

462 196

REPUBLIQUE RWANDAISE

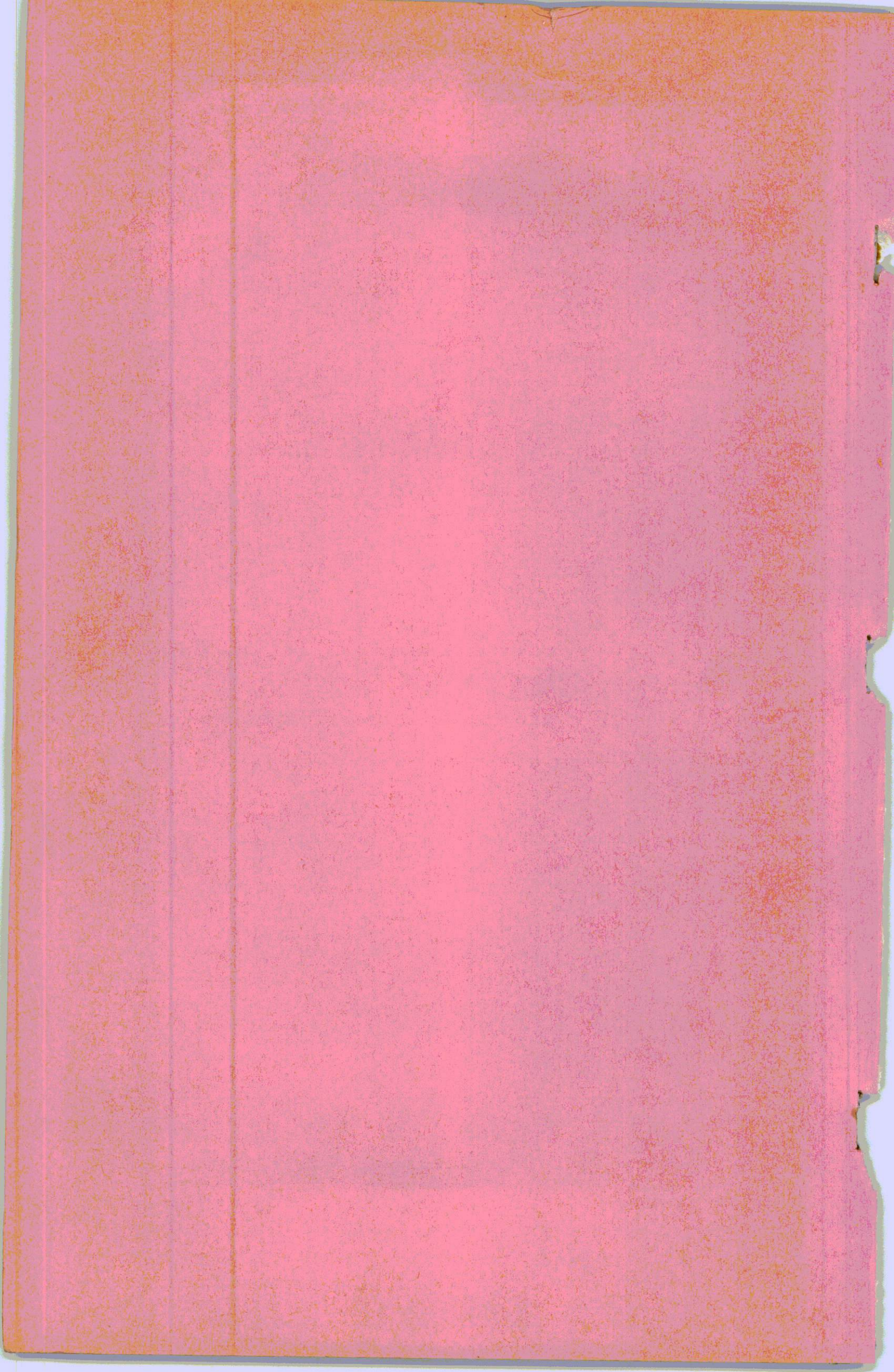


OVIBAR
B. P. 1002 — TEL. 5857
KIGALI

**Office de valorisation industrielle
de la banane
au
Rwanda**

RAPPORT ANNUEL

1985



REPUBLIQUE RWANDAISE
O V I B A R
B.P. 1002 - TEL.5857
K I G A L I

OFFICE DE VALORISATION INDUSTRIELLE
DE LA BANANE
AU
RWANDA

RAPPORT ANNUEL

1985

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL
ANTHROPOLOGICAL
INSTITUTE
OF GREAT
BRITAIN
AND IRELAND
VOLUME
LXXV
PART I
1945

RAPPORT ANNUEL 1985

TABLE DES MATIERES

	Page
I. INTRODUCTION	1
II. APPROVISIONNEMENT DE L'USINE EN BANANES	2
2.1. <u>Approvisionnement en bananes vertes</u>	5
2.2. <u>Achat Bananes 1985</u>	6
2.3. <u>Approvisionnement-Bananes 1984-1985</u>	7
III. LA PRODUCTION	8
3.1. <u>La Production</u>	8
3.1.1. <u>Mûrissement des bananes</u>	9
3.1.2. <u>Extraction du jus</u>	10
3.1.3. <u>La fermentation du jus</u>	11
3.1.4. <u>La mise en bouteilles</u>	12
3.1.5. <u>La pasteurisation</u>	13
3.1.6. <u>Les résultats de la fabrication</u>	13
3.1.6.1. <u>Production mensuelle 1985 et</u> <u>ses en cours</u>	16
3.1.6.2. <u>Quantité et valeur de jus mis</u> <u>en bouteilles 1985</u>	18
3.1.6.3. <u>Quantité et valeur de jus mis</u> <u>en fermentation des vins</u> <u>embouteillés, des vins distillés,</u> <u>d'alcool obtenu et de liqueur</u> <u>produit</u>	19
3.1.6.4. <u>Quantité et valeur des Produits</u> <u>recyclés "mensuellement"</u>	22
3.1.6.5. <u>Evolution de la production</u>	24
3.2. <u>De la Maintenance</u>	25
3.2.1. <u>Réparation et entretien des machines</u> <u>1985</u>	26

	<u>Page</u>
IV. APPROVISIONNEMENT EN MATERIEL ET PRODUITS UTILISES A L'USINE	31
4.1. <u>De l'approvisionnement en pièces de rechange et matière en provenance de l'étranger</u>	31
4.2. <u>De l'approvisionnement en pièces de rechange et produits divers sur le marché local</u>	32
V. DE LA RESTRUCTURATION DE L'OVIBAR	33
VI. DU SERVICE DE LABORATOIRE	34
6.1. <u>Laboratoire de chimie générale</u>	34
6.2. <u>Laboratoire de Microbiologie</u>	37
- Perspectives d'avenir.....	39
VII. SERVICE ADMINISTRATIF ET FINANCIER.....	40
7.1. <u>Du personnel de l'OVIBAR</u>	40
7.2. <u>De l'Umuganda à l'OVIBAR</u>	42
7.2.1. Culture vivrières et bananeraie expérimentale	43
7.2.2. Enfouissement des déchets de bananes et de vinification	43
7.2.3. Entretien de la parcelle de l'usine.....	44
7.2.4. Travaux de construction	44
7.2.5. Desemballage et mise en place de nouvelles bouteilles.....	45
7.3. <u>De la Cantine de l'OVIBAR</u>	45
7.3.1. Production et vente de Pains et Pâtisseries 1985	46
7.3.2. Etat des ventes mensuelles de la Cantine 1985.....	47

	<u>Page</u>
7.4. <u>Du charroi de l'OVIBAR</u>	48
7.4.1. Au début de l'année 1985.....	48
7.4.2. Cessions au cours de l'année 1985.....	48
7.4.3. Acquisitions en 1985.....	48
7.4.4. A la cloture de l'exercice	49
7.5. <u>De la Commercialisation des Produits</u>	50
7.5.1. Etat comparatif des ventes 1981-1985.....	50
7.5.2. Prévisions ventes 1985 et réalisations y afférentes	51
7.5.3. Recettes réalisées par le canal des comptoirs intermédiaires de distribution	52
7.5.4. Relevé du chiffre d'affaires mensuel comparé	54
7.5.5. Répartition du chiffre d'affaires par Préfecture	55
7.6. <u>De l'exécution du budget</u>	56
7.6.1. Exécution du budget 1985.....	57
VIII. DE LA SITUATION FINANCIERE DE L'OVIBAR.....	63
8.1. <u>Du patrimoine de l'Office</u>	64
8.1.1. Bilan au 31.12.1985.....	67
8.1.2. Tableau d'Amortissement exercice 1985.....	69
8.1.3. Evolution du Fonds de Roulement.....	70
8.1.4. Tableau récapitulatif des Ratios.....	71
8.2. <u>Du Compte d'Exploitation</u>	72
8.2.1. Soldes caractéristiques de gestion au 31.12.1985.....	74
IX. DU CONSEIL D'ADMINISTRATION.....	76
X. DES COMMISSAIRES AUX COMPTES ET DU GOUVERNEMENT.....	78
XI. DES INVENTAIRES.....	79
11.1. Etat récapitulatif des stocks.....	80
XII. ANNEXES.....	110

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

1. The first part of the paper discusses the importance of understanding the underlying structure of the data. This is particularly relevant in the context of machine learning, where the ability to identify patterns and relationships in the data is crucial for building accurate models.

2. The second part of the paper focuses on the development of a new algorithm for solving the problem of finding the optimal solution to a given set of constraints. This algorithm is based on a combination of linear programming and heuristic search techniques, and it is shown to be more efficient than existing methods.

3. The third part of the paper presents a detailed analysis of the performance of the proposed algorithm. This analysis includes a comparison of the algorithm's results with those of other methods, as well as a discussion of the factors that influence its performance.

4. The fourth part of the paper discusses the implications of the results for the field of machine learning. It is argued that the proposed algorithm represents a significant advance in the state of the art, and that it has the potential to be applied to a wide range of problems.

5. The fifth part of the paper concludes with a summary of the main findings and a discussion of the limitations of the study. It is noted that while the proposed algorithm shows promise, further research is needed to fully understand its capabilities and to explore its potential applications.

I. INTRODUCTION

Confronté à des difficultés de tous ordres depuis sa création, l'OVIBAR n'a épargné aucun effort pour aller toujours de l'avant dans la valorisation effective de la banane.

Ainsi des plans d'action biennaux que quinquennaux furent établis depuis 1978 en vue de rentabiliser au maximum cet office malgré les faibles moyens mis à sa disposition.

Tous ces plans ont tracé des lignes maîtresses d'action visant à parer aux difficultés inévitables tant d'ordre technique dues surtout à la vétusté des machines que d'ordre financier.

Ainsi grâce aux efforts menés dans l'entretien préventif et correctif des machines et installations technologiques, aux travaux de recherches destinés à l'organisation des différents services, à l'amélioration et à la standardisation des produits fabriqués, à la mise au point des techniques et procédés pour la fabrication de nouveaux produits et à la programmation de la fabrication et des ventes, l'OVIBAR a pu, d'année en année, résorber progressivement ses pertes de telle sorte qu'avec cette année 1985, il a pu réaliser un bénéfice de 7.265.939 Frw.

Cela ne veut nullement pas dire que les difficultés rencontrées depuis l'entrée en phase opérationnelle de l'OVIBAR ont été aplanies. Bien au contraire ces difficultés se font sentir avec acuité car certaines des machines qui fonctionnaient tant bien que mal au début sont actuellement hors usage telles que la soutireuse-capsuleuse et la laveuse des bouteilles dont l'action est actuellement réduite au rôle de rinceuse de bouteilles, le gros du travail de lavage des bouteilles étant effectué manuellement par les ouvriers au moyen des brosses.

Ce bénéfice ne se traduit que par les recherches de tout bord destinées à améliorer la situation existante, par l'abnégation des différents agents et ouvriers de l'OVIBAR qui, fort du soutien de hauts responsables du pays s'adonnent intensément au travail pour que l'usine leur confiée soit au maximum rentabilisée.

.../...

Cela veut également dire qu'une restructuration de l'usine avec des équipements judicieusement choisis s'impose au plus vite afin de sauver les acquis de plusieurs années de recherches et d'éviter que cette usine et son personnel ne perdent le souffle suite aux efforts importants et soutenus manifestés au cours de toutes ces 10 années d'existence de l'OVIBAR.

Au cours de cette année 1985, l'approvisionnement en bananes vertes a été de 1.339.965 kg soit une diminution de 14,2% par rapport à l'année 1984.

La réalisation des bénéfices cette année malgré un approvisionnement et une production faibles par rapport à l'année écoulée s'explique en grande partie par la fabrication de plus en plus élevée du vin "cuvée spéciale des mille collines", produit très apprécié par les consommateurs et à forte valeur ajoutée contre le vin ordinaire moins apprécié et de très faible valeur ajoutée.

En effet, la production du vin "cuvée spéciale des mille collines" est passée de 128.402 l l'année écoulée à 277.170 l cette année alors que le vin ordinaire passait de 216.175 l à 62.126 l pour la même période.

Les pages suivantes donnent de plus amples détails sur les différentes activités menées au cours de cette année 1985 pour atteindre les objectifs notamment de rentabilité assignés à l'OVIBAR.

II. APPROVISIONNEMENT DE L'USINE EN BANANES

=====

L'approvisionnement de l'usine en bananes vertes pour l'année 1985 a été de 1.339.965 kg contre 1.561.134 kg en 1984, soit une diminution de 14,2%.

Cette diminution des approvisionnements qui se situe surtout entre le mois de Janvier et Juillet est due à la pénurie des bananes dans les régions productrices de KIBUNGO et de BYUMBA. Durant cette période de carence, l'Office a payé pour la première fois un prix de 15 Frw le kilo aux fournisseurs alors que pour les années antérieures le prix au kilo se limitait à 12 Frw/kg seulement.

Le prix qui variait entre 8 et 15 Frw/kg a été payé spécialement pour l'achat des bananes destinées à la fabrication du vin "cuvée spéciale des mille collines", et pour les bananes ordinaires le prix était de 5 à 8 Frw/kg.

Malgré la hausse des prix et le recours à l'intervention des particuliers, l'usine a connu des irrégularités dans l'approvisionnement en bananes pendant la saison de non maturité des bananes. C'est à partir du mois d'août à fin décembre que des approvisionnements en bananes ont repris le rythme normal.

Le volume de bananes achetées au cours de l'exercice est de 1.339.965 kg pour une valeur de 12.870.406 Frw.

Il se répartit comme suit :

<u>Quantité(kg)</u>	<u>P.U.(Frw)</u>	<u>P.T.(Frw)</u>
168.386	15	2.525.790
12.395	14	173.530
35.842	13	465.946
294.770	12	3.537.170
70.560	11	776.160
83.517	10	835.170
25.936	9	233.424
225.740	8	1.805.920
146.060	7	1.022.420
111.011	6	666.066
165.748	5	828.740
<u>1.339.965</u>		<u>12.870.406</u>

../..

Les tableaux 2.1 à 2.3 indiquent le détail du volume et le coût des livraisons de bananes au cours de l'exercice 1985, et en établit la comparaison avec l'exercice précédent.

Comme l'année passée, tous les approvisionnements en bananes ont été réalisés dans les régions de Kibungu et de la Commune de MURAMBI en Préfecture de Byumba. Le transport a été assuré par les camions Nissan de l'Office et les camionnettes des fournisseurs privés.

2.1. APPROVISIONNEMENT EN BANANES VERTES 1985

MOIS	QUANTITE totale achetée par OUIBAR	Quantité totale réceptionnée à l'usine	Pertes ou excédents sur Poids	Quantité: Valeur FRW	Quantité: Valeur FRW	Poids Usine: Valeur FRW	livrée
	Poids Marché	Valeur FRW	Poids usine	Valeur FRW	usine	Kgs	
1. Janvier	9.152	54.912	8.903	53.418	-249	-1.494	16.076 : 199.966
2. Février	-	-	-	-	-	-	2.203 : 20.436
3. Mars	47.129	377.032	46.683	373.464	-446	-3.568	8.628 : 120.148
4. Avril	63.109	504.872	60.825	486.600	-2284	-18.272	19.225 : 271.279
5. Mai	46.517	372.136	46.069	368.552	-448	-3.584	14.731 : 213.833
6. Juin	81.631	580.325	77.829	553.328	-3802	-26.997	20.267 : 292.773
7. Juillet	63.178	442.246	63.271	442.897	+ 93	+ 651	14.312 : 204.748
8. Août	116.243	801.416	113.378	781.656	-2865	-19.760	22.773 : 334.939
9. Septembre	87.464	755.134	79.747	689.766	-7717	-65.368	88.551 : 1305.181
10. Octobre	69.355	493.376	66.179	474.145	-3176	-19.231	145.528 : 1748.245
11. Novembre	63.974	319.870	62.137	310.685	-1837	-9185	118.707 : 1342.533
12. Décembre	72.021	360.105	72.452	362.260	+ 431	+2155	149.191 : 1754.901
	719.773	5.061.424	697.473	4.896.771	-22.300	-164.653	620.192 : 7.808.982

NB. La perte de plus de 1% est supportée par l'acheteur.

2.2. ACHAT BANANES 1985

Bananes ordinaires			Bananes Spéciales		
Mois	Kg	Valeur FRW	Kg	Valeur FRW	
Janvier	7.525	45.150	17.703	209.728	
Février	668	5.144	1.535	15292	
Mars	47.129	377.032	8.628	120.148	
Avril	54.215	433.720	28.119	342.431	
Mai	37.006	296.048	24.242	289.921	
Juin	68.342	485.330	33.556	387.768	
Juillet	55.846	390.922	21.644	256.072	
Août	81.253	495.646	57.763	640.709	
Septembre	10.095	52.580	165.920	2.007.735	
Octobre	7.259	36.295	207.624	2.205.326	
Novembre	57.068	285.340	125.613	1.377.063	
Décembre	63.599	318.476	157.613	1.796.530	
Total	490.005	3.221.683	849.960	9.648.723	

2.3. APPROVISIONNEMENTS -BANANES 1984 - 1985

Mois	1984		1985		M.O.	
	Kg.	Valeur Frw	Kg.	Valeur Frw		
Janvier	: 10.091	: 60.575	: 25.228	: 254.878	: 500	:
Février	:101.529	:1.043.555	: 2.203	: 20.436	:	:
Mars	:127.459	:1.262.678	: 55.757	: 497.180	: 2500	:
Avril	:114.758	:1.075.179	: 82.334	: 776.151	: 3500	:
Mai	:126.243	:1.230.379	: 61.248	: 585.969	: 2500	:
Juin	:145.471	:1.324.642	: 101.898	: 873.098	: 4500	:
Juillet	:186.962	:1.630.711	: 77.490	: 646.994	: 3500	:
Août	:232.007	:2.263.074	: 139.016	:1.136.355	: 6800	:
Septembre	:179.716	:2.000.030	: 176.016	:2.060.315	: 5000	:
Octobre	:151.538	:1.701.632	: 214.883	: 2.241.621	: 4000	:
Novembre	: 74.358	: 395.414	: 182.681	:1.662.403	: 3500	:
Décembre	:111.002	: 864.979	: 221.211	:2.115.006	: 4000	:
Total	:1.561.134	:14.852.848	: 1.339.965	: 12.870.406	: 40.300	:

III. LA PRODUCTION =====

3.1. La Production

Conscient que son expansion et sa prospérité ne dépendra en grande partie que de la qualité de ses produits, l'OVIBAR a poursuivi, au cours de l'année 1985, son programme d'amélioration de la qualité et d'augmentation de la quantité de ses produits.

C'est ainsi que le vin "Cuvée Spéciale des Mille Collines" le plus préféré des produits fabriqués par l'OVIBAR a vu sa production plus que doublée par rapport à l'année précédente. En effet 277.170 l de vin "Cuvée Spéciale des Mille Collines" furent fabriqués cette année contre 128.402 l produit au cours de l'année 1984, soit une augmentation de 115%.

Par contre la fabrication du vin ordinaire, moins apprécié que le vin "cuvée spéciale des mille collines", a fortement baissé passant de 216.175 l en 1984 à 62.168 l en 1985. Il en fut d'ailleurs de même des jus fabriqués dont la production a passé de 15.161 l l'année dernière à 10.113 l cette année. Cette chute de production des jus se justifie par les problèmes de stabilité de ces produits longuement évoqués dans les rapports précédents. En effet la fabrication du jus et du vin dans les mêmes ateliers, par les mêmes machines et autres équipements et le manque de pasteurisateur adéquat favorisent la détérioration rapide du jus.

Cette détérioration est due au fait que le jus est facilement altéré par les levures qui en sont avides et que l'on **retrouve** abondamment dans le vin non encore pasteurisé ou dans les tuyauteries qui ont servi de passage au vin.

Ainsi comme les mêmes équipements servent à la fois à la fabrication du vin et du jus, la détérioration de ce dernier par les levures restant retenues par les équipements est inévitable d'autant plus que le Pasteurisateur actuel est inefficace.

Dans le souci de mettre sur le marché des produits standards de très bonne qualité, nous avons retiré des produits commercialisables 4.000 l de vin ordinaire et 200 l de vin "cuvée spéciale des mille collines" qui ne répondaient pas aux normes requises pour la vente.

Pour pouvoir rentabiliser ces 4.200 l de vin d'une valeur de 596.600 Frw nous avons eu recours à la distillerie de l'OVIBAR installée depuis 1984. Leur distillation a donné 380 l d'alcool à 90° et grâce à cet alcool nous avons pu fabriquer 976 litres de liqueur d'une valeur de 1.381.040 Frw.

3.1.1. Mûrissement des bananes

Le mûrissement des bananes constitue la première étape de tout le processus de fabrication. C'est une des phases technologiques les plus importantes car c'est au cours du processus de maturation de la banane que celle-ci subit des transformations profondes qui sont à l'origine de la qualité des produits finis.

Il est donc nécessaire de fixer et de suivre chaque jour tous les paramètres d'une bonne maturation de la banane, à savoir la température, l'aération du mûrissoir et le degré d'humidité.

Ces paramètres sont connus mais dans les conditions actuelles de travail il est impossible de les atteindre tous, étant donné que le mûrissoir devient de plus en plus vieux. Cela a d'ailleurs pour conséquence immédiate la durée de plus en plus longue de maturation des bananes malgré les précautions que l'OVIBAR a prises de n'admettre l'entrée au mûrissoir que des bananes ayant atteint la maturité physiologique requise.

Au cours de leur maturation les bananes détachées des régimes ou celles blessées au cours du transport ou au déchargement subissent des attaques de moisissures et pourrissent. Cela entraîne inévitablement des pertes pour l'usine. Au cours de l'année 1985 les pertes totales au mûrissoir s'élèvent à 19.406 kg dont 10.110 kg de bananes à vin ordinaire et 9.296 kg de bananes à vin "cuvée spéciale des mille collines".

La quantité élevée de pertes en bananes ordinaires par rapport à celles de bananes à vin "cuvée spéciale des mille collines" s'explique par le fait que les bananes ordinaires se détachent beaucoup plus facilement des régimes que les autres.

Ces pertes totales ont légèrement augmenté cette année (1,4%) par rapport à l'année dernière (1,3%) suite au mûrissoir qui vieillit et qui, d'ailleurs, nécessite une réparation.

3.1.2. Extraction du jus

Les problèmes de machines évoquées à ce poste dans les rapports précédents subsistent. En effet les deux machines clés qui servent à l'extraction du jus, le moulin colloïdal et l'homogénéisatrice de pulpe sont installés verticalement avec leur moteur à la partie inférieure de la machine. Cela entraîne dans les bobines du moteur ou dans les roulements des infiltrations du jus émanant de la pulpe broyée ou homogénéisée. Il en résulte des courts-circuits ou le broyage des roulements provoquant ainsi des arrêts momentanés de la production.

Néanmoins, malgré toutes ces pannes l'usine a pu produire 330.051 l de jus dont 319.650 l pour la fabrication des vins. Le rendement moyen d'extraction fut de 3,3 kg de bananes par litre de jus à vin ordinaire et de 4,5 kg de bananes par litre de jus à vin "cuvée spéciale des mille collines".

Dans le souci d'améliorer la qualité des produits fabriqués et d'augmenter le rendement nous avons procédé à quelques essais que nous comptons poursuivre pour mieux fixer les conditions optimales de travail et tous les paramètres y afférents. Les essais réalisés sont :

Chauffage de la pulpe avant le pressage :

Ce système améliore le rendement d'extraction car l'enzyme agit à sa température optimale d'action.

En plus en augmentant la température de façon très sensible, la vapeur injectée dans la masse de pulpe entraîne dans l'atmosphère une grande partie de certains composants volatils dont la présence est indésirable dans les produits.

.../...

Réduction de la consommation d'enzymes

Dans le même souci de rechercher la qualité et la rentabilité nous avons mené des études sur la réduction de la quantité d'enzyme consommée à l'extraction. Après avoir réalisé les conditions d'obtention de la température optimale d'action de ces enzymes, nous avons procédé à la détermination de la dose optimum à appliquer. Ainsi la consommation d'enzymes fut réduite de moitié.

Tous ces essais qui se poursuivront ont déjà donné des résultats très concluants. Seul un équipement approprié fait défaut pour pouvoir les appliquer sans trop de peine à l'échelle industrielle.

3.1.3. La fermentation du jus

Les nouvelles cuves en acier inoxydable contribuent fortement à l'amélioration de la qualité des produits tant en ce qui concerne la fermentation du jus que la garde du vin avant sa mise en bouteilles.

Les difficultés de refroidissement de ces cuves suite à la chaleur dégagée par le processus de fermentation subsistent. Ce refroidissement se fait actuellement par aspersion d'eau; ce qui occasionne une grande consommation de celle-ci.

L'Office attend impatiemment la restructuration de l'usine pour intégrer ces cuves dans l'ensemble des autres machines tout en les installant en un endroit plus adéquat et en les reliant à un système de refroidissement approprié.

En 1985, l'usine a néanmoins mis en fermentation 182.500 l de jus à vin spécial et 136.800 l de jus à vin ordinaire.

L'utilisation à l'échelle industrielle des souches de levures isolées des vins fabriqués traditionnellement n'a pas pu reprendre faute de moyens matériels requis pour la multiplication et la stabilisation.

.../..

L'usine devrait être dotée de l'équipement nécessaire à l'obtention et à la multiplication de levures pures utilisables dans la fermentation du jus à l'échelle industrielle.

En effet, la qualité du vin dépend non seulement de la qualité des matières premières utilisées, mais également des souches de levures employées pour la fermentation, car chaque sorte de levure confère au vin des propriétés physiques, chimiques et organoleptiques qui lui sont propres.

3.1.4. La mise en bouteilles

Les problèmes de vétusté des machines de ce poste méritent encore une fois une attention particulière. La soutireuse-capsuleuse est hors usage tandis que la laveuse des bouteilles ne sert pour le moment que de rinceuse de bouteilles prélavées à la brosse. En effet une vingtaine de manoeuvres est affectée en permanence au prélavage des bouteilles à la brosse. Ce travail, si la laveuse des bouteilles était adéquate, ne demanderait que trois personnes au maximum.

Pour ce qui est du capsulage des bouteilles, l'Office utilise depuis 2 ans une petite et vieille capsuleuse manuelle récupérée à Gati dans l'ancienne propriété de Monsieur DE SAN. Cela fut fait pour ne pas devoir fermer l'usine. Malheureusement cette vieille capsuleuse devint pratiquement hors usage vers la fin de l'année 1985.

C'est pourquoi pour améliorer cette situation et en attendant la restructuration effective de l'usine, l'Office a acheté une petite soutireuse-capsuleuse semi-automatique d'une capacité théorique de 1.000 bouteilles par heure. Elle ne constitue, cependant, qu'une solution provisoire puisqu'elle emploie encore 5 personnes sans compter celles affectées au lavage des bouteilles. Une petite laveuse à brosses est en train d'être essayée.

Le poste d'embouteillage a produit 2.698 bouteilles de 63 cl et 371.969 bouteilles de 32,5 cl toutes contenant du vin ordinaire ainsi que 40.894 bouteilles de dimensions variées (22cl, 30 cl, 32,5 cl et 63 cl contenant soit du jus "UMUTOBE", Banana Nectar ou du Banana Délice comme cela ressort des tableaux correspondants.

3.1.5. La pasteurisation

Comme cela n'a cessé d'apparaître dans les rapports des années précédentes, la pasteurisation de nos produits est inadéquate suite à un équipement vétuste et inapproprié .

Ainsi malgré la grande consommation d'énergie que cette pasteurisation occasionne, les produits se détériorent dans les bouteilles et doivent subir des recyclages qui sont à l'origine de l'augmentation des coûts de fabrication. L'usine attend l'acquisition, lors de la restructuration, des équipements appropriés pour remédier à cette situation déplorable.

La nouvelle génératrice de vapeur permet une économie d'énergie car elle peut emmagasiner la vapeur excédentaire produite afin de l'utiliser à volonté au cours de la journée et qu'elle permet de pasteuriser simultanément quatre chariots au lieu de deux comme cela se passe avec la vieille petite chaudière.

La pasteurisation en masse des produits se fait depuis 1982 au moyen d'un échangeur à plaques qui permet l'opération sur de grandes quantités pour un temps réduit. Ainsi au cours de l'année 1985, beaucoup de vins ont pu subir cette flashpasteurisation. Ce qui a permis de les garder longtemps en cuves sans danger en attendant les possibilités d'embouteillage.

Le pourcentage de casses à la pasteurisation a été réduit à moins de 1% grâce à une étude qui a abouti à l'établissement d'un nouveau diagramme thermique de cette opération.

3.1.6. Les résultats de la fabrication

Les tableaux 3.1.6.1. à 3.1.6.5. donnent des renseignements relatifs à la production.

.../...

Le tableau 3.1.6.1. comporte cinq colonnes principales :

- La colonne 1 donne des informations sur la réception des bananes à l'usine (entrées au murissoir) et les quantités traitées au cours du mois correspondant.

Une certaine quantité de bananes entrées au murissoir vers la fin d'un mois donné ne mûrissent qu'au cours du mois suivant; ce qui explique la différence entre les quantités de bananes entrées au murissoir et celles traitées au cours d'un mois donné. Ainsi par exemple pour le mois d'août 1985, les entrées sont 144.326 kg alors que la quantité traitée est de 120.164 kg, la différence représente en grande partie les bananes achetées fin Août mais qui sortiront du murissoir qu'en Septembre pour en extraire le jus.

La colonne 2 met en évidence les quantités de produits ci-après mis en bouteilles et exprimées en litres : jus "UMUTOBE", BANANA NECTAR, BANANA DELICE, Vin Ordinaire, Vin "Cuvée Spéciale des Mille Collines" et Liqueur à base de vin de bananes.

Ces quantités ne correspondent pas à la production nette relative aux bananes traitées au cours de l'année 1985 car les quantités exprimées dans cette colonne incluent les produits en cours de fabrication au 31 Décembre 1984, alors que les en-cours de fabrication au 31 Décembre 1985 n'y figurent pas.

Par ailleurs, certains produits en stock d'observation subissent des refiltrations et des réembouteillages et comptent ainsi autant de fois qu'ils ont été recyclés. Ces quantités recyclées sont à retrancher des produits embouteillés pour avoir la valeur de la production nette.

- La colonne 3 donne les quantités de vin ordinaire qui ne répondent pas aux normes de qualité pour être commercialisables et qui ont subi une distillation soit au Laboratoire soit au service "Production" grâce à la distillerie industrielle dont dispose l'Office.
- La colonne 4 donne les quantités de vins en cuve de fermentation ou de garde à chaque fin du mois que les bananes entrées au murissoir au cours d'un mois donné mais qui n'ont pas encore mûri à la fin du même mois. Il y a alors report de ces quantités de bananes au mois suivant.

- La colonne 5 renseigne sur les quantités de bananes blessées au cours des manipulations extérieures ou intérieures à l'usine et qui se détériorent au mûrissoir.

Les mesures sévères de triage permettent de limiter l'entrée des bananes blessées en dehors de l'usine.

- Le tableau 3.1.6.2. renseigne sur les quantités de jus mis en bouteilles avec leur valeur.
- Le tableau 3.1.6.3. se divise en deux parties : la première concerne le vin "cuvée spéciale des mille collines" et la seconde le vin ordinaire.
Ce tableau montre dans son ensemble les quantités de jus mis en fermentation et valorisé au prix ex-usine ainsi que les quantités de vins soutirés dans des bouteilles de diverses capacités, valorisés également au prix ex-usine.
En plus de ces renseignements la partie du vin ordinaire donne également la quantité de litres de vin distillé, l'alcool obtenu ainsi que la quantité et la valeur ex-usine de liqueur produite.
- Le tableau 3.1.6.4. montre les recyclages qui ont eu lieu au cours de l'année 1985. Les recyclages de jus "UMUTOBE" sont supérieurs aux autres en quantité étant donné que les autres types de jus sont fabriqués, faute d'équipement approprié, à partir du jus "UMUTOBE" embouteillé auparavant.
Tous ces recyclages de produits qui augmentent les coûts de fabrication proviennent de l'instabilité des produits due au manque d'équipement adéquat.
- Le tableau 3.1.6.5. montre l'évolution de la production depuis l'entrée de l'usine en phase opérationnelle jusqu'à la fin de 1986. Une représentation graphique y afférente se trouve en annexe.

