

Republique Islamique de
mauritanie
Ministère de L'enseignement
Supérieure
Et la recherche Scientifique
Université de Nouakchott
Faculté des Sciences Juridiques
et Economique



الجمهورية الإسلامية الموريتانية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
كلية العلوم القانونية والاقتصادية
جامعة نواكشوط

Projet de fin d'étude pour l'obtention du diplôme de licence professionnelle en banques et Assurances.

Thème : Le Monde De Gâteaux



Préparé par :

Arwa Hamed Ahmed B026554

Toutou Nasser Dine B026625

Fatimetou Mohamed yeslem B026607

Encadrée par : DR Ahmed Ragel

Année universitaire : 2023-2024

Remerciement

À nos familles aimantes et dévouées, qui nous ont soutenu tout au long de ce parcours académique. Votre encouragement constant et votre soutien inconditionnel nous a donné la force de persévérer. On vous dédie ce mémoire avec tous nos amours et nos gratitude.

À notre encadreur, Dr AHMED RAGEL qui a été un guide précieux tout au long de ce projet. Votre expertise, votre soutien et vos conseils éclairés ont été essentiels pour mener à bien cette recherche. On vous remercie sincèrement pour votre engagement et votre mentorat.

Dédicaces

On tient à exprimer toutes nos reconnaissances à notre encadreur DR AHMED RAGEL. On le remercie de nous avoir encadré, orienté, aidé et conseillé.

On adresse nos sincères remerciements à tous les professeurs, intervenants et toutes les personnes qui par leurs paroles, leurs écrits, leurs conseils et leurs critiques ont guidé nos réflexions et ont accepté de nous rencontrer et de répondre à nos questions durant nos recherches.

On remercie nos très chers parents, qui ont toujours été là pour nous. On remercie nos sœurs, et nos frères, pour leurs encouragements.

Enfin, on remercie nos amis qui ont toujours été là pour nous. Leur soutien inconditionnel et leurs encouragements ont été d'une grande aide.

À tous ces intervenants, on présente nos remerciements, notre respect et notre gratitude.

Sommaires :

Remerciement.....	2
Dédicace.....	3
Sommaire.....	4
Introduction.....	6
Présentation du projet	7
Description du projet.....	8
Justification du projet.....	9
Objectifs du projet	10
Les avantages	11
Les inconvénients	12
I-Etude de marché	13
2-les satisfactions du sondage réalisé sur 100 personnes	14
3-l'analyse sectorielle : modèle PORTER.....	16
II-description des immobilisations.....	19
L'aspect juridique.....	25
L'aspect organisationnel	26
Banque à visiter	27
Stimulation de crédit	28
Les actionnaires, I-1 : tableaux des immobilisations	29
II-2 les charges personnelles ; II-3 tableaux des salaires	30
II-4 Amortissement ; II-5 tableau des charges	31
II-6 cout d'investissement ; II-7 bilan d'ouverture	32
Les charges pour l'année N ; les charges pour l'année N+1.....	33
Les charges pour l'année N+2 ; les charges pour l'année N+3.....	34
Les ventes prévisionnelles	35
Les tableaux de résultat prévisionnel sur 4ans	36
Tableau d'affectation ; bilan prévisionnel année N.....	38
Bilan prévisionnel année N+1 ; bilan prévisionnel année N+2.....	39

Bilan prévisionnel année N+3.....	40
Budget de trésorerie année N1.....	41
Budget de trésorerie année N2.....	42
Budget de trésorerie année N3.....	43
Budget de trésorerie année N4.....	44
Le cash flow actualisé	45
- Analyse de la rentabilité du projet	
-La valeur actuelle net	
-Taux de rentabilité interne	
-Indice de profitabilité	
Conclusion	47

Introduction :

Dans le cadre d'une formation professionnelle à la faculté des sciences juridiques et économiques (FSJE), nous réalisons un projet de fin d'étude en créant une pâtisserie.

C'est l'occasion pour nous de mettre en pratique les connaissances acquises au cours de ces années académiques ainsi que de préparer l'avenir en s'intégrant dans la vie professionnelle.

En pâtisserie nous fabriquons dès L'industrie des pâtisseries est considérée comme l'une des industries les plus connues nous entreprise est de capital de 5000000 MRO qui créé en 2025 , les plus répandues dans le monde, car les sucreries représentent un véritable plaisir pour tous.

Cela reflète le bonheur de l'âme. Au fil des siècles, cette industrie s'est développée et les types et formes de confiseries ont varié pour répondre aux aspirations et exigences des clients.

Culturel différent.

D'où l'idée de créer un projet de Pâtisseries pour répondre à ces besoins et satisfaire les goûts et les désirs d'une clientèle appréciée produits de gâteaux et de desserts.

Ce projet vise à créer une pâtisserie spécialisée dans la fourniture d'une variété de friandises délicieuses et de haute qualité. Sera présenté

La boutique propose une large gamme de friandises traditionnelles et modernes, notamment des gâteaux, biscuits, chocolats, tartes,

Et beaucoup plus. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients, chaque dessert aura bon goût et sera magnifique

Entre les mains d'experts hautement professionnels.

L'objectif principal de ce projet est de fournir aux clients des friandises merveilleuses et délicieuses, en plus d'un excellent service et d'une expérience d'achat unique et satisfaisante.

Le projet utilisera les meilleurs ingrédients et les dernières technologies de l'industrie des bonbons pour garantir une qualité élevée et un goût unique. Le succès du projet est dû aux piliers de base importants de ce commerce, notamment l'identification précise du marché cible et l'analyse de la demande.

Affichage, réalisation d'études de faisabilité financière minutieuses et complètes, emploi du personnel qualifié et spécialisé dans le domaine de la fabrication de confiserie et utilisation

- Technologie moderne dans le processus de fabrication et de commercialisation.
- **Le marché cible** de ce projet à l'heure actuelle est Nouakchott et nous ciblons tous les consommateurs car nos produits peuvent être consommés par tout le monde
- **La forme juridique** de notre entreprise sera SARL (société à responsabilités limitées), pour les avantages que procurent cette forme de société qui seront analysés ci-dessous :

Le premier avantage de la SARL par rapport à l'entreprise individuelle est de permettre de s'associer à un partenaire. Cela peut être utile si le projet d'entreprise a été monté en commun avec plusieurs personnes ou si on cherche un partenaire financier pour nous aider dans notre développement

Présentation du projet :

Grâce à notre surveillance des marchés et des consommateurs, nous sommes parvenus à la conclusion que les produits que nous cherchons à fabriquer comptent parmi les produits les plus consommés après les matériaux de base et sont devenus familiers à tous les membres de la société dans leur vie quotidienne.

Nos marchés locaux sont encore en expansion pour être compétitifs, d'autant plus que la plupart des confiseries à succès sont dirigées par des étrangers, et nous cherchons à travers notre travail à rendre la souveraineté de la production nationale.

Employer des jeunes chômeurs de ce pays et en faire un projet national par excellence, libre de tout travailleur étranger, pour atténuer le chômage généralisé qui a provoqué la migration de la richesse de nos jeunes.

Nous cherchons également, à travers ce projet, à produire des produits de haute qualité en termes de goût, de forme et de contenu pour satisfaire les consommateurs et faire de ce projet l'un des projets de jeunesse les plus réussis du pays. Nous cherchons également à ouvrir des succursales sur tout le territoire national.

Attirer le plus grand nombre possible de chômeurs pouvant trouver un emploi.

Descriptions du projet :

Notre pâtisserie proposera une gamme de produits allant des gâteaux traditionnels aux pâtisseries modernes, en passant par les tartes, les biscuits et autres produits sucrés. Nous mettrons l'accent sur la qualité des ingrédients utilisés, en privilégiant les produits locaux et biologiques autant que possible. Nous offrirons également des options végétariennes, sans lactose pour répondre aux besoins alimentaires de nos clients.

