



Centre Africain d'Etudes Supérieures en Gestion

**CESAG EXECUTIVE
EDUCATION (EED)**

**MBA-Gestion des
Projets (MBA/GP)**

Promotion 2018-2019

PROJET PROFESSIONNEL

**Etude de faisabilité pour la création d'une
boulangerie dans la commune de Nioro du Rip
(Sénégal)**

**Présenté par :
Samba CISSE MBA-GP**

**Sous la supervision de Monsieur
Ibrahima Mboulé FALL,
enseignant associé du CESAG**

Juin 2020

DEDICACE

Je dédie ce modeste travail à mes parents : mon papa Youssoupha CISSE et ma maman Fanta KONE. Aucun hommage ne pourrait être à la hauteur de l'amour dont ils ne cessent de me combler. Que Dieu leur procure bonne santé et longue vie.

A celle que j'aime beaucoup et qui m'a soutenue tout au long de cette formation : ma femme Mariama KEITA, et bien sûr à mes frères Lansana CISSE et Sadio CISSE, sans oublier ma grand-mère et mes beaux-parents que j'aime beaucoup.

A toute ma famille, et mes amis, A mon binôme Adama CISSE, Et à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin pour que ce projet soit possible, je vous dis merci.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

REMERCIEMENTS

Au terme de ce travail, qu'il nous soit permis de remercier le Pr Balibié Serge Auguste BAYALA, Directeur Général du Centre Africain d'Etudes Supérieures en Gestion (CESAG) de nous avoir accueilli au sein de l'établissement mais d'assurer les conditions nécessaires pour le bon déroulement de la formation. Nos remerciements vont également à l'endroit de tout le personnel du corps professoral et administratif du CESAG pour la qualité des enseignements dispensés. Plus particulièrement je remercie :

- Mon encadreur M. Mboulé FALL, enseignant associé au CESAG, qui malgré ses nombreuses occupations a su m'accorder du temps à chaque fois que cela était nécessaire ;
- M. Alioune CISSE enseignant associé au CESAG pour son brillant cours très pratique de création d'entreprise ;
- M. Boubacar AW professeur associé au CESAG pour son cours de suivi-évaluation de projet très riche ;
- M. Giscard N'GUESSAN chargé de programme CESAG EXECUTIVE EDUCATION qui malgré ses nombreux programmes MBA, a pu s'activer et planifier pour finir la formation dans le temps.

Un grand merci à tous nos camarades de la promotion MBA-GP 2018/2019 pour leur esprit de solidarité et de fraternité, particulièrement le gouverneur Bruno AKA pour sa disponibilité et mon ami cheikh Ibrahima DIOP.

Enfin je remercie ma collègue Madame Rokhaya yade pour la lecture du document.

LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS

ADEPME : l'Agence de Développement et d'Encadrement des Petites et Moyennes Entreprises

AFD : Analyse Financière Détaillée

AGETIP : l'Agence d'Exécution des Travaux d'Intérêt Public

AJEB : Agence pour l'Emploi des Jeunes des Banlieues

ANAMA : Agence Nationale d'Appui aux Marchands Ambulants

ANEJ : Agence Nationale pour l'Emploi des Jeunes

ANIDA : Agence Nationale d'Insertion et de Développement Agricole

ANPEJ : Agence Nationale pour la Promotion de l'Emploi des Jeunes

ANSD : Agence Nationale de la Statistiques et de la Démographie

APDA : Agence pour la Promotion et le Développement de l'Artisanat

APIX : Agence Nationale pour la Promotion des Investissements et des Grands Travaux

BFR : Besoin en Fonds de Roulement

CESAG : Centre Africain d'Etudes Supérieures en Gestion

DER : Délégation à l'Entrepreneuriat Rapide

DGID : Direction Générale des Impôts et Domaines

EHCVM : Enquête Harmonisé sur les conditions de vie des ménages

ENSAE : Ecole Nationale de la Statistique et de l'Analyse Economique

FASEG : Faculté des Sciences Economiques et de gestion

3FPT : Fonds de Financement de la Formation Professionnelle et Technique

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

IPAR : Initiative, prospective agricole et rurale

ISRA : Institut Sénégalais de Recherches Agricoles

DRCI : Délai de Récupération du Capital Investi

OHADA : Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires

ONG : Organisation non gouvernementale

ONUDI : Organisation des Nations unies pour le développement industriel

PAPA : Projet d'Appui aux politiques agricoles

PES : Politiques Environnementales et Sociales

PIB : produit intérieur brut

PME : Petite et moyenne entreprise

RUMI : Rendement de l'Unité Monétaire Investie

SA : Société Anonyme

SARL : Société A Responsabilité Limitée

TRI : Taux de Rentabilité Interne

UA : Union Africaine

UEMOA : Union Economique et Monétaire Ouest Africaine

VAN : Valeur Actuelle Nette

CESAG - BIBLIOTHEQUE

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Fiche synoptique	VIII
Tableau 2: Typologie des projets	9
Tableau 3:Analyse PESTEL.....	18
Tableau 4: délimitation des différents types de marché.....	19
Tableau 5: projection de la population de la commune de Nioro de 2020 à 2035.....	20
Tableau 6: typologie de l'offre.....	22
Tableau 7: Evaluation de l'intensité concurrentielle	24
Tableau 8: la composition de la pâte pour le pain.....	29
Tableau 9:Composition de la pâte pour le croissant	29
Tableau 10:temps de cuisson en fonction de la température et du poids du pain	31
Tableau 11: investissements et immobilisations	32
Tableau 12 : Ingrédients nécessaires.....	33
Tableau 13: Effectif, profil et la rémunération du personnel	34
Tableau 14: besoin en fond de roulement	34
Tableau 15: Calcul du chiffre d'affaires	39
Tableau 16: calcul des valeurs résiduelles	39
Tableau 17: Besoins et dotations en fond de roulement.....	40
Tableau 18: Structure des données d'exploitation selon le coefficient d'activité.....	41
Tableau 19: prévision de l'inflation de 2020 à 2025	43
Tableau 20:schéma de financement du projet.....	43
Tableau 21: plan du remboursement de l'emprunt	44
Tableau 22: calendrier de réalisation des activités.....	46
Tableau 23: investissements immobilisations en détail	52
Tableau 24: Echancier des flux financiers.....	52
Tableau 25: les amortissements techniques	53
Tableau 26:compte de résultat prévisionnel.....	54
Tableau 27: les flux de trésorerie	55
Tableau 28: la rentabilité des capitaux investis.....	55
Tableau 29: Rentabilité des fonds propres	55

LISTE DES FIGURES

Figure 1: schéma récapitulatif du projet	8
Figure 2 : Circuit de distribution.....	25
Figure 3: Processus de fabrication du pain.....	31
Figure 4 : La structure organisationnelle.....	35

CESAG - BIBLIOTHEQUE

SOMMAIRE

DEDICACE	I
REMERCIEMENTS	II
LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS	III
LISTE DES TABLEAUX	V
LISTE DES FIGURES	VI
SOMMAIRE	VII
FICHE SYNOPTIQUE	VIII
INTRODUCTION GENERALE	1
PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DU PROJET ET ETUDE DES BESOINS	5
Chapitre 1 : Présentation détaillée du projet et méthodes de collecte de données.....	6
Chapitre 2 : Présentation du promoteur et l'étude des besoins du marché.....	15
DEUXIEME PARTIE : ETUDE DE FAISABILITE	27
Chapitre 3 : Plan opérationnel du projet.....	28
Chapitre 4 : Evaluation de la rentabilité financière et économique du projet.....	38
CONCLUSION GENERALE	47
BIBLIOGRAPHIE	48
ANNEXES	51
Table des matières.....	56

FICHE SYNOPTIQUE

Tableau 1: Fiche synoptique

Pays	Sénégal
Localisation	Quartier Daraou Salam de la commune de Nioro du Riop
Raison sociale	Boulangerie Moderne de Nioro du Rip
Forme juridique	Société à Responsabilité limitée (S.A.R.L)
Capital social	15.000.000 F CFA
Répartition des parts	Le capital est réparti en parts égales ; chaque personne apportera en numéraire de 7644105 F CFA
Catégorie d'entreprise	Petite et Moyenne Entreprise (PME)
Promoteur	Samba CISSE
Associé	Adama CISSE
Coût du projet	50 960 697 F CFA
Emprunts (70%)	35 672 488 F CFA
Fonds propres (30%)	15 288 209 F CFA
Taux d'intérêt	5%
Durée du projet	10 ans
Durée de l'emprunt	5 ans
Différé	1 an
Besoin en fond de roulement	17 792 723 F CFA
Délai de récupération du capital investi	2 ans 6 mois
Rendement de l'unité monétaire investi (RUMI)	3,27 F CFA
Taux de rendement interne (TRI)	33%%
Valeur Actuelle Nette (VAN) à 6,05%	46 388 316 FCFA
Nombre d'emploi créés	11
Masse salariale annuelle	21 600 000 F CFA
Impôts sur le bénéfice sur les 5 ans	25 870 137 F CFA
Adresses électroniques	cissesamba91@hotmail.fr ; basamcisse@gmail.com

Source : nous-même

INTRODUCTION GENERALE

Dans un contexte concurrentiel lié à la mondialisation, les pays d'Afrique Subsaharienne sont confrontés simultanément à deux défis majeurs : une transition démographique inachevée et une transition économique embryonnaire. En effet, cette partie du continent fait face à une forte poussée démographique qui ne s'estompera que vers les années 2050. La population estimée en 2008 à 850 millions d'habitants passera à 1,1 milliard en 2025 et à 1,7 milliard en 2050 (Losch et al. 2008). Dans ce contexte, la croissance de la population active présente à la fois une opportunité majeure et une menace dans le sens qu'elle peut être aussi à l'origine de tensions importantes si les économies ne génèrent pas suffisamment d'emplois.

Les effets positifs de la transition démographique ne s'obtiennent pas de manière automatique. Ils requièrent une politique volontariste et pertinente. En Asie orientale, le « miracle économique » est la preuve qu'une transition démographique bien achevée peut aider à créer les conditions d'une croissance économique forte. Un système éducatif fort et des politiques de libéralisation commerciale appropriées ont permis au dividende démographique d'alimenter une expansion économique spectaculaire de la région. Au regard de ces résultats, l'Afrique devra considérer la question de plus près dans une optique d'accélération de la croissance économique.

Dans la quasi-totalité des pays de l'Afrique subsaharienne, l'agriculture et le secteur informel dominent le tissu économique ; l'agriculture restant la principale source d'activités et de revenus pour la majorité des ménages. L'importance du secteur agricole est mise en évidence avec sa contribution au PIB (environ 20%), son apport de devises et sa prépondérance dans la structure de l'emploi avec plus de 65% des actifs (Losch, 2010). Parallèlement, le secteur informel, essentiellement urbain représente 30 à 45% du PIB non agricole et 70 à 90% de l'emploi total non agricole (Jütting & De Laiglesia, 2009). Dans un tel contexte et considérant la transition démographique non achevée, les États d'Afrique subsaharienne doivent faire face à une arrivée massive de jeunes sur le marché de l'emploi. Malheureusement, les secteurs agricole et informel sont incapables d'absorber un tel flux de main-d'œuvre (Giordano et Losch, 2007). D'après les estimations, le nombre d'actifs s'accroîtra au moins jusqu'en 2050. Ces cohortes de jeunes actifs à insérer dans la vie professionnelle pourraient constituer un formidable levier pour la croissance économique. Elles posent également la question centrale de l'emploi et des secteurs d'absorption des nouveaux actifs (IPAR, 2010). Avec l'environnement géopolitique marqué par une forte restriction des mouvements migratoires internationaux réduisant sévèrement les possibilités d'émigration, la jeunesse africaine est contrainte à renoncer à l'émigration internationale et à chercher à s'insérer autant que possible dans le marché de l'emploi au niveau

national et régional. Mais avec une agriculture peu attractive et fortement tributaire des aléas climatiques, un tissu industriel embryonnaire et un niveau d'éducation généralement bas, les opportunités d'emploi restent désespérément limitées. Face à tous ces problèmes et compte tenu de la faible capacité du secteur formel à offrir une réponse adéquate à la forte demande d'emplois des jeunes, les Etats du Burkina Faso, du Mali et du Sénégal ont chacun mis en place une politique nationale de l'emploi orientée essentiellement vers la question des jeunes. Dans ce cadre, des projets, programmes et fonds destinés à l'insertion des jeunes ont été mis en œuvre. Conformément aux orientations de la politique économique, le Plan Sénégal émergent, à travers son axe 1, accorde une place centrale au secteur privé qui devra jouer un rôle déterminant dans la mise en œuvre de projets structurants, en termes de création de richesse et d'emplois. Un accent particulier sera mis sur l'accompagnement de la Petite et Moyenne Entreprise (PME) qui constitue un socle pour le développement de la qualité.

L'Etat du Sénégal a mis en place un important dispositif de créations d'emplois pour favoriser l'insertion professionnelle de ces différentes couches de la société. La création d'agences et de fonds pour la promotion de l'emploi des jeunes s'est véritablement accrue. Jusqu'en 2014, les principaux acteurs de la mise en œuvre directe de la politique de l'emploi sont : la Direction de l'Emploi, l'Agence Nationale pour l'Emploi des Jeunes (ANEJ), l'Agence pour l'Emploi des Jeunes des Banlieues (AJEB), l'Agence Nationale d'Appui aux Marchands Ambulants (ANAMA) et le Fonds National de Promotion de la Jeunesse (FNPJ). A partir de Janvier 2014, l'Agence Nationale pour la Promotion de l'Emploi des Jeunes (ANPEJ) a été créée suite à la fusion de l'ANEJ, l'AJEB, l'ANAMA et du FNPJ. Cette décision repose sur le besoin de rationalisation et de coordination des actions en faveur de l'emploi. En plus de ces acteurs directs, il y a des intervenants qui agissent indirectement sur la politique d'emploi comme l'Agence de Développement et d'Encadrement des Petites et Moyennes Entreprises (ADEPME), l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements et des Grands Travaux (APIX), l'Agence d'Exécution des Travaux d'Intérêt Public (AGETIP), l'Agence Nationale d'Insertion et de Développement Agricole (ANIDA) et l'Agence pour la Promotion et le Développement de l'Artisanat (APDA). Le Fonds de Financement de la Formation Professionnelle et Technique (3FPT) a été mis en place en 2014 avec pour mission principale d'assurer le financement de la formation professionnelle et technique en vue de faciliter l'insertion des jeunes sur le marché de l'emploi. En seulement près de quatre ans d'existence, il a pu octroyer des bons de formation à 10 726 jeunes. Plus récemment en 2017, une Délégation à l'Entreprenariat Rapide (DER) a été créée. Cette DER, rattachée à la Présidence de la République est destinée à promouvoir

l'entreprenariat des femmes et des jeunes. Le développement de ce dispositif et la hausse du nombre de jeunes qui y ont recours ces dernières années, ont nécessité une mobilisation importante de ressources. Malgré tous ces efforts la problématique de l'emploi au Sénégal demeure une préoccupation centrale des autorités. D'après l'enquête régionale intégrée sur l'emploi et le secteur informel (ERI-ESI) réalisée par l'ANSD en 2017 au Sénégal, le chômage et le sous-emploi lié au temps de travail a affecté 12,6% de la population active soit 4019485 personnes en 2017. Ils ont touché plus les femmes (14,5%) que les hommes (11,0%). La tranche d'âges 15-34 ans est aussi la plus affectée avec un taux de 14,2%. Par rapport au niveau d'instruction, il concerne plus les personnes ayant le niveau secondaire (15,9%) et le niveau supérieur (22,6%). Pour les personnes qui n'ont aucun niveau le taux est estimé à 11,5% et le même taux est noté aussi pour ceux qui ont le niveau primaire. Ainsi pour lutter contre le chômage des jeunes, il devient nécessaire que ces dernières s'orientent vers l'auto emploi à travers la création de leur propre entreprise vu que l'Etat et le secteur privé ne peuvent pas absorber toute la demande. Ceci a été mis en exergue dans le rapport 2013 de l'ONUDI qui stipule que les gouvernements nationaux doivent promouvoir l'entreprenariat comme solution viable au chômage en favorisant une culture entrepreneuriale chez les jeunes. Il devient donc important pour tout jeune ayant les compétences nécessaires de mettre en place une entreprise pour non seulement s'auto employer mais également employer d'autres personnes pour participer à la réduction du chômage. En ce qui nous concerne, il sera question de la création d'une boulangerie dans la commune de Nioro du Rip pour non seulement répondre à une certaine demande existante mais également d'employer également d'autres jeunes de la localité. Cette étude portera sur un aspect particulier du processus de création d'une boulangerie qui est celui de l'étude de faisabilité.

