



## GROUPE CONSULTATIF POUR LE FINANCEMENT DU PND 2021-2025 15 JUIN 2022

FICHE SYNTHÉTIQUE DE PROJET

**PROMOTION DES INVESTISSEMENTS PRIVÉS**

**PRIVÉ**

**Pilier 3**

## CONSTRUCTION DE MAGASINS DE STOCKAGE DE CACAO A ABIDJAN ET SAN PEDRO

<b>GENERALITES</b>	
<b>MAITRE D'OUVRAGE</b>	LE CONSEIL DU CAFE CACAO
<b>STRUCTURE DE CONDUITE DU PROJET</b>	TRANSCAO-CI
<b>POINT FOCAL</b>	Nom et prénom : M. Théodore Konan Coulibaly Titre : Directeur Général de Transcao-CI Téléphone : +225 0707028787 E-mail : theodore@transcao.ci
<b>CONTEXTE ET JUSTIFICATION</b>	
<p>Le cacao est la plus importante des cultures de rente de la Côte d'Ivoire dont elle en est le premier producteur mondial avec plus de 43% de l'offre mondiale. Néanmoins, plus de la moitié des producteurs de cette culture vivent en dessous du seuil de pauvreté avec moins de 1,2 dollar par jour (source Banque Mondiale).</p> <p>Le présent projet s'inscrit dans la droite ligne de la volonté des plus Hautes Autorités ivoiriennes d'œuvrer à une juste rémunération des produits agricoles pour pallier cette situation. Il vise à parvenir à une meilleure maîtrise de l'offre de production à travers la construction de deux magasins de stockage totalisant 500 000 tonnes à Abidjan et à San Pedro qui devraient faciliter les opérations de vente sur le marché au prix international par le Conseil du Café-Cacao.</p> <p>Les atouts qui militent en faveur de ce projet sont listés ci-après :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i- Le marché du chocolat bénéficie d'une croissance continue.</li> <li>ii- Le volume de cacao mis sur le marché est égal à celui des fèves de cacao broyé.</li> <li>iii- Le marché international ne peut se passer de 500 000 tonnes de cacao.</li> <li>iv- Ce volume représente un peu moins de 10% de l'offre mondiale soit plus d'un mois de broyage mondial.</li> <li>v- L'engagement des autorités ivoiriennes à mettre en place cette stratégie aux côtés de leurs homologues du Ghana, deuxième producteur mondial de cacao, totalisant à eux seul plus de 60% de l'offre mondiale.</li> <li>vi- Le Café obéit aux mêmes règles que le cacao donc les perspectives sont les mêmes.</li> </ul>	
<b>OBJECTIFS DU PROJET</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se doter d'une capacité de stockage de 500 000 tonnes à proximité des ports de San Pedro et d'Abidjan ;</li> <li>• Être en mesure de stocker le cacao plus de huit (08) mois sans en détériorer la qualité ;</li> <li>• Déstocker le cacao et le café au moment opportun pour les vendre sur le marché en réalisant du profit. S'inscrire résolument dans la stratégie de l'Etat de Côte d'Ivoire qui consiste à valoriser les produits de son agriculture, particulièrement ceux de la filière café-cacao ;</li> <li>• Être un acteur local de premier rang pour la fourniture des fèves de cacao de qualité aux normes internationales</li> <li>• Réaliser des profits au bénéfice des producteurs et du pays ;</li> <li>• Réduire l'impact de la fluctuation des cours des matières premières grâce au stockage de longue durée ;</li> <li>• Contribuer au développement et à la promotion de la filière en octroyant un mieux-être aux planteurs ;</li> <li>• Contribuer à faire reculer la pauvreté des producteurs</li> </ul>	
<b>COMPOSANTES DU PROJET</b>	
<p>Les ouvrages et installations ci-après seront réalisés sur chaque site :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Une plateforme couverte de déchargement ;</li> <li>2. Une plateforme de chargement ;</li> <li>3. Un magasin de fèves brossées ;</li> <li>4. Un magasin de stockage de fèves usinées ;</li> </ol>	

5. Une sacherie ;
6. Un atelier de maintenance des machines ;
7. Un parking couvert des engins ;
8. Un atelier de maintenance des machines ;
9. Un magasin de pièces de rechange ;
10. Un laboratoire ;
11. Un bâtiment administratif ;
12. Une usine de nettoyage, de séchage et de conditionnement des fèves de cacao ;
13. Un groupe électrogène couvrant les besoins du site ;
14. Un réservoir de stockage du gaz ;
15. Un réservoir à gasoil ;
16. Un réservoir à eau ;
17. Un bâtiment des services sociaux (infirmerie, cantine, vestiaire)
18. Deux ponts bascules.

#### RESULTATS ATTENDUS

- Le Conseil du Café-Cacao se dote d'une capacité de stockage de 500 000 tonnes à proximité des ports de San Pedro et d'Abidjan ;
- Le Conseil du Café-Cacao est en mesure de stocker le cacao plus de huit (08) mois sans en détériorer la qualité ;
- Le Conseil du Café-Cacao peut déstocker le cacao et le café au moment opportun pour les vendre sur le marché en réalisant du profit.

