

UNITE DE PRODUCTION DE TOMATES SECHEES

Sommaire

	Page
1 Définition de la profession	3
2 Eléments pour une étude de marché	6
3 Moyens nécessaires pour démarrer l'activité	19
4 Eléments financiers	21
5 Règles de la profession	31
6 Contacts et Sources d'information	34
7 Bibliographie	51

1. Définition de la profession

Le séchage au soleil et à l'air libre des denrées alimentaires est une pratique de conservation très ancienne, simple et naturelle. Divers auteurs rappellent qu'au paléolithique, il y a 400.000 ans, l'homme savait conserver les aliments (viandes, poissons, légumes....) Par séchage naturel. L'usage du feu de bois permet aussi de faire sécher certains produits alimentaires afin de les conserver après les saisons de chasse et de pêche pour les consommer durant l'hiver.

Découverts et développés sommairement et empiriquement, ces procédés ont permis à l'homme de conserver les aliments pour les consommer ultérieurement. Ces divers procédés artisanaux de séchage, fumage, salage, dessiccation, déshydratation, lyophilisation, immersion, confisage et autres sont devenus beaucoup plus tard, des procédés industriels qui ont évolué eux aussi.

La science montrera plus tard, que lorsque l'activité de l'eau est inférieure à 0.8 (0.17 kg d'eau restante par kg de matière sèche) le développement des micro-organismes est quasiment inhibé (sauf quelques exceptions) et que les réactions enzymatiques sont stoppées. Pour cela, il faut rappeler que l'activité de l'eau est spécifique à chaque produit, tandis que le taux d'humidité est une caractéristique plus générale (c'est la teneur en eau de chaque aliment), des légumes et des fruits,

Beaucoup de denrées alimentaires sont séchées naturellement à la campagne où subsiste encore une économie pastorale notamment dans les pays tempérés et chauds. Parmi les principaux produits séchés au soleil, nous citons en particulier :

- le piment rouge
- la tomate
- l'aubergine
- les légumineuses : fèves, pois chiches.....
- certains fruits : raisin, figue, abricot, prune....
- les viandes rouges après découpe et salage
- les poissons entiers (petits) ou étêtés, éviscérés, fendus longitudinalement et étalés (pour les gros poissons) après salage.

Dans les pays à fort ensoleillement, le séchage dure quelques jours. Après séchage, le produit se conserve naturellement dans des locaux secs et généralement obscurs à une température inférieure à 10° C Pour la tomate séchée la température de conservation est de 4 à 5° C

1.1 Les produits

1.1.1 Définitions

Pour ce projet, nous allons nous limiter uniquement au séchage de la tomate. Toutefois, le promoteur peut traiter d'autres produits comme les piments rouges, l'aubergine, le raisin, l'abricot, les figues....

On distingue, les tomates séchées naturellement au soleil et les tomates séchées artificiellement au four. Les tomates séchées au soleil sont les plus appréciées et les plus demandées sur les marchés internationaux.

Tous les différents types de tomates peuvent être séchés, il suffit que les tomates soient bien fermes et mûres. Les meilleures tomates pour le séchage sont celles d'été, celles qui ont été mûries par le soleil, ayant une couleur rouge foncé.

Les tomates séchées sont utilisées comme ingrédient pour de nombreuses préparations (pizza, sauces, ...) ou sont consommées en salade ou accompagnées d'huile d'olive et certaines herbes aromatiques comme entrée.

Les tomates avant d'être séchées sont lavées et coupées longitudinalement en deux morceaux puis sont exposées au soleil à l'air libre sur des filets placés sur des treillis à un mètre du sol. Après séchage et conditionnement, elles sont conservées dans des chambres frigorifiques.

1.1.2 Classification

Les tomates séchées sont classées dans le chapitre 07 « Légumes et plantes potagères » de la nomenclature douanière internationale (système harmonisé.

Les tarifs douaniers qui concernent les tomates séchées sont :

- * 0712903010 : tomates déshydratées ou lyophilisées et présentées coupées ou bien broyées ou pulvérisées.
- * 0712903090 : Autres tomates, même coupées en morceaux ou en tranches ou bien broyées ou pulvérisées, mais non autrement préparées.

Au niveau commercial ou distingue :

- les tomates séchées présentées coupées en demi-morceau conditionnées en carton de 5 à 10 kg
- les tomates séchées et broyées présentées en vrac dans des caisses en carton
- les tomates séchées présentées coupées en demi-morceau et conditionnées dans des bocaux en verre remplis d'huile.

Selon le code d'incitation aux Investissements l'activité de séchage, déshydratation et lyophilisation des produits agricoles fait partie de la branche des industries des fruits et légumes du secteur des industries agroalimentaires. Le séchage de tomate figure parmi les activités de première transformation agricole.

1.2 Aptitudes

Il s'agit de concevoir, réaliser et gérer un projet industriel de séchage de tomates dont la production sera destinée essentiellement à l'exportation.

Pour cela il est recommandé de respecter les conditions d'hygiène, de bien choisir les tomates mures, de les laver avant et après séchage, de les protéger contre les insectes, les oiseaux et de les conserver après séchage dans des chambres réfrigérées.

Le recours au partenariat est conseillé pour ce genre de projet afin de garantir l'exportation.

Le promoteur du projet peut être : un ingénieur agronome ou agroalimentaire ayant des connaissances sur la production et la transformation de tomate en Tunisie

- un gestionnaire ou financier, bon meneur d'hommes, ayant l'esprit ouvert à l'exportation
- une entreprise industrielle dans la transformation de la tomate, et qui veut diversifier sa gamme de production
- un promoteur étranger qui est intéressé par cette activité
- une société mixte (partenariat)

1.3 Place du créateur

Avec une production annuelle de 100 tonnes de tomate sèche et un chiffre d'affaires prévisionnel de 400.000 dinars/an, le créateur représenterait sur le total des exportations une part de marché estimé à 8.6 %, ce qui est réalisable.

Pour cette activité, il est préférable de faire plusieurs petites unités pouvant traiter 800 à 1000 tonnes de tomates fraîches plutôt qu'une grande unité à cause du besoin très important en fonds de roulement et du risque du marché (exportation.)

Sur le marché européen, nous estimons que la Tunisie pourrait prendre une part de marché minimum de 10%, soit près de 2000 tonnes. Ce tonnage pourra se développer avec la croissance que connaît actuellement le marché européen des tomates séchées

En outre, le développement de cette activité en Tunisie va permettre d'ouvrir de nouveaux horizons d'écoulement pour la tomate.

2- Eléments pour une étude de marché

2.1 Situation nationale

Le séchage et la déshydratation des fruits et légumes est une activité ancienne, toutefois son industrialisation est récente et ne couvre que quelques produits dont essentiellement la tomate et le piment rouge.

Le séchage industriel de la tomate est pratiqué par 15 unités dont 11 sont totalement exportatrices.

La production nationale de tomate séchée est en pleine expansion, elle est passée de 310 tonnes en 2000 à 1550 tonnes en 2004.

Le tableau suivant indique respectivement l'évolution de la production de tomate fraîche, la quantité de tomate transformée, la production du double concentré de tomate (D.C.T) et une estimation de la production de tomate séchée en Tunisie durant la période de 2000 à 2004.

Evolution de la production et de la transformation de tomate en Tunisie

Unité : tonnes

Année	2000	2001	2002	2003	2004
Production de tomate fraîche	930.000	650.000	750.000	820.000	950.000
Quantité transformée	739.652	431.427	560.000	620.000	750.000
Production de D.C.T	127.438	75.042	98.261	106.000	126.000
Production* de tomate séchée	330	450	700	810	1 550

Source GICA

*NB : par absence de données statiques sur la production de tomate séchée en Tunisie, nous avons estimé la production par une extrapolation des exportations qui représentent en moyenne 75% de la production

L'activité de séchage de tomate occupe de plus en plus une place importante au niveau de la branche de la transformation de tomate. Elle est classée deuxième après la production du double concentré (DCT) et représente 6% du total des exportations des conserves et semi- conserves de fruits et légumes en Tunisie.

Concernant l'industrie de transformation de tomate en Tunisie ; elle est dominée par la production du double concentré de tomate (D.C.T) qui accapare 90% de la production de conserves de fruits et légumes.

La Tunisie est un grand producteur de tomate, elle est classée 10^{ème} mondiale et 6^{ème} au niveau des pays de l'AMITOM (Méditerranéenne Internationale Association of the Processing Tomato).

La capacité installée de transformation de tomate en D.C.T est estimée à 43.000 tonnes/ jours répartie entre 34 unités industrielles, la production moyenne est de 110.000 t/an.

Au niveau de la consommation par tête d'habitant, le tunisien est considéré le plus grand consommateur de D.C.T dans le monde avec une consommation moyenne de 50kg/hab/an, contre 35kg /hab/an aux USA et 24 kg /hab/ an en Italie.

La consommation de tomate séchée est très faible sinon négligeable en Tunisie, car elle a été abandonnée au profit de celle en conserve ; Par conséquent elle n'est plus dans les habitudes alimentaires des Tunisiens.

La production de tomate séchée est orientée essentiellement vers l'exportation. Pour l'année 2004, les exportations ont atteint 1161 tonnes pour une production totale de 1550 tonnes totalisant un taux d'exportation de 75%, ce qui confirme l'importance de l'exportation pour cette spéculation.

