

ECOLE HOTELIERE MARIE AUXILIATRICE (EHMA)

Nom : LOUIS, CASTEL, CASTOR, DUBOIS

Prenom: Tracy Djemima, Gusterlynda , Rylender

Projet: Production des Nectars

Entreprise: **Harmonie des saveurs**

Devise: “Le vrai gout des fruits et le respect de la nature”

HARMONIE DES SAVEURS

Le vrai goût des fruits et le respect de nature

ADRESSE : Route à Frères, Pétion-Ville, HAÏTI

E-MAIL : castorylendercosta@gmail.com

TÉLÉPHONE : +509 3154-641 / +509 4309-6972



NOS NECTARS PURS



MANGUE



FRUIT DE
PASSION



CERISE



ORANGE

Harmonie des Saveurs



Harmonie des Saveurs est une entreprise spécialisée dans la production des nectars naturels et savoureux. Nous proposons une variété de saveurs soigneusement sélectionnées : orange, mangue, Fruits de la passion et cerise. Chaque nectar est préparé avec soin afin d'offrir un goût authentique, rafraîchissant et de qualité. Notre mission est d'apporter plaisir, fraîcheur et bien-être à travers des boissons accessibles à tous. C'est pourquoi notre clientèle cible est tout le monde, aussi bien les enfants que les adultes, sans distinction. Avec Harmonie des Saveurs, chaque gorgée est un moment de douceur, de partage et de bonheur, une véritable harmonie entre la nature et le goût.

Parlons un peu du Nectar

Le nectar est une boisson très utile dans la vie quotidienne grâce à sa richesse en goût et en énergie. Il permet avant tout de s'hydrater, de se rafraîchir et d'apporter un moment de plaisir, aussi bien aux enfants qu'aux adultes.

Le nectar peut être utilisé de plusieurs façons :

- Il peut être consommé directement comme boisson, au petit-déjeuner, pendant les repas ou après une activité physique.
- Il est aussi utilisé dans la préparation de cocktails et de jus mélangés, aussi bien naturels que festifs.
- En cuisine, le nectar peut servir à la réalisation de desserts comme les glaces, les sorbets, les gâteaux ou les sauces sucrées.
- Il peut également accompagner certaines recettes culinaires, par exemple pour parfumer des plats ou des marinades sucrées-salées.

Équipe de Production

Harmonie des saveurs repose sur une équipe de quatre personnes motivées et bien organisées.

1. **Djemima Tracy LOUIS** : Directrice générale de l'entreprise. Elle s'occupe de la gestion de l'organisation et de la prise des décisions importantes
2. **Gusterlynda CASTEL** : responsable de la production. Elle prépare les nectars et veille au respect de l'hygiène et des recettes

3. **Rylender CASTOR** : chargé du marketing et de la communication. Il s'occupe de faire connaître l'entreprise et d'attirer les clients.
4. **Emmanuel DUBOIS** : responsable de la logistique et de la distribution. Il veille à l'approvisionnement et à la bonne conservation des produits.

Mission:

Offrir aux consommateurs des nectars naturels de haute qualité, élaborés à partir de fruits soigneusement sélectionnés, afin de préserver le vrai goût des fruits tout en respectant la nature et la santé.

Ressources utilisées

Pour la production de nos nectars, **Harmonie des Saveurs** utilise des ressources simples, naturelles et accessibles. Les ingrédients principaux sont des fruits frais tels que des oranges, des mangues, des Fruits de la passion et des cerises. On les laves, les nettoie et les épluche dans certains cas. Et après on les mixe séparément.

Nous utilisons également du sucre blanc en quantité contrôlée pour équilibrer le goût, du jus de citron comme conservateur naturel, et de l'eau potable pour la dilution.

La préparation se fait à l'aide du feu, indispensable pour la cuisson et la pasteurisation du nectar, ce qui garantit l'hygiène et la sécurité du produit.

Pour le conditionnement, nous utilisons des bouteilles en verre, un matériau sain, réutilisable et respectueux de l'environnement.

