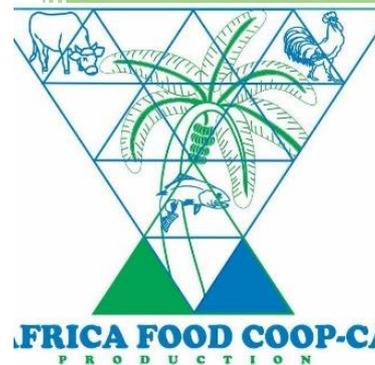


**Projet de production et de commercialisation des poules traditionnelles à  
BANKA-BAHAM**



**Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations**



1. Date de démarrage prévue: Nov 2021
2. Date de clôture pour le premier cycle prévue: December 2022
3. Budget (contribution de la FAO): 4 833 500 FRS
4. Apport **AFRICA FOOD COOP CA**: 7 422 000 FRS
5. Cout du projet: 12 255 500 FRS
6. [www.africafoodcoopca.com](http://www.africafoodcoopca.com),
7. 675943331/698795697
8. [luckamto0@gmail.com](mailto:luckamto0@gmail.com), [lkamto@africafoodcoopca.com](mailto:lkamto@africafoodcoopca.com)

**AFRICA FOOD  
PRODUCTION COOP-C.A**

# CONTENU DU PROJET

## 1. Groupe bénéficiaire

« Mangeons sain, mangeons variés, mangeons de la volaille ». Le secteur avicole au Cameroun a connu une expansion remarquable depuis ces quinze dernières années notamment avec les efforts de l'Etat Camerounais par la mise en place de nombreux programmes à l'instar du PACA « Programme d'Amélioration de la Compétitivité Agricole et d'Élevage », le programme ACEFA « Programme d'Amélioration de la Compétitivité des Exploitations Familiales Agropastorales », PRODEL « Projet de Développement de l'Élevage », PEA-jeunes « Programme d'Entreprenariat Agropastorale jeunes » pour ne que citer ceux-là .

Cependant, il existe un déséquilibre de service entre l'offre et la demande dans le secteur du poulet traditionnel car d'une part les éleveurs ont du mal à écouler leur production faute d'une expertise commerciale conjugué d'un déficit logistique et d'autre parts des consommateurs et des clients qui ont du mal à trouver des poulet à proximité qui satisfont leurs besoins de qualité et de quantité ceci dû à un nombre très limité de véritable structure spécialisée dans la distribution et la commercialisation de poulets.

Les bénéficiaire de ce projet seront les grandes surfaces (Super U , Santa Lucia, Spar Atrium, kdo, Carrefour , Bao ,Mahima , Sipal ) ,Hôtels ( IBIS ,pullman ,akwa palace ,la falaise, star land, serena), Restaurant (Chinois, La bonne Sauce, le PEKIN, la mandarine ,restaurant super U , Eco de Bonanjo),service traiteur (barakat ,doul'air,sodexo) ,fast Food (papa poulet ,restaurant sénégalais, Blue ,tchop e yamo ,goodies), les particuliers (les ménages) situés dans les quartiers dans le Littoral en proximité et l'Ouest dans sa grandeur, mais nous comptons aussi nous étendre dans les pays limitrophes du Cameroun en produisant les poulets traditionnel bio et dodus. Fort de ce constat, **AFRICA FOOD PRODUCTION COOP-CA** voit dans l'élevage de poulet local une formidable opportunité d'accroître le potentiel avicole dans la région pour non seulement satisfaire les besoins en viande, mais aussi les obligations coutumières.

## 2. Généralités et justification du projet

En Afrique subsaharienne, l'aviculture rurale représente une part importante de l'économie nationale en général et de l'économie rurale en particulier. Outre son rôle socioculturel, la volaille villageoise constitue une source intéressante de revenus et de protéines animales alimentaires pour les populations rurales. Au Cameroun, la consommation de volaille par habitant a plus que doublé, passant de 2,2 kg à 5,6 kg entre 2006 et 2016. Selon les données de la FAO, l'offre de volaille est restée relativement stable depuis 2006. D'autres sources voient même une augmentation constante de l'offre. La consommation des œufs par habitant est passée de 16 à 52 œufs par an. Bien que le prix de poulets frais ait fluctué au cours des 20 dernières années, l'augmentation des importations de volaille congelée, ni les restrictions des importations n'ont eu un impact significatif sur le prix nominal au fil du temps.

