

Projet	Fabrication de jus de fruits et légumes pressés						
Estimation du projet	3,5 Mdh (pour une production de 400 à 600 de litres de jus pressé (fruit ou légume)/h)						
Estimation emploi	20						
Terrain	2000m²						
Equipements nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> – Des silos de stockage – Matériel de lavage à l’eau chlorée – Convoyeur au niveau d’un plan de triage (le triage se ferait manuellement) – Machine de pelage, dénoyauteuse, dépulpeuse, et machine d’épluchage – Machine de découpe (rouleaux d’alimentation, couteaux transversaux et couteaux circulaires pour sorties en tranches ou en cubes) – Extracteur à froid (presse à bande) – Raffinage – tamisage – Echangeurs à faisceaux tubulaires – Désaérateur – Stérilisateur – Remplisseuse – Elévateur, trémies, pompes et tuyauterie de circulation – Une chaudière – Un chariot élévateur et des transpalettes – Un transformateur électrique 						
Fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> – MANZINI COMACO (Italie) – ROSSI ET CATELLI (Italie) – FLOTTWEG AG (DEUTSCHLAND) – HENRI BIAUGAUD (France) 						
Matières	Agrumes, pommes, fraises, carottes, concombres (en fonction de la récolte chaque saison)						
Processus de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> – Réception, triage, lavage par jet d'eau chloré – Circulation d'eau à contre-courant et triage manuel. – Pelage, épluchage – Découpe (moyennant couteaux circulaires) – Dépulpage et dénoyautage – Extraction à froid – Chauffage à faisceaux tubulaires – Elimination de l’air et des gaz – Stérilisateur à la sortie du désaérateur – remplissage à chaud en contenants 						
Le marché et la clientèle	Les jus de fruits et légumes pressés concernent, en général, la transformation du surplus de récolte. Le taux de croissance moyen de la production de jus de fruits en Maroc est de l’ordre de 10%. La clientèle potentielle serait l’hôtellerie, les grossistes et les supermarchés. De tels produits (jus pressés) présentant l’aspect naturel en matière de composition, pourraient aussi bien être commercialisés localement qu’à l’export.						
Exploitation prévisionnelle et rentabilité	Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
	C.A. Local	270 000	297 000	326 700	343 035	360 187	378 196
	C.A. Export	180 000	198 000	217 800	228 690	240 124	252 131
	Chiffre d'Affaires	450 000	495 000	544 500	571 725	600 311	630 327
	Achats d'Approvisionnements Consommés	279 000	306 900	337 590	354 469	372 193	390 803
	Marge sur coût matière	171 000	188 100	206 910	217 256	228 118	239 524
	Charges de Personnel	29 688	31 172	32 731	34 368	36 086	37 890
	Dotations aux Amortissements et aux Provisions	52 745	52 745	52 745	41 471	41 471	34 706
	Autres Charges d'Exploitation (Y compris loyers)	46 588	50 188	54 148	56 326	58 613	61 014
	Total des charges d'exploitation	408 021	441 006	477 214	486 634	508 363	524 413
	Résultat d'Exploitation	41 979	53 994	67 286	85 091	91 949	105 914
	Charges financières nettes (s'il y a un CMT d'investissement représentant 50% du projet)	24 021	21 850	19 129	16 005	12 936	10 106
	Résultat des activités ordinaires Avant Impôt	17 957	32 144	48 157	69 086	79 012	95 807
	Impôts sur les bénéfices	3 232	7 072	10 595	15 199	17 383	21 078
	Résultat Net de l'Exercice	14 725	25 072	37 563	53 887	61 630	74 730
	Cash-Flow	67 470	77 817	90 308	95 358	103 100	109 436