Impact durable et protection de l'environnement

Notre projet s'inscrit dans une démarche de développement durable. Nous privilégions l'utilisation de fruits locaux, ce qui soutient les agriculteurs et réduit la pollution liée au transport.

Le choix des bouteilles en verre permet de limiter l'usage du plastique, souvent nocif pour l'environnement. De plus, nous évitons les colorants artificiels et les conservateurs chimiques, afin de proposer un produit plus naturel et plus sain.

Idée de recyclage

Pour encourager le recyclage, Harmonie des Saveurs met en place une initiative simple:

Les clients qui rapportent un certain nombre de bouteilles en verre vides (10bouteilles) bénéficient d'une réduction ou d'un nectar gratuit.

Les bouteilles récupérées peuvent être lavées et réutilisées, ou transformées en objets utiles comme des pots de rangement, des vases ou des contenants décoratifs.

Licence du Boisson

Harmonie des saveurs a officiellement obtenu la licence 1. Cette licence nous autorise à produire des boissons non alcoolisées ainsi que des boissons dont le taux d'alcool est inférieur à 1.2%.

Dans nos cas, nos nectars sont 100% sans alcool. Ils respectent toutes les normes sanitaires et peut être consommé en toutes sécurité.

Personnes cibles

Notre produit s'adresse à plusieurs groupes de personnes :

- Les enfants, pour une boisson agréable et contrôlée
- Les jeunes, pour se rafraîchir et gagner de l'énergie
- Les adultes, au travail ou à la maison
- Les familles, pour la consommation quotidienne
- Les restaurants, écoles et événements, pour des boissons naturelles



En résumé, notre cible est toute la population, sans distinction d'âge.

La concurrence

La concurrence de l'Harmonie des Saveurs comprend principalement :

- Les autres producteurs de nectar artisanaux
- Les supermarchés, qui vendent des nectars industriels

Cependant, notre produit se distingue clairement des autres.

La question qui se pose c'est Pourquoi notre nectar est-il meilleur?

Contrairement aux nectars industriels souvent riches en produits chimiques, nos nectars sont plus naturels, préparés avec des ingrédients simples et connus. Nos fruits sont frais et locaux, alors que beaucoup de nectars du commerce utilisent des concentrés importés.

Différence principale:

- Leur nectar: production industrielle, additifs, emballages plastiques, goût standardisé.
- Notre nectar: production artisanale, ingrédients naturels, bouteilles en verre, goût authentique et respect de l'environnement.

Ainsi, **Harmonie des Saveurs** offre un nectar plus sain, plus responsable et plus proche des consommateurs.

Communication et Marketing

Depuis sa création, **Harmonie des Saveurs** a mis en place une stratégie de communication efficace, cohérente et adaptée à son environnement, afin d'assurer une visibilité durable et un lien fort avec la population. L'entreprise est activement présente :

- ✓ sur les réseaux sociaux, où elle valorise ses nectars naturels à travers des contenus éducatifs et attractifs. Ces plateformes nous permettent non seulement de promouvoir nos produits, mais aussi de sensibiliser le public à l'importance de la consommation locale et du respect de l'environnement. Cette communication numérique renforce la transparence de notre démarche et la confiance des consommateurs.
- ✓ En complément, la radio locale joue un rôle stratégique dans notre communication. Elle nous permet de toucher un public large et diversifié, y compris les ménages et les zones moins connectées. Les messages diffusés mettent en avant la qualité de nos produits, leur origine naturel et notre engagement écologique, ce qui positionne Harmonie des Saveurs comme une marque responsable et crédible.
- ✓ La visibilité de l'entreprise est également renforcée par des supports physiques, notamment des affiches et banderoles placées dans des lieux à forte fréquentation. Ces supports assurent une présence constante de la marque dans l'espace public et facilitent sa reconnaissance par la population.
- ✓ Enfin, le bouche-à-oreille constitue un pilier fondamental de notre communication. Grâce à la satisfaction de nos clients et à la qualité constante de nos nectars, la recommandation naturelle s'est imposée comme un levier puissant de notoriété. Les dégustations et les échanges directs avec la communauté ont permis de créer un lien de proximité et de fidélité autour de la marque.



