



NOTE SYNTHETIQUE

Le CDPHM est un Centre de Distribution des Produits Halieutiques à Mahajanga, c'est un province qui se trouve à l'ouest de Madagascar. C'est un établissement public à caractère industriel et commercial. Il est placé sous la tutelle du Ministère de la pêche et des Ressources Halieutiques de Madagascar. Son objet est d'assister et appuyer les opérateurs économiques à mieux valoriser les produits halieutiques destinés à l'approvisionnement du marché local. Les organes du CDPHM sont le conseil d'administration, la direction, l'observateur de l'ambassade du Japon et les départements spécialisés du CDPHM dont :

- Le département froid qui contient :
 - ü 2 Tunnels de congélation de capacité 1200 kg temps de congélation ? chacun.
 - ü 2 chambres froides de capacité de 30 tonnes chacune.
 - ü 4 chambres froides de capacité de 80 tonnes chacune.
 - ü Machine à glace de capacité de 10 tonnes et avec une production de 4 tonnes par jour.

Ce département a pour mission de faciliter sur place la fabrication et la fourniture de glace, la congélation des produits halieutiques et le stockage de ses produits.

- Le département transport :
 - ü 2 camions frigorifiques de capacité de 5 tonnes température négative.
 - ü 6 camions frigorifiques de capacité 8 tonnes toujours à température négative.

Ce département a pour mission de faciliter la distribution des produits halieutiques vers les centres de consommation.

- Le département administratif et financier qui assure la rentrée de toutes les ressources.
- Le département ressources humaines qui assure la gestion de personnel.
- La direction qui assure la directive du CDPHM.

1) LES RESSOURCES DU CDPHM

Le CDPHM a pour ressources les frais de congélation des produits halieutiques en particulier les poissons, crevettes, crabes et la vente de glace. La congélation lente dans le tunnel est payée 200 AR par KG et par jour 200AR/ Kg /jour ou 200 AR/ kg ? la durée est fixe en principe (Ariary franc Malgache) pour les crevettes et 110 AR pour le poisson.

Le stockage dans la chambre froide est 10 AR /J/KG pour le poisson et 40AR/KG/J pour les crevettes et langoustes. Tous ses prix sont pour les petits pêcheurs traditionnels et les collecteurs artisanaux. Mais pour la société industrielle le prix de stockage est de 110 AR /KG/ 15 Jours.

Pour la vente de glace le prix est de 150 AR/KG et pour la société c'est de 230AR/KG.

Pour le transport dans un camion frigorifique le prix est de 210 AR /KG pour le trajet moins de 1200 km et 540 AR pour la distance de plus 1200 km avec température du thermo-king à - 18°C.

Il serait intéressant de donner quelques indications d'ordre économique sur la filière, pour avoir une idée de la plus-value obtenue grâce à la chaîne du froid ; par exemple :

prix des différents produits de la mer au niveau des pêcheurs et du commerce de détail, selon que les produits sont vendus directement sur place ou qu'ils passent par la chaîne du froid du CDPHM

évaluation de la pêche totale de ces produits, pêcheurs individuels ou artisanaux/ société de pêche de Mahajanga (pour voir la proportion qui passe par cette chaîne du froid et celle qui est vendue directement sur le lieu de débarquement aux consommateurs)

comment se font les transactions entre vendeurs et acheteurs le long de la filière (vente directe ou produits passant par la chaîne du froid)

2°

2) CARRACTERISTIQUES DES MACHINES ET EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES PUIS LEURS MAINTENNACES

MACHINES	MAINTENACES	OBSERVATIONS
MACHINE A GLACE		
MAG (4T/J)	<ul style="list-style-type: none"> -Contrôle des paramètres de fonctionnement (préssions,temperatures,intensité,niveau d'huile) -Détartrage du circuit d'eau de la machine (tuyaux pulverisateurs,bacs) - Test fuite de l'installation par mousse de savon - lavage et nettoyage des aérocondenseurs 	
TUNNELS DE CONGELATION		
TC N° 1(1T/20h)	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des paramètres de fonctionnement (pressions,températures,intensité,niveau d'huile) - Maintenance périodique tous les 5000heures de marche - vidange d'huile du compresseur 	