L'objectif principal de cette étude est d'analyser la faisabilité d'un projet de création d'une boulangerie dans la commune de Nioro du Rip. Plus spécifiquement, il s'agira de faire :

- ✓ l'étude de marché ;
- ✓ l'étude technique ;
- ✓ l'étude financière et économique ;
- ✓ l'étude environnementale.

Sur le plan microéconomique notre étude présente l'intérêt de produire des services pour satisfaire la demande du marché mais également créer plusieurs emplois.

Sur le plan macroéconomique, elle contribuera à la réduction du chômage des jeunes qui est l'une des préoccupations actuelles des autorités mais également à la création de valeur ajoutée produite dans le pays.

Le présent document sera scindé en deux parties. La première partie portera sur la présentation du projet et l'étude des besoins et la seconde partie sera consacrée à l'étude de faisabilité du projet. Dans la première partie du document, il sera abordé deux chapitres dont la présentation détaillée du projet et méthode de collecte en premier ainsi que la présentation du promoteur et l'étude des besoins. Le plan opérationnel du projet et l'évaluation de la rentabilité financière et économique constitueront respectivement le premier et le second chapitre de la seconde partie. Enfin une conclusion générale portera sur la synthèse des différentes parties du document.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DU PROJET ET ETUDE DES
BESOINS

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Chapitre 1 : Présentation détaillée du projet et méthodes de collecte de données

Ce premier chapitre traitera des généralités sur le projet dans un premier temps et dans un second temps il sera abordé la démarche à adopter pour l'élaboration d'un projet.

1.1 Généralités sur les projets

1.1.1 Historique de l'approche projet

En vieux français du XV^e siècle, on parle de « pourget » (aux alentours de 1470), terme défini comme une « idée que l'on met en avant, [un] plan proposé pour réaliser cette idée ». Plus tard, vers 1529, le mot « projet » prendra une orientation technique : « travail, rédaction élémentaire, premier état ». Vers 1545, il désignera également les éléments architecturaux jetés en avant tels que les balcons (Aim. 2009 : p 3). On attendra le XVIII^e siècle, avec la philosophie des lumières pour que le mot « projet » prenne un nouvel essor et plus tard à la Révolution, pour qu'il se spécialise dans le domaine du droit et de la politique : projet de décret (1789) et projet de loi (1792) (Aim. 2018 a). Au XX^e siècle, Jean-Paul Sartre (1968 : p 55) définira l'homme comme projet : « L'homme n'est rien d'autre que son projet, il n'existe que dans la mesure où il se réalise, il n'est donc rien d'autre que l'ensemble de ses actes, rien d'autre que sa vie » (Aim. 2018 a). Selon Aim. (2018 a), l'évolution du mot projet se présente comme suit :

- ✓ 1470 : idée que l'on met en avant ;
- ✓ 1529 : dessin qui représente un plan ;
- ✓ 1545 : éléments architecturaux jetés en avant ;
- ✓ 1789 : application au droit et à la politique ;
- ✓ 1950 : le mot couvre à la fois le plan et l'exécution du plan.

Le 20^{ème} siècle fut marqué par la révolution industrielle et qui trouve ses fondements dans la structure organisationnelle prônée respectivement dans les travaux de :

- ✓ Frederic Winslow Taylor (The Principles of Scientific Management, 1911);
- ✓ Jules Henri Fayol (Administration industrielle et générale, 1916) ;
- ✓ Henri Ford (My life is work and work is my life, 1922) (Aim. 2018 a).

Aujourd'hui, le mot « projet » recouvre trois sens distincts :

- ✓ une intention de faire : c'est l'«image d'une situation, d'un état que l'on pense atteindre»;

- ✓ un travail préparatoire : un avant-projet, des dessins, des esquisses, des ébauches, des épures, ou des schémas ;
- ✓ une réalisation : il devient alors une réalité à venir (Aïm. 2009 : p 4).

1.1.2. Définitions des concepts

1.1.2.1 Projet

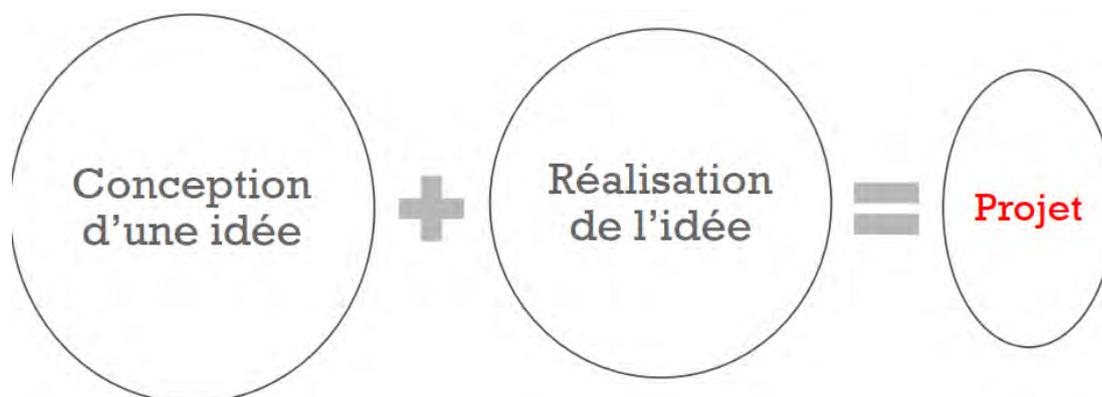
Selon Jean-Paul Sartre(1968), le projet est omniprésent dans la vie d'un être humain et des sociétés. Cette citation révèle le caractère important du projet dans la vie d'un être humain. Ainsi plusieurs définitions sont proposées à un projet.

- ✓ « un projet est une entreprise temporaire décidée dans le but de créer un produit, un service ou un résultat unique. » (PMI, 2004) ;
- ✓ « un projet est un ensemble d'actions à réaliser pour satisfaire un objectif défini, dans le cadre d'une mission précise, et pour la réalisation desquelles on a identifié non seulement un début, mais aussi une fin. » (AFITEP, p.3) ;
- ✓ « un projet est un ensemble complet d'activités et d'opérations qui consomment des ressources limitées (main d'oeuvre, devises, etc.) et dont on attend (on= certains individus, groupes ou classes sociales ou la collectivité entière) des revenus, ou autres ouvrages monétaires ou non monétaires.» (Bridier et Michailof, 1995) ;
- ✓ un projet c'est à la fois ce que l'on a l'intention de faire, une volonté fondée sur une vision de l'avenir. C'est la réponse au besoin d'un utilisateur ou d'un client, des objectifs à atteindre. C'est une certaine façon de réaliser ce que l'on veut faire, une méthode de travail et d'organisation spécifique. Un projet est donc une activité différente des activités récurrentes et stables de l'entreprise (processus) (des Lauriers. 2002 : p 6) ;
- ✓ Jennevin (2013) appréhende le concept de projet de manière approfondie en le définissant comme « un ensemble d'activités planifiées et interdépendantes avec des ressources humaines, matérielles et financières pour atteindre un ou des objectifs dans un délai ».

Le mot projet conceptualise l'aventure humaine. Il sous-tend un potentiel d'ambitions et d'espoirs. Dès qu'il est évoqué, il est une promesse de réussite qui nous projette dans un futur organisé, construit, où le risque « géré » permet de mieux maîtriser l'avenir et non de le subir. Si le mot projet est naturellement associé au monde de l'entreprise et aux grandes réalisations architecturales et industrielles, il est aussi utilisé dans toutes les sphères de la société : politique,

juridique, scientifique, environnementale, sportive, artistique, médiatique, éducative (Aim.2018 a).

Figure 1: schéma récapitulatif du projet



1.1.2.2 Gestion de projet

Selon Corriveau & al. (2007 : p 20) la gestion de projet est une approche de gestion qui consiste à clarifier, à élaborer et à réaliser un projet dont le mandat est confié à une équipe de projet formée à cette fin et réunissant divers experts :

- ✓ en plus d'engager le processus de management classique (planification, direction, organisation, contrôle), la gestion de projet requiert un mode d'organisation et de relation de travail moins formel, plus décentralisé, ce qui favorise l'intégration, l'ouverture, la souplesse et la participation ;
- ✓ elle suppose l'utilisation de techniques et d'outils de gestion assez sophistiqués pour établir l'échéancier d'exécution d'un grand nombre d'activités, puis pour contrôler celles-ci, et ce, afin que le projet soit mené à terme dans le respect des contraintes en matière de coûts, de délai, de performance et de valeurs.

1.1.3 Caractéristiques et typologies de projet

1.1.3.1 Caractéristiques du projet

Un projet présente les caractéristiques suivantes:

- ✓ temporaire: limite de durée applicable aux objectifs, équipes et l'opportunité ou fenêtre de marché, mais pas à ses produits ni à ses résultats ;
- ✓ unicité des produits, services et résultats ;
- ✓ élaboration progressive: développement par étapes et progression incrémentale (du général au spécifique) ;

- ✓ un contexte d'incertitude (incertitude de l'environnement, incertitude technologique, incertitude liée aux ressources) ;
- ✓ la soumission à des contraintes rigoureuses de *performance, de délais, de qualité et de coûts*;
- ✓ un cycle de vie dynamique ;
- ✓ une implication de nombreux intervenants d'intérêts différents, d'organisations différentes, de disciplines différentes, de cultures différentes.

1.1.3.2 Typologies du projet.

La typologie des projets sont faites à travers 6 critères :

Tableau 2: Typologie des projets

Critères	Type de projet
1- Finalité	Projets à but lucratif, productifs
	Non lucratifs (productifs, sociaux, infrastructures, vulgarisation, etc.)
2- Nature	Projet « ouvrage » : Il est relatif à un projet unique, non récurrent qui s'adresse à un client unique, qui existe par lui-même et qui est un bien livrable : ponts, autoroute, barrage, immeuble, etc.
	Projet « produit » : la finalité est la mise au point d'un produit, qui fera par la suite l'objet d'une production répétitive, destinée au marché d'un public plus ou moins large : cimenterie, électroménagers, automobiles, etc.
	Projet « organisationnel » : relatif à un projet « soft », dont la notion de livrable est moins tangible. Ex: organisation de jeux olympiques, implantation d'un système de qualité, changement de système comptable, etc.
3. Taille	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mégaprojets (grand projet); ex: Projet de construction du canal de Suez, Projet RASCOM, Projet Foot Chine ▪ Macroprojets ; ex: Projet d'adduction en eaux potables, ▪ Microprojets ; ex: Projet d'élevage de bovins
4. Nature juridique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Publics; ex: Projet de lutte contre l'érosion côtière sur le littoral ouest africain ▪ Privés; ex: Projet de commercialisation d'appareils électroniques intelligents ▪ ONG, GIE, Coopératifs, etc. ; ex: Projet d'appui à l'émancipation des femmes, Songhaï Initiative
5. Nature des ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les projets collectifs, dont l'exécution exige la création d'équipes de projets ou l'intervention de plusieurs acteurs: Projet de création de Facebook. ▪ Les projets individuels, projets portés en général par une seule personne: projet de création d'un cabinet de consultation
6. Articulation entre projets	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Techniquement Compatibles : La réalisation de l'un n'empêche pas la réalisation de l'autre. Ils peuvent être dépendants (grappe de projets, projet intégré) ou indépendants (portefeuille de projets)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Techniquement Incompatibles : Ils sont mutuellement exclusifs. La réalisation de l'un empêche la réalisation de l'autre. Exemples : 2 types de construction sur un même site, 2 machines différentes sur un même poste de travail, 2 sites en compétition pour recevoir le

1.1.4 Cycle de vie du projet

Le découpage d'un projet en étapes est un élément essentiel pour maîtriser l'incertitude. Il permet de maîtriser la conformité des livrables à la définition des besoins ainsi que de s'assurer de l'adéquation aux objectifs de coûts et de délai; d'exercer un contrôle (validation interne et externe), chaque étape faisant l'objet d'un livrable et d'une validation à partir d'un document spécifique; de déceler les non conformités le plus tôt et de s'adapter aux nouvelles contraintes dues aux aléas non prévus initialement; une meilleure articulation des éléments du triangle de performance (coût, délai, qualité). À chaque étape, il peut être décidé d'arrêter le projet sur décision de la maîtrise d'ouvrage.

La méthodologie de conduite de projet consistant à structurer le déroulement en phases est largement appréciée par Taché(2014) qui, à travers ses propos justifie l'objectif de sécuriser la démarche projet en validant les avancées et réalisations. En effet, les différentes étapes retenues par cet auteur sont réparties entre quatre principales phases :

- ✓ l'avant-projet matérialisé par la définition des besoins et l'étude préalable ;
- ✓ le projet, phase caractérisé par le cadrage, le lancement et les spécifications ;
- ✓ la réalisation marquée par des tests et la mise en œuvre ;
- ✓ et enfin, la mise en production.

Toutefois, le déroulement d'un projet peut varier très sensiblement, selon sa nature, l'organisme et l'environnement dans lequel il se produit, mais on peut presque toujours y distinguer les quatre grandes phases suivantes décrites par Herniaux (2005).