À travers cette approche multi canale, Harmonie des Saveurs est aujourd'hui reconnue comme une entreprise innovante, engagée et durable, capable de répondre aux attentes des consommateurs tout en contribuant au développement économique local et à la protection de l'environnement.

Parlons un peu du Nectar

Le nectar est une boisson très utile dans la vie quotidienne grâce à sa richesse en goût et en énergie. Il permet avant tout de s'hydrater, de se rafraîchir et d'apporter un moment de plaisir, aussi bien aux enfants qu'aux adultes

Processus de production et matériels utilisés

Le processus de production de Harmonie des Saveurs repose sur des étapes simples, maîtrisées et respectueuses des normes d'hygiène, afin de garantir un nectar naturel, sain et de qualité constante.

La fabrication commence par la sélection rigoureuse des fruits, choisis pour leur fraîcheur et leur maturité. Les fruits sont ensuite lavés soigneusement à l'eau potable, puis épluchés et découpés. Après cette préparation, ils sont pressés ou mixés pour en extraire le jus naturel.

Le jus obtenu est ensuite filtré afin d'éliminer les impuretés, puis mélangé avec les autres ingrédients naturels tels que l'eau, le sucre, le jus de citron et une légère touche d'essence de vanille. Ce mélange est porté au feu pour une cuisson contrôlée, permettant d'assurer la pasteurisation, la conservation du produit et le respect des normes sanitaires.

Une fois la cuisson terminée, le nectar est laissé à refroidir, puis mis en bouteilles en verre préalablement stérilisés. Les bouteilles sont ensuite fermées, étiquetées et stockées dans des conditions adaptées, prêtes à être distribuées.

Matériels et outils indispensables

Pour assurer ce processus de production, Harmonie des Saveurs utilise des matériels simples mais essentiels :

- Couteaux et planches pour la découpe des fruits
- Bassines et récipients pour le lavage
- Mixeur ou presse-fruits
- Passoire ou filtre
- Marmites ou casseroles résistantes à la chaleur
- Source de feu (réchaud ou cuisinière)
- Spatules ou cuillères de mélange
- Bouteilles en verre recyclables
- Entonnoirs pour le remplissage
- Capsules ou bouchons hermétiques
- Étiquettes et matériel d'étiquetage



Grâce à ce processus maîtrisé et à l'utilisation de matériels adaptés, Harmonie des Saveurs garantit une production efficace, hygiénique et respectueuse de l'environnement, tout en offrant aux consommateurs un nectar naturel de haute qualité.

Volet Financier Simplifier(Estimation)

Poste du Dépense	Montant estime (gourdes)
Investissement (Outils, Aménagement)	4,760.00
Matière première (Stock de départ)	5,400.0
Marketing (Publicité, enseigne)	2 000.00
Total Besoin Au Démarrage	10,160,00

Besoin au Démarrage

Éléments	Descriptions	Montant Estime (Gourdes)
Équipements et Outils	Mixer, Spatule en bois, tille, Bassine, Peau à eau	18 000.00
Aménagement	Étiquettes	1,000.00
Matière première	Fruits, sucre, eau, Jus de citron	5,100.00
Communication	Partage dans notre contact, Poste sur réseaux	2 500.00
Fonds de réserve	Argent de cotes pour les imprévus du 1 ^{er} mois	10,000.00
TOTAL		36 600.00

Estimation de Ventes Mensuelles

Produits	Prix de Vente Unitaires(Gourdes)	Quantité Vendues/mois	Revenue Total (Gourdes)
Nectar	700.00	100	70,000.00
Total de Ventes			70,000.00

En Conclusion : Harmonie des Saveurs est une entreprise spécialisée dans la production et la commercialisation de nectars naturels (mangue, cerise, grénadia, orange). Notre objectif est d'offrir aux consommateurs une boisson saine, sans additifs artificiels et sans alcool, accessible à tous. Nous voulons devenir une référence locale dans le domaine des boissons naturelles en mettant l'accent sur: la qualité, l'authenticité et le respect de l'environnement

Devise: Le vrai goût des fruits et le respect de la nature