

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO  
FACULTE DE DROIT, D'ECONOMIE,  
DE GESTION ET DE SOCIOLOGIE

DEPARTEMENT GESTION  
OPTION : FINANCES ET COMPTABILITE

MEMOIRE DE FIN D'ETUDE EN VUE DE  
L'OBTENTION DU DIPLOME DE MAÎTRISE  
EN GESTION

**PROJET DE CREATION D'UNE BOULANGERIE  
DANS LA REGION D'ANDILAMENA**

Présenté par :

**RAMANANTSOA RADO RINATIANA**

Encadreur Enseignant :

RALISON Roger

Encadreur Professionnel :

RAKOTO CHRISTIAN

GEORGES MARC

Date de soutenance : 09 Septembre 2005

**PROMOTION 2002-2003**

# SOMMAIRE

Liste des tableaux	
<b>INTRODUCTION</b>	1
<b>PREMIERE PARTIE : IDENTIFICATION DU PROJET</b>	
CHAPITRE du I : Présentation projet	4
Section 1 : Historique du projet	4
Section 2 : L'Hygiène	6
CHAPITRE II : Etude du marché	8
Section 1 : Description du marché	8
Section 2 : Analyse de la demande	10
Section 3 : Analyse de l'offre	11
Section 4 : La concurrence	12
CHAPITRE III : Théorie générale sur les outils et les critères d'évaluation	13
Section 1 : La Valeur Actuelle Nette	13
Section 2 : Le Taux de Rentabilité Interne	13
Section 3 : Le Délai de Récupération des Capitaux Investis	14
Section 4 : L'Indice de Profitabilité	14
<b>DEUXIEME PARTIE : CONDUITE DU PROJET</b>	
CHAPITRE I : Technique de production	17
Section 1 : Identification des matériels	17
Section 2 : Etapes de panification	18
CHAPITRE II : Capacité de production	23
Section 1 : Les différents facteurs de production	23
Section 2 : Production envisagée et chiffre d'affaires de la boulangerie	25
CHAPITRE III : Etude organisationnelle	26
Section 1 : Organisation du travail	26
Section 2 : Chronogramme	27
<b>TROISIEME PARTIE : ETUDE FINANCIERE DU PROJET</b>	
CHAPITRE I : Coût d'investissement	30
Section 1 : Coût des investissements et compte de gestion	30
Section 2 : Fonds de roulement initial	31
Section 3 : Tableau d'amortissement	33
Section 4 : Plan de financement	34
Section 5 : Tableau de remboursement des dettes	35
Section 6 : Les comptes de gestion	36
CHAPITRE II : Etude de faisabilité	40
Section 1 : Le compte de Résultat Prévisionnel	40
Section 2 : Le plan de trésorerie	41
Section 3 : Le Tableau de Grandeurs Caractéristiques de Gestion	42
Section 4 : Le bilan Prévisionnel	43
CHAPITRE III : Evaluation du projet	48
Section 1 : Evaluation économique	48
Section 2 : Evaluation sociale	48
Section 3 : Evaluation financière	50
<b>CONCLUSION GENERALE</b>	52
<b>BIBLIOGRAPHIES</b>	65
<b>ANNEXES</b>	64

## INTRODUCTION

Pour sortir de la pauvreté, les étrangers ont manifesté leur volonté de soutenir l'effort du peuple malgache et de ses dirigeants grâce à leurs actions conjuguées. Grâce à leur appui, le gouvernement actuel met l'accent sur la politique qui favorise le monde rural par le biais des programmes, projets et documents tels que :

- PADR : C'est un plan d'action pour le développement rural qui assure la coordination des activités agricoles
- FID : Fonds d'intervention pour le développement qui est destiné pour la construction des routes, des magasins de stockage et la détaxation.
- DSRP : Document de stratégie pour la réduction de la pauvreté.
- PSDR : Projet de soutien au développement rural qui présente plusieurs atouts pour les micro-finances.

Ces derniers sont favorables à toute initiative privée pour participer au développement du milieu rural dont 80% de la population y vivent.

Pour être réaliste, la vision nationale doit se traduire en vision régionale en tenant compte des atouts propres de chaque région.

Ce sont ces atouts qui nous sont amené à choisir comme thème de mémoire " projet de création d'une boulangerie dans la région d'Andilamena."

A l'heure actuelle, beaucoup de régions de Madagascar sont encore dépourvues de diversité de produit d'alimentation. Même ceux qui existent sont de basse qualité. C'est le cas de d'Andilamena si nous parlons tout simplement du pain offert sur son marché. En fait, la population de cette région ne connaît pas du tout la saveur d'un pain. Il en existe dans cette région mais ils sont de qualité inférieure. Par conséquent, on a choisi Andilamena pour ce projet de création d'une boulangerie afin d'améliorer la productivité et la qualité de ce produit de cette région.

Ainsi cette amélioration assure la continuité de la politique gouvernementale malgache. Ce projet va alors réaliser cette politique. Une politique qui garantit le développement de notre pays.

La présente étude se propose de lancer une boulangerie ; ainsi, la question est de savoir si :

- Le projet est faisable ou non ?
- S'il y a une offre sur place et reste-t-il une part de marché disponible pour ce projet ?
- Répondra-t-il aux attentes de la population cible ?
- Sera-t-il rentable ? Et à quelles conditions ?

Telles sont les questions auxquelles nous essaierons de répondre au cours de cette étude.

La problématique serait de savoir si la création de cette boulangerie s'intègre bien au projet de développement de la région ?

Répondra-t-il aux attentes de la population et trouvera-t-on un financement pour sa réalisation ?

Ce mémoire est le fruit d'une étude bibliographique et d'observations sur le terrain. Nous avons ainsi procédé à :

- des enquêtes auprès de la région d'Andilamena
- des visites et enquêtes auprès des revendeurs de pains et des consommateurs
- des recherches bibliographies dans les centres de documentation et les bibliothèques locales.

Pour une commodité de l'étude, le travail sera divisé en 3 grandes parties dont :

Une partie qui sera consacrée à l'identification du projet comportant 3 volets : la présentation du projet, l'étude de marché et la théorie générale sur les critères d'évaluation.

La deuxième partie sera axée sur la conduite du projet avec sous 3 parties dont : la technique de production, la capacité de production et l'étude organisationnelle.

Enfin la troisième partie étudiera l'aspect financier du projet dont : le coût des investissements, l'étude de faisabilité et l'évaluation du projet.

## **PREMIERE PARTIE**

### **IDENTIFICATION DU PROJET**

## Chapitre I : PRESENTATION DU PROJET

### Section 1 : Historique du projet

Par définition, le pain c'est la cuisson d'une pâte dont elle est constituée de farine, d'eau et de sel, préalablement fermentée. En règle générale, le pain doit être léger, bien cuit, d'aspect et de saveur agréable.

En fait, le boulanger doit tenir compte de plusieurs facteurs à saveur : la qualité de la farine, la qualité du gluten, la qualité fermentative, la qualité du pain désiré, l'organisation de l'entreprise et le matériel. Mais comment arrive-t-on à contrôler tous ces facteurs sans avoir connu le rôle des matières premières lors de la fabrication du pain ?

#### 1-1 La farine

En boulangerie, la qualité de la farine a une grande importance parce que c'est la farine qui est la base d'une pâte. Et des critères de qualités doivent être respectés pour sa composition. Ces critères conditionnent déjà la réussite du pain.

Ces critères sont :

- le blancheur : la farine ne doit pas présenter de **piqûres** ou de **marbrures**
- la granulation : elle joue un rôle très important au cours du **pétrissage**, sur le pouvoir d'absorption ainsi que sur la vitesse de fermentation
- la valeur fermentative : est représentée par la qualité du pouvoir enzymatique de la farine c'est-à-dire la vitesse de transformation de l'amidon en sucres nécessaires à la levure
- l'humidité : il est souhaitable qu'elle ne dépasse pas 15% pour des raisons de conservation et de rendement
- le pouvoir d'absorption : il est déterminé par la quantité d'eau que peut absorber la farine. Il est préférable pour le boulanger d'avoir une farine qui absorbe le plus d'eau possible, tout en gardant bien entendu les propriétés indispensables à la réalisation du travail.

#### 1-2 L'eau

En moyenne, 60 à 65l d'eau sont nécessaires pour 100kg de farine afin de former la pâte. En fait, cette quantité d'eau appelée aussi eau de coulage sert à pétrir. Son rôle est :

- d'hydrater la farine,

- de dissoudre le sel, la levure,
- de permettre au gluten de jouer son rôle agglutinant c'est-à-dire que les particules de gluten se collent entre elles,
- de favoriser l'assouplissement et l'allongement du gluten.

De plus, l'eau de coulage doit être potable, son dosage doit être fait avec précision, et il faut tenir compte de sa température pour la qualité du pain.

### **1-3 La levure**

Avant son utilisation, il faut amener la température de la levure qui est de 5 à 6°C, aux alentours de 20°C, afin que les ferments soient actifs dès leur incorporation dans la pâte.

Le dosage doit être fait en fonction du temps de fermentation et de la température ambiante du fournil.

L'incorporation de la levure se fait en la délayant dans l'eau de coulage à une température de 20° à 22°C.

Enfin, la levure a pour rôle :

- de dégrader et transformer les sucres de la farine en gaz carbonique et en alcool ; ce gaz carbonique retenu par le gluten permet d'obtenir un pain volumineux, léger avec une mie alvéolée
- d'améliorer le goût du pain quand on l'utilise modérément
- et elle a une influence sur la couleur du pain

### **1-4 Le sel**

Sa quantité varie entre 30 et 35g au litre d'eau de coulage. En fait, il améliore la maniabilité, les qualités de la pâte, la saveur. Il favorise la coloration de la croûte au cours de la cuisson. Il régularise la fermentation. Il augmente la tolérance des pâtes. Et il est indispensable pour la bonne préparation d'un levain qui est un agent de fermentation réalisé avec des levures sauvages sur un mélange de farine et d'eau.

## **Section 2 : l'hygiène**

### **1-1 Les microbes**

On ne les voit pas. Ils mesurent quelques millièmes de millimètre. Ce sont des êtres vivants qui vivent et qui grandissent car ils se nourrissent de substances provenant de leur environnement. Les toxines substances dangereuses sont leurs déchets. Ainsi ils se reproduisent.

Ces microbes vivent dans l'organisme et dans les aliments. Et face à leur résistance et leur facilité de reproduction que nous devons respecter strictement la propreté au sein des produits, des hommes et du matériel.

### **1-2 L'hygiène des produits**

La farine craint beaucoup l'humidité. Elle s'agglomère et forme des blocs dans lesquels se développeront des moisissures. Le stockage doit donc être fait sur des palettes afin que l'air puisse circuler aisément sous et entre les sacs.

Il est important de ne pas apporter les pains trop chauds dans le magasin car lors de leur refroidissement, ils perdent une grande quantité de vapeur d'eau. Cette humidité nuit à leur conservation.

En boulangerie, l'ensemble des matières premières doit être stocké à des températures assez basses :

- la farine demande une température d'environ 15 à 18°C
- la levure ,5 à 8°C

En réalité, la farine prend facilement les odeurs. C'est la raison pour laquelle il faut éviter la proximité, le contact du savon, du mazout, du polystyrène. Ainsi il ne faut pas laisser les produits cuits sur les plaques de cuisson mais les placer sur grilles, pour éviter moisissures et odeurs aigrelettes.

Le nettoyage régulier de l'intérieur des machines évite la prolifération rapide des mites de farine. Il est possible, grâce à l'intervention d'organismes spécialisés d'éliminer radicalement les rongeurs ou les insectes sans danger sur le plan alimentaire

### **1-3 L'hygiène du boulanger**

Les vêtements du travail sont blancs afin que toute salissure se distingue au premier coup d'œil. Le port d'une coiffe est obligatoire car une souillure peut provenir du cuir chevelu.

Pour apprécier les qualités de la pâte, son degré de fermentation, pour estimer rapidement le poids des pâtons à la pesée, le boulanger est amené à se référer à son toucher. Les mains doivent donc être d'une propreté irréprochable afin d'éviter toute pollution de la pâte. Les ongles qui doivent être courts seront brossés aussi souvent que possible. Aussitôt après s'être mouché, à la sortie des toilettes, il est impératif de se laver les mains.

Toutes ces mesures sont à prendre afin d'éviter la propagation microbienne.