En outre, nous proposerons un service de personnalisation pour les gâteaux et les desserts pour les occasions spéciales, tels que les mariages, les anniversaires et autres événements. Notre objectif est de créer une expérience gustative unique et mémorable pour nos clients, en leur offrant des produits frais, savoureux et de qualité supérieure, dans un environnement chaleureux et accueillant.

Justifications du projet :

Il existe de nombreuses justifications possibles pour créer des pâtisseries, et nos justifications peuvent varier en fonction des motivations et des objectifs spécifiques du créateur.

Qu'il s'agisse d'exprimer une passion, de saisir une opportunité d'affaires, de créer une ambiance, de proposer des produits de qualité, de perpétuer une tradition familiale, de rassembler une communauté ou simplement de faire preuve de créativité, ouvrir une confiserie peut être une expérience enrichissante et enrichissante.

1. **Passion pour la cuisine et la pâtisserie :** Pour beaucoup de gens, l'ouverture d'une pâtisserie est une expression de leur passion pour la cuisine et la création de plats délicieux. La possibilité de créer et de partager des desserts exquis peut être une source de joie et de satisfaction personnelle.
2. **Opportunité commerciale :** La pâtisserie est un secteur en croissance, et l'ouverture d'une pâtisserie peut être une occasion lucrative. Les gens adorent les desserts, et il y a toujours une demande pour des gâteaux, des tartes, des biscuits, des pâtisseries et d'autres friandises sucrées.
3. **Créer une ambiance :** Une pâtisserie peut être un endroit chaleureux et accueillant où les gens peuvent se détendre, socialiser et profiter de délicieux desserts. Créer une telle ambiance peut être une motivation pour ouvrir une pâtisserie.
4. **Fournir des produits de qualité :** En ouvrant une pâtisserie, on peut fournir des produits de qualité supérieure et des saveurs uniques qui se démarquent de ce que l'on peut trouver dans les supermarchés ou les chaînes de restauration rapide.

Objectifs du projet :

L'un de nos objectifs était de soutenir l'industrie locale, car le marché regorge de friandises appartenant à des étrangers, ce qui accroît la concurrence entre les locaux et les autres.

Nous avons choisi ce projet car le marché est monopolisé par les étrangers et nous souhaitons mettre fin à ce monopole grâce à l'industrie locale.

L'objectif principal de ce projet est de fournir aux clients des friandises merveilleuses et délicieuses, en plus d'un excellent service et d'une expérience d'achat unique et satisfaisante.

Le projet utilisera les meilleurs ingrédients et les dernières technologies de l'industrie des bonbons pour garantir une qualité élevée et un goût unique. Le succès du projet est dû aux piliers de base importants de ce commerce, notamment l'identification précise du marché cible et l'analyse de la demande.

Affichage, réalisation d'études de faisabilité financière minutieuses et complètes, emploi du personnel qualifié et spécialisé dans le domaine de la fabrication de confiserie et utilisation

Technologie moderne dans le processus de fabrication et de commercialisation.

Les Avantages :

Il existe de nombreux avantages à s'engager dans notre projet pâtisserie, Voici quelques-uns des avantages principaux :

1. **Créativité** : La pâtisserie est un art, et elle permet de laisser libre cours à sa créativité. En combinant différents ingrédients et techniques, vous pouvez créer des desserts uniques et délicieux.
2. **Satisfaction personnelle** : Rien ne vaut le plaisir de savourer un dessert que vous avez préparé vous-même. La pâtisserie est un excellent moyen de se faire plaisir et de satisfaire ses papilles gustatives.
3. **Économies** : Faire ses propres desserts peut être moins coûteux que d'acheter des produits prêts à consommer. De plus, cela peut vous permettre d'économiser de l'argent sur le long terme, car vous n'aurez pas à acheter des desserts dans le commerce aussi souvent.
4. **Connaissances** : En apprenant à pâtisser, vous acquérez des connaissances sur les ingrédients, les techniques et les processus de cuisson. Cela peut vous aider à mieux apprécier la nourriture et à faire des choix plus éclairés en matière de nutrition.
5. **Compétences** : La pâtisserie est une compétence qui peut être utile dans de nombreux aspects de la vie. Que ce soit pour préparer des desserts pour des occasions spéciales ou pour en faire un métier, les compétences acquises en pâtisserie peuvent être très utiles.
6. **Socialisation** : La pâtisserie peut être un excellent moyen de socialiser et de passer du temps de qualité avec ses proches. Que ce soit en organisant des ateliers de pâtisserie avec des amis ou en préparant des desserts pour des événements spéciaux, la pâtisserie peut être un excellent moyen de renforcer les liens sociaux.
7. **Santé** : En faisant vos propres desserts, vous avez un meilleur contrôle sur les ingrédients que vous utilisez, ce qui peut contribuer à une alimentation plus saine. De plus, la pâtisserie peut être un excellent moyen de réduire le stress et d'améliorer le bien-être général.

Les Inconvénients :

Ouvrir une pâtisserie peut être une entreprise enrichissante et gratifiante, mais cela peut également présenter certains inconvénients. Voici quelques-uns des principaux

Inconvénients :

1. Investissement initial élevé : Ouvrir une pâtisserie nécessite un investissement initial considérable pour l'achat d'équipements de cuisine, de fournitures, de matières premières et de licences. Ce coût peut être prohibitif pour certaines personnes.
2. Concurrence : Le secteur de la pâtisserie est très concurrentiel, avec de nombreux établissements déjà établis et des nouveaux qui ouvrent régulièrement. Il peut être difficile de se démarquer dans un marché déjà saturé.
3. Longues heures de travail : Le succès d'une pâtisserie dépend souvent de la qualité et de la fraîcheur des produits, ce qui signifie que les pâtisseries doivent souvent travailler de longues heures, y compris tôt le matin et tard le soir.
4. Gestion du personnel : Ouvrir une pâtisserie nécessite souvent l'embauche de personnel pour aider à préparer et à servir les produits. La gestion du personnel peut être complexe et exigeante.
5. Gestion des stocks : La gestion des stocks de matières premières et de produits finis peut être un défi, surtout si vous avez une petite pâtisserie avec un espace de stockage limité.
6. Normes de sécurité alimentaire : Les pâtisseries doivent respecter des normes de sécurité alimentaire strictes pour garantir la qualité et la sécurité des produits. Cela peut nécessiter un travail supplémentaire et des coûts pour respecter ces normes.
7. Flexibilité limitée : Travailler dans une pâtisserie peut limiter votre flexibilité pour voyager ou prendre des vacances, car il est souvent difficile de quitter l'entreprise pendant de longues périodes de temps.

En somme, ouvrir une pâtisserie peut être une entreprise gratifiante, mais cela peut aussi présenter des défis importants. Il est important d'être conscient de ces défis et de planifier en conséquence avant de se lancer dans cette aventure.

I. Etude de marche :

1) Le demande :

Grâce à l'observation, à l'examen minutieux, à la recherche et à l'enquête que nous avons menée, il peut être confirmé que ces produits de boulangerie sont parmi les produits les plus consommés après les produits alimentaires de base, et comme le marché ici est toujours en expansion pour la concurrence, il n'est pas plein de boulangeries. , nous voyons donc que ce projet aura une forte demande de la part des consommateurs.

2)L'offre :

L'offre, dans le domaine de l'économie et du commerce, désigne la quantité de biens ou de services qu'un vendeur est prêt à mettre sur le marché à un certain prix et à un moment donné. Elle représente donc la disponibilité des produits ou services à être vendus.

L'offre pour ce type de produit est disponible, mais il ne s'agit pas d'un monopole : il existe une concurrence transparente grâce à l'unification des prix, de sorte que toute nouvelle offre peut réussir dans ce domaine.

