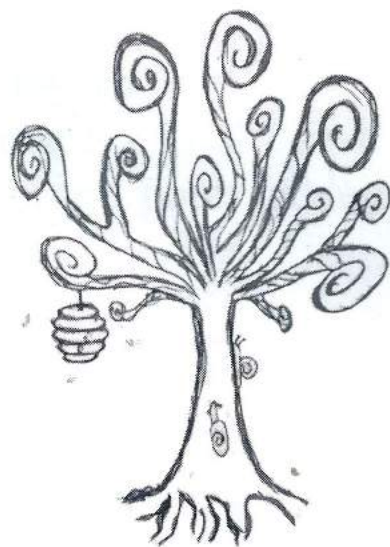


Joignant Yves
Chateaufarine
BPREA 2007

L'escargotier



Projet d'installation en héliciculture et en apiculture.

Sommaire

Introduction	3
Importation et production française	4
Filière	5
Présentation de l'exploitation	6
La Normandie et son climat	7
L'héliciculture en Normandie	8
Les consommateurs	9
Outils de production hélicicole	10
Outils de production apicole	14
Laboratoire de transformation, miellerie	15
Environnement de l'exploitation	17
Finalités, objectifs, moyens	18
Schéma approche globale	19
Atout/contrainte, point fort/point faible	20
Année N-1	21
Première année 2008	22
Deuxième année 2009	23
Troisième année 2010	24
Sixième année 2013	25
Produits et tarifs	26
Etapas de commercialisation	28
Promotion et communication	29
Distribution	31
Plan de travail	34
Besoin en matériel	38
Budget et financement prévisionnels	39
Viabilité financière	50
Prise de risques	51

Introduction

Dans le cadre de ma formation héliicole au CFPPA de Chateaufarine à Besançon, il me faut rédiger et présenter un dossier comportant les aspects techniques et financiers de mon projet d'installation en héliiculture et en apiculture en vue de l'obtention du Brevet Professionnelle, Responsable d'exploitation Agricole option héliiculture.

Dans ce dossier nous parlerons du marché de l'escargot en France et en Europe puis de mon exploitation et son environnement. Par ailleurs, nous aborderons les outils de production, ensuite le temps de travail est estimé pour chaque activité. En outre, nous traiterons de la commercialisation des produits. Pour finir, nous verrons le budget prévisionnel.

Les informations constituant ce dossier viennent de mes recherches personnelles sur le terrain et à travers l'expérience de plusieurs professionnels mais également au sein de la formation qui dépasse toutes mes exigences. Merci à Emmanuel Colin et à Romain Pape pour la formation de qualité que j'ai reçue.

Importation et production française

La France est le plus grand consommateur d'escargots avec 35000 tonnes consommées par an, en grande partie sur les périodes de fête. Provenant de deux types de productions : ramassage et élevage, distribués à 60% en produits finis, frais et surgelés avec une demande à la hausse et 40 % en conserves, à la baisse.

Marché international :

En premier, avec 97% des ventes, on trouve les escargots issus du ramassage dans les pays de l'est et le bassin Méditerranéen, distribués par des industriels délocalisés en Pologne pour une main d'œuvre moins chère et pour profiter des dernières populations d'escargots. Les commerciaux sont restés en France pour afficher sur les produits une fabrication française !

Espèces d'escargots ramassés :

- escargot de bourgogne (hélix pomatia) - Pologne
- escargot turc (hélix lucorum) - Turquie
- escargot petit gris (hélix aspersa müller) - Grèce
- Achatine dont la dénomination d'escargot est maintenant interdite en France.

Marché national :

En second, la production nationale, soit 1050 tonnes, propose un produit d'élevage et en général transformé par l'éleveur. La gamme de produits est vaste et variée selon l'éleveur et les spécialités de sa région.

Espèces d'escargots élevés :

- escargot gros gris (hélix aspersa maxima)
- escargot petit gris (hélix aspersa müller)
- escargot blond des Flandres (croisement maxima/müller)

Filière

Amont	L'escargotier	Aval
<p><u>Fournisseurs hélicoles</u> Minotier : Moulin Marion Coopérative agricole central de Normandie Fournisseur horticole Clause Scierie : la Cerlangue Matériaux construction : Big Mat HM Matériel labo : Euro France Ingrédients recettes : Emballages : conserver</p> <p><u>Fournisseurs apicoles</u> Essaims : Dugué Patrice et Sophie Matériel : Lerouge et Ickowicz</p> <p><u>Conseils et suivi technique</u> Chambre d'agriculture de Normandie CFPPA Chateaufarine</p> <p><u>Contrôles</u> AB : écocert DDCCRF ROUEN DSV ROUEN</p> <p><u>Organismes de développement</u> Conseil général de Seine Maritime Conseil régional de Haute Normandie FSE européen : Syndicat apicole de Haute Normandie</p>	<p>Escargot hélix aspersa müller</p> <p>Produits surgelés, frais et stérilisés AB et produits de la ferme</p> <p><u>Produits hélicoles</u> Mini feuilletés, marinade paprika, marinade maritime, escargotine, tartelettes d' escargot, coquilles beurrées, escargots court-bouillon, plat cuisiné à la normande, plat cuisiné du jardin.</p> <p><u>Produits apicoles</u> Miel, pollen, vinaigre, propolis, cire d'abeille, pain d'épices, bougies.</p> <p><u>Autres produits</u> Confitures, sirops</p> <p>Produit de plaisir sain et bon pour la santé, issu du terroir avec un méthode de transformation et de conservation préservant la qualité gustative et nutritionnelle.</p> <p>Pas de réelle concurrence : demande et distance</p>	<p><u>Circuit de distribution</u></p> <p>Marchés, foires et vente à la ferme 55% des ventes</p> <p style="text-align: right;">Particuliers</p> <p>Boutiques et restaurants 30% des ventes</p> <p style="text-align: right;">Professionnels</p> <p>Interventions et dégustations 15% des ventes</p> <p style="text-align: right;">Ecoles, maisons de retraite...</p>

Présentation de l'exploitation

La mise en œuvre de mon exploitation en Normandie :

L'évolution de mon projet hélicicole au bout de la 3^{ème} années : Quatre parcs de 150m² dont 1 en jachère chaque année. Une salle de reproduction en conteneur 2,5m x 8m où je sécherais les escargot puis les mettrais en hibernation, un laboratoire en conteneur 2,5m x 12 m mis au norme CE et un local de vente en construction écologique.

L'espèce que je souhaite élever est le petit gris (*hélix aspersa müller*), car il est rustique dans ma région. Pourquoi forcer la nature, alors qu'elle nous donne déjà tant. Le petit gris supporte le climat français contrairement à son coussin le gros gris (*helix aspersa maxima*) originaire d'Algérie, qui ne supporte pas nos hivers.

En parallèle je poursuis mon activité apicole sédentaire débutée il y a deux ans, qui consiste à produire des essaims d'abeilles et leurs reines ainsi que la récolte des produits de la ruche (miel, pollen, propolis...) à partir d'un cheptel de 125 ruches, un rucher de fécondation et un camion miellerie. Un rucher solaire est en cours d'installation, c'est un rucher pédagogique et expérimental qui fonctionne sans aucun appareil ou produit chimique, juste l'énergie solaire et le travail de l'apiculteur.

L'espèce avec laquelle je travaille est l'abeille noire (*api mellifera*). La raison de mon choix est la même que pour l'escargot petit gris. L'abeille noire est l'abeille française, elle comprend notre climat et a un contact avec une flore adaptée. La nature a fait des choix, pouvons-nous les discuter ? L'abeille est menacée par l'activité humaine, c'est donc également à l'homme de la protéger, c'est mon cheval de bataille.

Sensibiliser un large public sur l'importance des abeilles pour la nature, lui expliquer le pouvoir médicinal des produits de la ruche et d'autres plantes, lui montrer les bienfaits diététiques d'une chaire d'escargot puis le responsabiliser sur ce qu'il peut faire pour préserver ce que nous avons de plus précieux : c'est le but des visites que je proposerais. Elle pourra accueillir des classes scolaires, des touristes, des clubs de sport, des centres de loisirs, sur rendez-vous et sur des périodes définies.

Le respect de la nature et pour moi le mot d'ordre qui m'accompagne dans tous mes projets !

La Normandie et son climat

La Normandie, d'une superficie de 29880 km² pour 3130000 habitants, possède deux sites connus dans le monde entier, le Mont-Saint-Michel et Etretat qui sont visités tout au long de l'année. Il y a également quatre parcs naturels répartis sur la région. Des grandes villes économiques et touristiques comme Rouen, Caen, Le Havre ont une population dense et cosmopolite. Des villes moins grandes comme Bayeux et sa tapisserie, Deauville et ses planches, Honfleur, Cherbourg, Vire, accueillent des visiteurs venus du monde entier.

Le littoral marin permet les métiers de la mer. Le climat dans nos campagnes favorise les métiers agricoles. Les ports et les zones industriels développent de nombreux emplois. La région possède également des villes universitaires, ainsi qu'une activité touristique est très florissante.