3.1.6.1. PRODUCTION MENSUELLE 1985 ET SES EN-COURS.

Mois	MATIERE PREMIERE				PRODUITS MIS EN BOUTEILLES							
	Bananes réceptionnées à l'usage				Bananes traitées		Jus conc.	Jus Nectar	Jus Délice	Vin ordin.	Vin "CSMC"	Liqueur
	ord Kg	Spéc. Kg	Total Kg	ord. Kg	Spec. Kg	Total Kg	Litres	Litres	Litres	Litres	Litres	Litres
Janvier	7276	17.703	24.979	15.507	19.990	35.497	-	-	-	4.847	6.815	-
Février	668	1.535	2.203	468	6.173	6.641	-	-	19	4.700	7.276	-
Mars	38.776	16.535	55.311	200	3.105	3.305	-	435	92	6.245	8.169	-
Avril	51.530	27.702	79.232	67.656	30.127	97.783	-	-	-	20.030	12.264	-
Mai	37.585	23.215	60.800	38.122	23.604	61.726	101	134	-	4.637	8.288	22
Juin	64.540	33.556	98.096	49.676	32.144	81.820	688	3.909	-	6.913	17.475	271
Juillet	55.939	21.644	77.583	76.759	31.281	108.040	1257	336	250	6.067	7.912	60
Août	80.060	64.266	144.326	84.505	35.659	120.164	495	495	-	4.072	9.265	268
Septembre	8.651	151.531	160.182	12.373	162.673	175.046	-	244	-	3.330	8.381	293
Octobre	7.345	204.671	212.016	15.335	167.894	183.229	111	-	-	3.764	11.632	-
Novembre	71.851	131.689	203.540	63.685	153.565	217.250	95	983	-	4.745	8.770	-
Décembre	47.726	150.568	198.294	55.892	159.511	215.403	284	473	-	2.387	16.343	122
TOTAL	471.947	844.615	1316.562	480.178	825.726	1305.904	3.031	7.009	361	71.737	122.590	976

N.B.: Au cours du mois de décembre nous avons également produit du vinaigre et au 31 Décembre 1985 nous disposons en stock de 342 litres de vinaigre provenant de 500 l de vin ordinaire.

3.1.6.3.

QUANTITE ET VALEUR DE JUS MIS EN FERMENTATION DES VINS EMBOUTEILLES,
DES VINS DISTILLES, D'ALCOOL OBTENU ET DE LIQUEUR PRODUIT.

MOIS	VIN ORDINAIRE									
	Vin distillé (sorti des cuves)	Melasse	Alcool obtenu vin distillé	Liqueur produit (de l'alcool obtenu)						
	Quantité	P.U.	Valeur	Quantité	P.U.	Valeur	Valeur	Quantité	P.U.	Valeur
	Fr/l	Frw	Litres	Fr/l	Frw	32,5 cl	Frw/bt.	Frw		
Janvier	2.240 Kg	2,8 Fr/kg	6.272 -	300	-	-	-	-	-	-
Février	2001 (C.S.M.C)	323	64.600 -	-	-	-	-	-	-	-
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avril	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Juin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Juillet	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Août	2.200 l	133	292.600	-	-	-	-	-	-	-
Septembre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Octobre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Novembre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Décembre	1.800 l	133	239.400	380	-	-	-	-	-	-
TOTAL	-	-	602.872	680	-	-	-	-	-	-
						3.004				1.381.840

3.1.6.3. QUANTITE ET VALEUR DU JUS MIS EN FERMENTATION ET DES (suite 1)
VINS EMBOUTEILLES.

VIN " CUVÉE SPECIALE DES MILLE COLLINES

Jus mis en fermentation (en cuve)			Vin mis en bouteilles (sorti des cuves)						
Quantité	P.U.	Valeur	Quantité	P.U.	Valeur	Quantité	P.U.	Valeur	
Q Litres	Fr/litre	Frw	Bts 63 cl	Fr/bt	Frw	Bts 32,5 cl	Fr/bts	Frw	
Janv.	5.200	323	1.679.600	1.539	200	307.800	17.987	105	1.888.635
Fév.	1.400	323	452.200	-	-	-	22.387	105	2.350.635
Mars	350	323	113.050	-	-	-	25.135	105	2.639.175
Avril	5.200	323	1.679.600	-	-	-	37.736	105	3.962.280
Mai	6.300	323	2.034.900	-	-	-	25.503	105	2.677.815
Juin	9.050	323	2.923.150	1.159	200	231.800	51.522	105	5.409.810
Juil.	5.350	323	1.728.050	-	-	-	24.344	105	2.556.120
Août	9.850	323	3.181.550	-	-	-	28.507	105	2.993.235
Sept.	27.250	323	8.801.750	-	-	-	25.787	105	2.707.635
Oct.	37.100	323	11.983.300	-	-	-	35.790	105	3.757.950
Nov.	34.000	323	10.982.000	-	-	-	26.984	105	2.833.320
Déc.	41.800	323	13.501.400	-	-	-	50.287	105	5.280.135
Total	182.850	323	59.060.550	2.698	200	539.600	371.969	105	39.056.745

Perte (au cours de la ferm., centrifugation)

19% 34.742

Total vin!

"CSMC" obtenu 148.108

NB: La quantité totale de vin "CSMC" obtenu par fermentation de 182.850 l de jus est de 148.108 l

qui a une valeur de 47.838.884 Frw.

3.1.6.3. (suite 2)

QUANTITE ET VALEUR DE JUS MIS EN FERMENTATION DES VINS EMBOUTEILLES
DES VINS DISTILLES D'ALCOOL OBTENU ET DE LIQUEUR PRODUIT.

VIN ORDINAIRE									
Jus mis en fermentation (en cuve)					Vin distillé (sorti des cuves)				
Mois	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur
	Litres	Fr/l	Frw	Bts 63cl	Fr/bt	Frw	30 cl	Fr/bt	Frw
Janv.	3.500	133	465.500	-	-	-	16.156	40	646.240
Fév.	-	-	-	-	-	-	15.666	40	626.640
Mars	-	-	-	-	-	-	20.818	40	832.720
Avril	23.300	133	3.098.900	-	-	-	66.767	40	2.670.680
Mai	10.900	133	1.449.700	1.547	70	108.290	12.205	40	488.200
Juin	8.650	133	1.150.450	15.911	70	413.770	10.631	40	425.240
Juillet	13.650	133	1.815.450	-	-	-	20.222	40	808.880
Août	16.700	133	2.221.100	-	-	-	13.574	40	542.960
Sept.	6.500	133	864.500	-	-	-	11.100	40	444.000
Oct.	10.300	133	1.369.900	-	-	-	12.545	40	501.800
Nov.	19.500	133	2.593.500	-	-	-	15.817	40	632.680
Déc.	23.800	133	3.165.400	-	-	-	7.955	40	318.200
TOTAL	136.800	-	18.194.400	17.458	-	522.060	223.456	-	18.938.240
Perte (au cours de la ferm. centrifugation 16%)									
	21.888	133	2.911.104	-	-	-	-	-	-
Total vin ord.	114.912	-	-	-	-	-	-	-	-
obtenu	114.912	133	15.283.296	-	-	-	-	-	-

N.B : La quantité totale de vin ordinaire obtenu par fermentation de 136.800 l de jus est de 114.912 l qui a une valeur de 15.283.296 Frw et dont 78.920 l ont servi au coupage avec le vin " Cuvée spéciale des 1000 collines "

...../.....

3.1.6.4.

QUANTITE ET VALEUR DES "PRODUITS RECYCLES" MENSUELLEMENT

JUS DE BANANE (UMUTOBE)										JUS BANANA NECTAR				JUS BANANA DELICE!				LIQUEUR			
Mois	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur			
Frw	Fr/bt	Frw	Bts	Frw	Frw	Frw	22 cl	16	132	2.112	1	3	460	1.380							
Janv.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Fév.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Avril	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Mai	326	22	7.172	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Juin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Juil.	375	22	8.250	2.277	40	91.080	16	71.136	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Août	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Sept.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Oct.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Nov.	8	22	176	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Déc.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Total	709	22	15.598	2.521	40	100.840	16	121.840	1	101	460	1.840	1	460	1.840	1	460	46.460			

3.1.6.4. QUANTITE ET VALEUR DES "PRODUITS RECYCLES" MENSUELLEMENT (suite)

MOIS : VIN ORDINAIRE				CUVÉE SPECIALE " DES MILLE COLLINES "							
Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur	Qté	P.U.	Valeur
30 cl	Fr/bt	Frw	63 cl	Frw	132,5 cl	Frw	150 cl	Fr/bt	Frw	150 cl	Fr/bt
Janv. !	7.829 !	140- !	313.160 !	- !	- !	13.950 !	105 !	1.464.750 !	- !	- !	- !
Fév. !	14.389 !	140- !	575.560 !	1.250 !	70- !	87.500 !	10.025 !	1.052.625 !	7.600 !	200- !	1.520.000 !
Mars !	7.926 !	140- !	317.040 !	8.000 !	70- !	560.000 !	1.977 !	105 !	207.585 !	110.000 !	200- !
Avril !	1.160 !	140- !	46.400 !	4.395 !	70- !	307.650 !	- !	- !	115.000 !	200- !	3.000.000 !
Mai !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	7.500 !	200- !	1.500.000 !
Jun !	- !	- !	- !	- !	- !	110.241 !	105 !	11.075.305 !	15.902 !	200- !	3.180.400 !
Juil. !	45.343 !	140- !	1.813.720 !	15.126 !	70 !	1.058.820 !	14.882 !	105 !	1.562.610 !	530 !	200- !
Août !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !
Sept. !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !	- !
Oct. !	2.759 !	140- !	110.360 !	- !	- !	2.269 !	105 !	238.245 !	- !	- !	- !
Nov. !	401 !	140- !	16.040 !	- !	- !	156 !	105 !	16.380 !	- !	- !	- !
Déc. !	- !	- !	- !	- !	- !	11 !	105 !	1.110 !	- !	- !	- !
TOTAL: 79.807 ! 40 ! 3.192.280 ! 28.771 ! 70 ! 2.013.970 ! 53.501 ! 105 ! 15.617.605 ! 56.532 ! 200- ! 11.306.400 ! 74 ! 160 ! 11.840											

...../.....

(1) Cette quantité de vin ordinaire a servi de coupage avec le vin "cuvée spéciale des mille collines" pour donner un bon vin "C.S.M.C." . Elle doit être retranchée à la production brute de vin ordinaire pour en avoir la production nette. Ce qui la réduit considérablement.

(2) La même quantité qu'au point (1) doit être ajoutée à la production de vin "cuvée spéciale des mille collines".

Le Moulin colloïdal a connu plusieurs réparations surtout sur sa partie supérieure(rasant). Le jeu anormal sur les axes et les paliers ont entraîné une usure prématurée des roulements. Par contre, suite au nettoyage régulier des bobinages du stator la partie moteur n'a pratiquement pas connu de pannes.

Plusieurs rouleaux ont été remplacés sur les tapis transporteurs : l'eau et le jus qui s'infiltrant dans les roulements provoquent le blocage des rouleaux dont la graisse n'est pas renouvelable.

La grande Capsuleuse est restée en panne toute l'année. Sa réparation étant pratiquement impossible, nous avons été forcé de recourir à une capsuleuse de laboratoire manuelle pour ne pas arrêter la production. Suite à l'utilisation d'une capsuleuse manuelle de laboratoire la main d'oeuvre de l'atelier embouteillage a fortement augmenté et les produits n'ont pas pu être conditionnés à temps opportun.

3.2. De la Maintenance

Les réparations, entretiens des machines et pièces utilisées au cours de l'année se retrouvent groupés dans le tableau n° 3.2.1.

3.2.1. REPARATION ET ENTRETIEN DES MACHINES 1985.

=====

Date Désignation N° de pièce Qté Nom de la machine Observation

Janvier 1
85

12.1.85	Toile isolante	-	1	1	Emietteuse	Réparation
12.1.85	Pallier pour roulement	N° NJ 306	1	1	Emietteuse	Remplacement
12.1.85	Bourrage	N° 45x72x10/8	1	1	Emietteuse	Remplacement
22.1.85	Roulement	INA 4906	1	1	Moulin	Remplacement
15.1.85	Rouleau	Ø89x300x20	1	1	Tapis transp.	Remplacement
17.1.85	Rouleau	Ø60x100x12	1	1	Tapis transp.	Remplacement
18.1.85	Rouleaux	Ø89x400x20	1	2	Tapis transp.	Remplacement
29.1.85	Rouleaux	Ø60x300x12	1	5	Tapis transp.	Remplacement
31.1.85	Rouleau	Ø60x100x12	1	4	Tapis transp.	Remplacement
11.1.85	Réducteur 1/60	1/60e	1	1	Laveuse des bts	Remplacement
11.1.85	Maneton	-	1	1	Laveuse	Remplacement
12.1.85	Filo, 8+Vernis	11 6Kg+11+5mfic.	1	1	Emietteuse	Rebobinage du moteur
17.1.85	Roulement	N° RSR6204	1	1	Pasteurisateur	Remplacement partie pompe à eau
31.1.85	Tuyau d'accoupl	-	1	1	Chaudière vapo- rax	Remplacement
31.1.85	Coude 1/2"	1 1/2"	1	1	Chaudière vap.	Remplacement
21.1.85	Cellule photo résistante	-	1	1	Chaudière vap.	Réparation
24.1.85	Huile SAE 40	-	1	1	Chaudière vap.	Vid.&graissage

Février 1
85

12.2.85	Boîte d'huile	-	1	1	Soutireuse	Réparation
11.2.85	Ressort de sollette	-	1	1	Soutireuse	Remplacement
14.2.85	Huile pénétrante	-	1	1	Soutireuse	Réparation anti rouille
14.2.85	Galet de Came	-	1	1	Soutireuse	Remplacement
14.2.85	Graissage	-	1	3kg	Soutireuse	Graissage
27.2.85	Bourrage	N° 45x75x10/8	1	1	Pompe à vis cor	Remplacement
27.2.85	Ressort	N° 16406	1	1	Soutireuse	Remplacement
27.2.85	Boulement	NKS 6306	1	1	Pompe à vis cor	Rép.&Remplacement
27.2.85	Bague calcar	30x38x30	1	1	Soutireuse	Remplacement
27.2.85	Axe de galet	N° 16115	1	1	Soutireuse	Remplacement
27.2.85	Bague calcar	30x38x24	1	1	Soutireuse	Remplacement
15.2.85	Chape	N° 13402	1	1	Soutireuse	Remplacement
15.2.85	Rondelle	N° 10271	1	1	Soutireuse	Réparation
15.2.85	Galet INA NTV	15pp	1	1	Soutireuse	Remplacement
20.2.85	Colliers	-	1	4	Laveuse	Remplacement
21.2.85	Boîte d'inter- rupteur avec joint	-	1	1	Moulin	Remplacement
21.2.85	Huile pénétr.	-	1	1	Pompe à Vis c.	Réparation
25.2.85	Ressort	N° 10050	1	1	Soutireuse	Remplacement

3.2.1.(suite 1) REPARATION ET ENTRETIEN DES MACHINES 1985.

=====

Date	Désignation	N° pièce	Qté	Nom de la machine	Observation

MARS 85 !					
23.3.85	Roulement à bille	N° 3206	! 3	Moulin Colloïdal	Remplacement
28.3.85	Roulement à aig.	N° 4906	! 1	Moulin Colloïdal	Remplacement
14.3.85	!	!	!	Chaudière Vaporax	Ramonage
06.3.85	Roulement Grae	!Grae30NPP	! 1	Soutireuse	Réparation
06.3.85	Roulement Grae	!Grae 40	! 2	Soutireuse	Réparation
06.3.85	Doigt d'arrêt	!	! 1	Soutireuse	Réparation
06.3.85	Billes Ø 14	!Ø 14	! 9	Soutireuse	Remplacement
06.3.85	Joint torique	!AN 9	!16	Soutireuse	Remplacement
06.3.85	Joint torique	!AN 7	!48	Soutireuse	Remplacement
09.3.85	Huile SAE 40	!SAE 40	!0,5	Soutireuse	Graissage
19.3.85	Fil Ø 0,65	!	!5kg	Soutireuse	Rebobinage
28.3.85	Roulement	!SKF 3206	! 3	Moulin Colloïdal	Remplacement
28.3.85	Joint BA 35-47-7	!BA35-47-7	! 1	Moulin Colloïdal	Remplacement
28.3.85	Roulement NA4906	!NA 4906	! 1	Moulin Colloïdal	Remplacement

AVRIL 85!					
03.4.85	Claions	!	!16	Pressoir	Remplacement
06.4.85	Rouleau	!Ø60x300x12	! 6	Tapis transp.	Remplacement
06.4.85	Joint	!N° 74424	! 1	Centrifugeuse	Remplacement
15.4.85	!-	!	!	Chaudière vaporax	Réglage des
	!	!	!	!	électrodes
16.4.85	Disjoncteur	!de6A-10 A	! 1	Pompe à eau stork	Remplacement
16.4.85	Graisse	!	! -	!!	Graissage des
					roulements
17.4.85	Disjoncteur	!de 4A-6A	! 1	Tapis transp.	Remplacement
18.4.85	Joint torique	!Ø 8	! 7	Soutireuse	Remplacement
18.4.85	Joint torique	!Ø 9	! 7	Soutireuse	Remplacement
27.4.85	Papier hygiénique	!	!	Chaudière vaporax	Ramonage(net.
					du serpentin)

3.2.1.(suite 2) REPARATION ET ENTRETIEN DES MACHINES 1985

Date	Désignation	Nom de la pièce	Qté	Nom de la machine	Observation
Mai 85					
4.5.85	Huile hydraulique	-	60l	Pressoir	Vidange et graissage
13.5.85	Manchette en caoutchouc	-	1	Pressoir	Remplacement
13.05.85	Pièce en cuivre	-	1	Centrifugeuse	Fabrication locale en remplacement d'une pièce en verre.
13.05.85	-	-	-	Centrifugeuse	Entretien (nettoyage)
14.05.85	Huile spéciale du carter	-	-	Pompe à vis Corblin	Vidange et graissage
29.05.85	Douille d'arbre	n°40-06-84	2	Emietteuse	Remplacement
29.05.85	Pièce	n°25-01-13	1	Emietteuse	Remplacement
30.05.85	Roulement	NA 4906	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
30.05.85	Roulement	SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Réparation du rasant
JUN 85					
07.06.85	Rouleau	Ø60x400x12	2	Tapis transp.	Remplacement
08.06.85	Roulement	N° 6204	1	Pasteurisateur	Remplacement
14.06.85	Serpentin	-	1	Chaudière Vaporax	Remplacement
14.06.85	Roulement	N° 6310	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
14.06.85	Biselure	50 x 20	1	Pompe à eau	Pasteurisateur
19.06.85	Roulement	N° 4906	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
19.06.85	Roulement	N° 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. Rasant
20.06.85	Ciment réfrac.	-	-	Chaudière Vaporax	Réparation
25.06.85	Montage chaudière	-	-	Chaudière Vaporax	Réparation & montage du nouveau serpent
Juillet 85					
16.07.85	Roulement	ARK 206	1	Tapis transpor.	Remplacement
22.07.85	Rouleau	Ø89x400x20	1	Tapis transport.	Réparation
26.07.85	Roulement	N° 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. Rasant
26.07.85	Roulement	N° 4906	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
30.07.85	Roulement	N° F 206	1	Tapis transp.	Remplacement
30.7.85	Joint torique	AN 8	8	Soutireuse	Réparation

3.2.1 (suite 3) REPARATION ET ENTRETIEN DES MACHINES 1985

Date	Désignation	N° de la pce	Qté	Nom de la machine	Observation
AOUT 85					
6.8.85	Rouleau	Ø60x300x12	1	Tapis transport.	Réparation
7.8.85	Rouleau	Ø60x88x12	2	Tapis transport.	Réparation
12.8.85	Roulement	SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
12.8.85	Roulement	INA 4906 SKF	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
12.8.85	Joint d'étanchéité		16	Soutireuse	Rép. becs de soutirage
14.8.85	Roulement	N° 3310 SKF	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
16.8.85	Moteur Alfa-laval	N° 71235626	1	Pompe Alfa-laval	Remplacement
19.8.85	Commutateur	N° 61200	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
20.8.85	Roulement	3310	1	Moulin Colloïdal	Remplacement & réparation
21.8.85	Plaques Claions	-	16	Pressoir	Remplacement
27.8.85	Joint	N° 4238	1	Centrifugeuse	Remplacement
27.8.85	Joint	-	1	Centrifugeuse	Remplacement
29.8.85	Contacteur	-	2	Salle des machines	Remplacement
29.8.85	Roulement	N° SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Remplacement et rép. rasant
29.8.85	Roulement	N° 4906 SKF	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
30.8.85	Roulement	N° 3206 SKF	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
31.8.85	Rouleau	Ø60x100x12	1	Tapis transport.	Réparation
31.8.85	Rouleau	Ø60x88x12	1	Tapis transport.	Réparation et remplacement
Septembre 1985					
11.9.85	Rouleau	Ø60x88x12	1	Tapis transport.	Remplacement et réparation
18.9.85	Rouleau	Ø60x400x12	1	Tapis transport.	Réparation
26.9.85	Roulement	SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
26.9.85	Roulement	INA 4906	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
Octobre 1985					
01.10.85	Roulement	SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
01.10.85	Roulement	INA 4906	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
07.10.85	Joint Paul-	34-52-7-5	3	Pompe à vis corblin	Réparation
07.10.85	Roulement	ARK F 206	3	Tapis transport.	Remplacement et réparation
07.10.85	Huile SAE 40	SAE 40	3/4	Chaudière Vaporax	Vidange et graissage de la pompe à eau
11.10.85	Rouleau	Ø60x100x12	5	Tapis transport.	Remplacement
25.10.85	ROULEMENT	SKF 3206	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant
25.10.85	Roulement	INA 4906	1	Moulin Colloïdal	Rép. rasant

3.2.1.(suite 4) REPARATION ET ENTRETIEN DES MACHINES 1985.
=====

Date	Désignation	N° de la pièce	Qté	Nom de la machine	OBSERVATION
Novembre 85!					
12.11.85	Pignon	-	1	Motoréducteur	Rép.tapis trans.
12.11.85	Roulement	SKF 3206	1	Moulin colloïdal	" du rasant
15.11.85	Courroie	710 W 25	1	Soutireuse	Remplacement
23.11.85	Plaques claions	-	2	Pressoir	Remplacement
29.11.85	Plaques claions	-	1	Pressoir	Remplacement
	bois	-	20	Pressoir	Remplacement
Décembre 85					
13.12.85	Boulons	M1 0x80	20	Atelier	Réparation
13.12.85	Roulement	SKF 3206	3	Moulin Colloïdal	Rép.du rasant
13.12.85	Circlips	I Ø52-01	1	Moulin	Réparation
13.12.85	Joint	38-50-7	2	Moulin	Rép.du rasant
26.12.85	Vanne magnétique	ASCO	1	Chaudière vaporax	Remplacement
28.12.85	Roulement à billes	6310	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
28.12.85	Roulement à billes	3310	1	Moulin Colloïdal	Remplacement
28.12.85	Roulement	Ø89x300x20	1	Tapis transporteur	Réparation
25.12.85	Fil Ø 1,2	-	11,5 kg	Moulin Colloïdal	Rebobinage
25.12.85	Vernis	-	2	Moulin Colloïdal	Rebobinage
25.12.85	Gaine Ø 3	-	4m	Moulin Colloïdal	Rebobinage
25.12.85	Gaine Ø 5	-	2 m	Moulin Colloïdal	Rebobinage
25.12.85	Ficelle	-	10m	Moulin Colloïdal	Rebobinage

IV. APPROVISIONNEMENT EN MATERIEL ET PRODUITS

=====

UTILISES A L'USINE

=====

4.1. De l'Approvisionnement en pièces de rechange
et matières en provenance de l'étranger

Au cours de l'exercice 1985, l'Office a connu des problèmes au niveau de l'approvisionnement en pièces de rechange suite aux difficultés financières qui ne permettaient pas de constituer un stock suffisant en vue de parer à toute panne inattendue.

Pour éviter l'arrêt de fonctionnement de l'usine, l'Office a effectué les commandes urgentes pour certaines pièces de rechange jugées indispensables pour la bonne marche de l'usine. Ces commandes étaient destinées spécialement à la Soutireuse-capsuleuse et au Moulin colloïdal.

Pour les produits tels que les enzymes et levures, qui sont difficiles à stocker à cause de leur exigence de conservation, les commandes ont été réalisées régulièrement.

Au cours de l'exercice, l'Office a acquis les pièces de rechange et les produits suivants :

1° - Produits chimiques et matériel de Labo	: 1.334.663 Frw
2° - Pièces de rechange pour machines	: 1.076.918 Frw
3° - 10.000 Plaques filtrantes	: 884.422 Frw
4° - 300 Kg d'Enzymes	: 789.816 Frw
5° - 1 Filtre à plaques	: 686.586 Frw
6° - 1.000.000 Bouchons-couronne	: 545.545 Frw
7° - Fils de rebobinage	: 409.287 Frw
8° - 134 Kg de Levure	: 78.590 Frw
Total	: <u>5.805.827 Frw</u> =====

4.2. De l'approvisionnement en pièces de rechange
et produits divers sur le marché local

Dans le but d'éviter les frais de transfert de fonds à l'étranger pour acheter les produits et le matériel que l'on peut trouver sur place, l'Office a dépensé un montant de 7.754.420 Frw pour l'achat des pièces de rechange pour machines et véhicules, du carburant, des produits de Laboratoire, d'entretien des machines et des bâtiments, de fournitures de bureaux y compris également des fournitures diverses et matériel de bureau.

Au cours de l'exercice, l'Office a acheté sur le marché local les produits et le matériel suivants :

1° - Pièces de rechange pour machines et véhicules	: 526.016 Frw
2° - Carburant et Lubrifiant	: 4.733.222 Frw
3° - Matériel de construction	: 1.661.954 Frw
4° - Fournitures de bureaux	: 266.515 Frw
5° - Matériel divers	: 566.713 Frw
Total	: 7.754.420 Frw

=====

V. DE LA RESTRUCTURATION DE L'OVIBAR
=====

Comme il a été signalé dans les rapports des exercices précédents, les propositions de la restructuration de l'OVIBAR date déjà de 1978.

En effet, à peine l'usine démarrait, il apparaissait que les équipements techniques présentaient un ensemble de défauts qui étaient à la base des différents goulots d'étranglement et des détériorations des produits.

En vue de mettre fin à cette situation, il a été décidé de procéder à une étude globale devant inclure spécialement une étude de marché. Cette étude devait de ce fait permettre d'élaborer un programme réaliste de fabrication et de vente, et être capable de rentabiliser au maximum l'Office de Valorisation Industrielle de la Banane au Rwanda.

L'étude, dont les travaux ont débuté le 20 Octobre 1982, a été confiée au Groupement BUNEP-SODETEG par le Maître de l'ouvrage. Néanmoins, elle a du être momentanément bloquée en raison des difficultés techniques rencontrées lors de la fabrication des échantillons destinés aux tests de marché. En dépit de ces difficultés, le Groupement BUNEP-SODETEG a pu remettre au Maître de l'ouvrage son rapport définitif en décembre 1984.

Après la remise du rapport définitif, les démarches ont été entreprises auprès des différents bailleurs de fonds, notamment la Banque Rwandaise de Développement(B.R.D.) et la Banque de Développement des Etats des Grands Lacs(BDEGL). Au stade actuel, les négociations se poursuivent dans le cadre du plan de financement et sa structure.

VI. DU SERVICE DE LABORATOIRE

6.1. Laboratoire de Chimie Générale

Le Laboratoire de Chimie Générale s'est occupée au cours de l'année 1985 des analyses de contrôle de la qualité des produits (vins, jus de bananes etc..) ainsi que du suivi des vins en fermentation afin d'intervenir le plus rapidement possible au cas où il y aurait une anomalie dans le processus de fabrication.

Ces analyses ont porté sur la détermination des paramètres tels que :

- a) La teneur en sucres résiduels au cours de la fermentation et dans le produit (vin) fini.

Le principe de la méthode consiste à hydrolyser le saccharose après défécation du produit par le ferrocyanure de zinc et inversion, en sucres ayant une fonction réductrice (cétone ou aldéhyde) capable de réagir avec la liqueur cupro-alcaline.

La détermination du sucre résiduel et de la formation d'alcool au cours de la fermentation permet de voir si la fermentation évolue d'une façon normale ou anormale.

L'évolution du sucre au cours de la fermentation possède une allure générale montrée par la courbe de la fig.1 pour une levure donnée.

Au cours de l'année 1985, le Laboratoire de chimie générale a effectué 178 analyses de sucres des vins finis et des moûts en fermentation. L'importance de la connaissance du taux de sucres résiduels pour un vin donné réside dans le fait qu'il faut arriver à une teneur en sucres telle qu'elle ne puisse pas donner lieu à une refermentation en sucre pour un degré d'alcool donné.

En outre la connaissance de ce paramètre permet de corriger les vins secs finis pour le cas où la production d'un vin doux est souhaitée.

../..

b) La teneur en alcool :

Avant leur mise sur le marché, les vins doivent avoir une teneur en alcool standardisée. D'où l'importance de cette analyse pour les vins terminés. En vue de suivre l'évolution de la fermentation, il s'avère également important d'analyser la teneur en alcool des moûts en fermentation afin de voir si la fermentation est saine ou pas.

Pour une fermentation saine, la production d'alcool suit l'allure de la courbe montrée à la fig.2. La figure n° 2 montre initialement un temps de latence correspondant au temps de latence dans la multiplication des cellules de levure . Cette figure montre également vers sa partie supérieure une tendance à plafonner. Cette partie correspond au plateau de la phase stationnaire dans la multiplication de cellules de levures avant que ne débute leur autolyse.

La cinétique de croissance des cellules levuriennes est représentée en général par l'allure de la courbe de la figure n° 3. Cette figure ne montre pas clairement le temps de latence initial. Ceci est dû au fait que la numération a été effectuée après un délai suffisamment long de 1 jour après inoculation.

Le principe du dosage de l'alcool repose sur le titrage de l'excès de la solution de dichromate après oxydation de l'alcool en milieu acide. C'est donc une simple titration rédox.

Au cours de l'année 1985, le Laboratoire a effectué 178 analyses pour l'alcool des vins finis et des moûts en fermentation.

c) La teneur en acidité volatile

Un des paramètres très important pour la qualité d'un vin l'acidité volatile augmente au cours de la fermentation et suit l'allure représentée par la fig. 4.

Cette figure montre une augmentation de l'acidité volatile dans les premiers jours de la fermentation et une diminution vers la fin de la fermentation en passant par un maximum. L'ampleur atteinte par l'acidité volatile est fonction du type de levure.

../..

Une trop forte teneur en acidité volatile pour un même type de levure est souvent un indice d'altération mais pas nécessairement. C'est pourquoi le dosage de l'acidité volatile est un paramètre très important pour la qualité d'un vin. Si au cours d'une fermentation l'acidité volatile accuse des teneurs très suspectes, il faut faire un examen microscopique pour voir s'il n'y a pas des bactéries acétiques responsables de ces fortes teneurs d'acidité.

Au cours de l'année 1985, le laboratoire effectué 178 analyses d'acidité volatile suivant le principe de titration acide-base classique.

d) Acidité totale

La notion d'acidité totale est une notion parallèle à la notion d'acidité volatile. L'une et l'autre ont une très grande importance dans la qualité des vins en ce qui concerne leurs qualités gustatives du point de vue de l'acidité.

Le principe du dosage de l'acidité totale est la titration acide-base. Au cours de l'année 1985, le laboratoire a procédé à 178 analyses d'acidité totale sur les vins en fermentation et sur les vins terminés.

En outre, le laboratoire a également procédé au cours de 1985 aux analyses visant à caractériser les levures isolées des vins traditionnels aux fins d'en déterminer les mieux aptes à fermenter efficacement le jus de bananes.

Ces analyses ont porté sur la teneur en sucres, la production d'alcool, l'évolution de l'azote totale, de l'éthanol, de l'acétate d'éthyle ainsi que celle des acidités totale et volatile.

Ces analyses s'élèvent à un total de 784 pour caractériser 16 souches de levures.

e) Fabrication des produits

Outre ses activités d'analyse, le laboratoire procède à la fabrication de certains produits pour la commercialisation. Ainsi au cours de l'année 1985, le laboratoire a procédé à la fabrication de :

- 1) - 21.937 pots de confiture et de gelées de bananes
- 2) - 120 caisses et 4 bouteilles de liqueurs.

6.2. Laboratoire de Microbiologie

Le Laboratoire de Microbiologie s'attache particulièrement à l'étude des levures et autres micro-organismes pouvant se trouver dans les vins et moûts et dont dépend en grande partie le succès de la Vinification. Il s'avère donc nécessaire d'effectuer, à chaque stade de la fabrication, un contrôle microbiologique pour se rendre compte de l'importance de la population microbienne.