3) La Concurrence :

Concurrence désigne la situation dans laquelle plusieurs entreprises ou entités rivalisent pour attirer les mêmes clients ou consommateurs en offrant des produits ou services similaires.

Elle peut se manifester par des prix compétitifs, des innovations, des stratégies marketing ou d'autres moyens visant à obtenir un avantage concurrentiel sur les autres acteurs du marché.

4)Stratégie Marketing :

La publicité est une forme de communication marketing utilisée pour promouvoir ou vendre des produits, des services ou des idées. Elle vise à attirer l'attention du public cible et à susciter son intérêt en diffusant des messages persuasifs à travers différents médias tels que la télévision, la radio, les journaux, les magazines, les panneaux d'affichage, Internet et les réseaux sociaux.

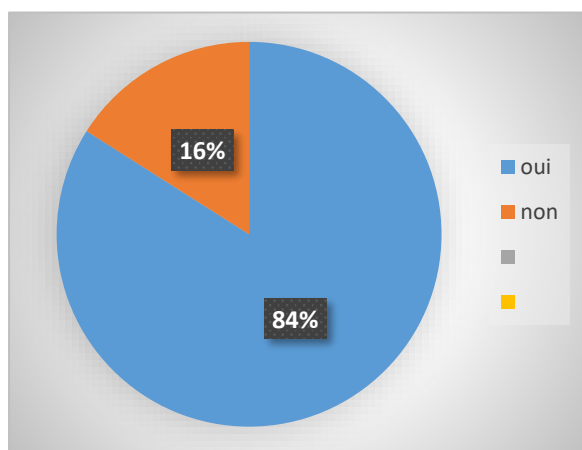
2 Les statistiques du sondage réalisé sur 100 personnes :

Definition du marché :

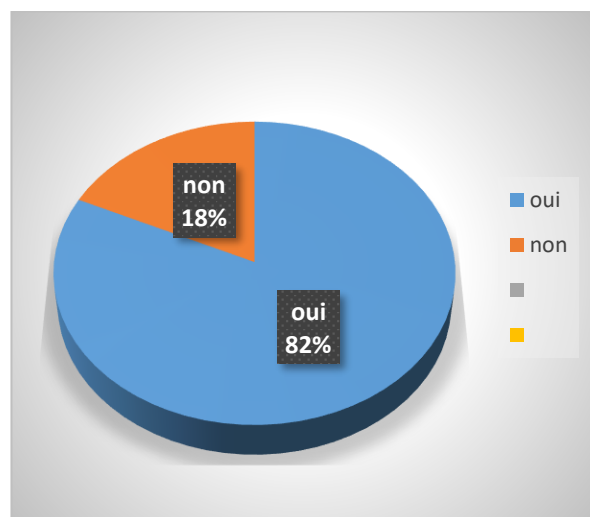
Utilise un ensemble de technique un ensemble de technique marketing (sondage, statistique,) visant à mesurer, analyse et comprendre les besoin et attentes d'une population définie sur un territoire donner. L'étude de marche est donc une synthèse de divers élément récoltes selon divers moyens et auprès de diverses sources pour corroborer le pertinence d'un projet de création

Présentation de la marche Les Sondages réaliser

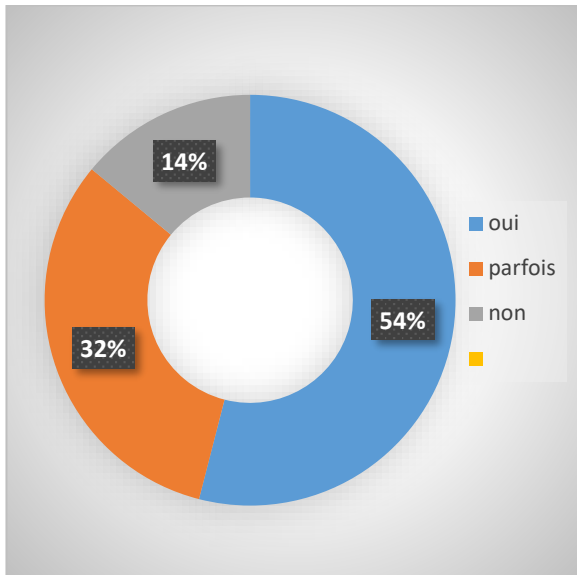
1-Pensez-vous que les produits nationaux et locaux peuvent rivaliser avec les produits étrangers ?



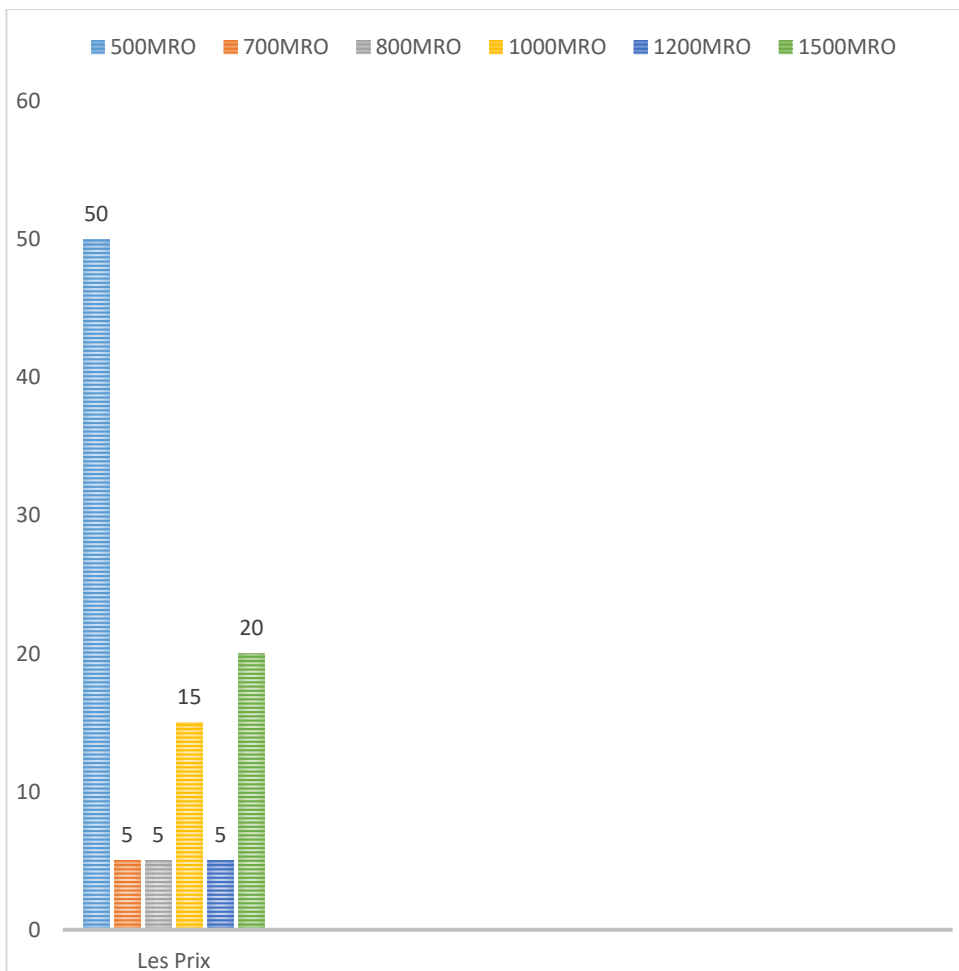
2- Quand des jeunes mauritaniens créent une boutique dans laquelle ils fabriquent les pâtisseries et les desserts les aiderez-vous à réussir ?



3-L'achat de pâtisseries et de desserts fait partie de votre quotidien ?



4-Combien d'argent pouvez-vous payer lorsque vous achetez ce type de produit à la pièce ?