La gastronomie normande est très variée : produits marins, végétaux, animaux et toutes ses recettes qui mettent en splendeur les richesses du terroir : son cidre, son beurre, ses Saint Jacques à la crème, ses crustacés, sa charcuterie, ses viandes, ses pâtisseries, enfin un menu complet qui a son importance d'un point de vue touristique. (Document 1)

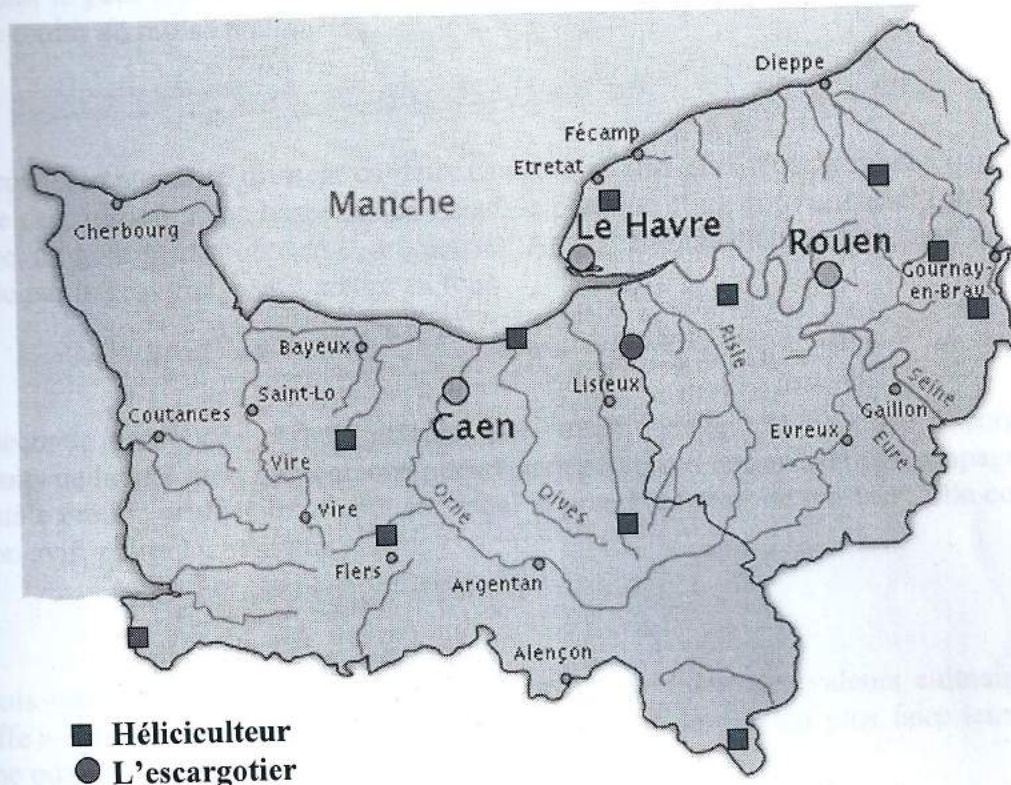
La Manche apporte, quelle que soit la saison, un climat doux et tempéré. Lorsque les températures sont négatives, ceci ne dure jamais plus de quelques jours. Le vent est présent tout au long de l'année avec des tempêtes hivernales. Les déluges ne sont pas très nombreux mais la pluie tombe quotidiennement en petite quantité du début de l'hiver à la fin de l'automne avec des averses estivales. En générale le climat tempéré, mais humide, de la Normandie permet un développement vigoureux de la végétation et de la faune qui l'accompagne (Document 2).

Cette région, d'un point de vue touristique, gastronomique et climatique, adaptée à l'escargot, présente des avantages pour la réussite de mon projet.

Cependant des inconvénients doivent être pris en compte : un vent constant tout au long de l'année, m'obligera à installer une protection pour les parcs d'escargots. L'autre inconvénient est le coût élevé des terres agricoles ainsi que leur rareté.

L'héliculture en Normandie

Actuellement en Normandie, onze exploitations hélicoles sont répertoriées (document 3). Elles proposent des produits et services différents, allant de la production de vifs à la visite pédagogique.



Parmi ces héliculteurs, huit font partie du réseau « Bienvenue à la Ferme » (document 4).

Après recherches, je n'ai trouvé aucune association ou syndicat hélicole dans la région. Vu le nombre important d'exploitations, il serait, à mon avis, intéressant de créer un groupement d'héliculteurs, auquel j'adhèrerais volontiers. Les autres groupements se trouvant trop loin de ma future exploitation ne me permettent pas de m'y inscrire (Bretagne, Nord, Région Parisienne).

Dans le but de travailler en collaboration avec les autres héliculteurs, il me faut me démarquer en proposant différentes transformations de mes produits et une approche pédagogique totalement différente.

Les consommateurs

Traditionnellement en Normandie, les habitants, principalement des zones rurales, chassent et mangent le petit gris où il est le plus souvent préparé à la Bourguignonne. Mais cette activité est de moins en moins pratiquée.

Les consommateurs se divisent en deux catégories : une plus récente menée par une nouvelle forme de consommation basée sur le visuel, le pratique et un goût artificiel (gros escargot très tendre, au goût peu prononcé et aromatisé). Ainsi, cette clientèle serait, selon moi, davantage attirée par le gros gris, prêt à mettre au four.

La seconde partie des consommateurs, plus traditionnelle, est habituée à consommer des produits de la mer qu'il faut éplucher, des viandes fortes et des spécialités campagnardes. Cette clientèle préfère privilégier le goût au visuel et prend le temps de cuisiner. Elle consommerait, à mon avis, plutôt du petit gris.

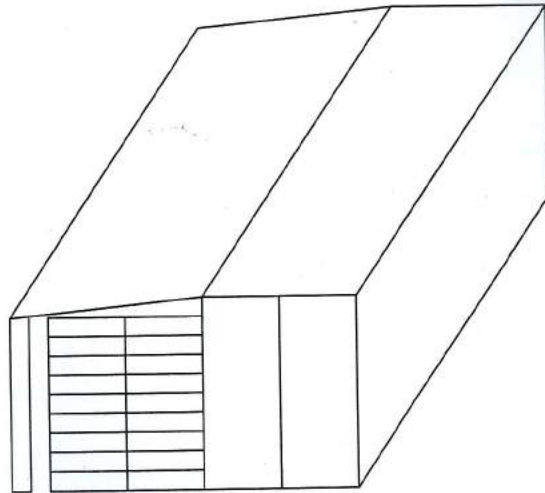
Depuis quelques années, on peut constater un retour des vraies valeurs culinaires. La « mal bouffe » sensibilise les consommateurs qui retournent de plus en plus faire leurs achats à la ferme ou dans des boutiques spécialisées.

Les escargots sont consommés sur les périodes de fêtes, faire changer cette tendance fait partie de mes projets. De plus, on peut voir des restaurateurs proposer sur leurs cartes différentes recettes à l'escargot, qui sont consommées tout au long de l'année.

Outils de production hélicicole

Salle de reproduction (mi-mars à mi-mai)

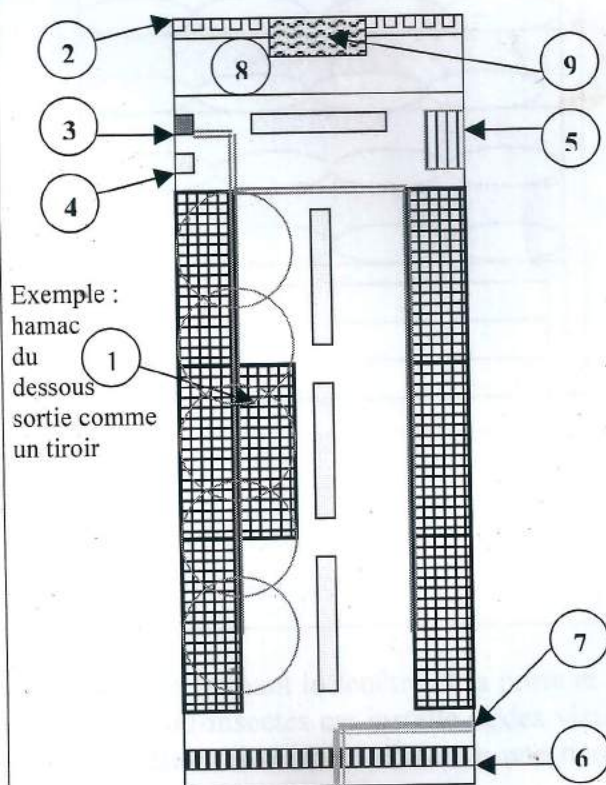
La salle de reproduction sera aménagée dans une caisse de camion frigo de 2,5 x 8 m. Cette pièce servira également de lieu de stockage pour l'alimentation, de salle de séchage et de salle d'hibernation. Un habillage avec un bardage bois sera construit ainsi qu'un appentis avec récupérateur d'eau de pluie qui abritera les 240 hausses de ruches.



1. 12 hamacs de 0,63 x 2 m = 15 m² (2 étages et tiroirs pour le celui du bas)
Chargement : 280 escargots au m² soit une capacité de 4200 reproducteurs
Taux de reproduction 50% soit 210000 naissains.
2. 210 boîtes à pétrie de 1000 œufs
3. Système d'arrosage par buses toutes les 8 heures pendant 5 minutes
4. Boîtier électrique et lumière de 4 heures du matin à 22 heures soit 18 heures par jour.
5. Tuyaux de nettoyage
6. Ecoulement de l'eau usée avec grille et pente du conteneur
7. Bâche limitant les courants d'air, les insectes, et la perte d'humidité (sasse).
8. Table de démoulage (rangement) en dessous
9. Groupe froid et fenêtre opaque

Besoins en aliment = 125 kg (5 sacs)
Besoins en terreau = 25 L tourbe + 50 L terreau

Les naissains seront pesés après éclosion pour plus de facilité et de précision.



Stockage de l'aliments (mi-mai à octobre)

Le stockage de l'aliment se fait dans les hamacs : peuvent accueillir 3T900 alors que le besoin est de 2T. Le local est hermétique et ne laisse pas passer la lumière, la chaleur ou les prédateurs.

Sac de 25 kg

Grillage démontable

Séchage des escargots (octobre)

Les escargots sont mis en filets de 10 litres puis stockés dans les hamacs et dans des cagettes.

Une trappe sera ouverte au fond du local ainsi que la porte pour créer un courant d'air et si besoin un ou deux ventilateurs amélioreront le séchage des escargots au moins 5 jours.

Capacité de stockage : 1T356
 Besoin de stockage : 1T350

Le manque de place éventuelle peut être compenser par un ramassage sélectif.