Au cours de l'année 1985, outre sa fonction principale de contrôle biologique des produits semi-finis et finis, le laboratoire de microbiologie a isolé seize souches de levures des vins provenant de certaines régions viticoles, principalement des Préfectures Kibungu et Byumba où nous nous approvisionnons généralement en bananes. Ces levures ont été ensuite caractérisées au point de vue pouvoir alcoogène et production d'acidité volatile qui sont des paramètres importants dans la détermination de la qualité du vin.

Il a été constaté que ces nouvelles souches isolées sont aptes à fermenter le jus de bananes avec un pouvoir alcoogène allant jusqu'à 10° GL, exception faite de deux souches qui produisent une acidité volatile d'environ 45 méq/l, ce qui est supérieur aux normes acceptables.

Le laboratoire de Microbiologie a ensuite participé à la recherche des meilleures conditions de fermentation.

En effet, le moût à fermenter contient toujours des levures sauvages dont on ne connaît pas du tout les caractéristiques. Alors, même si l'on ajoute au moût des levures sélectionnées dont on connaît les caractéristiques, il n'est pas facile d'inhiber complètement les levures sauvages au profit des levures sélectionnées. Il se passe, en cours de fermentation, un phénomène de compétition entre les levures, laquelle compétition risque de se terminer le plus souvent au profit des levures sauvages plus adaptées aux conditions particulières du moût. Sur ce, on comprend bien qu'imposer le développement d'une autre espèce nécessite que cette dernière soit plus abondante que l'espèce sauvage.

../..

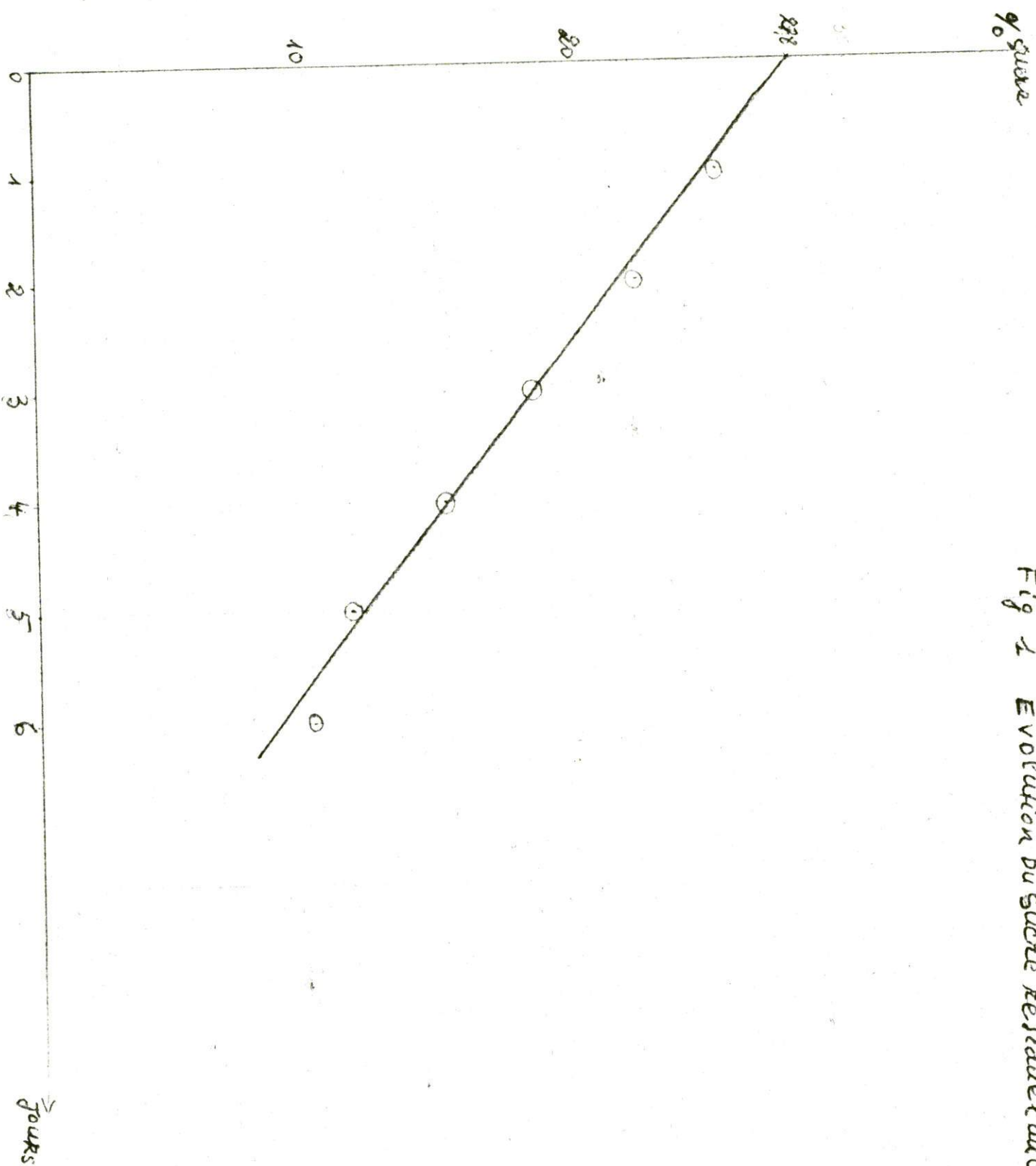
La recherche consistait à atteindre un équilibre au profit de la levure sélectionnée par un patient travail de réajustements successifs.

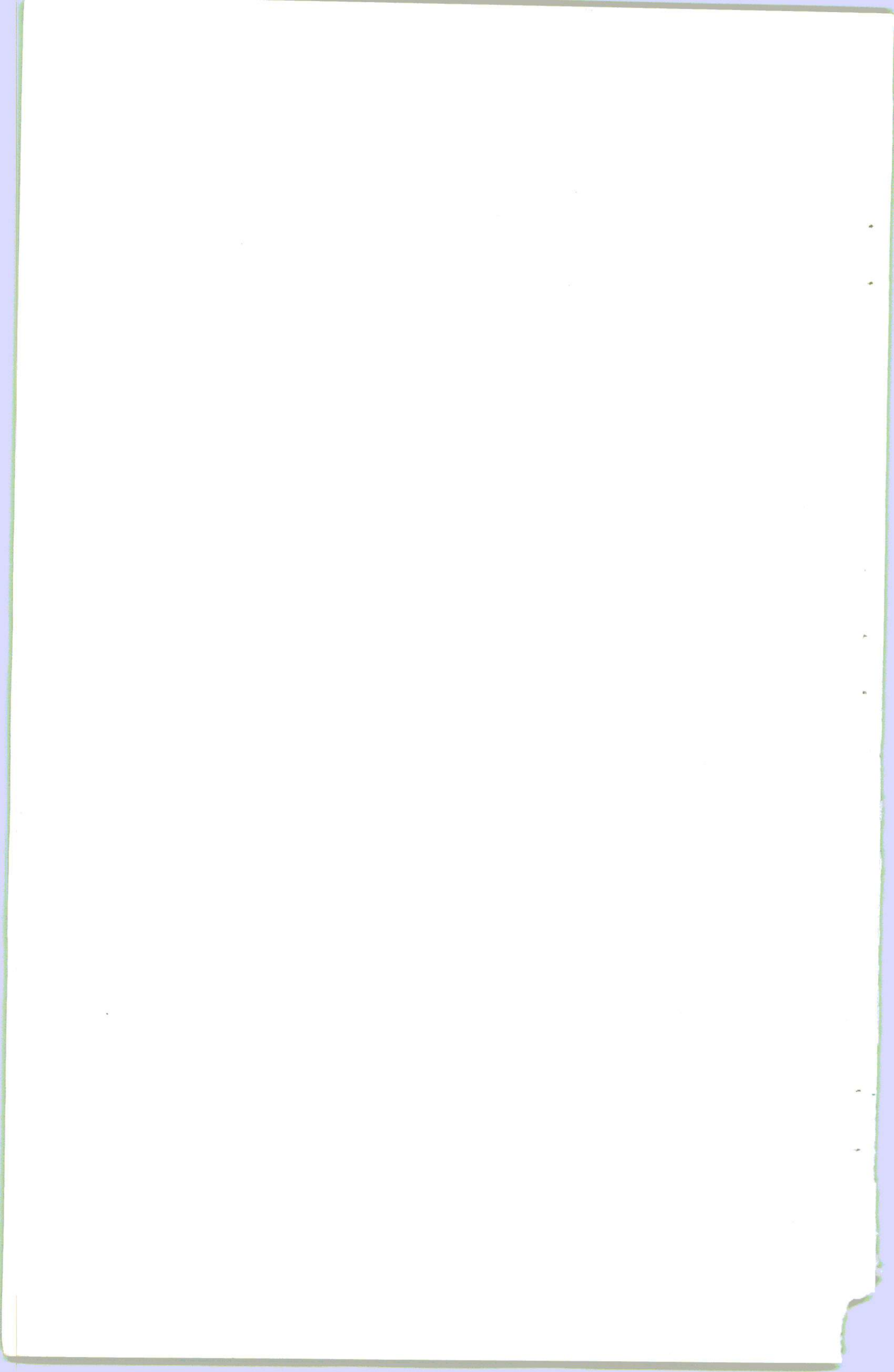
Un équilibre satisfaisant a été plus ou moins atteint, si bien que le risque d'infection a été fortement diminué, et que l'on n'a pas enregistré de vins spécialement détériorés au cours de l'exercice 1985.

Enfin, à partir des derniers mois de l'année, le Laboratoire de Microbiologie a commencé l'étude taxonomique des souches des levures isolées et conservées sur place.

Il s'agit de décrire, différencier et identifier les différentes caractéristiques morphologiques, physiologiques et biochimiques des souches qui ont été isolées afin d'en déterminer les familles, genres et espèces. Le travail continuera au cours de l'exercice 1986.

Fig 1 Evolution du sucre résiduel au cours de la fermentation.





Degré d'Alcool

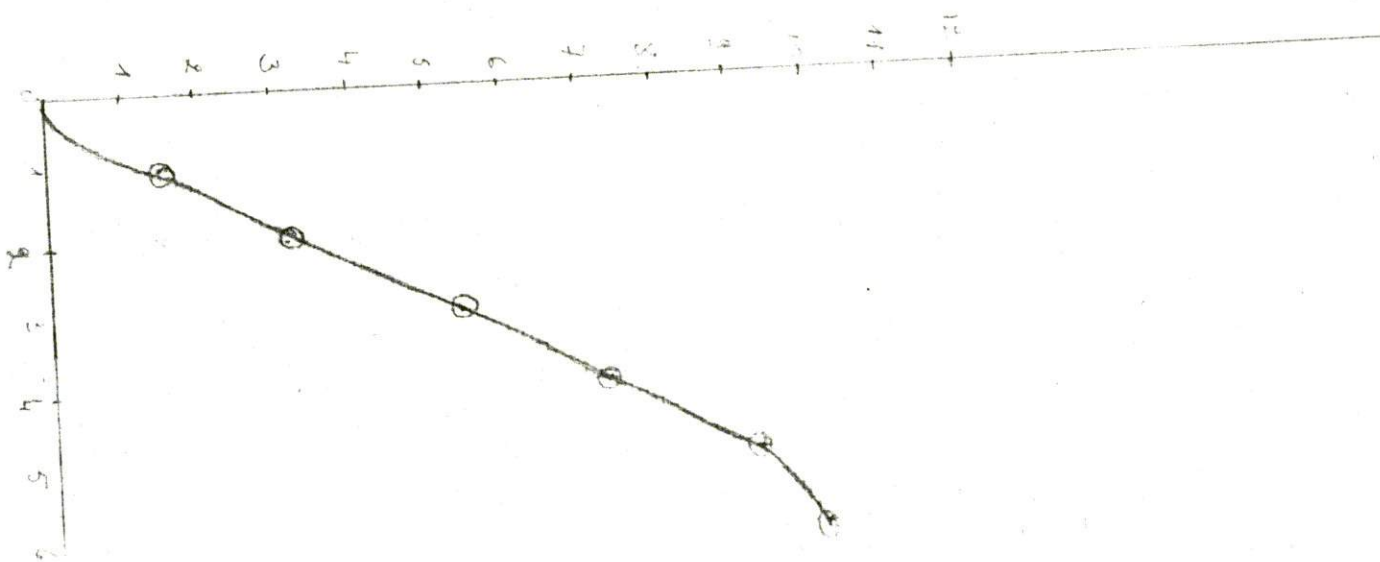


Fig. 2. Evolution de la Production d'Alcool d'un moût en fermentation.

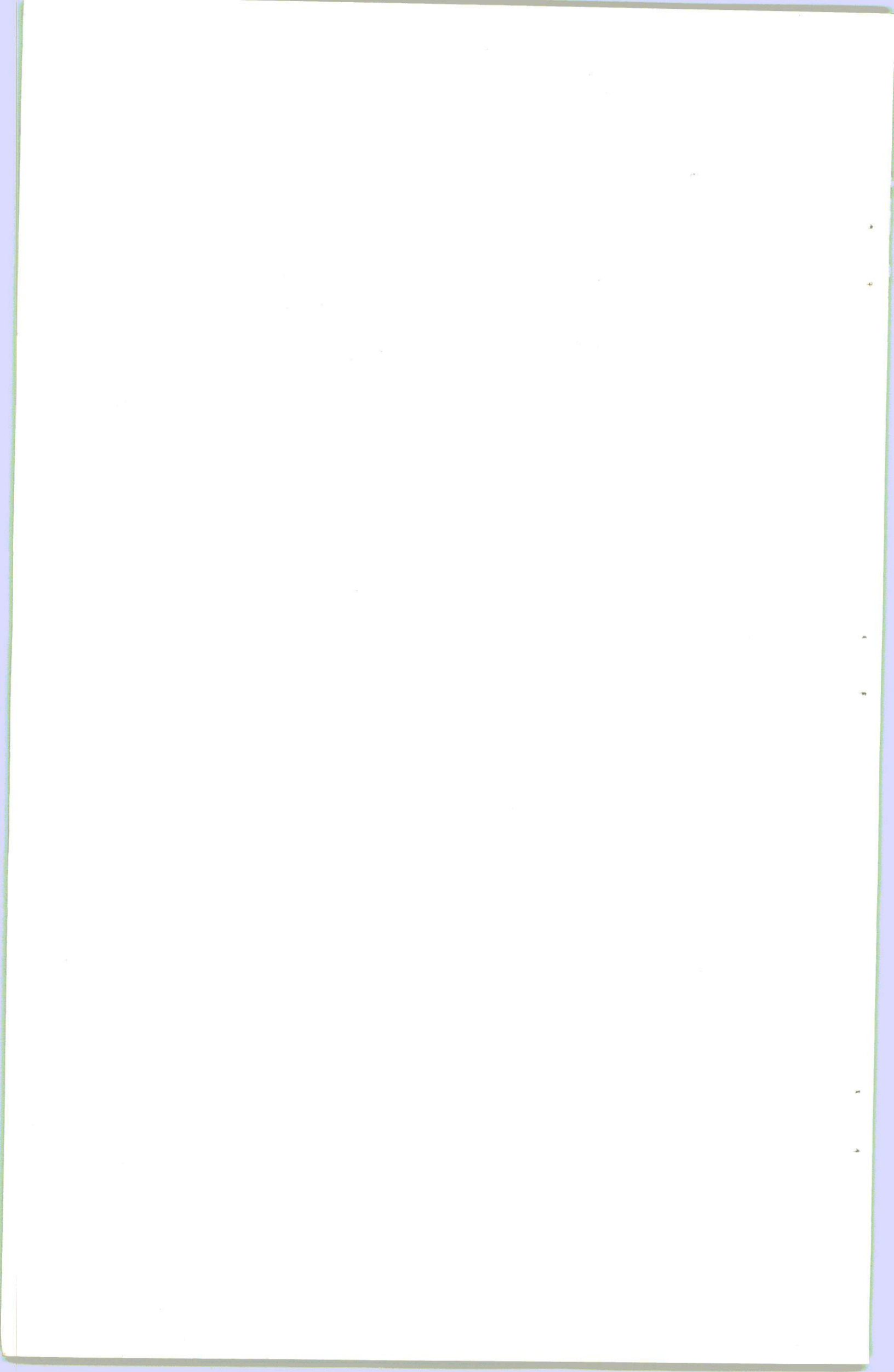
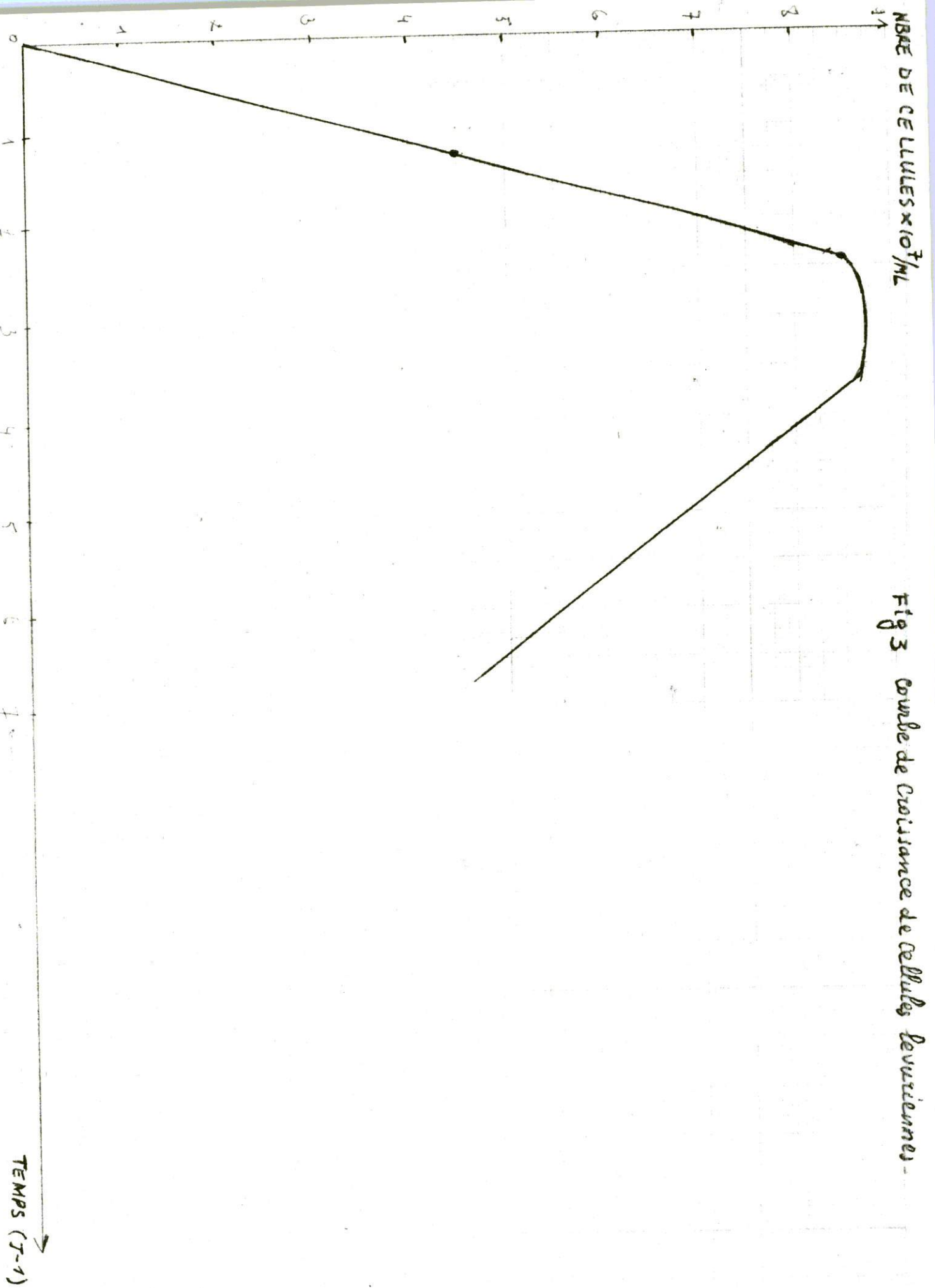
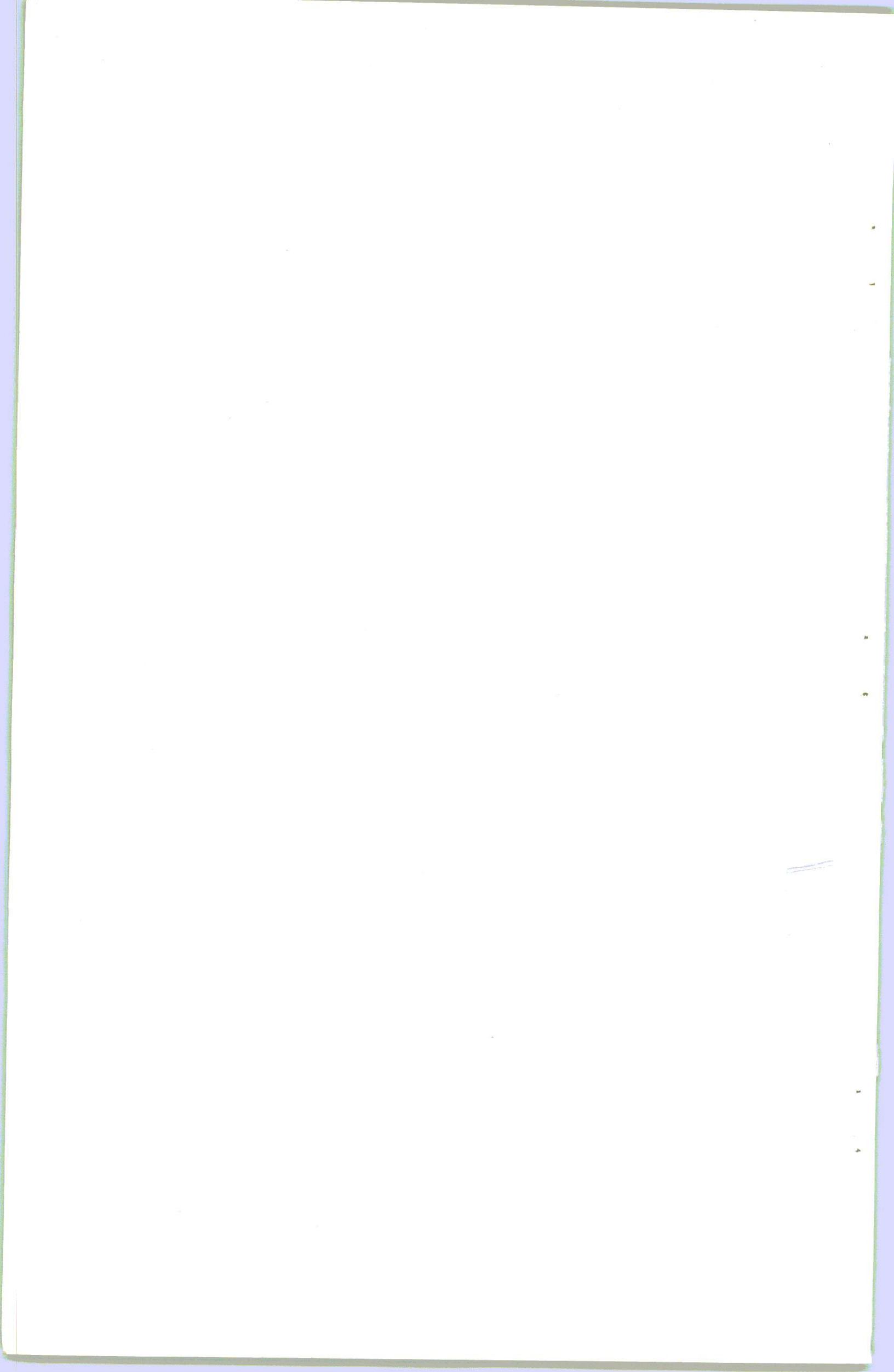


Fig 3 Courbe de Croissance de Cellules Levuriennes -





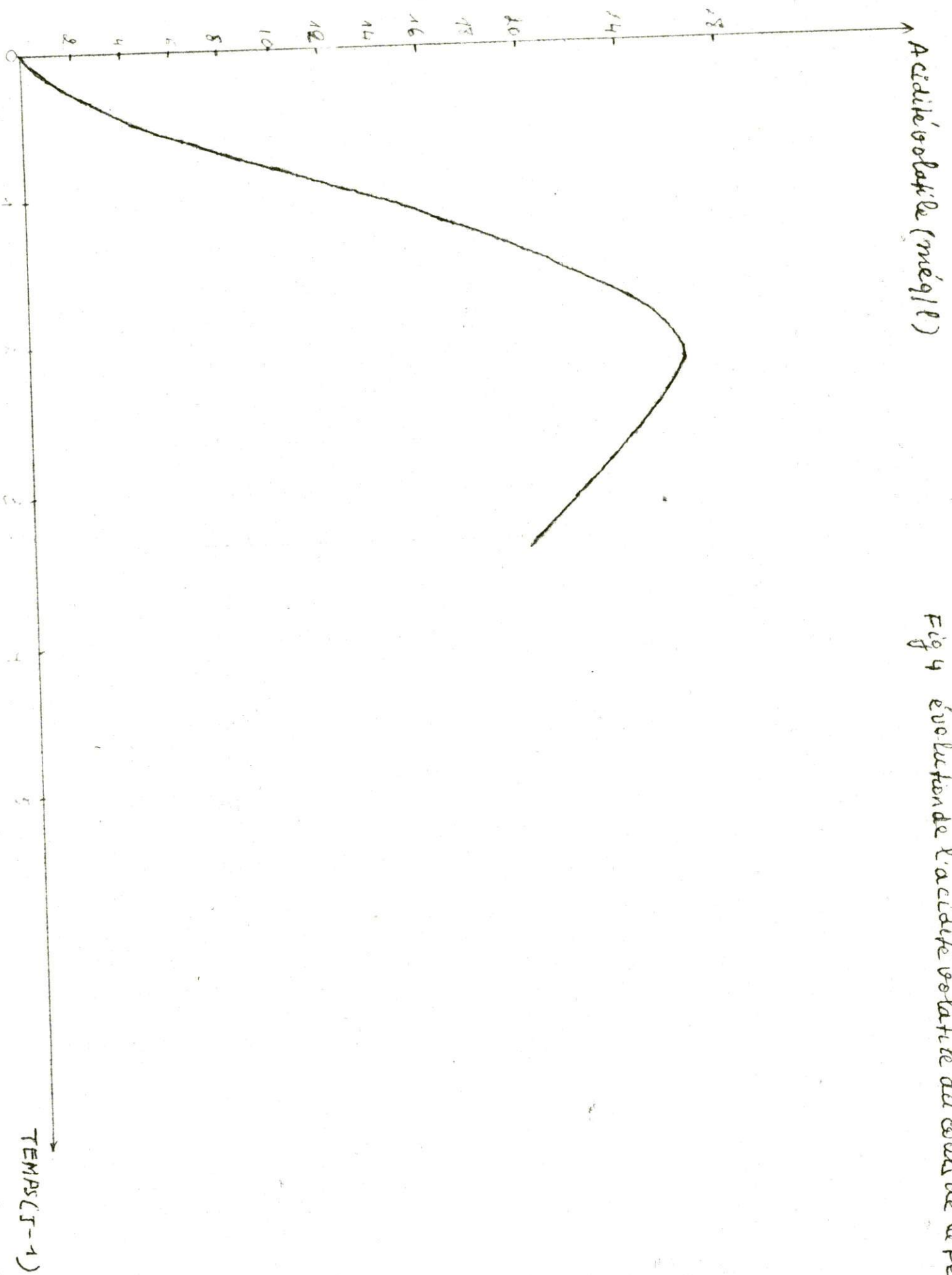
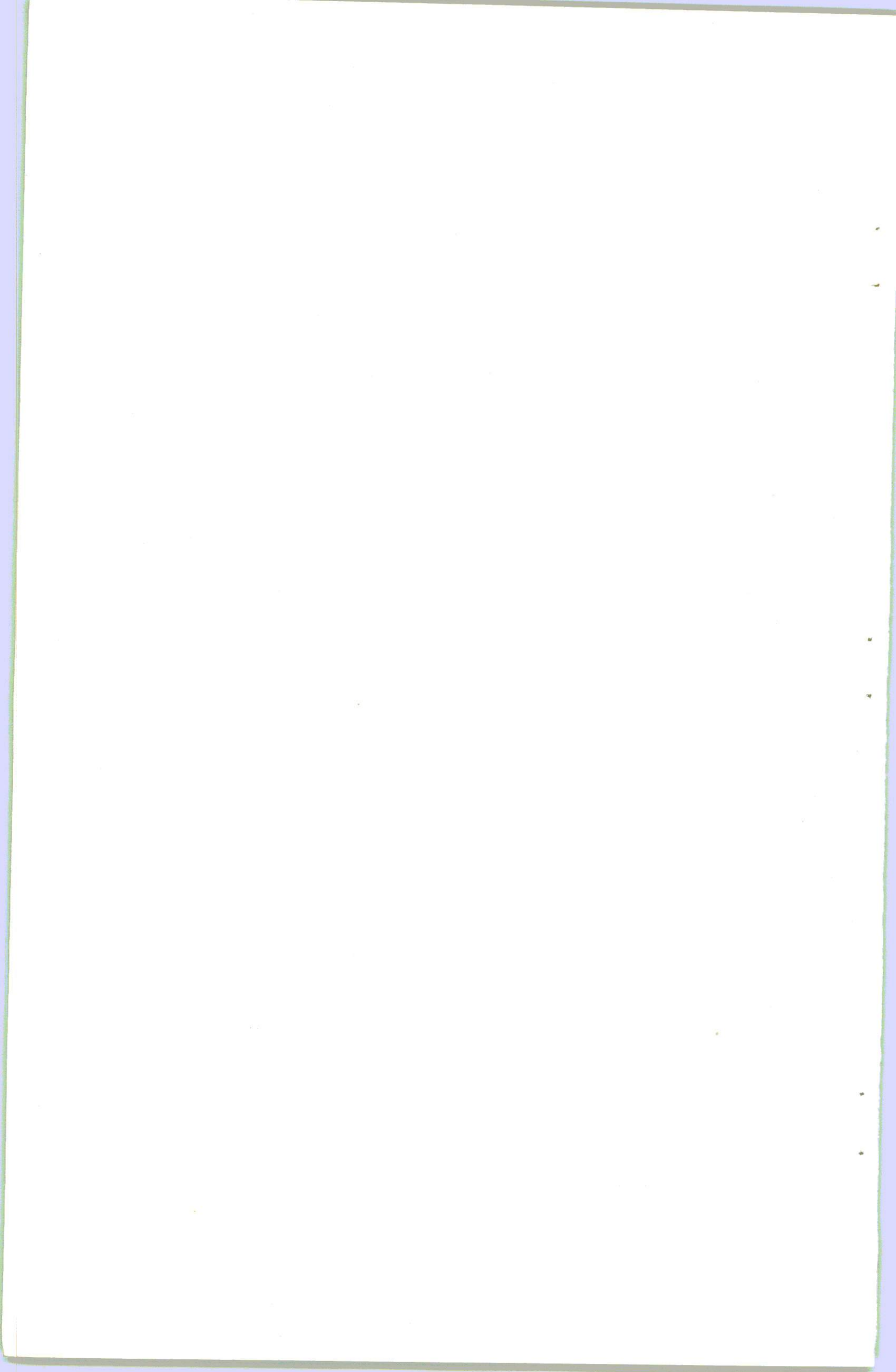


Fig 4 évolution de l'acide volatile au cours de la Fermentation



PERSPECTIVES D'AVENIR

=====

- 1° - Le service du Laboratoire s'attèlera à la recherche d'une méthode de standardisation des produits en collaboration avec le service de la Production. Il s'agira tout d'abord de rechercher les causes provoquant l'instabilité des jus ~~et des~~ vins et d'utiliser ensuite les stabilisants disponibles dans le commerce après divers essais pour déterminer le stabilisant le plus approprié. Une fois cette méthode mise au point, elle permettra de prolonger le temps de stockage des produits.
- 2° - Le service du Laboratoire s'attachera également après stabilisation physique des produits, de mettre au point une méthode de standardisation de la qualité des vins fabriqués.
- 3° - Ce service s'attèlera également à mettre au point une méthode de fabrication de la confiture de bananes qui diminue le prix de revient de ce produit.
- 4° - Au cours de l'année 1986, le service de Laboratoire procédera à l'identification exacte du genre et de l'espèce des levures isolées des vins traditionnels. Il existe actuellement au laboratoire beaucoup de souches de levures isolées des vins traditionnels dont on ne connaît ni le genre, ni l'espèce, à part leurs caractères fermentaires tels le pouvoir alcoogène et la production d'acidité volatile.

VII. SERVICE ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Au cours de l'exercice 1985, le Service Administratif et Financier a assuré les activités relevant de ses attributions et a continué à s'occuper de celles ayant trait à l'administration et à la gestion du personnel de l'Office, poste sans titulaire jusqu'à présent. L'on notera, par ailleurs que le poste de l'Inspection et Contentieux souffre du manque de responsable. L'affectation de cet agent reste vivement souhaitée, en égard à l'importance de ses attributions dans les activités de l'Office.

Les sous-chapitres qui suivent retracent l'exécution des tâches dévolues à chacune des sections de ce service.

