

Profil de Projet :

Unité de Fabrication de la purée de tomate et du ketchup

1. Une description du projet

Le projet consiste en une installation d'une Unité Micro-Industrielle de Transformation de la Tomate: Fabrication de Purée, Ketchup et Sauce de tomate.

Le projet prévoit fabriquer et mettre sur le marché la Purée, le Ketchup et un sauce de Tomate de meilleure qualité. Le projet consistera en trois principales activités : la collecte des tomates, la transformation proprement dite et la vente des produits finis. La capacité de production de l'unité oscillera autour de 100 tonnes de tomates par an.

Quelques indicateurs numériques :

• Marché visé	: 50.000 ménages de la ville de Kigali
• Produits	: Purée, ketchup et sauce de tomate
• Capacité de production	: 200 tonnes par an
• Coût d'investissement	: 40.000.000 Frw
• Période de Récupération	: 2 ans
• Taux de Rentabilité Interne	: 48%
• Création d'emplois	: 10 dès le démarrage
• Génération de revenu pour	: plus de 1 000 agriculteurs
• Contribution au PIB	: 400.000.000 Frw en 10 ans
• Contribution au trésor public	: 120.000.000 Frw en 10 ans

Bénéficiaires directs :

- Promoteur
- Plus de 1000 agriculteurs de tomates des provinces de Kibungo, Byumba et Gitarama ;
- Consommateurs de la Purée, du Ketchup et du sauce de Tomate, surtout ceux de la ville de Kigali ;
- Etat rwandais à travers les impôts et autres entrées au trésor public ;
- Banques et Sociétés d'assurances ;
- 6 employés de l'unité.

2. Une description des produits

Les produits qui feront l'objet dans la présente étude sont des produits qui seront produits à partir des fruits de tomates à savoir la Purée, le Ketchup et un sauce de Tomate. Ces produits seront fabriqués à partir des fruits de tomates.

3. Une description des procédés technologiques de production

Le projet préconise l'installation d'une unité de transformation de la tomate qui a une capacité de production journalière de 500 kg par jour, soit 100 tonnes par an.

La tomate étant un fruit très riche en vitamines A et C. Les produits finis sont :

Produit	Ingrédients	Quantité
1. Concentré de tomates	Tomates, sel	70 gr
2. Tomato sauce Top Up	Tomates, sel, sucres	400 gr
3. Ketchup	Tomate, sucre, sel, vinaigre, amidon modifié, glucose, épices	340 gr
4. Sauce de tomates	Tomates, sauce	250 ml

Les produits seront emballés dans les emballages plastiques et seront vendus aux clients ciblés à savoir les restaurants, les hôtels et les collectivités comme les écoles. Ci-dessous, il est décrit la technologie et le processus de production. , etc.

Technologie et Procédés de traitement

La technologie choisie utilise des procédés mécaniques. Les quatre produits visés subissent les mêmes opérations. Ils ne se distinguent surtout que par leur concentration et différents ingrédients ajoutés. Le tableau suivant illustre les opérations subies et les équipements ou le matériel approprié pour leur fabrication.

Opérations pour fabriquer les différents produits

Opérations	Equipement/matériel /ingrédients
Triage	Tables, paniers
Nettoyage	Brosses, couteaux, paniers, bassins, seaux, balances
Pesage	Balances
Blanchiment	Marmites 100 litres
Découpage	Couteaux
Broyage	Broyeur à moteur
Dépulpage	Dépulpeur à moteur
Cuisson et évaporation	Cuisinière, Marmite 100 litres
Ajout d'autres ingrédients	Sucre, sel, vinaigre, amidon modifié, glucose, épices, ail, oignons
Mélange	Tank de mélange
Tamissage	Tamis ou filtres
Pasteurisation	Tank de pasteurisation
Remplissage	Remplisseuse-doseur
Conditionnement	Cuve, thermomètre, Soudeuse électrique, Sachets plastiques et boîtes de cartons
Refroidissement	Bassins, bacs, tuyaux

Remarquons qu'il faudra un équipement auxiliaire comme une armoire, des tables, des paniers, des tabliers et des chaises.

4. Les moyens humains et physiques à mettre en œuvre

Terrains et bâtiments

Nature	Mesure
Terrain pour bâtiment	1000 m ²
Bâtiments	200 m ²
Total	-

Equipement de Production

Type	Marque	Quantité
Broyeur		1
Dépulpeur		
Thermosoudeuse avec aspirateur de sachets plastiques		
Equipement et Matériels divers		
Total		

Matériel roulant

Une camionnette	1
-----------------	---

Matériel de bureau

Nature	Quantité
Ordinateurs et accessoires	1
Mobiliers et autre équipement auxiliaire	
Matériel divers	
Total	

Besoins en matières premières

La capacité de traitement optimale de l'unité est de 100 tonnes de tomates par an. Mais, il a été estimé que cette capacité sera exploitée respectivement à 50% la première année et à 100% à partir de la deuxième année. A partir de la deuxième année, il y aura une augmentation de 10% chaque année. Considérant une perte en quantités de 20% lors du nettoyage, lavage, dépulpage et de la concentration, on estime à la troisième année un besoin de 110 tonnes qui sera augmentée de 10% chaque année après.

Quantité en tonnes de produits à acheter pendant 10 ans

Année	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tomates	50	100	110	121	133	146	161	177	195	214

Besoins en main d'œuvre

Qualification	Nombre
Main d'œuvre directe	
Technicien	1
Ouvriers qualifiés	2
Manœuvres	3
Sous Total	6
Main d'œuvre indirecte	

Gérant - Propriétaire	1
Vendeur	1
Chauffeur-livreur	1
Gardiens	2
Sous total	5
Total	11

Besoins en énergie et en eau

Article	Unité	Quantité
Electricité	KWH	1 000
Eau	m3	1 000
Bois de chauffage	stèles	100

Besoins en emballages

Article	Unité	Quantité
Cartons (pour 5 kg)	pièces	10 000
Sachets plastiques (pour 1/2 et 1 kg)	pièces	300 000

5. Les coûts estimatifs d'investissement à mobiliser

Coût d'investissement (en 000 FRW)

Article	Montant
Terrain pour bâtiments	1,000
Bâtiments et adduction d'eau	10 000
Equipements de Production	15,000
Matériel de Bureau	3 000
Camionnette 2 tonnes	6 000
Sous total	35 000
Frais de premier établissement (3%)	1 050
Divers et imprévus (3%)	1 050
Sous total	37 100
Fonds de roulement	2 900
Coût total d'investissement	40 000