

# Projet

## Boulangerie & crêperie traditionnelle



### Description du Projet

Ce projet porte sur la création d'une boulangerie & crêperie traditionnelle.

#### Produits et services :

- Pain traditionnel
- Crêpes marocaines
- Gateaux sucrés
- Gateaux sablés

#### Localisation du site du projet

Province Al Hoceima

Marché cible Local

Secteur d'activité Artisanat

Filière concernée Crêperie

Maillon concerné Production & commercialisation

Forme juridique SARL AU

### BESOINS DU PROJET

Besoins en local	Local de 20 m2 couvert	
Besoins en ressources humaines	<b>Profil</b>	<b>Nombre</b>
	Gérant	01
	Vendeuse	01
Besoins en matériel	<b>Nature</b>	<b>Nombre</b>
	Four électrique 6 niveaux	01
	Batteur	01
	Robot cutter	01
	Frigidaire	01
	Four domestique électrique	01
	Four à gaz traditionnel pour pain	01
	Table de travail	01
	Chaises	10
	Four à gaz cuisinière 5 feux	01

### PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET PLAN DE FINANCEMENT (en MAD)

PI		PF	
Désignation	Montants	Désignation	Montants
Aménagements		Fonds propres	17 500,00
Equipements	70 000,00	Subventions	
		- INDH	52 500,00
		- Autres	
		Emprunts	
<b>TOTAL</b>	<b>70 000,00</b>	<b>TOTAL</b>	<b>70 000,00</b>

### INDICATEURS D'ACTIVITE

Capacité de production annuelle	30 unités de pain GT / jour (3,00 MAD) 30 unités de pain PT / jour (1,50 MAD) 25 unités de sucrés / jour (4,00 MAD) 25 unités de sablés / jour (4,00 MAD) 10 unités de harcha / jour (10,00 MAD) 25 unités de mssemen / jour (3,00 MAD)
Chiffre d'affaires prévisionnel 1 ère année (MAD) (70% de la capacité de production annuelle)	<b>136 080,00 MAD</b>

**PARTENAIRES :** INDH, ONSSA, CRI