

GROUPE CIOA



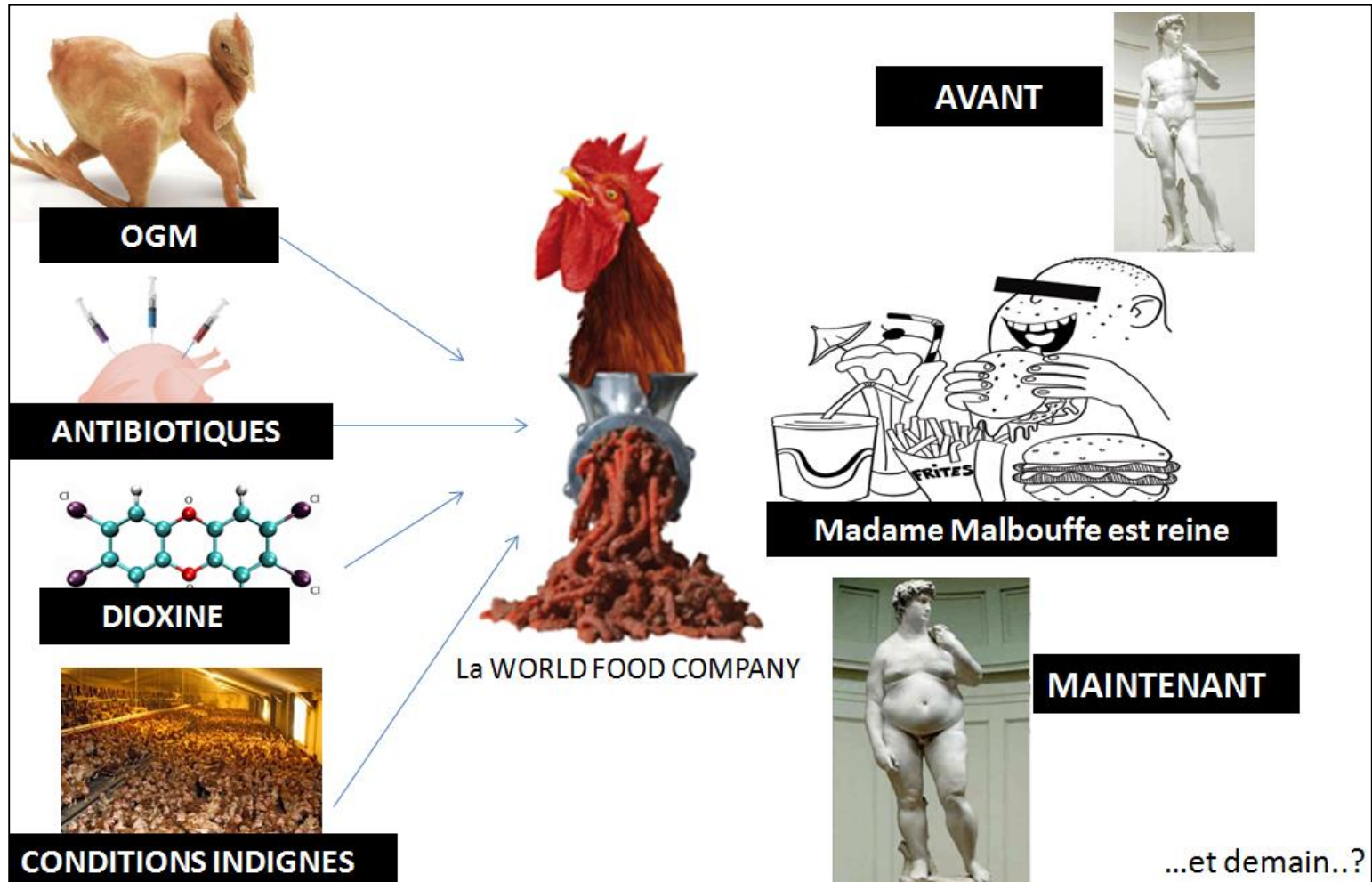
Centre International  
d'Opportunités d'Affaires

# FILIERE AVICOLE

## UNE OPPORTUNITE DE PARTENARIAT DU CIOA

GROUPE CIOA – Le Nobel – Avenue de l'Université – 83160 La Valette du Var – France  
RCS B423 079-540 00013 - Capital 1 500 000€  
Tel : (33) 04 94 14 12 40 – Fax : (33) 04 94 14 12 41  
e-Mail : [llucide@cioa.com](mailto:llucide@cioa.com) - <http://www.cioa.com>

# Une alternative à la World Food





## **Créons une filière économique, responsable, viable et rentable**

### **LA CREATION D'UNE FILIERE AVICOLE : UNE INITIATIVE RESPONSABLE POUR UN DECIDEUR PUBLIC**

Il est de la responsabilité sociale et environnementale des décideurs publics d'agir sur les facteurs d'évolution ou de dégradation des communautés qu'ils ont le privilège d'administrer.