#### COÛT ET DUREE DU PROJET

<b>Coût estimatif du projet</b>	86 073 925 000 FCFA	Soit 149 693 783 USD (1 USD=575 FCFA)
---------------------------------	---------------------	--

	COÛTS PREVISIONNELS	
	FCFA	USD
Généralités	5 987	10 413 565
Génie civil	10 910	18 974 783
Bâtiments	42 536	73 977 160
Sécurité	1 300	2 260 870
Usine	5 049	8 781 565
Montage	1 365	2 375 419
Pièces de rechange	173	301 449
Support des opérations	201	350 887
Stockage hermétique sous	7 470	12 992 464
Stockage café vrac et	780	1 356 522
Electricité, Utilités, Réseau	3 256	5 664 231
Moyens. Logistique	6 958	12 101 680
Autres	82	143 188
<b>BUDGET PREVISIONNEL</b>	<b>86 073 925 000</b>	<b>149 693 783</b>

<b>Durée du projet</b>	24 mois
<b>Localisation du projet</b>	San Pedro (Région du Bas Sassandra)
<b>Nombre d'emplois directs prévisionnels</b>	500

## 1. EXTENSION DE L'USINE DE BROYAGE DE SEWEKE

GENERALITES		
<b>MAITRE D'OUVRAGE</b>	LE CONSEIL DU CAFE CACAO	
<b>STRUCTURE DE CONDUITE DU PROJET</b>	TRANSCAO-CI	
<b>POINT FOCAL</b>	Nom et prénom : M. Théodore Konan Koulibaly Titre : Directeur Général de Transcao-CI Téléphone : +225 0707028787 E-mail : theodore@transcao.ci	
CONTEXTE ET JUSTIFICATION		
<p>Après la création de TRANSCAO-CI par le Conseil du Café Cacao en février 2019 et la reprise de l'usine ex-Choco Ivoire à la même date, la 1<sup>ère</sup> phase des investissements pour remettre en état l'outil de production et définir une recette de masse de cacao conforme aux standards internationaux et vendable sur tous les marchés a été réalisée ; ce qui n'était pas le cas avec l'ancienne usine. Après une année et demie d'exploitation, la capacité de production actuelle est aujourd'hui saturée.</p> <p>La situation actuelle de l'usine se présente en effet comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Capacité actuelle de broyage 4t/h de fèves de cacao, soit 28.000t/an déduction faite des arrêts dus à la maintenance et aux réglages. Ce tonnage est impossible à réaliser compte tenu de certains goulots d'étranglement ;</li> <li>Un seul type de produit transformé proposé sur le marché : la masse de cacao ;</li> <li>Absence handicapante de magasins de stockage (fèves, emballages, pièces de rechange, consommables, Labo et produits d'hygiène)</li> <li>Des facteurs limitant les opérations : pas de quai ni d'auvent d'emportage qui pose des problèmes d'infestation et l'arrêt de l'emportage des conteneurs par temps de pluie, pas de moyen de solidification rapide des produits emballés,</li> <li>Absence d'unité de réusinage.</li> </ol>		
OBJECTIFS DU PROJET		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Optimiser l'existant pour atteindre la capacité maximale,</li> <li>Installer une 2<sup>ème</sup> ligne de masse,</li> <li>Construire une usine de production de beurre et de poudre pour proposer au marché international des produits de plus grande valeur ajoutée.</li> </ol>		
COMPOSANTES DU PROJET		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Installation d'une deuxième ligne de même capacité dans les espaces prévus pour passer la capacité de cassage du cacao à 50 000 t/an ;</li> <li>Modernisation de l'engagement des fèves par la création de silos tampons offrant des possibilités de mélange à travers des opérations automatisées, simples et efficaces ;</li> <li>Création d'une usine de désodorisation du beurre ;</li> <li>Correction des handicaps actuels de stockage, d'emportage, de réusinage et de conditionnement du produit ;</li> <li>Mise en conformité du laboratoire et construction d'une station de traitement des eaux usées</li> <li>Renforcement de la sécurité incendie.</li> </ol>		
RESULTATS ATTENDUS		
<b>a) Objectifs de broyage</b>		
	MASSES (en équivalent fèves)	Beurre et poudre (en équivalent fèves)
AUJOURD'HUI	20 000 t/an	0
APRES REALISATION DU PROJET	30 000 t/an	20 000 t/an
<b>b) Retour sur investissement</b>		

Retour sur investissement estimé à 07 ans, basé sur les cours et ratios actuels du marché		
<b>COÛT ET DUREE DU PROJET</b>		
<b>Coût estimatif du projet</b>	30 014 400 000 FCFA	Soit 52 198 957 USD (1 USD = 575 FCFA)
	<b>COÛTS PREVISIONNELS</b>	
	<b>FCFA</b>	<b>USD</b>
Généralités	819 975 000	1 426 043
Optimisation	2 060 500 000	3 583 478
Usine de conditionnement et magasin fèves	2 015 000 000	3 504 348
Génie Civil	1 878 500 000	3 266 957
Bâtiments	1 404 000 000	2 441 739
Equipements de production	18 395 000 000	31 991 304
Utilités	554 385 000	964 148
Electricité	793 390 000	1 379 809
Assemblage, installation, montage	1 239 550 000	2 155 739
Logistique	594 100 000	1 033 217
Laboratoire	195 000 000	339 130
Réception (Commissioning)	65 000 000	113 043
<b>BUDGET TOTAL HT</b>	<b>30 014 400 000</b>	<b>52 198 957</b>
<b>Durée du projet</b>	24 mois	
<b>Localisation du projet</b>	San Pedro (Région du Bas Sassandra)	
<b>Nombre d'emplois directs prévisionnels</b>	100	