

Région de Louga
Département de Louga
Commune de Gueune Sarr
Village de Rimbakh

2143

ETUDE DE PROJET
EMBOUCHE BOVINE ET DE BOUCHERIE

Localisation : Rimbakh
Promoteurs : Association « Feddé Tiimtorgal Pulaagu »
Montant : 10 068 960 FCFA

I/ PRESENTATION DU PROJET

I.1 Nature du projet

Il s'agit d'un projet intégré d'embouche bovine et de boucherie. Il est initié dans le cadre d'un partenariat entre éleveurs et bouchers.

I.2 Promoteurs

Les promoteurs du projet sont les membres de l'association « Fedde Tiimtorgal Pulaagu ». Ils détiennent un périmètre d'environ 2 ha au niveau du village de Rimbakh (dans la communauté rurale de Ngueune Sarr (département de Louga) où ils désireraient abriter leur projet.

I.3 Localisation

Le village de Rimbakh se trouve à environ de 7 km à l'Ouest de Louga sur la route de Potou.

I.4 Justification du projet

Ce projet, outre qu'il génère de l'emploi à une douzaine de jeunes, permet d'assurer une partie des besoins de la commune de Louga en viande de haute qualité ; ce qui fait souvent défaut. Les grandes quantités de fumier qu'il va générer va permettre la fertilisation des champs autour du village.

I.5 Main d'œuvre

Elle est assurée par dix (10) personnes en permanence qui se chargent essentiellement de la surveillance, du ravitaillement du bétail. Ces jeunes seront rémunérés mensuellement. Ainsi ils ne seront plus tentés d'émigrer vers les villes ou d'autres vices.

I.3 Objectif du projet

L'objectif du projet est la mise en embouche d'un lot de 20 bovins pendant 90 jours. Quatre (4) lots de bovins peuvent ainsi être embouchés chaque année ; ce qui fait un effectif annuel à emboucher de 80 bovins. Ces bovins, une fois finis, seront abattus puis vendus sous forme de découpes emballées et congelées.

1.4 Le marché

Les produits seront commercialisés au niveau des supermarchés et des hôtels et même d'une certaine clientèle dont l'exigence en matière de conditionnement des produits carnés amène à recourir à la viande importée

II/ ETUDE TECHNIQUE

II.1 Objectif de production

Le gain de poids quotidien recherché est de 800 gr par jour. Le poids moyen des sujets au départ sera de 150 kg. Il s'agira de veau de 4 ans d'âge maximum. Ainsi après abattage, il sera découpé des carcasses de 110 kg en moyenne.

II.2 Moyens à mettre en œuvre

➤ Infrastructures

Il sera érigé un abris simple, le terrain étant déjà clôturé. Il sera prévu une case de gardien et une orange pour l'atelier d'embouche. La boucherie sera équipée d'installations modernes pour le conditionnement de la viande sous forme désossée en emballages hygiéniques de différents poids ou sous formes de saucissons. Elle comprendra :

- une machine en emballage ;
- une scie électrique ;
- une machine à hacher
- une scie à main ;
- un couteau à désosser ;
- un couteau à trancher ;
- un couperet

La viande sera présentée sous vitrine.

➤ L'alimentation

Elle sera à base de la ration suivante

- foin : 5 kg
- son de mil : 1 kg
- tourteaux d'arachide : 0.5 kg
- graines de coton : 0.5 kg
- mélasse : 0.5 kg
- sel : 0.025 kg
- pierre à lécher

➤ L'abreuvement

Les animaux seront abreuvés à partir d'un puits doté de moto-pompe.

II. 3 RESULTATS ESCOMPTEES

- l'embouche au bout de 90 jours devrait permettre la production minimale de 70 kg de viande supplémentaire ;
- la quantité de fumier qui sera généré est estimée à 80 tonnes de fumier par an pouvant permettre la restauration de 8 hectares de terre.

III ETUDE ECONOMIQUE ET FINANCIERE

III.1 Coût de réalisation du projet

III.1 a) Investissements d'embouche

- **infrastructures et matériel**

Etable	:	800 000 F
case de gardien + grange	:	500 000 F
fûts de stockage de la mélasse, 4000 F x 5 pces	:	20 000 F
fourches, 5000 x 2 pièces	:	10 000 F
bassines, 3000 x 2 pièces	:	6 000 F
mangeoires 2 500 x 10 pièces	:	25 000 F
abreuvoirs 2 500 x 2 pièces	:	5 000 F
Total investissement	:	1 366 000 F

- Fonds de roulement embouche

Alimentation	
Coût de la ration journalière	: 350 F
Coût alimentaire : 350 F x 90 j x 20 bovins	: 63 000 F
Abreuvement : 125 F/m ³ x 62	: 8 000 F
Frais vétérinaires : 4000 F/bovin x 20	: 80 000 F
Transport : 4000 F/bovin x 20	: 80 000 F
Achat des bovins : 130 000 F/bovin x 20	: 2 600 000 F
Cordage :	: 10 000 F
Main-d'œuvre 30 000 F x 3	: 90 000 F
Imprévus 2 %	: 69 960 F
Total fonds de roulement	: 3 567 960 F