Hibernation des escargots (octobre à mars)

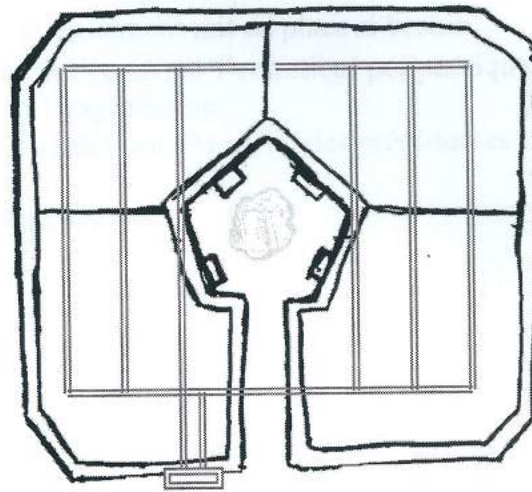
Hibernation des escargots à partir du stockage de séchage en fermant la fenêtre et la porte et en créant une température de 7 ° C avec le groupe froid. Un anti-insectes est installé et des visites régulières éviteront une trop forte mortalité. La caisse camion bien isolée conserve une bonne hygrométrie.

Prédation

Parcs de croissance (mi-mai à octobre)

Alimentation :

La végétation mise en place est en partie une source d'alimentation appréciée de l'escargot et un complément alimentaire sous forme de farine issue de l'agriculture biologique sera distribuée chaque jour en surveillant la quantité donnée qui doit être consommée en majorité pour éviter la perte et tout risque de fermentation et de moisissure.



allée de 50 cm / 10 cm de végétation /
structure haute 40cm / 60 cm de
végétation et puis à l'envers

Structure haute :

Ce type de structure facilitera la distribution de nourriture est offre des surfaces de collage importantes. Le matériel utilisé est du sapin en planche ou en dosse. Cette structure permet de contrôler la prédation qui ci loge et facilite la récolte des escargots sans trop être au sol.

Enceintes de parc :

Les enceintes de parcs mesurent 50 cm de haut et sont réalisés avec du filet et des poteaux d'acacia. Une bande de sable est posé le long du filet à l'intérieur et à l'extérieur.

Anti fuite :

Un essai est réalisé avec une barrière de sel. Si cette méthode ne fonctionne pas, j'installerai une bande de moquette qui maintiendra un mélange graisse et savon noir ou graisse et sel.

Surface de mangeoire :

La surface de mangeoire est en sapin et mesure 20cm de large, ceci facilitera la distribution de l'aliment et donnera un grand support aux escargots.

Supports de mangeoire :

Réalisés en acacia et enfoncés profondément assureront une solidité à toutes épreuves.

Allées :

Les allées sont des tapis de carrière réformés et posés de façon à former un dôme pour empêcher la formation de flaque d'eau. La largeur des allées est de 50 cm

Arrosage :

L'arrosage se fera automatiquement à la tombée de la nuit avec des buses, un programmeur et deux électrovannes (voir schémas).

Prédation

- Les limaces seront ramassées en période de croissance des escargots, des bacs avec de la bière seront placés à l'intérieur et en périphérie des parcs hors période de croissance.
- Les oiseaux et les rongeurs seront chassés par des rapaces qui seront attirés avec des perchoirs ou des nids. Des épouvantails seront également mis en place si besoin.
- Les surmulots et les rongeurs seront éloignés des parcs par l'entretien périphérique de ceci et par la présence de chats et de furets sur l'exploitation.
- Seul des méthodes mécaniques viendront en supplément des méthodes précédentes et si besoin.
- Pour éviter tous risques de vol un chien montera la garde.

Végétation

- Favoriser la prairie naturelle et les fleurs mellifères : Plantain, trèfle, pissenlit, luzerne, ortie, lotier.
- Semer du plantain le long des allées pour éviter leur recouvrement et les fuites hors des parcs
- Protection végétale toute la saison avec les graminées du terrain
- Compenser la fin de végétation par des légumes et aromates comme des courgettes, des carottes, du thym, du laurier
- Travail du sol par les lombrics.
- Seuls outils utilisés grelinette, gribinette, râteau et griffe
- Pas de motoculture
- Pas de chimique
- Drainage du sol si besoin avec saule en périphérie, rhubarbe dans les parcs
- Entretien de la végétation à la cisaille dans les parcs et chèvre ou mouton à l'extérieur.

4 parcs de 150 m² dont un en jachère, vide sanitaire pour le bien être animal et implantation de végétation.

450 m² de parc pour 157500 naissains de petit gris à la mise en parc soit 350 escargots au m².

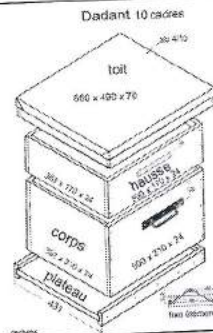
Mortalité estimée à 40% soit une récolte de 94500 escargots à 80% bordé avec 160 jours de croissances.

Parc entièrement auto construit avec du matériel de récupération en grande partie déjà en ma possession sauf pour le système d'arrosage qui sera auto financé.

Outil de production apicole

Ruches

6 ruchers de 20 ruches de type Dadant 10 cadres.

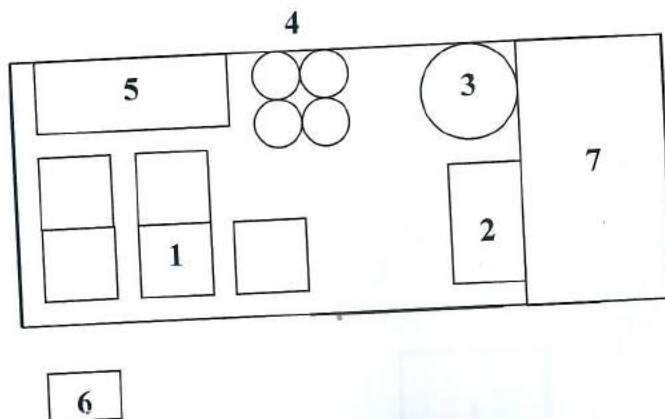


Un rucher solaire



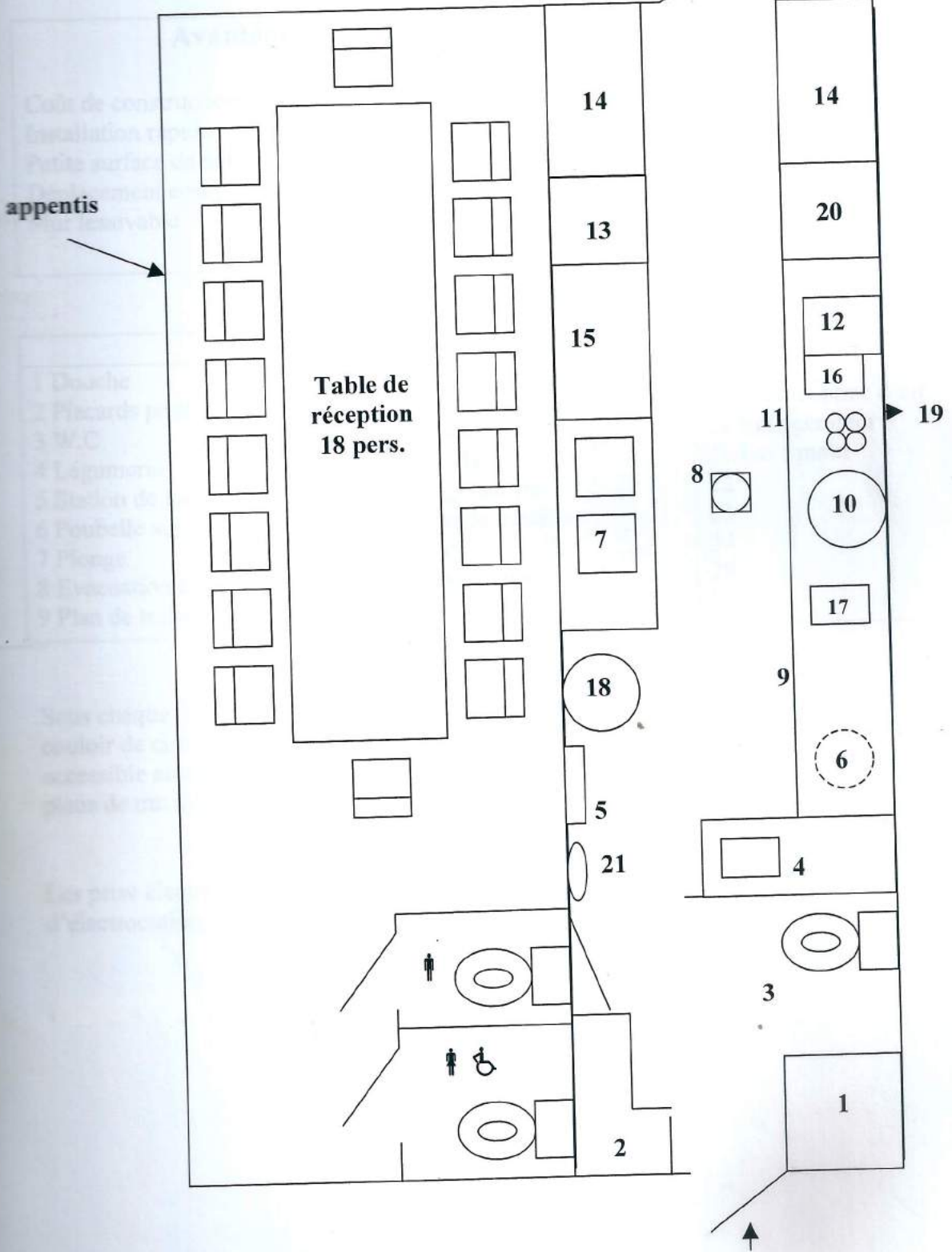
Camion pour extraction du miel

- 1) Hausses
- 2) Désoperculateur
- 3) Extracteur
- 4) Fut de maturation
- 5) Matériel en chariot
- 6) Groupe électrogène
- 7) Cabine



Laboratoire de transformation, miellerie et table de réception

grande vitre horizontale
laboratoire aux visiteurs
transformation. Le
l'arrangement de