### **1-4 L'hygiène des locaux et du matériel**

Le matériel et les locaux ont aussi besoin d'être entretenus pour pouvoir assurer la propreté. C'est l'un des éléments nécessaires pour attirer les clients mais aussi pour les assurer sur la qualité des pains offerts.

D'où la nécessité du nettoyage du sol, des couches et les ustensiles métalliques doivent être étamés.

## **Chapitre II : ETUDE DE MARCHE**

### **Section 1 : Description de marché**

#### **1-1 Evolution de la consommation**

En général, les consommations observées sont très diversifiées et en perpétuelles évolution.

Ce projet nous évoque les dépenses quotidiennes des biens alimentaires. En référant aux grands groupes de produits, ces dépenses sont classifiées dans les produits alimentaires.

Par fonction, il s'agit de classer les dépenses de consommation en tenant compte des besoins à satisfaire qui sont au sein de l'alimentation.

Selon la durabilité, il s'agit de bien non durable qui est constitué essentiellement par les dépenses d'alimentation.

En fait les facteurs qui déterminent le niveau de consommation d'un pays ou d'un ménage sont nombreux : Le revenu est le plus important. Mais pour un même revenu, la structure de la consommation (Tableau 1) peut être différente selon les ménages ou les individus.

Tableau 1 : Niveaux de consommation selon le groupement statistique économique du chef de ménage :

	<b>EN ARIARY</b>
Grand exploitant agricole	128 246,60
Moyen exploitant agricole	139 592,60
Petit exploitant agricole	121 129,80
Eleveur pêcheur	166 423,40
Entrepreneur non agricole	243 543,40
Commerçant entrepreneur de service	382 162,00
Cadre salarié	545 750,60
Employés et Ouvriers	308 152,00
Main d'œuvre sans qualification	190 127,60
Autre	321 279,00
Ensemble	200 268,20

Source : INSTAT / DSM / EPM – 2001

Il faut en effet tenir compte de l'âge, du lieu de résidence, du nombre d'enfants, de l'appartenance à une catégorie socioprofessionnelle. Les parts de l'alimentation dans la consommation totale selon les provinces et les milieux sont figurées dans le tableau 2. Tous ces indicateurs sont importants pour fixer la production envisagée au sein de ce projet.

Tableau 2 : Parts de l'alimentation dans la consommation totale selon les provinces et les milieux

Unité en pourcentage

	Urbain	Rural	Ensemble
Antananarivo	50,0	56,8	54,2
Fianarantsoa	59,8	76,1	71,3
Toamasina	54,8	78,7	70,5
Mahajanga	56,6	70,8	65,8
Toliara	54,7	77,4	69,0
Antsiranana	52,5	72,3	65,2
Ensemble	53,0	67,3	62,1

Source : INSTAT / DSM / EPM – 2001

### **1-2 Conséquences de l'essor de la consommation**

En réalité, nous avons une hiérarchie des besoins : lorsque notre niveau de vie est bas, nous commençons par satisfaire les besoins les plus urgents comme la nourriture, et quand le revenu réel s'accroît, nous achetons de moins en moins de nourriture et nos dépenses s'orientent de plus en plus sur le type de consommation.

De même, la consommation s'évolue dans le temps. Le progrès technique multiplie les biens et services destinés à satisfaire les besoins.

Du fait que de nouveaux besoins apparaissent sans cesse, on ne parvient jamais à leur totale satisfaction. Il existe en permanence une situation de rareté, les consommations sont toujours inférieures aux besoins. Et chercher à satisfaire les besoins stimule l'innovation.

Ainsi les différences de consommation s'expliquent essentiellement par l'inégal degré de développement économique qui se reflète à travers la richesse des régions, leur niveau de développement économique, les revenus monétaires par personne.

## **Section 2 : Analyse de la demande**

La demande désigne la quantité des biens et services que les acheteurs sont prêts à acquérir à un prix donné et compte tenu de leur revenu.

### **2-1 Mouvement de la demande**

Le mouvement de la demande est défini par la variation de la quantité demandée d'un bien sans que le prix de ce bien se modifie. Ce mouvement est provoqué par :

- un changement de goût du consommateur consécutif à un phénomène de mode.
- Un changement du prix d'un autre bien complémentaire.
- Un changement de revenu des consommateurs.

### **2-2 Aspects qualitatifs et quantitatifs de la demande :**

Selon les aspects qualitatifs de la demande, nous référons à son mouvement. Nous sommes en présence du changement de goût du consommateur consécutif à un phénomène de mode. La demande évolue dans le temps suivant le besoin à satisfaire. Cette demande est donc poussée par ce besoin. Un besoin qui est susceptible de changer. Pourtant, ce changement est entraîné par la comparaison du bien aux autres biens substituables. A noter que le changement de goût s'améliore toujours en s'approchant à la saveur agréable du produit selon la qualité des offreurs.

En ce qui concerne les aspects quantitatifs, nous nous situons aux nombres de consommateur qui sont susceptibles d'acheter le produit. En analysant le Produit Intérieur Brut de la population d'Andilamena et ses environs, le prix Ar 200 d'une baguette de pain est à la portée de 95% des ménages. De plus, c'est un produit présenté à 100% chez les épiciers et même au marché local.

### **Section 3 : Analyse de l'offre**

L'offre désigne la quantité des biens et services des vendeurs sont prêts à vendre pour un prix donné.

L'offre n'existe dans une économie de marché que par rapport à une demande solvable prête à payer un prix donné.

#### **3-1 Mouvement de l'offre**

Le mouvement de l'offre est défini par la variation de la quantité offerte d'un bien sans que le prix de ce bien se modifie.

Le mouvement de l'offre est provoqué par :

- un changement technologique
- un changement de prix des ressources productives.

#### **3-2 Aspects qualitatifs et quantitatifs de l'offre**

Au niveau de la qualité de l'offre, ce projet s'efforce au changement technologique qui se traduit par une amélioration consécutive de la production à l'introduction du progrès technique dans son processus de fabrication. Il va montrer à la population d'Andilamena et ses environs la saveur exacte d'un pain en tant que léger, bien cuit, d'aspect et de goût agréable.

C'est au sein de la qualité du pain qu'exige ce projet parce que celle qui existe sur cette région se présente sous une forme grossière non seulement sur sa présentation mais aussi sur son goût.

Actuellement, les besoins en pains de la région d'Andilamena sont satisfaits par 03 boulangers. Le prix du pain dans cette région et ses environs est fixé à Ar 350. Mais le prix de gros est à Ar 250. A noter déjà que c'est ce prix de gros que ce projet va adopter sur son chiffre d'affaires.

## **Section 4 : La concurrence**

Au sens large, est concurrent d'un produit ou d'une entreprise tout autre produit ou toute autre entreprise que le consommateur peut lui substituer en tout ou en partie.

### **4-1 Identification des concurrents**

Dans notre cas, 3 boulangers situés dans la grande ville d'Andilamena cités plus haut constituent les concurrents directs.

Cependant la concurrence peut avoir des aspects positifs. Elle dynamise le marché global. De plus, on ne peut pas encore parler d'une lutte concurrentielle au niveau du marché des pains car la totalité de la demande au sein de cette région n'est pas encore satisfaite.

### **4-2 Part visée sur le marché**

Notre production servira à satisfaire les besoins des habitants de la localité d'abord, et ceux de Vohitraivo ensuite. C'est une petite région qui se trouve à 3heures avant d'arriver à Andilamena.

2.500 baguettes de pain par jour vont être écoulées sur les 50 épiciers de la localité qui ont accepté notre offre.

1.000 baguettes par jour sont écoulées à Vohitraivo.

Les autres épicerie seront ciblées après quelques années d'exploitation.

## **Chapitre III : THEORIE GENERALE SUR LES CRITERES D'EVALUATION**

### **Section 1 : La Valeur Actuelle Nette (VAN)**

La Valeur Actuelle Nette appelée encore Bénéfice Net Actualisé est l'enrichissement prévisible de l'entreprise apporté par le projet d'investissement.

La VAN a pour formule :

$$VAN = \sum_{j=1}^{y=n} \frac{MBA}{(1+t)^j} - C$$

Où : MBA : marge brute d'autofinancement  
t : taux d'actualisation  
c : capitaux investis

La VAN peut être positive, nulle ou négative

$VAN > 0$  : la rentabilité est supérieure au taux exigé t

$VAN = 0$  : la rentabilité est égale au taux exigé t

$VAN < 0$  : la rentabilité est inférieure au taux exigé t

Seulement, ce projet sera rentable avec une  $VAN > 0$ . Il est intéressant dans cette condition sinon on le rejettera.

### **Section 2 : Le taux de Rentabilité Interne (TRI)**

Le TRI est le taux d'actualisation qui ramène la valeur actuelle nette du projet à zéro ou l'indice de profitabilité égale à 1.

Pour avoir le TRI, il faut que :

$$\sum_{j=1}^{y=n} \text{MBA} (1 + i)^{-j} - C = 0$$

Le taux de rentabilité  $i$  peut être supérieur, égal ou inférieur au taux d'actualisation  $t$ .

$i > t$  : la rentabilité est supérieure au taux exigé  $t$

$i = t$  : la rentabilité est égale au taux exigé  $t$

$i < t$  : la rentabilité est inférieure au taux exigé  $t$

Plus le TRI est élevé plus l'investissement est rentable.

### **Section 3 : Le Délai de Récupération des Capitaux Investis (DRCI)**

Un projet d'investissement est d'autant plus préférable que son délai de récupération est plus bref.

Le DRCI est représenté par le temps au bout duquel le cumul de MBA est égal au montant du capital investi.

Cette méthode est utilisée en situation d'incertitude lorsqu'on veut récupérer les liquidités disponibles à une date donnée et lorsqu'il y a un risque d'investissement.

### **Section 4 : L'Indice de Profitabilité (IP)**

L'Indice de Profitabilité est représentée par le rapport entre la somme de la MBA actualisée et la somme des capitaux investis actualisés.

On peut calculer l'IP par :

$$\text{IP} = \frac{\sum_{J=1}^{y=n} \text{MBA} (1 + t)^{-j}}{C}$$

L'Indice de Profitabilité peut être supérieure, égale ou inférieure à 1

$IP > 1$  : la rentabilité est supérieure au taux exigé  $t$

$IP = 1$  : la rentabilité est égale au taux exigé  $t$

$IP < 1$  : la rentabilité est inférieure au taux exigé  $t$

Donc le projet est profitable dans le cas où l'Indice de Profitabilité est supérieure à 1. On ne l'admet pas dans les autres cas.

## **DEUXIEME PARTIE**

### **CONDUITE DU PROJET**

## Chapitre I : TECHNIQUE DE PRODUCTION

### Section 1 : Identification des matériels

#### 1-1 Le petit matériel de mesure

- **Balance** : son utilisation en boulangerie est indispensable pour : la réussite d'un produit, la régularité dans la qualité, établir les prix de revient, le respect des réglementations.
- **Doseur gradué** : permet de calculer, plus justement le pouvoir d'absorption des farines.
- **Thermomètre** : est indispensable pour contrôler l'ensemble des opérations de panification, pour le suivi dans l'organisation du travail, pour la réussite de la fermentation contrôlée.
- **Montre** : est très utile pour respecter les temps de fermentation, de cuisson ou de pétrissage.
- **Hygromètre** : donne une indication très importante pour le pétrissage (hydratation de la farine), afin de prévoir et de pallier les inconvénients du croûtage ou à l'inverse prévoir une aération afin d'évacuer le surplus de vapeur d'eau. Il est indispensable pour obtenir de bons résultats en fermentation contrôlée.

#### 1-2 Le gros matériel

- **La Chambre à farine** : pour stocker la farine
- Le stockage en sacs de 50kg : les sacs seront rangés sur un plancher et dans une pièce très sèche et tempérée. Il est important de veiller à la propreté de cette pièce afin d'éviter la présence de vermines ou de vers à farine.
- Le refroidisseur d'eau, le pétrin, la diviseuses, la bouleuse.
- **La chambre de repos** : la pâte après les manipulations du dévisage et du boulage demande un certain temps de détente avant d'être façonnée. Cette détente s'effectue sur des planches.
- La façonneuse : son rôle est de donner la forme définitive du pâton.
- Les chambres de fermentation contrôlée

- **Les fours** : Le four du boulanger est l'élément majeur du fournil, avec lequel le boulanger va transformer la pâte en pain. Pour ce projet, ce matériel est construit en maçonnerie. Il comprend 2 parties principales : la chambre de cuisson et le système de production de chaleur
- La chambre de cuisson : elle comporte :
  - la sole : endroit sur lequel seront disposés les pains,
  - la voûte : partie supérieure qui est arrondie,
  - les rives : ce sont les côtés de la chambre de cuisson (rive droite et rive gauche),
  - la bouche : l'entrée du four ou l'ouverture de la chambre de cuisson qui comprend une fermeture, une porte,
  - l'autel : petit rebord situé devant la bouche sur lequel le boulanger pose sa pelle ou les pains lors du défournement,
  - les ouras : conduits servant à l'évacuation des gaz de combustion,
  - la soupape : trappe placée à l'entrée du four servant à l'évacuation de la buée.
- Le système de production de la chaleur : avec foyer à combustible tel que charbon ou bois.