Les principales zones de production de tomate fraîche de saison sont le Cap Bon (55 %), Béja, Sidi Bouzid, Ariana, Manouba, Jendouba, Kairouan, Bizerte.

La campagne de production de tomate de saison démarre début juillet et se termine fin septembre. Le pic de la production se situe au mois d'août.

Les investissements réalisés dans l'activité séchage, déshydratation et lyophilisation de fruits et légumes durant la période 2001 à 2003 ont atteint 1.2 MTNT ayant créés 267 emplois et ont concerné 5 projets.

Une production totale de 1550 tonnes, totalisant un taux d'exportation de 75 % ce qui prouve que cette activité est destinée essentiellement à l'exportation.

Les investissements réalisés durant la période 2001-2003 pour l'activité de séchage, déshydratation et lyophilisation des fruits et légumes se présentent comme suit :

**Investissements réalisés durant la période (2001 – 2003) pour l’activité de séchage,
déshydratation et lyophilisation des fruits et légumes**

Année	2001	2002	2003	Total
Nombre de projets	1	1	3	5
Investissements en mTND	130	750	320	1200
Emplois créés	-	15	252	267

Source : API

L’activité de séchage de tomate compte deux entreprises italiennes totalement exportatrices.

Le séchage de tomate est une activité saisonnière, pour rentabiliser davantage les investissements, il est conseillé de traiter d’autres produits tels que les piments rouges (pour la fabrication d’harissa), les aubergines, les raisins, les figues, l’abricot....

2.2. Principales Entreprises et localisation

L’activité de séchage de tomate compte actuellement 15 unités industrielles implantées à Béja (4 unités), Nabeul (3 unités),Manouba (3 unités), Ben Arous (1 unité), Sidi Bouzid (1unité), Bizerte (1 unité), Tunis (1 unité) et sfax (1 unité).

Cette activité a connu un essor remarquable durant les trois dernières années où le nombre d’unités est passé de 4 à 15.

Le tableau suivant indique la liste des unités ainsi que leur localisation.

Liste des unités industrielles de séchage de tomate

Gouvernorat	Raison sociale	Adresse	Régime
Béja	Méditerranéen Food	Goubelat	TE
	C.F.C	Sidi Ismail	TE
	Kouki Skitechen	Sidi Ismail	TE
	Société Zlaoui	Sidi Ismail	A.T.E
Nabeul	Agri Food	Haouaria	ATE
	Les saveurs du sud	Bou A rgoub	TE
	Goria	Soliman	T.E
Manouba	Marta	Oued Ellil	T. E
	Moulin Mahjoub	Tebourba	A.T.E
	Antica	El Agba	T.E
Tunis	Socotrana	Sedjoumin	T.E
Ben Arous	Salem Export	Route de Oudhna	T.E
Bizerte	Floralia	El Azib	T.E
Sfax	Fattorie	Sfax	T.E
Sidi Bouzid	Agrit	Sidi Bouzid	ATE

Source : GICA

L'activité compte environ 1200 emplois en grande majorité saisonnière. La plupart des unités ne travaillent que durant la saison de tomate, puis ferment après la saison.

2.3.Exportations

Les exportations de tomate séchée sont en pleine expansion, elles sont passées de 250 tonnes en 2000 à 1161 tonnes en 2004

L'évolution des exportations de tomates séchées durant la période 2000-2004 est indiqué dans le tableau suivant.

Evolution des exportations de tomate séchée

Quantité en tonnes

Valeur en mTND

Année	2000	2001	2002	2003	2004*
Quantité exportée	250	333	516	608	1161
Valeur des exportations	661	958	2003	2405	4560

Source I.N.S

Pour l'année 2004, les exportations de tomate séchée ont représenté 6% du total des exportations des conserves et semi- conserves alimentaires.

La répartition des exportations de conserves et semi-conserves pour l'année 2004

D'après le GICA se présentent comme suit :

- concentré de tomate (D.C.T) 59%
- harissa 31%
- tomate séchée 6%
- olives en semi- conserve 3%
- salade Méchouia 1%

En ce qui concerne les destinations, on constate que 3 pays ont représenté la quasi-totalité (96%) des exportations des conserves alimentaires. Il s'agit de la Libye, la France et l'Italie

Pour les tomates séchées, la principale destination est l'Italie.

* Données du GICA (pour l'année 2004)

Répartition des Exportations des conserves alimentaires par destination (années 2004)

Destination	Tonnage exporté (tonnes)	Pourcentage
Libye	15055	74%
France	3227	16%
Italie	1288	6%
Belgique	205	1%
Allemagne	163	1%
Autres pays	377	2%
Total	20.315	100%

Source GICA

Les exportations de conserves alimentaires vers l'Italie concernent essentiellement (85%) des tomates séchées.

2.4 Evolution de l'activité

Il existe une demande croissante pour l'exportation des tomates séchées. L'évolution remarquable de la production et des exportations en témoigne. Toutefois cette activité doit être mieux encadrée et mieux structurée aux niveaux des techniques de séchage, de l'hygiène, des conditions de stockage et de la qualité, afin de poursuivre l'évolution positive et conquérir de nouveaux marchés à l'exportation.

* les marchés cibles sont les pays du bassin Méditerranéen (Italie, France, Espagne) et certains pays européens (Belgique, Allemagne) où des traditions de consommation et d'utilisation de la tomate séchée existent.

* le séchage de la tomate exige un climat chaud à fort ensoleillement, beaucoup de main d'œuvre et une production importante de tomate de saison. Ces conditions existent en Tunisie qui pourrait devenir un site privilégié de production de tomate séchée. Toutefois pour faciliter le développement de cette activité il est primordial de l'organiser et de recourir au partenariat avec des entreprises étrangères spécialisées dans la valorisation et la commercialisation des tomates séchées.

2.5 Situation internationale

Il existe très peu d'informations sur la tomate séchée au niveau international., même les publications de Tomato' News et de l'AMITOM n'incluent pas dans leur statistique la tomate séchée.

Généralement les grands pays producteurs de tomate (USA, Italie, Espagne, Turquie....) produisent de la tomate séchée.

A titre de comparaison, la Turquie qui est le quatrième producteur mondial de tomate avec 1.5 millions de tonnes/an, a produit 4.000 tonnes de tomates séchées destinées en grande partie à l'exportation.

L'Italie par ses traditions culinaires est le plus grand consommateur de tomate séchée dans le monde, c'est aussi un important producteur et importateur de tomate séchée.

Les pays de l'Amérique latine comme le Chili, le Brésil, le Mexique, produisent et consomment de la tomate séchée.

Le marché de tomate séchée en Europe est estimé en 2004 à 20.000 tonnes. L'Italie consomme 10.000 tonnes, la France (2000 tonnes) et le reste est réparti entre la Grèce, l'Espagne, l'Allemagne, la Belgique (source AMITOM)

Pour faire une comparaison internationale, nous nous sommes basés sur la filière mondiale de la tomate d'industrie.

A l'échelle mondiale, la production annuelle de tomate en tant que produit frais représente environ 100 millions de tonnes. A titre de comparaison, les productions de pomme de terre ou de riz sont respectivement 3 et 6 fois plus importantes (FAO 2002)

Toutefois, sur ces 100 millions de tonnes, plus du quart est destiné à la transformation industrielle, ce qui place la tomate au premier rang des légumes transformés. Ainsi, plus de 26 millions de tonnes de tomates sont traités annuellement dans des usines appartenant aux plus grands enseignes de l'industrie agroalimentaire mondiale.

Les principales régions de production sont situées dans les zones tempérées proches du 40^{ème} parallèle Nord Sud. L'essentiel de la production est cependant localisé dans l'hémisphère Nord, qui transforme en moyenne plus de 91 % du total mondial entre les mois de juillet et décembre, les 9% restant sont traités entre janvier et juin dans l'hémisphère sud. Le Brésil fait exception, étant le seul pays de l'hémisphère sud à transformer plus d'un million de tonnes par an et ce pendant la saison de production de l'hémisphère Nord.

Malgré la présence d'une filière industrielle de la tomate dans de nombreux pays, la production est fortement concentrée et les 8 gros pays producteurs représentent en moyenne 80% de la production annuelle mondiale. La production moyenne de ces pays entre 1999 et 2004 était de :

Californie (9.42 millions de tonnes)

Italie (4.87 millions de tonnes)

Espagne (1.43 millions de tonnes)

Turquie (1.33 millions de tonnes)

Chine (1.2 millions de tonnes)

Brésil (1.16 millions de tonnes)

Grèce (1.08 millions de tonnes)

Portugal (923 000 tonnes)

Tunisie (820 000 tonnes)

En termes commerciaux, les volumes d'échanges et les chiffres d'affaires placent également la filière mondiale de la tomate d'industrie parmi les acteurs prépondérants de l'agroalimentaire mondial. Le concentré constitue le premier dérivé de la tomate, tant en production qu'en commercialisation : les exportations annuelles de concentré générant plus de 510 millions USD sur 630 millions USD que représente ce marché.

Cette importance incontestable de la tomate d'industrie se fait aussi sur le développement régulier de la consommation observé depuis une vingtaine d'années.

