

**« Kombinat laitier de Toula Mitoussov »**

**M. Mitoussov**

**Tel: (4872) 31-13-27**

**Fax: (4872) 36-01-53**

**e-mail: info@tulamilk.ru**

**FILIERE : transformation laitière**

**REGION : Toula**

---

**Projet** : L'usine souhaite développer de nouvelles lignes de production de fromages : fromages à pâtes dures avec des périodes différentes d'affinage (jusqu'à 6 mois) ; ainsi que des fromages à pâte molle sans affinage.

**Localisation** : Toula, rue Nekrasova 7 ; distance jusqu'à Moscou ; 193 km suivant l'autoroute fédérale M2.

**Partenaire russe qui propose le projet** : M. Mitoussov (qui ne possède pas d'autres sociétés)

**Société concernée par le projet (si elle existe déjà) :**

L'usine produit actuellement du tvorog (fromage blanc) et du fromage fondu (220-250 T lait transformé / jour). Elle existe depuis 1943. Elle collecte et transforme jusqu'à 350 T par jour de lait dans la région de Toula, auprès des élevages de la société EKONIVA. La société possède 52 500 hectares, dont 26500 m<sup>2</sup> sont occupés par l'usine. 80% des produits sont expédiés dans la région de Toula, le reste est commercialisé dans les régions limitrophes. En 2015, l'entreprise a été certifiée selon la norme IFSC et a reçu en décembre dernier la confirmation de certification selon la norme ISO-9000 (contrôle de qualité).

Le CA annuel de la société s'élève à 3,7 Mds RUB. Les actifs sont de 1,1 Mds RUB, les dettes fournisseurs de 150 M RUB et les emprunts bancaires s'élèvent à 160 M RUB. Le rapport annuel sera disponible fin mars 2016.

**Description détaillée du projet et financement :**

Il existe déjà un bâtiment séparé de 1152 m<sup>2</sup> qui servira pour les 5 nouvelles lignes de production de fromages. Ils ont suffisamment de fournisseurs de lait. Le bâtiment dédié au projet est déjà alimenté en eau, en vapeur, en air comprimé et possède toutes les évacuations nécessaires. Il s'agira de fromages à pâtes dures avec différentes périodes d'affinage (jusqu'à 6 mois) et de fromage à pâte molle sans affinage. Le volume prévu de transformation de lait dans ce nouvel atelier est de 15 000 litres de lait / jour (avec augmentation ultérieure jusqu'à 50 000 litres / jour).

L'usine possède déjà une chaudière avec production de vapeur et d'eau chaude. Le bâtiment dédié à la production de fromages est approvisionné en eau, électricité, vapeur.

Financement :

- Coût total du projet : à définir avec le partenaire français
- Part financière ou matérielle apportée par le partenaire russe : jusqu'à 100% pas de problème)
- Part financière ou matérielle/immatérielle (conseils, équipements, etc...) attendue de la part du partenaire français : ? (à définir avec le partenaire russe : de 0% à XX%)

**Type de partenaire français recherché** : une société spécialisée en production de fromages (à pâte dure et à pâte molle) capable de préparer le business plan, d'équiper le bâtiment, et de lancer la production de ces fromages (apport de la compétence, de l'expertise, et éventuellement de financement mais pas indispensable).