	frigorifique et remplissage du carter - Remplacement des substances déshydratant du filtre déshydrater - Essai de descente de température	
TCN° 2(1T/20h)	- Contrôle des paramètres de fonctionnement (pressions,températures,intensité,niveau d'huile) - Maintenance périodique tous les 5000heures de marche - vidange d'huile du compresseur frigorifique et remplissage du carter - Remplacement des substances déshydratant du filtre déshydrater - Essai de descente de température	
CHAMBRE FROIDES		
CFN°1(30T)	Contrôle des paramètres de fonctionnement (pressions,températures,intensité,niveau d'huile) - Maintenance périodique tous les 5000heures de marche - vidange d'huile du compresseur frigorifique et remplissage du carter - Remplacement des substances déshydratant du filtre déshydrater - Essai de descente de température	
CFN°2(30T)	Contrôle des paramètres de fonctionnement (pressions,températures,intensité,niveau d'huile) - Maintenance périodique tous les 5000heures de marche - vidange d'huile du compresseur frigorifique et remplissage du carter - Remplacement des substances déshydratant du filtre déshydrater - Essai de descente de température	
CFN°3-4-5(80T chacun)	Contrôle des paramètres de fonctionnement (pressions,températures,intensité,niveau d'huile) - Maintenance périodique tous les 5000heures de marche - vidange d'huile du compresseur frigorifique et remplissage du carter - Remplacement des substances	

	déshydratant du filtre déshydrater - Essai de descente de température	
GROUPE ELECTROGENES		
GELGN° 1	-Soufflage des filtres pour enlever les poussières -Vérification de niveau d'eau de refroidissement, niveau d'huile, tension des courroies, état des batteries	
GELGN° 2		
POMPES SURPRESSEURS		
PS N° 1	-Contrôle des paramètres de fonctionnement	
PSN° 2		
THERMOKING DES CAMIONS		
TK Camion 5T	Contrôle de fonctionnement du thermoking	
TK Camion 8T		

3) PROBLEMES MAJEURS, ET RISQUES POSSIBLES

Les grands problèmes sont :

- ü Coût de l'électricité à préciser (consommation en Kwh/ an des différents appareils ou au moins de l'ensemble des installations fixes et coût du KWh)
- ü Hausse de carburant pour le camion frigorifique prix du carburant ? consommation moyenne (consommation annuelle/ kilomètres parcourus annuellement)?
- ü Pièces de rechanges des équipements frigorifiques qui s'avèrent difficile à trouver à Madagascar comment fait-on en cas de panne, en attendant que les pièces arrivent ?
- ü Coût du fluide HFC qui ne cesse d'augmenter préciser le prix (Hydrofluorocarbone)

Risques possibles :

- ü Moindre coupure de chaîne froid pourrait engendrer des graves conséquences sur les consommateurs ;et aussi pour les équipements frigorifiques
- ü Moindre fuite de fluide est dangereux pour l'environnement ;
- ü En cas de problème du thermoking des camions frigorifiques périssent les produits et qui entraîne la perte de la société.

Il serait utile de préciser le matériel de contrôle des températures (enregistreurs temps-température ? mesures dans les colis, dans les camions ou dans les chambres ? etc.) et l'organisation des contrôles y compris au niveau du commerce de détail et à l'amont (pêcheurs ou collecteurs) ou au moins présence suffisante de glace

4) SITUATION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE

Le CDPHM a de l'autonomie financière et administrative
Voir en annexe le flux de trésorerie mois de mars 2012.

	SOLDE NON RAPPROCHE	SOLDE RAPPROCHE
SOLDE BANQUE	AR 2200736.08	AR 30268386.92
BNI BANQUE	AR 34656848.78	AR 30268386.92
TRESORERIE DISPONIBLE	AR 33718 777.70	AR 30268386.92

PERSONNELS : Le CDPHM emploi 36 S salariés. Les personnels sont régis par le code de travail, suivant la loi N° 2003-044 portant code de travail et sont affiliés à la CNAPS et OSIEM.