Dans certains pays à fort niveau de vie, la consommation de la tomate se situe, en moyenne par habitant, entre 20kg par an dans les pays européens et 50 kg par an en Tunisie. Les chiffres obtenus dans d'autres pays (25 kg/hab. /an Canada 35 kg /hab. aux USA) confirment l'importance de la place réservée aux produits de la tomate dans de nombreux régimes alimentaires.

Sur l'ensemble de ces zones géographiques, les taux de croissance de la consommation, même différents d'un pays à l'autre, sont orientés à la hausse depuis plusieurs années et motivent probablement l'émergence de nouveaux pays producteurs. Certains d'entre eux ont lourdement investi ces dernières années dans cette filière, comme la Chine, et sont devenus capables, en quelques années, de remettre en cause la prépondérance pourtant bien établie des principaux producteurs que sont la Californie et l'Italie.

2.6 Organisation de la filière

La filière internationale de la tomate d'industrie s'articule autour de deux structures professionnelles associatives qui représentent environ 91% de la production : l'AMITOM et le CMTI.

Dans le Bassin Méditerranéen, la filière est organisée au sein de l'AMITOM. L'AMITOM est une association qui regroupe les organisations professionnelles de transformateurs de tomate du pourtour méditerranéen

Pour de plus amples détails sur l'AMITOM, consulter le site. www.amiton.com

Le Conseil Mondial de la Tomate d'industrie (CMTI) a été fondé en 1998. Le CMTI est constitué d'associations de professionnels, producteurs et transformateurs, représentatives de leur région de production à l'échelle mondiale.

Pour de plus amples détails sur le CMTI, consulter le site : www.ptc.to

Des Aides (subventions aux agriculteurs) sont accordées par l'U.E. à ses pays membres. Ces aides sont réparties comme suit :

La commission des communautés européennes a fixé pour la campagne 2004/2005 l'aide pour les tomates comme suit :

- 34.50 euros/T. en Grèce, France, Italie et Portugal pour les tomates destinées à la production de concentré
- 34.50 euros/T. en Espagne pour les tomates destinées à la production de tomates pelées entières
- 29.36 euros/T. en Espagne pour les tomates destinées aux autres transformations que les tomates pelées entières

Quant aux nouveaux Etats membres, notamment la République tchèque, l'Estonie, Chypre, la Lituanie, la Lettonie, la Hongrie, Malte, la Pologne, la Slovénie et la Slovaquie l'aide a été fixée à 25.88 euros /T.

Evolution de la Transformation de tomate par pays

Unité : 1000 tonnes

	2002	2003	2004
Espagne	1588	1711	2200
Portugal	241	248	221
Grèce	861	984	1200
Italie	4325	5324	6400
Portugal	802	894	1180
Sous total Europe	7817	9161	11201
Algérie	260	260	214
Israel-Palestine	158	170	250
Jordanie	60	25	40
Maroc	180	80	160
Tunisie	560	650	730
Turquie	1500	2000	1750
Total	10535	12316	14345

Source AMITOM

Transformation mondiale en 1000 T équivalent tomates fraîches

	2002	2003	2004
AMITOM	10535	12316	14345
Californie	10029	8393	10586
Canada	561	492	590
Chine	2300	2800	3900
Japon	57	49	47
S/T pays de l'hém.nord	23482	24050	29468
Membres du WPTC			
Autres pays de l'hém. Nord	1236	1287	1137
Total hémisphère Nord	24718	25337	30605
Argentine	215	340	405
Australie	374	261	320
Chili	454	607	720
Afrique du Sud	215	170	200
S/T pays de l'hémisphère sud membres du WPTC	1349	1378	1645
Autres pays de l'hémisphère sud	1639	1798	1950
Total hémisphère sud	2988	3176	3595
Total Général	27706	28513	34200

Source : CMTI

2.7 Normes et Réglementations européennes

La législation en vigueur dans l'UE est transversale, elle s'applique à l'ensemble des denrées alimentaires, y compris les aliments en conserve. Les directives et les recommandations européennes sont présentées par ordre chronologique :

2.7.1 Directives

Directive 82/711/CEE établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directives 85/374/CEE relative au rapprochement des dispositions législatives réglementaires et administratives des états membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux.

Directive 89/109 CEE relative au rapprochement des législations des états membres concernant les matériaux et objets destinés entrer en contact avec les denrées alimentaires

Directive 89/396/CEE relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire.

Directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objet en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Rectificatif à la Directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matières plastique destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Directive 93/43 CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Directive 2000/13/CE relative au rapprochement des législations des états membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

Directive 2001/10/ CE modifiant la directive 2000/13/ CE du parlement européen et du Conseil relatif au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

2.7.2 Recommandations

Les recommandations du Codex Alimentarius par contre sont verticales et s'appliquent directement aux conserves alimentaires

Recommandations du Code Alimentarius CAC /GL 17-1993 : Ligne directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserves quant aux défauts inacceptables

Recommandations du Codex Alimentarius CAC /RCP 23-1993 : Rév. 2.1993 : Code d'usage international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides

Recommandations du Codex Alimentarius CAC/RCP 40-1993 : Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnées aseptiquement.

3. Moyens nécessaires pour démarrer l'activité

3.1 Ressources humaines

Ce genre de projet nécessite une main d'œuvre saisonnière compte tenu de la nature de l'activité Pour sécher 1000 tonnes de tomates fraîches il faudrait 50 ouvriers durant 3 mois d'activité.

Le personnel sera formé sur place sur les techniques de préparation, de manutention, de séchage et d'hygiène.

Liste du personnel

Spécialité	Nombre
Gérant	1
Agents administratifs	3
Agents financiers	3
Agents commerciaux	3
Agents d'approvisionnement	3
Ingénieur agroalimentaire	1
Ingénieurs chimiste	2
Electro-mécaniciens	3
Chauffeurs-livreurs	4
Ouvriers	27
TOTAL	50

3.2 Matières premières

La principale matière première est la tomate fraîche de saison, bien mûre, de couleur rouge foncé et adaptée au séchage.

Pour l'emballage, il faudrait prévoir des caisses en carton d'une contenance de 5 à 10kg

L'approvisionnement en tomate fraîche se fera directement auprès d'agriculteurs par des contrats de culture.

3.3 Equipements et techniques nouvelles

3.3.1 Technique de séchage au soleil

Les tomates, après réception, sont lavées pour en garantir l'hygiène, puis triées manuellement pour éliminer celles de mauvaise qualité. Après, les tomates sont coupées en deux (manuellement ou par une machine automatique) puis saupoudrées de sel et mises à sécher au soleil.

Pour le séchage, on utilise des filets à mailles fines, placés sur des treillis à un mètre du sol afin de permettre la circulation de l'air et d'empêcher la formation d'humidité due à l'évaporation de l'eau contenue dans les tomates. Une fois séchées, elles sont de nouveau lavées et triées afin d'éliminer toute impureté déposée lors de l'exposition à l'air libre. Par la suite les tomates sont séchées dans un séchoir à air chaud afin d'éliminer l'eau de lavage et de les rendre uniformes. Ensuite elles sont ramassées, mises dans des caisses en carton puis placées dans des chambres frigorifiques à une température de 4 à 5° C pour être conservées avant leur expédition.

Un contrôle de qualité est effectué sur place pour s'assurer de l'absence de micro-organismes et de corps étrangers.

3.3.2 Principaux équipements

Les principaux équipements nécessaires pour l'exploitation d'une unité de séchage de tomate au soleil sont :

- une laveuse de tomate

- une chaîne de triage de tomate pour éliminer les tomates de mauvaises qualités (cette opération se fait manuellement)
- une machine pour couper longitudinalement les tomates en deux (cette opération peut se faire manuellement)
- des caisses de ramassage en plastique
- des treillis et des filets à nœuds finis pour l'exposition des tomates au soleil
- deux chambres frigorifiques, un four de séchage
- un bâtiment de 400 m² couverts
- un séchoir à air chaud pour éliminer l'humidité de lavage

Le séchage des tomates se fait à l'air libre et demande une superficie importante de 5000 à 10.000 m² de terrain nu.

4 Eléments financiers

4.1 Chiffre d'affaires

- la capacité de séchage de l'unité est fixée à 1000 tonnes de tomates fraîches par saison. Cette capacité, peut être augmenter facilement en ajoutant d'autres filets de séchage.
- sachant que le rendement est de 1/10, c'est à dire pour produire 1kg de tomate séchée il faut 10kg de tomates fraîches.
- en tenant compte, d'un prix moyen à l'exportation de 4 TND /kg de tomate séchée.
- le chiffre d'affaires prévisionnel serait de 400.000 TND/an

4.2 Prix de revient et structure des coûts

La marge brute dégagée pour l'activité de séchage de tomate est très intéressante, elle est de l'ordre de 35%.