3 L'analyse sectorielle : Modèle PORTER

a^ Les Forces :

Les forces du notre projet pâtisserie pourraient inclure :

1. Expertise en pâtisserie : Une équipe possédant une solide expertise en matière de techniques de pâtisserie, de recettes et de produits de qualité.
2. Créativité : Capacité à concevoir des produits innovants et attrayants qui se démarquent sur le marché.
3. Relations avec les fournisseurs : Des relations solides avec les fournisseurs pour obtenir des ingrédients de qualité et des tarifs compétitifs.
4. Localisation : Un emplacement stratégique pour attirer les clients et faciliter la distribution.
5. Marketing : Une stratégie marketing efficace pour promouvoir les produits et attirer les clients.
6. Gestion financière : Une gestion financière solide pour maintenir des marges bénéficiaires saines.
7. Gestion des ressources humaines : Une équipe bien formée et motivée.
8. Engagement envers la qualité : Une attention particulière à la qualité des produits et à la satisfaction des clients.

b^ Les Faiblesse :

Les faiblesses potentielles d'un projet pâtisserie pourraient inclure :

1. Manque d'expérience : Une équipe sans expérience préalable dans le domaine de la pâtisserie pourrait rencontrer des difficultés pour maintenir des normes de qualité élevées et attirer les clients.
2. Manque de ressources financières : Des ressources financières limitées peuvent limiter la capacité à investir dans l'équipement nécessaire, les matières premières de qualité et la promotion.
3. Concurrence : Une forte concurrence dans le secteur de la pâtisserie peut rendre difficile la différenciation et la capture de parts de marché.
4. Localisation inadaptée : Un emplacement peu visible ou difficilement accessible peut réduire la fréquentation et les ventes.
5. Dépendance à l'égard de certains fournisseurs : Une dépendance à l'égard de certains fournisseurs pour les ingrédients clés peut entraîner des retards ou des coûts plus élevés en cas de problème d'approvisionnement.
6. Capacité de production limitée : Une capacité de production insuffisante pour répondre à la demande peut entraîner une insatisfaction client et des opportunités manquées.
7. Manque de diversification des produits : Une gamme de produits limitée peut limiter les possibilités de vente et de croissance.
8. Dépendance à l'égard de la saisonnalité : Une dépendance à l'égard des ventes saisonnières peut entraîner des fluctuations de revenus et de trésorerie.

c^ Les Opportunités :

Les opportunités pour un projet de pâtisserie peuvent inclure :

1. Diversification de l'offre : En ajoutant des produits ou des services complémentaires tels que des cours de pâtisserie, des événements spéciaux ou des services de traiteur, la pâtisserie peut augmenter ses sources de revenus.
2. Collaboration avec des marques locales : En collaborant avec des marques locales bien établies, la pâtisserie peut accroître sa visibilité et attirer de nouveaux clients.
3. Création d'une boutique en ligne : La mise en place d'une boutique en ligne peut permettre à la pâtisserie de toucher un public plus large et de vendre ses produits à des clients en dehors de sa zone géographique.
4. Exploitation de la tendance au "fait maison" : En proposant des produits artisanaux, faits à la main et de qualité supérieure, la pâtisserie peut répondre à la demande croissante pour les produits authentiques et locaux.
5. Promotion de la santé et du bien-être : En proposant des produits sains, biologiques ou sans allergènes, la pâtisserie peut attirer une clientèle soucieuse de sa santé.
6. Expansion à l'international : En exportant ses produits ou en ouvrant des succursales à l'étranger, la pâtisserie peut accroître sa clientèle et ses revenus.
7. Participation à des événements locaux : En participant à des événements locaux tels que des marchés fermiers, des festivals alimentaires ou des foires artisanales, la pâtisserie peut se faire connaître et attirer de nouveaux clients.
8. Utilisation de produits locaux : En utilisant des produits locaux et de saison, la pâtisserie peut soutenir l'économie locale et attirer les clients qui privilégient les produits frais et de qualité.

d Les Menaces :

Les menaces pour un projet de pâtisserie peuvent inclure :

1. Concurrence accrue : L'entrée de nouveaux concurrents dans le marché de la pâtisserie peut réduire les parts de marché et les marges bénéficiaires de la pâtisserie.
2. Évolution des goûts et des tendances : Les changements dans les préférences des consommateurs et les tendances alimentaires peuvent rendre les produits de la pâtisserie obsolètes ou moins populaires.
3. Fluctuations des prix des matières premières : Les fluctuations des prix des matières premières telles que le sucre, le beurre et la farine peuvent affecter les coûts de production et les marges bénéficiaires.
4. Réglementations alimentaires : Les changements dans les réglementations alimentaires locales ou nationales peuvent exiger des ajustements dans les recettes ou les méthodes de production de la pâtisserie.
5. Risques sanitaires : Les problèmes de sécurité alimentaire ou les incidents de contamination peuvent nuire à la réputation de la pâtisserie et entraîner une perte de clients.
6. Dépendance à l'égard de la saisonnalité : Une dépendance excessive à l'égard des ventes saisonnières peut entraîner des fluctuations de revenus et de trésorerie.

Chapitre 2 Description des immobilisations



Un four boulangerie-pâtisserie

Son état : neuf

Son origine : Local

Un four boulangerie-pâtisserie est un outil professionnel utilisé pour cuire le pain et les pâtisseries. Il est généralement alimenté soit par électricité ou gaz, et possède plusieurs niveaux de cuisson pour permettre la cuisson de différents produits en même temps. La chaleur est générée par une sole, qui peut être ventilée ou à convection pour une répartition homogène de la chaleur dans la chambre de cuisson.



Mélangeur électrique

Appareil composé d'un bloc-moteur auquel on fixe différents types de fouets et qui sert à mélanger ou à battre des aliments. Prépare des mélanges de matières solides et liquides (pesage, ...) et les transforme (broyage, mélange, ...) au moyen d'équipements automatisés ou à conduite manuelle et leur capacité de 5L .



Ustensiles :

Objet servant aux usages domestiques et principalement à la cuisine. Instrument propre à certains arts.



Un moule à gâteau

'est un récipient qui sert à préparer un plat, à confectionner un gâteau ou à égoutter le fromage en lui donnant une forme particulière.



Magasin pâtisserie :

À l'intérieur, les desserts sont disposés sur des étagères ou des plateaux, souvent éclairés pour mettre en valeur les produits et attirer l'attention des clients. Ces vitrines sont essentielles pour présenter les desserts de manière attrayante tout en garantissant leur fraîcheur pendant qu'ils sont exposés à la vue des clients.



Bureau de caisse :

Bureau de caisse C'est le lieu de notre point de vente où les interactions avec nos clients sont les plus nombreuses.



Une unité de stockage
consiste à stocker certains
produits dans un espace
spécialement aménagé.



Climatiseur :

Servant à modifier les
caractéristiques thermiques et
hygrométriques de l'atmosphère
d'un local, afin de le rendre plus
agréable





Réfrigérateur :

Un réfrigérateur est un meuble ou une armoire fermée et calorifugée dont la température est régulée par réfrigération indépendamment de la température extérieure (cuisine, chambre froide, pharmacie, laboratoire, etc.).



Les ordinateurs

Son état : neuf

Son origine : Local

Utilisation : pour le caissier



Une caméra de surveillance

est un dispositif électronique utilisé pour capturer des images ou des vidéos d'un lieu spécifique à des fins de surveillance et de sécurité. Ces caméras sont généralement installées dans des endroits publics, commerciaux ou résidentiels pour surveiller



Les outils d'emballage :

Un emballage est un objet destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation.



FIXE :

Son état :

Neuf Son

origine :

Local

Les avantages de ce type est qu'il est rapide dans la capitation des communications et nous avons choisi la puce Mauritel pour sa qualité de connexion et pour ses offres toujours distinguées.

