



Institut Libanais de Développement Économique & Social
Lebanese Institute for Economic & Social Development

Etude financée par l'Union Européenne
Study financed by the European Union

La congélation des légumes

Etude de faisabilité préparée par
Pour la partie économique : Soha Gebrane, agronome,
supervisée par Charles Abdallah, ingénieur de l'Ecole Centrale des Arts
et Manufactures – Paris – Diplômé de l'ESA – Beyrouth.
Pour la partie agronomique : Carole Hachem, ingénieur agronome,
supervisée par Samir Médawar, docteur en agronomie.

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

Table des matières

Sommaire	2
1- Description et intérêt du projet	3
1-1 Description du projet	
1-2 Intérêt du projet	
2- Analyse du marché	3
2-1 Description du marché	
2-2 Tendances et opportunités	4
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	
2-5 Les marchés cibles	
3- Les procédés de congélation	5
3-1 Les différentes méthodes de congélation des légumes	
3-2 L'emballage	
3-3 En cas de panne	
3-4 Le dégivrage	
3-5 Les épices	6
3-6 Les règles d'or de la conservation	
3-7 Les emballages	7
3-8 Les équipements	
3-9 Main-d'œuvre	8
3-10 Les possibilités de la participation des membres de la famille	
3-11 Le lieu d'implantation	
3-12 Approvisionnement en équipements et matières premières	
3-13 Risque de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	8
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	
4-3 Prix de vente	9
5- Etude financière	9
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	10
5-2 Compte de résultats prévisionnels	
5-2-1 Hypothèses	
5-2-2 Tableaux financiers	11
5-2-3 Commentaire	12
5-3 Bilans et flux de trésorerie	
5-3-1 Hypothèses	
5-3-2 Tableaux financiers	
5-3-3 Remarque	13
5-4 Analyse de sensibilité	
5-4-1 Scénario 1	
5-4-2 Scénario 2	
6- Facteurs-clés de succès	14
7- Conclusion	14

Les points de vue exposés dans cette étude reflètent l'opinion de l'auteur.

Sommaire

La présence de plusieurs marques importées de légumes congelés sur le marché libanais nous a encouragé à faire une étude approfondie pour analyser les conditions de production de ce produit. Il existe en effet d'autres procédés de conservation des légumes comme le séchage et la stérilisation, mais la méthode la plus recommandée est la congélation puisqu'elle préserve le mieux la saveur et les qualités nutritionnelles des aliments.

L'étude montre qu'avec un investissement de l'ordre de 10 040 \$US, on peut monter une petite entreprise pour la congélation des légumes qui peut générer au bout de quelques années un revenu de l'ordre de 3 300 \$US pour une période de travail qui ne dure que 3 mois, soit plus de 1 100 \$US par mois, ce qui couvre les besoins d'une famille pendant cette période-là.

L'étude montre cependant que le revenu est très sensible au prix de vente dans les conditions de production envisagées, au point qu'une hausse de 30 % du prix de vente peut quadrupler le revenu et qu'une baisse de 10 % peut le réduire des deux tiers, voir les scénarios 1 et 2 dans l'analyse de sensibilité.

Il reste que cette activité n'est praticable que trois mois par an, au moment où des légumes tels que les carottes, les haricots et les petits pois se trouvent sur le marché, et que le chef de projet doit trouver une autre activité pour pouvoir subvenir aux besoins de sa famille le reste de l'année, à moins qu'une hausse du niveau des prix ne l'en dispense en lui assurant en trois mois les ressources nécessaires à une année entière.