La structure du prix de revient pour la production de tomate séchée au soleil est représentée comme suit :

- * matière première : 100.000 TND
 $1000 \text{ kg} \times 0.100 \text{ TND/kg} = 100.000 \text{ TND}$
- * emballages: 35.000 TND
 $5000 \text{ caisses de } 10 \text{ kg} \times 3.5 \text{ TND /caisse} = 35.000 \text{ TND}$
- * main d'œuvre : 50.000 TND

- 50 ouvriers x3 mois x 300 TND = 45.000 TND
- 1 permanent = 5.000 TND
- * frais d'exploitation (Electricité, eau, transport, etc...) : 45 .000 TND
- * frais Financiers : 20.000 TND
- * amortissements : 10.000 TND
- * marge brute : 140.000 TND

Structure moyenne du prix de revient d'un kg de tomate séchée

Matière première	25 %
Emballage	9 %
Main d'œuvre	12.5%
Charges d'exploitation	11 %
Frais Financiers	5 %
Amortissements	2.5%
Marge brute	35 %

4.3 Investissement – Financement – Ratios

4.3.1 Investissement

L'investissement nécessaire pour une unité de séchage de tomate au soleil pouvant traiter 1000 tonnes de tomates fraîches par saison est estimé à 250.000 dinars repartis comme suit :

Schéma d'investissement

Unité :TND

Terrain	40.000
Bâtiment et Génie civil	50.000
Equipements	110.000
Materiel de transport	25.000
Frais d'approche et divers (F.A.D)	18.000
Frais de premier établissement	7 000
Fonds de Roulement	50.000
Total	300.000

* pour le terrain, il est conseillé de choisir une zone agricole éloignée de la pollution des zones industrielles et urbaines. Les zones de développement régionales sont recommandées pour ce projet.

* le bâtiment couvrira 400m² et sera fait en charpente légère

* les équipements comprendront :

- le matériel de lavage, triage, filets pour le séchage, treillis, tables d'emballage un séchoir pour une valeur de 60.000 TND

- deux chambres réfrigérées avec un poste transformateur (pour une valeur de 50.000 TND)

- une camionnette pour une valeur de 25.000 TND

* le fonds de roulement servira pour les achats de tomates fraîches, il a été estimé à 50.000 TND

4.3.2 Financement

Compte tenu que l'investissement est inférieur à 500.000 TND, le nouveau promoteur a le choix entre la participation du FOPRODI et d'une SICAR au capital social et la dotation FOPRODI remboursable sur 12 ans.

Le schéma de financement pour les deux cas est le suivant :

Schéma de financement

Unité :TND

Avec dotation du FOPRODI		Avec participation du FOPRODI	
Apport du promoteur	9.000	Apport du promoteur	9.000
Dotation remboursable	54.000	FOPRODI	54.000
Autres actionnaires	27.000	SICAR	9.000
		Autres actionnaires	27.000
Sous total fonds propres	90.000	Sous total fonds propres	90.000
Crédit moyen terme	160.000	Crédit moyen terme	160.000
Crédit court terme	50.000	Crédit court terme	50.000
Total	300.000	Total	300.000

Pour le cas d'une PME le financement se fera comme suit(en TND)

-apport du promoteur	: 36.000
-FOPRODI	: 27.000
-SICAR	: 27.000
-crédit moyen terme	: 160.000
-crédit court terme	: 50.000
Total	: 300.000

4.3.3 Ratios de Rentabilité

- * marge brute /chiffre d'affaires : 35%
- * délais de récupération de l'investissement : 2 ans
- * délais de récupération des crédits : 1 an

4.4 Aides de l'Etat

4.4.1- Avantages communs

ART (7) : • Dégrevement fiscal au profit des souscripteurs dans la limite de 35% des bénéfices ou des revenus nets soumis à l'Impôt sur les Sociétés (I.S) ou à l'Impôt sur les Revenus des Personnes Physiques (I.R.P.P).

- Dégrevement fiscal au profit des sociétés qui réinvestissent au sein d'elles-mêmes dans la limite de 35% des bénéfices nets soumis à l'I.S.

ART (8) : • Possibilité d'opter pour le régime de l'amortissement dégressif au titre du matériel et des équipements de production.

ART (9) : • Exonération des droits de douane et des taxes d'effet équivalent et paiement de la TVA (12%) pour les équipements importés et n'ayant pas de similaires fabriqués localement.

- Suspension de la TVA pour les équipements fabriqués localement et acquis avant l'entrée en production.
- Paiement de la TVA (12%) pour les équipements acquis localement après l'entrée en activité des investissements de création.

4.4.2- Avantages spécifiques

NB : Les entreprises totalement exportatrices sont soumises au taux de 10% de l'IS pour les bénéfices réalisés à partir du 1er Janvier 2008.

Avantages financiers et fiscaux additionnels accordés aux activités prioritaires suivantes :

1. Exportation
2. Développement régional
3. Développement agricole
4. Promotion de la technologie et de la recherche-développement
5. Nouveaux promoteurs et PME
6. Investissements de soutien.

4.4.2.1- Exportation

1-1 Régime totalement exportateur

- Régime des parcs d'activités économiques.
- Déduction totale des revenus ou bénéfices provenant de l'exportation de l'assiette imposable durant les 10 premières années d'activité.

Au-delà de cette période, cette déduction est ramenée à 50 %.

1-2 Régime partiellement exportateur

- Déduction des revenus ou bénéfices provenant de l'exportation, de l'assiette de l'impôt pendant les dix premières années à partir de la première exportation. Au-delà de cette période, cette déduction est ramenée à 50 %.
- Remboursement des droits et taxes d'effet équivalent au titre de la part des biens et produits destinés à l'exportation et ce pour :
 - - les matières premières
 - - les produits semi-finis importés ou acquis localement
 - - les biens d'équipements importés n'ayant pas de similaires fabriqués localement

4.4.2.2 - Développement régional Zone de développement régional

	Zone de développement régional	Zone de développement régional prioritaire
• Prime d'investissement	• 15% de l'investissement global, fonds de roulement exclu, avec un plafond de 450.000 TND	• 25% de l'investissement global, fonds de roulement exclu, avec un plafond 750.000 TND. • 30% de l'investissement global, fonds de roulement exclu, pour les nouveaux promoteurs.
• Prime au titre de la participation de l'Etat aux dépenses d'infrastructure	• 50% des montants engagés par l'entreprise.	• 75% des montants engagés par l'entreprise.
• Prise en charge de la cotisation patronale au régime légal de la sécurité sociale (CNSS)	- Pendant une période de cinq ans, à partir de la date d'entrée en activité effective, renouvelable une fois pour les projets implantés dans les zones de développement régional prioritaires.	
• Incitations fiscales	- ART (23) • Déduction totale des revenus ou bénéfices provenant de l'activité de l'assiette imposable durant les 10 premières années d'activité. Au-delà de cette période, cette déduction est ramenée à 50 % durant les 10 années suivantes. - Dégrèvement fiscal total au profit des souscripteurs. - Dégrèvement fiscal total au profit des sociétés qui réinvestissent au sein d'elles mêmes.	

4.4.2.3- Développement agricole

- Projets de première transformation de produits agricoles
- Prime de 7 % de l'investissement total.
- Prime d'étude de 1% de l'investissement plafonnée à 5.000 TND.
- Avantages fiscaux prévus à l'article 30.

4.4.2.4- Promotion de la technologie et recherche-développement

- ART (39) Prise en charge totale ou partielle par l'Etat des dépenses de formation.

- ART (43) et (43 bis) : Prise en charge de la cotisation patronale au régime légal de sécurité sociale au titre des équipes de travail supplémentaires ainsi que pour les agents de nationalité tunisienne titulaires du BAC+4 et BAC+2.

4.4.2.5- Nouveaux promoteurs et PME

	Nouveaux promoteurs	PME
Participation maximale au capital : • Sur les ressources propres des SICAR	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum 10% du capital pour la 1ère tranche d'investissement jusqu'à 1 MTND. • Minimum 20% du capital additionnel pour la tranche > 1 MTND 	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum égale à la participation du FOPRODI et strictement < à 50% du capital social pour la 1ère tranche d'investissement jusqu'à 1 MTND. • Minimum égale à la participation du FOPRODI
• Sur les ressources FOPRODI	<ul style="list-style-type: none"> • Maximum 60% du capital pour la 1ère tranche d'investissement jusqu'à 1 MTND • Maximum 30% du capital additionnel pour la tranche >1 MTND. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maximum 30% du capital pour la 1ère tranche d'investissement jusqu'à 1 MTND • Maximum 10% du capital additionnel pour la tranche > 1 MTND.
• Prime d'étude et d'assistance technique	<ul style="list-style-type: none"> • 70% du coût de l'étude plafonnée à 20.000 TND. 	<ul style="list-style-type: none"> • 70% du coût de l'étude plafonnée à 20.000 TND.
• Prime d'investissement	<ul style="list-style-type: none"> • 10% de la valeur des équipements plafonnée à 100.000 TND 	Non éligible
• Prime au titre des investissements immatériels	<ul style="list-style-type: none"> • 50% du coût des investissements immatériels. 	<ul style="list-style-type: none"> • 50% du coût des investissements immatériels
• Prime au titre des investissements Technologiques	<ul style="list-style-type: none"> • 50% du coût des investissements technologiques prioritaires plafonné à 100.000 TND 	<ul style="list-style-type: none"> • 50% du coût des investissements technologiques prioritaires plafonné à 100.000 TND

prioritaires		
• Prise en charge du prix du terrain ou du bâtiment industriel	• 1/3 du prix du terrain ou du bâtiment industriel plafonnée à 30.000 TND.	Non éligible
• Prise en charge de la cotisation patronale au régime légal de la sécurité sociale (CNSS)	• Durant les cinq premières années d'activité effective.	• Dans le cadre du développement régional