1.1.4.1 La Phase d'exploration

Cette première phase également appelée phase d'identification ou d'avant-projet selon les auteurs, est constituée d'un ensemble d'études notamment d'opportunité et de faisabilité permettant de définir les caractéristiques principales de base du projet. En effet, une fois la viabilité prouvée, les contours du projet se dessinent progressivement aboutissant à un cadrage complet de l'opération.

1.1.4.2. La définition

Cette seconde phase englobant les étapes de préparation ou conception, d'évaluation et de sélection, définit le projet de façon plus précise par l'établissement d'un planning détaillé en termes de durées, d'échéances, de ressources et de coûts. Aussi, les politiques et procédures de

gestion sont également mises en exergue durant cette phase. La phase de définition peut être divisée trois sous phases qui sont les suivantes.

✓ **La préparation ou la conception**

La préparation consiste à concevoir le projet dans toutes ses composantes et de permettre à l'analyste de monter une analyse de fiabilité. Cette étape consiste à procéder aux opérations suivantes : identification des objectifs, choix des indicateurs, recherche des solutions à mettre en place, élaboration du scénario de réalisation, recensement des dispositifs requis, estimation des ressources humaines et financières nécessaires, organisation des instances de pilotage et de leurs processus opérationnels, présélection de l'équipe du projet. Elle aboutit à un plan d'action global qui doit être négocié entre le commanditaire et le chef de projet. En somme, il s'agira d'abord de définir les conditions de réalisation, les besoins et contraintes à lever, d'analyser ensuite les variantes pour en retenir une avant d'étudier la faisabilité du projet.

✓ **L'appréciation ou l'évaluation ex-ante**

Durant cette étape, il s'agira de poser un jugement nécessairement qualitatif sur les objectifs visés par le projet et sur la viabilité même de celui-ci. Une analyse des risques portant sur chaque élément de la phase de préparation, aboutira à un jugement global portant sur la nécessité ou non d'abandonner le projet ou de modifier la conception.

✓ **La sélection**

Le choix du projet ou une de ses variantes de même que son refus par les décideurs, est largement tributaire des conclusions du rapport d'appréciation. A cet égard, la démarche telle que pratiquée, consistant à sélectionner le projet avant sa préparation, ne s'applique pas à tous les projets. Cette étape de sélection pourrait être suivie, selon le cas, de séances de négociation de prêt, subvention et autres conditions nécessaires.

1.1.4.3. La réalisation

Cette phase commence dès que les spécifications fonctionnelles et techniques de la solution retenue ont été validées. La réalisation d'un projet peut s'identifier suivant quatre(04) composantes : la mise en œuvre, la réalisation des investissements, la phase de production, le contrôle et le rééquilibrage du projet. Dans la phase de réalisation on retrouve la mise œuvre, l'investissement, la production, les contrôles et rééquilibrages.

✓ **La mise en œuvre**

Le démarrage du projet suppose, au préalable que la correction du Mémoire Avant-Projet (MAP), livrable de la phase de conception soit faite en adéquation aux points de sélection et de négociation.

La mise en œuvre consiste, selon le Professeur Ahmadou TRAORE, à mobiliser les ressources nécessaires et de qualité, à créer les préconditions par la levée des risques et contraintes et à formaliser l'engagement des intervenants. Cette étape requiert également la mise en place d'un système administratif performant pour le suivi des tâches relatives au fractionnement des activités déclinées dans le plan d'opérations.

✓ **L'investissement**

La plupart des projets comporte une phase d'investissement avant qu'ils puissent produire ce pour quoi ils ont été conçus. Une bonne maîtrise de l'estimation des coûts d'investissement et de la durée de mise en œuvre découlera de la viabilité financière du projet.

✓ **La production**

Cette étape se matérialise par la mise en place de liens entre les clients et le système de production. Par ailleurs pour le cas spécifique de projets « produit » relevant du domaine industriel ou de projets « ouvrage », caractérisés par la pérennité, l'expression « mise en production » est beaucoup plus consacrée. Cette phase du projet telle que décrite par Marchat (2009), consiste à mettre en service ou en vente les produits ou services réalisés. Cependant, ces solutions devront rester sous surveillance pendant une durée donnée définie au départ du projet en fonction des enjeux et des coûts. Si c'est un produit manufacturé vendu à des clients externes, cette période peut être assortie d'une période de garantie. Ainsi, une partie de l'équipe technique qui a fabriqué le produit-service reste mobilisé afin d'intervenir le plus rapidement possible. On parle ainsi de mise en production sous contrôle. Toutefois, la gestion efficace des ressources disponibles nécessite au préalable l'existence d'un système administratif interne adéquat et le maintien de conditions favorables à la réalisation.

✓ **Les contrôles et rééquilibrages**

A intervalles réguliers, le projet doit être contrôlé à l'aide du système qui a été mis en place. Le contrôle peut s'exercer soit par le chef de projet seulement soit par l'instance à laquelle il se rapporte et cela dépend de la particularité du projet.

Ceci exige un système d'informations adéquat et un système préétabli pour régler les problèmes. Si ceux-ci s'avèrent inopérants, on doit les modifier au plus tôt sinon, le projet risque de déraiser. Ce dispositif formalisé de contrôle appelé jalonnement est préconisé par d'autres auteurs dans le cadre du pilotage stratégique. En effet, Herniaux (2007) suggère que le déroulement du projet doit être complété le cas échéant par un jalonnement. Ainsi, il définit le jalon comme un rendez-vous destiné à la fois à vérifier si l'étape qu'il conclut est terminée en bonne et due forme et à recadrer le projet dans son environnement (budget et échéances). Aussi, Debois et Maes (2013) s'accordent sur le principe d'associer à chaque phase un jalon qui définit les objectifs

intermédiaires de projet et met en place un dispositif « anti- retour » car les décisions prises au jalon sont à priori irréversibles.

1.1.4.4. La Terminaison, clôture ou bilan du projet

Un projet peut connaître une fermeture selon deux cas : sa nature ou son insuccès. Dans le premier cas, la possibilité de donner suite au projet est généralement vérifiée afin de mieux s'assurer de la réalisation de l'objectif final. La décision découlera des résultats de l'évaluation ex-post. Concernant le projet conception, s'inscrivant dans le cadre de l'entrepreneuriat, le passage de l'idée en projet d'entreprise suit un certain processus faisant appel, au préalable, à une étude de l'environnement économique. En effet, pour crédibiliser son projet auprès des investisseurs ou partenaires, le promoteur est obligatoirement tenu de prouver la rentabilité économique du projet au regard de l'expression des besoins, des opportunités offertes et de sa faisabilité.

1.2. Méthodes de collecte des données

Cette deuxième section s'intéresse aux méthodes et outils utilisés pour la collecte de données nécessaires pour l'étude de marché. Principalement deux sources de données ont été utilisées : les sources primaires et les sources secondaires. Les données primaires utilisées pour cette étude ont été tirées de l'enquête sur la consommation des ménages réalisées par l'ANSD en 2019. Ainsi il sera décrit dans la suite la méthodologie de collecte de ces données primaires.

1.2.1. Plan de sondage

Le plan de sondage utilisé dans cette enquête est le sondage aléatoire stratifié à 2 degrés. Chaque région du pays est subdivisée en deux parties urbaine et rurale pour former les strates d'échantillonnage. Au total 28 strates sont créés et le tirage est fait indépendamment dans chaque strate.

La taille de l'échantillon est de 7176 ménages. Cette taille est choisie de sorte à garantir une représentativité au niveau de chaque strate. Un tirage de 12 ménages a été effectué dans chaque District de Recensement (DR) et au total 598 DR ont été visités. Pour mieux capter la consommation des ménages sur les différentes périodes, la collecte des données s'est fait en 2 phases avec un intervalle de trois mois.

Comme l'essentiel des enquêtes de l'ANSD, une phase de cartographie a précédé le tirage des ménages à enquêter. En effet, une mise à jour de la liste des ménages composant les DR est réalisée peu de temps avant le déploiement des agents de collecte.

1.2.2. Formation des agents enquêteurs

Au total 108 agents ont participé à cette opération de collecte dont 81 enquêteurs et 27 chefs d'équipes. Ces agents ont été formés durant 1 mois afin de maîtriser l'ensemble des concepts et définitions du questionnaire mais également de se familiariser avec l'application de collecte.

1.2.3. Présentation des outils de collecte

Les outils de collecte mis à disposition dans le cadre de cette enquête, sont principalement le questionnaire ménage, le questionnaire communautaire, l'application de collecte des données développée sur Survey Solution et le manuel des agents enquêteurs. L'application a été installée dans des tablettes qui ont été utilisées par les agents enquêteurs et chefs d'équipes durant les interviews.

Les données issues de la méthodologie décrite ci-dessus seront ainsi utilisées dans le chapitre suivant portant sur la présentation du promoteur et l'étude des besoins du marché.

Chapitre 2 : Présentation du promoteur et l'étude des besoins du marché

Dans ce chapitre, il sera question de présenter le promoteur dans un premier temps et dans un second temps de faire l'étude des besoins du marché.

2.1. Présentation du promoteur

2.1.1. Informations personnelles et parcours scolaire du promoteur

Le promoteur de ce projet, Monsieur Samba CISSE, est né le 12 juin 1991 à keur Oumar coumba, un village situé à 5 km de la commune de Nioro du Rip. Il est issu d'une famille cultivateur et titulaire de la carte d'identité nationale du Sénégal portant le numéro 1 417 2002 01135 délivré le 27 janvier 2017. Son contact téléphonique et son adresse électronique sont respectivement +221 77 173 61 68 et basamcisse@gmail.com. M. CISSE a fait ces études primaires à l'élémentaire du village de Bahou Diop située à 3 km de son village natal où il effectuait le déplacement à pied chaque jour. Après son admission au concours d'entrée en 6^{ième}, il rejoint le CEM1 valdiodio Ndaiye de Kaolack où il a réalisé un brillant parcours avec une moyenne annuelle dépassant les 15 chaque année. Après l'obtention de son BFEM, il a été orienté en serie S au lycée Valdiodio Ndiaye de Kaolack. Après sa première année du lycée, il a été sélectionné parmi les meilleurs élèves pour suivre la classe d'élite qui est la première S1. Il a obtenu son baccalauréat en 2011. Orienté en physique, chimie et science de la matière de la faculté des sciences et techniques de l'université Cheikh Anta Diop (UCAD) de Dakar, il devient le major de la promotion lors de sa première année de licence. En 2013, il réussit le concours international d'entrée aux écoles statistiques de l'Afrique francophone. De 2013 à 2017, il effectue sa formation d'ingénieur des travaux statistiques à l'Ecole Nationale de la Statistique et de l'Analyse Economique de Dakar (ENSAE) où il a obtenu son diplôme avec la mention Bien en juillet 2017. Au cours de l'année scolaire 2018/2019, il a suivi une formation en MBA gestion de projet au Centre Africain d'Etudes Supérieures en Gestion (CESAG).

L'associé de ce projet est Monsieur Adama CISSE, natif de la région de Kaffrine et titulaire d'un master en méthodes statistiques et économétriques de la Faculté des Sciences Economiques et Gestions (FASEG) de l'UCAD.

2.1.2. Parcours professionnel

M. CISSE a décroché son premier contrat en juillet 2017 auprès de l'institut Sénégalais de recherches agricoles après y avoir effectué son stage de fin de formation de mars à juin 2017. Il

occupait le poste d'assistant de recherches dans le Projet d'Appui aux Politiques Agricoles (PAPA). Il avait comme principales tâches la conception des applications de collecte, l'élaboration du plan d'échantillonnage, le traitement et l'analyse des données. De janvier 2018 à nos jours, il est chargé d'études dans le projet d'enquête harmonisée sur les conditions de vie des ménages (EHCVM) de l'UEMOA à l'agence Nationale de la statistique et de la démographie (ANSD). En plus de la collecte et le traitement de données, il a la responsabilité du calcul des indicateurs de bien-être et d'inégalités. Il est également consultant de la banque Mondiale depuis avril 2019 et rend service à beaucoup de cabinet d'études de la place.

2.1.3. La naissance de l'idée de projet

L'idée de ce projet de part de deux constats majeurs notés au cours de ces dernières années :

- ✓ rupture de pain durant les événements religieux : en effet durant les fêtes religieuses comme korité, Tabaski ou Noel, il a été noté que les boulangeries sur place n'arrivaient pas à satisfaire toute la demande ;
- ✓ l'accroissement très rapide de la commune : la ville de Nioro du rip a connu une forte extension durant des cinq dernières années ce qui constitue une grosse opportunité de marché de consommation de biens alimentaires.

De ces deux constats est née l'idée de ce projet qui est la création d'une boulangerie afin de saisir ces opportunités.

2.2 L'étude des besoins du marché

Un marché est la confrontation de l'offre et de la demande (la référence à l'espace géographique n'est pas indispensable). L'entreprise est amenée à faire des choix stratégiques adéquats afin de garantir sa survie et sa pérennité. Le diagnostic stratégique permet alors, au préalable, d'avoir les informations nécessaires, d'une part, concernant les caractéristiques du macroenvironnement et microenvironnement et, d'autre part, concernant les caractéristiques de l'entreprise elle-même. Le diagnostic est réalisé dans deux directions : l'environnement, en termes d'attractivité du secteur (opportunités, menaces), et l'entreprise en termes de potentialités intrinsèques (forces et faiblesses). Ainsi, le diagnostic stratégique comprend deux composantes : le Diagnostic externe et le diagnostic interne.

2.2.1. Diagnostic externe

La connaissance de l'environnement permet de dégager les opportunités possibles et les menaces éventuelles provenant de l'environnement. Par conséquent, le diagnostic externe de l'environnement s'impose afin d'assoir les décisions stratégiques. L'environnement de l'entreprise est généralement divisé en deux sous environnements : un environnement général (le macro-environnement) et un environnement immédiat (le microenvironnement).

2.2.1.1 L'analyse du macroenvironnement

L'analyse externe du macroenvironnement de l'entreprise, est faite selon le modèle PESTEL. Il regroupe l'ensemble des informations ayant trait aux aspects politiques, économiques, sociologiques, technologiques, écologiques et légaux dans lequel évolue l'entreprise. Cette analyse est consignée dans le tableau 3 ci-dessous.