Le laboratoire est une caisse de camion frigorifique de 12 x 2,5 m soit une surface de 30 m² poser sur des plots pour une bonne stabilité. Afin d'apporter un esthétisme entrent dans le patrimoine Normand le laboratoire sera habillé d'un colombage et d'un toit de chaume. Une grande vitre horizontale sera installer du côté de la table de réception pour monter l'intérieur du laboratoire aux visiteurs et pour rendre le lieu plus agréable l'hors des journées de transformation. Le matériel de cuisine sera au maximum du matériel l'occasion.. l'aménagement de cette surface présente les avantages et les inconvénients suivant :

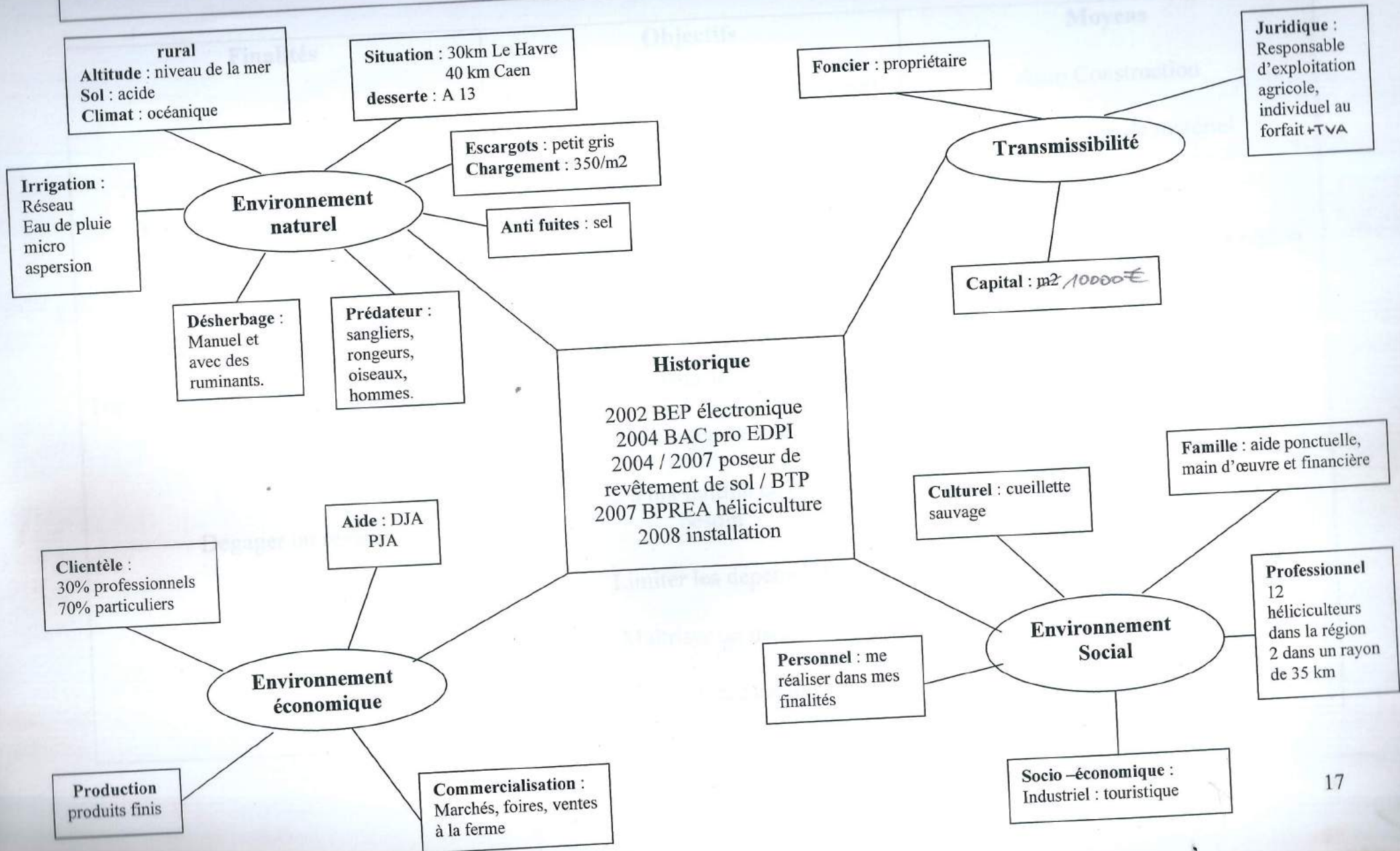
Avantages	Inconvénients
Coût de construction faible Installation rapide Petite surface de nettoyage Déplacement court Mur lessivable	Petite surface donc marche en avant dans le temps Pour 2 personnes maximums

Légende :		
1 Douche	10 Tripode	19 hotte et prise d'air
2 Placards produit entretien	11 Four et plaque de cuisson	20 Réfrigérateur
3 W.C	12 Sous vide	21 Lave main
4 Légumerie	13 Surgélateur	22
5 Station de lavage	14 Congélateurs	23
6 Poubelle sur roulette	15 plans de travaux	24
7 Plonge	16 balance	25
8 Evacuation eau	17 Robot-coup	26
9 Plan de travail	18 Malaxeur	

Sous chaque plan de travail se trouveront des placards de rangement pour ne laisser que le couloir de circulation à nettoyer ce qui limitera les dépense en eau et donnera une surface bien accessible au nettoyage. De plus pour le rangement des étagères seront fixer au-dessus des plans de travaux.

Les prise électrique seront fixer en hauteur pour éviter tout risques de cour circuit ou d'électrocution.

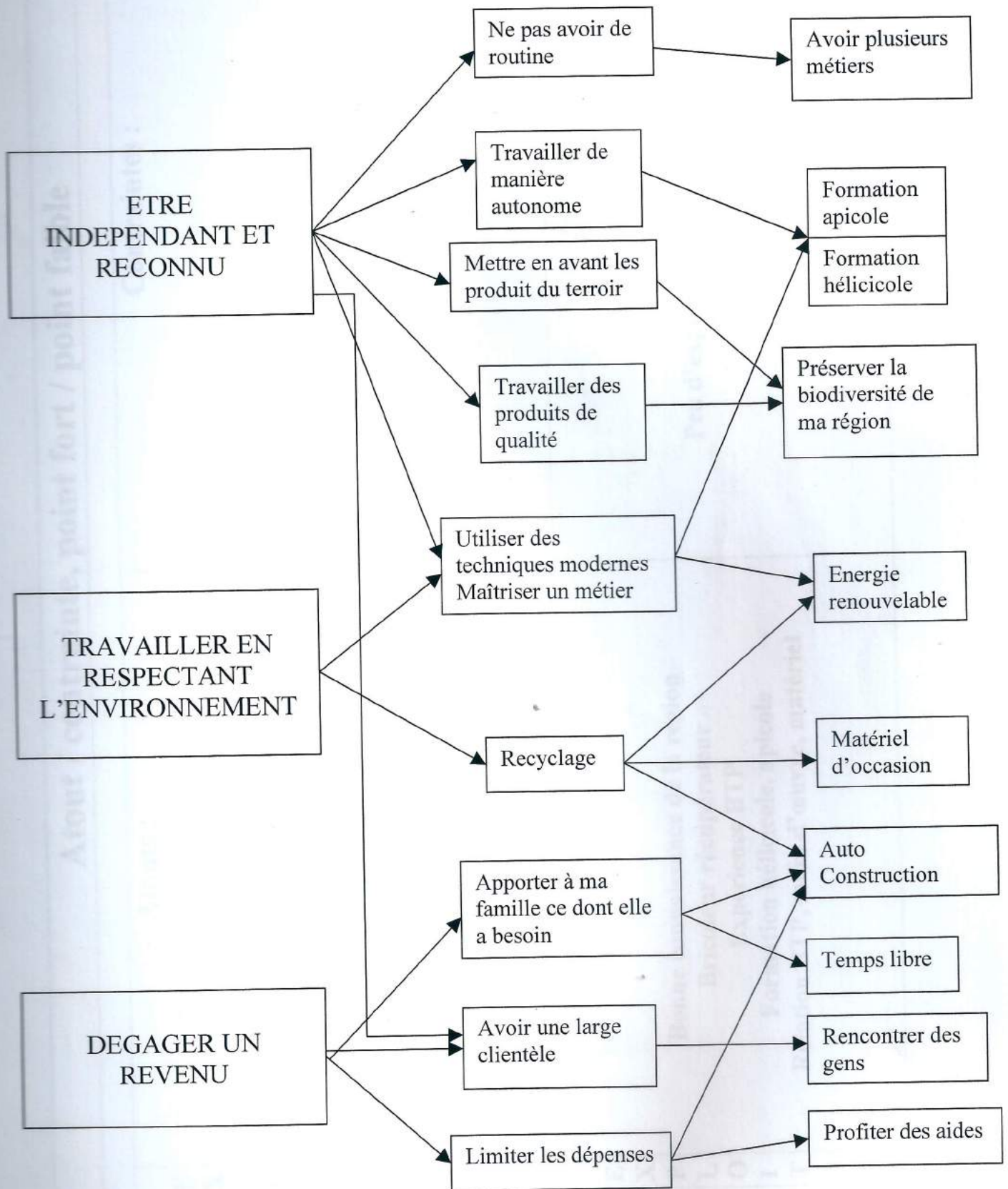
Environnement de l'exploitation



Finalités, objectifs, moyens

Finalités	Objectifs	Moyens
Etre indépendant et reconnu	<p>Mettre en avant les produits du terroir</p> <p>Recyclage</p> <p>Travailler de manière autonome</p> <p>Travailler des produits de qualité</p>	<p>Auto Construction</p> <p>Récupération de matériel</p> <p>Temps libre</p>
Travailler en respectant l'environnement	<p>Large clientèle</p> <p>Maîtriser les coûts</p> <p>Ne pas avoir de routine</p>	<p>Préserver la biodiversité de ma région</p> <p>Avoir plusieurs métiers</p> <p>Echange de connaissance</p>
Dégager un revenu	<p>Apporter à ma famille ce dont elle a besoin</p> <p>Limiter les dépenses</p> <p>Maîtriser un métier</p> <p>Utiliser des techniques modernes</p>	<p>Profiter des aides</p> <p>Formation hélicicole</p> <p>Formation apicole</p> <p>Matériel d'occasion</p> <p>Energie renouvelable</p> <p>Rencontrer des gens</p>