Cependant, l'expansion lente de la chaîne de traitement limite la disponibilité de volaille locale et contribue à la contrebande des découpes de poulet en provenance de la Guinée équatoriale et du Gabon. L'association des producteurs de volaille estime que la contrebande de volaille occupe une part du marché totale de 10 à 15 %.

La commune de Baham située dans le département des Hauts-plateaux, région de l'Ouest Cameroun couvre une superficie de 82 km<sup>2</sup> et est limitée par Batié, Bangou, Bamendjou, et Bandjoun et compte 16 villages dont 04 sont limitrophes au massif de la forêt communale. Caractérisé par un climat d'altitude de 2 types de saison, une saison sèche de Mars à octobre, et une saison pluvieuse de novembre à février. La population totale des villages concernés par l'étude est d'environ 28 600 habitants. Dans les années 2015, le Cameroun a particulièrement souffert de l'épidémie de grippe aviaire. Cette situation a contribué grandement à raréfier le poulet de chair et local sur les marchés car la majorité d'éleveur étaient enseveli dans un découragement total. Ces derniers ont, pour certains changé d'activité et d'autre en revanche ont vu leur capacité de production diminuée d'où le manque criard de poulet dans les marches camerounais. D'un autre côté, l'interdiction systématiquement de l'importation des poulets congelés dans tout le triangle national a d'avantage alimentée le déficit constaté. Ce déficit a causé une hausse des prix sur le marché.

Le prix du poulet devenant de plus en plus élevé, le panier de la ménagère s'est trouvé de plus en plus fragilisé de tel enseigne que le poulet était devenu un produit de luxe que le camerounais moyen ne pouvait plus s'en offrir facilement au quotidien. C'est fort de cette situation que nous pensé que mettre sur pied une entreprise de production de poulet local pourra non seulement combler le déficit aussi pour rendre le poulet accessible à toutes les couches sociales, mais aussi représente une bonne opportunité d'affaires à saisir. L'occasion offert par TELEFOOD/ FAO donne l'occasion à **AFRICA FOOD PRODUCTION** de murir d'avantage le projet afin de nourrir d'avantage la communauté.

### 3. Objectif du projet

Comme objectifs à atteindre, pour ces premières années de lancement, **AFRICA FOOD PRODUCTION COOP CA** vise :

- Mettre sur le marché camerounais prioritairement 2000 poulets la première année ;
- Aménager 5 autres poulaillers d'une capacité de 10000 poulets les 3 prochaines années

### 4. Description et durée du Projet

Le projet consiste à implanter un élevage reproducteur de poules des poules traditionnelles à vocation mixte chair-ponte, de réaliser sa multiplication et la diffusion des poussins auprès des éleveurs.

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement en aliment pour bétail, une fabrique d'aliment pour animaux utilisant les matières premières locales peut être associée à cet élevage avec une écloserie à œufs. Le lieu d'implantation a été choisi en fonction des critères ne doit pas y avoir de concurrence avec des producteurs déjà installés et donc l'implantation doit se faire dans une autre localité de la ville, doit bénéficier d'un encadrement scientifique et logistique indispensable à la maîtrise des différentes techniques de production et de multiplication de volailles, de fabrication d'un aliment semi transformé et leur diffusion, est installé sur un marché déjà identifié et en expansion afin de garantir des débouchés immédiats aux promoteurs. Pour ces différentes raisons, le choix de Baham apparaît le plus judicieux, car bien qu'il soit un lieu attractif dans la région de l'Ouest du Cameroun la production avicole y est quasiment nulle. **AFRICA FOOD PRODUCTION** possède des infrastructures, du personnel et un encadrement de grande qualité, constitue un cadre idéal pour héberger ce projet pilote.