L'Aspect juridique :

La forme juridique de notre entreprise sera SARL (société à responsabilités limitées), pour les avantages que procurent cette forme de société qui seront analysés ci-dessous :

- **Présentation de la spécificité de la SARL :**

La société à responsabilité limitée (SARL) est la forme la plus courante de société. Elle est composée au minimum de deux associés. Les associés peuvent être des personnes physiques ou des personnes morales. Le capital est fixé librement par les associés et il est divisé en parts sociales et non en actions.

- **Pourquoi le choix de la forme d'une SARL :**

Les avantages procurés par la SARL sont essentiellement liés à son caractère de société de capitaux.

Le premier avantage de la SARL par rapport à l'entreprise individuelle est de permettre de s'associer à un partenaire. Cela peut être utile si le projet d'entreprise a été monté en commun avec plusieurs personnes ou si on cherche un partenaire financier pour nous aider dans notre développement.

- **La limitation de la responsabilité des associés :**

La SARL, comme les autres sociétés de capitaux, limite la responsabilité des associés à leurs apports. La SARL aura ainsi sa vie propre qui ne sera pas directement affectée par les événements pouvant survenir au niveau de la personne de ses associés.

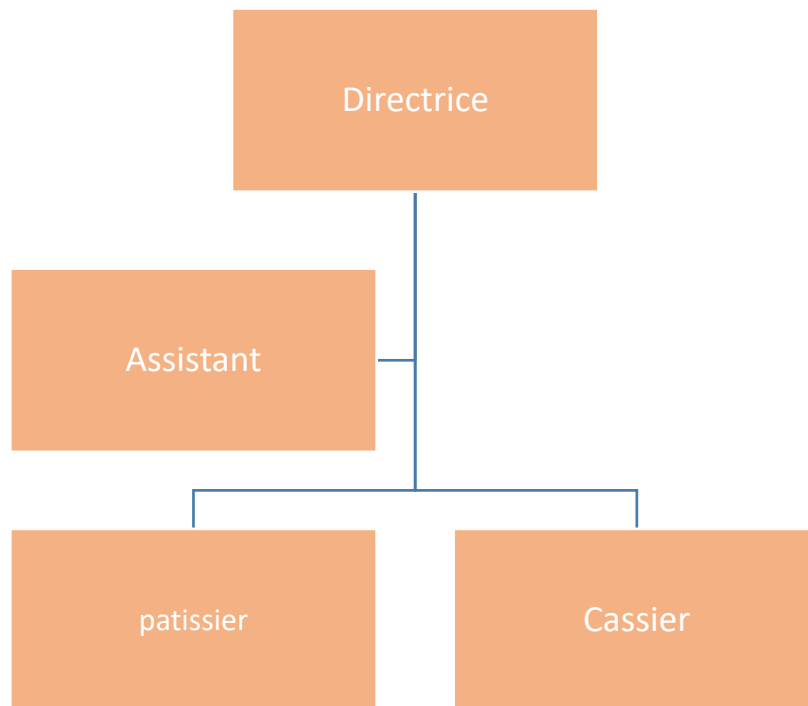
- **La simplicité de fonctionnement :**

Le mode de fonctionnement de la structure n'est jamais très compliqué. Notons à cet égard que les décisions collectives ne nécessitent pas une réunion des associés, sauf pour l'approbation des comptes, et la réduction de capital, le gérant dispose de pouvoirs étendus.

- **Formalités juridiques de constitution :**

De nos jours les démarches pour créer une entreprise sont plus faciles que jamais grâce au guichet unique qui centralise toutes les formalités requises à travers un formulaire unique qu'il met à votre disposition et sur lequel figurent tous les renseignements exigés par la législation ou la réglementation pour la création d'une société quelle qu'en soit la forme

L'aspect organisationnel :



II. Banque a visiter:

Banque islamique:

Nous avons choisi la banque **BFI** pour obtenir un prêt car le prêt est islamique et sans usure et les intérêts qu'il facture ne sont pas importants en comparaison avec les banques classiques.

Présentations de la banque de Financement islamique BFI :

La BFI est une institution financière qui offre des services bancaires conformes À la Charia, répondant ainsi aux besoins de la population mauritanienne désireuse D'adhérer à des pratiques financières éthiques. Grâce à son engagement en faveur du Développement économique et social, la banque joue un rôle important dans la Promotion d'une finance équitable et responsable en Mauritanie. BFI propose à ces clients divers produits islamiques et Le plus importants de ces Contrats c'est la mourabaha.

La Mourabaha est une forme de financement qui permet au client d'effectuer Un achat sans emprunter avec intérêt. Dans ce processus, la Banque achète un bien et Le vend au client au prix coûtant, augmenté d'une marge bénéficiaire convenue.

Banque classique

Les banques classiques sont des banques exploiteuses avec des intérêts usuraires élevés et ne soutiennent pas les petits projets, ce n'est donc pas compatible avec notre politique de projet.

Simulation de crédit :