4.4.2.6- Investissements de soutien Incitations fiscales

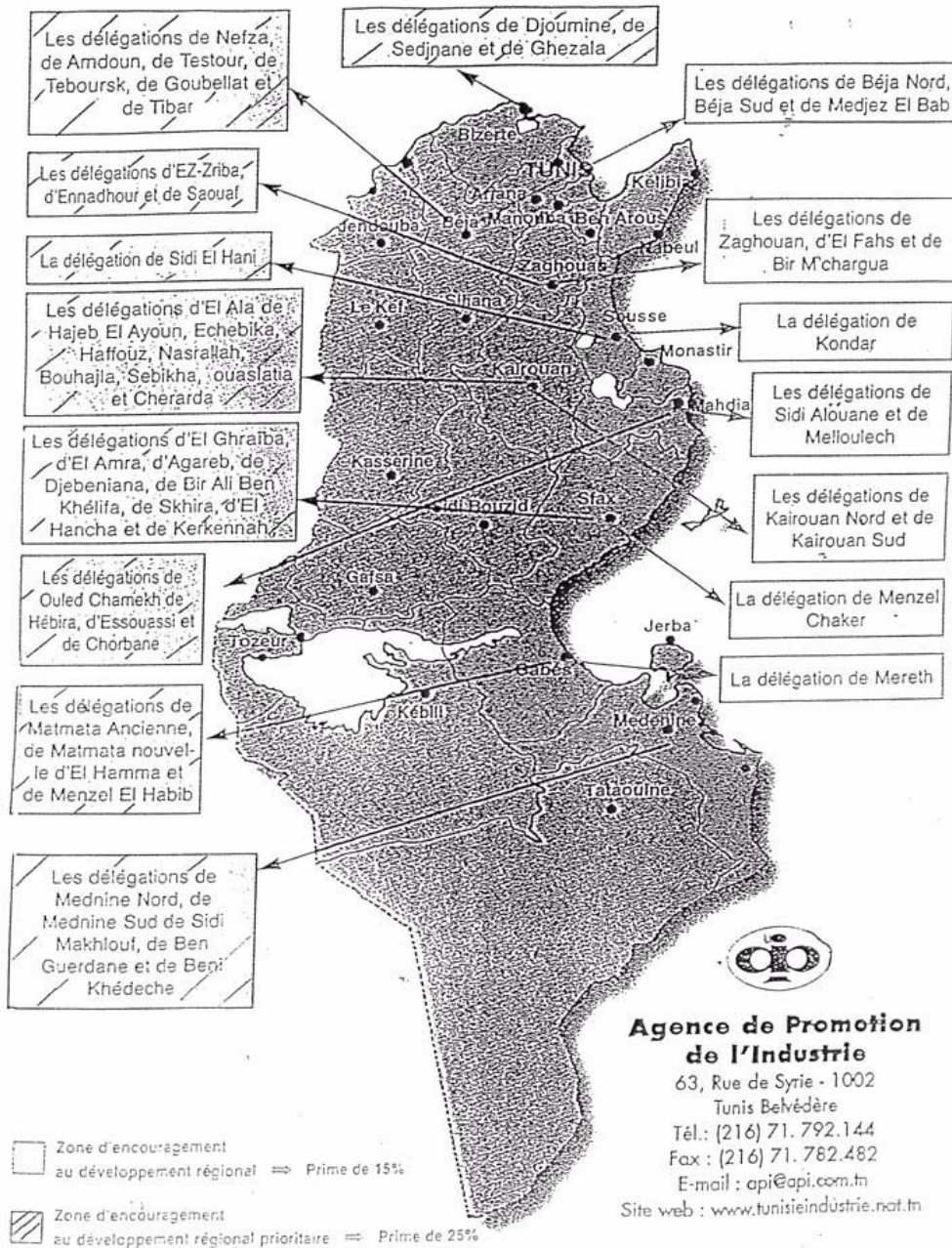
Investissements de soutien	Incitations fiscales
<ul style="list-style-type: none"> • Encadrement de l'enfance • Education • Enseignement et recherches scientifiques • Formation professionnelle • Production et industries culturelles • Animation des jeunes • Etablissements sanitaires et hospitaliers 	<p>ART (49):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exonération des droits de douane et des taxes d'effet équivalent et suspension de la TVA au titre des équipements nécessaires au projet. • Dégrèvement fiscal au profit des souscripteurs dans la limite de 50% des bénéfices ou des revenus nets soumis à l'IS ou à l'IRPP. • Dégrèvement fiscal au profit des sociétés qui réinvestissent au sein d'elles mêmes dans la limite de 50%. • Déduction totale des revenus ou bénéfices sans que l'impôt à payer ne soit inférieur à 30% de l'IR global pour les personnes physiques et 10% des bénéfices globaux pour les sociétés.

4.4.3 Avantages supplémentaires

ce sont des avantages accordés au cas par cas et par décret en fonction des critères tenant compte notamment du volume d'investissement, du degré d'intégration, de l'apport technologique, etc.... Sont éligibles les :

- Projet revêtant un intérêt particulier pour l'économie nationale ou pour les zones frontalières.
- Projets importants ayant une forte valeur ajoutée et un fort taux d'intégration.
- Promoteurs de projets importants sur les plans volume d'investissement et de la création d'emplois.
- Investissements réalisés dans les secteurs de l'éducation, de l'enseignement supérieur y compris l'hébergement universitaire, de la formation professionnelle et des investissements relatifs aux années préparatoires.
- Investissements dans les parcs de loisirs pour enfants et jeunes
- Investissements dans les cyber- parcs
- Les reprises d'entreprises industrielles en difficultés économiques ou en cessation d'activité
- Transmission des entreprises en difficultés

Zones de développement régional.



5. Les règles de la profession

5.1 contexte général

L'exercice de cette activité n'est soumis à aucune autorisation spécifique.

- le promoteur doit présenter son dossier à l'Agence de Promotion de l'Industrie (API) pour avoir une déclaration lui permettant, en cours de réalisation et après, de profiter des avantages.
- il doit déposer un dossier à l'Agence Nationale de la Protection de l'Environnement ANPE (étude d'impact)
- il doit contacter une banque pour déposer son dossier et bénéficier des crédits et des avantages financiers et fiscaux.
- il doit obéir aux cahiers des charges pour l'exportation des tomates séchées (par la commission d'agrèage technique)

5.2 Règles à respecter

- respect des normes d'hygiène et des conditions de travail
- réglementation en vigueur sur la constitution de la société, les enregistrements nécessaires et les publications (Code des Sociétés Commerciales : loi n° 2000- 93 du 3 novembre 2000)
- enregistrement des marques à créer (s'adresser à l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielles : INNORPI)

5.3 Organismes sociaux

- une seule caisse obligatoire pour l'affiliation du travailleur indépendant et du salarié : Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS)
- une partie du taux prélevé pour la CNSS est affectée à une filiale prenant la place d'une assurance contre les accidents de travail.
- le promoteur est libre d'adhérer à une assurance groupe.

Pour la normalisation, L'INORPI a élaboré un certain nombre de normes sur les tomates séchées avec le GICA et le CTAA. Parmi ces normes, certaines sont enregistrées et d'autres sont homologuées.

5.4 Structure Juridique

La forme juridique de la société peut être soit une Société à Responsabilité Limitée (SARL) ou une Société Anonyme (S.A).

La SARL exige un capital minimum de 10.000 dinars et deux associés au minimum

La S.A demande un capital minimum de 50.000 dinars et sept actionnaires au minimum.

En cas de FOPRODI et de participation de SICAR dans le capital, la forme juridique est obligatoirement une S.A.

Les procédures de constitution d'une SARL ou d'une S.A sont disponibles sur le site Web de l'API.

5.5 Qualification- Certification

Pour ce nouveau projet, il est primordial de mener sa réalisation dans le respect des normes et réglementations internationales.

Pour plus d'information, le promoteur est invité à consulter le codex Alimentarius et les recueils des normes et réglementations européennes des produits alimentaires

5.6 Normes

Les normes relatives aux tomates séchées sont disponibles à l'INORPI, au GICA, au CTAA et sur le site Web du Codex Alimentarius.

Le promoteur est invité à consulter ses organismes pour prendre connaissances des normes appliquées pour la production et l'exportation des tomates séchées.

5.7 Réglementation

La réglementation concerne la connaissance de la législation de travail en Tunisie (code du travail convention collective sectorielle.) les règles de sécurité et de prévision contre l'incendie (pour cela, le promoteur doit contacter la Direction de la protection civile de la région où est implanté le projet), et la réglementation de la protection de l'environnement (voir ANPE)

5.8 Organismes sociaux

Parmi les organismes sociaux avec qui le promoteur doit collaborer, nous citons en particulier :

- le Syndicat (UCTT)/ lorsque l'effectif de l'entreprise dépasse 50 employés, une section syndicale peut être créée.
- La Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS)

Les entreprises privées doivent adhérer à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS). Cette dernière couvre :

- le risque maladie par le soin dans ses cliniques ou la prise en charge de l'hospitalisation. Un nouveau système d'assurance maladie est en cours de préparation par les pouvoirs publics.
- le risque accident de travail
- le risque d'incapacité ou de décès
- la retraite.