Schéma approche globale



Atout / contrainte, point fort / point faible

E X P L O I T A T I O N	Atouts : Auto construction solidaire des bâtiments Région touristique et gastronomique DJA, PJA Aide familiale en main d'œuvre et financière Choix du terrain adapté	Contraintes : Terrain coûteux Drainage difficile du terrain
	Points forts : Bonne connaissance de la région Bricoleur récupérateur Expérience BTP Formation hélicicole, apicole Relation BTP, main d'œuvre, matériel	Points faibles : Peu d'expérience dans le domaine agricole Ne possède pas de bien
E X P L O I T A N T		

Année N-1

Durant ma formation au CFPPA j'ai construit un parc de 50 m² qui accueille 17000 naissains

Le but de ce parc :

- **Obtenir 2100 reproducteurs pour l'année 2008**
- Mettre en application les cours appris en formation et comprendre quelle construction choisir, pour les futurs parcs
- Faire des expériences de cuisine avec les escargots récoltés

Durant cette année (juin à décembre) je compte :

- Trouver un terrain agricole -
- Faire mon stage 6 mois (DJA) -
- Mettre en place la salle de reproduction -
 - Construire 2 parcs de 150 m² -
- Récupérer le matériel pour construire la suite -
 - Préparer mon stand de marché -
 - Planter des arbres fruitiers -
 - Entretien mon 1^{er} rucher -

Auto financement
Auto construction
Recyclage
Récupération
Occasion

Première année 2008

Installation du laboratoire
 Construction de 2 parcs de 150 m²
 Mise en place de 25 ruches
 Début de production de vinaigre de miel

Schéma de production hélicicole

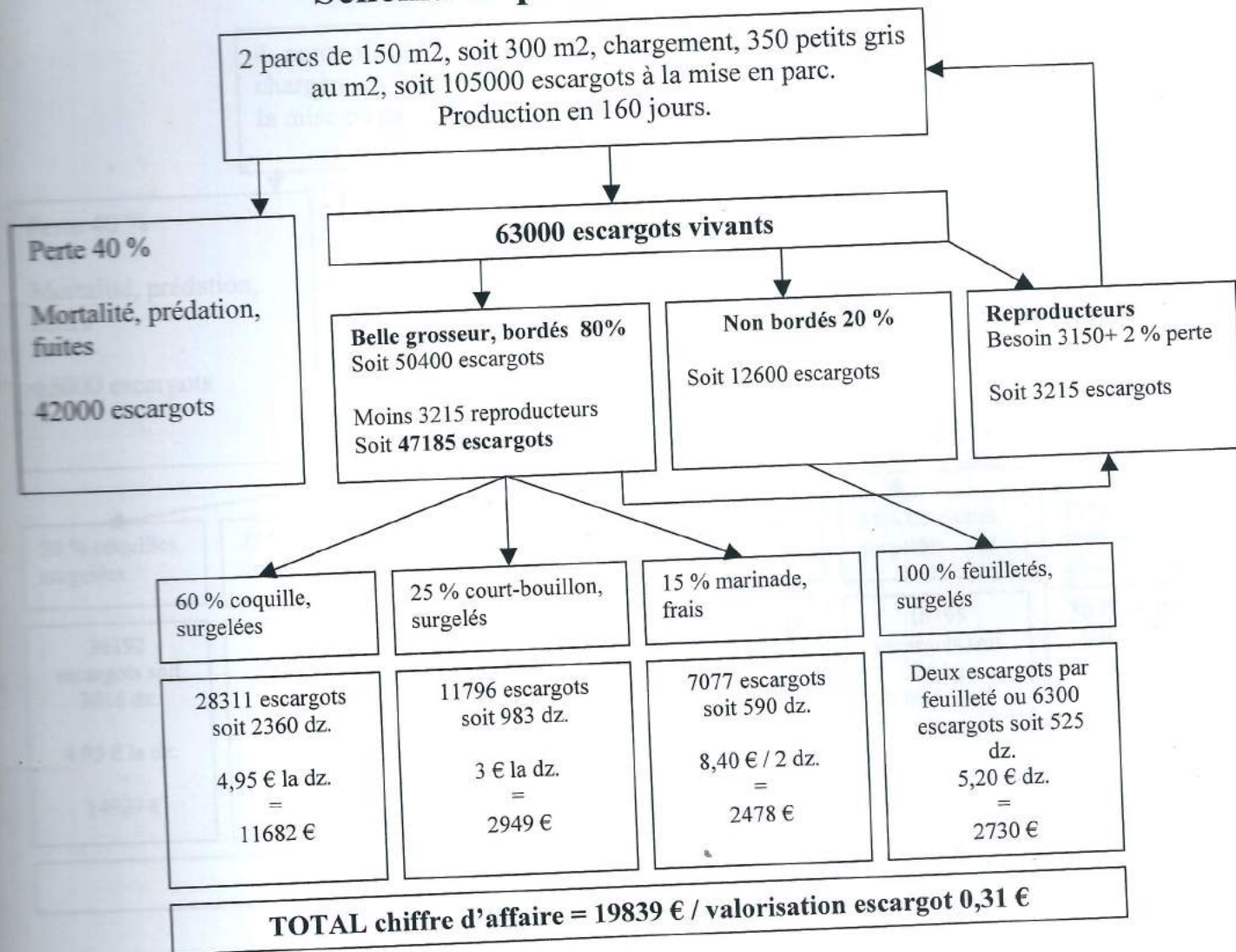
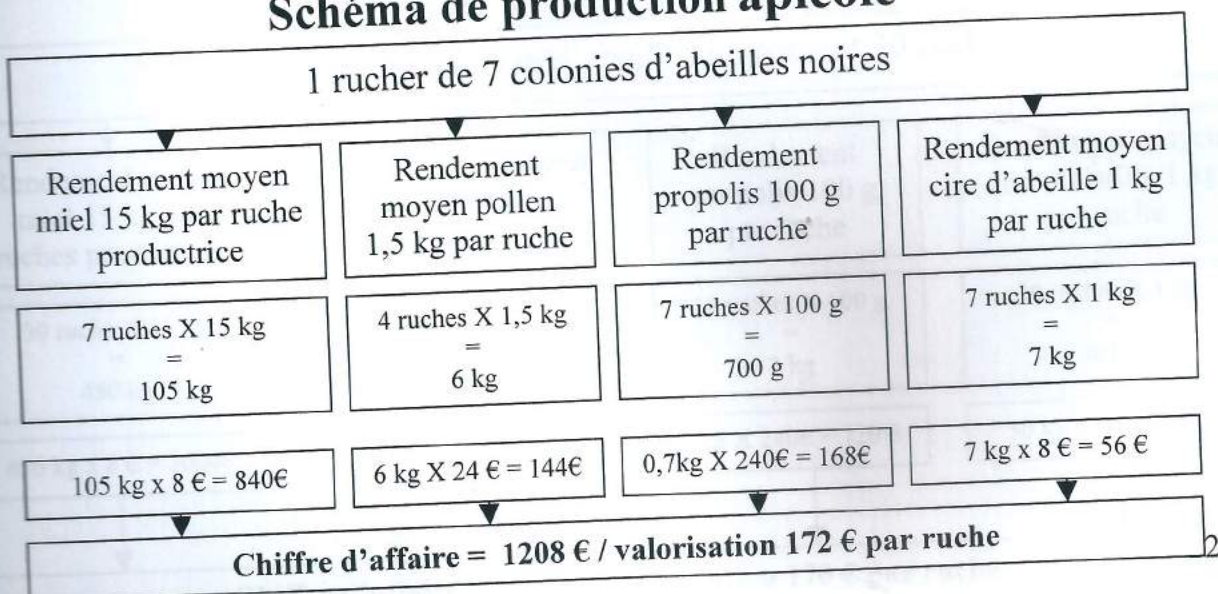