CISAG - BIBLIOTHEQUE

Tableau 3:Analyse PESTEL

PESTEL	Opportunités	Menaces
Politique	-Economie de marché	-Libre entrée dans le marché
	-Suppression de différentes barrières juridiques à l'accès à certaines activités économiques sous la triple poussée de la loi sénégalaise, des organisations d'intégration économique	
	-L'existence de la délégation générale à l'entrepreneuriat rapide (DER) qui mobilise les ressources pour le financement de projets de création d'entreprises	
	-L'Agence nationale pour la promotion des investissements APIX	
	-Agence Nationale pour la Promotion de l'Emploi des Jeunes(ANPEJ)	
	-Agence de Développement et d'Encadrement des Petites et Moyennes Entreprises (ADEPME)	
Économique	-Secteur porteur	-Flambée des prix des céréales
	-Disponibilité d'une main d'œuvre abondante et à bon marché.	-Augmentation du prix de l'électricité
	-Disponibilité de la matière première	-Baisse du pouvoir d'achat
	-Forte consommation du pain durant les fêtes et cérémonies	-Vols et pillages dans la commune
	-Proximité avec le nouveau lycée de Nioro	
Sociologique	-Consommation du pain fait partie des habitudes de consommation des ménages de la localité	-Changement d'habitude alimentaire en cas de baisse du pouvoir d'achat de la population
Technologique	-Existence du matériel nécessaire à la fabrication du pain	-Investissements lourds
		-coupures d'électricité parfois récurrentes
		-Coupures d'eau qui sont corrélées à celle de l'électricité
Écologique	-Existence des codes de conduite pour la protection de l'environnement	-Risque de pollution
Légal	-Existence des normes sanitaires et commerciales	-Normes de spécifications techniques -Prix de vente homologué

Source : nous-même

2.2.1.2 L'analyse du microenvironnement

Le microenvironnement correspond au marché de la consommation du pain et ses dérivées dans la commune de Nioro. Dans son analyse, MICHAEL POTER distingue un marché principal qui renvoie aux mêmes produits qui peut concurrencer les nôtres et un marché environnant qui renvoie à tous les produits différents des nôtres mais qui peuvent le substituer. Dans le marché de la consommation du pain il n'y aura pas de monopole même si la concurrence n'est pas forte.

Car il existe deux autres boulangeries dans la commune de Nioro du Rip qui évoluent dans cette filière.

2.2.1.2.1 Analyse de la demande

✓ Délimitation du marché

Avant de poursuivre l'analyse de la demande, il convient de faire d'abord une délimitation du marché.

Tableau 4: délimitation des différents types de marché

type de marché	Produit du marché
Marché principal	pain moderne, croissant, pain au chocolat, pain au lait
Marché environnant	pain local
Marché générique	Bouillie
Marché support	Chocolat, fromage, beurre

Source : nous-même

✓ Typologie de la demande

Cette partie consiste à identifier les différents segments de la demande de pain sur le marché de la commune de Nioro du Rip. Etant donné que sur le marché il existe le pain local et le pain moderne qui est fabriqué par la boulangerie, il convient de noter qu'à chaque fois que l'on parle du pain, on fait référence à celui fabriqué par les boulangeries (pain moderne). Donc le produit principal correspond au pain et ses dérivées que sont : le croissant, le pain au chocolat et le pain au lait.

Ainsi les six segments de marché suivants sont distingués :

- les restaurations ;
- les hôtels ;
- les auberges ;
- les boutiques ;
- les buvettes ;
- et les ménages.

✓ La demande potentielle et son évolution

Au Sénégal, le pain occupe une part importante dans la consommation alimentaire des ménages. Il constitue le 5^{ème} produit alimentaire le plus consommé par les ménages en termes de valeur derrière le riz, le poisson, l'huile et la viande et correspond 136,67 milliards de FCFA par an d'après l'ANSD en 2019.

Les pains fabriqués par les boulangeries (appelés souvent pain moderne) représentent 81,51% de ce montant soit 111,41 milliards de FCFA. Le taux d'accroissement démographique au niveau

national étant estimé à 2,5%, cela montre que cette consommation ne cessera d'augmenter dans les années à venir au niveau national. Dans la commune de Nioro du rip, la consommation de pain est estimée à 601,00 millions de FCFA par an d'après la même enquête de l'ANSD. Cette forte consommation de pain, combinée à une croissance démographique de la population qui est de 2,4% par an, augmente la demande potentielle de pain de cette commune. Les données de projections de 2020 de l'ANSD, montre que la population de cette commune va passer de 25774 habitants en 2020 à 40182 en 2035 soit une hausse de 56% en 10 ans.

Cette augmentation de la population va s'accompagner d'une augmentation de la demande qui passera de 601,00 millions à 1 milliard de FCFA, toute chose étant égale par ailleurs. L'autre phénomène marquant dans cette commune est l'extension croissante de la ville qui s'explique par des déplacements de ménages ayant des niveaux de vie relativement élevés des villages environnants vers la commune. Ceci constitue une grande opportunité de marché pour l'entreprise.

Tableau 5: projection de la population de la commune de Nioro de 2020 à 2035

Effectif	25774	26578	27406	28256	29128	30023	30940	31880	32843	33827	34835	35863	36912	37981	39070	40182
Année	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035

Source : ANSD, 2019

✓ **Analyse des acteurs de la consommation**

- **Les restaurants, les boutiques et les buvettes**

Ils achètent en gros de manière régulière et le plus souvent sous commande. Ils sont fidèles lorsqu'ils bénéficient des avantages dans la collaboration. Le format miche est généralement celui qu'ils achètent pour la satisfaction de la demande de leurs clients.

- **Les hôtels et les auberges**

Ils achètent aussi en gros de façon régulière avec un comportement de fidélité qui dépend de la qualité des services fournies et de la diversité des produits proposées. Ils achètent sous commande en format miche ou unité selon la nature du produit

- **Les ménages**

Ils achètent en détail et sont généralement fidèles. Les principaux formats qu'ils achètent sont : miche, demi-miche, campe, petit pain.

2.2.1.2.2 Analyse de l'offre

Il s'agit ici d'analyser les informations relatives au système d'offre, à la typologie de l'offre, aux fournisseurs et au circuit de distribution actuel.

✓ **Système et typologie de l'offre**

Le système d'offre est constitué à 100% de produits locaux car tous les pains et dérivés de la commune, sont produits localement. Le tableau 6 ci-dessous décrit la typologie de l'offre.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Tableau 6: typologie de l'offre

Concurrents directs	Concurrents indirects
<ul style="list-style-type: none">• Pains produits par la boulangerie du quartier Diamagueune• Pains produits par la boulangerie du quartier Guélowar	<ul style="list-style-type: none">• Pains traditionnels produit dans la commune• Pains traditionnels produits aux environnants et vendus dans la commune

Source : nous-même

✓ Fournisseurs

Les principales matières premières utilisées pour l'activité de production du pain sont disponibles au Sénégal auprès des entreprises suivantes :

- L'industrie FKS ;
- La Nouvelle Minoterie Africaine (NMA) ;
- Les Grands Moulins de Dakar (GMD) : leader depuis sa création ;
- Singapourien Olam ;
- le groupe SEDIMA.

Il convient de noter qu'il existe néanmoins une petite partie des matières premières qui est importée.

La diversité des fournisseurs offre une large possibilité de négociations et permet d'assurer l'approvisionnement permanent de l'entreprise sur toute la période de l'année.

✓ Circuit de distribution actuel

Il s'agit des canaux de distribution du produit. Il est composé d'un circuit long et d'un circuit court. Dans le cadre de cette étude le circuit court comprend les ménages, les hôtels et auberges et le circuit long est constitué des buvettes, des boutiques et des restaurants.

2.2.1.2.3 Analyse de la concurrence

L'analyse de la concurrence va se faire à partir des cinq forces de M. PORTER. La configuration, la hiérarchie et la dynamique de ces forces permettent d'identifier les facteurs clés de succès, c'est-à-dire les éléments stratégiques qu'il convient de maîtriser afin d'éviter que le profit ne soit capté par ces cinq forces au détriment de la firme. La maîtrise de ces facteurs clés permet à l'entreprise d'obtenir un avantage concurrentiel. Avant de passer au tableau de synthèse, il convient d'étudier en détail chacune de ces forces.

✓ Pouvoir de négociation des fournisseurs

La farine de blé constitue la matière première principale de l'activité. Celle-ci peut être fournie à la boulangerie par les distributeurs officiels des cinq grandes entreprises citées ci-haut d'une

part, et d'autre part, par les commerçants. Ces entreprises occupent environ 98% de la part de marché pour la farine blé. Malgré cette grosse part de marché, il existe de plus en plus une forte concurrence entre ces grandes entreprises. A côté de cette concurrence la possibilité d'une attente n'est pas totalement exclue pour agir sur le marché. Ce qui fait que le pouvoir de négociation des fournisseurs ne peut être ni faible ni être élevé ce qui permet de le juger moyen.

✓ **Pouvoir de négociation des clients**

La boulangerie sera installée dans le grand quartier Darou Salam où il n'existe aucune autre boulangerie. En plus de cela, il a été noté ci-haut que l'accroissement de la population se traduira par augmentation de la demande potentielle. L'entreprise aura également la possibilité d'approvisionner les villages environnants de la commune. Au vu de ces différents éléments, il peut être déduit que le pouvoir de négociation des clients est faible.

✓ **Menace des nouveaux entrants**

Avec une technologie moderne, la lourdeur du coût des investissements, le marché de la boulangerie peut constituer une forte menace pour les nouveaux entrants désirant récupérer le capital investi dans un délai court. Etant donné qu'au Sénégal le marché de la boulangerie n'est pas breveté, ceci peut favoriser la libre entrée des entreprises désirant évoluer dans ce secteur.

Le décret n° 2004-102 du 6 février 2004 fixe les règles de production et de distribution dans la boulangerie. Il ne fixe pas le prix du pain, dont le régime est déterminé par le décret n°95-77 du 20 janvier 1995 portant application des articles 44 et 64 de la loi n° 94-63 sur les prix, la concurrence et le contentieux économique. En revanche, il définit sa composition, ses caractéristiques intrinsèques, ainsi que les règles particulières d'aménagement et d'hygiène à observer, de la production à la distribution. Le poids du pain, l'organisation de la distribution, la couleur et les signes d'identification des supports de vente sont laissés à l'appréciation du Conseil national et des Conseils régionaux de la Consommation.

Ces différents aspects et normes conduisent à estimer que la menace de nouveaux entrants est faible.

✓ **Menace des produits de substitution**

La menace de produit de substitution est déterminée par le rapport valeur-prix. Le principal produit de substitution qui est le pain traditionnelle constitue une menace plus ou moyen importante. En effet, la miche de pain traditionnelle a un prix unitaire beaucoup plus faible que celui de la boulangerie. Cependant les normes hygiéniques restent à désirer. Ainsi la menace des produits de substitution est jugée comme moyenne.

✓ **Concurrence intra-sectorielle**

Dans la commune de Nioro, deux boulangeries pour une population de 25774 habitants sans compter les villages environnants qui s'approvisionnent généralement dans la commune. La concurrence est donc quasi-existante car chaque boulangerie parvient à écouler facilement ces productions. Ce qui permet de conclure que la concurrence est faible dans ce marché.

Tableau 7: Evaluation de l'intensité concurrentielle

Les forces	Très faible 1	Faible 2	Moyen 3	Forte 4	Très forte 5
1. Pouvoir de négociation des fournisseurs			3		
2. Pouvoir de négociation des clients		2			
3. Concurrence intra sectorielle		2			
4. Menace des nouveaux entrants		2			
5. Menace des produits de substitution			3		
Intensité concurrentielle (IC)	5-8	9-12	13-17	18-21	22-25

Source : nous-même

Le score de IC=12, ce qui est équivalent une intensité concurrentielle faible donc le marché est attractif.

2.2.2. Diagnostic interne

L'analyse des potentialités intrinsèques de l'entreprise en gestation est faite en termes de forces et de faiblesses (en s'inspirant de la matrice SWOT). Etant donné que l'entreprise n'est pas encore mise en place, il n'est pas souhaitable de faire une analyse SWOT.

2.2.3. Vision, mission et stratégie

2.2.3.1. Vision et mission

✓ La vision

La boulangerie a pour mission : «d'être la boulangerie leader dans la commune de Nioro du Rip avec une production locale de qualité».

✓ La mission

Elle a pour mission de répondre aux besoins croissants des consommateurs de pain dans la commune de Nioro et ceux des villages environnants.

2.2.3.2. Stratégie

✓ **Choix des segments et ciblage**

Le marché sera scindé en trois segments que sont :

- Les auberges et hôtels ;
- Les boutiques, les buvettes, les restaurants ;
- Les ménages

Les cibles retenues sont les boutiques, les buvettes et les restaurants qui constituent les principaux revendeurs.

✓ **Politique de produit**

Les produits offerts sont le pain simple avec différents formats et qualités, les croissants et les pains au lait. L'objectif visé est la production de produits de qualité répondant aux normes hygiéniques et techniques définies par la législation sénégalaise.

✓ **Politique de prix**

En ce qui concerne les prix, ils sont alignés à ceux du marché dans l'optique d'écouler rapidement les produits, de couvrir les charges d'exploitation et de dégager des bénéfices.

✓ **Politique de distribution**

En rapport avec la segmentation du marché effectuée et les cibles visés ; il sera mis en place un système de distribution intensif.

À cet effet, seront exploités deux circuits de distribution : un circuit court et un circuit long, tel que décrit dans la figure 2 suivant.

Figure 2 : Circuit de distribution

Circuit de distribution court



Circuit de distribution long



Source : nous-même

Le circuit long va être appliqué aux revendeurs (boutiques, buvettes, restaurants) mais également aux auberges et hôtels. Comme le projet envisage d'approvisionner certains gros villages (Bahou Diop, keur Sét Diakhou etc.) aux environs de la commune, le circuit long sera

utilisé également pour leur approvisionnement. Pour les ménages, il sera appliqué le circuit court.

✓ **Politique de communication**

La nature des produits et du marché imposent à démarcher certains revendeurs (boutiques, buvette, etc.) et certaines auberges, mais également à créer une base de données qui permet de rester en contact avec les clients et de les fidéliser. Toutes les technologies de l'information et de la communication seront utilisées pour la publicité des produits : les spots publicitaires au niveau de la radio RIP-FM, les affiches, etc.

En somme, l'étude des besoins révèle une grosse opportunité de marché. Cependant il est important de s'assurer de sa faisabilité technique et financière. Ce qui nous mène à la deuxième partie du document portant sur le plan opérationnel du projet.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

DEUXIEME PARTIE : ETUDE DE FAISABILITE

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Chapitre 3 : Plan opérationnel du projet

Ce chapitre portera sur quatre aspects, savoir l'étude technique, l'étude organisation et l'égalité ainsi que l'étude environnementale et sociale.

3.1. Etude technique

3.1.1. La localisation du site

Le projet sera implanté dans la commune de Nioro du Rip plus précisément dans le quartier Darou Salam situé à l'Est de la commune et proche du lycée Maba Diakhou. La ville se trouve au sud-ouest du Sénégal et située à environ 60 km au sud-est de de la ville Kaolack et à 27 kilomètres de la frontière avec la Gambie. Sur le plan économique, le département de Nioro constitue un relais entre le nord et le sud et est le centre du bassin arachidier qui fournit l'arachide, première culture commerciale du Sénégal. La boulangerie sera installée dans une superficie de 100m² en face de la nouvelle route bitumée reliant la commune de Nioro à celle de la cité religieuse de Darou Salam. Les raisons ayant motivé le choix de site sont :

- ✓ la disponibilité de la matière première ;
- ✓ la disponibilité de la main d'œuvre ;
- ✓ la disponibilité du terrain ;
- ✓ la croissance démographique de la population ;
- ✓ et l'évolution croissante du taux d'urbanisation.

