

CENTRE PROFESSIONNEL NOTRE DAME DU PERPÉTUEL SECOURS



CPNDPS

Sœur Marie –Monique BELLEGARDE, FMA
Responsable de l'Œuvre



Concours de Projet « Ann Gade Devan »

Février 2026

Projet : ELFAFA CHOCO Chocolat Blanc

Elfafa choco

réparées et présentées par: **Frangelène ELYSÉE**
Valentiana ELIOMA
Merlande FANOR

Présentation du projet:

ELFAFA CHOCO est une entreprise spécialisée dans la production du chocolat blanc de qualité en Haïti. Notre objectif est d'offrir un chocolat doux, crémeux et raffiné fabriqué avec soin pour satisfaire tous les amateurs de sucreries.

ELFAFA CHOCO met l'accent sur la qualité, l'hygiène et une belle présentation afin de proposer un produit local capable de rivaliser avec les grandes marques. Nous voulons apporter une touche de douceur et d'élégance au marché haïtien.

Merlande FANOR

Etude de marché

Notre étude sur marché nous montre qu'il existe une forte demande pour les produits sucrés de qualité mais peu d'offres locales en chocolat blanc. Les produits disponibles sur le marché sont à 90 % des produits importés et très coûteux.

ELFAFA CHOCO veut combler ce manque en proposant un chocolat blanc savoureux, bien présenté et accessible à la population haïtienne. Nous voulons répondre à une demande réelle tout en valorisant la production locale.

- ❖ Nos cibles : Les supermarchés des Cayes, des pâtisseries fines et des boutiques de cadeaux pour touristes.
- ❖ Concurrence : Nous sommes actuellement la seule Entreprise spécialisée dans la production locale de chocolat blanc donc nous détenons le monopole du marché. Ce qui va nous faciliter de prendre les décisions rapidement.
- ❖ Lieu : L'entreprise sera placée à l'entrée de la ville. C'est un endroit stratégique majeure puisque cette même entrée est la même pour la sortie. Nous pouvons mentionner la présence d'une forte agglomération, ce qui nous donnera comme avantage une visibilité maximale pour notre produit.



Francegèlène ELYSÉE

Stratégie Marketing

Le produit : pourquoi le chocolat blanc ?

Le chocolat blanc est souvent négligé pour les transformateurs locaux. Donc en se concentrant sur ce point nous allons nous démarquer.

Composition : Beurre de cacao naturel extrait de fèves locales, lait en poudre de qualité, sucre à glace et de la vanille. Nous allons innover tout en infusant le chocolat avec des saveurs locales.

Nous ne fixerons pas un prix élevé, notre chocolat sera vendu à un prix abordable pour que le marché puisse l'accueillir avec plaisir et enthousiasme.

Pour promouvoir EL FAFA CHOCO, nous allons utiliser les réseaux sociaux, faire de la publicité, même en publiant des flyers. Nous allons également sur le terrain en utilisant un mégaphone pour faire connaître l'entreprise, organiser des activités sportives pour attirer nos clients.

Valentiana ELIOMA

Organisation opérationnelle

La fabrication du chocolat blanc commence par la sélection et le dosage précis des matières premières : beurre de cacao, sucre, lait en poudre, lécithine et vanille. Les ingrédients sont ensuite mélangés et raffinés afin d'obtenir une texture fine et homogène.

Le mélange passe par l'étape du conchage pour améliorer la fluidité et développer les arômes. Après cela, le chocolat est tempéré pour assurer brillance, bonne texture et conservation.

Enfin il est modulé, refroidi, démoulé dans des conditions d'hygiène contrôlées.

Volet financier

Besoin au démarrage

Eléments	Description	Montant estimé (HTG)
Equipement et Outils	Presse de cacao, réfrigérateur, spatule à nettoyer, Bassine, mixeur de chocolat, papier aluminium	255,000.00
Aménagement	Peinture, énergie, enseigne	66,800.00
Matières premières	Beurre de cacao, sucre à glace, lait en poudre, vanille, sel	8,000.00
Communication	Crédit téléphone, affiches, publicités, logo	7,000.00
Fonds de réserve	Imprévu du 1 ^{er} mois	9,000.00
TOTAL (Somme)		345,800.00

Estimation des ventes mensuelles

Produit	Prix de vente unitaire	Quantité vendue par mois	Revenu total
Chocolat blanc	750.00 HTG	450	337,500.00 HTG
TOTAL DES VENTES			337,500.00 HTG

Calcul de la marge

Poste	Calcul	Montant (HTG)
Revenu total		337,500.00 HTG
Dépenses du mois	Loyer, transport, Energie, salaire	155,000.00 HTG
BÉNÉFICE NET	Revenu total- Dépenses du mois	182,500.00 HTG

EL FAFA CHOCO est une entreprise haïtienne spécialisée dans la production du chocolat blanc de qualité, fabriqué à partir de beurre de cacao naturel et d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Face à une forte dépendance de produits importés, nous nous positionnons comme une alternative locale innovante, mettant l'accent sur la qualité, l'hygiène et une présentation élégante. Dans le but de rehausser la production locale, l'entreprise vise à s'imposer sur le marché local et même atteindre celui national. Nous travaillerons à ce que « ELFAFA CHOCO » devienne une référence en matière de vente du chocolat blanc en Haïti.



« ELFAFA CHOCO : la pureté de notre terre, la douceur de notre savoir-faire »

Merlande FANOR