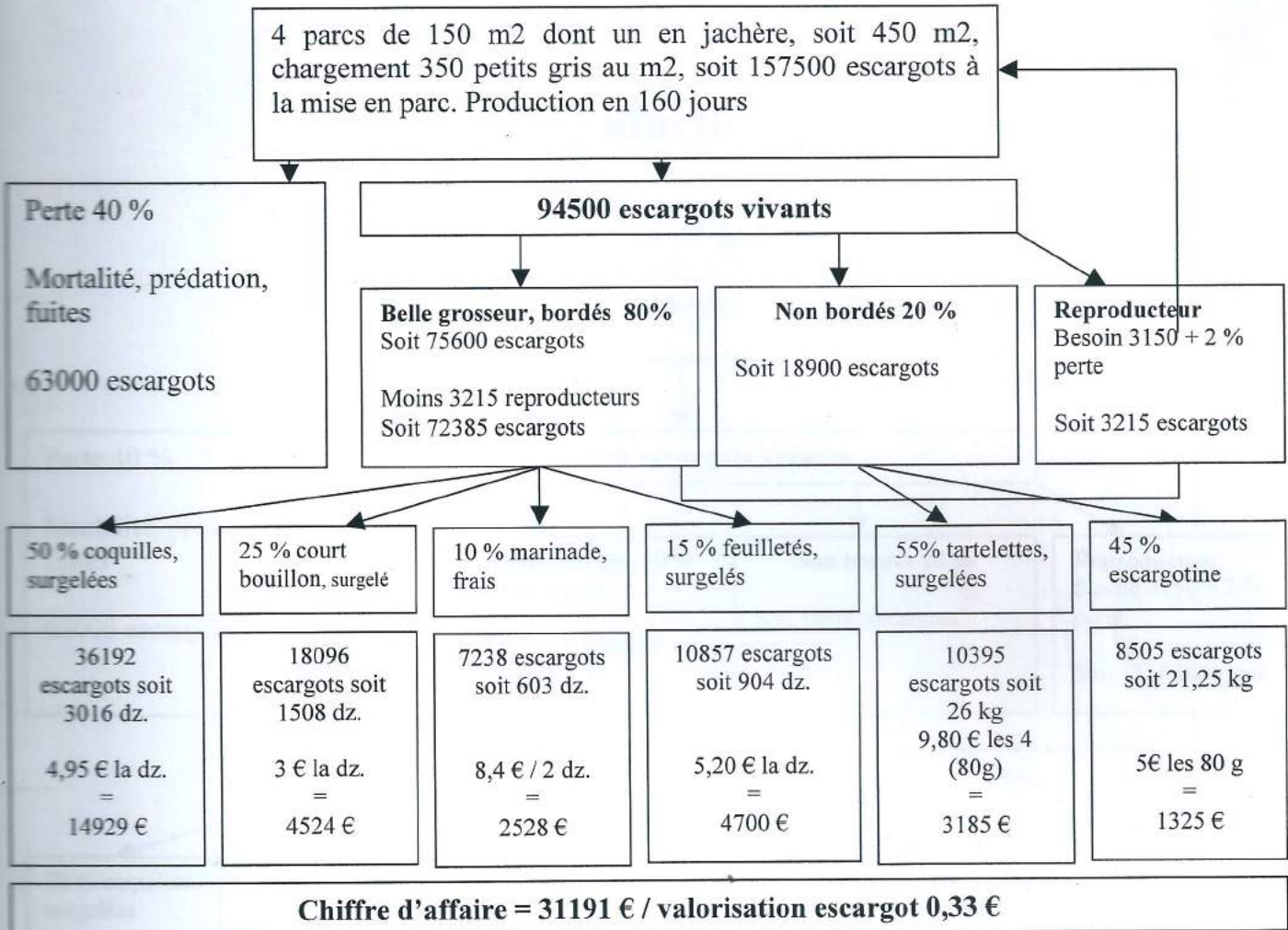
Schéma de production apicole



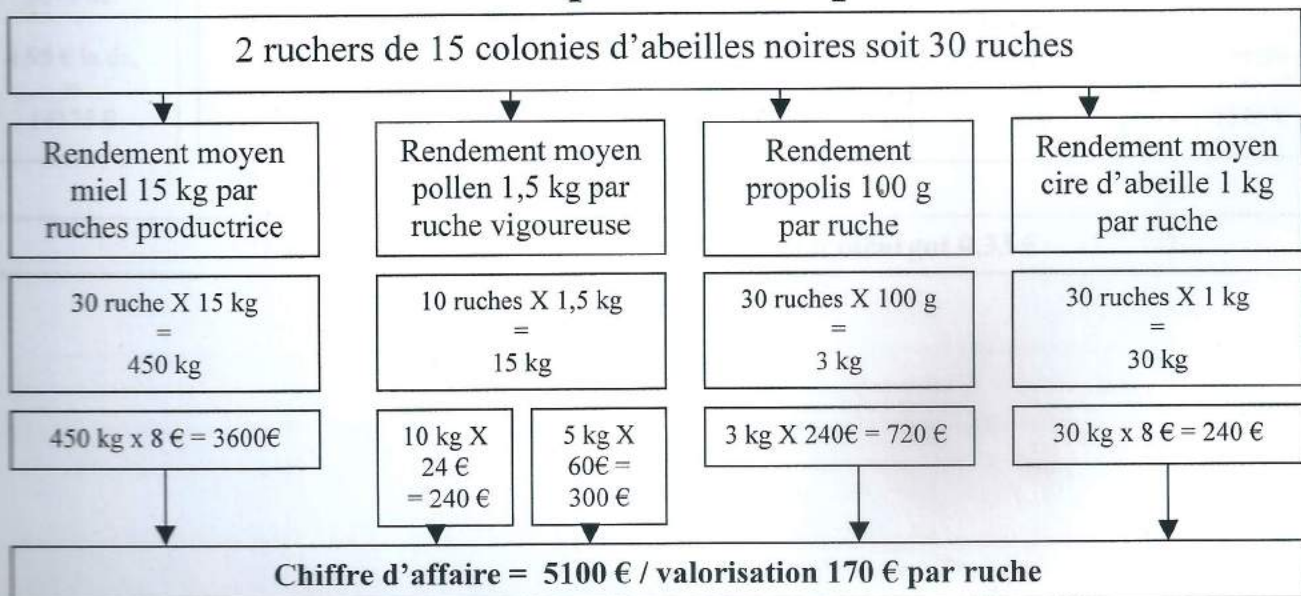
Deuxième année 2009

Construction du local de vente
Habillage du laboratoire
Mise en place de 25 ruches

Schéma de production hélicicole



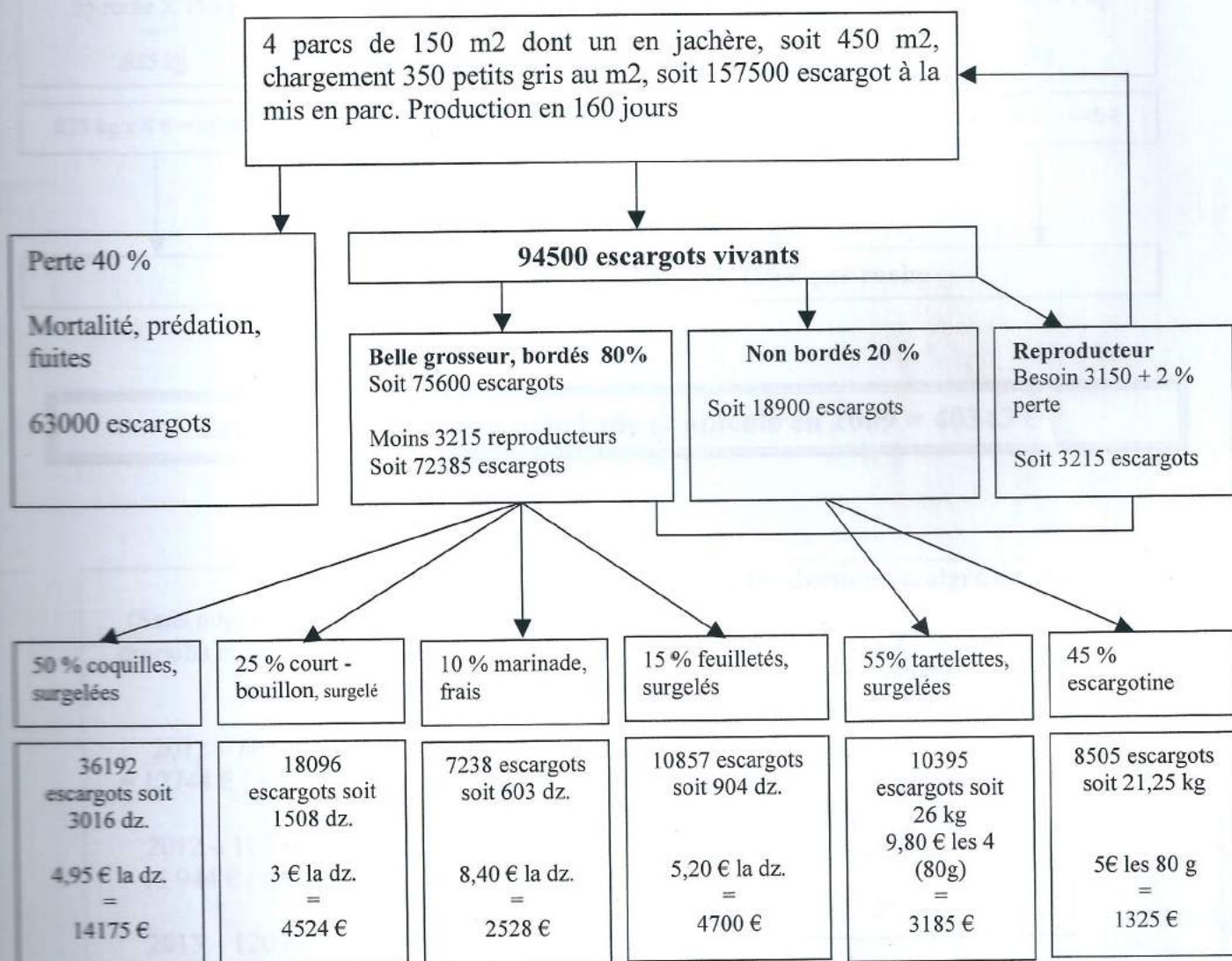
Schémas de production apicole



Troisième année 2010

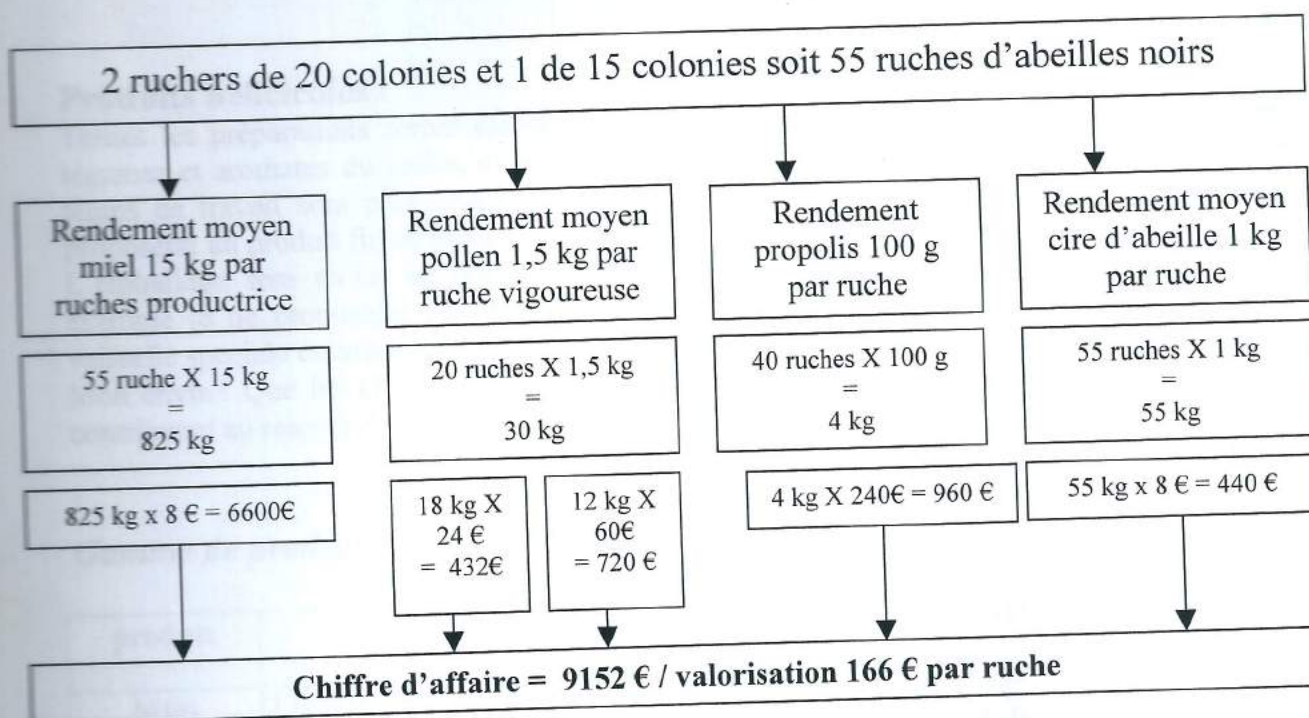
Habillage de la salle de reproduction
Mise en place de 25 ruches
Construction de la ruche pépinière