### **UNE INITIATIVE CIVIQUE**

Il est aussi de leur responsabilité civique d'agir, lorsque l'on sait que la grande masse des volailles importées qui constitue une part si importante dans la consommation des citoyens pourrait être produite localement, créant des emplois et préservant des devises.

### **UN PROJET ECONOMIQUE VIABLE**

La création d'une filière avicole est également une opportunité pour un promoteur privé avisé qui sait sentir les tendances de fond des marchés, basés sur les aspirations profondes des consommateurs : Bio, aliments santé, consommation responsable.

### **UNE OPPORTUNITE DE PARTENARIAT DU CIOA**

Aux décideurs publics et aux promoteurs privés, le Réseau CIOA propose son partenariat logistique et financier pour la création de filières avicoles à dimension humaine, pour répondre aux impératifs de comportement responsable qu'appelle la situation du monde qui se dégrade faute précisément d'initiatives responsables.

# Introduction

---

## **Avertissement préalable**

La création d'une filière repose sur la recherche des conditions qui vont permettre l'écoulement assuré des produits dans les conditions préalablement définies.

En d'autres termes, le projet devra répondre à des besoins des consommateurs et aura planifié l'organisation logistique et opérationnelles devant permettre le fonctionnement harmonieux d'un écosystème interdépendant.

L'étude préalable est de ce fait primordiale pour arrêter le cahier de charges de chaque projet.

## **Nos services de facilitation**

Notre cellule d'ingénierie de projets se tient à votre disposition pour étudier avec vous :

- Le contexte spécifique de votre projet
- Les besoins en terme de consommation
- Les objectifs en terme de création d'emploi
- Le dimensionnement de votre projet
- Le budget du projet en fonction de vos ressources propres, aides, partenariats, emprunts bancaires.

Le projet que nous soumettons ainsi à votre évaluation doit être ainsi apprécié comme une hypothèse de travail théorique ne valant peut-être pas dans votre cas d'espèce.

# Un modèle de filière

## Pôle locomotive

### Filière production de volailles

- Incubation d'œufs
- Production d'Aliments
- Elevage de poulets
- Abattoir
- Production de Biomasse
- Production d'électricité

## Pôle Complémentaire

### Nouvelles créations

- Fabrication d'emballage
- Production de jus
- Production de sodas
- Production de sauces et condiments

### Renforcement des structures existantes

Débouchés assurés aux producteurs vivriers

## Pôle de diffusion

### Retail

- Petites et moyennes surfaces
- Vente directe

### CHR

Café /Hôtels/  
Restaurants

### Street Food

Restauration mobile

# L'Offre de la filière

---

## Une alimentation de qualité répondant aux aspirations populaires :

- Locale,
- Naturelle et saine, grâce à un cahier de charges de production rigoureux,
- Aux saveurs populaires du pays,
- Répondant aux normes d'hygiène rigoureuses
- Distribué à portée des gens, dans les rues et espaces publics,
- A consommer sur place ou à emporter

## Un Label de reconnaissance :

Tous les points de vente de la marque exploitent sous :

- Une Marque unique,
- Avec le même standard de qualité
- Avec une politique commerciale unifiée, des recettes identiques, et soutenue par des campagnes de promotion bénéfiques pour tout le réseau



- ✓ Une alternative à la malbouffe
- ✓ Du producteur au consommateur
- ✓ Une filière à valeur ajoutée



# Le Produit de la filière



Boîtes à repas

Salades

Sauces

Boisson gazeuse

Jus

Frites

Riz / Légumes

Pain

Origine : 2  
(\* )

Origine : 3

Origine : 4

Origine : 5

Origine : 6

Origine : 7

Origine : 8

Origine : 9



Brochettes de poulet

Poulet farci

Poulet rôti

Poulet frit

Poulet grillé



# Le réseau de distribution à valeur ajoutée



Stand-Food



Mob-Food



Corner-Food

La Street-Food connaît partout dans le monde un développement continu et n'est pas prêt à reculer, compte tenu de notre civilisation qui s'inscrit dans la vitesse. On mange de plus en plus sur le pouce, mais on veut manger bien !