## **Section 2 : Etapes de panification**

### **2-1 Stockage de la farine**

La farine est livrée en sacs de toile. Elle est logée dans le magasin à farine qui comporte une chambre à farine où est effectué le mélange.

En fait, la farine gagne à subir un repos d'au moins :

- 15 jours par temps chaud ;
- 20 jours par temps froid.

Elle s'améliore et se panifie plus facilement. Par ailleurs, comme la farine craint la chaleur et l'humidité, les parasites et les mauvaises odeurs, elle est stockée dans un local aéré, propre et en bon état d'entretien. De plus, on procède au tamisage de la farine préalablement à son emploi :

- la farine est ainsi aérée et le pétrissage et la fermentation légèrement améliorés ;

- les impuretés qui pourraient se trouver dans la farine sont éliminées.

A noter, enfin que les installations rationnellement équipées possèdent des balances appropriées pour peser la farine. L'eau destinée à la confection de la pâte est préalablement dosée et conditionnée et devient alors l'eau de coulage. Il faut un dosage précis, en fonction de la qualité de la farine et de la méthode utilisée. Comme c'est l'eau qui, pour obtenir une pâte à chaleur appropriée et suivie, permet de corriger les excès ou les défauts de température du milieu ou de la farine. Cela explique, d'une part, la présence constante d'eau chaude et souvent d'eau réfrigérée dans un fournil et, d'autre part, l'importance primordiale que constitue la détermination de sa température. Il est préférable de veiller à ne pas dépasser un écart de 15°C entre la température de la farine et l'eau de coulage.

## **2-2 Fabrication de la pâte**

C'est le pétrissage, première étape de la panification qui assure à la fois le mélange intime des matières premières mises en œuvre et la confection de la pâte.

L'opération du pétrissage est effectuée selon la méthode ancestrale : mélange des ingrédients et travail physique de la pâte jusqu'à ce que la farine soit bien hydratée, le gluten bien assoupli, la pâte cohérente et lisse et se détachant bien des parois du pétrin.

Ainsi réalisé, le pétrissage, qui peut varier selon le type de pétrin, la qualité de la farine ou la méthode de panification, dure de 10 à 15mn, période de repos de 2 à 3mn en cours d'opération non comprise : période qui le prolonge d'autant et dont le but est de faciliter l'hydratation de la farine et l'assouplissement du gluten.

## **2-3 Fermentation panaire**

La fermentation panaire est une fermentation alcoolique provoquée par l'action des ferments qui transforment les sucres présents dans la pâte en alcool et en gaz carbonique.

Le rôle de la fermentation panaire est d'engendrer :

- a) la formation de gaz carbonique qui provoque l'alvéolée interne et la levée de la pâte ;
- b) des transformations physico-chimiques qui se traduisent notamment par :
  - la formation d'acides organiques et la modification des qualités plastiques ;
  - l'apparition de fermentations secondaires et la formation de produits qui participent à la formation de l'arôme du pain.

Deux étapes, en gros, jalonnent la fermentation panair : le pointage ou première fermentation, l'apprêt ou deuxième fermentation.

Le pointage correspond à la période de fermentation comprise entre la fin du pétrissage, la division de la pâte et la mise en forme des pâtons. C'est le degré du pointage qui conditionne les propriétés plastiques de la pâte.

L'apprêt se rapporte à la période de fermentation qui s'échelonne de la tourne ou mise en forme des pâtons jusqu'à leur enfournement. Sans grande influence sur les propriétés plastiques de la pâte, l'apprêt est la période d'attente qui permet à la fermentation de produire un volume de gaz carbonique approprié à une bonne poussée gazeuse en début de cuisson et, finalement, à un pain bien développé.

La méthode de panification au levain de pâte est caractérisée par le nombre de levain. Le mode sur un levain est actuellement le plus employé dans la panification que l'on peut appeler mixte, levain de pâte associé à une forte addition de levure. Le travail sur un levain se caractérise par sa simplicité. Toutefois, comme le chef d'abord, le levain tout point ensuite, doivent supporter de longues durées de pousse, il est parfois malaisé, par temps chaud, d'éviter l'accroissement exagéré de leur acidité, lacune qui amoindrit, alors, notablement, les qualités physiques de la pâte.

La fermentation proprement dite de la pâte dans le travail au levain de pâte s'effectue comme suit : le levain tout point est d'abord délayé avec une faible quantité d'eau, après quoi, le reste d'eau avec le sel dissous, la farine, éventuellement la levure d'appoint, sont incorporés et la pâte pétrie selon les règles. Le pointage qui suit, suivant la saison et la dose de levure d'appoint, varie entre 20 et 70mn. L'apprêt entre 2 et 3h.

#### **2-4 Division de la pâte et la mise en forme des pâtons**

A l'issue de la fermentation du pointage, la pâte est divisée manuellement et, afin d'obtenir des pains de poids déterminé, les pâtons sont pesés. Pour pallier les conséquences qui en résultent, on réduit le degré de pointage de la pâte : on la divise et on la pèse plus jeune, c'est-à-dire alors qu'elle est plus extensible et moins tenace. De surcroît, on prévoit pour les pâtons une période de détente, avant de passer à l'étape suivante.

L'étape qui suit, la mise en forme des pâtons, est connue sous le nom de tourne ou de façonnage. Comme la tourne est effectuée à la main, une détente de quelques minutes est profitable. L'opération peut suivre le pesage. Toutefois, comme les pâtons sont légèrement

plus serrés, la fermentation de l'apprêt est sensiblement plus longue : de 55 à 60mn elle passe de 65 à 75mn.

### **2-5 Logement et protection des pâtons durant l'apprêt**

Après la tourne, les pâtons sont logés sur couche c'est-à-dire sur des planches recouvertes d'une toile sur laquelle les pâtons sont déposés.

Durant l'apprêt, les pâtons sont maintenus dans un milieu tempéré et, par temps sec, à l'abri de l'air afin qu'ils restent verts, autrement dit, qu'ils conservent une surface périphérique relativement humide sans que se forme une croûte qui tend à limiter le développement, donne des pains à croûte épaisse et à couleur terne.

### **2-6 La cuisson de la pâte**

L'apprêt terminé, vient l'étape de la cuisson. Les pâtons sont enfournés à l'aide de pelles équipées de longues manches. Cet enfournement à la pelle exige l'emploi de fleurage. Celui-ci qui a pour objet d'éviter, le collage des pâtons sur la pelle. Généralement, les particules de fleurage se détachent du pain durant la cuisson ; le brossage avant la mise en vente doit enlever ceux qui restent.

Préalablement à leur entrée dans le four, les pâtons sont coupés et la chambre de cuisson est saturée de vapeur d'eau, de buée. Les incisions, les coups de lame sont pratiqués avec des lames spéciales soigneusement affûtées.

La cuisson du pain résulte de l'échange de chaleur entre le four et la pâte. La cuisson du pain comprend plusieurs étapes. Au début de la première, on assiste à une forte évaporation externe de la pâte qui entraîne une consommation massive de calories, freine l'élévation de la température à la surface du pâton et facilite son développement. Toutefois, conséquence de l'élévation de la chaleur interne, les levures sont détruites lorsque celui-ci atteint 45 – 50° : fermentation et production de gaz carbonique sont alors terminées et une première étape atteinte.

Cependant, sous la poussée combinée de la vapeur d'eau et du gaz carbonique, la pâte continue à se développer. Mais, simultanément, la température interne progresse et la gélification de l'amidon ainsi que la coagulation du gluten autour de 60° vont marquer la fin du développement et celle de la deuxième étape : le pain a atteint son volume définitif.

Une troisième suit : l'évaporation de la paroi externe diminue, tandis que sa température augmente. La croûte se forme, s'épaissit et la caramélisation des sucres résiduels, doublée de leur réaction avec les matières azotées, engendrent sa coloration. A noter, enfin, que la température intérieure des pains durant toute la cuisson atteint péniblement et ne dépasse pas 100°, alors que la température extérieure de la croûte supporte une chaleur moyenne de l'ordre de 220/230°

La durée de la cuisson varie avec le poids et surtout la forme des pâtons. A température appropriée elle est d'environ :

- 45 à 50mn pour les gros pains
- 25mn environ pour les pains de 500g
- 16 à 18mn pour les baguettes de 200g
- 12 à 13mn pour les ficelles et les petits pains

Le défournement des pains est entouré de soins constants : chauds les pains longs sont cassants et doivent être manipulés avec douceur. Enfin, avant d'être livrés à la vente, les pains sont brossés afin de détacher les particules de fleurage qui pourraient rester attachées.

## **Chapitre II : CAPACITE DE PRODUCTION**

### **Section1 : Les différents facteurs de production**

Ce sont des inputs que l'on retrouve à l'origine de toutes productions industrielles. Ces inputs fournissent des flux de services qui sont consommés dans le processus de production. Mais eux-mêmes ne cèdent pas une partie de leur substance physique aux produits qu'ils servent à fabriquer ces facteurs peuvent servir dans plusieurs productions successives

Au sens large, le travail c'est l'ensemble des activités manuelles ou intellectuelles exercées pour parvenir à un résultat utile déterminé.

Sur le plan économique, c'est une activité économique des hommes (aidés ou non par les machines), une productrice d'utilité sociale.

En fait, l'entreprise loue la force productive des travailleurs. Ce loyer s'appelle salaire. Nous allons citer ci-dessous les profils de poste à pourvoir dans ce projet de boulangerie.

**Un boulanger** : un spécialiste avec une expérience de 2 ans

**3 ouvriers** : titulaire d'un BEPC au minimum

**Un chauffeur** : titulaire d'un diplôme baccalauréat et ayant un permis de conduire catégorie...

### **1-1L'équipement**

L'équipement est le facteur que l'homme place entre lui et les biens qu'il veut produire. C'est un facteur qui permet d'accroître la productivité du travail humain.

Le tableau 3 suivant va montrer le nombre de matériels nécessaires :

**Tableau 3 : Liste des matériels dans la boulangerie**

<b>MATERIELS</b>	<b>NOMBRE</b>
Balance	1
Doseur gradué	1
Thermomètre	1
Montre	1
Hygromètre	1
<b>MATERIELS</b>	<b>NOMBRE</b>
Sac	50
<b>MATERIELS</b>	<b>NOMBRE</b>
Pétrin	2
Platière	2
Planche	2
Coupe-pâte	5
<b>MATERIELS</b>	<b>NOMBRE</b>
Lame	2
Rouleau à pâtisserie	3
Table	10
Couche	3mx3
Banneton	10
Balai	1
Pelon	1
Four	1
Cuvette	50
Caisse	20
Seau	2
Gobelet	2
Etagère	3
504 bâchée	1

## **Section 2 : Production envisagée et chiffre d'affaires de la boulangerie**

### **2.1 L'activité de production**

L'activité de production consiste à transformer à l'aide de travail d'outillage et de machines de biens naturels puis à vendre le produit résultant de cette transformation. Cette activité de production, s'effectue dans le cadre de cette boulangerie.

### **2.2 La production envisagée**

La production est destinée à satisfaire grâce à la consommation des besoins économiques ressentis par les individus. La production est le maillon de la chaîne qui relie les besoins et la consommation.

En fait, la production présente un double aspect :

- la production est la création d'un bien ou d'un service par l'activité d'une entreprise qui l'offre sur le marché.
- En même temps, la production est la création d'une valeur car-tous biens économiques s'échangent à un prix déterminé.

En effet, ce projet vise à produire 3.500 baguettes de pain par jour, dont 2.500 baguettes sont offertes sur le marché d'Andilamena et les 1.000 baguettes sont destinées au marché de Vohitraivo.