3.1.2. Le processus de production du pain et du croissant

La fabrication du pain ou panification est le procédé technique qui permet de transformer de la farine en pain. Elle demande la maîtrise de la fermentation et de la cuisson. Pour fabriquer du pain, il faut de la farine, de l'eau, du sel et de la levure de boulanger ou du levain. La farine apporte des sucres fermentescibles utilisés par la levure et des protéines (le gluten) qui donnent la texture viscoélastique à la pâte à pain. La microflore fermentaire apportée par la levure de boulanger ou le levain, produit la fermentation des glucides en dioxyde de carbone CO₂ et éthanol (alcool éthylique). Le gaz remplit les alvéoles du réseau de gluten et fait lever la pâte. L'éthanol s'évaporera lors de la cuisson. Les principales étapes de la fabrication du pain sont décrites dans les neuf (9) étapes qui suivent.

Etape 1 : le mélange ou « frasage » :

C'est l'opération qui consiste à mélanger des ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. La composition de la pâte en moyenne pour le pain et le croissant sont détaillées dans les tableaux 8 et 9 ci-dessous.

Tableau 8: la composition de la pâte pour le pain

Composition de la pâte		
Ingrédient	Poids (g)	% du poids de la farine
Farine	1000	
Eau	720	72
Sel	20	2
Levure	8	0,8

Source : internet : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fabrication_du_pain

Tableau 9: Composition de la pâte pour le croissant

Ingrédient	Poids (g)
Farine	500
Eau	350
Sel	10
Levure	20
Œufs	2 œufs
Beurre	200
sucre	60
Lait	200

Source : internet : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fabrication_du_pain

Etape 2 : le pétrissage :

Le boulanger mélange tous les ingrédients de la pâte. Le gluten contenu dans la farine fixe l'eau versée dans le pétrin. La pâte devient élastique et emprisonne l'air. Si le pétrin mécanique facilite cette étape décisive, le boulanger doit rester vigilant et surveiller précisément son déroulement. Différentes méthodes de pétrissage sont possibles. Le pétrissage à vitesse lente permet de fabriquer un pain peu développé, à la mie crème ; le pétrissage intensifié, plus long avec une vitesse de rotation plus grande, permet de fabriquer un pain très développé, à la croûte fine ; le pétrissage amélioré, compromis entre ces deux méthodes, dure de 10 à 15 mn et est entrecoupé de périodes de repos de 2 à 3 mn. Pour que la pâte fermente dans de bonnes conditions, le boulanger doit veiller à obtenir une température finale de la pâte comprise entre 23 et 25° C ; si besoin, il refroidit l'eau.

Etape 3 : la première pousse ou « pointage » :

Avant de diviser la pâte, le boulanger la laisse reposer dans le pétrin : cette fermentation dans une cuve, le pointage (aussi appelée piquage), est importante pour la formation des arômes du pain. La production de gaz carbonique commence. La pâte lève, ses qualités se renforcent, elle devient plus tendre, plus élastique. Pour le pain de tradition, cette étape est plus longue.

L'expérience du boulanger lui permet de décider quand la pâte est prête : chaque pâte réagit différemment, en fonction de paramètres qui varient chaque jour (humidité de l'air, etc.). Le boulanger touche la pâte du bout des doigts, et décide si le moment est venu de passer à l'étape suivante. Aucune machine, aussi sophistiquée soit-elle, ne peut remplacer sa main.

Etape 4 : la pesée :

Quand la pâte a fini de pointer, le boulanger la divise en pâtons pour donner à chacun le poids voulu. Il se sert pour cela d'une diviseuse, qui a le petit défaut de diminuer la souplesse de la pâte. Pour pallier à cet inconvénient, le boulanger laisse encore un temps de repos à la pâte pour la détendre. Le poids des pains et la précision des balances font souvent l'objet de contrôles réguliers.

Etape 5 : le façonnage :

A la main ou à l'aide d'une machine, le boulanger façonne ensuite chaque pâton, lui donnant la forme du pain qu'il veut obtenir. Ce geste savant s'appelle "la tourne". Les pains façonnés sont déposés sur des supports en toile de lin appelés couches, ou sur des filets. Ils sont parfois placés dans de petits paniers garnis de toile, adaptés à leur forme (longs pour les baguettes, ronds pour les miches) : les bannetons ou panetons.

Etape 6 : l'apprêt :

L'apprêt est un autre temps de repos, une autre fermentation des pâtons une fois façonnés. Il permet à la levure de bien se nourrir des sucres contenus dans la pâte. Le gaz carbonique se dégage. Prisonnier du gluten, il fait gonfler la pâte qui le retient. Chaque pâton triple de volume. Le temps de l'apprêt dépend de la température, de la dose de levure, de la méthode de pétrissage, du temps de pointage et peut aller de une à quatre heures. Certains boulangers placent les pâtons dans des armoires de fermentation à température contrôlée, qui favorisent la maîtrise du développement du pain.

Etape 7. L'enfournement

Pendant ce temps, le four a chauffé. Sa température s'élève à 250° C. Avant d'y enfourner les pâtons, le boulanger l'humidifie en y injectant de la vapeur. Ainsi, le pain cuit sans se dessécher et la croûte se forme, fine et dorée. Avant de mettre le pain au four, le boulanger donne des coups de lame à la surface du pain. Ces "grignes" permettent au gaz carbonique de sortir de la pâte. Dans les fournils modernes, des tapis enfourneurs remplacent la pelle de bois à long manche pour déposer les pâtons dans le four.

Etape 8 : la cuisson

Sa durée varie en fonction de la forme et du poids des pains à cuire : elle va de 12 minutes pour une ficelle à 50 minutes pour une boule de 1 kg. En début de cuisson, les pâtons continuent à

gonfler. La mie se crée et cuit pendant que le pain prend sa forme définitive. La croûte durcit et prend sa couleur. Le boulanger surveille attentivement cette étape décisive.

Tableau 10: temps de cuisson en fonction de la température et du poids du pain

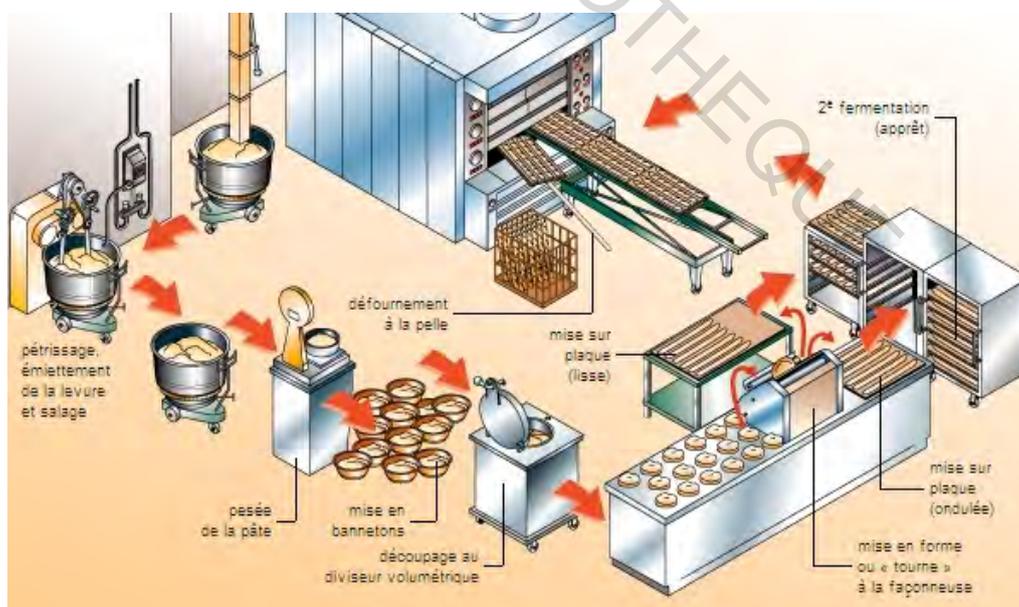
TEMPS DE CUISSON EN FONCTION DE LA TEMPERATURE DU FOUR ET DU POIDS DU PATON				
	Poids	Temps de cuisson	Température du four	
PETIT PAIN	80 g de pâte	12 - 15 min	Th.8	250° C
FICELLE	200 g de pâte	15 - 18 min	Th.8	250° C
BATARD	350 g de pâte	22 - 25 min	Th.8	240-250° C
PAIN	500 g de pâte	25 - 30 min	Th.7-8	240° C
COURONNE	700 g de pâte	30 - 35 min	Th.7-8	240° C
BOULE	1000 g de pâte	55 - 60 min	Th.7	210-220° C

Source : internet : http://oldu.fr/docs/1_Alimentation/La.Fabrication.Du.Pain_par.fairesonpain.free.fr.pdf

Etape 9 : le défournement

Le pain est sorti du four avec précaution : tout chaud, il est très fragile. Le ressuage consiste à le laisser refroidir, le temps que la vapeur d'eau et le gaz carbonique qu'il contient s'en échappent. Pendant cette période, les pains doivent être gardés dans une pièce sèche et bien aérée. Ils sont ensuite placés dans des corbeilles pour être portés au magasin de vente.

Figure 3: Processus de fabrication du pain



Source : internet : <https://www.google.sn/search?q=processus+de+fabrication+du+pain+en+boulangerie+en+schema+simplifi%C3%A9&sxsr=AleKk03>

3.1.3 Besoins en équipements et immobilisations

Les équipements et immobilisations nécessaires pour ce projet sont les suivants :

- ✓ Terrain de 100m² ;
- ✓ Bâtiment ;
- ✓ Four ;
- ✓ Pétrin ;
- ✓ Façonneuse ;
- ✓ chariot ;
- ✓ Accessoires de production ;
- ✓ Extincteur ;
- ✓ Groupe électrogène ;
- ✓ Machine à glace ;
- ✓ Mobilier ;
- ✓ Non valeurs (frais notariales) ;
- ✓ Frais généraux (le capital social) ;
- ✓ Véhicules pour la distribution ;
- ✓ Coffre ;
- ✓ Chaise ;
- ✓ Banc ;
- ✓ Balance professionnelle.

Le tableau 24 de l'annexe donne les informations relatives au montant d'acquisition, la quantité ainsi qu'à la durée de vie de chaque équipement.

Tableau 11: investissements et immobilisations

Intitulés	Quantités
Terrain	1
Bâtiment	1
Four	2
Pétrin	1
Façonneuse	1
Chariot	15
Accessoires de production (plateaux de forme, gants, chaussures, tenues etc.)	-
Extincteur	4
Groupe électrogène	1
Machine à glace	1
Mobilier	1
Véhicule (seconde main)	1
Coffre	1
Balance professionnelle	1

Source : nous-même

3.1.4. Besoins annuelles matières premières

Les matières premières utilisées dans le cadre de ce projet sont : la farine de blé, la levure, l'améliorant, l'eau, le sel, le sucre, du beurre, l'œuf et le lait. Le tableau 12 ci-dessous donne une estimation annuelle des besoins en matières premières.

Tableau 12 : Ingrédients nécessaires

Ingrédient	Quantité annuelle (kg)	valeur annuelle en FCFA
Farine	155125	58947500
Eau	111507,5	1800000
Sel	3102,5	139612,5
Levure	1533	2131600
Améliorant	350,4	946080
Œufs	36,5	54750
Beurre	3650	4745000
sucre	1095	547500
Lait	3650	9125000

Nb: la quantité de l'œuf c'est en tablette

Source : nous-même

3.1.5 Besoins en ressources humaines.

Les ressources humaines ou le capital humain est une fonction importante dans une entreprise. Cette fonction permet de gérer les relations sociales, valoriser les carrières, recruter de bons profils, autant de facteurs déterminants pour la réussite d'une société. Elle aide à utiliser des compétences professionnelles et humaines solides. Ainsi, pour ce projet, il sera recruté un personnel qualifié avec quelques années d'expérience pour certains postes. Le personnel sera constitué d'un gérant qui s'occupera de la gestion de la boulangerie, d'un responsable de production en charge de tout ce qui a trait à la production et qui travaillera en étroite collaboration avec les autres boulangers et les ouvriers. Le responsable commercial se chargera de la relation avec la clientèle et enfin le service d'approvisionnement sera en charge de toutes les livraisons de commandes.

La rémunération est la contrepartie de la prestation de travail effectué par un travailleur.

En effet, la rémunération du personnel dans notre société sera attribuée en fonction du travail fourni ainsi que du volume horaire du travail effectué. Des commissions peuvent être souvent allouées en fonction des performances effectuées dans les ventes du mois ou de l'année.

L'effectif de personnel est représenté dans le tableau 13 ci-dessous.

Tableau 13: Effectif, profil et la rémunération du personnel

FONCTIONS	PROFILS	Année d'expérience	Effectifs	Salaire mensuel en FCFA	Salaire mensuel total	Salaire annuelle
Gérant	Bac	-	1	300 000	300 000	3 600 000
Agent comptable	BTS en comptabilité	1 an	1	150 000	150 000	1 800 000
Agent commercial	BTS en Marketing et commerce	1 an	1	150 000	150 000	1 800 000
Responsable de production	BTS en agroalimentaire	3 ans d'expérience	1	250 000	250 000	3 000 000
Boulangier	Bac	3 ans d'expérience	2	200 000	400 000	4 800 000
Responsable d'approvisionnement	Bac	-	1	150 000	150 000	1 800 000
Ouvrier	-	-	4	100 000	400 000	4 800 000
TOTAL	-	-	11	-	1 800 000	21 600 000

Source : nous-même

3.1.6 Besoins en fonds de roulement

Les besoins en fonds de roulement correspondent au montant que l'entreprise doit financer pour couvrir le besoin résultant des décalages de trésorerie entre les entrées et les sorties. Pour ce projet les besoins en fonds de roulement sont représentés dans le tableau 14 ci-dessous.

Tableau 14: besoin en fond de roulement

intitulés	Nombre de mois
Farine	2 mois
lait	2 mois
beurre	2 mois
salaire	3 mois
Levure	1 mois
Améliorant	1 mois

Source : nous-même

3.1.7 Besoins en énergie

La consommation annuelle d'électricité est estimée à 40 268,45 kwh. Avec la nouvelle grille de tarification de la SENELEC le prix du kwh à usage professionnel pour la 3ième tranche est de 149,24 FCFA. Le montant annuel dépensé en énergie est estimé donc à 6 009 664 FCFA.

3.1.8 Estimation de la production annuelle

Avec les quantités de matière première définies ci-haut, il est prévu un chiffre d'affaire annuelle de 128 790 250 FCFA en année de croisière. Les détails de calcul du chiffre d'affaires en année de croisière sont consignés dans le tableau 16 du chapitre 4 consacré à l'analyse financière.