7.1 Du personnel de l'OVIBAR

Le personnel en place reste insuffisant, tant dans le cadre technique qu'administratif, compte tenu de l'ampleur du travail lui assigné quotidiennement. Néanmoins l'équipe restreinte de techniciens affectés à la Maintenance est appelée à faire preuve de plus de savoir-faire, étant donné la vétusté et la défectuosité des machines à sa disposition. A la mi-août 1985, le Service de Production s'est enrichi d'un technicien de cadre.

L'effectif du personnel de l'Office se répartit comme suit pour l'exercice 1985

Mois	S/statut et S/contrat	Journalier	Total
Janvier	76	139	215
Février	76	118	194
Mars	76	103	179
Avril	77	102	179
Mai	76	102	178
Juin	76	94	170
Juillet	77	91	168
Août	77	87	164
Septembre	82	99	181
Octobre	82	127	209
Novembre	84	189	273
Décembre	79	130	209
	938/78	1.381/115	2.319/193

.../...

L'importance apparente de la main d'oeuvre est toujours en fonction d'intenses activités de traitement des bananes de lavage de bouteilles et d'embouteillage, durant les périodes de maturité et de récolte.

Dans le but d'encadrer et de responsabiliser le personnel en vue de la bonne marche et du rendement escompté des services, le Directeur a tenu des réunions de travail et de sensibilisation dont ci-après le tableau de synthèse.

Date	Participation	Sujets traités
03-05-1985	*Agents de cadre *Techniciens de Maintenance *Techniciens de Laboratoire	-Amélioration de la production - Utilisation des véhicules de l'Office -Supervision de la permanence -Directives diverses
09-02-1985	*Personnel OVIBAR	-Appel à l'ordre à la discipline et à l'honnêteté -Rentabilisation du personnel -Encadrement de la M.O. -Recommandations diverses
30-07-1985	*Agents de cadre	-Organisation et gestion de la cantine -Gestion du Comptoir de vente -Situation des clients -Déplacements des véhicules à la permanence.
07-08-1985	*Agents de cadre *Techniciens de Maintenance *Techniciens de Laboratoire	-Marché générale des services - Encadrement et rentabilisation du personnel -Entretien régulier des machines -Commercialisation des produits -Gestion des vidanges -Recommandations diverses
05-10-1985	*Agents de cadre *Techniciens de Maintenance	-Situation financière de l'Office - Stratégie de compression des dépenses -Directives diverses
16-10-1985	*Agents de cadre	-Stratégie de commercialisation des produits OVIBAR -Utilisation et entretien des véhicules de l'Office -Rentabilisation de la M.O. -Recommandation diverses

.../...

7.2. De l'Umuganda à l'OVIAR

Pour l'année 1985, les activités de l'Umuganda pour la Cellule OVIAR ont été exécutés presque exclusivement dans l'enceinte du siège de l'Office. En effet, au cours de cette année, il n'a été enregistré que deux sorties : l'une à l'occasion du 11e anniversaire de l'Umuganda au mont JARI, le 02-02-1985, l'autre à la Journée Nationale de l'Arbre, à NYARURAMA, le 02 novembre 1985. Ci-après, l'état de participation à l'Umuganda au cours de l'exercice sous revue

Participation effective	Absences pour raisons de							
	congés	maladie	Récupération	Permis	M.P.	Mis	Scie	
								! au poste habituel
Nombre de cas	1.715	156	144	420	121	3	32	12751
%	44	4	4	11	3	-	1	33

De l'analyse du tableau ci-avant, il y a lieu de noter que
 * Pour la Cellule OVIAR, les travaux de l'Umuganda sont généralement exécutés par une minorité du personnel, les agents affectés à la production, et qui constituent la majorité de l'effectif de l'Office, sont pour la plupart du temps pris par la régularité du travail à l'Usine.

* Sur les 52 samedis de l'année, il y a eu 49 journées effectives, 3 ayant été consacrées aux autres activités pour des raisons majeures :

- 13-04-1985 : Forte pluie
- 18-05-1985 : Mobilisation générale pour saluer le départ des hôtes de marque libyens
- 26-10-1985 : Fête des Forces Armées Rwandaises

* Pour les 49 journées effectives des activités de l'Umuganda la Cellule OVIAR a disposé de 3.866 agents potentiels. Au cours de cette année, les activités de l'Umuganda ont été principalement consacrées

- aux cultures vivrières et entretien d'une bananeraie expérimentale
- à l'enfouissement des déchets de bananes et de vinification
- à l'entretien de la parcelle de l'Usine
- aux travaux de construction
- aux déballage et mise en place des nouvelles bouteilles

.../...

7.2.1. Cultures vivrières et bananeraie expérimentale

Dans le cadre des travaux communautaires d de développement "UMUGANDA" durant l'exercice 1985, le personnel de la Cellule OVIBAR a entrepris, sur la parcelle même de l'Usine, la culture de haricots, de maïs et de petits-pois. Aussi, les journées de l'Umuganda ont dû être consacrées au labour, à la plantation, au sarclage et à la récolte de ces cultures. La culture de haricot et de maïs a été faite sur le champs d'une superficie de plus de 35 ares en vue de l'entretien d'une bananeraie expérimentale dont s'est dotée l'Usine dans le but de l'étude variétale de bananes.

Il a été, par ailleurs, cultivé de la pomme de terre dont la récolte interviendra au début de l'année 1986.

Ci-après la situation récapitulative des récoltes, ainsi que le produit de leur vente au personnel de l'Office :

! Variété !	Récolte	! Prix unitaire !	Produit vente !
! 01 Haricot !	359 Kgs	! 20 Frw	! 7.180 FRW !
! !	1.092Kgs	! 10 FRW	! 10.920 FRW !
! 02 Petit- pois !	43 Kgs	! 20 FRW	! 860 FRW !
! 03 Maïs !	896	! 5 FRW	! 4.480 FRW !
! 04 Avocats !	206	! 8 FRW	! 1.648 FRW !
! !	22	! 5 FRW	! 110 FRW !
			25.198 FRW !

7.2.2. Enfouissement des déchets de bananes et de Vinification

Le traitement des bananes mûries à l'Usine produit des déchets d'un volume assez important chaque jour. Il en est de même de la vinification.

Jusqu'à l'adoption du système de leur mise en vente comme fumier, début juillet 1985, ces déchets de bananes et de vinification devaient être enfouis dans des tranchées creusées sur la parcelle de l'Usine pour se transformer plus tard en engrais organique pouvant être utilisé comme tel.

.../...

Le travail de creusement de ces tranchées, de transport et d'enfouissement des déchets d'un volume aussi considérable a été effectué pendant la semaine par les manoeuvres, mais il devait nécessiter de temps à autre l'intervention de l'Umuganda. Aussi, quelques journées y ont été réservées.

7.2.3. Entretien de la parcelle de l'Usine

L'enfouissement des déchets de bananes et de vinification sur la parcelle de l'Usine favorise incontestablement la croissance d'une multitude d'espèces végétales. En vue de maintenir la propreté extérieure requise particulièrement pour une unité de production alimentaire, telle est la nôtre, il s'impose de débroussailler le plus souvent possible les alentours de l'usine. L'Umuganda contribue grandement à ce travail de débroussaillage, qui se veut par ailleurs assez régulier.

7.2.4. Travaux de construction

Au cours de l'exercice, l'Office a entrepris, dans le cadre des travaux de construction sous l'égide de l'Umuganda, des aménagements divers assez importants :

- * Un local devant abriter la Direction, pour céder l'ancien bureau au dégagement d'autres services.
- * Un local de stock pour les produits finis à commercialiser.
- * Une annexe à la Cantine destinée aux activités de boulangerie et de pâtisserie.

D'autre part, pour la maison d'habitation à construire dans la parcelle située à Kicukiro - route Rubilizi-, il a été exécuté, dans le cadre de l'Umuganda les travaux de fouille de la fondation et de déchargement des matériaux de construction (pierres et briques).

Enfin, dans le même ordre, il a été procédé aux travaux de finissage de la distillerie et des latrines dont la construction avait été entreprise et poursuivie pendant les exercices précédents.

.../...

7.2.5. Désemballage et mise en place de nouvelles Bouteilles

Des 450.000 bouteilles livrées par la firme KENYA GLASS WORKS au début du troisième trimestre 1984, une bonne partie n'a pas pu être dégagée, au cours de la même année, des sacs en jute qui les contenaient. Aussi, par le concours de quelques journées de l'Umuganda 1985, la partie restante de bouteilles ont été déemballées, comptées et rangées avant leur utilisation à l'usine.

Telles furent les réalisations de l'Umuganda de la Cellule OVIBAR pour l'année 1985.

Pour l'exercice 1986, l'on se propose les activités principales suivantes :

- * Cultures vivrières et potagères dans le cadre de l'"Intensification agricole", objectif assigné à l'année 1986.
- * Entretien de la parcelle de l'Usine.
- * Intervention dans diverses activités de construction entreprises ou à entreprendre par l'Office.

7.3. De la Cantine de l'OVIBAR

Au cours de l'exercice 1985, la Cantine OVIBAR a assuré ses activités habituelles de mise à la disposition des travailleurs des produits alimentaires et de consommation courante divers, et de vente, aux membres de la Cellule, des récoltes produites par l'Umuganda.

La Cantine a, d'autres part, consacré ses activités à la production des pains et pâtisseries à base de la farine de banane. Ces produits, dont l'Ecole Supérieure Militaire est le client principal, ont grandement contribué à la réussite, entre autres, de l'Exposition commerciale des produits agricoles et de l'Agro-Industrie organisée au Groupe Scolaire Notre Dame de Cîteaux à Kigali, du 06 au 14 juillet 1985; du Vol inaugural d'AIR RWANDA sur Mwanza(en Tanzanie) en date du 22 octobre 1985, et des différentes visites effectuées à l'OVIBAR par des personnalités tant étrangères que nationales.

La vente des pains, pâtisseries et confitures de banane se fait au Comptoir de vente OVIBAR du Centre Commercial de Kigali et à la Cantine même.

.../...

7.3.1.

PRODUCTION ET VENTE DE PAINS ET PATISSERIES 1985

Produits	Qté	P.U.	Valeur	Vente cantine	Comptoir de vente	Valeur	Destination	Qté	P.U.	Valeur	Total
01. Pains campagnes	136	40	5.440	-	5	200	Exposition	131	40	5.240	5.240
02. Pains coupés	5	100	500	5	500		E.S.M.				-
	27.742	50	1.387.100	1033	151.650						-
					386	19.300	Analyse	25.976	50	1.298.800	-
							Visiteur	7	50	350	-
							MINAGRI	11	50	550	-
							Exposition	10	50	500	-
							Cmdt. BARAHIRA	50	50	2.500	-
							Lt. BIKORIMANA	68	50	3.400	-
							Agents OVIBAR	24	50	1.200	-
							Autres	50	50	2.500	-
							Dégustation	32	50	1.600	-
							Détérioration	2	50	100	-
							Exposition	93	50	4.650	1.316.150
03. Pains croissants	166	40	6.640	-	25	1.000	Exposition	141	40	5.640	5.640
04. Pains ronds	267	40	10.680	-	25	1.000	Exposition	242	40	9.680	9.680
05. Pains de sorgho	231	50	11.550	-	5	250	Exposition	226	50	11.300	11.300
06. Sandwiches	60	5	300	8	-	-	AIR RWANDA	52	5	260	260
07. Cakes	84	150	12.600	17	-	-	Exposition	67	150	10.050	10.050
	1.097	25	27.425	85	52	1.300	Exposition	930	25	23.250	24.000
							AIR RWANDA	30	25	750	-
08. Biscuits	2.438	55	12.190	638	-	-	Exposition	1.600	5	8.000	9.000
							AIR RWANDA	200	5	1.000	-
TOTAL			1.474.425			60.055					1.391.320

7.3.2: ETAT DES VENTES MENSUELLES DE LA CANTINE 1985
=====

MOIS	! A L'USINE	! AU COMPTOIR DE VENTE	TOTAL
JANVIER	! 77.794	! 31.030	! 108.824
FEVRIER	! 116.644	! 28.800	! 145.444
MARS	! 144.393	! 39.820	! 184.213
AVRIL	! 143.068	! 33.570	! 176.638
MAI	! 133.517	! 21.560	! 155.077
JUIN	! 104.612	! 19.800	! 124.412
JUILLET	! 110.907	! 28.255	! 139.162
AOUT	! 112.992	! 28.670	! 141.662
SEPTEMBRE	! 96.422	! 21.000	! 117.422
OCTOBRE	! 109.364	! 22.220	! 131.584
NOVEMBRE	! 126.519	! 30.150	! 156.669
DECEMBRE	! 118.941	! 35.340	! 154.281
TOTAUX	! 1.395.173	! 340.215	! 1.735.388

Les tableaux 7.3.1. et 7.3.2. joints au présent rapport reprennent respectivement l'état récapitulatif de production des pains et pâtisseries, et la situation des ventes à la Cantine durant l'année 1985.

7.4. Du Charroi de l'OVIAR

7.4.1. Au début de l'année 1985 ,

le charroi de l'OVIAR se composait des véhicules suivants :

1. Une camionnette TOYOTA STOUT - A.39.37 - en plus ou moins bon état.
2. Une camionnette TOYOTA STOUT - A.45.35 - à l'état neuf.
3. Un minibus DAIHATSU - A.28.83 - en état très vétuste et défectueux.
4. Une voiture TOYOTA COROLLA - A.34.93 - en état vétuste et défectueux.
5. Une voiture RENAULT R.18 - A.31.63 - en état vétuste
6. Une voiture RENAULT R.18 - A.46.01 à l'état neuf
7. Un camion NISSAN - A.25.52 - en état très vétuste
8. Un camion NISSAN - A.33.78 - en bon état

7.4.2. Cessions au cours de l'année 1985

La vétusté et les pannes fréquentes du minibus DAIHATSU A.28.83 ont conduit à sa mise hors d'usage pour être mis en vente aux enchères. Le même sort devait être réservé à la voiture TOYOTA COROLLA - A.34.93 - qui était dans l'état similaire. Ces deux véhicules ont été de la partie lors de la vente publique organisée par le Ministre des Finances et de l'Economie en date du 04 août 1985 devant les bureaux de l'OCIR à Gikondo. La DAIHATSU a été achetée à 195.000 FRW, tandis que la TOYOTA COROLLA l'a été à 203.000 FRW.

7.4.3. Acquisitions en 1985

En remplacement du minibus DAIHATSU -A.28.83 - mis hors usage suite à son état vétuste et défectueux, l'Office devait acquérir un véhicule de même genre destiné principalement au transport du personnel. Aussi, un minibus DAIHATSU-A.52.05 - fut acheté en date du 30 avril 1985 au prix de 1.254.000 Francs Rwandais.

D'autre part, venant d'être subitement déclarés irréparables par les garages concessionnaires, les voitures RENAULT R.18 - A.31.63 - et TOYOTA COROLLA - A.34.93 - devaient être remplacées dans l'immédiat en vue de parer à la paralysie des activités de l'Usine.

.../...

A ce sujet, l'Office a été autorisé à procéder à leur remplacement par l'acquisition d'une LADA NIVA - A.53.30 - en date du 04 juillet 1985, et d'une RENAULT R.18 -A.53.29 - en date du 09 juillet 1985 aux prix respectifs de 1.108.000 et 1.557.293 de francs rwandais.

Pour la RENAULT R.18 -A.31.63 -, l'on notera que dans la suite, il a été décidé de ne remplacer que son moteur qui venait de cogner pour la garder dans le charroi de l'Office.

7.4.4. A la clôture de l'exercice,
l'OVI BAR avait à son charroi les véhicules dont identification ci-après :

! Genre	! Marque	! Plaque	! Etat	!
! 1.Camion !	NISSAN	! A.25.52	! Vétuste	!
! 2.Camion !	NISSAN	! A.33.78	! plus ou moins bon	!
! 3.Camion- nette !	TOYOTA STOUT	! A.39.37	! vétuste	!
! 4.Camion- nette !	TOYOTA STOUT	! A.45.35	! bon	!
! 5.Jeep !	LADA NIVA	! A.53.30	! neuf	!
! 6.Minibus !	DAIHATSU	! A.52.05	! neuf	!
! 7.Voiture !	RENAULT-R.18	! A.31.63	! vétuste	!
! 8.Voiture !	RENAULT-R.18	! A.46.01	! bon	!
! 9.Voiture !	RENAULT-R.18	! A.53.29	! neuf	!

7.5. De la Commercialisation des Produits

Alors que l'année 1984 avait été caractérisée par une hausse remarquable des ventes de vins et liqueur de bananes (27,25%), et par une diminution sensible des ventes de jus de bananes (41,12%) par rapport à l'exercice précédent, l'année 1985 n'a pas pu, pour des raisons de conjoncture économique actuelle, atteindre des résultats escomptés. En effet, les ventes de vin ordinaire ont fortement baissé jusqu'à ne pas atteindre le 1/3 de celles de 1984, tandis que, pour les ventes de vin "Cuvée Spéciale des Mille Collines" il a été enregistré une modeste progression (5,32%) par rapport à l'année écoulée. Par ailleurs, les ventes de jus ont connu un accroissement d'environ 13,84% malgré l'état défectueux des machines qui n'a pas permis leur fabrication en quantité suffisante.

Le tableau ci-après retrace l'état comparatif des ventes pour les cinq dernières années.

7.5.1. Etat comparatif des ventes 1981-1985

PRODUIT/ANNEE !	1981 !	1982 !	1983 !	1984 !	1985
Vin Ordinaire	27.086.374!	32.864.389!	21.763.559!	25.076.365!	7.092.835
Vin "CSMC"	-	5.267.180!	23.178.830!	35.765.040!	37.773.295
Jus Concentré	1.484.096!	774.086!	594.033!	91.539!	166 .066
Jus NECTAR-	-	-	353.275!	466.246!	481.334
DELICE	!	!	!	!	
Liqueur	274.200!	106.300!	1.249.050!	2.656.170!	1.449.505
	!	!	!	!	
TOTAL	!	!	!	!	
CHIFFRE D'AFFAI-	28.844.670!	39.011.955!	47.138.747!	64.055.360!	46.963.035
RES	!	!	!	!	!

D'autre part, en dépit des efforts déployés au cours de l'année 1985 en vue du renforcement des comptoirs intermédiaires de distribution et de la recherche des nouveaux clients, les recettes de 46.963.035 Frw sont inférieures aux prévisions y relatives arrêtées à 60.829.912 Frw -cfr état récapitulatif ci-dessous.

7.5.2. Prévisions ventes 1985 et réalisations y afférentes

PRODUIT	! PREVISIONS	! REALISATIONS!	DIFFERENCE
1. Jus de bananes	! 4.289.412	! 647.400	! - 3.642.012
2. Vin Ordinaire	! 28.143.500	! 7.092.835	! -21.050.665
3. Vin "CSMC"	! 26.397.000	! 37.773.295	! + 11.376.295
4. Liqueur	! 2.000.000	! 1.449.505	! - 550.495
Totaux	! 60.829.912	! 46.963.035	! - 13.866.877

Ainsi donc, l'objectif que l'on s'était assigné au niveau des ventes n'a été atteint qu'à 77,20%. Cette situation a pour entre autres causes :

- La décantation du marché, car la demande du vin "cuvée spéciale des mille collines" et de la liqueur de bananes augmente dans les centres urbains alors que celle du vin ordinaire s'accroît dans les zones rurales qui, dans certaines périodes ne disposent pas suffisamment de pouvoir d'achat.
- La diminution subite du volume des produits habituellement commandés par la TRAFIPRO a fait chuté les livraisons évaluées à 3.478.575 Frw en 1985, contre 11.824.070 Frw en 1984.

Néanmoins, des contacts avec les nouveaux clients demi-grossistes ont été entrepris, et les contrats commerciaux ont été conclus notamment avec ZILIMWABAGABO Abdallah de Gatuna, en Préfecture de Byumba, le 07 Août 1985, et NTAGWABIRA Longin de Gitarama, le 21 Novembre 1985.

Des négociations dans ce sens se poursuivent et s'intensifient dans tous les coins du pays en vue de mieux faire connaître les produits OVIBAR et d'étendre davantage leur marché.

Le tableau ci-après reprend la valeur des ventes réalisées par le biais des différents comptoirs intermédiaires de distribution pendant ces trois dernières années:

7.5.3. Recettes réalisées par le canal des Comptoirs intermédiaires de distribution

CIRCUIT	RECETTES (FRW)			
	1983	1984	1985	
TRAFIPRO	5.663.680	11.824.070	3.478.575	
BAZANUWO Mathias	2.494.875	3.210.525	2.480.000	
JUMAPILI François	-	2.296.340	3.626.948	
RWEMALIKA Eustache	1.068.750	55.000	1.316.125	
ZILIMWABAGABO Abdallah	-	-	658.670	
NTAGWABIRA Longin	-	-	200.575	
TOTAL	9.227.305	17.385.935	11.760.893	

De l'examen du chiffre d'affaires réalisé mensuellement pendant les six dernières années Cfr. tableau 7.5.4., la moyenne indique que les meilleures ventes se réalisent au cours des mêmes mois : Juin (9,90%), Juillet (10,77%), Août (8,90%) et Décembre (13,13%). Les raisons en étant multiples, il y a lieu de citer deux à titre indicatif:

1. Les mois de juin, juillet et août couvrent une période de climat de chaleur qui incite à une grande consommation de boissons désaltérantes. D'autre part, la même période est consacrée à la campagne-café qui permet à bon nombre de gens de se procurer de l'argent, et d'être à mesure de satisfaire certains de leurs besoins.
2. Les préparatifs des fêtes de fin d'année, au mois de Décembre, sont à la base des ventes plus ou moins remarquables de nos produits au cours de ce mois.

De l'état comparatif des ventes effectuées dans chacune des dix Préfectures du Pays-Cfr tableau 7.5.5., l'on remarque que deux d'elles seulement, KIGALI et BUTARE, détiennent 75% du chiffre d'affaires.

../..

* KIGALI : Implanté dans les environs de la capitale, à une dizaine de kilomètres du centre-ville, à Kicukiro, l'OVIBAR jouit d'un avantage certain pour l'écoulement de ses produits au départ de l'usine et de son comptoir de vente installé au centre commercial de Kigali. Aussi, plus de 78% du chiffre d'affaires sont réalisés dans la ville de Kigali où résident les principaux consommateurs; et dans les centres l'environnant, tel que KANOMBE, KABUGA, NYAMATA, etc...

* BUTARE : Etant donné l'importance de cette ville dans son rôle de carrefour pour les zones du sud, l'OVIBAR y a installé un comptoir intermédiaire de distribution régulièrement approvisionné. Ce comptoir aura permis de résoudre en partie le problème de distance pour entre autres les régions de Gikongoro-Cyangugu et Kibuye.

Enfin, dans le cadre de la redynamisation de sa politique commerciale, l'Office s'est fixé comme objectif prioritaire de toucher tous les milieux consommateurs du pays en vue de faire connaître ses produits et d'augmenter son chiffre d'affaires à partir du prochain exercice. Les dispositions adéquates sont d'ores et déjà mises en route.

7.5.4. RELEVÉ DU CHIFFRE D'AFFAIRES MENSUEL COMPARÉ

Pendant les six dernières années de 1980 à 1985.

MOIS	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	annuel	Total
1980	11125250	11032942	12032837	11567596	11013650	11596496	11970480	9656891	11199730	1911.964	1545.950	11687285	115.649.869	
1981	11426350	12208450	12484926	13220350	12926950	12907100	12981600	11632150	11126350	12005000	12135050	13790394	128.844.670	
1982	13773994	13173300	12837200	12124900	12548700	12506570	17437209	12751250	12491325	12838185	12680275	13849047	139.011.955	
1983	12325279	13539865	13176185	12811075	13605120	14139325	13994120	15749595	14169514	12470896	13754200	17403573	147.138.747	
1984	15537685	13323300	15313670	14304370	14210250	16149240	15486165	16421835	14884145	14733491	14658596	19032613	164.055.360	
1985	13611060	13693061	13319507	13347826	13443006	14685150	14149993	13988225	13493458	13448747	13815733	15967269	146.963.035	
TOTAL	117799618	116970918	119164325	117376117	117747676	12983881	126019567	12508744	117364522	116408283	117589804	131730181	1241.663.636	
%	7,37%	7,02%	7,93%	7,19%	7,34%	9,10%	10,77%	8,90%	7,19%	6,78%	7,28%	13,13%	100%	

7.5.5. REPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES PAR PREFECTURE

PERIODE 1985

Mois	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Novem.	Déc.	Total	%
Prefecture													C.A.	
KIGALI	2984700	2866276	2763757	2779341	2890671	3567150	3147618	3486995	2703033	3019682	2938248	3821519	36968990	178,72%
GITARAMA	77.000	471.775	18.750	209.375	117.500	155.250	1295.925	113.020	171.875	153.595	444.275	198.765	12.432.105	5,18%
BUTARE	13.500	80.335	464500	52.500	-	1827.750	60.375	2.625	52.960	11.690	110.250	1217750	12.894.235	6,16%
GIKONGORO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CYANGUGU	5.250	52.500	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57.750	0,12%
LIBUYE	-	-	-	-	42.375	2.625	-	34.250	-	-	-	-	79.250	0,17%
GICINTI	225.125	-	-	3.085	195.710	5.250	220.000	5.250	222.625	-	5.250	267.210	1.147.505	2,44%
RUHENGURI	3.885	550	-	3.025	8.250	-	66.350	9.250	19.125	10.500	21.750	24.675	167.360	0,36%
BYUMBA	86.975	3.000	3.000	53.000	-	3.000	93.750	153.250	32.230	184.250	277.380	292.835	1.990	1,90%
KIBUNGO	216.625	218.625	69.500	247.500	188.500	124.125	356.725	238.085	170.590	221.050	111.710	159.970	2.323.005	4,95%
TOTAL	3611060	3693061	2319507	3347826	3443006	4685150	4149993	3988225	3493458	3448747	3815733	5967269	46963035	100%

7.6. De l'Exécution du Budget

Comme par le passé, l'OVIBAR a poursuivi son objectif qui est d'utiliser rationnellement toutes les ressources mises à sa disposition en vue d'en tirer des profits possibles au maximum.

En effet, les dépenses de fonctionnement ont été très comprimées et la production a enregistré une nette amélioration au cours de l'année 1985.

Le programme d'entretiens préventifs et correctifs a été maîtrisé de façon que les frais d'entretien ont fortement baissé. Néanmoins, certaines machines-clés de l'usine ont été mises hors d'usage et l'usine a dû utiliser des appareils de laboratoire fonctionnant à un rythme très faible; ce qui a provoqué la création de 3 équipes qui travaillent alternativement 24 heures sur 24 heures dans le but d'atteindre et même de dépasser la production projetée. Ainsi, la rubrique "charges du personnel" est passée de 17.657.642 en 1984 à 18.687.782 en 1985.

Aussi, compte tenu de l'infrastructure économique de notre pays, le budget de l'OVIBAR approuvé par le Gouvernement a dû faire objet d'une révision en baisse par le Conseil d'Administration.

Le budget de fonctionnement qui était présenté en équilibre et qui s'élevait à 68.829.912 Frw a été ramené à 53.655.762 Frw tandis que le budget d'équipement qui était de 23.502.758 Frw est passé à 18.000.000 Frw.

Les recettes ont été très faibles pendant l'année 1985 suite à la situation conjoncturelle qui a prévalu durant l'année 1985. L'année 1986 s'annonce bien et il y a lieu d'estimer que les recettes non recouvrées l'année dernière le seront cette année-ci compte tenu aussi du nouveau programme de marketing que l'Office s'est fixé.

../..

Pour ce qui est de la technique comptable et de la légalité des dépenses effectuées, le budget de l'OVIBAR pour l'exercice 1985 a été exécuté dans les limites des crédits alloués. Seulement compte tenu des recettes enregistrées, période par période durant toute l'année, les dépenses ont été comprimées en conséquence et dans les mêmes proportions. Effectivement, il ne suffit pas de se contenter de faire des engagements en dépenses tel que les prévisions budgétaires l'autorisent, mais encore il est nécessaire et prudent de suivre l'évolution des entrées des recettes suivant le compte d'exploitation prévisionnel et le budget de trésorerie établis à cet effet.

L'OVIBAR, aidé par la Centrale Comptable et Organisation a déterminé au sein de l'Office des centres de responsabilité ayant comme rôle principal le suivi de leurs budgets respectifs tant en dépenses qu'en recettes. Ces centres de responsabilités sont coiffés par le service Administratif et Financier qui doit s'assurer à tout moment de la réussite du programme d'exploitation que l'Office s'est fixé.

De l'exécution proprement dite du budget 1985

Les recettes réalisées s'élèvent à 48.555.499 Frw contre 66.448.897 Frw réalisées en 1984 soit une baisse de 17.893.398 Frw. Cette diminution ne dépend pas de la qualité et de l'appréciation des produits de l'OVIBAR car la qualité est assurée et le public fait confiance aux produits OVIBAR mais la raison a été évoquée ci-avant : c'est que la conjoncture économique de notre pays a été secouée par la mauvaise récolte.

De même les recettes enregistrées n'ont pas pu atteindre les prévisions arrêtées à 68.829.912 Frw par le Gouvernement et à 53.655.762 Frw prévus après révision du budget par le Conseil d'Administration.

Les dépenses d'exploitation ont été réduites en conséquence et se sont élevées à 55.569.621 Frw contre 59.692.106 Frw en 1984.

../..

L'Office n'a connu que 4 légers dépassements totalisant ensemble un montant de 193.897 Frw et ces dépassements sont justifiés par les impératifs du bon fonctionnement de l'usine. Tandis que les crédits non utilisés s'élèvent à 8.054.528 Frw.

Bien qu'il soit très difficile de suivre scrupuleusement les orientations budgétaires dans une usine dotée d'un équipement vétuste et surtout quand le budget est voté en période d'austérité, l'OVIBAR a quand même essayé d'exécuter le budget lui est destiné dans les limites des crédits alloués.

7.6.1.

EXECUTION DU BUDGET 1985

A. Budget de Fonctionnement

Nature	Crédit alloué	Révision par le Conseil d'Admin.	Exécution	Bonf	Mali	Observations
--------	---------------	----------------------------------	-----------	------	------	--------------

I. DEPENSES

1. Matières et Fournitures consommées

1. Matières premières (bananes+mélasse)	116.000.000	13.000.000	112.953.432	46.568		
2. Levures	150.000	60.000	119.090		59.090	
3. Enzymes	1.800.000	1.000.000	789.816	210.184		
4. Plaques filtrantes, clatons et toiles	3.300.000	2.300.000	981.622	1.318.373		
5. Produits chimiques + Equipements de Laboratoire	1.500.000	2.000.000	1.832.295	167.705		
6. Eau et Electricité	2.500.000	2.500.000	2.323.332	176.668		
7. Petit outillage	150.000	250.000	280.488		30.488	
8. Mazout pour chaudière + lubrifiant	2.050.000	1.770.000	1.210.000	560.000		
9. Bouchons couronnes	1.000.000	600.000	556.692	43.308		
10. Sorgho	120.000	300.000	193.945	106.055		
11. Imprimés et fournitures de bureaux	300.000	500.000	312.891	187.109		
12. Pièces de rochange+Entretien machines	5.000.000	3.780.707	2.067.029	1.713.678		
S/Total	134.670.000	28.060.707	123.620.632	4.529.653	89.578	

2. Autres services consommés

1. Entretien machines de bureaux + Labo	100.000	100.000	99.461	539		
2. Entretien bâtiments	500.000	400.000	377.753	22.247		
3. Entretien + réparation véhicules	4.455.000	4.455.000	3.616.010	838.990		

0000/0000

4. Frais financiers	300.000 !	150.000 !	65.175 !	54.823 !	-
5. Frais P.T.T	100.000 !	250.000 !	205.852 !	44.148 !	-
6. Frais de publicité et de représentation	350.000 !	450.000 !	310.732 !	139.268 !	-
7. Frais funéraires	50.000 !	50.000 !	4.000 !	46.000 !	-
8. Frais de mission	2.500.000 !	2.000.000 !	1.618.118 !	381.882 !	-
9. Documentation et Abonnements	160.000 !	120.000 !	86.606 !	33.394 !	-
10. Jetons de présence et Emoluments	166.000 !	166.000 !	135.000 !	31.000 !	-
S/Total	8.681.000 !	8.141.000 !	6.518.707 !	1.622.293 !	-

3. Charges diverses

1. Assurance véhicules	1.948.330 !	1.500.000 \$	1.357.927 !	142.073 !	!
2. Assurance installation	1.500.000 !	500.000 !	116.926 !	583.074 !	!
3. Frais de vente + Autres frais d'exploitation	400.000 !	400.000	216.283 !	183.717 !	!
S/Total	3.848.330 !	2.400.000 !	1.691.136 !	708.864 !	!

4. Frais de personnel

1. Charges du personnel	18.060.582 !	19.214.762 !	18.029.044 !	1.185.718 !	!
2. Logement du personnel	1.080.000 !	1.080.000 !	1.080.000 !	0	!
3. Equipement du personnel	200.000 !	200.000 !	231.581 !	31.581	!
4. Indemnités de caisse	250.000 !	500.000 !	492.000 !	72.738	!
5. Régularisation cotes et salaires	300.000 !	500.000 !	572.738 !	72.738	!
6. Prêts pour construction	1.000.000 !	1.000.000 !	1.000.000 !	-	!
7. Heures supplémentaires + Soins médicaux	740.000 !	- !	- !	-	!
S/Total	21.630.582 !	22.494.762 !	21.405.363 !	1.193.718 !	!

