

**Société « Kraoun Group »**  
**M. Alexandre BOULAT**  
**8 985 768 36 25**  
**Mme Anna KAMLEVA (manager)**  
**Tél : 8 (495) 600-30-40 доб. 237 / 8-915-175-08-28**  
**Email : kraun@inbox.ru**

**FILIERE : transformation laitière**  
**REGION : Volgograd**

---

**Projet** : rénovation d'une usine de transformation de lait dans la région de Volgograd, village de Mikhaylovka

**Localisation** : région de Volgograd, village de Mikhaylovka, à 800 km de Moscou

**Partenaire russe qui propose le projet** :

La société Kraoun group possède plusieurs usines :

- OAO Mikhaïlavskiy : région de Volgograd, village de Mikhaylovka. Elle produit du lait de consommation, fromages.
- OAO Nikolaevskiy maslodelniy kombinat : région de Volgograd, ville de Nikolayevsk. Elle produit du lait concentré et du beurre.
- OAO Konservchik : région de Novossibirsk, ville de Koupino. Elle produit des crèmes glacées.
- ZAO Pereyaslavskiy molotchniy zavod : région de Khabarovsk, village de pereyaslavka. Elle produit du beurre, du lait de consommation.

Toutes leurs usines possèdent un équipement moderne, mais ne sont pas exploitées au maximum de leurs capacités. Elles transforment 350 000 L de lait / jour. Elles utilisent de la poudre de lait comme matière première, du fait du manque de lait.

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

Il s'agit de l'usine Mikhaïlovskiy qui produit déjà des fromages (Cheddar : 2000 T / an ; Mozarella 30 T / mois ; Cheddar en tresse 20 T / mois).

**Description détaillée du projet et financement** :

Rénovation / agrandissement pour ajout d'une ligne de production de fromages à pâte molle type camembert. Ils envisagent la production de 40 T / mois.

Nombre d'hectares disponibles pour l'agrandissement de l'usine : 15 hectares

Estimation du coût total du projet : 180 M RUB

- Part financière ou matérielle apportée par le partenaire russe : à discuter avec le partenaire français
- Part financière ou matérielle/immatérielle (conseils, équipements, etc...) attendue de la part du partenaire français : à discuter

**Type de partenaire français recherché** : de préférence un spécialiste de la fabrication de fromages.