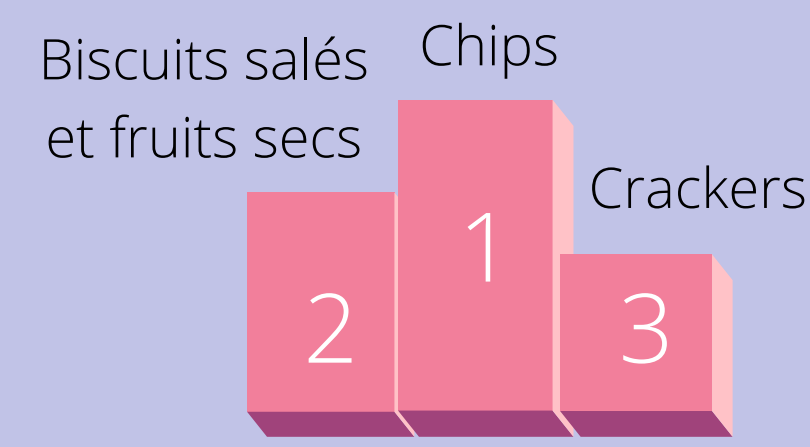


Je veux consommer un biscuit apéritif original et naturel, prêt à déguster, plus sain et ressemblant à ce que j'aurais fait moi-même



Alors, qui cibler ?
Les "connaisseurs", côtoient les **GMS**, qui sont attentifs au rapport **qualité/prix**, qui sont **curieux** et **précurseurs** dans leurs entourages, qui aiment les apéritifs **conviviaux à la maison**. Ils ont un côté **festif** et touchent un **revenu moyen**

Qu'en dit le marché ?

- Étude qualitative**
 - 6 Entretien individuels
 - Convivialité
 - Partage
 - Peu de préparation
 - Produit facile à manger
 - Packaging esthétique
- Étude quantitative**
 - 257 réponses
 - Fréquence: 1 fois/semaine (22,2%) à plusieurs fois /mois (38,9%)
 - Lieux: maison ou des amis (98,1%)
 - Budget: 3-5 euros hors boisson
 - Achat: 3 boîtes de PSA (50,6%) ou 1 à 2 boîtes (42,8% privilégient la qualité)

Où se positionner ?



Conclusion

Partenaires Distributeurs Fournisseurs : MP, fourniture, énergie ONG Blogueurs & influenceurs Centre certificateur	Activités Conception Logistique Production Communication Ressources Usine Réseaux sociaux Réseau de co-transport	Offre Sains Cookies apéritifs Format une bouchée Sablés, croquant colorés Inclusion gourmande Goût naturel et originaire Partage et convivialité Savoureux Contenance 250g	Relation client Proximité client via réseaux sociaux / site Fortes valeurs : convivialité, naturel, sain Promotion Relation de confiance Distributions Dans les grandes villes (Paris & Bordeaux) GMS Site web Épicerie	Ciblage Connaisseur côtoie les GMS Rapport qualité /prix Curieux Précurseur Apéritif convivial à la maison Festif Revenu moyen Pragmatique Influenceur Expert
Coûts Coût énergétique Charge salariale Coût de communication Impôt Achat matière première Coût de livraison	Revenus Prix de 5 euros Prêt bancaire			

Pour résumer



Réunions de créativité

- 1/ Validation de notre idée : PMV par essai à domicile
- 2/ Choix de la texture : Test sensoriel de cookies industriels (moelleux, croquant, ...) → **Texture sableuse**
- 3/ Choix des goûts : * Évocation d'une 100aine de légumes, condiments, herbes, produit animal, sauces, fruit, fleurs
* Création d'une 20aine de combinaisons potentiellement attractives
* Choix des 5 goûts par questionnaires consommateurs,

- Choix des goûts
- Pesto - pignon de pin
 - Tomate - chorizo
 - Figue - oignon
 - Olive noire - graine de sésame
 - Patate douce - lardon