104.319
=====

II. Recettes

1. Production vendu 160.329.912 49.000.000 46.963.035 * 2.036.965
 2. Recettes hors exploitation(+ Cantine) 1 8.000.000 4.655.762 4.293.741 - 362.021

TOTAL RECETTES 168.329.912 53.655.762 51.256.776 2.398.986

B. Budget d'équipementI. DEPENSES

Nature	Crédit alloué par le C.A.	Crédit révisé	Exécution	Boni	Mali	Observations
1. Construction de 2 maisons	8.000.000	4.500.000	-	4.500.000	-	-
2. Achat d'un minibus	1.627.758	1.254.000	1.254.000	-	-	-
3. Achat voiture de service	-	1.557.293	1.557.293	-	-	-
4. Achat Jeep NIVA	-	1.108.000	1.108.000	-	-	-
5. Pièces de rechange+ groupe d'embout. (type Labo)	-	3.730.707	2.067.029	1.713.678	-	-
6. Achat bouteilles et casiers	6.375.000	-	-	-	-	-
7. Matériels et produits de Labo	-	2.000.000	1.832.295	167.705	-	-
8. Plaques filtrantes et claiens	-	2.300.000	981.622	1.318.378	-	-
9. Achat moulin colloidal	2.000.000	-	-	-	-	-
10. Equipement comptoir	500.000	159.000	-	159.000	-	-
11. Achat bureaux, chaises, machines à calculer	-	341.000	247.530	93.470	-	-
12. Achat filtre	4.000.000	-	-	-	-	-
13. Installation distillateur	-	-	-	-	-	-
14. Litiges	1.000.000	1.000.000	1.000.000	-	-	-
S/Total	23.502.758	18.000.000	10.047.769	17.952.231	-	-

7.6.1. (Suite 3)

Nature	! Crédit alloué !	Crédit révisé	! Execution !	Boni	! Mali	! Observations
		par le C.A.				
II. RECETTES						
Subventions Etat	! 17.500.000	! 17.500.000	! 17.500.000	-	! 0	!
Fonds propres	! 6.002.758	! 500.000	! -	!	! 500.000	!
	=====	=====	=====		=====	
S/total	! 23.502.758	! 18.000.000	! 17.500.000	!	! 500.000	!
	=====	=====	=====		=====	
	=====	000000	=====		=====	

VIII. DE LA SITUATION FINANCIERE DE L'OVIBAR

=====

La situation financière de l'OVIBAR déficitaire depuis son entrée en phase opérationnelle a été améliorée au cours de l'année 1985 grâce aux bénéfices de 7.265.939 réalisés au cours de l'exercice.

La rentabilité de l'usine a été prouvée mais la restructuration complète de l'usine s'impose. Bien que les résultats de l'exercice soient positifs, l'Office est obligé de se doter du personnel suffisant et compétent en matières de marketing en vue de l'écoulement de ses produits car la situation s'est améliorée à cause du stock assez important constitué dès le début de l'année 1986 et qui s'élève à 53.473.567 Frw.

L'Office doit entreprendre une nouvelle politique commerciale qui consiste, d'une part à trouver des clients potentiels dans tous les coins du pays et, d'autre part, à prospecter le marché extérieur en vue d'une exportation éventuelle.

Néanmoins, avec la situation financière actuelle l'OVIBAR supporte à lui seul les frais de fonctionnement et finance une partie du budget d'équipement.

La subvention d'équipement accordée par le Gouvernement sert à épauler l'Office.

Mais il faut signaler tout de suite que, malgré ces efforts et ces réalisations, la situation de l'OVIBAR reste alarmante. En effet, comme signalé dans tous les rapports et différentes correspondances, l'OVIBAR risque de fermer ses portes si les machines-clés qui sont tombées hors usage ne sont pas remplacées dans les meilleurs délais (Soutireuse-capsuleuse, Laveuse et Pasteurisateur).

.../..

8.1. Du Patrimoine de l'Office

BILAN

A. PASSIF

1. Capitaux propres : La subvention de 17.500.000 Frw accordée par le Gouvernement en financement partiel du budget d'équipement a conféré à ces capitaux une progression de 6,77%.
2. La dette à court terme : a connu une augmentation vers la fin de l'année mais la plupart de ces factures sont à régler durant le 1er trimestre 1986.

B. ACTIF

1. Immobilisations corporelles:

- a) Les acquisitions nouvelles ont une valeur de 9.533.413Frw répartie comme suit :

- extension bâtiment pour pouvoir abriter le distillateur : 4.322.872 Frw
- acquisition de 2 véhicules légers : 2.665.293 Frw

Ces véhicules ont été achetés suivant autorisation expresse du Conseil d'Administration après un examen attentif des problèmes qui se posaient au niveau de la production et de la commercialisation.

- un minibus pour le transport du personnel de permanence de nuit : 1.254.000 Frw
- équipement de Laboratoire : 698.566 Frw
- outillage divers : 280.488 Frw
- 2 machines à calculer : 54.530 Frw
- une cuisinière /habitation : 64.664 Frw
- Bureau et chaises : 193.000 Frw

Total : 9.533.413 Frw
=====

../..

b) Le distillateur et la chaudière ont été mis en marche et ainsi sortis du stock pour être affectés dans les ateliers appropriés à savoir :

1° - Atelier de distillation :(Distillateur):11.385.878

2° - Autres matériels de production

(Chaudière) : 4.780.449

2. Autres valeurs immobilisées

Au cours de l'année 1985 l'OVIBAR a accordé des prêts pour construction pour un montant de 1.000.000 Frw.

Une caution de raccordement en eau et en électricité de 7.000 a été déposé à l'Electrogaz au cours du même exercice.

3. Valeurs d'exploitation

Les valeurs d'exploitation ont connu une progression de 29.219.919 Frw par rapport à celle de 1984.

Cette progression provient surtout du fait que la production bananière a été très favorable pour l'OVIBAR et surtout pour ce qui est de la variété préférée pour la fabrication du vin "cuvée spéciale des mille collines". Ainsi, le stock des produits finis et semi-finis est passé de 25.450.840 en 1984 à 53.473.567 en 1985.

4. Valeurs réalisables et disponibles

Le compte clients a fortement diminué car la Coopérative TRAFIPRO qui détenait à elle seule une dette de 6.760.170 au 31 Décembre 1984 ne détient plus que 1.465.111.Frw.

Les raisons sont évoquées dans le chapitre traitant de la commercialisation.

Aussi, les disponibles semblent être importants mais cela résulte des mesures de prudence prises car un certain équipement nécessaire qui devrait être acheté a été différé dans un but de pouvoir faire face à une panne brusque et importante qui peut se produire d'un moment à l'autre compte tenu de l'état actuel des machines.

5. Du Résultat

Pour la première fois de son existence, l'OVIBAR a réalisé des bénéfices d'ordre de 7.265.939 FRW.

Comme souligné ci-avant, ces bénéfices résultent d'une production intense mais dont la grande partie se trouve encore en stock.

Les problèmes de trésorerie ne sont pas écartés pour autant que les valeurs d'exploitation qui ont influé sur les résultats sont très importants. Les résultats de la campagne commerciale entamée dès le début de l'année 1986 détermineront la situation de trésorerie au cours de l'exercice.

Comptes	ACTIF	Montant brut	Amort. + provisions	Montant net	Totaux partiels	Comptes	PASSIF	Montant net	Totaux partiels
	<u>Frais et valeurs incorp. immobilisés</u>						<u>Capitaux propres</u>		169.380.254
0200	Frais de 1er Etabliss.	421.660	421.660			0100	Fonds de dotation	275.885.47	
0201	Brevet	13.385.556	13.385.556			0120	Report à nouveau (106.505.593)		
		13.807.216	13.807.216				Situation nette	169.380.254	
	<u>Immobilisations corp.</u>				163.381.968				
0210	Terrains	1.223.628	-	1.223.628			<u>Dettes à court terme</u>		8.363.628
0220	Batiments	136.022.282	113.255.408	22.766.874					
0221	Equipement et Mat. Usine	181.896.068	150.254.529	31.641.539			Fournisseur	4.040.820	
0222	Equipement de Laboratoire	4.953.389	113.011.257	1.942.32			Taxes profession.	333.369	
0223	Matériel de transport	122.418.103	118.444.565	3.973.538			Caisse Sociale	1.115.541	
0224	Mobilier et mat. bureaux	2971.619	2.348.906	622.713			Créditeurs divers	2.803.898	
0225	Mobilier et mat. habit.	964.491	834.726	129.765			Charges à payer	70000	
0230	Immobilisation en cours	1.001.779	-	1.001.779					
		161.531.352	120.142.321	41.389.031					
	<u>Autres valeurs immobili- sées</u>				3.251.962		<u>Résultat de l'Exercice</u>		
0250	Prêts à plus d'un an	13.235.689	-	13.235.689			Bénéfices	7.264.939	7.264.939
0255	Septés et cautionnement	16.273	-	16.273					
		3.251.962		3.251.962					

8.1.1. BILAN AU 31/12/1985 (suite)

Compte	Actif	Montant brut	Amort. + provisions	Montant net	Compte	passif	montant net	Totaux partiels
	Valeurs d'Exploitation						178.792.506	
0310	Stock matières premières	12.862.222		12.862.222				
0310	Stock carburant et lubrif.	11.518.814		11.518.814				
0310	Stock fournitures et pièces	17.108.672		17.108.672				
0330	Stock emballages	13.829.231		13.829.231				
0350	Stock produits finis	17.921.067		17.921.067				
0360	Stock produits en cours	145.552.500		145.552.500				
		78.792.506		178.792.506				
	Valeurs réalisables+Dispon.						139.583.385	
0410	Clients	4.217.136	64.010	4.153.126				
0420	Avances au personnel	190.688		190.688				
0460	Débiteurs divers	2.069.694	1.792.370	277.324				
0480	Charges payées d'avance	1.242.834		1.242.834				
0490	Compte d'attente à régul.	680.720		680.720				
0560	Banque	26.655.667		26.655.667				
0570	Caisse	2.888.404		2.888.404				
0580	Crédits documentaires	2.808.546		2.808.546				
0590	Chèques à l'encaissement	686.076		686.076				
		41.439.765	1.852.380	39.587.385				
	TOTAL ACTIF	298.822.808	113.812.287	185.009.821		IT. PASSIF	185.009.821	185.009.821

8.1.2. TABLEAU D'AMORTISSEMENTS - EXERCICE 1985.

Intitulé	Situation fin 1984				Exercice 1985				Situation fin 1985			
	Mo- bils.	Val- eur brute	Amor- tis.	Ac- quisi- tions	Ces- sions	Amor- tis.	Val- eur brute	Repré- sentat. S/1	Amor- tis.	Val- eur nette		
Frais de 1er Etablissement	1	20%	421.660	1	421.660	1	-	1	-	421.660	1	0
Brevet	1	20%	113.385.556	1	13.385.556	1	-	1	-	113.385.556	1	0
Terrains	1	-	1.223.628	1	-	1	-	1	-	1.223.628	1	1.223.628
Bâtiments d'exploitation	1	5%	127.449.410	1	10.094.396	4.322	872	1	-	113.724.70	1	11.466.866
Bâtiments d'habitation	1	5%	4.250.000	1	1.576.042	-	-	1	-	2.125.00	1	425.000
Equipement Usine antérieur	1	10%	127.206.094	1	20.167.249	-	-	1	-	12.720.600	1	272.060
Matériel Atelier Trait. Bananes	1	10%	2.761.991	1	893.918	-	-	1	-	276.199	1	276.199
Matériel Atelier Fermentation	1	10%	129.345.660	1	16.267.287	-	-	1	-	129.345.66	1	129.345.66
Autres Matériels de Production	1	10%	378.075	1	50.461	4.780	449	1	-	51.585	1	51.585
Matériel Atelier Distillation	1	10%	220.588	1	-	113	85.870	1	-	116.064	1	116.064
Equipement Stockage Carburant	1	10%	979.210	1	656.234	-	-	1	-	979.21	1	979.21
Equipement Labo	1	15%	114.254.023	1	10.073.034	698	566	1	-	121.302	1	114.953
Outillage divers	1	13,3%	4.557.635	1	4.379.599	280	408	1	-	133.987	1	403.012
Matériel de transport lourd	1	13,3%	9.400.000	1	9.400.000	-	-	1	-	9.400.000	1	9.400.000
Matériel de transport léger	1	13,3%	9.090.810	1	7.044.624	391	929	1	-	1.999.94	1	1.301.010
Matériel de bureaux	1	15%	1.608.002	1	1.465.447	54	530	1	-	352.96	1	1.663.332
Matériel d'habitation	1	15%	426.027	1	365.845	64	664	1	-	240.36	1	490.691
Matériel de la Cantine	1	15%	137.267	1	109.678	-	-	1	-	20.590	1	137.267
Mobilier de bureaux	1	15%	920.020	1	661.377	193	000	1	-	52.094	1	1.113.020
Mobilier d'habitation	1	15%	473.000	1	473.000	-	-	1	-	-	1	473.000
Mobilier de la Cantine	1	15%	58.000	1	47.050	-	-	1	-	8.700	1	50.000
			148.557.056	1	98.334	057	125.699	974	0	139.000	1	13.704
			44.311	742	567	961	081	111	195	607	1	623
			001	89								001

8.1.3. EVOLUTION DU FONDS DE ROULEMENT

=====

Rubriques du Bilan	Soldes à l'ouverture	Mouvements de l'exercice	Soldes à la clôture
1. Valeurs d'exploitation	49.255.587	129.536.919	178.792.506
2. Valeurs réalisables	13.622.657	-1.726.963	11.895.694
3. Valeurs disponibles	22.169.410	7.374.661	29.544.071
A. Valeurs de roulement nettes	85.047.654	135.184.617	120.232.271
B. Exigibilité à court terme	5.706.798	2.656.830	8.363.628
C. Fonds de roulement net (A-B)	179.340.856	132.527.787	111.868.643
D. Coefficient de liquidité (A-B)x100	93,29%		93,04

8.1.4. TABLEAU RECAPITULATIF DES RATIOS

Ratios	! Formule	! Calcul en !	Ratio
		! million de !	obtenu
		! FRW	!
<u>Ratios de structure</u>			
1. Autonomie financière	! $\frac{C.P}{D.L.T + D.C.T}$	! $\frac{169,3}{8,4}$	! 20,1
	"0		
2. Fonds de roulement propre	! $\frac{C.P.I}{D.C.T}$	! $\frac{169,3 - 63,4}{8,4}$	! 12,6
3. Trésorerie globale	! $\frac{V.R + V.D.}{D.C.T}$	! $\frac{41,4}{8,4}$	! 4,9
4. Liquidité générale	! $\frac{V.E + V.R. + V.D.}{ACTIF}$	! $\frac{120,2}{185}$	! 0,65
5. Liquidité relative	! $\frac{V.E + V.R + V.D.}{D.C.T}$	! $\frac{120,2}{8,4}$	! 14,3
6. Liquidité immédiate	! $\frac{N.D}{D.C.T}$	! $\frac{29,5}{8,4}$	! 3,5
<u>Ratio de Gestion</u>			
1. Durée moyenne de stockage	! $\frac{360 \times S.M.}{Achats}$	! $\frac{360 \times 78,8}{32,8}$	! 864
2. Durée moyenne du crédit obtenu	! $\frac{360 \times Fourn.}{Achats}$	! $\frac{360 \times 4,0}{32,8}$	! 43
3. Durée moyenne du crédit accordée	! $\frac{360 \times clients}{Ventes}$	! $\frac{360 \times 41}{46,9}$	! 31
4. Coûts des Achats	! $\frac{M.F.C}{V + P.S.}$	! $\frac{32,8}{75,4}$	! 0,4
5. Coût des Amortissements	! $\frac{D.A}{V + P.S.}$	! $\frac{14,6}{75,4}$	! 0,19
6. Coût du personnel	! $\frac{F.P.}{V + P.S.}$	! $\frac{18,9}{75,4}$	! 0,25
7. Rentabilité	! $\frac{Résultats}{TOTAL PROD.}$	! $\frac{7,8}{75,4}$	! 0,10

8.2. Du Compte d'Exploitation

A. CREDIT

Le montant total des ventes a connu une diminution de 27% par rapport à celui de 1984 : 46.963.035 contre 64.055.360 et légèrement inférieur à celui de 1983 : 46.963.035 contre 47.841.843.

Le produit de la vente du jus a connu une petite amélioration par rapport aux réalisations de l'année précédente 647.400 contre 557.785 tandis que les ventes des vins et de la liqueur ont connu une chute remarquable de 15.975.275 pour les vins 44.866.130 en 1985 contre 60.841.405 en 1984, et de 1.206.665 FRW pour la liqueur, 1.449.505 en 1985 contre 2.656.564.

Bien que les ventes ont été médiocres par rapport à celles de 1984, la production stockée des vins en cours a enregistré une valeur de 45.284.839 contre 16.527.415 en 1984 soit un accroissement de 28.757.424; ce qui a fortement contribué à l'amélioration des résultats d'exploitation. Concernant les produits finis, il y a eu un destockage de 16.886.564.

Prises globalement, les ventes ont atteint seulement 77% des prévisions approuvées par le Ministère des Finances et de l'Economie et 96% des prévisions du budget révisé par le Conseil d'Administration.

* Ventes diverses : 50.000 Frw.

Ce compte renferme les produits des ventes des déchets sortant de l'usine, des sacs vides et des pneus usagés.

* Autres produits et Profits : 237.762 Frw.

Ce compte comprend le produit de la location de notre véhicule à des tiers et le remboursement par la SONARWA du sinistre survenu à notre véhicule A 34.93.

* Reprises sur stocks et amortissements : 436.916 Frw.

Il s'agit ici de la régularisation des comptes des stocks d'après les inventaires (inventaire physique et inventaire théorique).

.../...

* Résultats sur cession immobilisation : 398.000

Deux véhicules de l'OVIBAR ont fait objet d'une vente aux enchères organisée par le Ministère des Finances et de l'Economie et ont rapporté :

Le Minibus Daihatsu	A 28.83	: 195.000 Frw
La voiture Toyota Corolla	A 34.93	: 203.000 Frw

Soit un total de		: 398.000 Frw
		=====

* Profits hors exploitation

Ce compte a été alimenté spécialement par le produit : de l'indemnisation par la SONARWA des sinistres des années antérieures (361.281), du résultat du contrôle du Comptoir de vente pour les années antérieures (195.300), de la régularisation du compte chèques à l'encaissement (103.845) et de la régularisation des ventes à DAR-ES-SALAAM d'après l'avis de transfert (97.108).

B. DEBIT

Les consommations intermédiaires ont connu une compression de 21% par rapport à celles de l'année antérieure : 32.838.914 en 1985 contre 41.624.118 en 1984.

* Pertes hors exploitation : 1.475.078

Il s'agit de la régularisation des indemnités de caisse non encore payées depuis la création de l'usine (406.000), la régularisation des taxes professionnelles des années antérieures d'après les vérifications du Service des Impôts (999.078) ainsi que les émoluments des Commissaires de 1984 non enregistrés au cours de l'exercice concerné (70.000).

1/

IX. DU CONSEIL D'ADMINISTRATION.

=====

Pour l'exercice sous revue, de par arrêté
Présidentiel n° 85/08 du 18 février 1985, le Conseil d'Administra-
tion de l'OVIBAR se compose comme suit :

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| - Monsieur MUHIRE André, | President |
| - Madame NZACAHINYERETSE Athanasie, | Administrateur |
| - Monsieur NDEZE François Xavier , | Administrateur |
| - Monsieur BIROLI Phénias, | Administrateur |
| - Monsieur NYAMWIGENDAHO Charles, | Administrateur |

Au cours de cette année, le Conseil a tenu 11
séances dont synthèse ci-après :

* Séance du 03 mai 1985

Cette réunion, la première de l'exercice,
devait être consacrée à la prise de contact et à l'examen des
problèmes de fonctionnement de l'Usine.
A cette occasion, le Conseil a également pris les décisions rela-
tives

- aux frais de déplacement et de restauration de ses membres
- à l'affectation d'un agent au Secrétariat Général
- au recrutement de deux agents comptables
- à la création, en son sein, d'une commission chargée
d'élaborer le projet du règlement d'ordre intérieur de
l'OVIBAR.

* Séance du 12 août 1985

Au cours de cette séance, le Conseil a eu à
examiner les points suivants :

- Rôle de l'Administrateur au sein de l'OVIBAR
- Etat d'avancement de l'élaboration du projet de Règlement
d'ordre intérieur de l'OVIBAR
- Rapport définitif sur le projet de réhabilitation de
l'OVIBAR
- Divers.

Pour ce qui est du rôle de l'Administrateur au
sein de l'OVIBAR, les membres du Conseil ont été unanimes pour
se conformer aux dispositions du Décret-loi n° 08/78 du 08-05-78
qui sont assez explicites à ce sujet.

.../...

Concernant l'état d'avancement des travaux d'élaboration du projet de Règlement d'ordre intérieur, la commission ad hoc en avait encore à le compléter pour être examiné au cours de la prochaine réunion du Conseil.

Au sujet de l'examen du rapport définitif sur le projet de réhabilitation de l'OVIBAR, le Conseil a émis des observations sur les tâches 1 et 2 des termes de référence, à savoir : l'approvisionnement et l'étude des débouchés.

Quant aux "divers", le Conseil a recueilli les informations nécessaires sur les deux points inscrits à l'ordre du jour pour fixer leur examen à la prochaine réunion.

* Séances des 21, 26, et 31 août 1985

A l'occasion de ces séances, le Conseil a tenu à examiner en profondeur le rapport définitif de l'étude de faisabilité sur le projet de réhabilitation de l'OVIBAR, et en a émis des observations très utiles. D'autre part, le Conseil a été informé de l'état d'avancement de l'élaboration du projet de Règlement d'ordre intérieur de l'Office.

Aux "divers", le Conseil a examiné le cas de régularisation salariale du nouveau chef du Service de Laboratoire, et le problème relatif à la réfection du mûrissoir.

* Séance du 13 septembre 1985

Le Conseil a procédé à une étude approfondie du décret-loi n° 08/78 du 08 mai 1978 portant création de l'OVIBAR, particulièrement ses chapitres traitant du Conseil d'Administration et de l'Organisation des services et du personnel.

* Séances des 18 et 19 septembre 1985

Au cours de ces réunions, le Conseil a eu à analyser l'exécution des budgets des exercices 1983 à 1985 (au 30 juin 1985) en vue de la révision réaliste du budget de l'année 1985.

A cet effet, le budget 1985 a été réaménagé en fonction des impératifs majeurs dans les activités de l'Office.

.../...

* Séances des 20 et 21 septembre 1985

Ces deux réunions ont été exclusivement consacrées à l'étude des "prévisions budgétaires 1986". Ainsi, le Conseil a arrêté le budget de Fonctionnement à 76.392.456 FRW, et le Budget d'Equipement à 17.213.500 FRW.

* Séance du 11 novembre 1985

Le Conseil a statué sur le cas d'un agent de cadre dont l'attitude dans ses relations de service avec ses supérieurs était plutôt compromettante. Des directives nécessaires ont été données en vue de son redressement immédiat.

X. DES COMMISSAIRES AUX COMPTES ET

DU GOUVERNEMENT

Pour l'année 1985, Messieurs KAMANZI Callixte et MAHARANGALI Augustin ont poursuivi leur mandat de Commissaires aux Comptes auprès de l'OVIAR. Ce mandat leur a été conféré par décision ministérielle n° 1029/ Fin.10.00 du 10 août 1981.

Ils ont vérifié les comptes de l'exercice 1984. Tandis que, par Arrêté présidentiel n° 103/85 du 18 février 1985, les fonctions de Commissaire du Gouvernement sont revenues à Monsieur MUSANGAMFURA Photidas, Directeur Général de l'Industrie au Ministère de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat, en remplacement de Monsieur KALIKUMUTIMA François.

XI. DES INVENTAIRES. =====

Arrêtés au 31 décembre 1985, les inventaires de l'OVIBAR sont en conformité avec la situation comptable y relative, et se distinguent par deux catégories :

11.1. Produits et matières consommables directement

<u>Spécification</u>	<u>Valeur</u>
Matières premières	593.192 FRW
Produits additifs	570.507 FRW
Carburant et lubrifiant	1.518.814 FRW
Matériel de presse et filtre	119.321 FRW
Pièce de rechange	5.359.327 FRW
Matériel de construction	1.447.972 FRW
Fournitures de bureaux	60.225 FRW
Produits chimiques	1.698.523 FRW
Emballages	13.829.231 FRW
Produits divers	121.917 FRW

11.2. Equipements et outillage -----

Equipement et matériel de Laboratoire	4.781.012 FRW
Matériel et outillage	643.752 FRW
Equipement et matériel de bureaux	1.806.626 FRW
Equipement et matériel pour la Cantine	421.545 FRW

11.1. ETAT RECAPITULATIF DES STOCKS

N°s comptes	Intitulés des comptes	Stocks au 1/1/85	Entrées 1985	Sorties 1985	Inventaire au 1/1/1986	Physique	Ecart
					Théorique		+ -
310.150	Mélasse	-	82.320	3.920	78.400	78.400	!
310.000	Stock bananes ordinaires	49.386	3.221.683	3.271.069	-	-	!
310.001	Stock bananes spéciales	75.430	9.648.723	9.582.412	141.741	141.741	-
310.100	Stock sorgho	24.448	193.945	210.705	7.688	7.688	-
310.200	Stock levure	34.590	114.090	96.212	52.468	52.468	-
310.300	Enzymes	805.200	639.900	1.132.205	312.895	312.895	-
310.400	Stock autres produits additifs	628.677	275.200	333.370	539.165	570.507	31.342
311.000	Stock carburant et lubrifiant	272.368	4.796.262	3.549.816	1.518.799	1.518.814	15
312.000	Stock et fourniture de presse	1.275.597	981.622	2.137.988	119.231	119.231	-
313.000	Stock pièces de rechanges	5.326.175	1.313.829	1.280.677	5.359.327	5.359.327	-
314.000	Stock matériaux de constru- ction	620.058	1.482.441	654.527	1.181.885	1.447.972	266.087
315.000	Stock fourniture de bureau	204.435	273.375	417.585	40.026	60.225	20.199
316.000	Stock produits chimiques Laboratoire	1.196.673	906.578	404.728	1.698.523	1.698.523	-
318.000	Stock produits divers	159.521	566.248	603.852	121.917	121.917	-
330.000	Stock bouteilles	9.620.903	259.021	-	9.361.865	9.361.882	17
331.000	Stock capsules	2.128.174	545.545	746.594	1.915.978	1.927.125	11.147
332.000	Stock étiquettes	703.598	6.100	17.174	690.358	692.524	2.166
333.000	Stock casier	996.400	756.400	-	1.847.625	1.847.700	75
		18.444.858	26.063.282	24.442.834	24.987.891	25.318.939	331.048

DES INVENTAIRES AU 31.12.1985

=====

N°	§	Désignation (Article)	!Stock	!Entrées	!Sorties	!Stock	! P.U.	! P.T.
Fiche	!		! au	!	!	! au	!	!
	!		!31.12.84	!		!31.12.85		!

1. MATIERES PREMIERES (MP)

1	!	Bananes ordinaire (kg)	!	8.231	!	490.005	!	498.236	!	-	!	-	!	-
2/A	!	Bananes KAYINJA (kg)	!	7.603	!	621.074	!	697.677	!	12885,54	!	111	!	141741
2	!	Sorgho (kg)	!	764	!	8.831	!	9.211	!	384,4	!	20	!	7688
3	!	Levure (kg)	!	73	!	144	!	118	!	99	!	529,98	!	52468
4	!	Enzymes (kg)	!	330	!	300	!	555	!	75	!	4171,94	!	312895
5	!	Mélasse	!		!	29.400	!	1.400	!	28.000	!	2,8	!	78400
													Total	: 593.192

2. PRODUITS ADDITIFS (PA)

2	!	Arôme Benedictine 4/55/L	!	47	!	-	!	-	!	47	!	2.784	!	128498
3	!	Arôme Mandarine 55.522(L)	!	52	!	-	!	2	!	50	!	2.535	!	126750
7	!	Arôme scherry brand	!	60	!	-	!	-	!	60	!	2.234	!	134040
	!	1755/373 (L)	!		!		!		!		!		!	
10	!	Arômes triple sec	!	11	!	-	!	-	!	11	!	2.463	!	27093
9	!	Colorant jaune abricot	!	5	!	-	!	-	!	5	!	254	!	1270
	!	55.449 (L)	!		!		!		!		!		!	
14	!	CO ₂ (Pce)	!	4	!	-	!	-	!	4	!	38.214	!	152856
													Total	: 570.507

3. CARBURANT ET LUBRIFIANTS (CL)

1	!	Mazout (L)	!	3269	!	35.000	!	27.167	!	10.102	!	58,72	!	593189
2	!	Essence (L)	!	584	!	41.965	!	27.219	!	15.330	!	160,38	!	925625
													Total	: 1.518.814

4. FOURNITURE DE PRESSE (FP)

1.	!	Toile en nylon (Pce)	!	73	!	-	!	39	!	34	!	3506,79	!	119231
													Total	: 119.231

5. PIECES DE RECHANGE (PR)

4	!	Joint n° 60739	!	3	!	-	!	-	!	3	!	301	!	903
5	!	Plateau en caoutchouc	!	3	!	-	!	-	!	3	!	2656	!	7968
6	!	Plaque n° 71627	!	1	!	-	!	-	!	1	!	2007	!	2007
8	!	Clé 72625	!	1	!	-	!	-	!	1	!	8029	!	8029
9	!	Clé 72236	!	1	!	-	!	-	!	1	!	17447	!	17447
10	!	Ressort n° 70219	!	6	!	-	!	-	!	6	!	772	!	4632

../..

n° fiche!	Désignation(Article)	Stock ! au ! 31.12.84	Entrées !	Sorties !	Stock ! au ! 31.12.85	P.U.	P.T.
11	Joint n° 71362	! 4 !	-	-	! 4 !	205!	820
12	Joint n° 38259	! 2 !	-	-	! 2 !	733!	1.466
13	Rondelle n° 70216	! 1 !	-	-	! 1 !	5.404!	5.404
14	Joint 73632	! 3 !	-	1	! 2 !	363!	726
15	Joint 75019	! 1 !	-	-	! 1 !	602!	602
16	Ressort 390096	! 1 !	-	-	! 1 !	85!	85
17	Vis 2211-725-06	! 9 !	-	-	! 9 !	46!	414
18	Vis 2211-72 308	! 6 !	-	-	! 6 !	46!	276
19	Vis 705206	! 12 !	-	-	! 12 !	166!	1.992
20	Anneau de hauteur	! 2 !	-	-	! 2 !	2.409!	4.818
21	Garniture 537 602 80	! 3 !	-	-	! 3 !	14.977!	44.931
22	Vis n° 11565	! 8 !	-	-	! 8 !	46!	368
23	Anneau de guidage ! 68917	! 2 ! !	-	-	! 2 ! !	699!	1.398
24	Bague canellée ! 2236 4201	! 2 ! !	-	-	! 2 ! !	363!	726
25	Arbre de bol 71383	! 1 !	-	-	! 1 !	48.790!	48.790
26	Joint 64706	! 3 !	-	-	! 3 !	363!	1.089
27	Clé 5193 7080	! 1 !	-	-	! 1 !	3.551!	3.551
28	Vis n° 73236	! 8 !	-	-	! 8 !	764!	6.112
29	Bague de protection ! 70722	! 1 ! !	-	-	! 1 ! !	20.844!	20.844
30	Roulement 6310	! 3 !	-	-	! 3 !	10.962!	32.886
31	Roulement 6206	! 2 !	-	-	! 2 !	760!	1.520
32	Roulement 6305	! 3 !	-	-	! 3 !	795!	2.385
33	Roulement 6306	! 3 !	-	-	! 3 !	1.077!	3.231
34	Roulement 6211	! 3 !	-	-	! 3 !	2.100!	6.300
35	Roulement 2305	! 3 !	-	-	! 3 !	5.404!	16.212
36	Verre n° 43094	! 5 !	-	1	! 4 !	714!	2.856
37	Manchon 190616	! 6 !	-	-	! 6 !	1.452!	8.712
38	Ecrou d'accouplement ! 190 630	! 3 ! !	-	-	! 3 ! !	2.177!	6.531
39	Socket + 2 lampes ! pour boîte de connexion	! 1 ! !	-	-	! 1 ! !	71.969!	71.969
40	Boîte de connexion ! 74561	! 1 ! !	-	-	! 1 ! !	76.450!	76.450
41	Disque de fonds de ! bol 516 888-88	! 5 ! !	-	-	! 5 ! !	2.249!	11.245
42	Outil de levage ! 516773-80	! 1 ! !	-	-	! 1 ! !	14.323 !	14.323
44	Anneau d'esp. ! 314-30212/1	! 2 ! !	-	-	! 2 ! !	5.613 !	11.226
45	Vanne de régul.74417	! 2 !	-	-	! 2 !	55.638 !	111.276
47	Manomètre de 200 bar	! 2 !	-	-	! 2 !	34.478 !	68.956
48	Joint 103 818	! 1 !	-	-	! 1 !	512 !	512
49	Ressort 31438-001	! 4 !	-	-	! 4 !	655 !	2.620

