

Projet de Transformation de la Farine de Manioc en Pâte Alimentaire

Introduction

La transformation de la farine de manioc en pâte alimentaire représente une opportunité économique et nutritionnelle importante, surtout dans les régions où le manioc est une culture vivrière clé comme le Cameroun. Ce projet vise à établir une unité de production utilisant des machines de la société italienne KMO, reconnues pour leur efficacité et leur innovation.

Objectifs du Projet

1. Établir une unité de production** de pâte alimentaire à partir de farine de manioc.
2. Utiliser des technologies modernes pour améliorer la qualité et l'efficacité de la production.
3. Créer des emplois locaux et promouvoir l'économie régionale.
4. Répondre à la demande croissante de produits alimentaires à base de manioc, tant sur le marché local qu'international.

Étude de Marché

La consommation de pâtes alimentaires au Cameroun a connu une croissance significative ces dernières années, transformant ce produit en un aliment de base pour de nombreux ménages. Cette analyse vise à explorer les tendances de consommation, les facteurs influençant cette demande, ainsi que les opportunités et défis pour les producteurs locaux.

1. Contexte du Marché des Pâtes au Cameroun

- Historique : Les pâtes, bien qu'initialement perçues comme un produit importé, sont devenues de plus en plus populaires. La colonisation, suivie de la mondialisation, a introduit des habitudes alimentaires variées incluant les pâtes.



ETS TANKOUA SERVICES

- Croissance du marché : Selon les études récentes, le marché des pâtes au Cameroun a enregistré une croissance annuelle d'environ 5-7%, alimentée par l'urbanisation et l'évolution des habitudes alimentaires.

- Profil du Consommateur

- Démographie : Les jeunes adultes et les familles urbaines sont les principaux consommateurs, attirés par la rapidité de préparation et la polyvalence des pâtes.

- Préférences : Les consommateurs recherchent des produits pratiques, abordables et nutritifs. Il existe une demande croissante pour des pâtes à base d'ingrédients locaux, comme la farine de manioc, qui sont perçues comme plus saines.

- Facteurs Influant sur la Consommation

- Analyse de la demande : Étudier les tendances de consommation de pâtes alimentaires, en particulier celles à base de farine de manioc.

- Concurrence : Identifier les principaux concurrents et analyser leurs offres, prix et stratégies de distribution.

- Public cible : Définir les segments de marché, y compris les consommateurs locaux, les supermarchés, et les détaillants.

Description des Machines de l'entreprise Italienne KM0

1. Machines à pâte :

Leurs origines bolognaises, le grand dévouement et la passion pour la tradition de leur terroir ont donné l'opportunité d'acquérir une grande expérience dans le domaine des machines à pâtes farcies grâce à la diffusion de leur nouvelle technologie brevetée dans toute l'Italie et à l'étranger.

Ces machines servent pour :

- Petites et moyennes usines de pâtes alimentaires
- Charcuteries
- Ateliers pâtes fraîches
- Restaurants
- Restauration.

Yaoundé-Cameroun

Tel: 675 38 25 86

SERVICE: Secrétariat bureautique, Commerce générale, Prestation de service



ETS TANKOUA SERVICES

Les machines produites :

- MACHINES POUR PÂTES BOLOGNAISES FRAÎCHES FARCIES
- MACHINES POUR PÂTES FRAÎCHES
- MÉLANGEUR/LAMINEUR POUR PÂTES FRAÎCHES
- PASTEURISATEUR ÉLECTRIQUE

1. Systèmes de contrôle qualité :

Équipements permettant d'assurer la qualité du produit final à chaque étape du processus.

2. Coûts d'investissement :

L'investissement pour l'achat et l'installation des machines est d'environ 20.000.000 Fcfa.

Plan de Production

1. Processus de transformation :

- Réception et stockage de la farine de manioc.
- Mélange avec les ingrédients nécessaires (eau, sel, etc.).
- Pétrissage, découpe, et séchage.
- Emballage et stockage des produits finis.

2. Capacité de production :

La capacité de production peut varier en fonction de la taille de l'installation et de l'efficacité des machines, mais voici une estimation :

- nous pourrions traiter jusqu'à 500kg de manioc par jour, le rendement de manioc à farine ayant un rendement de 30%. Cela signifie qu'à partir de 500kg de manioc, on peut obtenir environ 150kg de farine de manioc.
- Estimation de la production mensuelle

En prenant une capacité de traitement de 150 kg de manioc par jour, voici une estimation mensuelle de 3750kg de farine de manioc

3. Normes de qualité :

Nous devons nous Assurer que les produits répondent aux normes régionales et internationales en matière de sécurité alimentaire.

Yaoundé-Cameroun

Tel: 675 38 25 86

SERVICE: Secrétariat bureautique, Commerce générale, Prestation de service



ETS TANKOUA SERVICES

Équipements nécessaires

- Éplucheuse de manioc : Pour enlever la peau du manioc avant transformation.
- Râpeuse ou broyeur : Pour réduire le manioc en pulpe.
- Presses : Pour extraire l'eau de la pulpe, essentiel pour obtenir de la farine sèche.
- Séchage : Système de séchage (naturel ou mécanique) pour réduire l'humidité de la farine.
- Moulin : Pour moudre la pulpe déshydratée en farine.
- Machines pour la transformation de la farine de manioc en pâte alimentaire.
- Système d'emballage : Pour conditionner la farine dans des sacs ou des contenants appropriés.

Plan Marketing

1. Stratégie de marque : Développer une image de marque forte axée sur la qualité et l'authenticité.
2. Canaux de distribution : La distribution se fera dans les super marché, les magasins de détail, les plateformes en ligne, et la vente en gros.

Impact Socio-économique

1. Création d'emplois :
Nous estimons à 20 le nombre d'emplois direct générés par le projet.
2. Développement durable : Utilisation de matières premières locales et respect des normes environnementales.
3. Éducation et formation : Programmes de formation pour les travailleurs sur l'utilisation des machines et la gestion de la production.

Conclusion

Ce projet de transformation de la farine de manioc en pâte alimentaire représente une opportunité significative pour développer l'économie locale, créer des emplois et répondre à une demande croissante de produits alimentaires innovants. Avec l'appui de la technologie de KMO, nous sommes confiants dans le succès et la durabilité de cette initiative.