



Association for **Small African Projects**

Investir dans un développement durable

Utilisation de céréales locales dans l'alimentation



Petit mil

Novembre 2018



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Table des matières

1- Objectifs du projet :	3
2- Quelques informations :	3
3- Les structures impliquées dans ce projet :	3
4- Le projet :	4
Introduction :	4
Phases du projet :	4
Les infrastructures :	5
Personnel pour le projet :	5
Type de pains produits :	5
Stratégie de vente :	6
Investissements nécessaires :	6
Analyse des couts par pain :	7
5- Financements nécessaires.....	10
6- Résultats attendus :	11
7- Développements futurs.....	12



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

1- Objectifs du projet :

Objectif général : Développement d'activités économiques autour de céréales locales

Objectifs spécifiques :

- Créer des activités génératrices de revenus en produisant du pain fait avec des céréales locales
- Apporter des revenus additionnels aux producteurs de céréales locales
- Créer des emplois pérennes
- Améliorer la santé des consommateurs par un meilleur apport nutritionnel avec les céréales locales
- Diminuer les volumes de farine de blé utilisés pour faire du pain afin de soutenir les producteurs de céréales locales

2- Quelques informations :

En ville les gens achètent du pain fait à base de farine de blé. Certains y ajoutent un peu de farine de manioc.

En campagne la vente de pain n'est pas très développée. Il existe quelques points de vente qui desservent surtout les fonctionnaires de la zone, le pain étant fabriqué en ville.

Il y a plusieurs raisons pour cette faible consommation de pain en campagne :

- Raison économique : les villageois n'ont pas les moyens pour acheter le pain
- Raison culturelle: les villageois ne sont pas habitués à manger du pain
- Raison logistique : le pain n'est pas facilement accessible en campagne et il n'est pas frais

3- Les structures impliquées dans ce projet :

APPA (Association pour des Petits Projets Africains) est une association de droit burkinabé dont l'objectif principal est de supporter des projets de développement dans des villages ruraux du Burkina Faso. Elle développe aussi des activités économiques à base de matières premières venant des villages. Son siège est à Bobo Dioulasso. APPA sera le maître d'œuvre de ce projet.

Le LAP (Lycée Agricole Privé) est un pensionnat qui forme des jeunes venant des villages ou travaille APPA. Il est situé à Oualana à 55 km de Bobo Dioulasso. Le LAP fournira le terrain pour ce projet et des élèves du LAP pourront être impliqués dans la production.



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

4- Le projet :

Introduction :

Comme nous l'avons indiqué au point 2, le marché du pain est principalement en ville. Pour pouvoir ouvrir une boulangerie en ville, il faut investir dans un terrain et dans des infrastructures adaptées. Ceci est très coûteux.

En un premier temps nous voulons donc construire une boulangerie pilote sur le terrain du LAP. Cette boulangerie produirait différents types de pain

- à base de maïs ou de mil
- au lait au mil ou au maïs

Les pains de cette boulangerie pilote seront destinés :

- au marché local dans les villages voisins (population d'environ 10.000 habitants et près de 80 fonctionnaires)
- au LAP (nous avons en 2018-2019 235 pensionnaires et 15 employés permanents)
- A la ville de Bobo

L'objectif de ce projet pilote est de valider la fabrication et la demande de pain à base de céréales locales.

Phases du projet :

- Identification de la zone de construction de la boulangerie sur le LAP
- Construction du bâtiment de la boulangerie
- Recrutement de 2 boulangers au niveau des villages voisins qui seront formés par un spécialiste et d'un vendeur (se)
- Approvisionnement en matières premières et en bois
- Démarrage de la production de pain

Nous estimons à 4 mois le temps nécessaire pour la construction et la formation des boulangers.



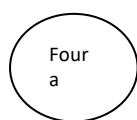
Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Les infrastructures :

Zone en blanc de la boulangerie sur le terrain du LAP.

Le terrain appartient au Lycée.



Zone de travail et produits finis

Stockage des matières premières

Hangar

Le four à bois est un dôme de 3 mètres de diamètres construit avec des briques dites « chinoises » à 50 cm du sol. Il permet de cuire environ 40 pains par fournée.

Le four sera couvert pour avoir une plus longue durée de vie. Il nécessite un entretien trimestriel qui demande un arrêt de 2 jours pour qu'il se refroidisse.

Le bâtiment de 10m x 5m comprend 2 salles : une zone pour le travail et le stockage des pains cuits et une zone pour les matières premières. Un hangar longe le bâtiment.

Personnel pour le projet :

Le chef de projet sera une personne de APPA. Comme il y a aura échange d'argent (vente du pain) il est important d'avoir la possibilité d'un contrôle près de l'activité. Une personne devra être trouvée sur le site du LAP pour ce contrôle.

Les boulangers et le vendeur ou vendeuse seront recrutés dans les villages voisins du LAP.