Il s'agit ici de créer un réseau de point de vente mobile exploité :

- Par des opérateurs indépendants : franchisés ou concessionnaires, supportant le financement de leur installation,
- ou en régie, si l'investissement initial nécessaire à leur mise en place est financé par le promoteur de la filière.

# Les structures de production

---

## Calibrage de la structure de production

|   |                                | Jour             | Mois                   | An (11 mois) | Total              |
|---|--------------------------------|------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| Nombre de points de vente                       |                                |                  |                        |              | 50                 |
| Objectif de vente journalier par point de vente | 100 quarts de poulet par jours | 25 poulets jours | 650 poulets (26 jours) | 7150 poulets | 357 500 poulets    |
| Temps de production travaillé                   |                                | 8 H              | 176 H (22 jours)       | 1 936 H      | 1 936 H            |
| Capacité de production requise pour abattoir    |                                |                  |                        |              | 184 poulets /heure |

# Pricing des produits et services

---

|   | <b>KG</b> | <b>Poulet (1,5KG/moyen)</b> | <b>Quart</b> |
|---|-----------|-----------------------------|--------------|
| Prix du Kg sortit de l'élevage            | 2 €/Kg    | 3 €                         |              |
| Coût abattoir incluant frais de transport |           | 0,70 €                      |              |
| Total                                     |           | 3,70 €                      | 0,92 €       |
| Cout d'assortiment complémentaire         |           |                             | 0,50 €       |
| Marge de l'exploitant du point de vente   |           |                             | 1, 00€       |
| Prix moyen du plat                        |           |                             | 2,42 €       |

# Rentabilité des points de vente



|   | Jour  | Mois (26 jours) | An (11 mois)     |
|---|-------|-----------------|------------------|
| Nombre de poulets   | 25    | 650             | 7150             |
| Nombre de ¼ de poulet                                       | 100   | 2600            | 28 600           |
| Chiffre d'affaires<br>(rappel prix du plat : 2,42€)         | 242 € | 6 292 €         | 69 212 €         |
| Marge brute (1 €/part)                                      | 100 € | 2600 €          | 28 600€          |
| Charges mensuelles :<br>2 employés X 350€<br>Divers : 300 € |       | 1000€           | 11 000 €         |
| <b>Profit par point de vente</b>                            |       | <b>1 600 €</b>  | <b>17 600 €</b>  |
| <b>Pour réseau de 50 points de vente</b>                    |       | <b>80 000 €</b> | <b>880 000 €</b> |

# Rentabilité de l'abattoir

---

|   | Jour    | Mois          | An (11 mois)    |
|---|---------|---------------|-----------------|
| Nombre de poulets par point de vente  | 25      | 650           | 7150            |
| Nombre de poulets pour le réseau des 50 points de vente   | 1250    | 32 500        | 357 500         |
| Chiffre d'affaires de l'abattoir : prix de vente poulet de 1,5 Kg x 2€ = 3,70 €   | 4 625 € | 102 250€      | 1 322 750€      |
| DONT Approvisionnement en volaille sur pied (élevé en régie ou achetés auprès de producteurs affiliés respectant le cahier de charges (2 €/kg X 1,5kg = 3€) | 3750 €  | 97 500 €      | 1 072 500€      |
| DONT valeur ajoutée (0,70€/Kg)  | 875 €   | 22 750 €      | 250 250 €       |
| Charges :<br>15 employés X 350€ X 12 = 63 000 €<br>Diverses charges de gestion : 50 000 €<br>Amortissement : 200 000 X 10% = 20 000 €                       |         | 11 083€       | 133 000€        |
| <b>Profit abattoir</b>  |         | <b>9 770€</b> | <b>117 250€</b> |