N° ! fiche !	Désignation(Article)	! Stock ! ! au ! 31.12.84	Entrées !	Sorties !	! Stock ! ! au ! 31.12.85	P.U. !	P.T.
50 !	Ressort 39096	! 1 !	-	! -	! 1 !	201 !	201
51 !	Joint 3143901	! 2 !	-	! -	! 2 !	839 !	1.678
52 !	Verre de protection	! 4 !	-	! 1	! 3 !	1.694 !	4.982
	! 523-339.01	! 4 !	-	! -	! 4 !	1.355 !	
53 !	Verre de viseur	! 4 !	-	! -	! 4 !	1.355 !	5.420
56 !	Pignon pour roue dentée	! 1 !	-	! -	! 1 !	2.300 !	2.300
57 !	Roue dentée	! 1 !	-	! -	! 1 !	12.500 !	12.500
58 !	Sprint 64729	! 1 !	-	! -	! 1 !	125 !	125
59 !	Manomètre de 10 bar	! 3 !	-	! -	! 3 !	27.950 !	83.850
60 !	Joint 43695	! 2 !	-	! -	! 2 !	150 !	300
61 !	Joint 61402	! 2 !	-	! -	! 2 !	160 !	320
62 !	Joint 223402-11	! 1 !	-	! -	! 1 !	160 !	160
63 !	Joint 2231412-21	! 3 !	-	! -	! 3 !	560 !	1.680
65 !	Ressort 70219	! 12 !	-	! -	! 12 !	250 !	3.000
67 !	Roulement FAG 6208	! 2 !	-	! -	! 2 !	1.500 !	3.000
68 !	Petit ressort	! 11 !	-	! -	! 11 !	65 !	715
69 !	Courroie	! 4 !	1	! -	! 5 !	1.260 !	6.300
70 !	Pompe Alfa-Laval avec	! 1 !	-	! -	! 1 !	143.220 !	143.220
	! 3 pattes	! !	-	! -	! !	!	!
71 !	Joint 31435 0086	! 14 !	-	! 1	! 13 !	125 !	1.625
72 !	Pompe Alfa-Laval SIHI	! 1 !	-	! -	! 1 !	64.700 !	64.700
73 !	Moto-pompe KSB	! 1 !	-	! -	! 1 !	63.500 !	63.500
74 !	Joint 74424	! 2 !	-	! -	! 2 !	340 !	680
76 !	Joint 33477	! 2 !	-	! -	! 2 !	146 !	292
77 !	Joint 38324	! 1 !	-	! -	! 1 !	185 !	185
78 !	Joint 71066	! 3 !	-	! -	! 3 !	160 !	480
80 !	Joint 70323	! 2 !	-	! -	! 2 !	375 !	750
81 !	Joint 71366	! 3 !	-	! -	! 3 !	360 !	1080
82 !	Joint 75129	! 2 !	-	! -	! 2 !	265 !	530
83 !	Joint 38710	! 4 !	-	! -	! 4 !	270 !	1.080
84 !	Joint 65220	! 2 !	-	! -	! 2 !	350 !	700
85 !	Joint 311390168-1	! 3 !	-	! 1	! 2 !	165 !	130
86 !	Joint 66554	! 1 !	-	! -	! 1 !	140 !	140
87 !	Joint 69270	! 6 !	-	! -	! 6 !	150 !	900
89 !	Joint 71068	! 8 !	-	! -	! 8 !	175 !	1.400
90 !	Joint 38967	! 2 !	-	! -	! 2 !	325 !	650
91 !	Joint 71360	! 3 !	-	! -	! 3 !	375 !	1.125
92 !	Joint 71351	! 4 !	-	! -	! 4 !	195 !	780
93 !	Ecrou 31437-0119-1	! 2 !	-	! -	! 2 !	175 !	350
94 !	Joint 38259	! 1 !	-	! -	! 1 !	145 !	145
95 !	Joint 73632	! 2 !	-	! -	! 2 !	320 !	640
96 !	Joint 38164	! 2 !	-	! -	! 2 !	435 !	870
97 !	Joint 14238	! 1 !	-	! -	! 1 !	385 !	385
98 !	Joint 70624	! 1 !	-	! -	! 1 !	485 !	485

../..

n° fiche	Désignation(Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.
99	Joint 67587	8	-	-	8	120	960
100	Joint 71350	3	-	-	3	430	1.290
102	Joint 65594	6	-	-	6	125	750
103	Joint avec ressort 73547	1	-	-	1	725	725
106	Joint 68937	2	-	-	2	320	640
107	Joint 31439-0168-1	2	-	-	2	300	600
108	Ressort 71181	19	-	-	19	150	2.850
109	Disque d'érete	2	-	-	2	5.425	10.850
113	Joint rouge	5	-	-	5	325	1.625
114	Joint noir	6	-	-	6	225	1.530
115	Gros joint blanc	2	-	-	2	1.350	2.700
116	Moteur transporteur 1589640	1	-	-	1	19.222	19.222
111	Bande frein 616 227	4	-	-	4	1.450	5.800
119	Circlips I 52	3	-	-	3	98	294
120	Circlips I 25	2	-	-	2	50	100
121	Circlips I 62	3	-	-	3	196	588
122	Joint Paulstra	9	-	-	9	4.490	40.410
123	Circlips 530 n°95155	3	-	-	3	150	450
124	Rondelle fibre ø14	7	-	-	7	98	686
125	Roulement 62205-2 RS1	4	-	-	4	2.312	9.248
127	Axe de roue 607223	1	-	-	1	6.899	6.899
128	Détendeur de vapeur s! sur arrivée 3/4"	1	-	-	1	30.979	30.979
129	Filtre à tamis	1	-	-	1	9.831	9.831
130	Manchon 607 108	3	-	-	3	5.181	15.543
131	Axe 26/7109	1	-	-	1	4.122	4.122
132	Joint crapaudine 607 210	2	-	-	2	19.007	38.014
134	Manomètre de 6 bar	4	-	3	1	3.693	3.693
135	Butée à billes SKF 51 126	4	-	-	4	7.840	31.360
136	Roulement TIMKEM 130 x 85	4	-	-	4	6.464	25.856
137	Boîtier de commande électrique	1	-	-	1	10.611	10.611
138	Injecteur pour R3 bis inférieur	100	-	-	100	138	13.800
139	Contacteur 22-V-cci	8	-	-	8	9.536	76.288
140	Centreur Gestidur ø60 97532	1	-	-	1	734	734
142	Vé de poussée 607 111	2	-	-	2	2.650	5.300
143	Axe de Vé 60 712	2	-	-	2	2.780	5.560
144	Levier de bille 607113	3	-	1	2	2.340	4.680
146	Attache pour laveuse	4	-	-	4	25	100

N° fiche	Désignation(Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.
148	Godet hydrolaveuse 763	2	-	-	2	7.580	15.160
151	Roulement SKF 6202 RS1	2	-	-	2	2.228	4.576
152	Coussinets n° 10020	2	-	-	2	28.750	57.500
153	Fusible 13-310-10A	9	-	-	9	650	5.850
154	Fusible 13-320-20A	6	-	-	6	815	4.890
155	Circlips I ø 52	7	-	6	1	58	58
158	Joint V Ring n° 180	2	-	-	2	2.215	4.430
161	Ressort 10050	3	-	1	2	790	1.580
162	Frein Gestidur 10049	2	-	-	2	1.075	2.150
163	Ressort 16419	2	-	-	2	1.725	3.450
164	Bague Gestidur 13215	6	-	-	6	7.810	46.860
165	Rondelle nylon 16404	2	-	-	2	980	1.960
167	Moteur frein D27.2.1727	1	-	-	1	89.823	89.823
168	Bouchon poussoir normal !fermé	7	-	-	7	742	5.094
169	Bouchon poussoir !normal-ouvert	8	-	-	8	742	5.936
170	Moteur R3225 H2 B1	1	-	-	1	29.920	29.920
172	Chaine Brampton B.5L ! 18 A	2	-	-	2	997	1.994
173	Porte fusible DK 12	1	-	-	1	7.602	7.602
176	Micro contact 2 Sc 1	8	-	-	8	11.619	92.952
178	Electro-bobine frein- !Moteur	2	-	-	2	20.065	60.130
180	Cardan BUCO	2	-	-	2	7.650	14.300
181	Rotule unibal SF LA 12	1	-	-	1	2.433	2.433
182	Transformateur	1	-	-	1	9.801	9.801
183	Etoile petit modèle	2	-	-	2	12.500	25.000
186	Ressort pour bec de !Soutireuse	1	-	-	1	185	185
185	Courroie 900x W 250	1	-	-	1	1.250	1.250
188	Rotor	1	-	-	1	19.984	19.984
187	Douille d'arbre 40.06.14	2	-	-	2	2.128	4.256
191	Graisie Molkote	1	-	-	1	1.232	1.232
192	Poignet	1	-	-	1	163	163
197	Ecrou 25.06.13	1	3	2	2	4.381	8.762
198	Joint 75x5	4	-	-	4	133	532
200	Couteau denté	4	-	-	4	6.526	26.104
201	Couteau non denté	4	-	-	4	6.526	26.104
203	Homogénéisateur 40.10.09	1	-	-	1	13.560	13.560
202	Couteau torsadé	2	-	-	2	8.330	16.660
204	Clé plate de 50 mm	2	-	-	2	850	1.700
206	Clé spéc.25.02.32	1	-	-	1	280	280
207	Axe	1	-	-	1	2.350	2.350
209	Roulement NV 306	2	-	-	2	3.300	6.600

n° fiche!	! Désignation (Article)	! Stock 31.12.84	! Entrées	! Sorties	! Stock 31.12.85	! P.U.	! P.T.
210	! Roulement SKF 3206	! -	! 15	! 14	! 1	! 2.937	! 2.937
211	! Roulement RSR 6204	! 5	! -	! 2	! 3	! 629	! 1.877
212	! Roulement SKF 4906	! 4	! 6	! 8	! 2	! 4.485	! 8.970
214	! Ecrou	! 3	! -	! -	! 3	! 80	! 240
215	! Rondelle frein	! 24	! -	! -	! 24	! 96	! 2.304
216	! Vis	! 8	! -	! -	! 8	! 10	! 80
217	! Joint BA 35-47-7	! 4	! -	! 2	! 2	! 252	! 504
219	! Interrupteur	! -	! 2	! -	! 2	! 8.240	! 16.480
221	! Tête de moulin colloïdal	3	! -	! -	! 3	! 11.500	! 34.500
222	! Machette pour moulin	! 3	! -	! -	! 3	! 6.530	! 19.590
224	! Bague de centrage	! 4	! -	! -	! 4	! 4.828	! 19.312
225	! Bague R30 5,3x3,4x54	! 14	! -	! -	! 14	! 81	! 1.134
226	! Bague R14-27-18-5-23,8	! 2	! -	! -	! 2	! 60	! 120
227	! Rondelle 40x30x0,5	! 9	! -	! -	! 9	! 60	! 540
228	! Roulement FAG.6006 C3	! 4	! -	! -	! 4	! 814	! 3.256
229	! Roulement FAG 3205 A	! 2	! -	! -	! 2	! 1.931	! 3.862
230	! Bague Gestidur ! 467 1161 a	! 9 !	! - !	! 2 !	! 7 !	! 3.520 !	! 24.640 !
231	! Bague int.4/5092	! 2	! -	! -	! 2	! 3.520	! 7.040
232	! Joint Paultra 34-52-7,5	! 11	! -	! 7	! 4	! 443	! 1.772
233	! Interbague 32-50-10	! 10	! -	! -	! 10	! 6.588	! 65.880
234	! Rondelle en caoutchouc	! 10	! -	! 2	! 8	! 60	! 480
235	! Manomètre de contact ! 300 Bar	! 2 !	! - !	! - !	! 2 !	! 27.104 !	! 54.208 !
236	! Joint twinset 095-CB118	! 3	! -	! -	! 3	! 5.356	! 16.068
237	! Pompe hydraulique AK12m	! 4	! -	! -	! 4	! 12.580	! 50.320
238	! Tuyau haute pression ! 1" + 650 mlg	! 4 !	! - !	! - !	! 4 !	! 5.563 !	! 22.252 !
239	! Filtre d'asp.VC-SE ! 114571-1/2"	! 1 !	! - !	! - !	! 1 !	! 4.374 !	! 4.374 !
240	! Fusible de 1A	! -	! 20	! -	! 20	! 87	! 1.740
241	! Groupe moto-pompe ! 1714 5000	! 1 !	! - !	! - !	! 1 !	! 73.283 !	! 73.283 !
242	! Vanne SRV 5-32-245-1	! 1	! -	! -	! 1	! 108.782	! 108.782
243	! Thermomètre ! n° 32 249 0362	! 2 !	! - !	! - !	! 2 !	! 3.354 !	! 6.708 !
244	! Régulateur de t° TC-1	! 1	! -	! -	! 1	! 78.338	! 78.338
246	! Pompe à eau électr. ! 10,55 Kw	! 1 !	! - !	! - !	! 1 !	! 126.052 !	! 126.052 !
247	! Pompe à mazout ! SANDSTRAND 1000/11	! 2 !	! - !	! - !	! 2 !	! 10.359 !	! 20.718 !
249	! Moteur 705 734	! 1	! -	! -	! 1	! 64.705	! 64.705
250	! Moteur 3102112-733 ! 12,2 Kw	! 1 !	! - !	! - !	! 1 !	! 159.669 !	! 159.669 !
251	! Transformateur Defoin	! 2	! -	! -	! 2	! 5.466	! 10.932

N° fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
253	Fusible de GA Siemens	12	-	-	12	90	1.080
254	Vanne magnétique lucifier	2	-	-	2	2.718	5.436
255	Soupape de sureté	3	-	-	3	3.824	11.472
256	Vanne magnétique Birket	1	-	-	1	3.825	3.825
257	Soupape de décharge	2	-	-	2	3.824	7.648
258	Filtre à mazout Siboray 502-3/8"	1	-	-	1	2.439	2.439
259	Cellule photo-résistante	5	-	1	4	1.498	5.992
260	Protection thermique Siemens	8	-	-	8	2.408	19.264
261	Rondelle ϕ int. 27,5x2x68	6	-	-	6	90	540
262	Contacteur K915 3TA 6002	6	-	1	5	1.551	7.755
263	Committateur à côme	2	-	-	2	1.411	2.822
264	Joint en amiante ϕ int. 122 x 5 x 70 mm	10	-	-	10	120	1.200
265	Joint en amiante ϕ int. 127,5 x 5 x 70 mm	12	-	-	12	120	1.440
266	Coude bicône ϕ 1/8" 180/137/754	1	-	-	1	211	211
267	Train d'engrenage	1	-	-	1	8.243	8.243
268	Soupape Sar 1/2" 150/137/045	3	-	-	3	1.159	3.477
271	Clapet de retenue Lunkenheimer	2	-	-	2	5.722	11.444
273	Vanne à soumiere pour Adoucisseur	1	-	-	1	61.179	61.179
275	Fil H.T.S Fils1 ϕ 7 (m)	2	-	-	2	347	694
276	Electrode grande modèle	2	-	-	2	750	1.500
277	Porte gicleur	1	-	-	1	1.350	1.350
279	Acroche flamme	1	-	-	1	350	350
280	Vaporstat	2	-	-	2	4.560	9.120
281	Thermostat	2	-	-	2	2.680	5.360
282	Brûleur	1	-	-	1	2.200	2.200
283	Câble de haute tension	1	-	-	1	250	250
284	Voyant	1	-	-	1	2.450	2.450
285	Joint pour lampe à mazout	3	-	-	3	470	1.410
286	Electrode petite modèle	4	-	-	4	350	1.400
287	Gicleurs	5	-	-	5	260	1.300
288	Axe	2	-	-	2	1.500	3.000
290	Pompe à eau 1924 0,8A	1	-	-	1	26.500	26.500
291	Roulement ARK-N6 F206	41	-	5	36	665,5	23.958
292	Rouleau ϕ 89x88 mm	30	-	-	30	968	29.040
293	Rouleau ϕ 60 x 88mm	48	-	19	29	907,5	26.318
294	Rouleau ϕ 89x400 mm	45	-	3	42	2026,8	85.125

n° fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.34	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
295	Rouleau $\phi 60 \times 100$ mm	71	-	11	60	1355,32	81.319
296	Rouleau $\phi 60 \times 300$ mm avec	30	-	14	16	1663,7	23.619
297	Rouleau $\phi 60 \times 400$ mm ^{axe $\phi 12$} avec axe $\phi 12$	35	-	4	31	341,74	10.593
298	Roulement à bille SKF 6305	4	-	-	4	1.505	6.020
299	Agrafes pour tapis transporteur	20	-	7	13	3937,5	51.188
300	Tapis transporteur 120 x 100	30	-	-	30	2117,5	63.525
302	Moto-réducteur 2005 02.54 - 0,75 Kw	1	-	-	1	38.103	38.103
303	Patte pour tambour 400 mm	2	-	-	2	5.700	11.400
304	Patte pr tambour 300mm	2	-	-	2	5.100	10.200
305	Patte pour tambour 100	1	-	-	1	4.300	4.300
306	Tambour 400 mm	2	-	-	2	17.550	35.100
307	Tambour 300 mm	1	-	-	1	17.550	17.550
301	Tapis transp. 120x100	30	-	-	30	1.615	48.450
308	Tambour 100 mm	2	-	-	2	16.800	33.600
309	Pignon pour moto-réduc.	3	-	2	1	2.350	2.350
310	Rondelle ϕ int. 22x2x68	6	-	-	6	90	540
311	Joint de plaque 32230 0914 - 6	35	-	-	35	1.285	44.975
332	Boulons	4	-	-	4	121,9	488
333	Poignet de brochage	12	-	-	12	2.398	28.776
334	Pivot d'entraînement	5	-	-	5	2.248	11.240
335	Joint Simmering inf.	6	-	-	6	437	2.622
336	Joint Simmering sup.	6	-	-	6	437	2.622
338	Joint annulaire	6	-	-	6	477	2.862
339	Pneu 165 x 13	-	5	2	3	6.995	20.985
342	Fil émaille $\phi 6$ mm	10,15	-	-	10,15	850	8.628
344	Carton méllimex	3	100	-	103	207	21.321
349	Roulement 108 NPPB2	4	-	-	4	5.810	23.240
353	Interrupteur K 206	1	-	-	1	15.513	15.513
337	Roulement à billes 16310 FAG	2	-	1	1	2.334	2.334
346	Coupe tuyau	1	-	-	1	660	660
348	Roulement 30N PPB	9	-	-	9	10.680	96.120
355	Anneau Simmer	8	-	4	6	516,5	3.099
356	Paliers à bille 6306 2R	2	-	-	2	762	1.524
357	Biselure	2	3	-	5	3.319	16.595
358	Flasque d'étoupage 125.02 41/1	2	-	-	2	2019,66	4.039

..../..

n° Fiche!	Désignation(Article)	Stock 31.12.84!	Entrées!	Sorties!	Stock 31.12.85!	P.U.!	P.T.
363	!Galet INA NATV 15 PP	4	-	1	3	2.499	7.497
364	!Roulement FAFNIR RAE ! 40 RC 1	2	-	-	2	2.584	5.168
365	!Roulement SKF 2205-2RS	10	-	-	10	1.543	15.430
367	!Ressort 16412	1	-	-	1	833	833
372	!Axe de commande vis de !sélection	1	-	-	1	936	936
373	!Joint pour soutireuse	1	-	-	1	530	530
374	!Renvoi d'Angle(Pignon !d'engren)	1	-	-	1	24.310	24.310
379	!Palier 26171 121	2	-	-	2	5.340	10.680
380	!Joint de cardan 2617110	2	-	-	2	4863,5	9.727
385	!Fil émaillé ø 4 mm	4,42	-	-	4,42	850	3.757
405	!Gaine de ø 6 mm	100	-	-	100	58	5.800
389	!Rouleau ø89 x 300 mm	40	-	1	39	1.936	75.504
420	!Vis sans fin 10193	1	-	-	1	50.606	50.606
424	!Palier de vis sans fin	1	-	-	1	7.110	7.110
425	!Axe de galet 00 13408	1	-	-	1	3.173	3.173
427	!Poulie VARIPHI type JE	1	-	-	1	72.071	72.071
428	!Entretoise 3617 107 à 9!	3	-	-	3	1.997	5.991
429	!Ensemble de sellettes	1	-	-	1	47.884	47.884
432	!Interrupteur 242.316.100!	2	-	-	2	7.888	15.776
430	!Douille en bronze 9610 ! TPD 43-1	1	-	-	1	38.611	38.611
434	!Butée TPD 45 nylon mig.!	1	-	-	1	5.448	5.448
436	!Tuyau de pression souple!	1	-	-	1	5.212	5.212
437	!Tuyau d'aspiration	1	-	-	1	5.212	5.212
438	!Hydr.Filtre UC SE 1457	1	-	-	1	3.036	3.036
440	!Machette en caoutchouc	1	-	-	1	4.285	4.285
442	!Interrupteur de fin de !course	1	-	-	1	5.576	5.576
443	!Soupape de commande !TPD 52-1	-	2	-	2	192175	384.350
444	!Interrupteur à l'huile	1	-	-	1	12.727	12.727
445	!Interrupteur de fin de !course	1	-	-	1	2.182	2.182
446	!Raccord CE SR R 1/4"	1	-	-	1	291	291
448	!Soupape de retenue !201.02.051.40	1	-	-	1	27.072	27.072
449	!Embrayage M32.202.03.181!	1	-	-	1	10.242	10.242
451	!Contacteur CMC 220/50 !2,3-3,3A	1	-	-	1	6.503	6.503
450	!Nylon embrayage M 32	2	-	-	2	1.845	3.690
453	!Fusible de 2A 09365715	10	20	-	30	68,3	2.049
454	!Relais GHIEMMETTI RM 22!	1	-	-	1	2.120	2.120

../..

n° fiche	Désignation (Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.
455	Transformateur EHS 150V	1	-	-	1	6.182	6.182
456	Tochymètre 5374 7002	1	-	-	1	10.186	10.186
457	Joint torique 43695	3	-	-	3	312	936
458	Transformateur 82	1	-	-	1	11.405	11.405
459	Ampéremètre 700235.301	1	-	-	1	24.500	24.500
465	Coupille mécanindus 1 8 x 70	5	-	-	5	24,3	122
466	Bourrage 50x65x8	2	-	-	2	652	1.304
460	Manomètre 51287-81	2	-	-	2	27.953	55.906
507	Tapis transporteur 400mm	23	-	-	23	2339,2	53.802
492	Fil émaillé ϕ 1,25 mm	-	45,5	-	45,5	597	27.164
493	Fil émaillé ϕ 1,18 mm	-	88,5	-	88,5	597	52.835
494	Fil émaillé ϕ 1,5 mm	-	38,7	-	38,7	591	22.872
498	Joint d'étanchéité	10	-	-	10	15	150
482	Rondelle 10 273	1	-	-	1	3.583	3.583
490	Bourrage 40.06.04	1	-	-	1	4.935	4.935
508	Ressort de rappel 1076/4895 52036	-	2	-	2	4.019	8.038
509	Ressort de pression 145x20x7x1,5	-	2	-	2	1118,5	2.237

5.359.327

=====

6. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

001	Prise triphasée	3	-	-	3	1.250	3.750
002	Rosace de plafon	12	-	-	12	65	780
008	Manchon en PVC	21	-	-	21	50	1.050
012	Disjoncteur avec plaque	4	-	-	4	3.775	15.100
013	Porte fusible 250 A	3	-	-	3	565	1.695
014	Support métallique	18	-	-	18	150	2.700
017	Alvéole	57	-	-	57	15	855
021	Starter pour tube néon	56	-	32	24	250	6.000
023	Attache-câble 6-17	20	-	-	20	15	300
027	Socket de globe	1	-	-	1	1.200	1.200
030	Câble 2x1,5	10	-	-	10	25	250
032	Ampoule 40W	15	250	256	2	50	100
034	Disjoncteur pour tableau 100 A	1	-	-	1	15.000	15.000
033	Fil de bobinage 1,1 mm	31,5	-	-	31,5	960,99	30.271
046	Vanne filtre 3/4" pour vapeur	2	-	-	2	411	822

..//..

• • / • •

N° fiche	Désignation(Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.
220	Gaine ø 4 mm	-	100	-	100	100	10.000
221	Gaine ø 3 mm	-	100	2	98	90	8.820
227	Fil émaillé ø 0,71 mm	11	40,7	1	50,7	1672,59	34.100
219	Gaine ø 7 mm	10	-	-	10	90	900
228	Fil émaillé ø 0,90 mm	7	-	-	7	850	5.950
229	Fil émaillé ø 1,12 mm	57,6	-	-	57,6	596	34.330
230	Gaine ø 5 mm	9	100	-	109	46,65	5.085
232	Carton de bobinage	7,85	-	-	7,85	1.200	9.420
235	Tés PVC ø 125 mm	6	-	-	6	806	4.836
236	Coude PVC ø 125 mm	4	-	3	1	1.670	1.670
238	Pinceaux	9	-	-	9	69	621
239	Verrous	1	-	-	1	85	85
243	Vanne à boisseau 1/2"	1	-	-	1	543	543
245	Fil émaillé ø 1,2 mm	22,6	-	-	22,6	850	19.210
244	Fil émaillé ø 0,50 mm	9	-	-	9	850	7.650
246	Fil émaillé ø 0,60 mm	10,15	-	-	10,15	850	8.628
247	Fil émaillé ø 0,75 mm	42,9	-	-	42,9	629	26.984
248	Fil émaillé ø 0,80 mm	120,2	-	-	120,2	624	75.004
249	Fil émaillé ø 1,25 mm	-	45,5	-	45,5	850	38.675
250	Fil émaillé ø 1,18 mm	-	88,5	-	88,5	850	75.225
251	Fil émaillé ø 1,15 mm	-	38,7	-	38,7	850	32.895
252	Fil émaillé ø 0,80 mm	-	10	-	10	850	8.500
253	Gaine ø 7 mm	-	10	-	10	90	900
254	Gaine ø 6 mm	-	100	-	100	90	9.000
255	Carton Lathéroïd	-	90	-	90	90	8.100
256	Carton méllimex	-	100	-	100	90	9.000
306	Tés de 1 1/4"	-	2	-	2	200	400
234	Coudes PVC ø 90 mm	1	-	-	1	273	273
235	Tés PVC ø 90 mm	3	-	-	3	482	1.446

Total : 1.447.972

N° fiche	Désignation (Article)	! Stock 31.12.84!	! Entrées !	! Sorties !	! Stock 31.12.85	! P.U. !	! P.T. !
-------------	-----------------------	----------------------	----------------	----------------	---------------------	-------------	-------------

7. FOURNITURES DE BUREAU

001	! Enveloppe moyenne	! 438 !	-	! 392 !	! 46 !	! 5,24 !	! 241
002	! Bloc millimétrique	! - !	! 4 !	! 2 !	! 2 !	! 241 !	! 482
006	! Carnet de bon de sortie	! 7 !	-	! 5 !	! 2 !	! 235 !	! 470
007	! Carnet de bon d'entrée	! 10 !	! 95 !	! 75 !	! 30 !	! 298 !	! 8.940
008	! Facturier	! 27 !	! 50 !	! 57 !	! 20 !	! 486 !	! 9.720
010	! Rouleau pour machine à ! calculer	! 30 !	! 100 !	! 110 !	! 20 !	! 46 !	! 920
035	! Carnet d'appel et de paie	! 9 !	-	! 3 !	! 6 !	! 320 !	! 1.920
036	! Fiche de stock	! 1.417 !	-	! 417 !	! 1000 !	! 8 !	! 8.000
038	! Carte de pointage	! 80 !	! 1.700 !	! 1580 !	! 200 !	! 5 !	! 1.000
061	! Livre de caisse	! 5 !	-	! 3 !	! 2 !	! 1.458 !	! 2.916
062	! Carnet de bon de sortie ! stock	! 68 !	-	! 13 !	! 55 !	! 210 !	! 11.550
063	! Carnet de bon d'entrée Stock	! 43 !	-	! 13 !	! 30 !	! 300 !	! 9.000
066	! Liste de paie	! 1.000 !	-	! 300 !	! 700 !	! 3,88 !	! 2.716
076	! Carnet de bon de commande	! 11 !	-	! 1 !	! 10 !	! 235 !	! 2.350

Total : 60.225
=====

8. PRODUITS DIVERS

002	! Sulfo	! 137 !	! 288 !	! 405 !	! 20 !	! 13 !	! 260
014	! Ficelle pour rebobinage	! - !	! 10 !	! 7 !	! 3 !	! 150 !	! 450
016	! Vernis isolant	! - !	! 41 !	! 6 !	! 35 !	! 572 !	! 20.020
026	! Ouate hydrauphile	! 10 !	! 40 !	! 34 !	! 16 !	! 182 !	! 2.912
032	! Pots pour confiture	! - !	! 10.000 !	! 8059 !	! 1941 !	! 20 !	! 38.820
033	! Allumettes (Boîtes)	! 590 !	-	! 290 !	! 300 !	! 2,86 !	! 858
039	! Burin	! 1 !	-	! - !	! 1 !	! 833 !	! 833
041	! Extincteur ABC 6kg et 12 Kg	! 7 !	! 7 !	-	! 7 !	-	! 157.764

Total : 121.917
=====

../..