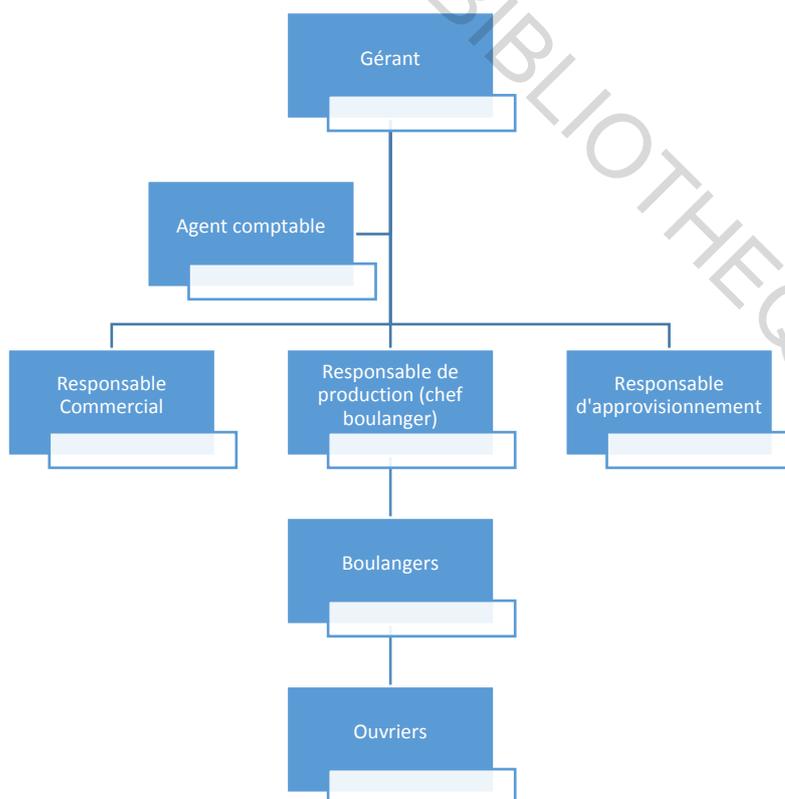
Pour des contraintes liées au démarrage, la boulangerie fonctionnera à 90% de sa capacité de production lors de sa première année d'activité pour atteindre la production de croisière en deuxième année.

3.2. Etude organisationnelle et légale

3.2.1 Etude organisationnelle

La structure fonctionnelle qui sera mise en place, caractérisée par la forte centralisation, reposera sur les différentes fonctions exercées au sein de la boulangerie (gestion, production, commercialisation et approvisionnement.). L'organigramme de l'entreprise est présenté dans la figure 4 ci-dessous.

Figure 4 : La structure organisationnelle



Source : nous-même

3.2.2 Choix de la forme juridique

La boulangerie portera le nom "*boulangerie moderne de Nioro du Rip*" et aura la forme juridique de Société à Responsabilité Limitée (SARL). A cet égard, la société demeurera, au préalable, soumise aux dispositions de l'acte uniforme de 1997, modifié en 2014, portant sur les sociétés commerciales et les GIE. Cette société de siège social « *quartier Darou salam* », non loin du lycée Maba Diakhou BA de Nioro, disposera, lors de sa constitution, d'un capital social qui sera divisé en parts sociales égales entre les deux associés.

Le choix de cette forme juridique n'est pas anodin. Outre ses inconvénients, la SARL présente beaucoup d'avantages sur le plan juridique et social mais surtout sociologique et professionnel du fait de sa crédibilité vis-à-vis des tiers (clientèle, fournisseurs, banquiers, etc.)

Pour ce qui est de l'accomplissement des formalités de constitution de la boulangerie, les services d'un notaire seront sollicités à titre onéreux. Le montant global des frais notariés, d'enregistrement et d'ouverture d'un compte bancaire de dépôt à vue professionnel s'élèveront approximativement à 150 000 F CFA. Les autres formalités administratives liées au démarrage de l'activité concerneront d'abord, l'obtention du NINEA (Numéro d'Identification des Entreprises et Associations) auprès de l'Agence Nationale de la Statistiques et de la Démographie (ANSD). Cette étape sera suivie des formalités fiscales auprès du Service des impôts en vue de l'obtention du numéro d'identification aux taxes indirectes et du numéro de compte contribuable et des déclarations sociales.

3.3. Etude environnementale et sociale

L'impact réel des activités d'un projet sur la société ne peut être apprécié qu'à travers la réalisation d'une étude d'impact social et/ou environnemental. Et comme cela a été mentionné ci-haut cette étude dépend non seulement du type de projet mais également de la nature du projet dont il est question.

En se référant au document de la nomenclature sénégalaise des installations classées pour la protection de l'environnement, le projet de création d'une boulangerie est dans la rubrique agroalimentaire (A200) et dans la sous rubrique A214 (Fabrication industrielle de pain, boulangeries, pâtisseries, Biscotterie, biscuiterie). Le document stipule que lorsque la capacité de production est supérieure à 50t/j le projet est dans les types d'« autorisation (A) ». Il doit être soumis donc à une étude d'impact environnementale approfondie. Dans le cas où la capacité de production est inférieure à 50t/j comme le cas de ce projet, il sera classé dans les types « déclaration (D) ». Ce qui voudrait dire que la mise en œuvre de ce projet est autorisée aux

yeux de la réglementation nationale sans qu'une étude d'impact environnemental et social ne soit obligatoire

3.3.1. Analyse sociale du projet

Ce projet s'insère dans un environnement caractérisé par un niveau de vie et un pouvoir d'achat relativement moyen. Hormis l'accroissement démographique de la population, la ville de Nioro est caractérisée par une forte extension. La demande en biens de consommation alimentaire ne cesse donc de s'accroître, ce qui rend les activités de production florissantes. Par ailleurs, la consommation des produits pâtisseries est entrée depuis plusieurs années dans les habitudes alimentaires de la plupart des ménages de Nioro ainsi que ceux des villages environnants. Ce projet permettra ainsi de répondre à une demande existante en produits de pâtisserie dans la localité afin de faciliter l'accès et la disponibilité de ces derniers.

3.3.2. Analyse environnementale du projet

Conscient du fait que la qualité de l'environnement est désormais une question qui intéresse tout le monde et que, par ailleurs, elle constitue un critère important pour l'obtention de financement auprès des bailleurs, l'entreprise efforcera de respecter les normes requises pour l'aménagement des espaces, la production et la gestion des déchets.

Compte tenu de l'espace public occupé, la boulangerie sera édifiée en une construction légère de fortune. Etant donné que le four émet quelques CO₂ (gaz carbonique), seront plantés des arbres tout aux alentours du lieu, pour qu'ils absorbent une partie des CO₂ émis dans l'air. Un dispositif sera mis en place pour veiller à la nuisance sonore et prévenir des incendies.

Ainsi, le complexe, s'emploiera à utiliser de matériel de production émettant moins de bruits. Par ailleurs, des extincteurs seront disponibles et fonctionnels. L'accent sera également mis sur la gestion des déchets avec le positionnement de deux grandes poubelles devant et à l'arrière-cour de la boulangerie. Le service des ramasseurs d'ordure sera utilisé de façon journalière pour l'évacuation de ces ordures.

L'équipe veillera à la propreté des lieux. A cet effet, un nettoyage et une désinfection des locaux seront régulièrement effectués.

Après avoir étudié l'ensemble des éléments techniques nécessaires pour la mise en œuvre du projet, il convient de s'assurer de sa viabilité financière et économique. C'est ainsi que le chapitre suivant portera sur l'évaluation de la rentabilité financière et économique du projet.

Chapitre 4 : Evaluation de la rentabilité financière et économique du projet

Dans ce chapitre, il s'agira de faire une analyse de la rentabilité financière du projet ainsi que son impact sur le plan économique et sociale.

4.1. Evaluation de la rentabilité financière

L'évaluation financière est la phase de l'étude d'un projet qui permet d'analyser si ce projet est viable, et dans quelles conditions, compte tenu des normes et des contraintes qui lui sont imposées, et à partir des études de marché, techniques et organisationnelles etc., déjà réalisées. Elle consiste à valoriser les flux résultant des études précédentes pour déterminer la rentabilité et le financement du projet. En projet, elle est sommaire puis détaillée.

4.1.1 Analyse financière sommaire

Elle est effectuée pour avoir une présomption de la rentabilité financière du projet avant de passer à l'analyse financière détaillée.

Elle permet de déterminer :

- ✓ le montant des investissements (dépenses d'équipements/immobilisations + FDR/BFR) ;
- ✓ le type de financement ;
- ✓ le choix de variantes ;
- ✓ la rentabilité hors conditions de financement et fiscales ;
- ✓ le risque financier sommaire.

4.1.1.1. Le chiffre d'affaires

L'analyse du tableau 15 ci-dessous montre que le chiffre d'affaire en année de croisière est évalué à 128 790 250 FCFA. Avec un coefficient d'activité de 90%, le chiffre d'affaire de la première année correspond à 115 911 225 FCFA.

Tableau 15: Calcul du chiffre d'affaires

Intitulés	Quantité journalier (unité)	Quantité annuelle (unité)	Prix unitaire en FCFA	Chiffre d'affaires année croisière en FCFA
Pain baguette	1 350	492 750	150	73 912 500
pain camp	366	133 590	100	13 359 000
petit pain	400	146 000	50	7 300 000
Croissant grand format	225	82 125	250	20 531 250
Croissant petit format	150	54 750	125	6 843 750
pain au lait	125	45 625	150	6 843 750
Total chiffre d'affaire				128 790 250

Source : nous-même

4 .1.1.2. Investissement/immobilisations et valeur résiduelle

Les dépenses d'investissements immobilisations de ce projet sont estimées à 33167974 FCFA. De la durée de vie des équipements d'exploitations, a été retenue pour la durée de vie du projet qui est de 10 ans. Cependant l'analyse financière est effectuée sur 5 ans qui correspond à la durée de l'emprunt escompté. Au terme des cinq premières années de ce projet, les valeurs résiduelles seront estimées à 14 924 403FCFA.

Tableau 16: calcul des valeurs résiduelles

Rubriques	Montants	Durée (année)	VR
Terrain	1500000	-	1500000
Bâtiment	3000000	20	2250000
Four	15000000	10	7500000
Pétrin	1500000	10	750000
Façonneuse	2141110	10	1070555
Chariot	2250000	7	642857
Accessoires de production (plateaux de forme, gants, chaussures, tenues etc.)	300000	5	0
Extincteur	324000	10	162000
Groupe électrogène	942414	8	353405
Machine à glace	910450	8	341419
Mobilier	500000	8	187500
Véhicule (seconde main)	4500000	5	0
Coffre	250000	15	166667
Balance professionnelle	50000	5	0
Total	33167974		14924403

Source : nous-même

4.1.1.3 Besoins et dotations en fond de roulement.

Les besoins en fonds de roulement (BFR) sont estimés à 17 792 723 FCFA avec une dotation de 16553451 FCFA la première année et de 1239272 FCFA la deuxième année d'activité. Avec ce BFR, le coût du projet est estimé à 50 960 697 FCFA.

Tableau 17: Besoins et dotations en fond de roulement

Rubriques	Montant	Année 1	Année 2
1. Besoins			
Farine de blé (2 mois)	58947500	8842125	9824583
Lait (2 mois)	9125000	1368750	1520833
Beurre (2 mois)	4745000	711750	790833
Levure (1 mois)	2131600	159870	177633
Améliorant (1 mois)	946080	70956	78840
Salaires (3 mois)	21600000	5400000	5400000
S/total besoins	-	16553451	17792723
2. Facilités			
3. Besoins NETS	-	16553451	17792723
4. Dotation en FDR	-	16553451	1239272

Source : nous-même

4.1.1.4 Données d'exploitation

Les dépenses d'exploitation sont présentées dans le tableau 18 ci-dessous. Les charges d'exploitations en année de croisières sont estimées à 106 046 707 FCFA. Celles de la première année sont estimées à 97 752 036 FCFA. Il convient aussi de noter que toutes les charges d'exploitation varient en fonction du niveau d'activité à l'exception des salaires et des frais généraux.

Tableau 18: Structure des données d'exploitation selon le coefficient d'activité

Rubriques	année 1	année 2
Farine de blé	53052750	58947500
Eau	1620000	1800000
Sel	125651	139613
Levure	1918440	2131600
Améliorant	851472	946080
Œufs	49275	54750
Beurre	4270500	4745000
sucre	492750	547500
Lait	8212500	9125000
Salaires	21600000	21600000
Frais généraux	150000	150000
Energie	5408698	6009664
Total	97752036	106046707

Source : nous-même

4.1.1.5 Coût moyen pondéré du capital

Le coût moyen pondéré du capital est calculé à partir de la formule suivante :

$$\text{part des Apports} * \text{Taux CP} + \text{part de l'emprunt} * \text{Taux intérêt} * (1 - \text{taux de l'impôt})$$

Avec un taux des actionnaires dans la zone UEMOA de 9%, il a été ajouté un risque de 3%. Ce qui fait un taux actionnaire global de 12%. En appliquant la formule ci-dessus nous trouvons un coût moyen pondéré du capital égal à 6,05% avec un taux d'emprunt de 5% et un taux d'impôt de 30%.

4.1.1.6. Résultats de l'analyse de la rentabilité sommaire du projet.

L'analyse de l'échéancier des flux financiers (cf. : tableau 24, annexe page 51) a montré que :

- ✓ le type de financement requis est supérieur à 3 ans ;
- ✓ le délai de récupération du capital investi correspond à 2 ans 6 mois ;
- ✓ le risque financier sommaire est élevé et correspond à 60% ;
- ✓ le rendement de l'unité monétaire investi (RUMI) est de 3,27 autrement dit 1 FCFA investi rapporte 3,27 FCFA. Ce montant étant supérieur à 1, donc le projet est rentable au sens du RUMI ;
- ✓ la valeur actuelle nette sommaire (VAN) à 6,05% correspondant à l'estimation du coût pondéré du capital est de 65 373 108 CFA ; cette valeur étant supérieur à zéro donc du point de vue de la VAN sommaire le projet est rentable ;

- ✓ Le taux de rentabilité interne du projet (TRI) est de 44% qui est largement supérieur au coût moyen pondéré du capital (6,05%) donc du point de vue du TRI le projet est également rentable.

Au vu des différents indicateurs de rentabilité sommaire ci-dessus, il convient de conclure que le projet est globalement rentable.

4.1.2 Analyse financière détaillée

L'analyse financière détaillée a pour principal objectif de :

- ✓ mettre au point le plan de financement détaillé du projet ;
- ✓ vérifier la capacité de remboursement des emprunts et de renouvellement du matériel ;
- ✓ vérifier l'équilibre de trésorerie du projet ;
- ✓ calculer la rentabilité définitive du projet du point de vue des actionnaires, des capitaux investis et des fonds propres (capital, réserves, provisions à LT non affectées, etc.).