# Rentabilité de l'unité de production d'aliments

|   | 1 poulet | Pour 357500<br>poulets | Nombre de cycle de<br>production par an | Volume annuel<br>nécessaire       |
|---|----------|------------------------|---|-----------------------------------|
| Consommation des poulets abattus  | 3 Kg     | 1 072 500 Kg           | 9                                       | 9 652 Tonnes                      |
| Calibrage de l'unité de production sur la base de 1 936 H<br>Travaillé par an pour consommation des poulets abattus pour<br>la filière  |          |                        |   | 4,9 Tonnes/ H,<br>arrondi à 5 T/H |
| Capacité additionnelle : 50% des besoins de la filière pour<br>marché externe   |          |                        |   | 2,5 T/heure                       |
| Capacité Totale de l'unité de production<br>Unité de 10 T/H visant une moyenne de production de 75%   |          |                        |   | 7,5 Tonnes /H                     |
| Quantité annuelle produite X 1936 H travaillées   |          |                        |   | 14 520 Tonnes                     |
| Chiffre d'affaires (base moyenne de 380 €/ Tonne)   |          |                        |   | 5 517 600 €                       |
| Charge de matières premières (base 200 € Tonne)   |          |                        |   | 2 904 000 €                       |
| Marge brute   |          |                        |   | 2 613 600 €                       |
| Charge de production :<br>Personnel : 20 X 350 €/mois X 12 : 84 000 €<br>Commercialisation hors filière (remise distributeurs,<br>commerciaux) 30% CA hors filière (2,5T X 1936 H X 380) X<br>30% = 551 760 €<br>Frais de gestion : 10% CA = 551 760 €<br>Amortissement : 10% de 250 000 € = 25 000 € |          |                        |   | 1212 520 €                        |
| <b>Profit de l'unité de production d'aliments</b>   |          |                        |   | <b>1 401 080 €</b>                |

# Investissements de de la filière (selon hypothèse de travail)

| N° acteur |   | Investissement direct      | Investissements indirects                                     |
|-----------|---|----------------------------|---|
| 1         | Incubation d'œufs<br>(hypothèse d'externaliser toute la production)   |                            | A destination des producteurs affiliés : De 250 à 1400 € l'u. |
|           | Production d'Aliments (10 T/H)<br>Permet de s'attacher les producteurs qui peuvent recevoir des aliments en avance de leur approvisionnement prioritaire – Bâtiment, équipement, Know-How | 250 000 €                  |   |
|           | Elevage de poulets A destination des producteurs affiliés. Enclos, bâtiments, équipements divers  |                            | sur devis, selon besoin                                       |
|           | Abattoir 200 poulets /H y compris réfrigération et bâtiments, know-how  | 250 000 €                  |   |
|           | Production de Biomasse à partir des déchet d'abattoir et génération électrique (quasi autonomie de l'abattoir)  | 100 000 €                  |   |
| 6         | Production de jus (contrat d'approvisionnement avec réseau de point de vente)   |                            | A/c de 60 000€  |
| 5         | Production de boissons gazeuses (contrat d'approvisionnement)   |                            | A/C de 15 000 €   |
| 4         | Production de sauces et conditionnement en bouteille et sachet (contrat d'approvisionnement)  |                            | A/C de 50 000 €   |
| 9         | Ligne de production de pain (contrat d'approvisionnement)   |                            | A/C de 30 000 €   |
| 2         | Ligne de Production de boites de livraison  |                            | A/C de 100 000€   |
| 3         | Producteurs locaux  |                            | Selon besoins   |
| 10        | Commerçants locaux ou importation   |                            | Selon besoins   |
| 11        | Points de vente 50 X 2 - Selon hypothèse d'investissement retenue réseau de distribution intégré ou vente de concession   | 250 000 €                  | Ou 5000 € + vente de droits de concession 3000 €              |
| 12        | Ingénierie de projet, Business plan, montage financier, coordination  | 15% montant investissement |   |

# Création d'emplois directs et induits

| N° acteur    |  | Emplois directs | Emplois indirects                                    |
|--------------|--|-----------------|--|
| 1            | Incubation d'œufs  |                 | 300 exploitations de 10 000 poulets par an X 3 = 900 |
|              | Elevage de poulets   |                 |  |
|              | Production d'Aliments (10 T/H)<br>Permet de s'attacher les producteurs qui peuvent recevoir des aliments en avance de leur approvisionnement prioritaire | 20              |  |
|              | Abattoir 200 poulets /H y compris réfrigération et bâtiments   | 15              |  |
|              | Production de Biomasse à partir des déchet d'abattoir et génération électrique (quasi autonomie de l'abattoir)   | 3               |  |
| 6            | Production de jus (contrat d'approvisionnement avec réseau de point de vente)  |                 | 6  |
| 5            | Production de boissons gazeuses (contrat d'approvisionnement)  |                 | 4  |
| 4            | Production de sauces et conditionnement en bouteille et sachet (contrat d'approvisionnement)   |                 | 4  |
| 9            | Ligne de production de pain (contrat d'approvisionnement)  |                 | 4  |
| 2            | Ligne de Production de boites de livraison   |                 | 4  |
| 3            | Producteurs locaux   |                 |  |
| 10           | Commerçants locaux ou importation  |                 |  |
| 11           | Points de vente 50 X 2 Selon hypothèse de réseau de distribution intégré ou vente de concession  | 100             | OU 100   |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>138</b>      | <b>922</b>   |