### **2.3 Le chiffre d'affaires (C.A)**

La boulangerie ne travaille que 315 jours (sans compter les dimanches).

Et le prix d'une baguette est fixé à 250 Ar. On souligne que ce projet envisage une augmentation annuelle de 25% de production de pains.

$$CA (N)= 3.500 \text{ baguettes} \times 315 \text{ j} \times 250 \text{ Ar} = 275\ 625\ 000 \text{ Ar}$$

$$CA (N+1)= 4.375 \text{ baguettes} \times 315 \text{ j} \times 250 \text{ Ar} = 344\ 531\ 250 \text{ Ar}$$

$$CA (N2)= 5469 \text{ baguettes} \times 315 \text{ j} \times 250 \text{ Ar} = 430\ 683\ 750 \text{ Ar}$$

$$CA (N+3)= 6836 \text{ baguettes} \times 315 \text{ j} \times 250 \text{ Ar} = 538\ 335\ 000 \text{ Ar}$$

$$CA (N+4) = 8545 \text{ baguettes} \times 315 \text{ j} \times 250 \text{ Ar} = 672\ 918\ 750 \text{ Ar}$$

## **Chapitre III : ETUDE ORGANISATIONNELLE**

### **Section 1 : Organisation du travail**

Par définition, l'organisation est l'action d'organiser, c'est à dire l'action d'aménager ou de mettre sur pied pour obtenir des résultats compte tenu d'un objectif fixé à l'avance. Cette organisation consiste donc à déterminer les tâches à effectuer et à les répartir entre le personnel en établissant l'organigramme de l'entreprise.

#### **1-1 Tâches à effectuer**

Le premier travail concerne la demande de crédit auprès des bailleurs. La préparation du dossier et l'étude de ses diverses conditions nécessitent trois semaines. Après l'acceptation des bailleurs, le déblocage du crédit se fait en une semaine après.

Après les formalités administratives et l'octroi des crédits on procède à la construction du bâtiment durant deux mois. L'acquisition des matériels et leur installation se font en deux semaines

En fait, l'organisation des tâches est déjà citée et expliquée dans le chapitre traitant les étapes de panification. Mais il faut tenir compte des moyens mis en œuvre c'est à dire le plan de travail qui ne sert à rien que s'il n'y a une décision de mettre en place les moyens nécessaires à la réalisation des objectifs.

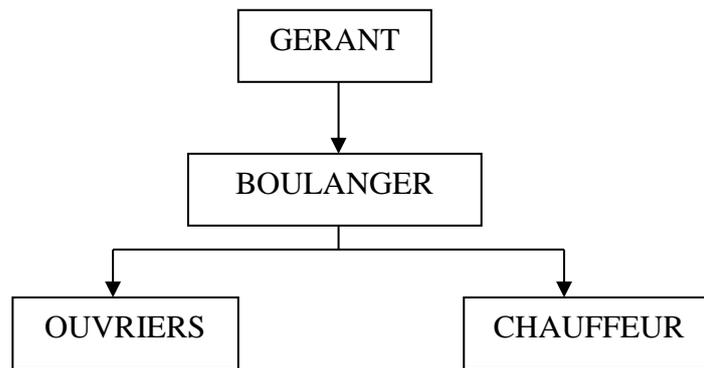
Ce dernier point permet de distinguer nettement un plan d'un projet car si les mesures permettant de réaliser l'objectif ne sont pas prises, l'idée reste au niveau des intentions

#### **1-2 Organigramme**

L'organigramme est la représentation graphique de la structure interne de l'entreprise avec la dénomination et la position de chacun des emplois. Il permet de visualiser les liaisons hiérarchiques et fonctionnelles de chaque membre de l'entreprise.

Les liaisons hiérarchiques sont les liaisons entre supérieurs et subordonnés. Tandis que les liaisons fonctionnelles sont les liaisons établies entre le département, pour des raisons techniques ou opérationnelles ; elles permettent la circulation des directives et de conseils.

Au début de l'exploitation, l'organigramme se présente ainsi :



## **Section 2 : Chronogramme**

Cette section nous amène au problème d'ordonnement du projet. Il s'agit de dessiner le graphe du projet par la méthode PERT (Program Evaluation and Review Technic). Pour cela, il serait mieux de classer des tâches par « Génération ».

### **2.1 Classement des tâches**

A-Préparation et étude du dossier de crédit (3 semaines)

B-Déblocage des crédits (1 semaine)

C-Construction des papiers administratifs (1 semaine)

D-Construction du bâtiment (2 mois)

E-Acquisition et installation des matériels (2 semaines)

F-Boulangerie proprement dite (12 mois)

G-Désinfection et vide sanitaire (1 semaine)

### **2.2 Diagramme de GANTT**

Cette méthode s'attache avant tout à mettre en évidence les durées de chaque tâche. On dresse un tableau dans lequel chaque colonne correspond à une unité de temps et chaque ligne à une tâche

Ce tableau peut se présenter comme suit :

Tableau 4 : Diagramme de GANTT

	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16	M17
A	■	■															
B		■															
C		■															
D		■	■	■	■	■	■	■									
E				■	■												
F					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
G																	

**TROISIEME PARTIE**

**ETUDE FINANCIERE DU PROJET**

## **Chapitre I : COUT D'INVESTISSEMENT**

Les entreprises sont aujourd'hui confrontées à deux défis : celle de maintenir leur rentabilité et celle de financer correctement leur développement. Ces deux points dépendent du financement et de la qualité des comptes de gestion.

### **Section 1:Coût des investissements et comptes de gestion**

#### **1-1Les éléments constitutifs des investissements**

##### **- Définitions**

- L'investissement est l'opération qui consiste à effectuer des ressources financières à des emplois permanents, ou dans tous les cas, d'une durée supérieure à celle de l'exercice social.
- La notion d'investissements est beaucoup plus large que celle de l'immobilisation, car elle englobe non-seulement cette dernière mais d'une manière générale, toutes les opérations qui ont pour l'objet la transformation en un ou plusieurs éléments destinés à être utilisés en permanence par l'entreprise.

##### **- Les éléments constitutifs**

D'une manière générale, on retient au titre des investissements des entreprises les constructions et l'équipement.

- Les immobilisations incorporelles : correspondent aux dépenses faites pour obtenir le droit d'exploitation ainsi que les frais d'établissement.
- Les immobilisations corporelles : sont des biens de toute nature, meubles ou immeubles acquis par l'entreprise pour être utilisés d'une manière durable comme instrument de travail.
- Le terrain : C'est le lieu d'implantation du projet
- Les constructions : comprennent les bâtiments et les ouvrages d'art. Ces derniers sont destinés à assurer la viabilisation de l'espace exploité
- Le matériel et l'équipement Ce matériel est constitué par l'ensemble des objets, appareils et machines.

Les équipements comprennent tous les instruments dont l'utilisation spécialise le matériel dans un emploi déterminé.

- Le matériel de transport : comprend toutes les véhicules servant de transport par terre des matières

- Le matériel et mobilier de bureau : cette rubrique regroupe les meubles, les objets de bureau et la communication.
- Le matériel informatique concerne l'ensemble ordinateur, imprimante et onduleur.
- Installations : ce sont des travaux destinés à établir une liaison entre les diverses immobilisations de matériel de logement y est compris.

### **1-1Le tableau de récapitulation des investissements (tableau 5)**

Le montant total des investissements s'élève à 63 300 000 Ar

<b>IMMOBILISATIONS</b>	<b>MONTANT BRUT</b>
<u>Immobilisations incorporelles</u>	
Frais d'établissement	1.400.000
<u>Immobilisations corporelles</u>	
Terrain	30.000.000
Construction	10.000.000
Matériel et équipements	15.000.000
Installations	500.000
Matériel de transport	6.000.000
Matériel et mobilier de bureau	400.000
<b>TOTAL</b>	<b>63.300.000</b>

## **Section 2 : Fonds de roulement initial**

### **2.1 Quelques notions sur les règles de l'équilibre financier**

Les capitaux utilisés par une entreprise pour financer une immobilisation, un stock ou une autre valeur de l'actif doivent pouvoir rester à la disposition de l'entreprise pendant un temps qui correspond au moins à celui de la durée de l'immobilisation, du stock ou de la valeur acquise avec ces capitaux.

De ce fait, les valeurs immobilisées sont donc financées par des capitaux permanents car ils sont d'une durée suffisante pour permettre aux immobilisations de secréter, par leur amortissement et leur rentabilité, les disponibilités nécessaires au remboursement de l'emprunt à long ou moyen terme qui les ont financées.

A l'inverse des valeurs immobilisées qui doivent être toujours financées par des capitaux permanents, l'achat de matières premières transformées en produits finis vendus dans un délai relativement court, pourra être effectué en utilisant un crédit à court terme.

## **2.2 Détermination du Fonds de roulement net**

Dans le cadre du projet, le Fonds de roulement net est constitué par la partie des capitaux permanents qui n'est pas utilisé pour le financement des valeurs immobilisées nettes.

Donc, le Fonds de roulement net se calcule :

- par la différence entre les capitaux circulants et les dettes à court terme.
- Ou inversement, par la différence entre les capitaux permanents et les valeurs immobilisées nettes.

Mais le calcul est fait en général selon cette deuxième méthode.

### **Tableau 6 : Etablissement du bilan d'ouverture**

**ACTIF  
PASSIF**

**BILAN INITIAL AU 01/01/06**

<b>RUBRIQUES</b>	<b>MONTANT</b>	<b>RUBRIQUES</b>	<b>MONTANT</b>
<b>ACTIF IMMOBILISE</b>		<b>CAPITAUX PROPRES</b>	
Immobilisation incorporelles Frais d'établissement	1.400.000	CAPITAL	37.947.620
Immobilisations corporelles Terrain Construction Matériel et équipements Installations Matériel de transport Matériel et mobilier de bureau	30.000.000 10.000.000 15.000.000 500.000 6.000.000 400.000	DETTES Emprunt à LMT	25.352.380
<b>ACTIF CIRCULANT</b> Disponibilités Banque			
<b>TOTAL ACTIF</b>	<b>63.300.000</b>	<b>TOTAL PASSIF</b>	<b>63.300.000</b>

### **Section 3 : Tableau d'amortissement**

L'amortissement est la constatation comptable de la perte subie sur la valeur d'actif des immobilisations qui se déprécie avec le temps. Cet amortissement comptable est donc censé compenser l'usure, la dépréciation définitive de certaines immobilisations et permettre éventuellement remplacement de celle-ci.

#### **3.1 Aspects généraux des amortissements**

L'amortissement n'entraîne pas une sortie d'argent mais une simple écriture qui vient d'augmenter les charges. Il doit correspondre à la dépréciation normale des immobilisations et calculé sur la durée de vie économique probable de ces dernières.

Du point de vue économique et financier, l'amortissement répond pour l'entreprise, à différents objectifs :

- Il permet de répartir une charge sur une certaine période. D'où, l'entreprise réduit d'autant ses bénéfices, donc soustrait cette somme à l'impôt frappant ses bénéfices et au montant des résultats susceptibles d'être distribués. On conserve ainsi dans le seuil de l'entreprise la somme correspondante au montant de l'amortissement.
- Les disponibilités provenant des amortissements permettront, le moment venu, de renouveler les immobilisations rendues inutilisables par l'usure, la vérité ou les progrès techniques.

L'amortissement pratiqué au cours d'un exercice doit correspondre, à la valeur qu'ont perdue les immobilisations pendant cette même période.

#### **3.2 Tableau des amortissements (tableau 7)**

Désignation	Acquisition				Amortissement				
	Date	Valeur	Taux	Durée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Immobilisation incorporelles Frais d'établissement	31/12/06	1.400.000	25%	4ans	350.000	350.000	350.000	350.000	0
Immobilisation corporelles Constructions	31/12/06	10.000.000	2%	50 ans	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Matériel et équipements	31/12/06	15.000.000	10%	10 ans	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000
Installation	31/12/06	500.000	10%	10 ans	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Matériel de transport	31/12/06	6.000.000	33%	3 ans	2.000.000	2.000.000	2.000.000	0	0
MMB	31/12/06	400.000	10%	10 ans	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000
TOTAL GENERAL		63.300.000			4.140.000	4.140.000	4.140.000	2.140.000	1.790.000

## **Section 4 : Plan de financement**

Le plan de financement est un plan regroupant les méthodes et les moyens de règlement mis en œuvre pour la réalisation d'un projet. Pour financer notre projet en plus des capitaux apportés par les associés, on prévoit un emprunt à long et moyen terme afin de pouvoir fonctionner.