Schéma de production hélicicole

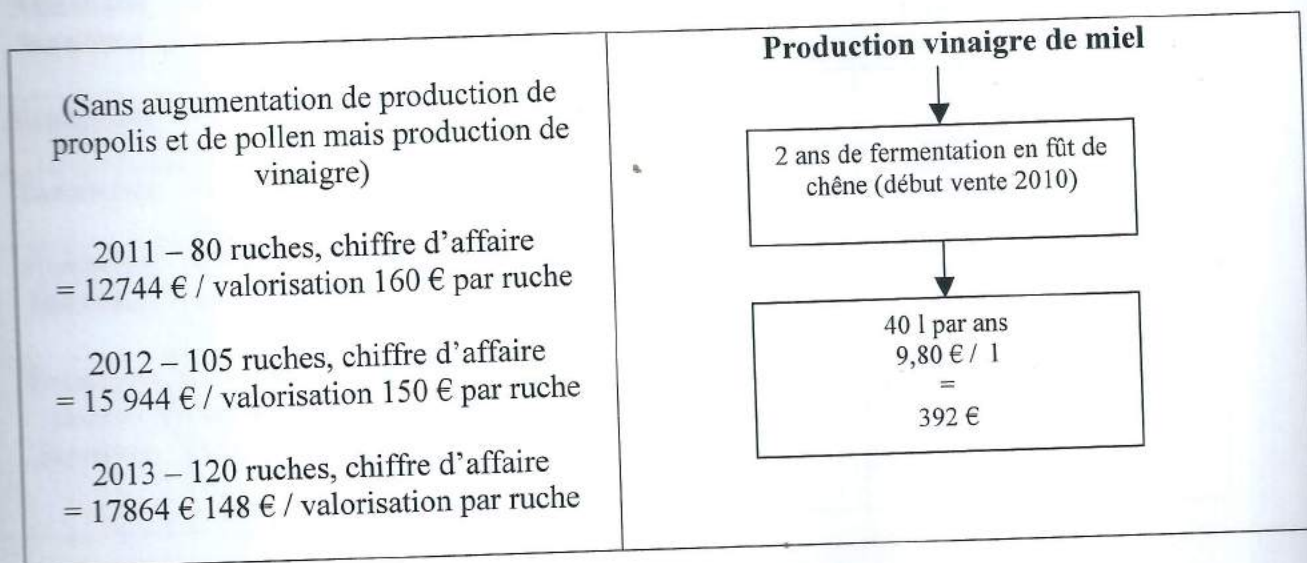


chiffre d'affaire = 31191 € / valorisation escargot 0,33 €

Schémas de production apicole



Total chiffre d'affaire hélicicole et apicole en 2009 = 40343 €



Total chiffre d'affaire hélicicole et apicole en 2013 = 49055 €

Produits et tarifs

Produits hélicoles :

Toutes les préparations seront élaborées à partir d'ingrédients de qualité : sel de Guérande, légumes et aromates du jardin, et les pâtes seront réalisées par un pâtissier. Il est vrai que le temps de travail sera plus important mais une économie sera également réalisée. Ainsi je proposerai un produit fin de qualité et incomparable au produit industriel.

L'emballage sera réduit au maximum dans un souci d'économie et environnemental par exemple je ne proposerai pas d'assiette en aluminium jetable, mais en contre partie de la vaisselle spéciale escargot sera vendue, louée ou prêtée.

Mon envie ! Que les clients mangent un produit véritablement bon à un prix raisonnable et contribuant au respect de l'environnement !

Gamme de produits helicicole :

produit	description	Conservation et conditionnement	quantité	Durée de vie	tarif
Mini feuilletés	Escargots dans une bouchée feuilletée, trois garnitures différentes : beurre bourguignon, légumes, fromage	Surgelés	1 dz.	DLC 1 an	5,20 € la dz.
Marinade paprika	Escargots marinés à l'huile d'olive et au paprika	Sous-vide	2 dz.	21 jours	8,40 €
Marinade maritime	Escargots préparés à l'eau de mer avec salicorne, cryste marine et algues	Sous-vide	2 dz.	DLC 21 jours	8,40 €
Escargotine	Terrine d'escargot	Stérilisée Bocal en verre	80 g	DLUO 3 ans	5 €
Tartelettes	Quiches à l'escargots et aux légumes Individuelle	Barquette surgelée	Par 4	DLC 1 an	9,80 €
Coquilles beurrées	Escargot dans sa coquille avec son beurre d'ail, d'échalote et de persil	Sachet surgelé	Par 2 ou 6 dz.	DLC 1 an	4,95 € la dz.
Escargots court-bouillon	Escargots cuits et stérilisés dans un court-bouillon au vin blanc, prêts à cuisiner	Sachet surgelé	Par 2 ou 5 dz.	DLC 1 an	3 € la dz.

Chaque année, une nouvelle recette complètera ces gammes et remplacera un produit ne satisfaisant pas le client.

Gamme des Produits apicoles :

Produit	conditionnement	quantité	durée de vie	prix
Miel (plusieurs variétés)	Pot en verre	250g et 500g	DLUO 2 ans	Selon variété de miel entre 3,90€ et 5,20€ les 500g
Pollen de fleurs séché	Pot en verre / tube en verre	50g et 200g	DLUO 2 ans	24€ le kg
Pollen de fleur frais surgelé	Barquette plastique	250g	Dlc 6 mois	60€ le kg
Cire d'abeille	En pain sans conditionnement	30g et 200g	-	8 € le kg
Propolis	Sachet papier	40g	DLUO 2 ans	240€ le kg
Vinaigre de miel	Bouteille en verre	25cl et 75cl	DLUO 1 ans	9,80€ le litre
Bougie	5 modèles	Selon model	-	30€ le kg
Pain d'épices (plusieurs recettes)	Film plastique	3x60g, 180g et 500g	DLUO 2 mois	19,80 € le kg

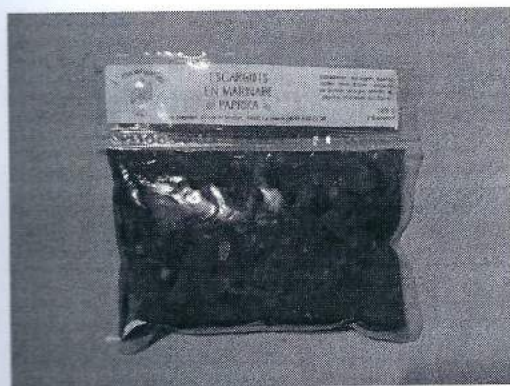
Autres produits :

Produit	conditionnement	quantité	durée de vie	prix
Confitures (plusieurs parfums)	Pot en verre	120g et 380g	2 ans	10,90€ le kg
Sirops (plusieurs parfums)	Bouteille en verre	75cl	6 mois	13 € le litre