Avant d'entamer l'analyse financière détaillée, nous allons faire un focus sur deux éléments essentiels pour faire l'analyse financière de projet que sont : l'impôt sur le bénéfice en vigueur dans le pays et le calcul du taux d'inflation.

4.1.2.1. L'impôt sur les sociétés (IS)

Au Sénégal l'IS est au taux de 30%. En cas d'exercice déficitaire, l'IS est substitué à un impôt minimum appelé Impôt Minimum Forfaitaire sur les Sociétés (IMF). L'IMF est déterminé en fonction du chiffre d'affaires de l'exercice et ne peut en aucun cas ni être inférieur de 500.000 FCFA, ni être supérieur à 5.000.000 de FCFA.

4.1.2.2. Le calcul du taux d'inflation.

Pour estimer le taux d'inflation sur la période d'exécution du projet, la série de données portant sur les 10 dernières années de l'inflation au Sénégal a été utilisée. À partir de cette série, un modèle de régression linéaire avec comme variable dépendante le taux d'inflation et le temps comme variable indépendante a été effectué. Ensuite une prévision du taux d'inflation sur les cinq premières années du projet a été obtenue. Au-delà des 5 premières années il sera difficile de faire des prévisions réalisables. Ainsi l'hypothèse émise est qu'au-delà de la 5^{ième} année aucune prévision n'est réalisable. Le tableau 19 suivant donne la série de données sur l'inflation fournie par l'ANSD qui va de 2010 à 2019 et les prévisions réalisées par l'auteur entre la période 2020 et 2025

Tableau 19: prévision de l'inflation de 2020 à 2025

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Inflation	99,0	102,3	103,8	104,5	103,4	104,1	104,4	105,8	106,2	107,2	107,8	108,5	109,1	109,8	110,5	111,2
Taux inflation annuelle	3,30	1,50	0,70	-1,10	0,70	0,30	1,40	0,40	1,00	0,58	0,68	0,68	0,68	0,68	0,68	0,68

Source : ANSD, calculs de nous-même

4.1.2.3. Les amortissements techniques (cf. : tableau 25, annexe page 52)

Le tableau 25 de l'annexe à la page 52, fournit les informations détaillées sur les amortissements techniques. Les amortissements pour les cinq premières années du projet sont estimés à 18 243 571 FCFA et la valeur résiduelle correspondante est estimée à 14 924 403 FCFA.

4.1.2.4. Plan de financement et remboursement de l'emprunt

Le partenaire financier dans le cadre de ce projet, est la Délégation générale à l'Entrepreneuriat Rapide des Femmes et des Jeunes (DER). Les conditions de la DER pour le financement des projets dont le montant est supérieur à 10 000 000 FCFA sont les suivantes :

- ✓ prêt d'une durée de 5ans dont un an de différé au cours duquel les intérêts annuels dus sont payés au taux de 5% ;
- ✓ les fonds seront mis à la disposition du projet en année 0 et les fonds propres disponibles pour le projet doivent représenter 30% du coût total du projet ;
- ✓ les remboursements en annuités constantes de fin de période.

Pour le cas précis de ce projet, le plan de financement est décrit dans le tableau 20 ci-dessous.

Tableau 20:schéma de financement du projet

Coût total du projet	50960697
Montant de l'emprunt sollicité (70%)	35672488,1
Fonds propres (30%)	15288209,21
Taux d'intérêt	5%
Durée du prêt	5 ans
Différé	1 an
Annuité constant	10060063

Source : nous-même

Le tableau de remboursement de l'emprunt résultant du schéma de financement ci-dessus est le suivant.

Tableau 21: plan du remboursement de l'emprunt

Rubriques	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Capital restant dû	35672488	35672488	27396049	18705787	9581013
Intérêts (calculés sur le capital restant dû)	1783624	1783624	1369802	935289	479051
Remboursement	0	8276439	8690261	9124774	9581013
Annuité constante	1783624	10060064	10060064	10060064	10060064

Source : nous-même

4.1.2.5. Le compte de résultat prévisionnel du projet (cf. : tableau 26, annexe page 53)

Le compte de résultat prévisionnel indique un résultat net positif sur toute la durée du projet avec une moyenne annuelle de 12 072 731 FCFA sur les cinq premières années du projet. Il en est de même pour la capacité d'autofinancement du projet (CAF) qui est également positive sur toute la durée du projet. Elle enregistre, chaque année, une légère hausse. Elle correspond à une moyenne annuelle de 15 721 445 FCFA sur les cinq premières années.

Ce résultat est satisfaisant dans la mesure où il renseigne sur la capacité de l'entreprise à honorer ses engagements bancaires mais aussi à s'autofinancer.

4.1.2.6. L'analyse des flux de trésorerie (cf. : tableau 27, annexe page 54)

Le tableau 27 de l'annexe (page 54) relatif à la trésorerie fait ressortir, dès la fin de la première année d'exploitation, un solde positif. La même situation est constatée pour les années suivantes. Ceci indique que le projet sera en mesure de disposer de liquidité afin de faire face aux dépenses. Pour la trésorerie de début de période, il est noté une moyenne annuelle de 23 029 485 FCFA et pour celle de fin de période, la moyenne annuelle est de 26 347 027 FCFA.

4.1.2.7. La rentabilité des fonds propres (cf. : tableau 29, annexe page 54)

L'analyse du tableau 29 de l'annexe (page 54) montre que les fonds propres mis dans le projet sont rentables. Avec un TRI de 13% supérieur au coût moyen pondéré du capital (6,05%), cela montre que le projet est rentable. La VAN à 6,05% correspond à 4 643 275 FCFA.

4.1.2.8. La rentabilité des capitaux investis ou définitive du projet (cf. : tableau 28, annexe page 54)

L'analyse du tableau 28 de l'annexe (page 54) montre que le projet est globalement rentable. La VAN à 6,05% est largement supérieur à zéro et correspond à 46 388 316 FCFA. Ce qui montre que du point de vue de la VAN le projet est rentable. Concernant le taux de rendement interne

(TRI) il est évalué à 33% ce qui est largement supérieur au coût moyen pondéré du capital qui est de 6,05%. En se référant également au TRI, il convient de conclure que le projet est aussi rentable.

4.2. Avantages économiques et sociaux et le calendrier de réalisation

4.2.1 Les avantages économiques et sociaux

Le projet de création de boulangerie, objet de l'étude, n'entre ni dans la catégorie des projets de substitution aux importations, ni dans celle des projets de modernisation ou d'exportation. A cet effet, ce projet est ici exclu du champ d'application de la méthode des effets et de la méthode des prix de référence. Toutefois, par rapport aux objectifs stratégiques et à la mission déclinés, ledit projet comporte des retombées économiques et sociales non négligeables.

4.2.1.1 Les avantages économiques

Les avantages économiques du projet s'apprécient par rapport aux valeurs ajoutées créées au profit des Collectivités publiques (Etat, Commune de Nioro), aux établissements financiers, aux salariés et aux entrepreneurs.

Durant la phase d'exploitation, l'Etat percevra des impôts et taxes dont les plus remarquables sont : l'impôt sur les sociétés (I.S), estimé pour les 5 années d'exploitation à 25 870 137 F CFA et la Taxe sur la Valeur ajoutée (TVA) précomptée sur tout achat de matière première à hauteur de 18%.

Comme autres taxes auxquelles l'entreprise est assujettie, on peut citer : le TRIMF et la Taxe d'enlèvement des ordures ménagères dont les contributions sont moins consistantes.

Le tableau de remboursement de l'emprunt fait ressortir un montant global de 6 351 391 F CFA d'intérêts à libérer en contrepartie de l'emprunt consenti par la DER.

Conformément aux objectifs stratégiques définis et à la politique d'embauche, la boulangerie comptera 11 salariés pour un salaire annuel 21 600 000 F CFA. Ceci permet non seulement de réduire le chômage dans la localité mais également d'augmenter le pouvoir d'achat des employés.

4.2.1.2 Les retombées sociales

La création d'emplois stables est perçue comme une retombée sociale, compte tenu de son impact sur l'amélioration du pouvoir d'achat des travailleurs et la réduction de la pauvreté. L'augmentation du pouvoir d'achat de ces derniers crée également un effet multiplicateur au

sein de la société. En effet, la demande de biens et de services des employés permettra à d'autres agents économiques de bénéficier de revenus supplémentaires d'où le nom de l'effet multiplicateur.

La meilleure accessibilité aux produits et services de qualité offerts, permettra de satisfaire un besoin existant des consommateurs ce qui constitue, du point de vue social, un aspect important du projet.

4.2.2. Calendrier de réalisation

Le calendrier de réalisation du projet est détaillé dans le tableau 22 ci-dessous. Le démarrage des activités est prévu pour octobre 2020. Il sera effectué durant ce mois l'ensemble des démarches administratives. Le mois de novembre et décembre seront consacrés à la mobilisation du financement. La construction du site ainsi que l'acquisition du matériel seront effectués entre janvier et juin 2021. Du mois de juillet au mois d'août, il sera recruté le personnel à la suite d'un appel à candidature. Le démarrage effectif des activités est prévu pour le mois de septembre 2021.

Tableau 22: calendrier de réalisation des activités

Numéro	Tâches	Périodes
1	Début des activités	Octobre 2020
2	Démarches administratives	Octobre 2020
3	Démarches pour l'obtention du financement	Novembre à Décembre 2020
4	Acquisition des immobilisations (terrain et construction du site)	Janvier à mai 2021
5	Acquisition de matériels et équipements	juin 2021
6	Constitution des statuts et règlements intérieurs	juillet 2021
7	Appel à candidature	juillet 2021
8	Recrutement du personnel	août 2021
9	Recherche de partenaires et affiches publicitaires	août 2021
10	Campagne de lancement des activités	septembre 2021
11	Démarrage réel des activités de production	septembre 2021

Source : nous-même

CONCLUSION GENERALE

Durant la période 2014-2019, le Sénégal a enregistré un taux de croissance économique relativement élevé (en moyenne 7% par an) contrairement à la tendance observée dans les autres pays de l'UEMOA à l'exception de la Côte d'Ivoire. Le secteur privé national, composé en majorité de PME et PMI, enregistre des résultats économiques relativement faibles par rapport aux attentes. Cela s'explique, par plusieurs raisons dont la plus remarquable est le manque de compétitivité des produits et services offerts par beaucoup d'entreprises, évoluant pour la plupart, dans le secteur informel. C'est dans cette dynamique que s'inscrit le projet de création de boulangerie qui offre d'énormes potentialités à la satisfaction des besoins alimentaires de base aux populations de la commune de Nioro du rip et ses environs.

Le projet répond à une demande existante de la population en proposant une gamme variée de produits avec différents formats.

Pour la viabilité du projet, une démarche théorique et pratique a été adoptée par l'auteur pour s'assurer de la rentabilité financière et économique du projet.

Ainsi, l'étude de faisabilité du projet de création de boulangerie, objet du présent projet professionnel, constitue une application aux concepts théoriques et méthodologiques développés dans la première partie. La mise en pratique de ces éléments a permis d'obtenir des données utiles à l'analyse financière et économique du projet.

Les résultats obtenus grâce aux critères d'évaluation retenus confirment la rentabilité financière et économique du projet étudié ainsi que sa faisabilité technique. En effet la valeur ajoutée créée profitera à toutes les parties prenantes notamment aux promoteurs, aux salariés, aux sociétés financières, à l'Etat et à la Commune de Nioro du RIP. De plus, la dimension sociale est fortement prise en charge à travers son impact sur le taux de chômage et le développement de la culture de l'entrepreneuriat.

En somme, les résultats encourageants des indicateurs de rentabilité financière ainsi que les avantages économiques et sociaux notés, constituent un réel atout pour l'accès au financement du projet en question, qui affiche un avenir prometteur parmi les entreprises modernes.

Bien évidemment, la réussite l'entreprise découle d'une bonne étude de faisabilité mais également des facteurs exogènes tels que, le contexte politique, économiques, sociaux, technologiques et environnementaux qui sont ici jugés favorables.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

1. Aim, Roger. (2018a), *L'essentiel de la Gestion de projet*, 12ème édition, Gualino, France, 144 pages.
2. Aim, Roger. (2018b), *La gestion de projet : Introduction historique - Organisation - Méthodes Communication*, 6ème édition, Gualino, France, 218 pages.
3. Aim Roger (2014), *Memento LMD: la gestion de projet*, Gualino, lieu d'édition, 220
4. Aim, Roger. (2009), *Conduire un projet à l'usage des PME, PMI, TPE et des collectivités territoriales*, AFNOR, France, 124 pages.
5. Corriveau, Gilles et Larose, Valérie. (2007), *Exceller dans la gestion de projet*, Editions Transcontinental, France, 276 pages
6. Hougron, Thierry et Cousty, Jean-Jacques. (2015), *La conduite de projets : Les 126 règles pour piloter vos projets avec succès*, 3ème édition, Dunod, France, 443 pages.
7. Jean-Paul Sartre. (1968), *L'existentialisme est un humanisme*, édition Nagel, France, 55 pages.
8. Lebouc, Didier. (2011), *Développer un produit innovant avec les méthodes agiles*, Editions d'Organisation, France, 264 pages.
9. Marchat Hugues(2009), *La gestion de projet par étapes*, Eyrolles Editions d'Organisation, 206 pages.
10. pages.
11. Touvard, Frédéric. (2013), *Le manager explorateur : Le management de projet par enjeux, un catalyseur d'innovation*, Presses Internationales Polytechnique, Canada, 144 pages.
12. Touvard, Frédéric. (2013), *Le manager explorateur : Le management de projet par enjeux, un catalyseur d'innovation*, Presses Internationales Polytechnique, Canada, 144
13. Schmitt, Christophe. (2019), *Aide-mémoire – Entrepreneuriat : Concepts, méthodes, actions*, Dunod, France, 132 pages.
14. pages
15. Speth, Christophe. (2015a), *La matrice SWOT et la stratégie d'entreprise*, 50Minutes, France, 32 pages.