N° fiche	Désignation(Article)	Stock ! au	Entrées	Sorties	Stock ! au	P.U.	P.T.
		31.12.84			31.12.85		

9. PRODUITS CHIMIQUES

001	!Antiseptique "spebrasept"L	15	!	-	!	-	!	15	!	3.392	!	50.880
002	!Laine de verre (kg)	60	!	-	!	-	!	60	!	668	!	40.080
003	!Acide calconcarboxylique! !(g)	50	!	50	!	-	!	100	!	233,8	!	23.380
004	!Sorbate de potassium(Kg)!	48	!	-	!	6	!	42	!	1.295	!	54.250
005	!Résine pour adoucisseur !(kg)	150	!	-	!	-	!	150	!	477	!	71.550
006	!Soude caustique (fût)	4	!	-	!	3	!	1	!	18.691	!	18.691
007	!Acide sulfurique (l)	1	!	4	!	1	!	4	!	654	!	2.616
008	!Acide ascorbique (g)	500	!	-	!	400	!	100	!	8,01	!	8.010
009	!Acide citrique (kg)	22	!	-	!	19	!	3	!	742	!	2.226
010	!Alcool éthylique (l)	-	!	1	!	-	!	1	!	2.996	!	2.996
011	!Ammonium métavanadate(g)!	1200	!	-	!	800	!	400	!	6,54	!	2.616
012	!Potassium iodure (kg)	-	!	1,3	!	-	!	1,3	!	2.672	!	3.474
013	!Tanin à l'eau (kg)	-	!	1	!	-	!	1	!	5.785	!	5.785
014	!Ammonium thiocyanate(kg)!	-2	!	2	!	-	!	2	!	3.250	!	6.500
015	!Sodium nitrite (g)	2000	!	-	!	1500	!	500	!	3,2	!	1.600
016	!Ammonium-fer II Sulfate !(kg)	1,5	!	3,5	!	-	!	5	!	1435	!	7.175
017	!Parahydroxydiphényle(g)	250	!	-	!	-	!	250	!	11,80	!	2.950
018	!Acide sulfanilique (g)	-	!	500	!	-	!	500	!	8,06	!	4.030
019	!Plomb tétracétate (g)	-	!	300	!	-	!	300	!	7,90	!	2.370
020	!Glicérine bidistillée(l)	-	!	1	!	-	!	1	!	3.549	!	3.549
021	!Hydrazinium sulfate (g)	-	!	200	!	-	!	200	!	8,65	!	1.730
022	!Sodium thiosulfate(kg)	5,8	!	-	!	800	!	5	!	1.082	!	5.410
023	!Ammonium-fer III !sulfate (g)	500	!	-	!	-	!	500	!	4,6	!	2.300
024	!Dichlorophénolindophenol !(g)	25	!	-	!	-	!	25	!	428	!	10.700
025	!Acide métaphosphorique(g)!	500	!	-	!	250	!	250	!	2,86	!	1.430
026	!Acide phosphomolybdique !(kg)	1000	!	-	!	-	!	1000	!	30,42	!	30.420
027	!Méthylaminophénol (kg)	-	!	1	!	-	!	1	!	8.450	!	8.450
028	!Ammonium phosphate (kg)	12	!	-	!	-	!	12	!	468	!	5.616
029	!Cyclohexane (l)	-	!	2,5	!	-	!	2,5	!	2.600	!	6.500
030	!Sodium sulfite (kg)	7	!	-	!	-	!	7	!	598	!	4.186
031	!Sodium sulfate acide (kg)!	4	!	-	!	3	!	1	!	650	!	650
032	!Sodium citrate (kg)	2	!	-	!	-	!	2	!	1.027	!	2.054
033	!Sodium acetate (kg)	3,45	!	2,55	!	-	!	6	!	1.196	!	7.176
034	!Sodium bicarbonate(kg)	6,5	!	-	!	0,5	!	6	!	1.014	!	6.084
035	!Sodium phosphate (kg)	5	!	-	!	-	!	5	!	1.040	!	5.200

N° Fiche	Désignation (Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
036	Sodium chlorure (kg)	1,8	-	0,8	1	1.144	1.144
037	Sodium nitrate (kg)	2	-	0,5	1,5	1.170	1.755
038	Sodium tetraborate (kg)	12	-	-	12	1.248	14.976
039	Sodium métaborate (kg)	1	-	-	1	1.248	1.248
040	Sodium sulfure (kg)	450	-	-	450	2,91	1.310
041	Sodium carbonate (kg)	10	10	-	20	572	11.440
042	Sodium hypophosphite (kg)	1	-	-	1	2.964	2.964
043	Sodium tétraphénylborate (g)	100	-	-	100	170,3	17.030
044	Sodium potassium tartrate (kg)	7	-	-	7	1.196	8.372
045	Sodium sulfate (kg)	1	3	-	4	1.773	7.092
046	Potassium chlorure (kg)	3	-	-	3	1.196	3.588
047	Acide aspartique (g)	100	-	-	100	10,78	1.078
048	Potassium bichromate (kg)	1	-	-	1	1.380	1.380
049	Potassium sulfate (kg)	1	3,5	-	4,5	795	3.578
050	Dipotassium phosphate (kg)	1,2	4,8	-	6	975	5.850
051	Ammonium chlorure (kg)	2	1	-	3	1.300	3.900
052	Pentanol (ml)	200	-	-	200	3,12	624
053	Méthylrouge	-	300	-	300	11,14	3.342
054	Proline	-	25	-	25	703	17.575
055	Actidione (g)	16	-	-	16	1.187	18.992
056	Acide périodique (g)	200	-	100	100	18,2	1.820
057	Acide borique (kg)	500	500	-	1	728	728
058	Acide phosphoreux (g)	500	-	-	500	2,86	1.430
059	Acide phosphorique (l)	2,5	-	-	2,5	1.700	4.250
060	Calcium panthothénate (g)	25	-	-	25	41	1.025
061	Carbone tétachlorure (l)	3	-	-	3	1.404	4.212
062	Diméthylformamide (l)	1	-	-	1	2.886	2.886
063	Tétrahydrofurane (l)	1,5	-	-	1,5	1.443	2.165
064	Dioxanne (l)	1	-	-	1	2.704	2.704
065	Paraffine liquide (l)	1	-	-	1	5.590	5.590
066	Triéthanolamine (l)	2	-	-	2	1.326	2.652
067	Mésoinositol (g)	-	100	-	100	25,62	2.562
068	Carboxyméthylcellulose (g)	500	-	-	500	0,78	390
069	Acétonitrile (l)	1,5	-	-	1,5	3.458	5.187
070	Acide paraminobenzoïque (g)	-	250	-	250	7,31	1.828
071	Méthylène chlorure (l)	3	-	-	3	1.014	3.042
072	Benzène (l)	3	-	-	3	1.300	3.900
073	Hydroquinone (g)	200	-	-	200	2,81	562
074	Dichlorobenzaldéhyde (g)	100	-	-	100	25,87	2.587
075	Formaldéhyde (l)	4	-	-	4	767	3.068
076	Résorcinol (g)	300	-	-	300	9,88	2.964
077	Biotine (g)	-	5	-	5	2.365	11.825

../..

n° fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
078	!Propanol-2 (1)	! 11	! -	! 10	! 1	! 988	! 988
079	!Méthanol (1)	! 3	! -	! 0,5	! 2,5	! 1.144	! 2.860
080	!Chloroforme (1)	! 2,5	! -	! 0,5	! 2	! 1.625	! 3.250
081	!Ethieréthylque (1)	! 5	! -	! 2,5	! 2,5	! 2.015	! 4.534
082	!Acide formique (1)	! 1	! -	! -	! 1	! 1.118	! 1.118
083	!Acide oxalique (kg)	! 1	! -	! -	! 1	! 1.859	! 1.859
084	!Acide tartrique (kg)	! 2	! 3	! -	! 5	! 965	! 4.825
085	!Acide sulfosalicylique(kg)	! 1	! -	! -	! 1	! 1.170	! 1.170
086	!Orthophénantroline (g)	! 50	! -	! -	! 50	! 182	! 9.100
087	!Phtaléine pourpre (g)	! 60	! -	! -	! 60	! 168	! 10.080
088	!Méthylorange (g)	! 300	! -	! -	! 300	! 11,14	! 3.342
089	!Phénol rouge (g)	! 40	! -	! -	! 40	! 3,90	! 156
090	!Bromothymol bleu (g)	! 50	! -	! 25	! 25	! 223,6	! 5.590
091	!Alizarine	! 50	! -	! -	! 50	! 9,88	! 494
092	!Tournesol (g)	! 60	! -	! -	! 60	! 2,60	! 156
093	!Bromocrésol pourpre(g)	! 30	! -	! -	! 30	! 122,2	! 3.666
094	!Bromophénol bleu (g)	! 50	! -	! -	! 50	! 114,4	! 5.720
095	!Bromocrésol vert (g)	! 25	! -	! -	! 25	! 559	! 13.975
096	*Naphtol vert (g)	! 60	! -	! -	! 60	! 10,4	! 624
097	*Phénolphtaléine (g)	! 500	! -	! -	! 500	! 7,8	! 3.900
098	!Glycine thymol bleu(g)	! 5	! -	! -	! 5	! 10,4	! 52
099	!Glycine Crésol rouge(g)	! 5	! -	! -	! 5	! 1680	! 8.400
0100	!Eriochrome noir T (g)	! 90	! -	! -	! 90	! 7,22	! 650
0101	!Eriochrome bleu noir	! 999	! -	! 9	! 990	! 19,10	! 18.909
0102	!Murexide (g)	! 100	! -	! -	! 100	! 114,4	! 11.440
0103	!Diquinoline (g)	! 10	! -	! -	! 10	! 62,4	! 624
0104	!Diméthylglyoxime-Na ₂ (g)	! 300	! -	! -	! 300	! 4,16	! 1.248
0105	!Diphénylamine (g)	! 100	! -	! -	! 100	! 7,15	! 715
0106	!Acide chromotropique(g)	! 100	! -	! 50	! 50	! 33,28	! 1.664
0107	!Xylidyl bleu I (g)	! 1	! -	! -	! 1	! 468	! 468
0108	!Huile à immersion (ml)	! 200	! 100	! -	! 300	! 5,46	! 1.638
0109	!Cristal violet (g)	! 125	! 100	! -	! 225	! 21,84	! 4.914
0110	!Fuchsine basique (g)	! 25	! -	! -	! 25	! 36,92	! 923
0111	!Erythrosine (g)	! 25	! -	! -	! 25	! 40	! 1.000
0112	!Carmin d'indigo (g)	! 25	! -	! 15	! 10	! 22,36	! 224
0113	!Saframine (g)	! 50	! -	! -	! 50	! 18,20	! 910
0114	!Eosine jaunâtre (g)	! 100	! -	! -	! 100	! 20,80	! 2.080
0115	!Eosine écarlate (g)	! 50	! -	! -	! 50	! 23,92	! 1.196
0116	!Bleu de méthylène (g)	! 100	! 100	! -	! 200	! 18,20	! 3.640
0117	!Acide acétique (1)	! 5	! -	! -	! 5	! 1.130	! 5.650
0118	!Glucose (kg)	! 1	! -	! -	! 1	! 1.287	! 1.297
0119	!Acide chlorhydrique (1)	! 5	! -	! -	! 5	! 560	! 2.800
0120	!Fructose (kg)	! -	! 1	! -	! 1	! 2.094	! 2.094
0121	!Saccharose (kg)	! -	! 1	! -	! 1	! 1.562	! 1.562

N° fiche	Désignation (Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.	
122	Xylose (g)	!	10	!	10	545,2	5.452	
123	Arabinose (g)	!	100	!	100	173,42	17342	
124	Pyridoxine HCC (g)	!	100	!	100	20,78	2.078	
125	Acétaldéhyde (l)	!	1	!	1	2.297	2.297	
126	Acide oléique (l)	!	1	!	1	1.094	1.094	
127	Potassium nitrate (kg)	!	1	!	1	1.969	1.969	
128	Brome (l)	!	250	!	250	8,31	2.078	
129	Thréonine (g)	!	50	!	50	4,2	210	
130	Riboflavine (g)	!	25	!	25	46,24	1.156	
131	Lysine -HCC (g)	!	300	!	300	11,44	3.432	
132	Arginine (g)	!	500	!	500	17,30	8.650	
133	Amidon (g)	!	400	!	400	23	9.200	
134	Acide glutanique (g)	!	250	!	250	6,7	1.675	
135	Tryptophane (g)	!	100	!	100	353,6	35.360	
136	Baryum chlorure (kg)	!	6	!	6	1.326	7.956	
137	Baryum hydroxyde (kg)	!	1	!	1	819	819	
138	Plomb acétate (g)	!	600	!	600	1,7	1.020	
139	Mercure acétate (g)	!	200	!	200	48,75	9.750	
140	Argent nitrate (g)	!	900	!	900	6,68	6.012	
141	Nickel chlorure (g)	!	500	!	500	2,96	1.480	
142	Aluminium oxyde (g)	!	200	!	200	0,40	80	
143	Chrome oxyde (g)	!	1	!	1	715	715	
144	Sélénium noir (g)	!	500	!	500	26,52	13.260	
145	Zincuramylacétate (g)	!	500	500	!	1000	2,3	2.300
146	Uranylacétate (g)	!	500	!	500	1,1	550	
147	Zinc sulfate (g)	!	1000	!	1000	2,672	2.672	
148	Calcium sulfate (kg)	!	2	!	2	2.756	5.512	
149	Calcium hydroxyde (kg)	!	1000	!	500	1,352	676	
150	Calcium acétate (kg)	!	1	!	1	988	988	
151	Calcium chlorure (kg)	!	10	!	10	1.079	10.790	
152	Calcium chlorure 2H (kg)	!	5	!	5	1.144	5.720	
153	Ammoniaque 25% (l)	!	5,8	!	3,3	2,5	624	1.560
154	Ammonium oxalate (kg)	!	500	500	!	1	2.756	2.756
155	Ammonium molybdate (kg)	!	2	!	2	1.248	2.496	
156	Ammonium sulfate (kg)	!	14,7	!	8,7	6	1.092	6.552
157	Ammonium acétate (kg)	!	1	!	1	1.612	1.612	
158	Potassium phosphate diacide (kg)	!	450	!	450	1,30	585	
159	Potassium bromure (kg)	!	1,3	!	1,3	585	761	
160	Potassium ferrocyanure (kg)	!	2	!	2	808	1.616	
161	Potassium permanganate (kg)	!	6	!	6	2.418	14.508	
162	Potassium tartrate (g)	!	500	!	500	1,35	675	
163	Potassium pyrosulfate (kg)	!	2	!	2	988	1.976	
164	Potassium thiocyanate (kg)	!	2,5	!	0,1	2,4	13.328	7.937

N° fiche!	Designation (Article)	Stock 31.12.84!	Entrées!	Sorties!	Stock 31.12.85	P.U.	P.T.
165	Potassium persulfate (kg)	1	-	-	1	832	832
166	Urée (kg)	-	1	-	1	1.969	1.969
167	Acide barbiturique (kg)	-	1	-	1	10248	10.248
168	Thiamine HCL (g)	-	100	-	100	53,74	5.374
169	Cuivre sulfate 5H (kg)	1,3	3,7	-	5	754	3.770
170	Perhydrol (l)	3,8	-	0,3	3,5	572	2.002
171	Alumine basique (kg)	-	1	-	1	3.241	3.241
172	Alumine acide (kg)	-	1	-	1	3.241	3.241
173	Cellulose MN 2100 (g)	-	500	-	500	14,62	7.310
174	Frorisil 60-100 (kg)	-	1	-	1	12824	12.824
175	Gel silice 100-200 (kg)	-	1	-	1	11885	11.885
176	Gel silice 230-400 (g)	-	500	-	500	10,12	5.060
177	Gel silice 28-200 (kg)	-	1	-	1	5.011	5.011
178	Cellulose MN 2100 AC 40(g)	-	500	-	500	14,62	7.310
179	Cellulose MN 2100 DEAE (g)	-	500	-	500	20,95	10.475
180	Cellulose MN 2100 PEI (g)	-	500	-	500	13,31	6.655
181	Etain chlorure (g)	1000	-	500	500	7,28	3.640
182	Solution de pyrogallol(1)	1	-	-	1	4.862	4.862
183	Graisse de silicone	100	-	-	100	18,72	1.872
184	Silicone antimousse (g)	600	-	100	500	1,21	605
185	Brucine (g)	60	-	10	50	132,6	6.630
186	Sodium carbonate 0,1N !(ampoules)	4	-	-	4	455	1.820
187	Sodium dichromate 0,1N"	5	-	-	5	455	2.275
188	Potassium permanganate 0,1N"	5	-	-	5	455	2.275
189	EDTA 0,1 N (l)	5	-	1	4	650	2.600
190	Sodium arsenite (g)	400	-	-	400	3,54	1.416
191	Potassium carbonate sec(g)	500	-	-	500	1,16	580
192	Réactif de Nessler (ml)	500	-	-	500	3,18	1.590
193	Réactif de Trommsdorff(ml)	250	-	-	250	1,6	400
194	Magnésium sulfate (kg)	2,5	-	-	2,5	546	1.365
195	Magnésium chlorure (kg)	1	-	-	1	1.508	1.508
196	Magnésium acétate (g)	500	-	-	500	4,42	2.210
197	Magnésium carbonate (kg)	1	-	-	1	6.240	6.240
198	Fer en poudre (g)	200	-	-	200	4,6	920
199	Fer III sulfate (g)	900	-	-	900	1,55	1.395
200	Fer III chlorure (g)	1000	-	100	900	3,54	3.186
201	Fer II sulfate (kg)	3	-	-	3	1.248	3.744
202	Kit gram	-	450	-	450	22,21	9.546
203	Bouillon nutritif (g)	-	450	-	450	11,70	5.265
204	Extrait de levure (g)	-	450	-	450	12,10	5.445
205	Gelose au desoxycholate(g)	-	450	-	450	18,60	8.370
206	Gelose nutritive (g)	-	450	-	450	21,10	9.495
207	Sabouraud chloramphénicol !(g)	-	450	-	450	9,52	4.284

.../...

n° fiche!	Désignation (Article)	Stock 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock 31.12.85!	P.U.	P.T.
208!	Pastagar A (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !26,41!	11.884
209!	Pastone (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !10,56!	4.752
210!	Milieu de Litsky (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !14,52!	6.534
211!	Gélose au malt (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !10,94!	4.923
212!	Rothe simple concentration! !(g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !58,48!	26.316
213!	Mannitol mobilité (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !20,47!	9.212
214!	Gélose de Sabouraud (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 ! 6,30!	2.835
215!	Kligler (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !30,17!	13.576
216!	Bouillon Lactose-bile-vert! !brillant (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !49,47!	22.262
217!	Mac Conkey (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !33,76!	15.192
218!	Sabouraud liquide (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !19,67!	8.852
219!	Gélose standard pour !dénombrement (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !43,37!	19.517
220!	Glucose-Amidon au pourpre !de bromocrésol (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !34,52!	15.534
221!	Milieu de Mueller Hinton(g)!	!	- ! 450 !	- !	!	450 !40,71!	18.320
222!	Wash bouillon (g)	!	- ! 450 !	- !	!	450 !49,70!	22.365
223!	Urée de Christensen(tubes)!	!	- ! 5 !	- !	!	5 !64,28!	28.926
224!	Rothe double concentration! (tubes)	!	- ! 5 !	- !	!	5 !58,48!	26.316
225!	Auxanogramme de carbone(tubes)	!	- ! 5 !	- !	!	5 !74,11!	33.350
226!	Fermentation rapide sucre(")!	!	- ! 5 !	- !	!	5 !72,36!	32.562
227!	Milieu urée indole(ampoule)!	!	- ! 50 !	- !	!	50 !252,53!	113.639
228!	Disques O.N.P.G (pièce)	!	- ! 25 !	- !	!	25 ! 382 !	9.550
229!	Sabouraud+Gentamycine !(Boîtes)	!	- ! 10 !	- !	!	10 !7.869!	76.890
230!	Bleu de méthylène liquide (ml)	!	- ! 500 !	- !	!	500 !2,97 !	1.485
231!	Milieu au citrate de !Simmons	!	- ! 450 !	- !	!	450 !41,90!	18.855

Total : 1.698.523
=====

n°	Désignation (Article)	Stock	Entrées	Sorties	Stock	P.U.	P.T.
fiche		31.12.84	!		31.12.85	!	
!		!	!	!	!	!	!

10. EMBALLAGES

001!Bouteilles 0,63 l	194572	!	-	!	723	193849	!	27,5	!	2500848		
002!Bouteilles 0,50 l	!	5883	!	2.472	!	-	!	8.355	!	27,5	!	229763
003!Bouteilles 0,33 l	!	5721	!	597	!	-	!	16.318	!	27,5	!	173745
032!Bouteilles 0,325 l	!	43500	!	-	!	21.777	!	27.228	!	27,5	!	748770
033!Bouteilles 0,30 l	!	63360	!	12.383	!	-	!	75.743	!	27,5	!	2082933
034!Bouteilles 0,22 l	!	136815	!	-	!	7.876	!	128939	!	27,5	!	3545823
030!Casiers en boid vides	!	1244	!	3.997	!	-	!	3.894	!	350	!	1362900
031!Casiers en plastique vides	!	935	!	-	!	235	!	808	!	600	!	484800
010!Capsules vin Urwagwa	!	144	!	-	!	62	!	82	!	5.488	!	450016
011!Capsules Jus	!	143	!	-	!	18	!	125	!	6.634	!	829250
012!Capsules SOVIBAR	!	6	!	-	!	-	!	6	!	6.742	!	40452
013!Capsules Liqueur	!	23	!	-	!	2	!	21	!	5.036	!	105756
014!Capsules Vin S.M.C.	!	-	!	100	!	39	!	61	!	5.455	!	332755
015!Capsules Banana Nectar	!	17	!	-	!	8	!	9	!	5.824	!	52416
016!Capsules Banana Délice	!	23	!	-	!	3	!	20	!	5.824	!	116480
020!Etiquettes Vin Urwagwa	!	13	!	-	!	-	!	13	!	21413	!	278369
021!Etiquettes Jus	!	19	!	-	!	-	!	19	!	21413	!	406847
022!Etiquettes confiture	!	8265	!	5.000	!	8.265	!	5.000	!	0,43	!	2150
023!Etiquettes Divayi	!	2000	!	-	!	1.000	!	1.000	!	0,62	!	620
024!Etiquettes Nectar	!	2848	!	-	!	1.948	!	900	!	1,53	!	1.378
025!Etiquettes Liqueur	!	1739	!	5.000	!	2.789	!	4.000	!	0,79	!	3160

Total :13.829.231

=====

n° fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
1. <u>Equipement et matériel de Labo</u>							
1	!Etuve BEKSO	1	-	-	1	78.000	78.000
2	!Incubateur(Etuve)	1	-	-	1	104.843	104.843
3	!Bain-marie à fond oscillant	1	-	-	1	28.210	28.210
4	!Four à moufle	1	-	-	1	98.280	98.280
5	!Bain-marie Kohermann	1	-	-	1	37.375	37.375
6	!Autoclave FEDEGARI	1	-	-	1	774.372	774.372
7	!Balance Mettler PN 1210	1	-	-	1	142.500	142.500
8	!Balance à curseur !Sauter	1	-	-	1	16.165	16.165
9	!pH-mètre Beckman 3500	1	-	-	1	117.490	117.490
10	!pH-mètre Beckman MU x 100	1	-	-	1	103.500	103.500
11	!Réfractomètre RG.710	1	-	-	1	16.100	16.100
12	!Polarimètre HVL	1	-	-	1	127.560	127.560
13	!Photomètre vitraton	1	-	-	1	176.690	176.690
14	!Turbidimètre KM 10	1	-	-	1	348.560	348.560
15	!Spectrophotomètre modèle 24	1	-	-	1	518.649	518.649
16	!Microscope	1	-	-	1	136.401	136.401
17	!Centrifugeuse-Heraeus	1	-	-	1	216.235	216.235
18	!Distillateur d'eau	1	-	-	1	103.905	103.905
19	!Agitateur magnétique !chauffant	1	2	-	3	39.085	117.255
20	!Chauffe ballon 6 l	1	1	-	2	27.217	54.434
21	!Chauffe ballon 10 l	2	-	-	2	57.061	114.122
22	!Bécher 400 ml	2	10	2	10	274	2.740
23	!Bécher 1 l	-	10	-	10	542	5.420
24	!Bécher 2 l	-	10	-	10	970	9.700
25	!Creuset filtrant en verre	1	3	-	4	1.198	4.792
26	!Réduction avec rodage	3	1	-	4	624	2.496
27	!Réfractomètre à main	1	-	-	1	16.090	16.090
28	!Pycnomètre avec thermomètre	3	-	1	2	2.688	5.376
29	!Entonnoir cône 500ml	20	-	-	20	660	13.200
30	!Entonnoir cône en P.E	10	9	-	19	680	12.920
31	!Thermomètre 0 à 150°C	2	-	1	1	2.814	2.814
32	!Compteur de colonies	1	1	-	2	42.817	85.634
33	!Pointeau métallique pour plume	1	1	-	2	1.295	2.590
34	!Mortier avec pilon en méla mine	1	2	-	3	1.032	3.096
35	!Mortier avec pilon en porcelaine	1	2	-	3	422	1.266
							.../...

N°s fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
36	Capsule de platine 50 ml	6	-	-	6	175.510	1453.060
37	Balance pour équilibrer les tubes	1	1	-	2	113.330	26.660
38	Toupie ongulaire	2	-	-	2	17.975	35.950
39	Cuillers de 100 ml en plastique	36	-	4	32	35	1.120
40	Appareil de minéralisa- tion (MACRO)	1	-	-	1	51.389	51.389
41	Réchaud électrique	1	-	-	1	8.500	8.500
42	Bec Bunsen	-	2	-	2	21.091	42.182
43	Bec Bunsen électrique	-	2	-	2	4.218	8.436
44	Tank de fermentation pour Labo	2	-	-	2	78.000	156.000
45	Dessicateur	1	-	-	1	5.450	5.450
46	Tubes à essai	700	-	250	450	13	6.300
47	Porte-tubes à essai 20 places	7	-	-	7	1.070	7.490
48	Porte-tubes à essai 36 places	5	-	-	5	1.385	6.925
49	Port e-tubes à essai 40 places	1	-	-	1	1.610	1.610
50	Entonnoir en plastique ø 250 ml	1	-	-	1	1.720	1.720
51	Entonnoir en plastique ø 130	1	-	-	1	1.100	1.100
52	Entonnoir de Buckner ø 100	1	-	-	1	1.175	1.175
53	Pince à vis pour distillation	16	-	-	16	1.895	30.320
54	Support élévateur	3	-	2	1	3.225	3.225
55	Statif trépied	3	-	-	3	5.540	16.620
56	Pissette	4	-	-	4	1.500	6.000
57	Poires propipettes	5	-	-	5	1.735	8.675
58	Allume-gaz	-	1	-	1	415	415
59	Ciseau chromé droit	-	3	-	3	319	957
60	Bareau aimanté 6x25mm	-	10	-	10	241	2.410
61	Bareau aimanté 11x60mm	-	10	-	10	666	6.660
62	Recharge papier indic. 0,5 - 5,5	-	10	-	10	575	5.750
63	Recharge pap.indic? 0,5 - 9,0	-	10	-	10	575	5.750
64	Recharge pap.indic. 1 - 11	-	10	-	10	575	5.750
65	Paquet de 100 papiers filtre glissés 185mm	-	10	-	10	1.047	10.470
66	Paquet de 100 papiers filtré qualit. 185mm	-	10	-	10	683	6.830

.../...

N°s fiche	Désignation	!Stock au 31.12.84	!Entrées	!Sorties	!Stock au 31.12.85	P.U	P.T.
67	!Paquet de 100 papiers filtre glissés de ø 190mm	! -	! 10	! -	! 10	! 742	7.420
68	!Paquet de 100 papiers filtre durci ø 150mm	! -	! 10	! -	! 10	! 813	8.130
69	!Spatule inox double	! -	! 10	! -	! 10	! 164	1.640
70	!Verre montre en pyrex ø 60	-	! 10	! -	! 10	! 396	3.960
71	!Verre montre en pyrex ø 400	-	! 10	! -	! 10	! 506	5.060
72	!Pompe à vide	! -	! 2	! -	! 2	! 43.323	96.646
73	!Pipettes jaugées de 1ml	! -	! 20	! -	! 20	! 186	3.720
74	!Pipettes jaugées de 2ml	-	! 10	! -	! 10	! 219	2.190
75	!Pipettes jaugées de 0,5ml	-	! 20	! -	! 20	! 252	5.040
76	!Pipettes jaugées de 10ml	-	! 20	! -	! 20	! 267	5.340
77	!Pipettes jaugées de 25ml	-	! 20	! -	! 20	! 367	7.340
78	!Ballon de 6 l	! 5	! -	! 1	! 4	! 2.178	8.712
79	!Ballon de 2 l	! 2	! -	! -	! 2	! 658	1.316
80	!Ballon de 500ml	! 1	! -	! -	! 1	! 237	237
81	!Ballon de 1000ml	! 8	! -	! 2	! 6	! 334	2.004
82	!Fiole jaugée 1 l	! -	! 10	! -	! 10	! 521	5.210
83	!Fiole jaugée 100ml	! -	! 40	! -	! 40	! 217	8.680
84	!Fiole jaugée 250ml	! -	! 10	! -	! 10	! 463	4.630
85	!Fiole jaugée 50 ml	! 6	! 9	! -	! 15	! 188	2.820
86	!Ballon de 250 ml	! 3	! -	! -	! 3	! 174	522
87	!Erlenmeyer 5 l	! 2	! -	! -	! 2	! 1.505	3.010
88	!Erlenmeyer 3 l	! 3	! -	! -	! 3	! 941	2.823
89	!Erlenmeyer 2 l	! 3	! -	! -	! 3	! 473	1.419
90	!Burette automatique	! 4	! -	! -	! 4	! 1.432	5.728
91	!Burette Aspin 25 ml	! 2	! -	! -	! 2	! 1.965	3.930
92	!Réveil-avertisseur	! -	! 1	! -	! 1	! 1.535	1.535
93	!Tube pour stériliser les pipettes	! -	! 1	! -	! 1	! 2.065	2.065
94	!Boîtes pour stériliser les boîtes de Petri	! -	! 2	! -	! 2	! 9.380	18.760
95	!Ensemenseur	! -	! 2	! -	! 2	! 235	470
96	!Boîtes de Petri	! 250	! -	! 130	! 120	! 4.235	28.200
97	!Cellules de Malassez	! 2	! -	! -	! 2	! 4.388	8.776

Total

!4.781.012

N°s Fiche	Désignation (Article)	Stock au	Entrées	Sorties	Stock au	P.U.	P.T.
		31.12.84			31.12.85		
2	Matériel et outillage						
1	Foreuse électrique	1			1	19.680	19.680
2	Poids pour balance	30			30	-	27.842
3	Burette à l'huile	2			1	190	190
4	Machette	4			2	149	298
5	Ténaille	1			1	450	450
6	Tourne-vis de 12mm	2			1	250	250
7	Tourne-vis plat	1			1	120	120
8	Boîte de jeux d'extracteur de boulon	1			1	590	590
9	Levier pour réparation pneus	2			2	1.235	2.470
10	Scie saint joseph	2			2	1.050	2.100
11	Boîte taraud et filière	1			1	47.620	47.620
12	Pistolet pour compresseur	1			1	912	912
13	Coupe tuyaux	1	1		2	6.015	12.030
14	Equerre métallique	1	2		3	450	1.350
15	Ciseau pour bois 1"	2			1	350	350
16	Jeu de clés plates	1			1	6.930	6.930
17	Pince ampérimétrique	1			1	9.720	9.720
18	Pompe à graisse	1	1		2	980	1.960
19	Pince universelle	1			1	1.745	1.745
20	Pince étau	1			1	2.146	2.146
21	Bombonne CO ₂ vides	4			4	10.000	40.000
22	Jeu de chasse goupille	1			1	2.500	2.500
23	Pointeau	1	1		2	216	432
24	Bombonne à GAZ vides	3	-	-	3	5.000	15.000
25	Cric de 5 tonnes	1	-	-	1	7.170	7.170
26	Cric de 12 tonnes	1	-	-	1	10.170	10.170
27	Ponceuse Bosch	1	-	-	1	27.664	27.664
28	Burin	2	-	-	2	250	500
29	Appareil électrique de mesure	1	-	-	1	9.690	9.690
30	Coupe-verre	2	-	-	2	150	300
31	Décamètre	2	-	-	2	2.920	5.840
32	Arrache-poulie	1	1	-	2	5.520	11.040
33	Tire-fil	1	-	-	1	1.280	1.280
34	Fer à souder	1	-	-	1	2.830	2.830
35	Hâche	1	-	-	1	450	450
36	Balance de 2 tonnes	1	-	-	1	168.185	168.185
37	Balance de 100 kg	2	-	-	2	31.926	63.852
38	Poids de 20 kg pour balance	1	-	-	1	2.000	2.000

.../...

N°s ! Fiche!	Désignation (Article)	! Stock ! ! au 31.12.84	! Entrées !	! Sorties !	! Stock ! 31.12.85	P.U. !	P.T
39	!Jeu de clés allen	! 1	!	!	!	661!	661
40	!Niveau pour maçon	! 1	!	!	!	1.795!	5.385
41	!Lampe à souder	! 1	!	!	!	8.500!	8.500
42	!Clés anneau(jeu)	! 1	!	!	!	7.560!	7.560
43	!Jeu de mèche pour fer	! 1	!	!	!	8.150!	8.150
44	!Jeu de mèche pour bois	! 1	!	!	!	1.575!	1.575
45	!Jeu de mèche pour percer-	1	!	!	!	5.950!	5.900
46	!mur !Mèche pour mélanger la !peinture	! 3	!	!	!	250!	750
47	!Serre-joint	! 1	!	!	!	1.875!	1.875
48	!Equerre pour maçon	! 1	!	!	!	850!	850
49	!Rabot pour menuisier (en bois) (en métallique)	! 1	!	!	!	1.450!	1.450
50	!Pics	! 10	!	!	!	650!	6.500
51	!Cisaille à dénuder	! 1	!	!	!	750!	750
52	!Calibre à peigne (filière)	! 2	!	!	!	650!	1.300
53	!Lime pour fer(jeu)	! 1	!	!	!	3.520!	3.520
54	!Foreuse électrique	! 1	!	!	!	18.500!	18.500
55	!Scie à dos	! 1	!	!	!	1.450!	1.450
56	!Boîte de clés à douille	! 1	!	!	!	6.000!	6.000
57	!Arrache-poulie grande	! 1	!	!	!	8.500!	8.500
58	!Grand virax	! 1	!	!	!	24.500!	24.500
59	!Serre-joint virax	! 1	!	!	!	2.650!	2.650
60	!Pied à coulisse	! 1	!	!	!	1.600!	1.600
61	!Tourne vis à douille(jeu)	1	!	!	!	1.375!	1.375
62	!Tourne gauche pour tarauder	! 1	!	!	!	550!	550
63	!Perce-mur boîte	! 1	!	!	!	1.395!	1.395
64	!Marteau pour maçon	! 2	!	!	!	1.060!	2.120
65	!Marteau pour maçon de 5 kg	! 1	!	!	!	1.350!	1.350
66	!Coupe mastic	! 1	!	!	!	150!	150
67	!Pince circlips	! 1	!	!	!	375!	375
68	!Compas à tracer	! 1	!	!	!	250!	250
69	!Chignole pour bois	! 1	!	!	!	1.785!	1.785
70	!Bedane pour bois	! 2	!	!	!	350!	700
71	!Pelle	! 7	!	!	!	660!	4.620

Total

643.752

N°s fiche	Désignation (Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T
<u>3. Matériel et équipement</u>							
<u>de bureaux.</u>							
<u>Direction</u>							
1	!Bureau à deux caissons	1	-	-	1	120.00	120.000
2	!Fauteuil en bois	2	-	-	2	4.500	9.000
3	!Etagère en bois	1	-	-	1	16.000	16.000
4	!Armoire classeur en formica	1	-	-	1	6.000	6.000
5	!Portrait du Président de la République	1	-	-	1	1.000	1.000
6	!Fauteuil roulant mét.	1	-	-	1	30.680	30.680
7	!Fauteuil métallique	2	-	-	2	9.500	19.000
8	!					S/Total	:201.680
<u>Secrétariat</u>							
1	!Bureau à deux caissons	-	3	-	3	25.000	75.000
2	!Chaise métallique	-	2	-	2	4.500	9.000
3	!Chaise métallique	1	-	-	1	3.200	3.200
4	!Chaise en bois	1	-	-	1	2.500	2.500
5	!Machine à écrire Facit	1	-	-	1	81.720	81.720
6	!Machine à écrire Hermes	1	-	-	1	55.450	55.450
7	!Machine à écrire Facit	1	-	-	1	54.350	54.350
8	!Stencileuse	1	-	-	1	139.000	139.000
9	!Etagère en bois	1	-	-	1	8.000	8.000
10	!Dictionnaire Anglais- Français	1	-	-	1	2.430	2.430
11	!Dictionnaire petit Larousse	1	-	-	1	1.750	1.750
12	!Latte en plastique 50cm	1	-	-	1	206	206
13	!Perforateur	1	-	-	1	1.350	1.350
							433.956
<u>Comptabilité</u>							
1	!Bureau à deux caissons	2	-	-	2	15.000	30.000
2	!Bureau à deux caissons	-	1	-	1	23.000	23.000
3	!Machine à calculer	1	-	-	1	29.150	29.150
4	!Machine à calculer	-	2	-	2	27.265	54.530
5	!Chaise en bois avec Tissu	-	2	-	2	4.500	9.000
6	!Chaise en bois	1	-	-	1	2.500	2.500
7	!Fichier en bois	1	-	-	1	750	750
8	!Armoire métallique	1	-	-	1	43.000	43.000
9	!Bac à fiche sur roulette	1	-	-	1	15.000	15.000
10	!Classeur métallique	1	-	-	1	40.690	40.690
11	!Tireur de courtier	1	-	-	1	3.000	3.000
12	!Latte en plastique 50cm	1	-	-	1	206	206
						S/Total	:250.826

.../....