Taux = 13% **Durée= 4ans**

Tableau d'amortissement Client							
Référence contrat:		LD2408776562 Radical client: [REDACTED]					
Date début :		27 MAR 2024		Date de fin : 29 MAR 2028			
Taux:		13.00		Catégorie:		21074	
Statut:		CUR		Durée:		48	
Encours:		N/A		MRU			
Montant de la marge:		57,814.45					
Capital:		200,000.00		% TOF:		16	
						TOF:	
						9,250.08	
Date d'échéance	Nbr de jour	Echéance TTC	Capital	Marge	TOF /	Encours sans TOF	Encours avec TOF
29 APR 2024	33	5,563.71	3,020.37	2,350.63	192.71	252,443.45	261,500.82
29 MAY 2024	30	5,563.71	3,266.34	2,104.66	192.71	247,072.45	255,937.11
29 JUN 2024	31	5,563.71	3,232.24	2,138.76	192.71	241,701.45	250,373.40
29 JUL 2024	30	5,563.71	3,335.77	2,035.23	192.71	236,330.45	244,809.69
29 AUG 2024	31	5,563.71	3,304.76	2,066.24	192.71	230,959.45	239,245.98
29 SEP 2024	31	5,563.71	3,341.25	2,029.75	192.71	225,588.45	233,682.27
29 OCT 2024	30	5,563.71	3,442.42	1,928.58	192.71	220,217.45	228,118.56
29 NOV 2024	31	5,563.71	3,416.15	1,954.85	192.71	214,846.45	222,554.85
29 DEC 2024	30	5,563.71	3,515.71	1,855.29	192.71	209,475.45	216,991.14
29 JAN 2025	31	5,563.71	3,492.68	1,878.32	192.71	204,104.45	211,427.43
28 FEB 2025	30	5,563.71	3,590.59	1,780.41	192.71	198,733.45	205,863.72
29 MAR 2025	29	5,563.71	3,687.02	1,683.98	192.71	193,362.45	200,300.01
29 APR 2025	31	5,563.71	3,611.59	1,759.41	192.71	187,991.45	194,736.30
29 MAY 2025	30	5,563.71	3,706.94	1,664.06	192.71	182,620.45	189,172.59
29 JUN 2025	31	5,563.71	3,692.39	1,678.61	192.71	177,249.45	183,608.88
29 JUL 2025	30	5,563.71	3,785.99	1,585.01	192.71	171,878.45	178,045.17
29 AUG 2025	31	5,563.71	3,774.96	1,596.04	192.71	166,507.45	172,481.46
29 SEP 2025	31	5,563.71	3,816.64	1,554.36	192.71	161,136.45	166,917.75
29 OCT 2025	30	5,563.71	3,907.56	1,463.44	192.71	155,765.45	161,354.04
29 NOV 2025	31	5,563.71	3,901.92	1,469.08	192.71	150,394.45	155,790.33
29 DEC 2025	30	5,563.71	3,991.00	1,380.00	192.71	145,023.45	150,226.62
29 JAN 2026	31	5,563.71	3,989.07	1,381.93	192.71	139,652.45	144,662.91
28 FEB 2026	30	5,563.71	4,076.27	1,294.73	192.71	134,281.45	139,099.20
29 MAR 2026	29	5,563.71	4,161.53	1,209.47	192.71	128,910.45	133,535.49
29 APR 2026	31	5,563.71	4,124.06	1,246.94	192.71	123,539.45	127,971.78
29 MAY 2026	30	5,563.71	4,208.35	1,162.65	192.71	118,168.45	122,408.07
29 JUN 2026	31	5,563.71	4,216.06	1,154.94	192.71	112,797.45	116,844.36
29 JUL 2026	30	5,563.71	4,298.36	1,072.64	192.71	107,426.45	111,280.65
29 AUG 2026	31	5,563.71	4,310.06	1,060.94	192.71	102,055.45	105,716.94
29 SEP 2026	31	5,563.71	4,357.65	1,013.35	192.71	96,684.45	100,153.23
29 OCT 2026	30	5,563.71	4,436.90	934.10	192.71	91,313.45	94,589.52
29 NOV 2026	31	5,563.71	4,454.75	916.25	192.71	85,942.45	89,025.81
29 DEC 2026	30	5,563.71	4,531.90	839.10	192.71	80,571.45	83,462.10
29 JAN 2027	31	5,563.71	4,553.97	817.03	192.71	75,200.45	77,898.39
28 FEB 2027	30	5,563.71	4,628.98	742.02	192.71	69,829.45	72,334.68
29 MAR 2027	29	5,563.71	4,701.53	669.47	192.71	64,458.45	66,770.97
29 APR 2027	31	5,563.71	4,707.27	663.73	192.71	59,087.45	61,207.26
29 MAY 2027	30	5,563.71	4,778.97	592.03	192.71	53,716.45	55,643.55
29 JUN 2027	31	5,563.71	4,812.00	559.00	192.71	48,345.45	50,079.84
29 JUL 2027	30	5,563.71	4,881.45	489.55	192.71	42,974.45	44,516.13
29 AUG 2027	31	5,563.71	4,919.03	451.97	192.71	37,603.45	38,952.42
29 SEP 2027	31	5,563.71	4,973.34	397.66	192.71	32,232.45	33,388.71
29 OCT 2027	30	5,563.71	5,039.30	331.70	192.71	26,861.45	27,825.00
29 NOV 2027	31	5,563.71	5,083.88	287.12	192.71	21,490.45	22,261.29
29 DEC 2027	30	5,563.71	5,147.47	223.53	192.71	16,119.45	16,697.58
29 JAN 2028	31	5,563.71	5,196.85	174.15	192.71	10,748.45	11,133.87
29 FEB 2028	31	5,563.71	5,254.22	116.78	192.71	5,377.45	5,570.16
29 MAR 2028	29	5,570.16	5,322.48	54.97	192.71	0.00	0.00
Totaux:		267,064.53	200,000.00	57,814.45	9,250.08		

Les Actionnaires

Nom et Prénom	Montant de l'apport
Arwa	1 000 000
Toutou	1 000 000
Fatimetou	1 000 000

I. 1 Tableaux des Immobilisations :

Eléments	Quantité	Prix unitaire	Montant
Four pâtisserie	1	900000	900000
Ustensiles de pâtisserie	12	20000	240000
Magasin de pâtisserie	1	700000	700000
Mixeur de pâtisserie	3	30000	90000
réfrigérateur	2	100000	200000
Bureau	1	50000	50000
Climatiseur	2	10000	200000
Téléphone	1	35000	35000
Caméra de surveillance	2	40000	80000
Ordinateur	1	100000	100000
Total 2055000			2595000

II.2 LES Charges personnelles:

Les charges personnelles sont des charges déductibles pour l'entreprise qui les supporte. Elles regroupent toutes les dépenses liées à l'embauche de personnel versement des salaires, paiement des cotisations sociales correspondantes

employés	effectif	salaire mensuel	salaire annuel
cusinier	2	80000	960000
caissier	1	50000	600000
directeur	1	80000	960000
assistant	1	50000	600000
Total	5	260000	3120000

II.3 Tableau de salaire :

Empl oyés	entrep rise	sala ire	CNSS		CNAM		IT S	Perso nnel
			emplo yeur	empl oyé	emplo yeur	empl oyé		
cusini er1	94400	800 00	10400	800	4000	3200	240 0	73600
cusini er2		800 00	10400	800	4000	3200	240 0	73600
direct eur	94400	800 00	10400	800	4000	3200	240 0	73600
assista nt	59000	500 00	6500	500	2500	2000	0	47500
Caissi er	59000	500 00	6500	500	2500	2000	0	47500

II. 4 Amortissement :

Tableau Amortissement :

Nature	Valeur	Durée de vie en années	Amortissement annuel	Amortissement mensuel
Matérielle des bureau	250 000	10 ANS	25 000	2 083.3
Matérielles Informatique	215 000	10 ANS	21 500	1 791.67
Matérielles Exploitation	2 130 000	15 ans	319 500	26 625
Total			366 000	30 500

II.5 Tableau des charges

Eléments	Pour 1 Mois	Par Année
Achats des matières premières	140650	1687800
Gaz	9600	115200
Eau	4000	48000
Electricité	40000	480000
Loyer	90000	1080000
Personnelles	300000	3120000
frais de Transport	2000	24000
Total	586250	6555000

II.6 Cout d'invistissement

Fond de roulement = charges mansule *4

Cout d'invistissement = cout des immo +fond de roulement

Elément	Montant
Cout des immobilisations	2595000
Fond de roulement	2345000
Cout d'investissement	4940000

II.7 Bilan d'ouverture

ACTIF		PASSIF	
Libellé	Montant	Libellé	Montant
Immobilisations incorporelles	-	Capital social	3,000,000.00
Frais d'établissement	60,000.00	Dette a LT	2,000,000.00
Immobilisations corporelles			
Materiel d'exploitation	2,130,000.00		
Matériels de Bureau	250,000.00		
Matériels informatique	215,000.00		
Banque	2,345,000.00		
Total Actif	5,000,000.00	-	5,000,000.00

Les charges pour l'année N

Eléments	Pour 1 Mois	Par Année
Achats des matières premières	140650	1687800
Gaz	9600	115200
Eau	4000	48000
Electricité	40000	480000
Loyer	90000	1080000
Personnelles	300000	3120000
frais de Transport	2000	24000
Total	586250	6555000

Les charges pour l'année N +1 2026

Eléments	Pour 1 Mois	Par Année
Achats des matières premières	168780	2025360
Gaz	9600	115200
Eau	4309.2	51710.4
Electricité	43092	517 104
Loyer	90000	1080000
Personnelles	300000	3120000
frais de Transport	2000	24000
Total	617781.2	6933374.4

Les charges pour l'année N +2 2027

Eléments	Pour 1 Mois	Par Année
Achats des matières premières	219414	2632968
Gaz	12800	153600
Eau	4642.3	55707.6
Electricité	46423	557 076
Loyer	90000	1080000
Personnelles	335000	4020000
frais de Transport	3000	24000
Total	702437	8429244

Les charges pour l'année N +3 2028

Eléments	Pour 1 Mois	Par Année
Achats des matières premières	307179,6	3686155,2
Gaz	16000	192000
Eau	5001,14	60013,68
Electricité	50011,4	600 137
Loyer	90000	1080000
Personnelles	335000	4020000
frais de Transport	3000	24000
Total	798792,14	9585505,68