### **4-1 Le crédit à moyen terme**

Ce type de crédit appelé encore « crédit de financement des investissements » permet de financer le matériel, l'outillage et certaines constructions. Le recours dans ces trois cas, au crédit à moyen terme, de préférence à des capitaux propres ou à un emprunt à long et moyen terme, est lié au délai d'amortissement fiscal de ces immobilisations. Les établissements de crédit refusent le plus souvent de s'engager lorsque le montant des crédits à long et moyen terme sollicités dépasse le montant des fonds propres du créateur.

#### **4.2 Plan de financement (tableau 8)**

RUBRIQUES	ANNEE 1		
	LOCAL	DEVISE	TOTAUX
Apports propres	37.947.620		37.947.620
Emprunt à LMT	25.352.380		25.352.380
<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>63.300.000</b>		<b>63.300.000</b>
<u>Immobilisations incorporelles</u>			
Frais d'établissement	1.400.000		1.400.000
<u>Immobilisations corporelles</u>			
Terrain	30.000.000		30.000.000
Construction	10.000.000		10.000.000
Matériel et équipements	15.000.000		15.000.000
Installation	500.000		500.000
Matériel de transport	6.000.000		6.000.000
Matériel et mobilier de bureau	400.000		400.000
<b>TOTAL EMPLOIS</b>	<b>63.300.000</b>		<b>63.300.000</b>

#### **Section 5 : Tableau de remboursement des dettes (tableau 9)**

##### **5.1 Le remboursement des crédits à moyen terme**

EXERCICE	INTERET	AMORTISSEMENT	ANNUITE	RESTE
1	5 070 476	976 644	6 047 120	24 375 736
2	4 875 147	1 171 972	6 047 120	23 203 764
3	4 640 753	1 406 367	6 047 120	21 797 397
4	4 359 479	1 687 640	6 047 120	20 109 757
5	4 021 951	2 025 168	6 047 120	18 084 589
6	3 616 918	2 430 202	6 047 120	15 654 387
7	3 130 877	2 916 242	6 047 120	12 738 145
8	2 547 629	3 499 490	6 047 120	9 238 655
9	1 847 731	4 199 389	6 047 120	5 039 266
10	1 007 853	5 039 266	6 047 120	
		25 352 380		

L'emprunt de 25 352 380 Ar est amortissable en 10 ans, selon la durée économique probable des immobilisations à un taux d'intérêt de 20%

### **5.2 Mode de calcul de l'annuité constante**

- L'intérêt se calcule par :

$$I = Co \times t(\%)$$

Avec Co= capital en début de période

- L'amortissement de l'emprunt est donnée par

$$\frac{I}{(1+i)^n - 1}$$

- Et l'annuité de remboursement est égale à :

**Amortissement de l'emprunt + intérêt**

### **Section 6 : Les comptes de gestion**

Les comptes de gestion enregistrent tous les comptes de charges et les comptes de produits correspondants à l'exercice étudié.

#### **6.1 Les produits d'exploitation (tableau 10)**

Les produits d'exploitation comprennent

ACTIVITE	CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL (FMG)				
	N	N +1	N +2	N +3	N +4
Boulangerie	275 625 000	344 531 250	430 683750	538 335 000	672 918 750

#### **6.2 Les charges d'exploitation**

Elles comprennent les achats divers, les charges externes, les charges du personnel, les charges financières et les dotations aux amortissements.

### **6.2.1 Les achats**

Ils sont constitués par :

- Achat des matières premières (Tableau 11) :

<b>Rubriques</b>	<b>N</b>	<b>N +1</b>	<b>N +2</b>	<b>N +3</b>	<b>N +4</b>
Farine	218 484 000	273 105 000	341 381 250	426 726 563	533 408 203
Levure	10 584 000	13 230 000	16 537 500	20 671 875	25 839 844
Sel	1 209 600	1 512 000	1 890 000	2 362 500	2 953 125
<b>Total</b>	<b>230 277 600</b>	<b>287 847 000</b>	<b>359 808 750</b>	<b>449 760 938</b>	<b>562 201 172</b>

- Achat des matières et fournitures non stockés (tableau 12)

<b>RUBRIQUES</b>	<b>N</b>	<b>N+1</b>	<b>N+2</b>	<b>N+3</b>	<b>N+4</b>
Eau et électricité	240 000	240 000	240 000	240 000	240 000
Fourniture de bureau	9 600	9 600	9 600	9 600	9 600
Carburants	12 096 000	12 096 000	12 096 000	12 096 000	12 096 000
Bois de chauffage	120 000	140 000	160 000	180 000	200 000
<b>Total</b>	<b>12 465 600</b>	<b>12 485 600</b>	<b>12 505 600</b>	<b>12 525 600</b>	<b>12 545 600</b>

### **6.2.2 Les charges externes (tableau 13)**

-Entretien et réparation des biens immobiliers et mobiliers : approximativement, 5% du chiffre d'affaires total pour la deuxième et la troisième année, et 7% pour les deux autres.

- Assurance : 10/1000 des immobilisations corporelles

<b>Rubriques</b>	<b>N</b>	<b>N +1</b>	<b>N +2</b>	<b>N +3</b>	<b>N +4</b>
Entretien et réparation		12 403 125	15 504 615	27 132 084	33 915 105
Assurance	106 300	106 300	106 300	106 300	106 300
<b>Total</b>	<b>106 300</b>	<b>12 509 425</b>	<b>15 610 915</b>	<b>27 238 384</b>	<b>34 021 405</b>

### 6.3.2 Les charges de personnel

Elles comprennent le salaire, les charges sociales et les charges patronales

#### ➔ Salaires (tableau 14) :

Personnels	Effectif	Salaire mensuel	Montant
Gérant	1	200 000	200 000
Boulangier	1	150 000	150 000
Ouvriers	3	40 000	120 000
Chauffeur	1	50 000	50 000
Total	6		520 000

#### ➔ Evolution du salaire (tableau 15) :

Le taux d'accroissement est estimé à 5,2% par an

Personnels	N	N +1	N +2	N +3	N +4
Gérant	2 400 000	2 524 800	2 656 090	2 794 206	2 939 505
Boulangier	1 800 000	1 893 600	1 992 067	2 095 655	2 204 629
Ouvriers	1 440 000	1 514 880	1 593 654	1 675 524	1 763 703
Chauffeur	600 000	631 200	664 022	698 552	734 876
Total	6 240 000	6 564 480	6 905 833	7 263 937	7 642 713

#### ➔ Les charges sociales (tableau 16)

Elles sont calculées à partir du salaire de base au taux de :

- 13% pour le CNaPS

- et 5% pour l'OSTIE

Designation	N	N +1	N +2	N +3	N +4
CNaPS	811 200	853 382	897 758	944 312	993 553
OSTIE	312 000	328 224	345 292	363 197	382 135
TOTAL	1 123 200	1 181 606	1 243 050	1 307 509	1 375 688

#### **6.2.4 Les dotations aux amortissements**

Elles concernent les amortissements de toutes les immobilisations. Elles sont déjà calculées dans la section 3, chapitre premier de la troisième partie

#### **6.2.5 Les charges financières**

Elles sont composées par les intérêts de l'emprunt à long et moyen terme. Elles sont déjà calculées dans la section précédente.

## Chapitre II : ETUDE DE FAISABILITE

L'évolution des années récentes met en relief le fait que, quel que soit le système économique, il ne saurait être dérogé sans dommage pour les progrès à la nécessité de l'efficacité économique. Le présent chapitre sera consacré à l'étude de l'efficacité.

### Section 1 : Le compte de Résultat Prévisionnel

Le compte de résultat prévisionnel est un outil qui sert à mesurer la performance de l'entreprise, à réaliser des profits ou des pertes au cours d'une certaine période.

Le calcul de la Marge Brute d'Autofinancement appelé encore M.B.A accusé en même temps que les résultats ; la croissance importante qui sous l'autre angle, exprime que l'entreprise peut utiliser les ressources internes afin de financer le fonctionnement à long et moyen terme tels le remboursement de l'emprunt, l'investissement en équipement, enfin l'investissement dans le fonds de roulement.

D'où, la formule suivante :

$$\text{MBA} = \text{Amortissement} + \text{Provisions} + \text{Bénéfice Net}$$

**Tableau 17 : Le compte des Résultats Prévisionnels :**

DESIGNATION	N	N +1	N +2	N +3	N +4
PRODUITS	275 625 000	344 531 250	430 683 750	538 335 000	672 918 750
CHARGES	259 583 176	329 763 258	405 014 901	504 755 847	623 758 529
1-achats :					
matières premières	230 277 600	287 847 000	359 808 750	449 760 938	562 201 172
fournitures non stockées	12 465 600	12 485 600	12 505 600	12 525 600	12 545 600
2-Impôts et taxes	160 000	160 000	160 000	160 000	160 000
3-Charges externes	106 300	12 509 425	15 610 915	27 238 384	34 021 405
4-charges du personnel					
salaire	6 240 000	6 564 480	6 905 833	7 263 937	7 642 713
charges sociales	1 123 200	1 181 606	1 243 050	1 307 509	1 375 688
5-charges financières	5 070 476	4 875 147	4 640 753	4 359 479	4 021 951
Amortissement	4 140 000	4 140 000	4 140 000	2 140 000	1 790 000
<b>Résultat avant impôts</b>	<b>16 041 824</b>	<b>14 767 992</b>	<b>25 668 849</b>	<b>33 579 153</b>	<b>49 160 221</b>
<b>IBS (35%)</b>				<b>11 752 704</b>	<b>17 206 077</b>
<b>RESULTAT NET</b>	<b>16 041 824</b>	<b>14 767 992</b>	<b>25 668 849</b>	<b>21 826 449</b>	<b>31 954 144</b>
<b>CASH FLOW ou MBA</b>	<b>20 181 824</b>	<b>18 907 992</b>	<b>29 808 849</b>	<b>23 966 449</b>	<b>33 744 144</b>

Le tableau de compte de Résultats Prévisionnels donne les informations futures sur l'activité de l'entreprise. Dès la première année, le projet résulte déjà un bénéfice net de 113 967 960 Fmg. Ce bénéfice augmente progressivement tout au long des années à venir.

D'où l'extension remarquable du projet

## Section 2 : Le plan de trésorerie

Le plan de trésorerie concerne la prévision des ressources nécessaires à la programmation des actions. Il permet de savoir si l'on ne rencontre pas de difficulté sur le remboursement des emprunts

**Tableau 18 : Plan de trésorerie**

Désignations	Année 0	N	N +1	N +2	N +3	N +4
<b>RESSOURCES</b>						
Cash flow (+)		20181824	18907992	<b>29808849</b>	23966449	33744144
Emprunt à LMT	25 352 380					
Fonds propres	37 947 620					
<b>Total ressources</b>	<b>63 300 000</b>	<b>20181824</b>	<b>18907992</b>	<b>29808849</b>	<b>23966449</b>	<b>33744144</b>
<b>EMPLOIS</b>						
Cash flow (-)						
Frais d'établissement	1 400 000					
Terrain	30 000 000					
Constructions	10 000 000					
Matériels et équipement	15 000 000					
Installations	500 000					
Matériel de transport	6 000 000					
MMB	400 000					
Remboursement d'emprunt		976 644	1 171 972	1 406 367	1 687 640	2 025 168
<b>TOTAL EMPLOIS</b>	<b>63 300 000</b>	<b>976 644</b>	<b>1 171 972</b>	<b>1 406 367</b>	<b>1 687 640</b>	<b>2 025 168</b>
Solde		<b>19205180</b>	<b>17736020</b>	<b>28402482</b>	<b>22278809</b>	<b>31718976</b>
Solde cumulé		<b>19205180</b>	<b>36941200</b>	<b>65343682</b>	<b>87622491</b>	<b>119341467</b>

Malgré le remboursement de l'emprunt qui s'étale sur les dix ans, la trésorerie ne cesse d'augmenter. La croissance des disponibilités conduit l'entreprise à entamer une ou plusieurs actions financières dans le seul but de maintenir et même d'accroître sa rentabilité.

