



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 production de jus de fruits

Etude de faisabilité préparée par
Pour la partie économique : Soha Gebran, 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	2
2-1 Description du marché	
2-2 Tendances et opportunités	4
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	5
2-5 Les marchés cibles	
3- Les procédés de production	5
3-1 Ligne de fabrication	
3-2 Fabrication des jus de fruits	
3-2-1 Préparation des fruits	
3-2-2 Extraction du jus	6
3-2-3 Le traitement des jus	
3-2-4 Stabilisation et clarification	7
3-2-5 Procédés introduisant une rupture de continuité	
3-2-6 Le pressage	
3-2-7 Traitements thermiques et enzymatiques	8
3-2-8 Réalisation pratique	
3-3 Conservation	
3-3-1 La pasteurisation	
3-3-2 Cas du conditionnement à froid	
3-3-3 Cas du conditionnement à chaud	9
3-3-4 Pasteurisation après conditionnement	
3-3-5 Remplissage à chaud et auto-pasteurisation	
3-3-6 La pasteurisation flash	
3-3-7 Pasteurisation éclair suivie de remplissage aseptique	
3-3-8 Congélation	
3-3-9 Concentration	
3-3-10 Concentration des jus sous vide et surgélation	10
3-3-11 Le conditionnement	
3-3-11-1 Embouteillage à froid	
3-3-11-2 Embouteillage à chaud	
3-3-11-3 Embouteillage stérile à froid	
3-3-12 La différence entre les divers jus de fruits	
3-4 Les emballages	
3-5 Les équipements	11
3-6 Main-d'oeuvre	
3-7 Les possibilités de la participation des membres de la famille	
3-8 Lieu de la construction de l'entreprise	
3-9 Approvisionnement en équipements et matières premières	
3-10 Risque de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	11
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	12
4-3 Prix de vente	13
5- Etude financière	13
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 tableaux financiers	
5-2 Compte de résultats prévisionnels	14
5-2-1 Hypothèses	
5-2-2 Tableau financier	15
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie	
5-4 Analyse de sensibilité	16
5-4-1 Scénario 1	
5-4-2 Scénario 2	
6- Facteurs-clés de succès	17
7- Conclusion	17

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

Sommaire

La présence de plusieurs marques de jus de fruits naturels sur le marché libanais nous a encouragé à faire une étude approfondie pour analyser les conditions de production de ce produit issu du pressage des fruits. Il existe en effet d'autres procédés d'extraction qui utilisent des modes de pressage où l'on obtient des produits qui n'ont pas droit à l'appellation « jus de fruits ».

Cette étude montre que les marques de jus de fruits présentes sur le marché ont un prix de vente élevé, ce qui en fait un produit de luxe réservé à un petit public de gens aisés.

L'étude montre qu'avec un investissement de l'ordre de 12 000 \$US, on peut monter une petite entreprise pour la production de jus d'orange qui génère un revenu extrêmement intéressant dès la première année de production puisqu'il atteint plus de 30 000 \$US et qu'on peut envisager une croissance continue au cours des cinq années suivantes, compte tenu de la forte demande qui existe sur le marché.

Cependant, compte tenu de la difficulté de conserver des jus d'orange plus de quelques jours, soit 30 jours au maximum lorsqu'on pasteurise le produit, il est nécessaire de limiter la production, de bien l'adapter à son propre marché et de prévoir des pertes d'inventaires au moment de l'expiration de la date limite de consommation.

1- Description et intérêt du projet