L'entreprise retient 8.28 % du salaire brut des employés qu'elle reverse à la CNSS, par trimestre. La contribution patronale au régime légal de sécurité est actuellement de 15.5

En cas d'emploi de jeunes cadres dans le cadre d'un contrat de travail à durée indéterminée ou en cas d'investissement dans une zone de développement régional cette contribution est prise en charge par l'Etat pendant cinq ans.

5.9 Régime fiscal

Toute société doit tenir une comptabilité réelle. Elle est tenue de déclarer mensuellement au Bureau des Recettes des Finances auquel elle est rattachée :

- son chiffre d'affaires.
- les retenus à la source sur les loyers (TCL).
- le FODEC.
- la TFP (Taxe de Formation Professionnelle).
- le FOPROLOS.
- la TVA.

Elle est tenue aussi à verser, pendant les 25 premiers jours du 6^{ème}, 9^{ème} et 12^{ème} mois de l'année, au bureau des impôts l'acompte prévisionnel (correspond à 35 % de l'impôt sur les sociétés dû au titre des bénéfices de l'année précédente) et à la fin de chaque exercice (généralement au mois de mars), la société doit déposer au bureau des impôts son bilan, et doit payer l'impôt sur les revenus (30 % des bénéfices)

le 28 février de chaque année, la société doit déposer une déclaration comprenant les sommes versés par elle sous forme de retenue à la source avec l'identité complète de leurs bénéficiaires (appelée Déclaration de l'Employeur)

6. Contacts et sources d'information

6.1 Organismes professionnels

LA FEDERATION NATIONALE DE L'AGROALIMENTAIRE (FENAAL-UTICA)

- Regroupe et coordonne l'activité de 30 chambres syndicales couvrant les diverses branches des IAA dont les conserves ;
- Assiste les membres dans la résolution des problèmes sectoriels ;
- Oeuvre pour l'amélioration de l'environnement «économique et institutionnel, négocie et défend les intérêts des adhérents ;
- Participe à l'élaboration des politiques de développement du secteur, prépare les dossiers techniques sectoriels ;
- Assiste les entreprises et entreprend des initiatives pour l'identification de partenaires et la mise en relation d'affaires avec les postulants étrangers.

Contact :

Adresse : UTICA – 17, Rue Abderrahman El Jaziri – 1002 TUNIS

Tél: 71 791 354

FAX : 71 791 354

Email : Fedagro@yahoo.fr

LE CENTRE TECHNIQUE DE L'AGROALIMENTAIRE (CTAA)

- Assister les entreprises pour leur mise à niveau ;
- Concevoir et mettre en place des systèmes en vue de la certification qualité des entreprises ;
- Réaliser des études de marchés, des analyses stratégiques au profit du secteur ;
- Effectuer des analyses et essais pour l'autocontrôle et des analyses réglementaires au profit des entreprises ;
- Aider dans la conception et la mise au point de nouveaux produits, l'optimisation des conditions de fabrication et les essais de nouveaux équipements et matériels ;
- Réaliser pour le compte des entreprises des missions de diagnostic, de développement et d'apporter des expertises pour aider à leur développement.

Contact

TUNIS CARTHAGE 2035 ,Adresse : 12, Rue de l'Usine – Z.I CHARGUIA II

Tél : 71 940 198 / 71 940 081

FAX : 71 941 080

Email : CTAA@Email.ati.tn

CENTRE TECHNIQUE DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT (PACKTEC)

Missions

- diagnostics stratégiques et assistance technique de mise à niveau,
- diagnostics qualité et mise en place de systèmes d'assurance qualité,
- assistance technique spécifique et autres expertises,
- essais de laboratoire,
- formation continue et toute action de promotion du secteur.

Données disponibles

Base de données sur les entreprises du secteur.

Contact

e-mail : packtec@email.ati.tn

Tél : (216) - 71 772 755

Fax : (216) - 71 772 681

Site Web: <http://www.packtec.ind.tn>

LE CENTRE SECTORIEL DE FORMATION EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Créé en 1997, sous la tutelle du Ministère de la Formation Professionnelle et de l'Emploi, ce centre constitue l'unique centre de formation dans le secteur. Ce centre a un effectif de 20 formateurs ingénieurs et 4 formateurs techniciens supérieurs et dispense la formation sur deux filières : filière IAA et filière maintenance des installations AA.

Contact :

Adresse : Rue 8451, Alain Savary – 1003 Cité El Khadra – BP 24

Tél : 71 809 086 / 71 288 869

Fax : 71 809 086

Email : cff.agro@email.ati.tn

LE CENTRE DE PROMOTION DES EXPORTATIONS (CEPEX)

Ouvrant pour la promotion des exportations de la Tunisie, il a comme première mission d'appuyer les exportateurs tunisiens et les opérateurs étrangers à tous les stades des transactions commerciales.

Entre autres activités et départements de cette structure, le CEPEX offre deux outils de soutien aux entreprises exportatrices:

Urbain Nord – 1080 TUNIS Centre : Adresse

Tél : TEL : 71.234.200 (15 lignes groupées)

Fax : 71.237.325 et 71.237.114

E-mail : info@cepex.nat.tn

Web : www.cepex.nat.tn

L'AGENCE DE PROMOTION DE L'INDUSTRIE (API)

Les prestations de l'API sont présentées, selon les 6 rubriques principales suivantes :

- Constitution de sociétés et gestion des avantages
- Formation des créateurs d'entreprises et pépinières
- Task Force - Mise à niveau
- Etudes
- Informations industrielles
- Package API / NTI

Pour en prendre connaissance, contacter l'API au 63, rue de Syrie, 1002 Tunis Belvédère – Tunisie

Tél : (216) - 71 792 144 - Fax : (216) - 71 782 482

E-mail: api@api.com.tn

Site web: www.tunisieindustrie.nat.tn

Constitution des sociétés au Guichet Unique de l'API

Le Guichet Unique de l'Agence de Promotion de l'Industrie est habilité à accomplir toutes les procédures administratives et légales nécessaires à la constitution des sociétés. Les prestations du Guichet Unique sont destinées aux promoteurs tunisiens et étrangers, résidents ou non résidents, réalisant des projets d'investissement en Tunisie. La compétence du Guichet Unique s'étend aux

projets ayant fait l'objet d'une attestation de dépôt de déclaration dans le cadre du code d'incitations aux investissements.

Le Guichet unique fournit également aux promoteurs toutes les informations et l'assistance liées à l'acte d'investir

Des Procédures Rapides et Simplifiées - Constituez votre Société en 24h

Outre la possibilité de déposer votre demande de déclaration de projet auprès des services centraux et régionaux de l'API, l'Agence met à votre disposition un interlocuteur unique pour vous assister à constituer votre société en Tunisie. Ce service procède, dans les 24 heures qui suivent la réception du dossier, à l'accomplissement de toutes les formalités nécessaires à la constitution de votre société.

Gestion des avantages du FOPRODI

Le Centre de Facilitations et de Gestion des Avantages à l'API met en œuvre des procédures rapides et simplifiées pour traiter les demandes d'octroi d'avantages financiers accordés dans le cadre du FOPRODI.

Ces prestations s'adressent aux :

- Nouveaux Promoteurs
- Petites et Moyennes Entreprises
- Projets implantés dans les zones de développement régional

Le dépôt du dossier s'effectue auprès des services centraux et régionaux de l'API et doit comporter, notamment, une étude technico-économique du projet.

Pour les nouveaux promoteurs et les PME sollicitant le FOPRODI, les dossiers sont déposés auprès d'une SICAR conventionnée (voir plus loin la liste des SICAR conventionnées).

Les délais de réponse sont de **1 mois à partir de la date du dépôt du dossier complet au Bureau d'ordre de l'API.**

Pour de plus amples informations, prière contacter les services centraux ou de l'API.

Formation des Créateurs d'Entreprises

Créez votre entreprise et assurez sa pérennité avec l'appui du **Centre de Soutien à la Création d'Entreprises (CSCE)**

Vous êtes porteur d'une idée de projet et vous voulez créer votre entreprise. Le Centre de Soutien à la Création d'Entreprises (CSCE) vous assure un accompagnement personnalisé durant les phases de préparation de votre projet par une formation adaptée et un encadrement de proximité.

**INSTITUT NATIONAL DE LA NORMALISATION ET DE LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE (INNORPI)**

Adresse: BP 23- 1012 Tunis

Tél: 71 785 922 / fax: 71 781 563

E-mail: Inorpi@email.ati.tn

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE (INS)

Adresse: 70 rue Echcham - Tunis BP 265 cedex

Tél: 71 891 002 / fax: 71 792 559

Site web: www.ins.nat.tn

AGENCE TUNISIENNE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE (ATFP)

Missions

- formation initiale des jeunes et des adultes compte tenu des besoins économiques et sociaux,
- formation de main-d'œuvre qualifiée dans le cadre des orientations fixées par contrat-programme entre l'Agence et l'Etat,
- évaluation des activités de formation qui se déroulent au sein d'établissements auxiliaires.

Données disponibles

Statistiques mensuelles des stagiaires en formation, répartition par mode de formation, gouvernorat, secteurs d'activités, spécialités, centre, diplôme, sexe et nationalité.