### Section 3 : Le tableau de grandeurs caractéristiques de gestion (TGCG)

C'est un compte de résultat présenté sous une autre forme de manière à fournir des informations pratiques à la comptabilité nationale. Par définition, le TGCG est un état financier qui présente une série d'agrégats expliquant la formation du résultat net de l'exercice, à savoir : le chiffre d'Affaires Annuel, la Valeur Ajoutée (VA), l'Excédent Brut d'Exploitation (EBE), le résultat d'exploitation, le résultat financier, le résultat avant impôts et le résultat net.

**Tableau 19 : Tableau de grandeurs caractéristiques de gestion**

désignations	N	N +1	N +2	N +3	N +4
1-Marge commerciale					
2-Production de l'exercice	275 625 000	344 531 250	430 683 750	538 335 000	672 918 750
(+) Production vendue	275 625 000	344 531 250	430 683 750	538 335 000	672 918 750
(+) Production stockée					
3-consommations intermédiaires	242 849 500	312 842 025	387 925 265	489 524 922	608 768 177
(+) Achat de matières premières	230 277 600	287 847 000	359 808 750	449 760 938	562 201 172
(+) achat de matières non stockées	12 465 600	12 485 600	12 505 600	12 525 600	12 545 600
(+) charges externes	106 300	12 509 425	15 610 915	27 238 384	34 021 405
4-Valeur ajoutée	32 775 500	31 689 225	42 758 485	48 810 078	64 150 573
4) Production de l'exercice	275 625 000	344 531 250	430 683 750	538 335 000	672 918 750
(-) consommation intermédiaire	242 849 500	312 842 025	387 925 265	489 524 922	608 768 177
5-Excédent Brut d'Exploitation (EBE)	25 252 300	23 783 139	34 449 602	40 078 632	54 972 172
(+) valeur ajoutée	32 775 500	31 689 225	42 758 485	48 810 078	64 150 573
(-) Impôts et taxes	(160 000)	(160 000)	(160 000)	(160 000)	(160 000)
(-) charges sociales	(1 123 200)	(1 181 606)	(1 243 050)	(1 307 509)	(1 375 688)
(-) charges de personnel	(6 240 000)	(6 564 480)	(6 905 833)	(7 263 937)	(7 642 713)
6-Résultat d'exploitation	21 112 300	19 643 139	30 309 602	37 938 632	53 182 172
(+) E.B.E	25 252 300	23 783 139	34 449 602	40 078 632	54 972 172
(-) Dotation aux amortissements	(4 140 000)	(4 140 000)	(4 140 000)	(2 140 000)	(1 790 000)
7-Résultat financier	(5 070 476)	(4 875 147)	(4 640 753)	(4 359 479)	(4 021 951)
(-) produits financiers					
(-) charges financiers	(5 070 476)	(4 875 147)	(4 640 753)	(4 359 479)	(4 021 951)
8-Résultat avant impôts	16 041 824	14 767 992	25 668 849	33 579 153	49 160 221
(+) Résultat d'exploitation	21 112 300	19 643 139	30 309 602	37 938 632	53 182 172
(+) Résultat financier	(5 070 476)	(4 875 147)	(4 640 753)	(4 359 479)	(4 021 951)
9-Résultat net de l'exercice	16 041 824	19 643 139	25 668 849	21 826 449	31 954 144
(+) Résultat avant impôts	16 041 824	14 767 992	25 668 849	33 579 153	49 160 221
(-) IBS				11 752 704	17 206 077

#### Section 4 : Le Bilan Prévisionnel

Le bilan prévisionnel a pour but de prédéterminer la structure financière future et constitue la vérification de l'homogénéité de l'ensemble des prévisions entre le Plan d'Investissement, le Plan de Financement à longue échéance, la rentabilité et les Résultats Prévisionnels.

En effet, le bilan est un contrôle global de la gestion prévisionnelle car il est la résultante de tous les éléments prévisionnels qui doivent tous provenir du même plan général d'activités. Le bénéfice sera incorporé au capital à chaque fin de l'exercice.

**Tableau 20 : Bilan prévisionnel**

#### Bilan Prévisionnel au 31/12/N

ACTIF	Montant brut	Amortisse ment	Montant Net	PASSIF	Montant
<u>Immobilisations</u>				<u>Capitaux propres</u>	
<u>Incorporelles</u>				Capital	37 947 620
Frais d'établissement	1 400 000	350 000	1 050 000	Résultat de l'exercice	16 041 824
<u>Immobilisations Corporelles</u>					
Terrains	30 000 000		30 000 000		
Constructions	10 000 000	200 000	9 800 000		
Matériel et équipements	15 000 000	1 500 000	13 500 000		
Installations	500 000	50.000	450 000		
Matériel de transport	6 000 000	2.000.000	4 000 000		
Matériel et mobilier de bureau	400 000	40.000	360 000	<u>Emprunt à LMT</u>	24 375 736
<u>Disponibilités</u>					
Banque	19 205 180		19 205 180		
<b>TOTAL ACTIF</b>		<b>4 140 000</b>	<b>78 365 180</b>	<b>Total passif</b>	<b>78 365 180</b>

**Bilan prévisionnel N+1**

ACTIF	Montant brut	Amortissement	Montant Net	PASSIF	Montant
<u>Immobilisations Incorporelles</u>				<u>Capitaux propres</u>	
Frais d'établissement	1 400 000	350 000	700 000	Capital	53 989 444
<u>Immobilisations Corporelles</u>				Résultat de l'exercice	14 767 992
Terrain	30 000 000		30 000 000		
Constructions	10 000 000	200 000	9 600 000		
Matériel et équipements	15 000 000	1 500 000	12 000 000		
Installations	500 000	50 000	400 000		
Matériel de transport	6 000 000	2 000 000	2 000 000		
Matériel et meublé de bureau	400 000	40 000	320 000	<u>Emprunt à LMT</u>	23 203 764
<u>Disponibilités</u>					
Banque	36 941 200		36 941 200		
<b>Total actif</b>		<b>4 140 000</b>	<b>91 261 200</b>	<b>Total passif</b>	<b>91 961 200</b>

### Bilan prévisionnel N+2

ACTIF	Montant brut	Amortissement	Montant Net	PASSIF	Montant
<u>Immobilisations Incorporelles</u>				<u>Capitaux propres</u>	
Frais d'établissement	1 400 000	350 000	350 000	Capital	
<u>Immobilisations Corporelles</u>				Résultat de l'exercice	68 757 436
Terrain	30 000 000		30 000 000		25 668 849
Constructions	10 000 000	200 000	9 400 000		
Matériel et équipements	15 000 000	1 500 000	10 500 000		
Installations	500 000	50 000	350 000		
Matériel de transport	6 000 000	2 000 000	-	<u>Emprunt à L</u>	21 797 397
Matériel et mobilier de bureau	400 000	40 000	280 000		
<u>Disponibilités</u>					
Banque	65 343 682		65 343 682		
<b>Total actif</b>		<b>4 140 000</b>	<b>116 223 682</b>	<b>Total passif</b>	<b>116 223 682</b>

### Bilan prévisionnel N+3

ACTIF	Montant brut	Amortissement	Montant Net	PASSIF	Montant
<u>Immobilisations Incorporelles</u>				<u>Capitaux propres</u>	
Frais d'établissement	1 400 000	350 000	30 000 000	Capital	94 426 285
<u>Immobilisations Corporelles</u>				Résultat de l'exercice	21 826 449
Terrain	30 000 000				
Constructions	10 000 000	200 000	9 200 000		
Matériel et équipements	15 000 000	1 500 000	9 000 000		
Installations	500 000	50 000	300 000		
Matériel de transport	6 000 000	-			
Matériel et mobilier de bureau	400 000	40 000	240 000	<u>Emprunt à LMT</u>	20 109 757
<u>Disponibilités</u>					
Banque	87 622 491		87 622 491		
<b>Total actif</b>		<b>2 140 000</b>	<b>136 636 491</b>	<b>Total passif</b>	<b>136 362 491</b>

### Bilan prévisionnel N+4

ACTIF	Montant brut	Amortissement	Montant Net	PASSIF	Montant
<u>Immobilisations Incorporelles</u>				<u>Capitaux propres</u>	
Frais d'établissement	1 400 000			Capital	116 252 734
<u>Immobilisations Corporelles</u>		-		Résultat de l'exercice	31 954 144
Terrain	30 000 000		30 000 000		
Constructions	10 000 000	200 000	9 000 000		
Matériel et équipements	15 000 000	1 500 000	7 500 000		
Installations	500 000	50 000	250 000		
Matériel de transport	6 000 000	-	-		
Matériel et mobilier de bureau	400 000	40 000	200 000	<u>Emprunt à LMT</u>	18 084 589
<u>Disponibilités</u>					
Banque	119 341 467		119 341 467		
<b>Total actif</b>		<b>1 790 000</b>	<b>166 291 467</b>	<b>Total passif</b>	<b>166 291 467</b>

### **Chapitre III : EVALUATION DU PROJET**

L'évaluation est l'activité intégrée dans le processus de l'exécution d'un projet. Elle consiste à prédire le résultat afin de permettre la meilleure orientation du projet. Elle est aussi la source de jugement de la valeur sur le résultat, le déroulement et l'utilisation des ressources.

#### **Section 1 : Evaluation économique :**

##### **1.1 Signification économique de la valeur ajoutée :**

La valeur ajoutée est la différence entre d'une part la valeur des biens et services produits par l'entreprise et d'autre part la valeur de biens et services qu'elle a utilisée dans le processus de production.

Cette valeur ajoutée exprime l'apport scientifique de l'entreprise et de son personnel dans la production d'un bien ou d'un service. Elle peut être utilisée en analyse économique pour apprécier :

- le poids économique de l'entreprise
- les structures et les méthodes d'exploitation
- son développement c'est à dire l'étude de l'évolution de l'entreprise dans le temps.

##### **1.2 Projection de la valeur ajoutée**

Elle concerne l'évolution de la valeur ajoutée des cinq exercices.

Tableau 21 : calcul de la valeur ajoutée (en Ar)

<b>LIBELLE</b>	<b>N</b>	<b>N+1</b>	<b>N+2</b>	<b>N+3</b>	<b>N+4</b>
Vente	275 625 000	344 531 250	430 683 750	538 335 000	672 918 750
Consommation intermédiaire	242 849 500	312 842 025	312 842 025	489 524 922	608 768 177
Valeur ajoutée	32 775 500	31 689 225	42 758 485	48 810 078	64 150 513

L'étude de l'évolution de la valeur ajoutée est très utile pour apprécier l'efficacité de l'entreprise car elle constitue une notion fondamentale qui doit guider le choix sur les options de gestion à adopter.

Le tableau ci-dessus fait apparaître l'évolution croissante de la valeur ajoutée de la première jusqu'à la cinquième année. L'analyse permet donc de donner une brève conclusion que l'entreprise en question est en mesure de créer les richesses et de rémunérer les moyens dont elle dispose pour l'exploitation.

### **1.3 Les ratios de performance économique ou ratios de productivité :**

Le ratio est le rapport de deux grandeurs comptables. Les ratios qui suivent, montrent l'efficacité du projet sur le plan économique.

Le rendement apparent de la main d'œuvre  $R_1 = \frac{\text{Valeur ajoutée}}{\text{effectif}}$

L'efficacité du facteur travail  $R_2 = \frac{\text{Charges de personnel}}{\text{Valeur ajoutée}} \times 100$

La performance économique  $R_3 = \frac{\text{Résultat net}}{\text{Valeur ajoutée}} \times 100$

**Tableau 22 : Tableau de calcul des ratios**

<b>Indicateur</b>	<b>N</b>	<b>N +1</b>	<b>N +2</b>	<b>N +3</b>	<b>N +4</b>
R1	5 462 583	5 281 538	7 126 414	8 135 013	10 691 752
R2	22	24	19	18	14
R3	49	47	60	69	76

- Le rendement apparent de la main d'œuvre évolue chaque année. Il correspond à la valeur ajoutée créée annuellement par chaque employé
- L'efficacité du facteur travail présente un indicateur toujours positif même s'il varie d'année en année.
- La performance économique présente un pourcentage avantageux voire intéressant. Mais le paiement de l'Impôt sur le Bénéfice de la Société entraîne sa diminution sur la quatrième année. Une diminution qui sera disparue dès le cinquième exercice. Ce qui nous amène à dire que l'entreprise surpasse les difficultés qui surviennent sur son développement.