1.6 Les ventes prévisionnelles

Éléments	Quantité	Prix de Vente	Montant mensuel	N	N+1	N+2	N+3
capecake	40	200	240 000	2880000	3196800	3548448	3938777,28
mini tarte	40	400	480 000	5760000	6393600	7096896	7877554,56
chasecake mini	25	500	375 000	4500000	4995000	5544450	6154339,5
biscuite	100	100	300 000	3600000	3996000	4435560	4923471,6
Cokis	50	200	300 000	3600000	3996000	4435560	4923471,6
pancake	50	200	300 000	3600000	3996000	4435560	4923471,6
macaron	20	300	180 000	2160000	2397600	2661336	2954082,96
gateau spécialisée pour 4 personnes	10	4000	1 200 000	14400000	15984000	17742240	19693886,4
gateau spécialisée pour 8 personnes	8	6000	1 440 000	17280000	19180800	21290688	23632663,7
gateau spécialisée pour 12 personnes	3	12000	1 080 000	12960000	14385600	15968016	17724497,8
Fondement	20	500	300 000	3600000	3996000	4435560	4923471,6
Crêpe	100	100	300 000	3600000	3996000	4435560	4923471,6
Total			6 495 000	77940000	86513400	96029874	106593160

III 1.1.1 Les tableaux de résultat prévisionnels sur 4 ans

Tableau de résultat prévisionnel Année N

Charges	Montant	Produits	Montant
Achats de produits Alimentaire	1687800	Vente de marchandises	77940000
Eau	48000		
Electricité	480000		
Gaz	115200		
Loyer	1080000		
Frais de transport	24000		
Personnels	3120000		
Charge Financier	238067		
Impôt IS 25%	17786733.25		
Résultats Net	53360199.75		
Totale	77940000	Total	77940000

Tableau de résultat prévisionnel Année N+1

Charges	Montant	Produits	Montant
Achats de produits Alimentaire	2025360	Vente de marchandises	86513400
Eau	51710.4		
Electricité	517104		
Gaz	115200		
Loyer	1080000		
Frais de transport	24000		
Personnels	3120000		
Charge Financier	180361.4		
Impôt IS 25%	19849916.05		
Résultats Net	59549748.15		
Totale	86513400	Total	86513400

Tableau de résultat prévisionnel Année N+2

Charges	Montant	Produits	Montant
Achats de produits Alimentaire	2632968	Vente de marchandises	96029874
Eau	55707.6		
Electricité	557076		
Gaz	153600		
Loyer	1080000		
Frais de transport	30000		
Personnels	4020000		
Charge Financier	116294.3		
Impôt IS 25%	21846057.03		
Résultats Net	65538171.07		
Totale	96029874	Total	96029874

Tableau de résultat prévisionnel Année N+3

Charges	Montant	Produits	Montant
Achats de produits Alimentaire	3686155.2	Vente de marchandises	106593160
Eau	60016.68		
Electricité	600137		
Gaz	192000		
Loyer	1080000		
Frais de transport	30000		
Personnels	4020000		
Charge Financier	43421.9		
Impôt IS 25%	24220357.31		
Résultats Net	72661071.91		
Totale	106593160	Total	106593160

Tableau d'affectation :

On suppose que :

Reserve légales conformément a la loi de 5%

Reserve statutaire 8%

Intérêt statutaire = 8% *k

Reserve special = 12% *BD

Super dividend = 5% " *BD

éléments	AnnéeN	Année N+1	Année N+2	Année N+3
Resultat de léexercice SC	53360199.8	59549748.2	65538171.1	72661071.9 1
report a nouveau SD	0	0	0	0
Benefice	53360199.8	59549748.2	65538171.1	72661071.9 1
la loi :reserve légale =5 %*benefice	500000	500000	500000	500000
Benefice distrubiable = B- RL+RN SC	52860199.8	59049748.2	65038171.1	72161071.9 1
STATUS				
Reserve statutaire= 9% *BD	4757417.98	5314477.33	5853435.4	6494496.47 2
Intérêt statutaire = 8% *k	400000	400000	400000	400000
AGO				
Reserve special = 12% *BD	6343223.97	7085969.78	7804580.53	8659328.62 9
Super dividend = 5%" *BD	0	20977487.4	3276908.55	3633053.55

bilan prévisionnel année N

ACTIF				Passif	
designation	montant	amo et pro	VNC	designation	montant
immo incorporelles				Capitaux propres	
frais d'etablissement	60000		60000	capital social	3000000
IMMO CORPORELLES				résultat 31/12/N	53360199.75
materiel d'exploitation	2130000	319500	1810500		
Maateriel de bureau	250000	25000	225000		
materiels informatique	215000	21500	193500	emprunt	2000000
banque	73857933			etat	17786733.25
TOTAL Actif	76512933			Total passif	76146933

Bilan prévisionnel année N+1

Actif				Passif	
designation	montant	amo et pro	VNC	designation	montant
immo incorporelles				capitaux propres	
frais d'etablissement	60000	60000	0	capital social	3000000
immo corporelles				réserve légale	500000
materiel d'exploitation	2130000	639000	1491000	reserve statutaire	4757417.98
materiel de bureau	250000	50000	200000	report a nouveau	0
materiels informatique	215000	43000	172000	résultat	59549748.2
banque			87387629.13	emprunt	1593546.9
				etat	19849916.05
total			89250629.13	total	89250629.13

bilan prévisionnel pour l'année
N+2

Actif				Passif	
designation	montant	amo et pro	VNC	designation	montant
immo incorporelles				capitaux propres	
frais d'etablissement				capital social	3000000
immo corporelles				réserve légale	500000
materiel d'exploitation	2130000	958500	1171500	reserve statutaire	5853435.4
materiel de bureau	250000	75000	175000	report a nouveau	0
materiels informatique	215000	64500	150500	résultat	65538171.07
banque			96370051.8	emprunt	1129388.3
				etat	21846057.03
total			97867051.8	total	97867051.8

bilan prévisionnel pour l'année N+3

Actif				Passif	
designation	montant	amo et pro	VNC	designation	montant
immo incorporelles				capitaux propres	
frais d'etablissement				capital social	3000000
immo corporelles				réserve légale	500000
materiel d'exploitation	2130000	1278000	852000	reserve statutaire	6494496.472
materiel de bureau	250000	100000	150000	report a nouveau	0
materiels informatique	215000	86000	129000	résultat	72661071.91
banque			106346088	emprunt	601162.6
				etat	24220357
total			107477088	total	107477088

Budget prévisionnel de trésorerie : année N1

designation	mois 1	mois 2	mois 3	mois 4	mois 5	mois 6	mois 7	mois 8	mois 9	mois 10	mois 11	mois 12
Total N-1	0	1818750	1232500	7141250	13050000	18958750	24867500	30776250	36685000	42593750	48502500	54411250
apport des actionnaires	3000000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
apport bancaires	2000000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
chiffre d'affaires	0	0	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000	6495000
Achats des matieres premières	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650	140650
loyer	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000
electricité	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000	40000
eau	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000
Gaz	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600
salaire	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000
Frais de transport	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
les immobilisations	2595000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
total encaissement	5000000	1818750	7727500	13636250	19545000	25453750	31362500	37271250	43180000	49088750	54997500	60906250
total decaissement	3181250	586250	586250	586250	586250	586250	586250	586250	586250	586250	586250	586250
Total	1818750	1232500	7141250	13050000	18958750	24867500	30776250	36685000	42593750	48502500	54411250	60320000