Contact

e-mail : atfp@email.ati.tn

Tél. : (216) - 71 832 404

Fax : (216) - 71 832 462

AGENCE NATIONALE POUR L'EMPLOI ET LE TRAVAIL INDÉPENDANT (ANETI)

Missions

- mise en œuvre de la politique du gouvernement relative à la promotion de l'emploi et à l'insertion des jeunes,
- animation du marché de l'emploi au niveau national, régional, local et sectoriel,
- soutien des petites entreprises et de l'emploi indépendant,

- information et orientation des demandeurs de formation en vue de leur insertion dans la vie active,
- organisation des opérations de placement de la main d'œuvre tunisienne à l'étranger.

Contact

Site web : www.emploi.nat.tn

Tél. : (216) - 71 781 200
 Fax : (216) - 71 793 236

6.2 Organismes financiers

6.2.1 Liste des SICARS conventionnées pour le FOPRODI

COMPAGNIE TUNISIENNE D'INVESTISSEMENT ET DE FINANCEMENT COTIF SICAR

Responsable: M. slim SOMAAI
 Adresse: 12, Avenue Hbib THAMEUR - TUNIS
 Tél: 71.355.022
 Fax: 71.845.583
 E-mail: dpcpt@carte.com.tn
 Site web: www.carte.com.tn

FONDS DE RECONVERSION ET DU DEVELOPPEMENT DES CENTRES MINIERES F.R.D.C.M SICAR

Responsable: M. Ali OULED ALAYA
 Adresse: Place Pasteur - 2100-Gafsa
 Tél: 76.228.788
 Fax: 76.224.036
 E-mail: frdcm.Gafsa@email.ati.tn -

MAGHREBIA FINANCIERE SICAR

Responsable: M. Nébil SASSI
 Adresse: B.P. 66, 9 Rue de l'Artisanat - 1080- Tunis
 Tél: 71.940.501
 Fax: 71.940.528
 E-mail: ufi@planet.tn

STB SICAR

Responsable: Mme. Aïda MAAMOURI
 Adresse: Centre Urbain Nord - 1003 - Tunis
 Tél: 71.750.314 / 71.238.729

Fax: 71.234.411
E-mail: info@stbsicar.com.tn

SICAR AMEN

Responsable: M. Ahmed KARAM
Adresse: Avenue Mohamed V 1002- Tunis
Tél: 71.835.500
Fax: 71.833.517 / 71.834.568
E-mail: zied.kassar@amenbank.com.tn
Site web: www.amenbank.com.tn

SICAR INVEST

Responsable: Mme. Essia ZAR
Adresse: 27 bis, rue du Liban - LAFAYETTE Tunis
Tél: 71.786.930
Fax: 71.890.669 / 71.786.239
E-mail: sicar.invest@planet.tn

**SOCIETE DE DEVELOPPEMENT DE KASSERINE
SODEK SICAR**

Responsable: M. Riadh ABIDA
Adresse: Avenue Suffeïtula - Cité Ezzhour 1279-Kasserine
Tél: 77.478.680
Fax: 77.478.710
E-mail: sodek.sicar@hexabyte.tn

**SOCIETE DE DEVELOPPEMENT ET D'INVESTISSEMENT DU NORD OUEST
SODINO SICAR**

Responsable: M. Abdessalem MOHSNI
Adresse: Avenue Taieb M'HIRI - 6100-Siliana
Tél: 78.873.077 / 78.873.078
Fax: 78.873.085
E-mail: sodino.sicar@hexabyte.tn

**SOCIETE DE DEVELOPPEMENT ET D'INVESTISSEMENT DU SUD
SODIS SICAR**

Responsable: M. Mustapha ABDELKEBIR
Adresse: Imm Ettanmia - 4119- Mednine
Tél: 75.642.628
Fax: 75.640.593
E-mail: sodis.sicar@planet.tn
Site web: www.sodis-sicar.com

**SOCIETE DE L'INVESTISSEMENT MODERNE
SIM SICAR**

Responsable: M. Mohamed RIAHI
Adresse: 67, Rue Alain SAVARY - Imm. B-3eme étage Cité Les jardins - 1002 – Tunis

Tél: 71.780.140
Fax: 71.846.675
E-mail: simsicar@planet.tn
Site web: www.sim-sicar.com

UNIVERS INVEST SICAR

Responsable: M. Faouzi DHMAIED
Adresse: Le Palmarium- 3ème étage- A04 - 4, rue de Grèce centre - 1000 - Tunis
Tél: 71.331.788
Fax: 71.247.342
E-mail: univers.invest@planet.tn

**SOCIETE DE PARTICIPATION ET DE PROMOTION DES INVESTISSEMENTS
S.P.P.I**

Responsable: M. Samir MARRAKCHI
Adresse: Résidence Hannibal - les berges du lac,1053- Tunis
Tél: 71.862.444
Fax: 71.860.359
E-mail: info@sppi.fin.tn
Site web: www.sppi.fin.tn

**ARAB TUNISIAN DEVELOPMENT
A T D - SICAR**

Responsable: M. Seifeddine BEJAOUI
Adresse: 9, Rue Hédi NOUIRA - 1001- Tunis
Tél: 71.351.155 / 71.338.378
Fax: 71.346.468 / 71.338.378
E-mail: riadh.jaidane@atb.com.tn
Site web: www.atb.com.tn

**SOCIETE D'INVESTISSEMENT ET DE DEVELOPPEMENT
INVEST DEVELOPMENT SICAR**

Responsable: Mme. Aïda MAAMOURI
Adresse: Imm. S.T.B. (2ème étage) - Rue Hédi KARRAY, - Cité des Sciences -1004 –EL
MENZAH
Tél: 71.754.490
Fax: 71.754.474
E-mail: stb.invest@topnet.tn

**SOCIETE D'INVESTISSEMENT DU SUD
SUD SICAR**

Responsable: M. Ali SAIDI
Adresse: Résidence Omar Bloc A 2ème étage - Montplaisir - 1073- Tunis
Tél: 71.846.387
Fax: 71.845.800
E-mail: sudsicar@planet.tn

Site web: www.sud-sicar.com

**SOCIETE D'INVESTISSEMENT ET DE DEVELOPPEMENT DU CENTRE OUEST
SIDCO SICAR**

Responsable: M. Riadh ABIDA

Adresse: Imm. Dar El Fallah - Avenue Imam Sahnoun 3100-Kairouan

Tél: 77.233.222

Fax: 77.233.660

E-mail: sidco.sicar@gnet.tn

Site web: www.sidco-sicar.com

TUNINVEST INTERNATIONAL SICAR

Responsable: Fethi MESTIRI

Adresse: Imm IRIS - Les berges du lac - 2045-Tunis

Tél: 71.862.311

Fax: 71.862.805

E-mail: tfg.mail@tuninvest.com

Site web: www.tuninvest.com

CHALLENGE SICAR

Responsable: M. Morsy DIMASSI

Adresse: 1, rue de l'école 2037 - El Menzah VI – Ariana

Tél: 71.232.448

Fax: 71.232.596

E-mail: m.dimassi@challenge-sicar.com

Site web: www.challenge-sicar.com

**UNION MEDITERRANEENNE D'INVESTISSEMENT GLOBAL INVEST
GLOBAL INVEST SICAR**

Responsable: M.Nabil LAKHOUA

Adresse: 139, Avenue de la Liberté -1002- Tunis

Tél: 71.847.613

Fax: 71.848.395

E-mail: nabil.lakhoua@bnpparibas.com

Site web: www.africa.bnpparibas.com

INTERNATIONAL SICAR

Responsable: M. Med Najib SAFI

Adresse: Imm. BTKD- BLOC C- 8ème Etage - 11, Avenue Hédi NOUIRA -1002- Tunis

Tél: 71.241.113

Fax: 71.240.700

E-mail: sicar.uib@planet.tn

**SOCIETE DE DEVELOPPEMENT ET D'INVESTISSEMENT DU CAP BON
SODICAB SICAR**

Responsable: M. Alaya BETTAIEB

Adresse: Imm. La jarre - Place 7 Novembre -8000- Nabeul

Tél: 72.230.240
Fax: 72.230.161
E-mail: sodicab@planet.tn
Site web: www.sodicab.com.tn

SICAR AVENIR

Responsable: M. Ali BOUKADIDA
Adresse: 70-72, Avenue Habib BOURGUIBA - 1000- Tunis
Tél: 71.340.662 / 71.131.694
Fax: 71.348.324
Site web: www.sicaravenir.com

6.2.2 Liste des banques conventionnées pour bénéficiaire du FOPRODI

BANQUE DE FINANCEMENT DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (BFPME)

Adresse : Ave Mohamed V (ex : Immeuble BNDT)- Montplaisir - 1073 Tunis
Téléphone : (216) (71) 785.985
Télécopie : (216) (71) 795.424
Email : bfpme@bfpme.com.tn
Site web : <http://www.bfpme.com.tn>

SOCIETE TUNISIENNE DE BANQUE (STB)

Adresse : Rue Hédi Noura, 1001 Tunis
Téléphone : (216) (71) 340 477
Télécopie : (216) (71) 340 009
Email : stb@stb.com.tn
Site web : <http://www.stb.com.tn>

BANQUE NATIONALE AGRICOLE (BNA)