Essais à Surgères

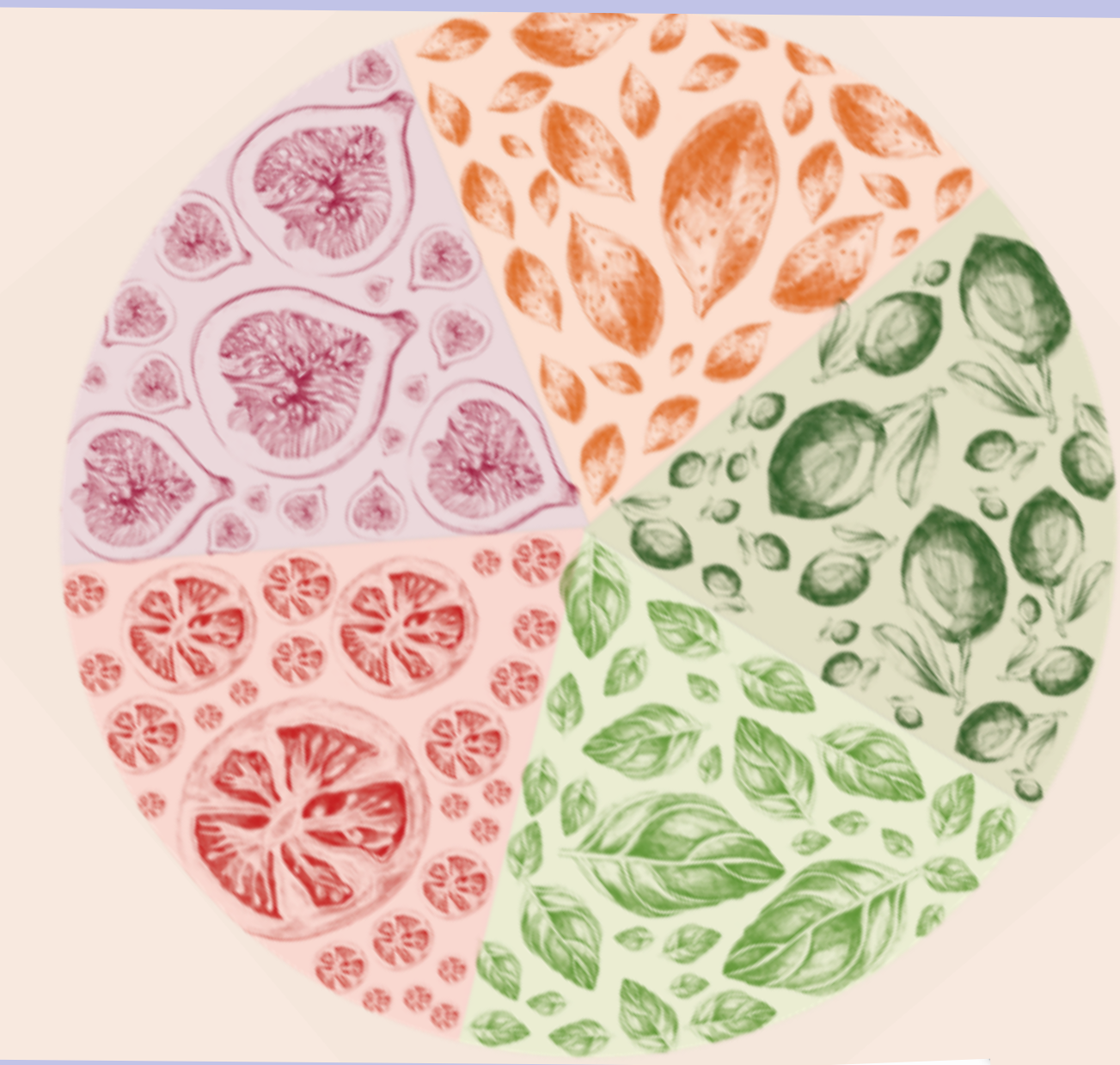
Amélioration de 2 recettes:
Patate douce - Lardon & **Pesto - Pignon**