### **Section 2 : Evaluation sociale**

- L'intérêt social de notre projet réside surtout dans le fait qu'il représente un véritable vecteur de développement alimentaire dans la région d'Andilamena. Il est une unité permettant une alimentation telle qu'elle doit être pour la population locale. Et il est une source nouvelle de projet.
- Ce projet est une offre qui favorise le besoin de la population à la satisfaction
- Ainsi il contribue à résoudre le problème de chômage dans la localité. Le Produit Intérieur Brut des concernés va augmenter. Cette augmentation va entraîner une amélioration de leur niveau de vie.

- Cette création d'emploi améliorera également la sécurité sociale de la localité en réduisant la délinquance juvénile provoquée par l'oisiveté des jeunes.

### **Section 3 : Evaluation financière**

#### **3.1 Valeur Actuelle Nette :**

La valeur actuelle nette permet à l'entreprise de savoir si l'investissement engagé est intéressant. C'est à dire qu'il est capable de générer des ressources internes permettant de rembourser les fonds initiaux investis

La Valeur Actuelle Nette (VAN) est égale à la somme des valeurs actualisée de la marge brut d'autofinancement (M.B.A), à laquelle on enlève le montant des fonds initiaux investis ©

Taux d'actualisation  $t=20\%$  que nous allons utiliser n'est que le taux d'intérêt de l'emprunt

$$VAN = \sum_{j=1}^{y=n} MBA(1+t)^{-j} - C$$

$$VAN = MBA(1+t)^{-1} + MBA(1+t)^{-2} + MBA(1+t)^{-3} + MBA(1+t)^{-4} + MBA(1+t)^{-5} - C$$

D'où

$$VAN = 34\,362\,283 \text{ Ar}$$

Si le taux d'actualisation est égal au taux d'intérêt de l'emprunt  $t=20\%$  ; la valeur actuelle nette sera de  $34\,362\,283 \text{ Ar} > 0$ . Cela signifie que notre projet est valable puisque sa rentabilité sera supérieure au taux d'intérêt de l'emprunt.

#### **3.2 L'indice de Profitabilité :**

L'indice de la profitabilité nous permet de connaître si le projet est profitable ou non. Cet indice de profitabilité (IP) se calcule par le rapport suivant :

$$IP = \frac{\sum_{j=1}^{y=n} MBA(1+t)^{-j}}{C}$$

$$IP = 1.9$$

Comme l'indice de profitabilité est égal à 1.9, c'est à dire l'IP est supérieure à 1 ( $IP > 1$ ), on peut dire que notre projet est profitable.

### **3.3 Délai de récupération des capitaux investis :**

Le délai de récupération des capitaux investis (DRCI) est le temps nécessaire pour que les fonds investis soient récupérés.

**Tableau 23 : Calcul du DRCI :**

DESIGNATION	N	N+1	N+2	N+3	N+4
	Montant	Montant	Montant	Montant	Montant
MBA	20 181 824	18 907 992	29 808 849	23 966 449	33 744 144
$(1+t)^{-n}$	0,833	0,694	0,579	0,482	0,402
MBA actualisée	16 811 459	13 122 146	17 259 324	11 551 828	13 565 146
MBA cumulée	16 811 459	29 933 605	47 192 929	58 744 757	72 309 903

L'investissement initial 25 352 380 Ar, est compris entre 16 811 459 Ar correspondant à la MBA de la première année et 29 933 605 Ar correspondant à celle de la deuxième année.

Le délai de récupération est donc compris en 1 an et 2 ans. Le problème se pose ainsi :

$$16\,811\,459 \text{ Ar} < 25\,352\,380 \text{ Ar} < 29\,933\,605 \text{ Ar}$$

$$1 \text{ an} < \text{DRCI} < 2 \text{ ans}$$

La détermination du DRCI est effectuée par la méthode d'extrapolation. D'où, le délai de récupération est de 1 an 6 mois.

Nous pouvons donc récupérer les fonds investis au bout de 1 an et 6 mois d'exploitation. Ce qui est encore un bon signe car le délai de récupération maximale qu'on peut accepter est de 10 ans.

## **CONCLUSION GENERALE**

En voyant la situation économique de la région d'Andilamena, elle connaît déjà une situation développée à cause de sa richesse minière. Mais au sein de l'alimentation que le problème se pose dans cette région. C'est ainsi que ce projet concerne la boulangerie afin d'améliorer la qualité du pain existante mais surtout afin de faire connaître à la population de cette région et de Vohitraivo ce qui est vraiment la saveur d'un pain tel qu'il doit être.

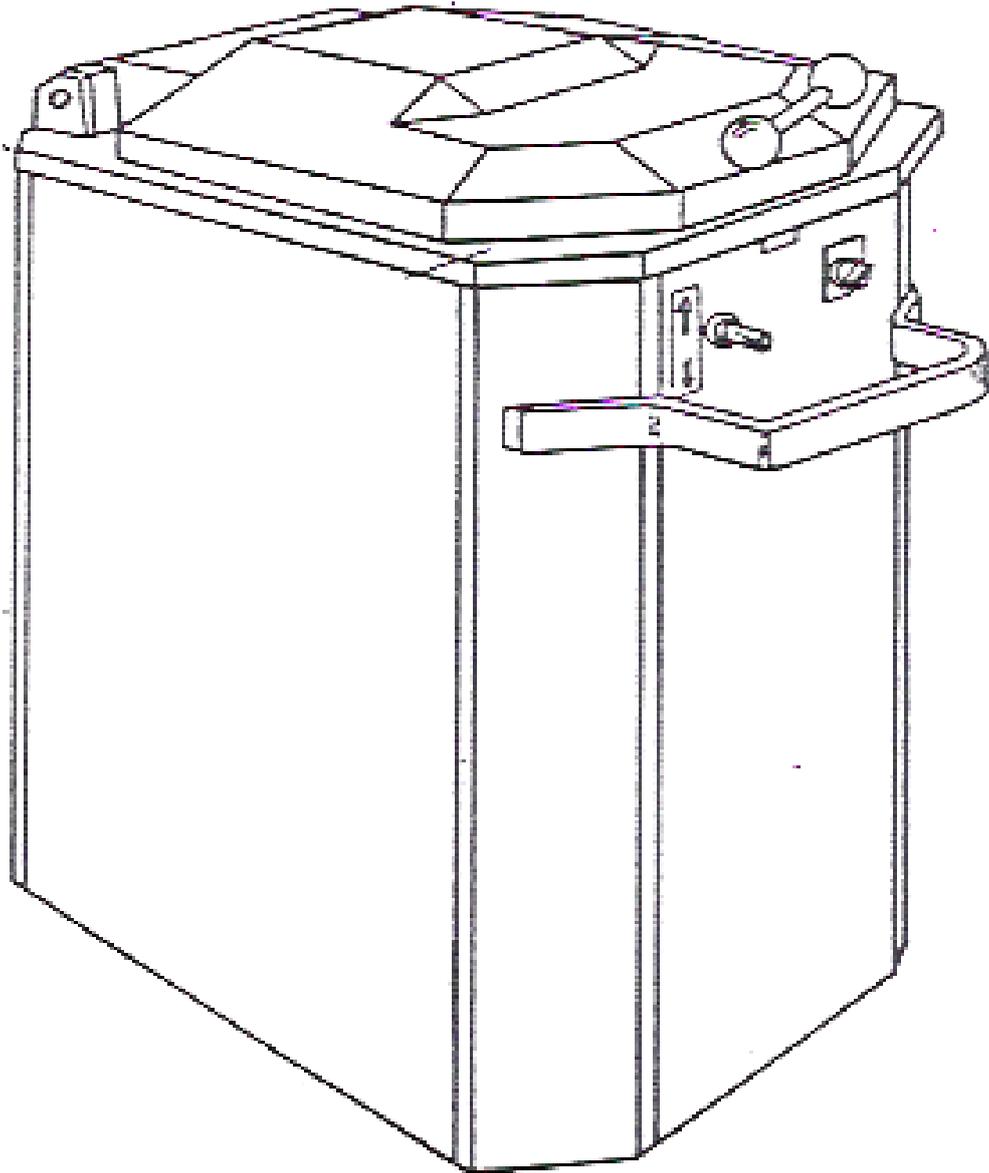
Au terme de cette activité, force est de constater que le projet de mis en place d'une boulangerie est une opportunité pour la région dans l'amélioration alimentaire de ces gens. De plus, l'étude de faisabilité a démontré que toutes les conditions sont réunies pour optimiser ce projet.

Il reste à apporter la volonté et le savoir-faire pour mettre sur pied le projet. Quant au financement, à la rentabilité du projet, les études ont montré combien il sera intéressant dans lequel le financement profitera du réseau de relation dont disposera le promoteur du projet auprès de la banque et des institutions financières.

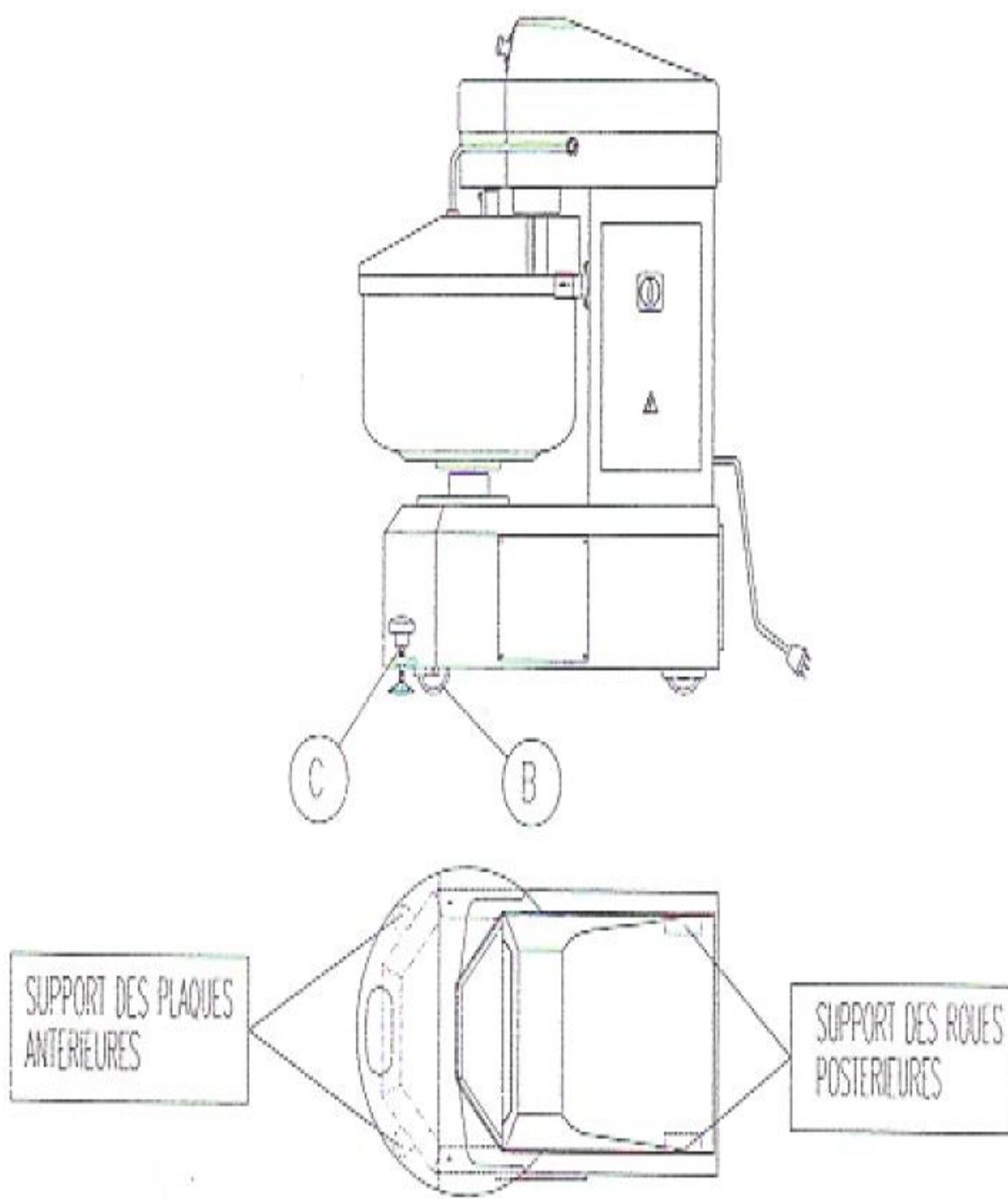
## **BIBLIOGRAPHIE**

- « Mon métier boulanger » J.LANORE
- Pavailer
- « Gestion financière » Bruno SOLNIK
- « Gestion financière de l'entreprise » Georges DEPALLENS

