Projet d'exploitation d'une unité semi-industrielle de production et de commercialisation de l'attiéké et sous-produit (4,5 tonnes d'attiéké /mois, 1 tonne d'amidon, 1 tonne d'épluchure de manioc pour bétail)







## Projet d'exploitation d'une unité semi-industrielle de production et de commercialisation de l'attiéké et sous-produit (4,5 tonnes d'attiéké /mois, 1 tonne d'amidon, 1 tonne d'épluchure de manioc pour bétail)

1. Intitulé	Projet d'exploitation d'une unité semi-industrielle de production et de commercialisation de l'attiéké et sous-produit (4,5 tonnes d'attiéké /mois, 1 tonne d'amidon, 1 tonne d'épluchure de manioc pour bétail)					
2. Type	Privé					
3. Secteurs/Domaine	Agro-Industrie / Manioc					
4. Promoteur	SCIFED-CI (Société Coopérative Ivoirienne Des Femmes Pour Le Développement)					
5. Contacts	+225 01 01 177 002 / conseilregionalsudcomoe@gmail.com +225 27 20 311 400 / opportunités-projets@cepici.ci					
6. Description						
6.1 Zone d'exécution	Aboisso, Région du Sud Comoé					
6.2 Contexte	Le manioc est l'une des principales cultures vivrières en Côte d'Ivoire, avec une production annuelle estimée entre 5 et 6 millions de tonnes. Sa consommation se situe au deuxième rang, après l'igname et devant le riz.  L'attiéké, un couscous de manioc obtenu par cuisson à la vapeur de semoule de pulpe de manioc fermentée, est très prisé par la population locale de plus en plus croissante, ainsi que par de nombreux pays d'Afrique de l'Ouest, en Europe et en Amérique, où réside la diaspora africaine.  Conscient de l'importance de renforcer la sécurité alimentaire grâce à la production vivrière, l'État de Côte d'Ivoire a adopté des stratégies visant à encourager la production et la transformation locale des principaux produits vivriers dont le manioc en attieké et dérivés. Par ailleurs, l'attiéké ivoirien vient d'obtenir sa labellisation, renforçant ainsi l'image du produit sur le marché et sa valeur commerciale.  Dans ce contexte, la production et la commercialisation de l'attiéké et sous-produit représente une opportunité d'investissement considérable.					
6.3 Problème à résoudre	- Pertes post-récoltes - Faible taux de transformation dans la filière					
6.4 Objectif du projet	<ul> <li>Renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle</li> <li>Accroître la production locale de d'attiéké</li> <li>Accroître la valeur ajoutée de la filière</li> <li>Desservir le marché local et international</li> <li>Renforcer la chaîne de valeur du manioc</li> </ul>					

6.5 Capacité installée	4,5 tonnes d'attiéké/mois 1 tonne d'amidon 1 tonne d'épluchure de manioc pour bétail				
6.6 Rentabilité économique	Non estimée				
7. Composantes du projet	C1 : Construction de l'unité C2 : Achat de matériels et d'équipements C3 : Exploitation de l'unité				
		Année 1	Année 2	Année 3	
8. Chronogramme indicatif d'exécution	C1	X			
	C2 C3	X	X	X	
	C.		^	^	
9. Budget estimatif	12 000 000 FCFA				
10. Structures d'accompagnement	<ul> <li>Conseil Régional du Sud Comoé (CRSC);</li> <li>Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Productions Vivrières (MEMINADERPV)</li> <li>Ministère du Commerce et de l'Industrie (MCI);</li> <li>Centre de Promotion des Investissements en Côte d'Ivoire (CEPICI);</li> <li>Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER);</li> <li>Centre National de Recherche Agronomique (CNRA);</li> <li>Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole (FIRCA)</li> </ul>				
11. Etat d'exécution du projet	Identification  Evaluation préliminaire  Avant-projet détaillé  Recherche de partenaires techniques  Mobilisation des financements  Marchés signés  Mise en oeuvre				
12. Mode de financement attendu du projet	☐ Gouvernement ☐ Privé ☐ PPP ☐ Bailleur				





## **Direction Générale**

1er, 2e étage, Immeuble MEMANOU, Boulevard Clozel, Plateau-Abidjan

Téléphone: +225 27 20 31 14 00 Fax: +225 27 20 31 14 09

## Guichet Unique des Formalités d'Entreprises

Immeuble Grand Siècle, Carrefour PISAM, 2°, 3° & 4° étage, Cocody-Abidjan

Téléphone: +225 25 22 01 79 00 / 01 / 14 Fax: +225 27 20 30 23 94

**Contactez-nous** www.cepici.ci



Suivez-nous