Points d'amélioration & tests

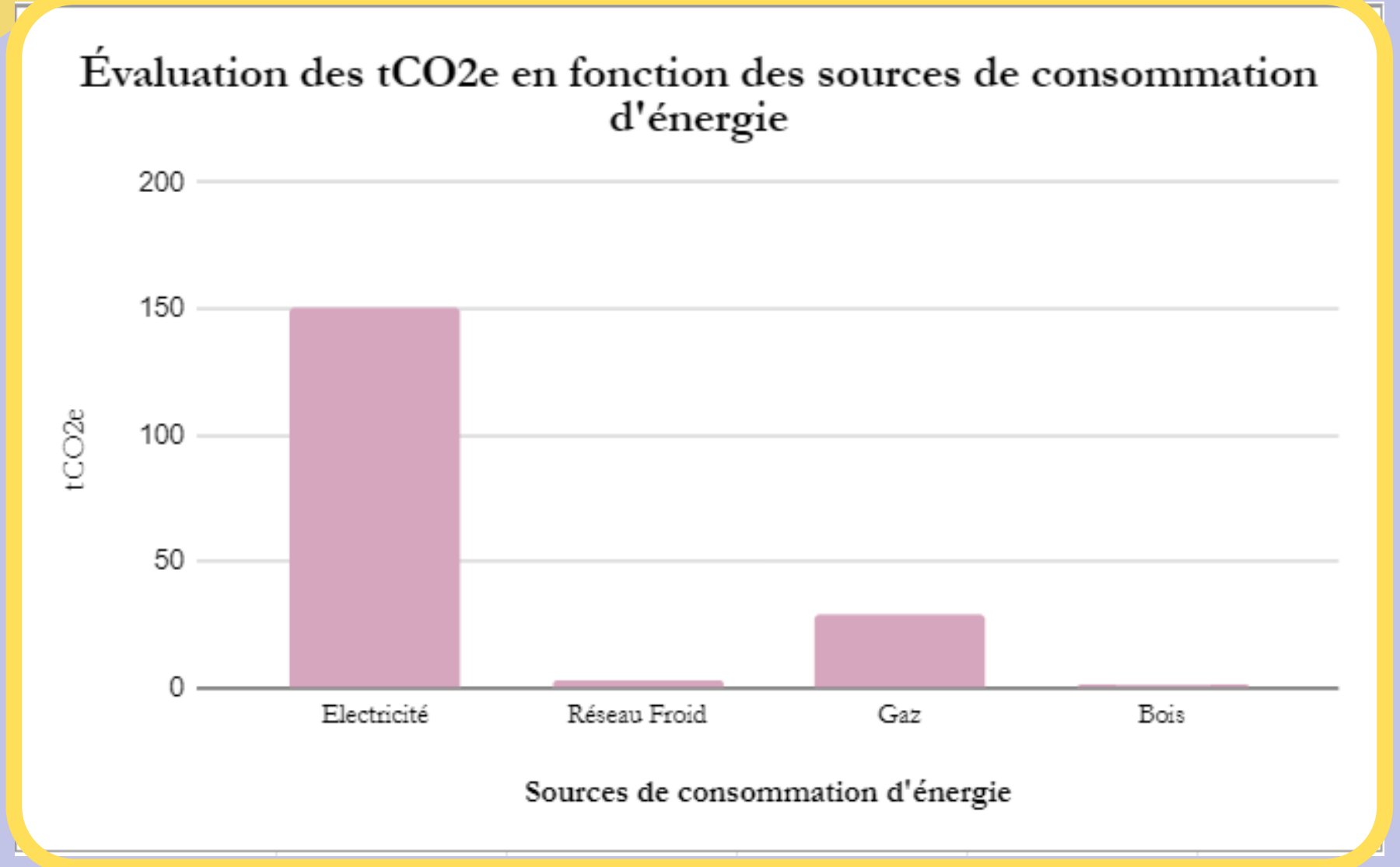
- Texture** : Sablage, œufs, poudre asséchante (fécule de pomme de terre)
- Goût** : Patate douce : Inclusion de cubes ou de lamelles, ajout en purée / Lardon : En topping ou en inclusion
- Couleur** : Colorant liquide VS en poudre / Quantité ?

