

LES DÉLICES DU TERROIR

Liqueur artisanale

“ Savourez l’authentique “

PLAN D’AFFAIRE

Nom de l'entreprise : “ Les Délices du Terroir “

Slogan : Savourez l'authentique

Mission

Les Délices du Terroir est un projet de production de liqueur artisanale fabriquée à partir de fruits et d'épices locales haïtiennes. Le projet vise à offrir une liqueur saine, naturelle et accessible tout en valorisant le terroir haïtien. Le nom reflète le plaisir gustatif et l'origine locale des ingrédients.

| Equipe du projet | Rôle |
|-------------------------|--|
| Derosier wagline | Directrice générale |
| Cadet sandeline | Responsable finances et administration |
| Duclair Ruth Shamar | Responsable Production |
| Destanis Stephanie | Responsable marketing et communication |

Ressources locales

- Fruits locaux locales
- Epices naturelles locales
- Main d'œuvre locale
- Savoir -faire local

Impact durable

Liqueur ____ impact santé positif

Production artisanale ____ Faible consommation d'énergie

Bouteilles réutilisables ____ recyclables

Production en petite série ____ moins de gaspillage

Etude du marché

Clients cibles : familles, jeunes, entreprises, événements , cadeaux , consommateurs recherchant des produits locaux et sains

Concurrence : Liqueur et boisson importées (plus chères, industrielles)

Lieu : démarrage à domicile /petit atelier .

Stratégie marketing et commerciale

Le produit : liqueur de saveurs locales, packaging soigné



- **Liqueur de cahiman au rhum blanc**
- **Liqueur d'hibiscus au rhum**
- **Liqueur de banane mure flambée au rhum**
- **Liqueur de lonit**
- **Liqueur de carambole**
- **Liqueur de pomme cannelle**
- **Liqueur de cerise et gingembre**
- **Liqueur de grenadina**

Le prix : 1500 HTG / bouteille

Communication

- Vente directe et dans les événements promotion sur Réseaux sociaux
- dégustations locales Packaging élégant et attrayant
- Bouche à oreille

Processus de production

- Achat des matières premières auprès des fournisseurs locaux
- Tri et lavage
- Préparation et extraction des saveurs
- Filtration
- Mélange final et ajustement du goût
- Mises en bouteille et étiquetage

Matériel de production

- Casseroles en inox
- Bassines alimentaires
- Mixer et broyeur manuel

- Cuillères et spatules
- Balance de cuisine
- Mesure graduées

Matériel d'emballage

- Bouteilles en verre et bouchons
- Etiquettes personnalisées

Matériel d'hygiène et sécurité

- Gants , Tabliers, Produits de nettoyage ,Eau potable ect...

Volet financier

| Poste de dépense | Montant estime (HTG) |
|--|------------------------|
| Investissement (outil ,aménagement) | 40 000 HTG |
| Matières premières (stock de départ) | 30 000 HTG |
| Marketing (publicité ,enseigne) | 10 000 HTG |
| Fond de réserve | 20 000 HTG |
| Total besoin de démarrage | 100 000 HTG |

Besoin de démarrage

| Eléments | Description | Montant estime (HTG) |
|--|---|------------------------|
| Equipement et outils, aménagement léger | Casseroles en inox Bassines alimentaires Mixer et broyeur manuel Cuillères et spatules Balance de cuisine Mesure graduées ect.... | 40 000 HTG |
| Matières premières | Fruits locaux (gingembre , citron ananas , hibiscus Cachiman, Carobole, ect Sucre Eau Epices douces Rhum Bouteilles et bouchons Etiquettes simples | 30 000 HTG |
| Communication | Photo produit ,téléphone, affiches , Publicité sur les réseaux , | 10 000 HTG |
| Fond de réserve | Argent de coté pour imprévus | 20 000 HTG |

| | | |
|--------------------|--|-------------|
| TOTAL SOMME | | 100 000 HTG |
|--------------------|--|-------------|

Estimation des ventes mensuelles

| Produit | Prix de vente unitaire | Quantité vendus/mois | Revenu total |
|----------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Liqueur sans alcool | 1500 HTG | 50 bouteilles | 1500 X 50= 75000 gdes |
| | | | |

Calcul de la marge

| Poste | Calcul | Montant (HTG) |
|-------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Revenu Total | 1500 HTG X 50 bouteilles | 75000 |
| Dépenses du mois | 30 000 +10 000 | 40 000 |
| Bénéfice net | 75 000 -40 000 | 35 000 HTG |