Type de pains produits :

Nous envisageons de produire 3 types de pain:

- Pain de maïs (20% de farine de maïs)
- Pain au mil (23% d farine de mil)
- Pain au lait et au mil (32% de farine de mil)



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Stratégie de vente :

Le pain au blé local est vendu à 150 FCFA par pain de 200g (effectivement il fait 180g). Nous nous proposons de faire du pain de 180g au prix de 125 FCFA.

Ceci nous permettra de facilement pénétrer le marché et de montrer l'avantage d'utiliser des céréales locales.

Une commission de 25 FCFA sera donnée aux revendeurs.

Le vendeur ou la vendeuse sera équipée d'une moto pour la distribution du pain.

Coûts des infrastructures et des équipements :

Infrastructure et équipement	Quantité	Prix unitaire	Prix total
Bâtiment	1	6 500,000	6 500 000
Four	1	650 000	650,000
Eclairage solaire	1	513 000	513,000
Raccordement eau	1	350 000	350,000
Clôture	1	1 000 000	1 000 000
Plaques de fer	10	5 000	50 000
Pelle	2	2 500	5000
Balai	2	2 500	5000
Pétrin / Bassine	2	10 000	20 000
Râpe	1	5 000	5, 000
Balance	1	50 000	50 000
Verre doseur	2	1 500	3 000
Pinceau	4	1 000	4 000
verre	2	500	1 000
Coupe pate	4	250	1 000
Rouleau à pâtisserie	2	500	1 000
Etagère	1	60,000	60 000
Tables	3	50 000	150000
Moto	1	500 000	500 000
Formation			
Boulangers	2	250 000	500 000
Vendeuse	1	125 000	125 000
Total			10 493 000
			16 020 €



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Amortissement	Nbre Années	Amortissement annuel	
		FCFA	Euro
Bâtiments	30	250.000	382
Four	10	65.000	99
Moto	5	100.000	153
Total amortissement		415.000	634

Analyse des couts par pain (Nous avons estimé à 24% la perte au four):

Pain de maïs	Poids en g	prix	cout FCFA	cout euro
Farine de maïs	920	0,15	138	0,21
Farine de blé	4.000	0,43	1.700	2,60
levure boulangère	10	50,00	500	0,76
sel	70	0,13	9	0,01
eau	3.500	0,00	0	0,00
Bois	1	400,00	400	0,61
Lait en poudre	50	1,50	75	0,11
Œufs	4	5,00	20	0,03
Sucre	200	0,20	40	0,06
Total	8.700		2.882	4,40
Nombre de pains	36			
Cout par pain	80	0,12 €		

Pain de mil	Poids en g	prix	cout FCFA	cout euro
Farine de mil	1.100	0,35	385	0,59
Farine de ble	4.000	0,43	1.700	2,60
levure boulangere	10	50,00	500	0,76
sel	70	0,13	9	0,01
eau	3.500	0,00	0	0,00
Bois	1	400,00	400	0,61
Lait en poudre	50	1,50	75	0,11
Oeufs	4	5,00	20	0,03
Sucre	200	0,20	40	0,06
Total	8.681		3.129	4,78
Nombre de pains	36			
Cout par pain	87	0,13 €		



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Pain au lait au mil	Poids en g	prix	cout FCFA	cout euro
Farine de mil	1100	0,35	385	0,59
Farine de blé	4000	0,425	1700	2,60
levure boulangère	10	50	500	0,76
Sel	70	0,13	9,33	0,01
eau	2250	0	0	0,00
Bois	1	400	400	0,61
Lait en poudre	300	1,5	450	0,69
Oeufs	4	5	20	0,03
Sucre	400	0,2	80	0,12
Zeste de citron	4	20	80	0,12
Total	7430		3624	5,53
Nombre de pains	36			
Cout par pain	101	0,15 €		



Pains fabriqués à Bobo dans un four à gaz de maison.



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Coûts fixes annuels du projet

	an 1				an 2				an 3			
	Qté	Coûts			Qté	Coûts			Qté	Coûts		
		Unitaires FCFA	Totaux FCFA	Totaux Euro		Unitaires FCFA	Totaux FCFA	Totaux Euro		Unitaires FCFA	Totaux FCFA	Totaux Euro
Boulangers (2 boulangers *12 mois)	24	50.000	1.200.000	1.832	24	52.500	1.260.000	1.924	24	55.125	1.323.000	2.020
Vendeuse (1 vendeuse * 12 mois)	12	25.000	300.000	458	12	26.250	315.000	481	12	27.563	330.750	505
Communication 12 mois a 10.000 FCFA	12	10.000	120.000	183	12	10.500	126.000	192	12	11.025	132.300	202
Transport (denrées de bobo vers le LAP et pains vers Bobo)	12	10.000	120.000	183	12	15.000	180.000	275	12	15.750	189.000	289
Supervision (comptabilité et supervision de Bobo)	12	50.000	600.000	916	12	52.500	630.000	962	12	55.125	661.500	1.010
Essence (par mois pour la moto)	12	15.000	180.000	275	12	15.750	189.000	289	12	16.538	198.450	303
Assurance moto	1	35.000	35.000	53	1	36.750	36.750	56	1	38.588	38.588	59
Assurance maladie (3 personnes)	3	90.000	270.000	412	3	94.500	283.500	433	3	99.225	297.675	454
Entretien infrastructure / moto	1	75.000	75.000	115	1	78.750	78.750	120	1	82.688	82.688	126
Autres	1	50.000	50.000	76	1	52.500	52.500	80	1	55.125	55.125	84
Coûts totaux			2.950.000	4.504			3.151.500	4.811			3.309.075	5.052