SITUATION FISCALE :

CDPHM est régie par les dispositions prévues par le code général des impôts.

Ainsi, les principaux impôts auxquels le centre est soumis sont :

- ü Taxe sur Valeur Ajoutée TVA
- ü Impôts sur les Revenus et assimilés IR
- ü Les droits d'enregistrements des actes et mutations
- ü IRSA.

5) INFORMATION GENERAL SUR LE PROJET

NOM DU PROJET : Centre de Distribution des Produits Halieutiques à Mahajanga (CDPHM)

MONTANT DU PROJET : 702 million Japonais

ADRESSE : QUAI BARRIQUAND BP 1222 MAHAJANGA 401 MADAGASCAR

N° STATISTIQUE : 63122 41 2003 000170

NIF : 4000 156 744

Mail : tophe0649@Yahoo.fr

COMPTE BANCAIRE : 1837981970200 34 .

BANQUE BNI MADAGASCAR

PRODUITS :

Les produits sont constitués des ventes des prestations de :

- ü Congélation des produits halieutiques
- ü Location des chambres froides
- ü Location des camions frigorifiques
- ü Vente de glace ;

Les clients sont les pêcheurs, collecteurs et les sociétés de pêches.

6) BILAN GLOBAL DES ACTIVITES DE JANVIER AU AVRIL

ü Stockage dans la chambre froide (quantité en kilogramme)

MOIS	PA	AP	CR	LAN	CRA	CALM	CRED	Total/Mois
janvier	60091	32456	2345	198	978	0	23	96091
Février	12345	65432	1234	0	12345	0	0	91356
Mars	23450	32765	987	0	34212	345	456	92215
Avril	34560	56432	1435	45	12345	123	125	105065

ü Congélation (quantité en kilogramme)

MOIS	CONGELATION LENTE	CONGELATION RAPIDE
Janvier	6096	8988
Février	4450	86796
Mars	7014	85201
Avril	17065	88045
Total	34625	269030

ü Production de glace (quantité en kilogramme)

Mois	Quantité en kilogramme
	5600

Janvier	
Février	8400
Mars	20000
Avril	56466
Total	90466

7) CONCLUSION

Le Centre de Distribution des Produits Halieutiques de Mahajanga est une entreprise EPIC en matière de production de glace et location des chambres froides puis des camions frigorifiques des produits périssables telles que les poissons, les crevettes, langoustes, crabes. Il dispose d'une autonomie financière mais sous tutelle du ministère de la pêche et des ressources halieutiques de Madagascar. Il possède de 5 chambres froides de capacité 300 tonnes pour congeler et stocker des produits halieutiques. Puis une machine à glace de capacité 10 tonnes pour la fabrication de glace dont la production est de 4 tonnes par jour.

Y a-t-il d'autres machines à glace sur la côte malgache ?

Pour le transport il utilise 8 camions frigorifiques dont 2 camions de 5 tonnes chacun et le reste de 8 tonnes chacun. Il congèle et stocke les produits venant du pêcheur traditionnel, collecteurs et la grande société de pêche à Mahajanga. Vu que c'est une entreprise à caractère public unique à Madagascar donc c'est le Centre de Distribution des Produits Halieutiques à Mahajanga qui ravitaillent en matière de produits de mer dans toute l'île de Madagascar. Alors il est vraiment nécessaire de former des personnels (comment le personnel est-il formé actuellement?) qui travaillent dans l'entreprise comme celle-ci car moindre erreur de cette société unique dans un pays comme Madagascar pourra avoir des conséquences pour les consommateurs malgaches.

Y a-t-il besoin de multiplier une telle structure dans le pays ? Si oui quelle serait le nombre et la stratégie appropriée (depuis les études de faisabilité jusqu'à la mise en route des unités en considérant notamment les aspects relatifs aux promoteurs et partenariats possibles, au financement, à la formation des ressources humaines, etc.)

Avez-vous connaissance de chaînes du froid établies dans d'autres sous secteurs agroalimentaires à Madagascar ? Y a-t-il des opportunités de développement de la chaîne du froid dans ces sous secteurs. Quelles pourraient être les principaux freins ?