Adresse : Rue Hédi Noura 1001 Tunis
Téléphone : (216) (71) 831 000
Télécopie : (216) (71) 832 807 / 830 765
Site web : <http://www.bna.com.tn>

BANQUE INTERNATIONALE ARABE DE TUNISIE (BIAT)

Adresse : 70/72 Avenue Habib Bourguiba - Tunis
Téléphone : (216) (71) 340 733
Télécopie : (216) (71) 340 680
Site web : <http://www.biat.com.tn>

BANQUE DE L'HABITAT (BH)

Adresse : 21, Avenue Kheireddine Pacha 1002 Tunis belvédère B.P 242 Cedex 1080
Téléphone : (216) (71) 785 277
Télécopie : (216) (71) 784 417

Email : banquehabitat@bh.fin.tn
Site web : <http://www.bh.com.tn>

BANQUE DE TUNISIE (BT)

Adresse : 2, Rue de Turquie 1001 Tunis
Téléphone : (216) (71) 332 188
Télécopie : (216) (71) 349 477
Email : finance@bt.com

UNION INTERNATIONALE DE BANQUES (UIB)

Adresse : 65, Avenue Habib Bourguiba 1000 Tunis
Téléphone : (216) (71) 108 500
Télécopie : (216) (71) 108 502
Site web : <http://www.uib.com.tn>

BANQUE ATTIJARI DE TUNISIE (ATTIJARI BANK)

Adresse : 95, Avenue de la liberté Tunis 1002
Téléphone : (216) (71) 849 400
Télécopie : (216) (71) 782 663 / (216) (71) 790 945
Email : courrier@attijaribank.com.tn
Site web : <http://www.attijaribank.com.tn>

AMEN BANK (AMEN BANK)

Adresse : Avenue Mohamed V 1002 Tunis
Téléphone : (216) (71) 835 500
Télécopie : (216) (71) 833 517
Email : amenbank@amenbank.com.tn
Site web : <http://www.amenbank.com.tn>

UNION BANCAIRE POUR LE COMMERCE ET L'INDUSTRIE (UBCI)

Adresse : 139, Avenue de la Liberté 1002 Tunis
Téléphone : (216) (71) 842 000
Télécopie : (216) (71) 841 583
Site web : <http://www.ubcinet.net>

ARAB TUNISIAN BANK (ATB)

Adresse : 9, Rue Hédi Nouria 1001 Tunis
Téléphone : (216) (71) 351 155
Télécopie : (216) (71) 342 852/ 353 140
Email : atbbank@atb.com.tn
Site web : <http://www.atb.com.tn>

STUSID BANK

Adresse : 32, Rue hédi Karray - cité mahragène 1082 Tunis - P.O Box 20 - 1002 Tunis
Téléphone : (216) (71) 718 233 / 719 233
Télécopie : (216) (71) 719 515

Email : stusid@gnet.tn
Site web : <http://www.stusid.com.tn>

6.3- Les Centres d'affaires

Bizerte

Adresse: Rues 1 mai et Mohamed Ali, tour Bizerte center 7000 Bizerte
Téléphone: 72.424.652
Fax: 72.424.653
Email: Car.biz@gnet.tn
Président : Kamel Belkahia
Responsable : Riadh Sakouhi

Tunis

Adresse: 1 rue des Entrepreneurs - 1000 Tunis
Téléphone: 71.350.300
Fax: 1.354.744
Email: Dir.catunis@planet.tn
Président : Jilani ben mbarek
Responsable : Mounir Ben Kirat

Sousse

Adresse: Rue Chadhli Khaznadar - 4000 sousse
Téléphone: 73.201.777
Fax: 73.201776
Email: Ccic.car@planet.tn
Président : Moncef Elgabboudi
Responsable : Mourad Moujbani

Nabeul

Adresse: 10 rue Mongi Slim BP 113 - 8000 Nabeul
Téléphone: 72.237.282
Fax: 72.223.543
Email: Ca.nabeul@planet.tn
Président : Amor Chhida
Responsable : Baligh Hamdi

Sfax

Adresse: BP 516 - 3000 Sfax
Téléphone: 74.202.222
Fax: 74.229.600
Email: contact@c-affairesdesfax.com.tn
Président : Abdessalem Ben Ayed
Responsable : Ikram Makni

Gabes

Adresse: 202 avenue Farhat Hachad – 6000 Gabes

Téléphone: 75.272.288

Fax: 75.278.614

Email: cargabes@topnet.tn

Président : Ridha kilani

Responsable : Med Amine Abdelkarim

Béja

Adresse: Rue Hédi Chaker 9000- Béja

Téléphone: 78.458.458

Fax: 78.443.222

Email: Carbeja@hexabyte.tn

Président : Mohamed Riadh Ben Zid

Responsable : Imed Mahmoudi

Gafsa

Adresse: Rue du Nil BP 46 – 2100 Gafsa

Téléphone: 76.201.123

Fax: 76.224.150

Email: Centre-affaires.gafsa@planet.tn

Président : Yousef Salem

Responsable : Nafti Saad

Jendouba

Adresse: 50 Rue Khmais Elhajri Jendouba

Président : Chérif Lechnani

Responsable : Mounem Arfaoui

Siliana

Adresse: Avenue Taieb Mhiri - 6100 Siliana

Téléphone: 78.871.516

Fax: 78.871.517

Email: ODNO@mdci.gov.tn

Président : Omar Salmi

Responsable : Ridha Bouselmi

Kasserine

Adresse: Avenue Sbitla – Ezouhour - 1200 Kasserine

Téléphone: 77.473.882

Fax: 77.473.905

Email: ODCO@email.ati.tn

Président : Mohamed Akrimi

Responsable : Rafik Gasmi

Medenine

Adresse: Immeuble du développement -4119 Médenine

Téléphone: 75.640.363

Fax: 75.641.747

Email: Odsud@email.ati.tn

Président : Mohamed Ben Sassi

Responsable : Fayçal Zammouri

6.4. Partenaires Internationaux Etrangers

* AMITOM : www.amiton.com

*CMTI : www.ptc.to

*Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'Agriculture (F.A.O)

(www.Fao.org.) est une organisation internationale permanente pour l'alimentation et l'agriculture fondée en 1943 en Virginie aux Etats Unis. Ses principales fonctions sont :

- mettre l'information à la portée de tous
- partager l'expérience en matière d'expertise et de stratégie de développement durable.
- servir de lieu de rencontre pour les Etats
- porter les connaissances sur le terrain.

*Codex Alimentarius . (www.codexalimentarius.org)

France

- ANIA: Association Nationale des industries agroalimentaires:
<http://www.ania.net>
- ADEPALE -Association des Entreprises de Produits Alimentaires élaborés :<http://www.adepale.org>
- Agence française de sécurité sanitaire des aliments
<http://www.afssa.fr>
- association des centres techniques des industries agroalimentaires
<http://www.actia.asso.fr>

6.5 Salons et foires

Le promoteur trouve ici les principales manifestations internationales de l'Agroalimentaire du froid et du conditionnement en général, à titre indicatif. Pour avoir une idée plus détaillée et une mise à jour des salons et foires dans le monde, il peut consulter tous les ans un numéro spécial foire de la revue **Le MOCI** (à trouver à la bibliothèque de l'API du CEPEX où à consulter sur le Web: www.lemoci.com)

TUNISIE

-Tunis : Salon International de l'Agroalimentaire AGROLEADER

-Sfax: Salon Méditerranéen de l'Agriculture,

- Tunis : Salon International de l'Agriculture, du Machinisme Agricole et de la pêche: -Tunis : salon de l'emballage et du conditionnement

-Sfax : salon d'Agroalimentaire

FRANCE : Parc des Expositions Paris Nord Villepinte: «**SIAL** » au mois d'octobre
<http://www.sial.fr> Salon International de l'Alimentation

ESPAGNE : Barcelone avril. Techno alimentaire

CHINE : SIAL china –Shanghai –Chine

CANADA Montréal, Québec, Palais des Congrès de Montréal, «**SIAL** » au mois d'avril,

JAPON: Tokyo, « Foodex » au mois de Mars

ALLEMAGNE: Cologne, Anuga, au mois d'octobre

USA : New York, Fancy Food Show, au mois de juillet.

ITALIE : Cibus technologie – Parma

7. Bibliographie

Livres et études

- étude de positionnement stratégique de la branche des conserves alimentaires (2004)
- étude sur la filière tomate industrielle (GICA 2004)
- étude du développement du secteur agroalimentaire dans le cadre de l'Accord de Partenariat Tunisie – Union Européenne (API, février 2000)
- les conventions collectives, Edition CLE (2004) Tunisie
- les conventions collectives du travail (année 2004) Edition CLE Tunisie

Revues : (API- 2004)

- revue Tomato –News revue mensuel de l'AMITOM
- revue de l'Industrie agroalimentaire (RIA)
- bulletin trimestriel du GICA

Sites Internet

- www.ria.fr/mensuel de l'innovation alimentaire
- www.editioncle.com convention collective
- www.lemoci.com
- <http://www.ins.nat.tn>
- sial : e-mail : sial@sial.fr (salon International de l'Alimentation)
- <http://www.onagri.nat.tn>
- AMITON : www.amitom.com
- CMTI : www.ptc.to
- www.tomatonews.com

- ww.tomato.org