Budget prévisionnel de trésorerie : année N2

designation	mois 1	mois 2	mois 3	mois 4	mois 5	mois 6	mois 7	mois 8	mois 9	mois 10	mois 11	mois 12
Total N-1	60320000	66881169	73442338	62311367	68904067	75496767	82089467	88682167	95243336	101867567	108460267	115052967
apport des actionnaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
apport bancaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
chiffre d'affaires	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450	7209450
achats des matières premières	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780	168780
loyer	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000
électricité	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092	43092
eau	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2	4309.2
Gaz	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600	9600
salaires	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000	300000
Frais de transport	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
les immobilisations	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Super Dividende	0	0	20977487	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impôt			19849916									
AMORTISSEMENT	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500
total encaissement	67529450	74090619	80651788	69520817	76113517	82706217	89298917	95891617	102452786	109077017	115669717	122262417
total décaissement	648281.2	648281.2	41475685	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2	648281.2
total	66881169	73442338	39176103	68872536	75465236	82057936	88650636	95243336	101804504	108428736	115021436	121614136

budget prévisionnel de trésorerie : année N3

designation	mois 1	mois 2	mois 3	mois 4	mois 5	mois 6	mois 7	mois 8	mois 9	mois 10	mois 11	mois 12
Total N-2	66881168.8	73442338	39176103	68872536	75465236	82057936	88650636	95243336	101804504	108428736	115021436	121614136
apport des actionnaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
apport bancaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
chiffre d'affaires	8002489.5	8002490	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5	8002489.5
Achats des matieres premières	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414	219414
loyer	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000
electricité	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423	46423
eau	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3	4642.3
Gaz	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800
saiaire	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000
Frais de transport	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
les immobilisations	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Super Dividende	0	0	3276908.55	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impot			21846057									
AMORTISSEMENT	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500
total encaissement	74883658.3	81444827	47178592.5	76875025	83467725	90060425	96653125	103245825	109806994	116431225	123023925	129616625
total decasement	741779.3	741779.3	25864744.9	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3	741779.3
total	74141879	80703048	21313847.6	76133246	82725946	89318646	95911346	102504046	109065215	115689446	122282146	128874846

budget prévisionnel de trésorerie : année N4

designation	mois 1	mois 2	mois 3	mois 4	mois 5	mois 6	mois 7	mois 8	mois 9	mois 10	mois 11	mois 12
Total N-3	74141879	80703047.8	21313847.6	76133246	82725945.8	89318646	95911345.8	102504046	109065215	115689446	122282145.8	128874845.8
apport des actionnaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
apport bancaires	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
chiffre d'affaires	8882763.33	8882763.33	8882763.33	8882763.3	8882763.33	8882763.3	8882763.33	8882763.33	8882763.3	8882763.3	8882763.33	8882763.33
Achats des matiers première	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6	307179.6
loyer	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000	90000
electricité	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4	50011.4
eau	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14	5001.14
Gaz	16000	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800	12800
salairé	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000	335000
Frais de transport	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
les immobilisations	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Super Dividende	0	0	3633053.55	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impot			24220357.3									
AMORTISSEMENT	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500	30500
total encaissement	83024642.3	89585811.1	30196610.9	85016009	91608709.1	98201409	104794109	111386809	117947978	124572209	131164909.1	137757609.1
total decassement	836692.14	833492.14	28686903	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14	833492.14
total	82187950.2	88752319	1509707.9	84182517	90775216.9	97367917	103960617	110553317	117114486	123738717	130331416.9	136924116.9

Le cash-flow actualise :

Taux d'actualisation est de 12%

RUBRIQUE	N	N 1	N 2	N+3
CASH-FLOWS	53,360,200	59,549,748	65,538,171	72,661,072
TAUX DACTUALISATION	1.12	1.16	1.16	1.18
CASH-FLOWS ACTUALISES	47,643,035	51,335,990	48,705,537	44,223,772
CASH-FLOWS CUMULES	42,643,035	93,979,025	142,684,563	186,908,334

Cash flow= Résultat Net + dotation amortissement

Cash flow actualisé = cash flow /1+taux d'actualisation

Cash flow cumulé = -investissement +cash flow actualisé

Taux d'actualisation =12%

ANALYSE DE LA RENTABILITE DUPROJET :

La valeur actuelle nette (VAN) :

La VAN est utilisée pour détermine si un investissement est rentable ou non.

Un investissement rentable est un investissement qui accroît la valeur de l'actif économique, c'est-à-dire qui crée de la richesse.

$$VAN = \sum CF - I_0$$

$$251\,109\,191 - 5\,000\,000 = 246\,109\,191$$

VAN = 246 109 191 =>Projet rentable.

La VAN est positive, donc l'entreprise prendra la valeur, c'est à dire que le projet est rentable.La VAN représente le surplus monétaire actualisé que nous espérons dégager de la série des Revenus futurs.

Taux de rentabilité interne :

Le taux de rentabilité interne (TRI) est le taux qui annule le VAN c'est-à-dire qui donne les flux nets de liquidités proche du capital investi. Un projet rentable si son TRI est supérieur au taux de rentabilité des capitaux investis.

Si le TRI est égal au taux de rentabilité minimum exigé par l'entreprise, le projet est neutre à l'égard de la décision d'investir. Si le TRI est inférieur au taux de rentabilité exigé par l'entreprise, le projet l'investissement entraîne une chute de la rentabilité globale de cette entreprise.

En ce qui concerne le taux de rentabilité interne de notre projet,

Pour taux d'actualisation égale à 12%
on a VAN = **246 109 191**

Pour taux d'actualisation égale à 40%
on a VAN = -2 810 000

Donc le TRI est compris entre 12% et 40%.

$$246\,109\,191 - (-2\,810\,000) / 0.12 - 0.4 = 0 - (-2\,810\,000) / \text{TRI} - 0.4$$

$$\text{TRI} = 236\,073\,477 * (-0,4) + 2\,810\,000 / -2\,810\,000 = 0.53$$

TRI = 53%

Ce qui montre que **le projet est rentable.**

Calcul de DRCI :

$$\text{DRCI} = 47\,643\,035 - (-5000\,000) / 1 - 0 = 0 - (-5000\,000) / \text{DRCI} - 0$$

$$\text{DRCI} = 52\,643\,035 / 5000\,000 = 10,52$$

$$(0,52 * 30) = 15 \text{ jours}$$

DRCI = **10 mois et 15 jours**

Indice de Profitabilité :

L'indice de profitabilité est un indicateur qui permet de mesurer la rentabilité d'un investissement. Il est très utilisé dans le choix d'un investissement. L'indice de profitabilité permet de déterminer la valeur actuelle dégagée par chaque euro investi, c'est-à-dire le retour sur investissement.

L'indice de profitabilité se mesure en faisant le rapport entre l'ensemble des flux de trésorerie (cash-flow) actualisés et le montant de l'investissement initial.

L'indice de profitabilité d'un investissement doit être supérieur à 1 pour que l'investissement soit rentable.

Taux de profitabilité = Somme des cash-flows actualisés ÷ Investissement initial

Indice de profitabilité = 191 908 334 / 5 000 000 = 38

Indice de profitabilité positive Ce qui montre que le projet est rentable.

Conclusion :

En conclusion , le projet pâtissier est un projet avec un avenir prometteur, car c'est l'un des produits les plus consommés dans la vie du grand public. Après l'avoir étudié d'un point de vue scientifique et analytique, nous concluons qu'il le sera. un projet avec une très bonne continuité et une excellente source de revenus. Il réduira le chômage de certains jeunes, dont le premier est nous, propriétaires du projet, et c'est l'une des raisons les plus importantes pour lesquelles nous avons étudié. nous continuerons donc à le développer jusqu'à ce que nous puissions le mettre en œuvre sur le terrain

Bibliographie :

Pr.Camara Fiscalité

Pr.Moulay Abdel kader Choix d'investissement

Dr.Ahmed Ragel Comptabilité et Analyse

<https://www.bcm.mr/>

<https://www.bank-bfi.com/en/nous-connaître/presentation-de-la-banque/>