III.1 b) Infrastructures et matériel de boucherie

- aménagement de la boucherie	: 1 000 000
- montage vitrine	: 265 000 F
- machine d'emballage	: 250 000 F
- scie électrique	: 150 000 F
- machine à hacher	: 200 000 F
- chambre froide démontable	: 3 000 000 F
- balance électronique	: 150 000 F
- scie à main	: 25 000 F
- couteaux à trancher	: 20 000 F
- couperet	: 75 000 F
Total infrastructures et matériels de boucherie	: 5 135 000 F
Coût du projet	: 10 068 960 F

111.3 0 DEPENSES TOTALES ANNUELLES

Désignation/année	1	2	3	4	5
Alimentation	2 520 000	2 520 000	2 520 000	2 520 000	2 520 000
Frais vétérinaires	320 000	320 000	320 000	320 000	320 000
Abreuvement	32 000	32 000	32 000	32 000	32 000
Transport	320 000	320 000	320 000	320 000	320 000
Main-d'œuvre	1 080 000	1 080 000	1 080 000	1 080 000	1 080 000
Eau et électricité	60 000	60 000	60 000	60 000	60 000
Frais d'abattage	576 000	576 000	576 000	576 000	576 000
Désinfectants	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
Achat bovins	10 400 000	10 400 000	10 400 000	10 400 000	10 400 000
Cordages	40 000	40 000	40 000	40 000	40 000
Imprévus (2 %)	307 560	307 560	307 560	307 560	307 560
Total	15 685 560	15 685 560	15 685 560	15 685 650	15 865 560

111.4 FINANCEMENT DU PROJET

- Coût de réalisation = 10 068 960
 - Financement requis = 10 068 960

- Annuités de remboursement (taux d'intérêt = 6 %)

ANNEES	CAPITAL RESTANT DU	INTERET	PRINCIPAL	ANNUITES
1	10 068 960	1 006 986	2 013 792	3 020 688
2	8 055 168	805 517	2 013 792	2 819 309
3	6 041 375	604 138	2 013 792	2 617 931
4	4 027 583	402 758	2 013 792	2 416 550
5	2 013 791	201 379	2 013 792	2 215 171

111.5 RECETTES TOTALES ANNUELLES

Viande – peaux
 Poids moyen carcasse : 110 kg
 Prix par kg conditionné : 2500

Désignation/année 1	2	3	4	5
Viande	2 200 000	2 200 000	2 200 000	2 200 000
Vente de peaux	200 000	200 000	200 000	200 000
Total	22 200 000	22 200 000	22 200 000	22 200 000

111.6 COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL

Rubrique/année	1	2	3	4	5
Recettes totales	22 200 000	22 200 000	22 200 000	22 200 000	22 200 000
Dépenses totales	15 685 560	15 685 560	15 685 560	15 685 560	15 685 560
Résultat d'exploitation	6 514 440	6 514 440	6 514 440	6 514 440	6 514 440
Amortissements	761 500	761 500	761 500	761 500	761 500
Frais financiers	1 006 896	805 517	604 138	402 758	201 379
Bénéfice	4 796 044	4 997 423	5 198 802	5 400 182	5 601 561
Cash flow	5 507 544	5 708 923	5 910 302	611 682	3 313 061
Cash flow cumulé	5 507 544	11 216 467	17 126 769	23 238 451	29 551 512

BUREAU ASSOCIATION
Feddé Tiimtorgal PULAAGU (MIROIR DU PEULH)

Président : Dioubaïrou BA (R.T.S. Dakar)

- 1^{er} Vice-Président : Mbaye BA (Siwal)

- 2^{ème} Vice-Président : Malèye BA (Gaaraf)

Secrétaire Général : Ismaïla SOW (Niouroukhène)

- Adjoint : Moustapha SOW (Louga)

Trésorier Général : Oumar SOW (Niouroukhène)

- Trésorier Adjoint : Salif BA (Bandagne)

Commissaires aux Comptes : Amadou SOW (Section Mbout)

- Adjoint : Cheikh SOW (Rimbakh)

Action Sociale : Djiby BA (Rimbakh)

- Adjoint : Hamakaly BA (Siwal)

Coordonnateur Section Rimbakh Sine: Galo BA (Rimbakh)

- Adjoint : Salif SOW (Rimbakh)

Commission Sensibilisation : Oumar KA (Rimbakh)

- Adjoint : Abdoulaye KA (Saré Ndiaye)

- Adjoint : Amath SOW (Niakhal)

Commission Transporteurs : Gorgui Ndiaga SOW (Louga)

- Adjoint : Ousmane SOW (Ndamé)

Coordonnateur Keur Sambou : Ndioum dit Beyda BA (Section Keur Sambou)

Coordonnateur Section Badar Peulh : Mbaye SOW (Badar Peulh)