Au sein de la ferme, le poulailler, le couvoir et la fabrique d'aliment sont placés de telle sorte qu'ils soient raccordés au réseau d'eau potable, de préférence pas trop loin de l'habitation du technicien, afin qu'il puisse faire des visites fréquentes et une surveillance des installations. Pour ces raisons, le site est plus favorable dans le cadre de son implantation.

Au démarrage, le capital social de l'entreprise et les investissements s'élèvent à 1700000 FRS en ajout à l'apport de Téléfood, les poulaillers et écloséries sont déjà mis en place. La production sera suivie respectivement sur plusieurs cycles parce qu'elle apporte le meilleur rendement.

La première récolte et la mise en place du projet se fera à partir de 6 mois d'élevage et le plan stratégique de l'entreprise ira jusqu'à 99 ans d'existence.

## 5. Activités du Projet ou chronogramme d'activités

La mise en place du projet se fera en deux ans, au terme desquels, les infrastructures seront définitivement mises en place et la production de poussins et d'aliment atteindra son rythme de croisière.

Les différentes étapes peuvent être résumées sur le tableau suivant :

Activités	Bénéficiaires	Trimester					
		1	2	3	4	5	6
-----	-----						
Réaménagement du poulailler reproducteurs	AgroHelp	+					
Construction du bâtiment	Belgocam		+	+			
Commande du matériel	Belgocam/Africa Food	+					
Stage de formation	FAO	+					
Mission d'appui technique	FAO/ MINEPIA		+		+		+
Arrivée des poussins	Belgocam		+				
Mise route du couvoir	Belgocam				+	+	+
Mise en route fabrique d'aliment	Belgocam/Africa food				+	+	+
Production du maïs	Belgocam/ Africa food					+	+
Évaluation	FAO/ Telefood/ Africa food				+		

## 6. Résultats du Projet

Compte tenu de la grande élasticité qui caractérise la consommation des produits avicoles, les ventes d'œufs et de poule locale devraient progresser régulièrement, comme cela s'est produit au Cameroun s'est dernier temps. Le marché potentiel peut être estimé, par analogie avec les autres pays voisins, à 50 à 80 œufs par habitant et par an. Les capacités du couvoir ne permettent donc de couvrir que la borne inférieure de cette estimation, un deuxième incubateur sera nécessaire pour assurer le renouvellement de 2000 œufs en moyenne par an. Ces résultats devraient être des produits tangibles et mesurables des activités entreprises au titre du projet, et compatibles avec les objectifs visés.

## 7. Intrants/Budget ou devis descriptif

	MONTANTS				
	QTES	PU	Année 1	FAO	AFRICA FOOD PRODUCTION
<b>CHARGES IMMOBILISEES</b>					
Aménagement puit	1	150 000	150 000		
Incubateur à œufs	1	3 200 000	3 200 000		
Abreuvoir	25	1 000	25 000		
Mangeoire	25	1 000	25 000		
Fût	1	20 000	20 000		
Four de chauffage	1	20 000	20 000		
Balance (20 kg)	1	25 000	25 000		
Pulvérisateur	1	25 000	25 000		
Décamètre	1	5 000	5 000		
Pelle	1	1 500	1 500		
Brouette renforcée	4	21 000	84 000		
Installation technique et agencement	1	100 000	100 000		
Broyeur mélangeur	1	350 000	350 000		
Réaménagement local	1	4 710 000	4 710 000		
<b>Total investissement</b>			<b>8 740 500</b>	<b>5 827 000</b>	<b>2 913 500</b>
<b>Valeur amortissement</b>			<b>695 000</b>	<b>695 000</b>	
Fournitures d'entretien non stockables(savon, détergent, eau de javel)	1	15 000	15 000		
Fournitures de bureau	1	10 000	10 000		
Petit matériel et outillage	1	10 000	10 000		
matières consommables	1	5 000	5 000		
Electricité	1	60 000	60 000		
Vêtements et équipements professionnels	5	15 000	75 000		
Gazoil	1	100 000	100 000		
Achats	1	215 000	215 000		
<b>Total frais généraux</b>			<b>490 000</b>		<b>490 000</b>
<b>Salaire personnel</b>	<b>12</b>	<b>75 000</b>	<b>900 000</b>	<b>900 000</b>	
<b>Cout variable unitaire de production</b>	<b>2 000</b>	<b>715</b>	<b>1 430 000</b>		<b>1 430 000</b>
<b>Apport TELEFOOD/FAO</b>					<b>4 833 500</b>
<b>Apport AFRICA FOOD PRODUCTION</b>				<b>7 422 000</b>	
<b>TOTAL COUT PROJET</b>			<b>12 255 500</b>		