Conclusion

La **technique de sablage** permet d'avoir la texture sableuse désirée, la **couleur naturelle du pesto** rend l'ajout de colorant inutile, tandis que pour la patate douce, **l'orange brillant à 1%** permet d'avoir la couleur désirée. L'ajout de la patate douce et des lardons **en inclusion sous forme de cubes** est la solution permettant d'avoir le plus de goût



Qualité & Développement durable



Le Clean Label

Notre produit : utilisation de colorants d'origine naturelle, provenant de produits végétaux : gage de **Clean Label** et répond à la réglementation

Nos engagements

- Bannir les additifs des recettes
- Utilisation du strict nécessaire : gage de qualité
- Favoriser la production locale

Notre bilan carbone

Emissions totales : **363,43 tCO2e**

Pôle le plus polluant: énergie

- Favoriser un fournisseur d'énergie verte
- Favoriser l'usage de papiers et de cartons issus d'une agriculture responsable
- Mise en place de démarche durable : compensation émissions tonnes CO2e: rachat à 22€ la tonne
- Campagne de financement transports communs

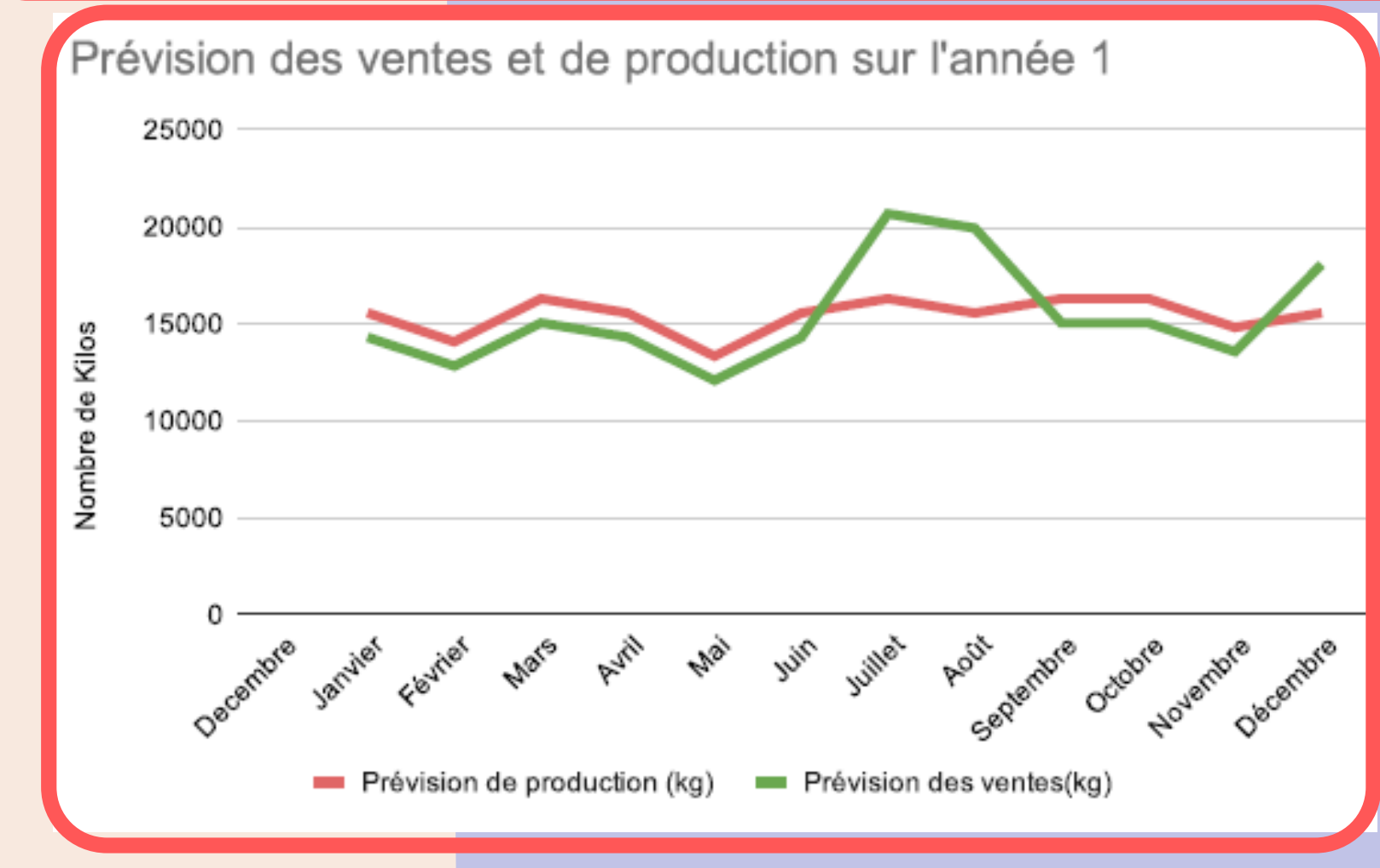
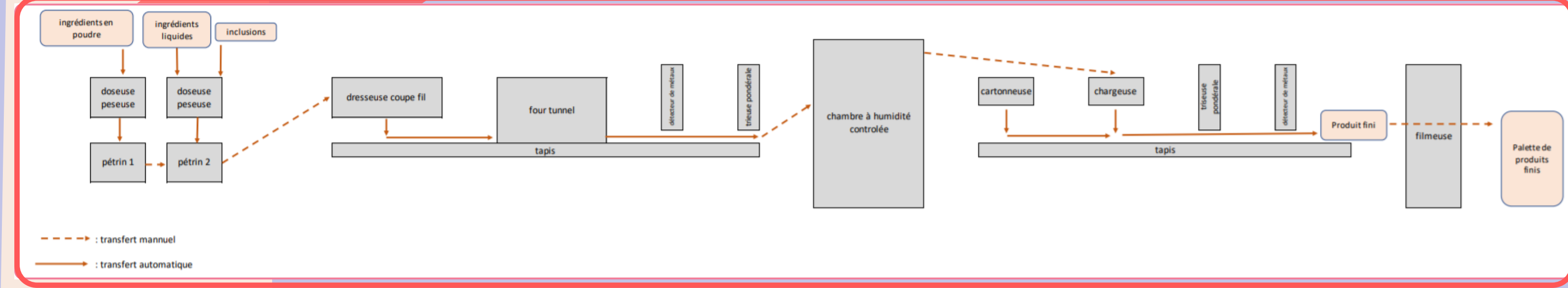
Nos objectifs

