

- **Présentation du Projet**

L'objectif du projet est de mettre en place une unité artisanale ou semi-industrielle pour transformer les fèves de cacao brutes en trois produits finis de haute qualité :

- Poudre de cacao (naturelle et sans sucre).
- Tablettes de chocolat (noir et au lait).
- Huile (Beurre) de cacao (pour usage alimentaire et cosmétique).

Sur ceux je vous présente Yakal Cacao. Le trésor de nos terres, le goût de chez nous



Cultiver nos terres, nos produits de racine pour faire des produits exceptionnels. Ce sont ses trois grands fameux produits à base de cacao que notre groupe composé de 3 jeunes en cuisine et pâtisserie dont il y a : Eveline Jules (Responsable technique), Saïna Jousemy LOUIS (Responsable marketing) et Jennifer ALCINDOR (Gestionnaire). Nous allons faire valoir notre connaissance et notre compétence pour mettre en œuvre ce projet pour le bien de tous. Yakal Cacao est là pour aider des gens qui avaient des difficultés de servir avec des produits fait à base de cacao original, comme les plus courants tels que : Le beurre, la tablette chocolat, et la poudre, il va résoudre ce problème et facilité à le trouver partout pour bonne usage, nous allons voir ensemble d'autre idée sur le projet.

- **Le Processus de Transformation**

Pour obtenir ces trois produits, le flux de production suit une ligne commune avant de se diviser :

Fermentation et Séchage : Étape cruciale pour développer les arômes (effectuée en amont par les producteurs ou à l'usine).

Torréfaction : Les fèves sont grillées pour libérer les saveurs.

Concassage et Tarare : On retire la coque pour ne garder que le « grué » (nibs).

Broyage (Affinage) : Le grué est broyé jusqu'à devenir une masse de cacao liquide (liqueur).

A. Extraction de l'Huile (Beurre) et Poudre

À partir de la masse de cacao liquide :

Pressage : On utilise une presse hydraulique pour séparer le gras (beurre/huile) du solide.

L'Huile : Le liquide extrait est filtré et devient le beurre de cacao.

La Poudre : Le résidu solide (le tourteau) est broyé finement pour obtenir la poudre de cacao.

B. Fabrication des Barres de Chocolat

À partir de la masse de cacao (ou d'un mélange masse + beurre extrait) :

Mélange : Ajout de sucre, lait en poudre, ou épices

Conchage : Brassage prolongé pour lisser la texture et éliminer l'acidité.

Tempéage : Contrôle précis de la température pour que le chocolat soit brillant et cassant.

Moulage : Mise en tablettes et refroidissement.

• Analyse de l'Innovation Locale et Durable

- Ressources locales

- Yakal Cacao utilise principalement :

Des fèves de cacao haïtiennes produites localement.

Du sucre local pour la fabrication des tablettes au lait.

Cela permet de valoriser l'agriculture haïtienne et de soutenir les producteurs locaux.

• Impact durable

- Transformation locale des fèves pour créer de la valeur en Haïti.

- Réduction des importations de produits chocolatés.

- Utilisation artisanale avec faible consommation d'énergie au début.

- Possibilité de recycler les coques de cacao comme engrais naturel.

• Étude de Marché

- Consommateurs des marchés locaux.

- Familles.

- Petits commerçants.

- Boutiques et supermarchés locaux

Le projet vise d'abord le marché local haïtien.

● **La Concurrence**

Il existe des chocolats importés et quelques producteurs locaux.

Cependant, Yakal Cacao se distingue par :

- Une production 100% locale.
- Un goût authentique haïtien.
- Des produits naturels sans additifs chimiques.

● **Le lieu**

L'unité sera installée en ville, ce qui facilite :

- L'accès aux marchés.
- La distribution rapide.
- La visibilité commerciale.

● **Stratégie Marketing**

- Promotion dans les marchés locaux.
- Réseaux sociaux (Facebook, WhatsApp).
- Bouche-à-oreille.
- Participation à foires locales.

● **Le Prix**

Comme c'est un petit début artisanal, les prix seront :

- Accessibles au marché local.
- Adaptés au pouvoir d'achat des consommateurs.
- Justifiés par la qualité locale et naturelle.

● **Processus de production**

- Sélection des fèves de cacao.
- Torréfaction.
- Broyage.

- Séparation du beurre de cacao.
- Fabrication de la poudre et des tablettes.
- Moulage et emballage.

- Matériel nécessaire pour un petit début et leurs tarifs

Tableau A

Eléments	Description	Montant Estime
Equipements et outils	Torrefacteur,moulin à poudre, machine à temperer,moule en polycarbonate et emballeur	256 000 gourdes
Aménagement	Energie, peinture des locaux aux normes sanitaire, enseigne commercial « Yakal Cacao »	65900 gourdes
Matière première	Stock de départ en fève de cacao brute,sucre,lait en poudre et épice pour les mélanges	7000 gourdes
Communication	Création du logo professionnelle, impression d'affiche de publicité et budget pour la promotion sur les réseaux	5000 gourdes
Fonds de réserve	Argent de cote pour couvrir les imprévus et les frais de fonctionnement du 1 ^{er} mois (electricite,transport etc...)	10000 gourdes
Total		343 900 gourdes

Tableau B

Produit ou service	Tablette de chocolat	Poudre de cacao sachet	Beurre de cacao petit pot
Prix de vente unitaire	450 gourdes	350 gourdes	300 gourdes
Quantité mois	200	150	150
Revenu total	180 000 gourdes	52 500 gourdes	24 000 gourdes
Total des ventes			256 500 gourdes

Tableau C

Poste	Calcul	Montant
Revenu total		256 500 gourdes
Dépense du mois	Loyer, matière utilise, transport et électricité	165 000 gourdes
Bénéfice net	Revenu total-Dépense du mois	91 500 gourdes

Conclusion

Yakal Cacao n'est pas seulement une entreprise, c'est une vision. Une vision qui consiste à transformer les richesses de notre terre en produits finis de qualité, tout en valorisant le savoir-faire haïtien.

À travers ce projet, nous voulons encourager la transformation locale du cacao, créer des opportunités économiques en ville et offrir aux consommateurs des produits naturels, authentiques et fièrement haïtiens.

En soutenant Yakal Cacao, vous soutenez l'agriculture locale, l'innovation durable et le développement économique de notre pays.

<<Investir dans Yakal Cacao, c'est investir dans la richesse de notre terre, dans la force de notre jeunesse et dans l'avenir économique d'Haïti>>.