## 8. Simple analyse coûts/avantages

✓ Analyse de la rentabilité sur 1 an

Détail	Mois 6	Mois 12	Total
Volume des ventes	800	1 200	2 000
Prix des ventes	5 000	5 000	5 000
<b>Valeur des ventes</b>	<b>4 000 000</b>	<b>6 000 000</b>	<b>10 000 000</b>

✓ **Analyse de la rentabilité sur 3 ans**

Détail	Année 1	Année 2	Année 3
Volume des ventes	2 000	3 000	5 000
Valeur des ventes	10 000 000	15 000 000	25 000 000

✓ **Compte de résultat d'exploitation**

	Année 1	Année 2	Année 3
<b>Chiffre d'affaires</b>			
Vente de production	10 000 000	15 000 000	25 000 000
<b>Total CA</b>	<b>10 000 000</b>	<b>15 000 000</b>	<b>25 000 000</b>
Achats de matières consommées	1 430 000	2 145 000	3 575 000
<b>Marge brute</b>	<b>8 570 000</b>	<b>12 855 000</b>	<b>21 425 000</b>
<b>Total frais généraux</b>	<b>490 000</b>	<b>450 000</b>	<b>547 000</b>
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>8 080 000</b>	<b>12 405 000</b>	<b>20 878 000</b>
Charges du personnel	900 000	945 000	945 000
<b>Excédent brut d'exploitation</b>	<b>7 180 000</b>	<b>11 460 000</b>	<b>19 933 000</b>
Dotation aux amortissements	695 000	695 000	682 500
<b>Résultat d'exploitation</b>	<b>6 485 000</b>	<b>10 765 000</b>	<b>19 250 500</b>
<b>Résultat courant/net (avant impôts)</b>	<b>6 485 000</b>	<b>10 765 000</b>	<b>19 250 500</b>
<b>Capacité d'autofinancement (CAF)</b>	<b>7 180 000</b>	<b>11 460 000</b>	<b>19 933 000</b>

✓ **Analyse du SWOT**

<b>FORCES</b>	<b>OPPORTUNITES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne position du site.</li> <li>• Forage disponible</li> <li>• Experience dans l'activité</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions climatiques favorables;</li> <li>• Une forte demande nationale;</li> </ul>
<b>FAIBLESSES</b>	<b>MENACES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque des moyens financiers pour des extensions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladie et peste aviaire</li> <li>• Presence des reptiles</li> </ul>