- Accréditations ISO 14001, ISO 26000 et ISO 50001 à l'horizon 2025
- Contrôles fréquents des installations
- Optimisation des transports, utilisation de cartons FSC, récupération de la chaleur des fours
- Parité et égalité salariale

Coolkie

Production

Comment seront fabriqués les coolkies ?



Résultats :
Prévision de **741000** achats par an et **3705000 € de CA** (+20%/an)

	Dépense € à l'année
Consommation	1005511,2
Autres achats externes	0,0
Charge de fonctionnement	849643,8
Energie	205565,6
Eau	26496,0
Gaz / Fuel / Gazoil	23210,7
Electricité	155858,9
Main d'oeuvre	444078,3
Coût personnel	444078,3
Coût Intérimaire	0,0
Entretien	0,0
Autre coût variable	26000,0
Autre coût fixe	174000,0
Amortissement	0,0
Total coût	1855155,1
Total gain (CA)	3705000,0
Capital	2621918,4

Indicateur de performance :

Le **taux de rendement synthétique** est égal à la production réelle divisé par la production maximum théorique

Notre TRS=17%

Possibilité d'augmenter fortement la production de la ligne dans les années à venir

	Prix MP boîtes 250g (50g/saveur)	Prix MP boîtes (250g) Avec emballage
Total en négociant prix de 30 %	1,037	1,357

Logistique