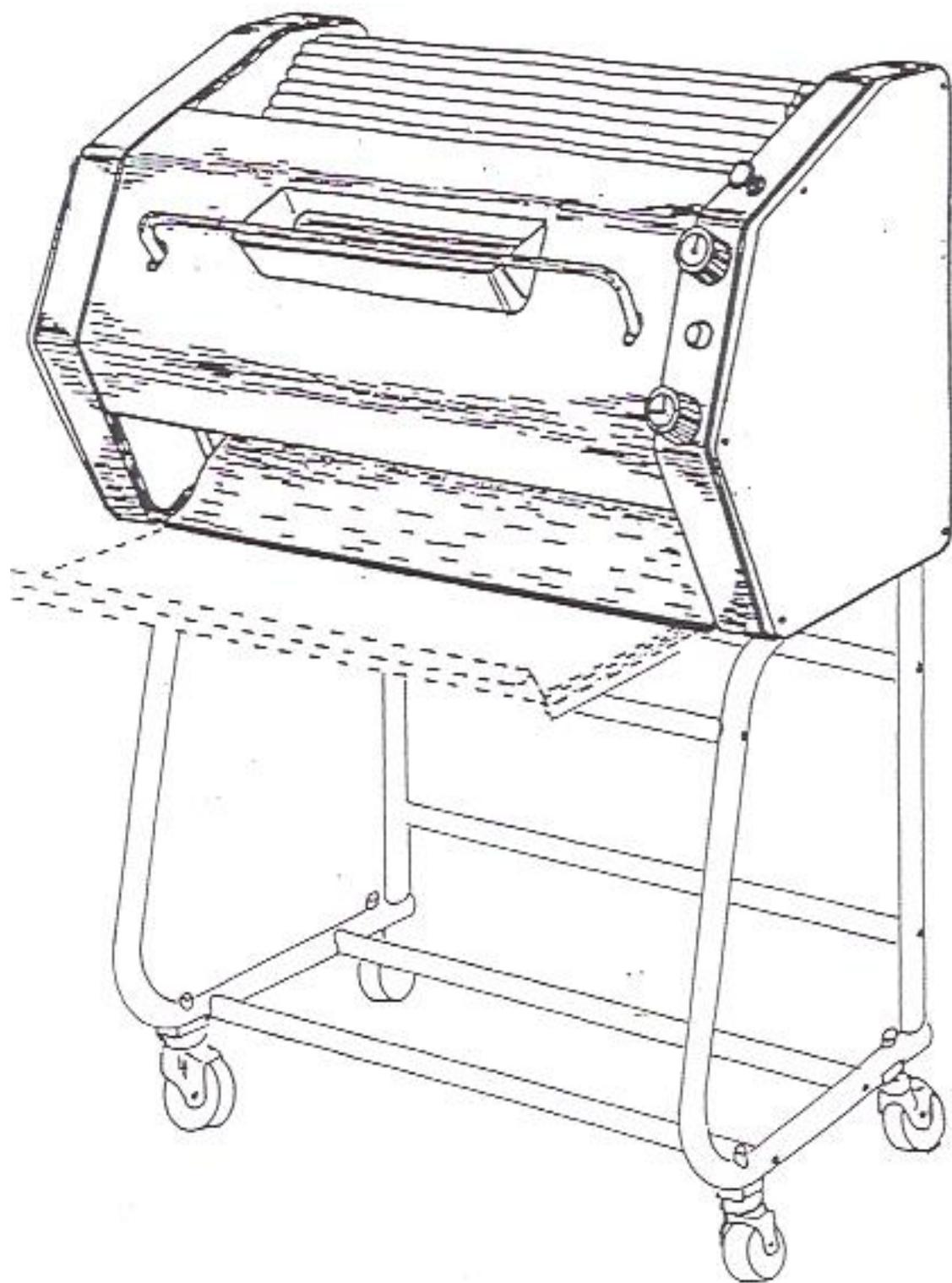
## **ANNEXES**



**PETRISSEUSE**



**FACONNEUSE**



**DIVISEUSE**

## LISTE DES TABLEAUX

- Niveaux de consommation selon le groupement statistique économique du chef de ménage (Tableau 1)
- Parts de l'alimentation dans la consommation totale selon les provinces et les milieux (tableau 2)
- Liste des matériels dans la boulangerie (Tableau 3)
- Diagramme de GANTT (tableau 4)
- Tableau de récapitulation des investissements (tableau 5)
- Etablissement du bilan d'ouverture (tableau 6)
- Tableau des amortissements (tableau 7)
- Plan de financement (tableau 8)
- Tableau de remboursement des dettes (tableau 9)
- Produits d'exploitation (tableau 10)
- Achat des matières premières (tableau 11)
- Achat de matières et fournitures non stockées (tableau 12)
- Charges externes (tableau 13)
- Salaire (tableau 14)
- Evolution du salaire (tableau 15)
- Charges sociales (tableau 16)
- Compte des résultats prévisionnels (tableau 17)
- Plan de trésorerie (tableau 18)
- Tableau de grandeurs caractéristiques de gestion (tableau 19)
- Bilan prévisionnel (tableau 20)
- Calcul de la valeur ajoutée (Tableau 21)
- Calcul des ratios (tableau 22)

## REMERCIEMENTS

« Je ne perds pas de vue le Seigneur, et je ne risque pas de faiblir, puisqu'il est à mes côtés »

Psaumes 16 :8

Je rends grâce au Seigneur pour son Amour et sa Bonté infinis durant ces années passées ensemble.

J'adresse mes remerciements à :

Monsieur RAKOTOBE Pascal, Professeur agrégé, Président de l'Université d'Antananarivo

Monsieur RAKOTOARISON Rado Zoherilaza, Maître de conférences, Doyen de la Faculté de Droit, d'Economie, de Gestion et de Sociologie

Monsieur RALISON Roger, Maître de conférence, Chef de département Gestion, Premier responsable de l'option Finances et comptabilité, encadreur enseignant qui a bien voulu consacrer une grande partie de son temps pour nous aider, nous conseiller, nous encourager lors de l'élaboration de cet ouvrage et qui nous a permis de présenter ce mémoire

Madame ANDRIANALY Saholiarimanana, Professeur, Premier responsable de l'option Organisation, Directeur du centre d'étude et de recherche en Gestion

Monsieur ANDRIANTSEHENO Daniel, Maître de conférence, Premier responsable de l'option Marketing

Monsieur RAKOTO Georges Christian Marc, Directeur Administratif et Financier dans la Société FASHION sise à Tanjombato, notre encadreur professionnel qui malgré ses occupation, a accepté avec amabilité de compter parmi les membres de jury en nous prodiguant des conseils, des suggestions et des critiques constructives précieuses à l'élaboration de ce travail

Président de jury, tous les membres de jury qui ont bien voulu accepter de juger notre travail malgré leurs lourdes responsabilités

Tous les enseignants permanents, vacataires ainsi qu'à tous les personnels administratifs au sein du département de Gestion qui ont apporté leurs aides et leurs soutiens au cours de nos formations

Ma famille, spécialement ma femme et mes amis, mes sincères reconnaissances

## TABLE DE MATIERES

	Page
<b>SOMMAIRE</b>	
Liste des tableaux	
<b>INTRODUCTION</b>	1
<b>PREMIERE PARTIE : IDENTIFICATION DU PROJET</b>	
<b>CHAPITRE du I : Présentation projet</b>	4
Section 1 : Historique du projet	4
1-1 La farine	4
1-2 L'eau	4
1-3 La levure	5
1-4 Le sel	5
Section 2 : L'hygiène	6
2-1 Les microbes	6
2-2 L'hygiène des produits	6
2-3 L'hygiène du boulanger	7
2-4 L'hygiène des locaux et du matériel	7
<b>CHAPITRE II : Etude du marché</b>	8
Section 1 : Description du marché	8
1-1 Evolution de la consommation	8
1-2 Conséquences de l'essor de la consommation	9
Section 2 : Analyse de la demande	10
2-1 Mouvement de la demande	10
2-2 Aspects qualitatifs et quantitatifs de la demande	10
Section 3 : Analyse de l'offre	11
3-1 Mouvement de l'offre	11
3-2 Aspects qualitatifs et quantitatifs de l'offre	11
Section 4 : La concurrence	12
4-1 Identification des concurrents	12
4-2 Part visé sur le marché	12
<b>CHAPITRE III : Théorie générale sur les outils et les critères d'évaluation</b>	13
Section 1 : La Valeur Actuelle Nette	13
1-1 Définition	13
1-2 Formule	13
1-3 Interprétation	13
Section 2 : Le Taux de Rentabilité Interne	13
2-1 Définition	13
2-2 Formule	14
2-3 Interprétation	14
Section 3 : Le Délai de Récupération des Capitaux Investis	14
3-1 Définition	14
Section 4 : L'Indice de Profitabilité	14
4-1 Définition	14
4-2 Formule	14
4-3 Interprétation	15
<b>DEUXIEME PARTIE : CONDUITE DU PROJET</b>	
<b>CHAPITRE I : Technique de production</b>	17
Section 1 : Identification des matériels	17
1-1 Le petit matériel de mesure	17
1-2 Le gros matériel	17

Section 2 : Etapes de panification	18
2-1 Stockage de la farine	18
2-2 Fabrication de la pâte	19
2-3 Fermentation panaière	19
2-4 Division de la pâte et la mise en forme des pâtons	20
2-5 Logement et protection durant l'apprêt	21
2-6 La cuisson de la pâte	21
CHAPITRE II : Capacité de production	23
Section 1 : Les différents facteurs de production	23
1-1 Le travail	23
1-2 L'équipement	23
Section 2 : Production envisagée et chiffre d'affaires de la boulangerie	25
2-1 L'activité de production	25
2-2 La production envisagée	25
2-3 Le chiffre d'affaires	25
CHAPITRE III : Etude organisationnelle	26
Section 1 : Organisation du travail	26
1-1 Tâches à effectuer	26
1-2 Organigramme	26
Section 2 : Chronogramme	27
2-1 Classement des tâches	27
2-2 Diagramme de GA NTT	27
<b>TROISIEME PARTIE : ETUDE FINANCIERE DU PROJET</b>	
CHAPITRE I : Coût d'investissement	30
Section 1 : Coût des investissements et compte de gestion	30
1-1 Les éléments constitutifs des investissements	30
1-1-1 Définitions	30
1-1-2 Les éléments constitutifs	30
1-2 Le tableau de récapitulation des investissements	31
Section 2 : Fonds de roulement initial	31
2-1 Quelques notions sur les règles de l'équilibre financier	31
2-2 Détermination du Fonds de roulement net	32
Section 3 : Tableau d'amortissement	33
3-1 Aspects généraux des amortissements	33
3-2 Tableau des amortissements	33
Section 4 : Plan de financement	34
4-1 Le crédit à moyen terme	34
4-2 Plan de financement	35
Section 5 : Tableau de remboursement des dettes	35
5-1 Le remboursement des crédits à moyen terme	35
5-2 Mode de calcul de l'annuité constante	36
Section 6 : Les comptes de gestion	36
6-1 Les produits d'exploitation	36
6-2 Les charges d'exploitation	36
6-2-1 Les achats	37
6-2-2 Les charges externes	37
6-2-3 Les charges de personnel	38
6-2-4 Les dotations aux amortissements	39
6-2-5 Les charges financières	39
CHAPITRE II : Etude de faisabilité	40

Section 1 : Le compte de Résultat Prévisionnel	40
Section 2 : Le plan de trésorerie	41
Section 3 : Le Tableau de Grandeurs Caractéristiques de Gestion	42
Section 4 : Le bilan Prévisionnel	43
<b>CHAPITRE III : Evaluation du projet</b>	<b>48</b>
Section 1 : Evaluation économique	48
1-1 Identification économique de la valeur ajoutée	48
1-2 Projection de la valeur ajoutée	48
1-3 Les ratios de performance économique ou ratios de productivité	49
Section 2 : Evaluation sociale	49
Section 3 : Evaluation financière	50
3-1 Valeur Actuelle Nette	50
3-2 L'Indice de Profitabilité	50
3-3 Délai de Récupération des Capitaux Investis	51
<b>CONCLUSION GENERALE</b>	<b>52</b>
<b>BIBLIOGRAPHIES</b>	<b>53</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>55</b>