Mémoires

1. BIAYE Binetou (2014), *Mémoire de fin d'études pour l'obtention du diplôme de MBA-*

GP : Etude de faisabilité du projet de création d'un Restaurant

2. *SISSOKO Fatoumata(2012), Mémoire de fin d'études pour l'obtention du diplôme de MPSG : Etude de faisabilité du projet de création d'un Restaurant au Centre d'Enseignement technique féminin(CETF) de Rifisque, CESAG, Dakar, 68 pages.*
3. *COULIBALY Ya Raissa Cynthia (2014), Mémoire de fin d'études pour l'obtention du diplôme de DESS-GP : Etude de faisabilité du projet de création d'entreprise : cas d'un cabinet de conseil en marketing, CESAG, Dakar, 88 pages.*

Rapports

1. *. AFD. (2017). conférence sur l'emploi des jeunes avril 2017.*
2. *CREFDES.(2005). Emploi des jeunes et migrations en afrique de l'ouest (EJMOA).*
3. *ENDA/INFORSE. (2008). Renforcer les capacités de plaidoyer de la société civile francophone pour un meilleur accès aux énergies renouvelables et l'efficacité énergétique en Afrique.*
4. *Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries 08 octobre 2008*
5. *IPAR. (2005). Emploi des jeunes et migrations en afrique de l'ouest (EJMOA).*
6. *MAKATI. (octobre 2018). Comment favoriser la création d'emplois pour les jeunes en Afrique de l'ouest.*
7. *OIM:(2017).Les jeunes et l'emploi en Afrique du nord*

Cours

- 1 *KANE Abdoul Aziz, professeur associé au CESAG(2019), cours portant sur l'étude technique de projet.*
- 2 *FALL Ibrahima Mboulé, professeur associé au CESAG(2019), cours portant sur l'analyse financière de projet*
- 3 *KANE Marième, professeur associé au CESAG(2019), cours portant sur l'analyse des coûts et avantages de projet*
- 4 *DRAME Ousmane, professeur associé au CESAG(2019), cours portant l'étude d'impact environnementale et sociale*
- 5 *CISSE Aliou, professeur associé au CESAG(2019), cours portant sur la création d'entreprise.*
- 6 *TRAORE Ahmadou, professeur associé au CESAG(2019), cours portant sur l'étude de marché.*

Webographie

1. *Etapas de la fabrication du pain, sur le site Le Monde. Consulté le 15 avril 2020*
<https://www.google.sn/search?q=processus+de+fabrication+du+pain+en+boulangerie+en+schema+simplifi%C3%A9&sxsrf=ALeKk03>

2. La fabrication du pain, Consulté le 15 avril 2020.
http://oldu.fr/docs/1_Alimentation/La.Fabrication.Du.Pain_par.fairesonpain.free.fr.pdf
3. La fabrication du pain, Consulté le 15 avril 2020.
https://fr.wikipedia.org/wiki/Fabrication_du_pain
4. La fabrication du pain, Consulté le 15 avril 2020.
https://fr.wikipedia.org/wiki/Fabrication_du_pain

CESAG - BIBLIOTHEQUE

ANNEXES

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Tableau 23: investissements immobilisations en détail

Intitulés	Quantités	Prix unitaire (FCFA)	Montants (en FCFA)	Durée de vie (en Années)
Terrain	1	1 500 000	1 500 000	-
Bâtiment	1	3 000 000	3 000 000	20 ans
Four	2	7 500 000	15 000 000	10 ans
Pétrin	1	1 500 000	1 500 000	10 ans
Façonneuse	1	2 141 110	2 141 110	10 ans
Chariot	15	150 000	2 250 000	7 ans
Accessoires de production (plateaux de forme, gants, chaussures, tenues etc.)	-	300 000	300 000	5 ans
Extincteur	4	81 000	324 000	10 ans
Groupe électrogène	1	942 414	942 414	8 ans
Machine à glace	1	910 450	910 450	8 ans
Mobilier	1	500 000	500 000	8 ans
Véhicule (seconde main)	1	4 500 000	4 500 000	5 ans
Coffre	1	250 000	250 000	15 ans
Balance professionnelle	1	50 000	50 000	5 ans
Total			33 167 974	

Source : nous-même

Tableau 24: Echancier des flux financiers

Rubriques	Année 0	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
<u>Investissement (immo) et Renouvellement</u>	33167974	0	0	0	0	0
S/total investissement et renouvellement	33167974	0	0	0	0	0
Dotation en FDR		16553451	1239272			
S/total Inv & Ren & FDR	33167974	16553451	1239272	0	0	0
Dépenses d'exploitation		97752036	106196707	106196707	106196707	106196707
S/total dépenses d'exploitation		97752036	106196707	106196707	106196707	106196707
Total	33167974	114305487	107435979	106196707	106196707	106196707
<u>Recettes d'exploitation</u>						
CA		115911225	128790250	128790250	128790250	128790250
Reprise FDR						17792723
Valeur Résiduelle VR						14924403
S/total recettes d'exploitation		115911225	128790250	128790250	128790250	161507376
Flux financiers annuels FFA	-33167974	1605738	21354271	22593544	22593544	55310670
FFA cumulés	-33167974	-31562236	-10207965	12385579	34979122	90289792
Coef d'actualisation à 6,05%	1,00	1,06	1,12	1,19	1,26	1,34
VAN à 6,05%	-33167974	1514133	18987309	18943156	17862476	41234008
VAN à 6,05% (formule excel)=				65373107,56		
TRI (formule excel)=				44,00%		

Source : nous-même

Tableau 25: les amortissements techniques

Rubriques	Montants	Durée	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	VR = VO - ΣAMORT
Taux d'inflation			0,68%	0,68%	0,68%	0,68%	0,68%	
coef d'inflation			1,01	1,01	1,02	1,03	1,03	
Terrain	1500000							1500000
Bâtiment	3000000	20	150000	150000	150000	150000	150000	2250000
Four	15000000	10	1500000	1500000	1500000	1500000	1500000	7500000
Pétrin	1500000	10	150000	150000	150000	150000	150000	750000
Façonneuse	2141110	10	214111	214111	214111	214111	214111	1070555
Chariot	2250000	7	321429	321429	321429	321429	321429	642857
Accessoires de production (plateaux de forme, gants, chaussures, tenues etc.)	300000	5	60000	60000	60000	60000	60000	0
Extincteur	324000	10	32400	32400	32400	32400	32400	162000
Groupe électrogène	942414	8	117802	117802	117802	117802	117802	353405
Machine à glace	910450	8	113806	113806	113806	113806	113806	341419
Mobilier	500000	8	62500	62500	62500	62500	62500	187500
Véhicule (seconde main)	4500000	5	900000	900000	900000	900000	900000	0
Coffre	250000	15	16667	16667	16667	16667	16667	166667
Balance professionnelle	50000	5	10000	10000	10000	10000	10000	0
TOTAL	33167974	-	3648714	3648714	3648714	3648714	3648714	14924403

Source : nous-même

Etude de faisabilité pour la création d'une boulangerie dans la commune de Nioro du Rip

Tableau 26:compte de résultat prévisionnel

Rubriques	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
CA	115911225	128790250	128790250	128790250	128790250
Farine de blé	53052750	58947500	58947500	58947500	58947500
Eau	1620000	1800000	1800000	1800000	1800000
Sel	125651	139613	139613	139613	139613
Levure	1918440	2131600	2131600	2131600	2131600
Améliorant	851472	946080	946080	946080	946080
Œufs	49275	54750	54750	54750	54750
Beurre	4270500	4745000	4745000	4745000	4745000
sucre	492750	547500	547500	547500	547500
Lait	8212500	9125000	9125000	9125000	9125000
Frais généraux	150000	150000	150000	150000	150000
Marge brute sur matières	45167887	50203208	50203208	50203208	50203208
Energie	5408698	6009664	6009664	6009664	6009664
Total autre achats	5408698	6009664	6009664	6009664	6009664
Valeur ajoutée	39759189	44193544	44193544	44193544	44193544
Salaires	21600000	21600000	21600000	21600000	21600000
Excédent brut d'exploitation en monnaie constante (EBE)	18159189	22593544	22593544	22593544	22593544
coefficient d'inflation	1,01	1,01	1,02	1,03	1,03
Excédent brut d'exploitation en monnaie courante (EBE)	18282672	22901860	23057593	23214385	23372243
Dotation aux amortissements	3648714	3648714	3648714	3648714	3648714
Résultat d'exploitation	14633957	19253146	19408879	19565670	19723528
Intérêts	1783624	1783624	1369802	935289	479051
Résultat activité ordinaire	12850333	17469522	18039076	18630381	19244478
Impôt sur le résultat (30%)	3855100	5240857	5411723	5589114	5773343
Résultat net (RN)	8995233	12228665	12627353	13041267	13471134
Capacité d'autofinancement (CAF)	12643947	15877379	16276068	16689981	17119849

Source : nous-même

Tableau 27: les flux de trésorerie

Rubriques	Année 0	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
1. Ressources						
CAF		12643947	15877379	16276068	16689981	17119849
Capitaux propres (fonds propres)	15288209					
Emprunts (montant de l'emprunt sollicité)	35672488					
Reprise sur FDR						
Valeur résiduelle (VR)						
S/total ressources	50960697	12643947	15877379	16276068	16689981	17119849
2. Emplois						
coef d'inflation		1,0068	1,01364624	1,02053903	1,0274787	1,03446556
Invest & renouv monnaie constante	33167974	0	0	0	0	0
Invest & renouv monnaie courante	33167974	0	0	0	0	0
Dotation en FDR		16553451	1239272	0	0	0
Remboursement du principal			8276439	8690261	9124774	9581013
S/total emplois	33167974	16553451	9515712	8690261	9124774	9581013
Solde annuel Ressources - Emplois	17792723	-3909504	6361668	7585806	7565207	7538835
Trésorerie début d'année		17792723	13883220	20244887	27830694	35395900
Trésorerie fin d'année	17792723	13883220	20244887	27830694	35395900	42934736

Source : nous-même

Tableau 28: la rentabilité des capitaux investis

Rubriques	Année 0	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Flux nets annuels monnaie constante (tableau EFF)	-33167974	1605738	21354271	22593544	22593544	55310670
coef d'inflation	1,00	1,01	1,01	1,02	1,03	1,03
Flux nets annuels monnaie courante	-33167974	1616657	21645677	23057593	23214385	57216983
Flux des impôts (tableau CR)		3855100	5240857	5411723	5589114	5773343
Flux des capitaux investis = flux nets annuels - flux des impôts	-33167974	-2238443	16404820	17645870	17625270	51443639
			VAN à 6,05% (Excel)= 46388316			
			TRI (Excel)= 32,9%			

Source : nous-même

Tableau 29: Rentabilité des fonds propres

Rubriques	Année 0	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Fonds propres	15288209	0	0	0	0	0
Solde annuel de trésorerie		-3909504	6361668	7585806	7565207	7538835
Flux des Fonds propres	-15288209	-3909504	6361668	7585806	7565207	7538835
			VAN à 6,05% (Excel)= 4643275			
			TRI (Excel)= 13,42%			

Source : nous-même

Table des matières

DEDICACES	I
REMERCIEMENTS	II
LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS	III
LISTE DES TABLEAUX	V
LISTE DES FIGURES	VI
SOMMAIRE	VII
FICHE SYNOPTIQUE	VIII
INTRODUCTION GENERALE	1
PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DU PROJET ET ETUDE DES BESOINS	5
Chapitre 1 : Présentation détaillée du projet et méthodes de collecte de données	6
1.1 Généralités sur les projets.....	6
1.1.1 Historique de l'approche projet	6
1.1.2. Définitions des concepts	7
1.1.2.1 Projet	7
1.1.2.2 Gestion de projet	8
1.1.3 Caractéristiques et typologies de projet.....	8
1.1.3.1 Caractéristiques du projet.....	8
1.1.3.2 Typologies du projet.....	9
1.1.4 Cycle de vie du projet	10
1.1.4.1 La Phase d'exploration.....	10
1.1.4.2. La définition	10
1.1.4.3. La réalisation	11
1.1.4.4. La Terminaison, clôture ou bilan du projet.....	13
1.2. Méthodes de collecte des données.....	13
1.2.1. Plan de sondage.....	13
1.2.2. Formation des agents enquêteurs	14
1.2.3. Présentation des outils de collecte	14
Chapitre 2 : Présentation du promoteur et l'étude des besoins du marché	15
2.1. Présentation du promoteur.....	15
2.1.1. Informations personnelles et parcours scolaire du promoteur	15
2.1.2. Parcours professionnel	15
2.1.3. La naissance de l'idée de projet.....	16

2.2 L'étude des besoins du marché.....	16
2.2.1. Diagnostic externe	17
2.2.1.1 L'analyse du macroenvironnement	17
2.2.1.2 L'analyse du microenvironnement.....	18
2.2.1.2.1 Analyse de la demande	19
2.2.1.2.2 Analyse de l'offre	20
2.2.1.2.3 Analyse de la concurrence.....	22
2.2.2. Diagnostic interne	24
2.2.3. Vision, mission et stratégie	24
2.2.3.1. Vision et mission.....	24
2.2.3.2. Stratégie.....	25
DEUXIEME PARTIE : ETUDE DE FAISABILITE	27
Chapitre 3 : Plan opérationnel du projet	28
3.1. Etude technique	28
3.1.1. La localisation du site	28
3.1.2. Le processus de production du pain et du croissant.....	28
3.1.3 Besoins en équipements et immobilisations	31
3.1.4. Besoins annuelles matières premières	33
3.1.5 Besoins en ressources humaines.....	33
3.1.6 Besoins en fonds de roulement	34
3.1.7 Besoins en énergie	34
3.1.8 Estimation de la production annuelle.....	35
3.2. Etude organisationnelle et légale.....	35
3.2.1 Etude organisationnelle.....	35
3.2.2 Choix de la forme juridique	36
3.3. Etude environnementale et sociale	36
3.3.1. Analyse sociale du projet.....	37
3.3.2. Analyse environnementale du projet	37
Chapitre 4 : Evaluation de la rentabilité financière et économique du projet	38
4.1. Evaluation de la rentabilité financière.....	38
4.1.1 Analyse financière sommaire.....	38
4.1.1.1. Le chiffre d'affaires.....	38
4.1.1.2. Investissement/immobilisations et valeur résiduelle.....	39

4.1.1.3 Besoins et dotations en fond de roulement.....	40
4.1.1.4 Données d'exploitation	40
4.1.1.5 Coût moyen pondéré du capital.....	41
4.1.1.6. Résultats de l'analyse de la rentabilité sommaire du projet.	41
4.1.2 Analyse financière détaillée.....	42
4.1.2.1. L'impôt sur les sociétés (IS).....	42
4.1.2.2. Le calcul du taux d'inflation.	42
4.1.2.3. Les amortissements techniques (cf. : tableau 25, annexe page 52).....	43
4.1.2.4. Plan de financement et remboursement de l'emprunt.....	43
4.1.2.5. Le compte de résultat prévisionnel du projet (cf. : tableau 26, annexe page 53)	44
4.1.2.6. L'analyse des flux de trésorerie (cf. : tableau 27, annexe page 54).....	44
4.1.2.7. La rentabilité des fonds propres (cf. : tableau 29, annexe page 54).....	44
4.1.2.8. La rentabilité des capitaux investis ou définitive du projet (cf. : tableau 28, annexe page 54).....	44
4.2. Avantages économiques et sociaux et le calendrier de réalisation.....	45
4.2.1 Les avantages économiques et sociaux.....	45
4.2.1.1 Les avantages économiques	45
4.2.1.2 Les retombées sociales	45
4.2.2. Calendrier de réalisation	46
CONCLUSION GENERALE	47
BIBLIOGRAPHIE	48
ANNEXES	51
Table des matières	56