N°s fiche	Désignation(Article)	!Stock 31.12.84	!Entrées	!Sorties	!Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
--------------	----------------------	--------------------	----------	----------	-----------------------	------	------

Administratif et Financier

1	!Bureau à 2 caissons	! 2	! -	! -	! 2	! 15.000	! 30.000
2	!Chaise métallique	! 2	! -	! -	! 2	! 4.500	! 9.000
3	!Chaise en bois	! 1	! -	! -	! 1	! 2.500	! 2.500
4	!Etagère en bois	! 1	! -	! -	! 1	! 16.000	! 16.000
5	!Machine à calculer	! 1	! -	! -	! 1	! 22.250	! 22.250
6	!Agrafeuse	! 1	! -	! -	! 1	! 1.350	! 1.350
7	!Perforateur	! 1	! -	! -	! 1	! 1.350	! 1.350
8	!Latte de 50 cm	! 1	! -	! -	! 1	! 206	! 206

S/total : 81.306

Facturation

1	!Bureau à deux caissons	! 1	! -	! -	! 1	! 15.000	! 15.000
2	!Chaise métallique	! -	! 1	! -	! 1	! 4.500	! 4.500
3	!Chaise en bois	! 1	! -	! -	! 1	! 2.500	! 2.500
4	!Machine à calculer	! 1	! -	! -	! 1	! 29.150	! 29.150
5	!Perforateur leitz	! 1	! -	! -	! 1	! 1.350	! 1.350
6	!Coffre-fort métallique	! 1	! -	! -	! 1	! 362.000	! 362.000
7	!Coffre-fort (mur)	! 1	! -	! -	! 1	! 15.000	! 15.000
8	!Agrafeuse	! 1	! -	! -	! 1	! 1.350	! 1.350
9	!Latte de 50 cm	! 1	! -	! -	! 1	! 1.350	! 1.350
10	!						

S/Total : 432.200

Gestion et Approvisionnement

1	!Bureau à deux caissons	! 2	! -	! -	! 2	! 15.000	! 30.000
2	!Chaise métallique	! 1	! -	! -	! 1	! 3.200	! 3.200
3	!Chaise métallique	! -	! 1	! -	! 1	! 4.500	! 4.500
4	!Machine à calculer	! 1	! -	! -	! 1	! 18.650	! 18.650
5	!Machine à calculer	! 1	! -	! -	! 1	! 12.958	! 12.958
6	!Latte de 30 cm	! 1	! -	! -	! 1	! 68	! 68

S/Total : 69.376

Stock vidanges

1	!Table en bois 90 x 75	! 1	! -	! -	! 1	! 1.500	! 1.500
2	!Etagère à 2 rayons 85 x 75 cm	! 1	! -	! -	! 1	! 2.500	! 2.500
3	!Portrait du Président !de la République	! 1	! -	! -	! 1	! 1.000	! 1.000
4	!Chaise en bois	! 3	! -	! -	! 3	! 2.500	! 7.500
5	!Bureau à un caisson	! 1	! -	! -	! 1	! 10.000	! 10.000

S/Total : 22.500

.../...

N° fiche	Désignation(Article)	Stock au 31.12.84	Entrées	Sorties	Stock au 31.12.85	P.U.	P.T.
-------------	----------------------	-------------------------	---------	---------	-------------------------	------	------

Commercialisation

1	!Bureau à un caisson	!	1	!	-	!	-	!	1	!	10.000	!	10.000
2	!Chaise en bois	!	1	!	-	!	-	!	1	!	2.500	!	2.500

S/Total : 12.500

Production

1	!Bureau à deux caissons!	2	!	-	!	-	!	2	!	13.500!	27.000	
2	!Bureau à deux caissons!	-	!	-	2	!	-	!	2	!	25.000!	25.000
3	!Chaise métallique	!	-	!	2	!	-	!	2	!	4.500!	4.500
4	!Chaise métallique	!	1	!	-	!	-	!	1	!	3.200!	3.200
5	!Chaise en bois	!	2	!	-	!	-	!	2	!	2.500!	5.000
6	!Machine à calculer	!	1	!	-	!	-	!	1	!	17.076!	17.076
7	!Agrafeuse	!	1	!	-	!	-	!	1	!	1.350!	1.350
8	!Latte de 50 cm	!	1	!	-	!	-	!	1	!	206!	206

S/Total : 83.332

Magasin

1	!Armoire vitrée	!	1	!	-	!	-	!	1	!	18.000	!	18.000
2	!Bureau à 2 caissons	!	1	!	-	!	-	!	1	!	15.000	!	15.000
3	!Chaise en bois	!	1	!	-	!	-	!	1	!	2.500	!	2.500
4	!Fichier en bois	!	1	!	-	!	-	!	1	!	750	!	750

S/Total : 36.250

Laboratoire

1	!Machine à calculer	!	1	!	-	!	-	!	1	!	8.500	!	8.500
2	!Armoire vitrée	!	4	!	-	!	-	!	4	!	18.000	!	72.000
3	!bureau à 2 caissons	!	1	!	-	!	-	!	1	!	15.000	!	15.000
4	!Bureau à 1 caisson	!	2	!	-	!	-	!	2	!	10.000	!	20.000
5	!Chaise métallique	!	1	!	-	!	-	!	1	!	3.200	!	3.200
6	!Chaise en bois	!	2	!	-	!	-	!	2	!	2.500	!	5.000
7	!Cuisinière électrique	!	1	!	-	!	-	!	1	!	59.000	!	59.000

S/Total : 182.700

Total général = 1.806.626

=====

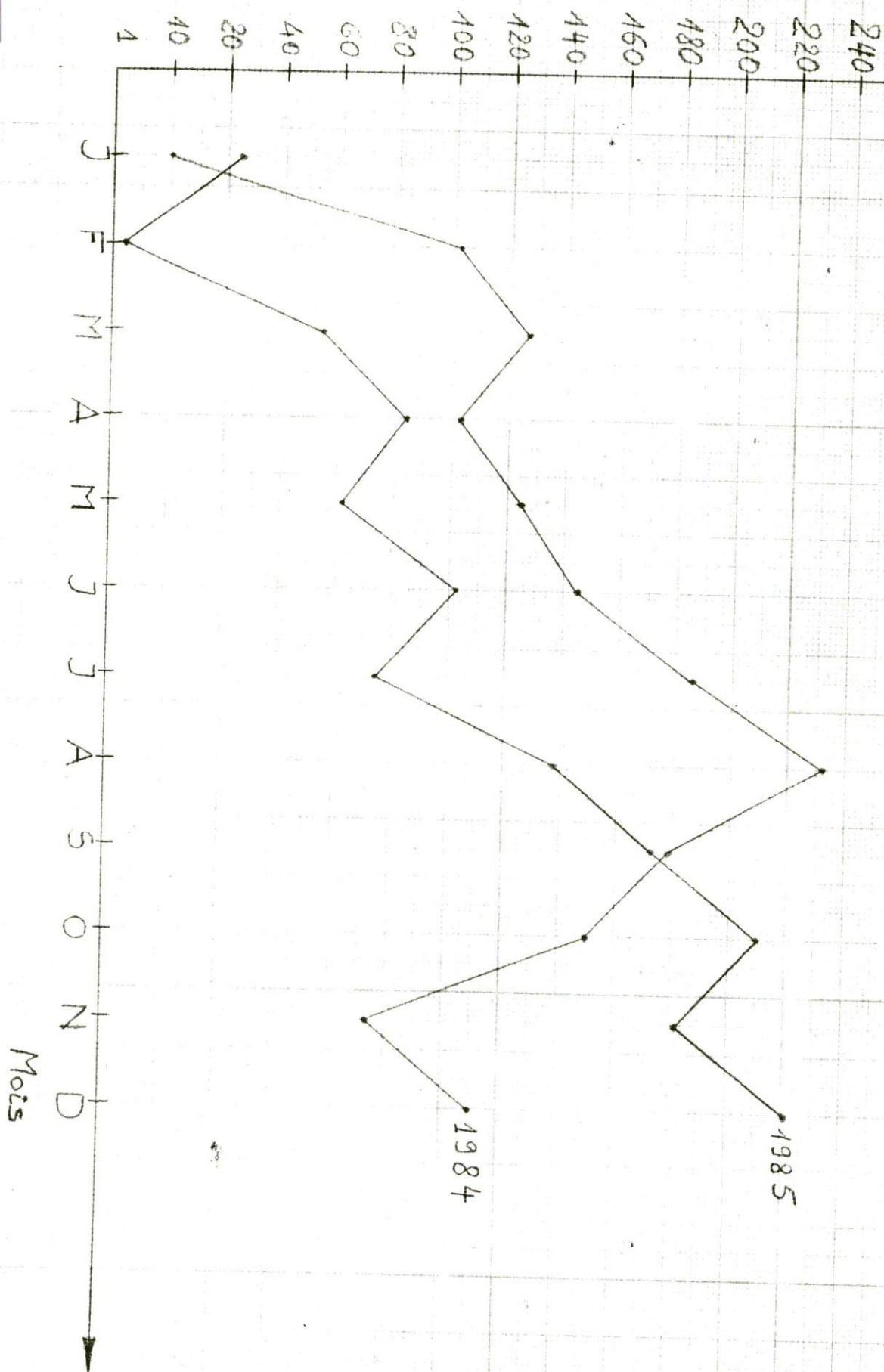
4. Matériel et Equipement pour la Cantine

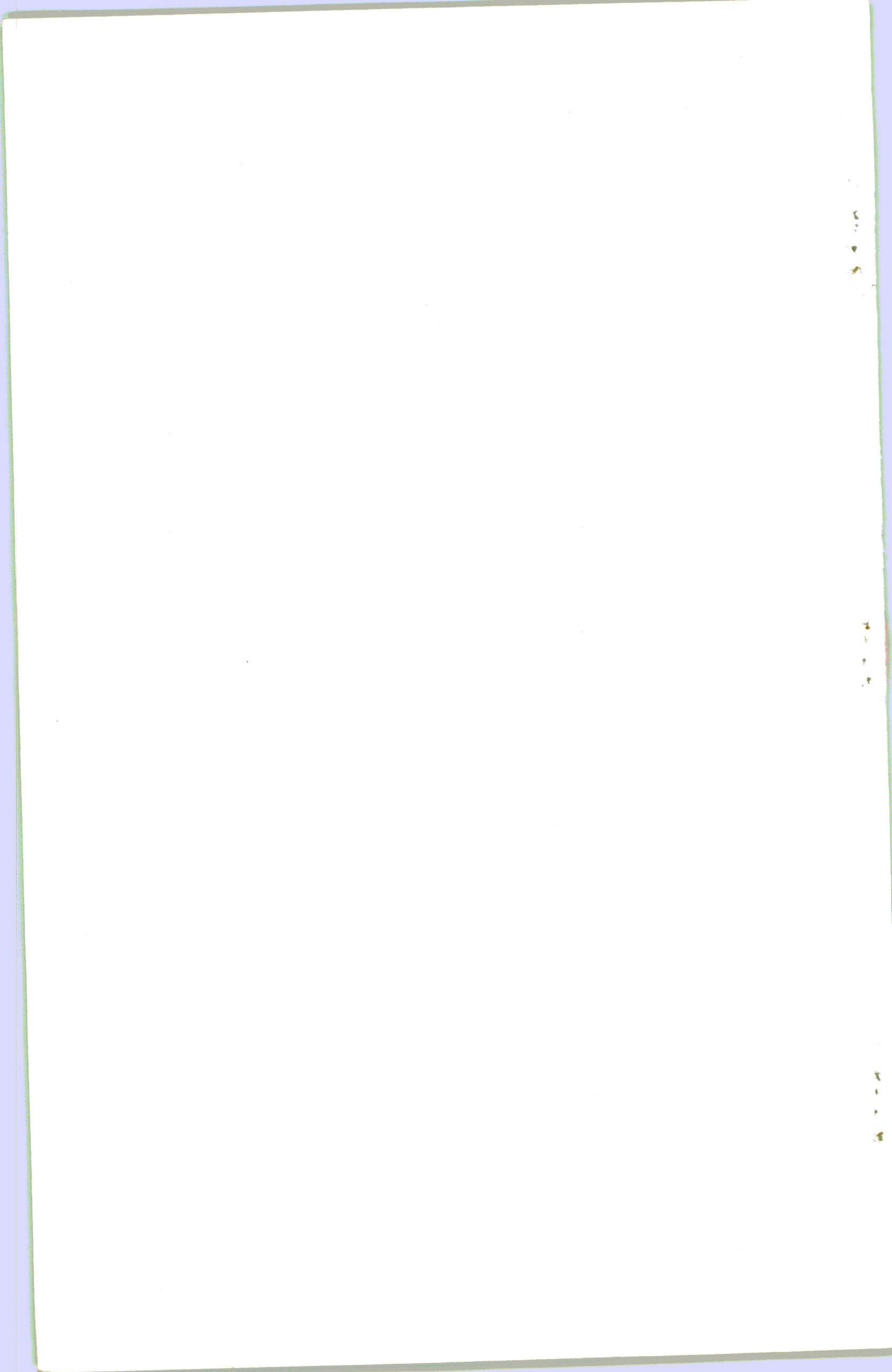
N° fiche	Désignation		P.U.	P.T
1	! Grandes formes sandwich	19	400	7.600
2	! Moyennes formes sandwich	5	300	1.500
3	! Formes pour pains	84	150	12.600
4	! Formes pour cakes grand forma	12	310	3.720
5	! Formes pour cakes petit forma	68	20	1.360
6	! Fouet	1	250	250
7	! Casseroles	2	500	1.000
8	! Filtre pour thé	1	200	200
9	! Tasses en plastique	20	75	1.500
10	! Tasses en porcelaine	1	130	130
11	! Gobelets grand format	6	120	720
12	! Gobelets petit format	4	100	400
13	! Assiettes en plastic	2	30	60
14	! Couteaux de table	2	40	80
15	! Paire de ciseaux	1	300	300
16	! Frigo	1	114.107	114.107
17	! Pot pour thé	1	1.000	1.000
18	! Formes pour gateaux	5	340	1.700
19	! Plateaux	4	200	800
20	! Balance de 15 kg	1	24.000	24.000
21	! Tables en formica	10	4.000	40.000
22	! Tabourets	29	450	13.050
23	! Caisses vides primus	1	150	150
24	! Bouteilles vides primus	10	70	700
25	! Caisses vides fanta	7	600	4.200
26	! Casiers vides-Vin spécial!	3	350	1.050
27	! Bouteilles vides vin spécial	60	45	2.700
28	! Cuisinière électrique	1	65.000	65.000
29	! Congélateur	1	121.668	121.668
Total :				421.545

Tonnes

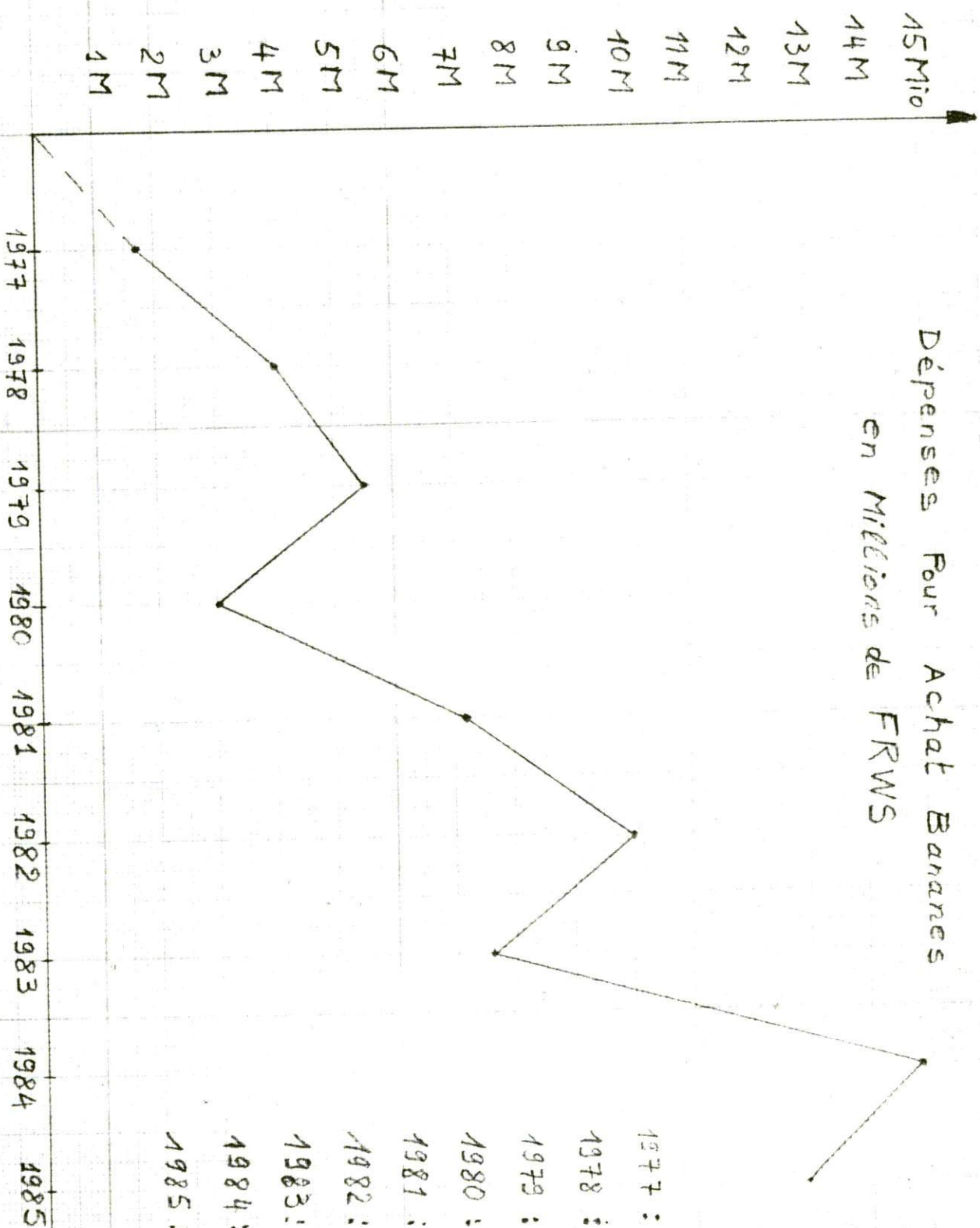
Achat de Bananes

Annexe I

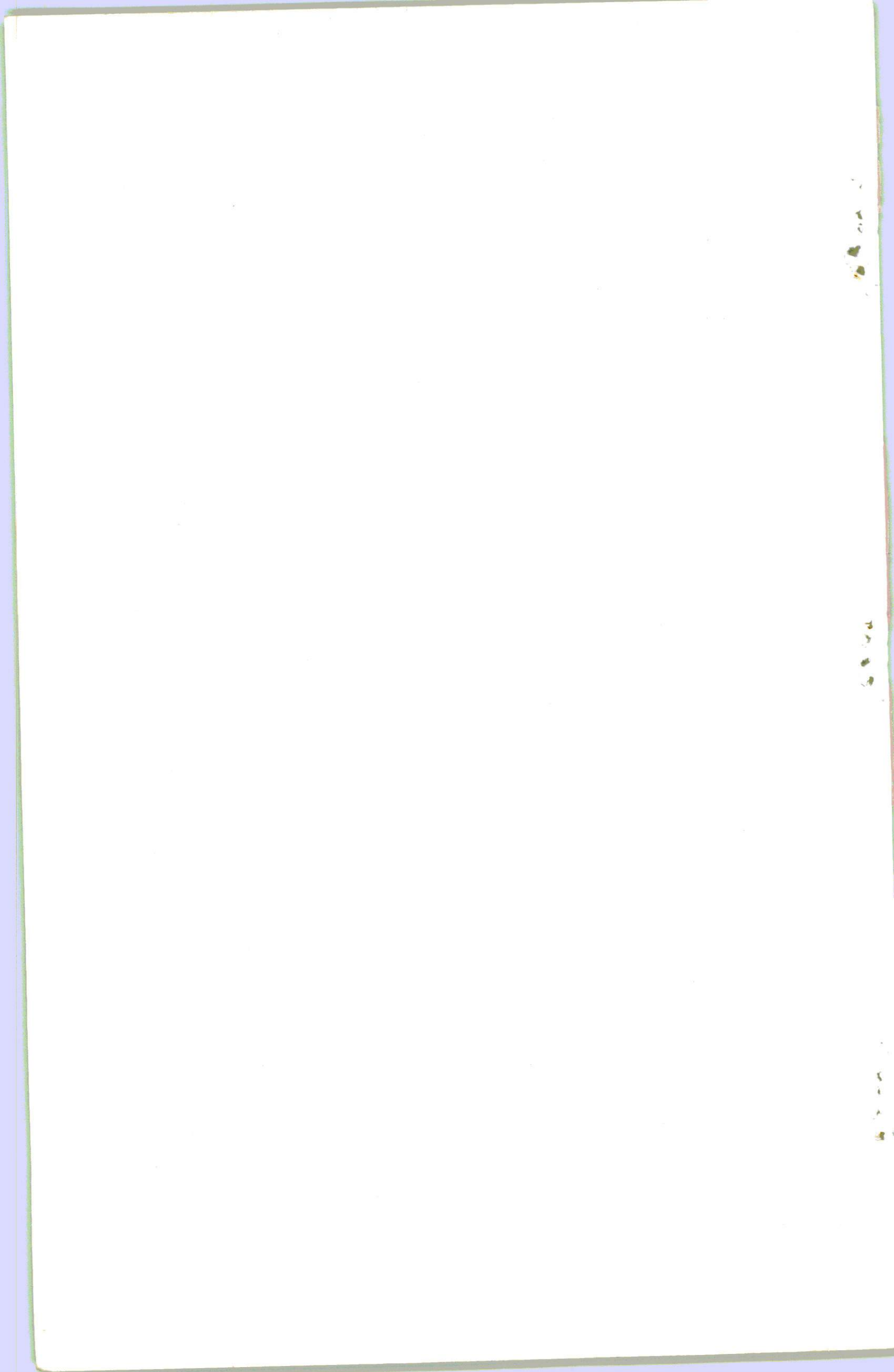




Dépenses Pour Achat Bananes en Millions de FRWS

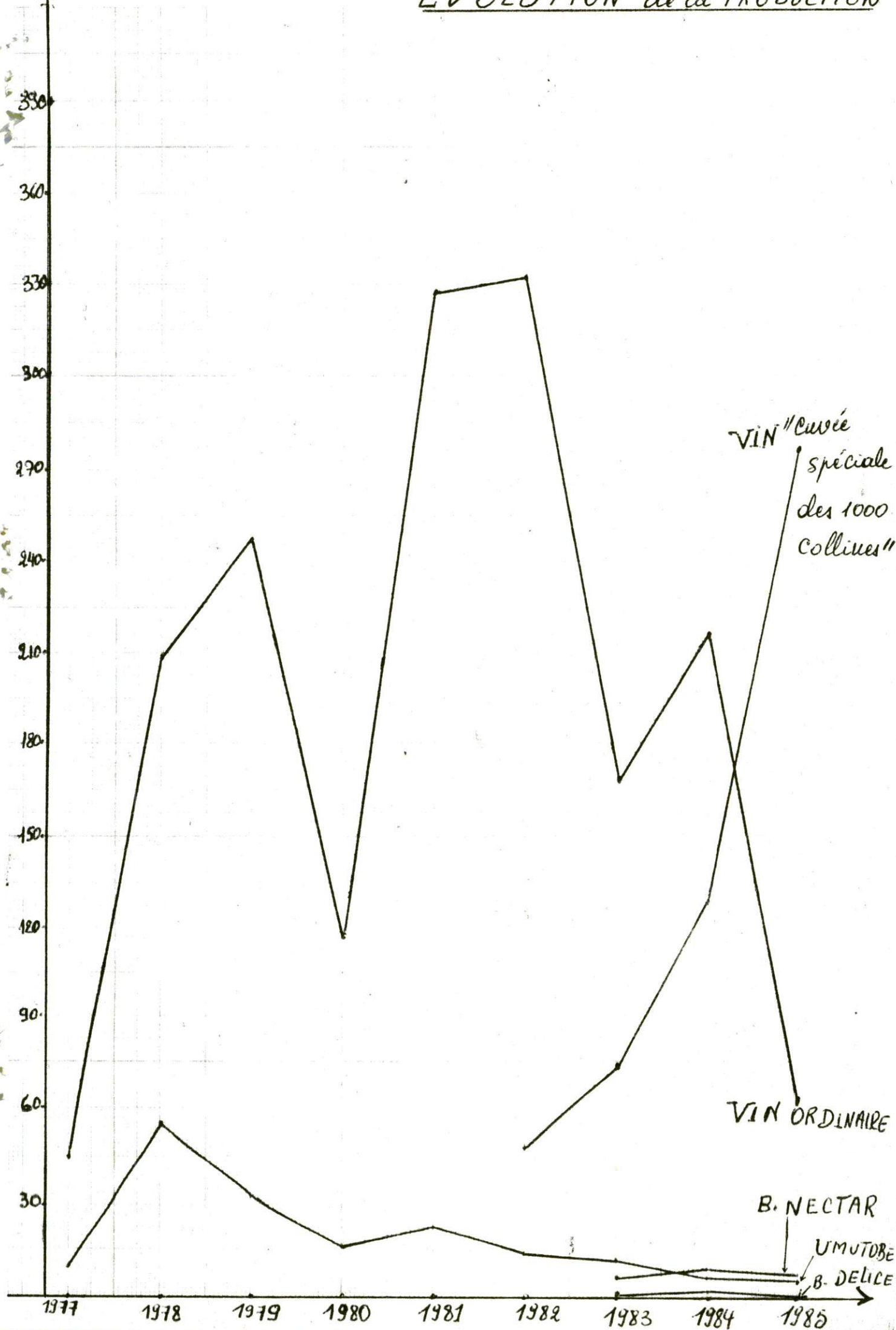


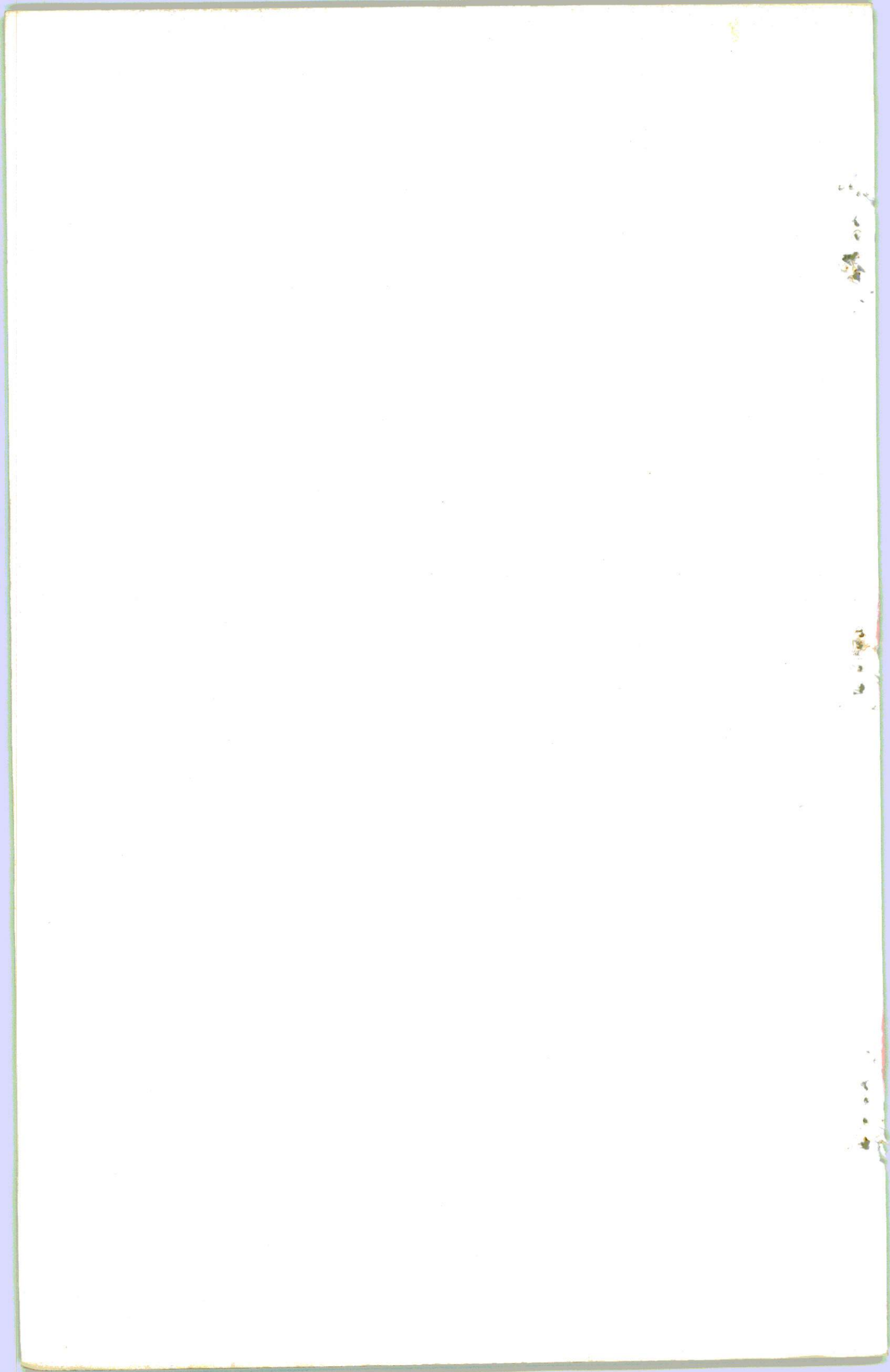
Annexe II



1000 litres Annexe III

EVOLUTION de la PRODUCTION





QUANTITE VENDUE PAR PRODUIT

PRODUIT	Quantité	P. U.	Valueur
JUS CONCENTRE	1984		
	478 c/s + 13 l/s de 0,30 l	500	239.260
	8 c/s - de 0,30 l	550	4.400
	89 c/s + 21 l/s de 0,30 l	625	56.150
	39 c/s + 23 l/s de 0,50 l	800	31.936
	20 c/s + 13 l/s de 0,50 l	875	17.955
	6 c/s - de 0,63 l	1000	6.000
	6 c/s - de 0,63 l	1008	6.048
	⇒ Total : 5267 litres	-	361.749
JUS DILUE			
"NECTAR + DELICE"	180 c/s + 19 l/s de 0,22 l	400	72.304
	268 c/s + 14 l/s de 0,22 l	450	120.852
	6 c/s - de 0,22 l	480	2.880
	⇒ Total : 2504 litres	-	196.036
VIN ORDINAIRE			
	6.317 c/s + 20 l/s de 0,30 l	1000	6.317.200
	3.457 c/s + 22 l/s de 0,30 l	1.125	3.890.115
	5.537 c/s + 10 l/s de 0,63 l	1.750	9.690.450
	2.761 c/s + 15 l/s de 0,63 l	1.875	5.178.000
	⇒ Total : 204.027 litres	-	25.076.365
VIN SPECIAL			
	6.009 c/s + 23 l/s de 0,325 l	2.625	15.776.040
	2.918 c/s + 5 l/s de 0,325 l	2.750	8.025.050
	1.184 c/s + 19 l/s de 0,63 l	5.000	5.923.800
	1.169 c/s + 23 l/s de 0,63 l	5.125	5.995.240
	271 l/s de 0,63 l	210	44.310
	⇒ Total : 109.760 litres	-	35.765.040
LIQUEUR			
	832 bouteilles de 0,325 l	460	382.720
	3.221 bouteilles de 0,50 l	700	2.254.700
	25 bouteilles de 0,50 l	750	18.750
	⇒ Total : 1024 litres	-	2.656.170
			64.055.360

724
54 520
38 315
32.835
04 215
65 520
3.291