## 9. Risques

Risques	Evaluation	Mesures d'atténuation
<b>Risques économiques</b>		
Risques de vol des poulets, matériels et produits vétérinaires	Moyen	Présence du promoteur et d'un gardien dans la ferme en journée et en soirée ; Fermeture avec un Cardenas, du bâtiment et du magasin après chaque passage et usage des matériels ; Association du promoteur avec le groupe de vigilance du site où se trouve la ferme ;
Le risque de non-respect des accords de vente faites avec les clients	Moyen	La coopérative fixera son prix de vente en fonction de son cout de revient et des prix sur le marché ; L'entreprise appellera ses clients quelques temps avant la vente pour confirmer leur commande, de plus elle s'activera à la recherche de nouveaux clients.
Risque de coupure d'électricité	Faible	En cas de coupure, notre ferme utilisera du charbon de bois pour chauffer les sujets
Aliment de mauvaise qualité	Moyen	La coopérative veillera sur la qualité des ingrédients de l'aliment complet avant de les transformer dans la machine du fournisseur, ensuite l'aliment sera stocké au-dessus des palettes à l'intérieur du magasin afin d'éviter leur contact avec l'humidité du sol.
<b>Risques sanitaires pour les animaux et les hommes</b>		
Risque de mortalité élevée des sujets à cause des maladies et pestes	Élevé	Technicien supérieur d'agriculture, la coopérative mettra un accent particulier sur le respect des règles d'hygiènes, d'alimentation et de prophylaxie dans la ferme ;
Risque d'inhalation excessive de l'ammoniac durant la conduite d'élevage	Faible	Aération du bâtiment par ouverture des volets du bâtiment afin d'assurer le renouvellement de l'air dans le bâtiment.
Le risque de maladies après utilisation des produits vétérinaires	Elevé	Le personnel sera vêtu d'un vêtement de travail de style technicien, et un lavage corporel après manipulation des produits vétérinaires sera faite.
<b>Risques environnementales</b>		
Le risque d'accumulation des déchets dans la ferme	Faible	Recyclage des déchets plastiques et des poulets morts par incinération dans un bac en fer ; Réutilisation des sacs d'aliments pour le conditionnement de la fiente de poules.
Le risque de retard sur les ventes	Moyen	Notre entreprise appellera à l'avance, les clients afin de confirmer leur commande et arrivée dans la ferme

## 10. Liens du Projet

Aucun lien avec d'autres projets

## 11. Fonds communautaire

Aucun fond communautaire utilisé

## 12. Soutien technique, supervision, suivi et dispositions concernant l'établissement des rapports

### ✓ **Bref aperçu de quelques membres de la coopérative**

Le projet « **AFRICA FOOD PRODUCTION COOP-CA** » est porté par **Monsieur KAMTO Luc**, électrotechnicien de formation. Il cumule 38 années d'activités continues, Il expertise la gestion des projets et est Président du Conseil d'Administration de la coopérative.

**M. NOUBISSI Hervé Arnaud**, a 07 ans d'expérience en qualité de consultant formateur en management de projet, détenteur de plusieurs certifications en management de projet et en planification sur Ms-Project. Il s'occupe de la coordination générale des projets de la coopérative.

**Mme NGATCHOU NKUINDJEU Nicole** est Spécialiste des ressources humaines. Formatrice et consultante en gestion des Ressources Humaines, vacataire universitaire au secrétariat de Direction et Ressources Humaines et responsable du centre de formation à la sécurité industrielle de Douala, elle est secrétaire au Conseil d'Administration de la coopérative.

**M. DZUKAM KAMTO Muriel Landry**, titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur en comptabilité et gestion d'entreprises. Il est chargé de la comptabilité et des finances.

**M. ALOUGOUM Koba Josué** est Ingénieur de Conception en Chimie Industrielle et Génie Environnement. Il est le chargé des systèmes de recyclage des déchets et du développement durable.

### ✓ **Personnel d'appui et du suivi**

**M. KAMTO Luc**, CEO de **AFRICA FOOD PRODUCTION COOP-C.A** est gestionnaire de projet du Projet Management Institute. Il sera responsable de la gestion globale et du suivi des activités du projet.

**M. Rigobert MABOU** 677865235/699655595 éleveur de poulets rustiques installé à Bafoussam, dans le Département la MIFI, formé au GIZ, assure notre accompagnement technique. Il a un savoir-faire éprouvé et reconnu en la matière.

**M. FUH Simon**, Délégué d'Arrondissement de l'Élevage des Pêches et des Industries Animales de BAHAM assurera le coaching et le relai entre la FAO et **AFRICA FOOD PRODUCTION COOP-C.A**. Il préparera le rapport intermédiaire trois mois après le démarrage du projet.

**M. MUSAGA Richard** Délégué Départemental de l'Élevage des Pêches et des Industries Animales des Hauts plateaux approuvera le rapport final à l'issue du financement TeleFood.