Augmentation de 5% par an de toutes les charges sauf le transport qui augmente plus du fait de l'augmentation de pains livrés en ville

Production

	an 1	an 2	an 3
Fournées par jour	8	10	13
Nombre de pains / fournée	40	40	40
Nombre de jours de travail	340	340	340
Nombre de pains produits	108.800	136.000	176.800
% de non vendu	5%	5%	5%
Nombre de pains vendus	103.360	129.200	167.960



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

Compte d'exploitation prévisionnel a 3 ans :

Prix de vente des pains	FCFA	Euro
Au Mais	125	0,19
Au Mil	125	0,19
Au mil et au lait	150	0,23

Production par type de pain:

25% pain au mil et lait

37,5% pain au mil

37,5% pain au maïs

	an 1		an 2		an 3	
Nombre de pains vendus	103.360		129.200		167.960	
CHARGES	FCFA	Euro	FCFA	Euro	FCFA	Euro
Couts variables	9.074.027	13.853	11.342.534	17.317	14.745.294	22.512
Couts fixes	2.950.000	4.504	3.151.500	4.811	3.309.075	5.052
Total des couts	12.024.027	18.357	14.494.034	22.128	18.054.369	27.564
Prix de vente unitaire moyen du pain	131	0,20	131	0,20	131	0,20
VENTES						
Vente des pains	13.566.000	20.711	16.957.500	25.889	22.044.750	33.656
Résultats avant amortissement	1.541.973	2.354	2.463.466	3.761	3.990.381	6.092
Amortissements	415.000	634	415.000	634	415.000	634
Résultats après amortissement	1.126.973	1.721	2.048.466	3.127	3.575.381	5.459



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

5- Besoin en fond de roulement

Nous pensons qu'il nous faudra 4 mois pour ouvrir le marché. Pendant ces 4 premiers mois nous avons besoin d'un fond de roulement pour les couts fixes et pour les matières premières.

Matières premières	3.024.676	Nous avons estime produire le même nombre de pains de chaque modèle. Le montant nécessaire pour les matières premières est donc égal a la moyenne des couts de ces pains multiplies par le nombre de pain produit sur 4 mois
Couts fixes	983.333	Il s'agit des couts fixes pour 4 mois
Total FCFA	4.008.009	
Total euro	6.119 €	

6- Ressources nécessaires et source des fonds :

Budget du projet	Montant en euro
Infrastructures et équipements	16.020
Fond de roulement	6.119
Total	22.139

Sources de financement possible	Montant en euro
Subvention A Petits Pas	1.000
Subvention fond de dotation EKIP	16.020
Prêt fond de dotation EKIP	5.119
Total	22.139
<i>Prêt EKIP 0% d'intérêt sur 3 ans</i>	

7- Résultats attendus :

- Création de 3 emplois plein temps
- Achat de céréales locales aux villages voisins.
- Possibilité pour certains des élèves du LAP de se former en boulangerie
- Amélioration de la santé des clients



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable

8- Développements futurs

Si les résultats obtenus sont positifs sur le marché villageois avec cette boulangerie pilote et le nombre limité de type de pains produits, nous pouvons penser à :

- Produire d'autres types de pain et biscuits: pain brioche au maïs, pain au mil aux arachides, biscuits au mil ou maïs au citron, biscuits au mil ou maïs aux arachides
- Étendre la vente de ces produits à d'autres villages

Une partie de la production sera vendue en ville à travers un réseau qui reste à définir. Si la demande de ces pains est forte, nous pouvons envisager d'ouvrir une boulangerie à Bobo d'abord et à Ouagadougou ensuite. Ces nouveaux projets demandent des investissements assez élevés car il faudra acquérir une parcelle bien localisée (il faut compter environ 30.000 euro à Bobo et sans doute plus à Ouagadougou seulement pour la parcelle). Ces boulangeries pourraient aussi servir de point de vente pour le miel, le soubala et les savons produits par APPA.

Enfin si les quantités de mil et de maïs nécessaires deviennent conséquentes nous pourrions envisager de travailler avec des productrices surtout pour le mil en leur fournissant des semences certifiées.



Les 235 étudiants du Lycée Agricole Privé (LAP) et leurs professeurs



Association for Small African Projects

Investir dans un développement durable



Didier Auger et les autres membres de A Petits Pas durant leur visite au LAP (décembre 2018)