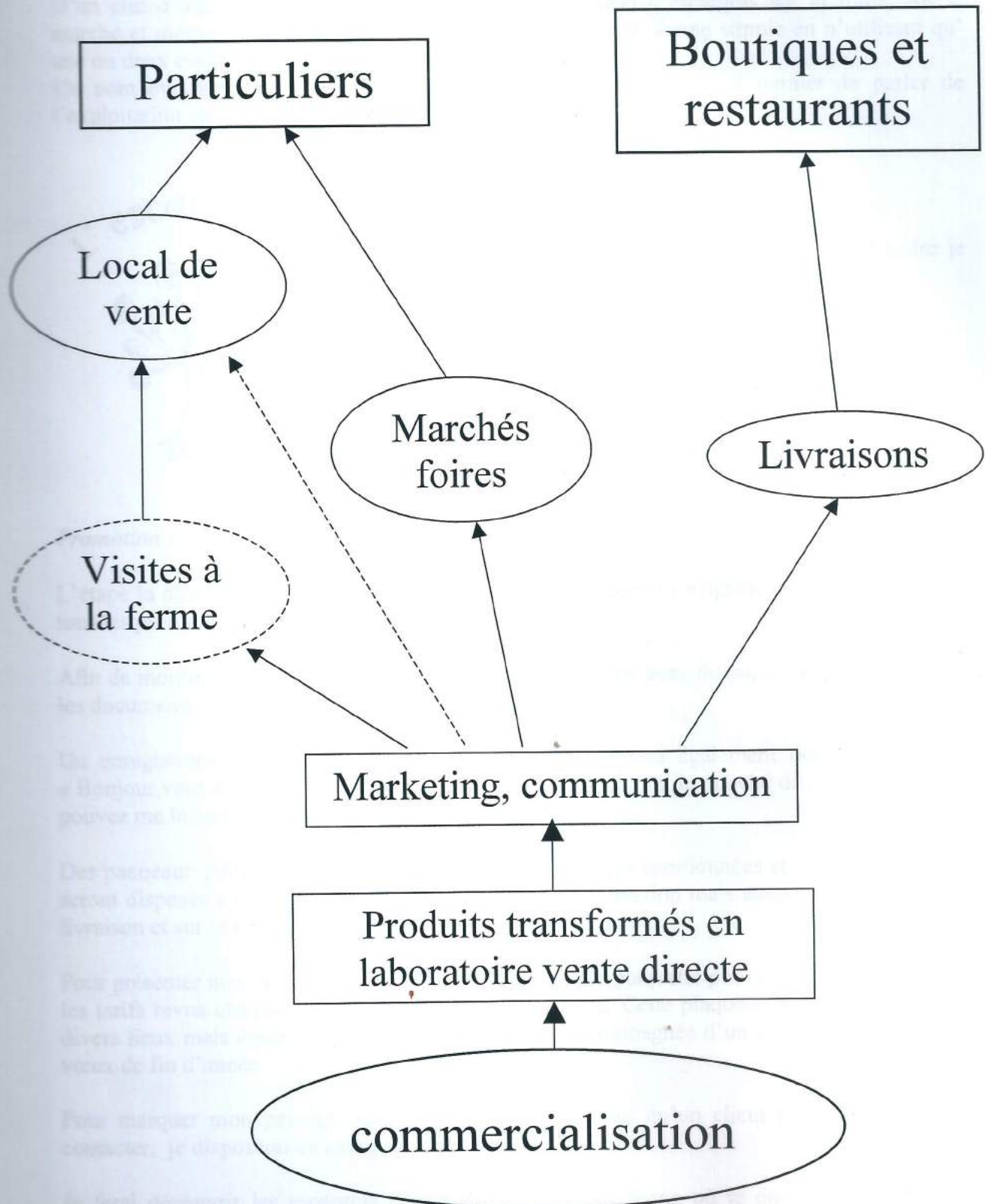
Parfums des confitures : gelé de pomme camomille, gelé de pomme aux cidre, gelé de pomme au miel, confiture de courgette aux herbes, confiture de mûre, confiture de framboise.

Parfums de sirop aux sucres de canne roux : sirop de thym, sirop de fenouil, sirop de sauge.

Exemple de produit :



Etapes de commercialisation



Promotion et communication

La marque :

D'un clin d'œil, on doit pouvoir reconnaître le marchand d'escargots sur la route, sur le marché et même sur les documents. C'est le but du logo de forme simple en n'utilisant qu'une ou deux couleurs (vert).

Un nom évocateur et qui sonne bien va de paire avec le logo. Il permet de parler de l'exploitation au téléphone ou de bouche à oreille par exemple.



peut être utilisé de diverses façons, voici dans quel ordre je souhaite procéder :

Promotion :

L'étape la plus importante est de faire un étiquetage propre et compréhensible par tous, pour tous les produits.

Afin de montrer le sérieux de mon entreprise, je travaillerai avec du papier à entête pour tous les documents comme les factures, le courrier...

Un enregistrement sur le répondeur téléphonique apportera également des informations : « Bonjour vous êtes bien chez *L'escargotier*, retrouvez-moi sur le marché de ... tel jour. Vous pouvez me laisser un message ...»

Des panneaux publicitaires comportant le nom, le logo, les coordonnées et les lieux de vente, seront disposés à la ferme, sur la route en précisant la direction mais aussi sur le véhicule de livraison et sur le stand au marché.

Pour présenter mes produits et services, j'élaborerai une plaquette publicitaire qui comportera les tarifs revus chaque année et les activités à la ferme. Cette plaquette sera distribuée dans divers lieux mais également envoyée à mes clients accompagnée d'un courrier présentant les vœux de fin d'année.

Pour marquer mon passage dans une entreprise ou pour qu'un client potentiel puisse me contacter, je disposerai de cartes de visites.

Je ferai découvrir les escargots durant des visites à la ferme où je pourrai présenter mes produits.

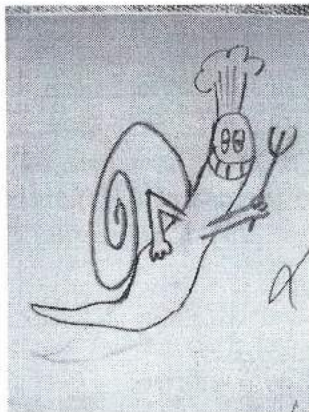
Occasionnellement des dégustations seront réalisées à la ferme, sur des foires et des salons gastronomiques, dans le but de faire découvrir au public les différentes façons de manger les

escargots et de lui faire goûter mes spécialités. Ces dégustations peuvent être faites dans les magasins de revente.

24H/24, 7J/7 un site Internet, en français et en anglais, réunira toutes les informations concernant l'exploitation : présentation de l'exploitation, visites, lieux de vente, coordonnées...

Afin d'être plus explicite, je rajouterai sur certains produits et sur des fiches cuisine offertes, une mascotte « Kerbo l'escargot »

Ekerbo est le nom que l'on donnait à l'escargot en Normandie.



Kerbo l'escargot

(la mascotte est encore une ébauche, je ferai appel à un dessinateur une fois sûr de mes choix)

Les marques collectives et signes officiels de la qualité :

Vu une préoccupation de plus en plus importante du consommateur vis à vis de son alimentation et le souci de certifier la bonne qualité de mes produits, je ferai appel à des labels ou des réseaux après une meilleure étude de leurs services et de leurs fonctionnements :

« IRQUA-Normandie » guide les producteurs dans les démarches pour l'obtention des estampilles qualités, parfois même attribuées par leur soin (document 5, page 34 à 36)

« Bienvenue à la ferme » (document 6, page 37)

« Agriculture écologique » (document 7, page 38 à 46)

« Accueil paysan », « Produit de la ferme »

Ces démarches, qui consistent à prouver le lieu de production, la qualité du produit et la méthode employée, entrent dans un principe de traçabilité de production mais également de distribution sans oublier le côté promotionnel.



Distribution

Canal de distribution par ordre de priorité

a) Vente directe aux particuliers sur les marchés de villages et de quartiers

J'étalerai mes produits deux fois par semaine sur trois marchés différents, L'assiduité est une qualité indispensable pour se faire une clientèle sur les marchés, c'est pourquoi je serai ponctuel et toujours présent.

Le jour le plus convenable pour vendre des escargots est le vendredi, car les clients recherchent souvent quoi présenter à leur invités le week-end.

En hiver mon travail sur l'exploitation sera très réduit et comme le miel et les escargots se vendent sur cette période je ferai les marchés le samedi et le dimanche en plus du vendredi habituel et je proposerai quelques spécialités pour Noël.

M : marché 7h-13h

b) Vente directe à la ferme

Pour proposer mes produits aux particuliers en vente directe sur l'exploitation, un local de vente sera construit par mes soins avec des méthodes respectant l'environnement et fonctionnera dans le même sens. Ce local, dans un souci de respect de la nature, fonctionnera écologiquement et sera la vitrine d'un art de vivre.

Les horaires seront en fonction de ma présence sur le terrain et un panneau affichera « ouvert ou fermé » visible de loin. Une sonnette que je peux éteindre si besoin m'avertira de la présence d'un client.

La clientèle attendue est celle qui aura participé aux visites à la ferme ainsi qu'une clientèle rurale vivant dans les alentours. Désirant m'installer près de petites villes où les habitants sont habitués à faire leurs courses à la ferme, il sera facile de leur faire part de mon installation.

Seront proposés dans ce local de vente exclusivement des articles produits dans la ferme : produits de la ruche, escargots sous toutes leurs formes et quelques objets artisanaux, comme des poteries, des cabanes d'oiseaux, des porte-clefs, ...

b) Boutiques, restaurants :

C'est par livraison que je proposerai et distribuerai mes produits. Les boutiques et restaurants seront livrés en début de semaine (mardi, mercredi) le matin, tout au long de l'année en m'assurant qu'ils disposent toujours de stock. Les livraisons se limiteront à un périmètre de 50 Km pour des raisons économiques et de temps.

(document 8)

Emploi du temps vente

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
TL	L	L	LV	M	M	TL M*
LV	LV	LV	LV	LV	LV	TL

TL temps libre

LV : local de vente 8h/12h – 14h/18h

L : livraison boutique et restaurant 8h/13h

M : marché 7h/13h

***Travail d'hiver**

40 heures semaine dont 28 sur l'exploitation/ 44 heures semaine en hiver dont 24 sur l'exploitation

Reproduction: → du 15 février au 15 mai
 + salle in Permaton → 15 oct au 15 février (4h)

~~883~~ 5h30 semaine
 + semaine 9 à 12 + 0
 semaine 13 à 21 démontage = 5h semaine

transp: anné fini 36 journées de 8h
 ou 3700 exempl. par jour
 fini: coquille (couglo) = ~~23~~ 23 journées de 8h
 : manivale frais = 4h semaine toute l'année
 ludo + pain dipta
 : choux (couglo) = 5 journées de 8h

51 journées de 8h
 Coquille = 33 journées de 8h
 manivale: 4h semaine
 choux: 8 journées de 8h

→ nettoyage coquille 16h/ans
 24
 total = 2009 = 184 + 900 + 40 = 424h
 (dit 8h30 semaine)

2010 = 264 + 200 + 64 = ~~528~~ 528h
 (dit ~~10h~~ semaine)

Commercialisation

monché 3 par semaine (4h30) = 668h
 1/2 journée livraison par semaine = 200h
 GIE + polfrais 1 journée semaine = 384h

TOTAL = 1252
 dit 24h semaine

50h semaine
 7h à 12h30
 13h30 à 17h30

AIDSA
 2000€ = 130h

Aberle 1 année de 15 ruche = 9 journées de 8h = 81h
 x 3 = 243
 Visite printemps x
 Récolte 1
 Récolte 2
 Visite etc.
 Libération -
 Visite autonome -
 Mise en pot -
 entretien matériel.

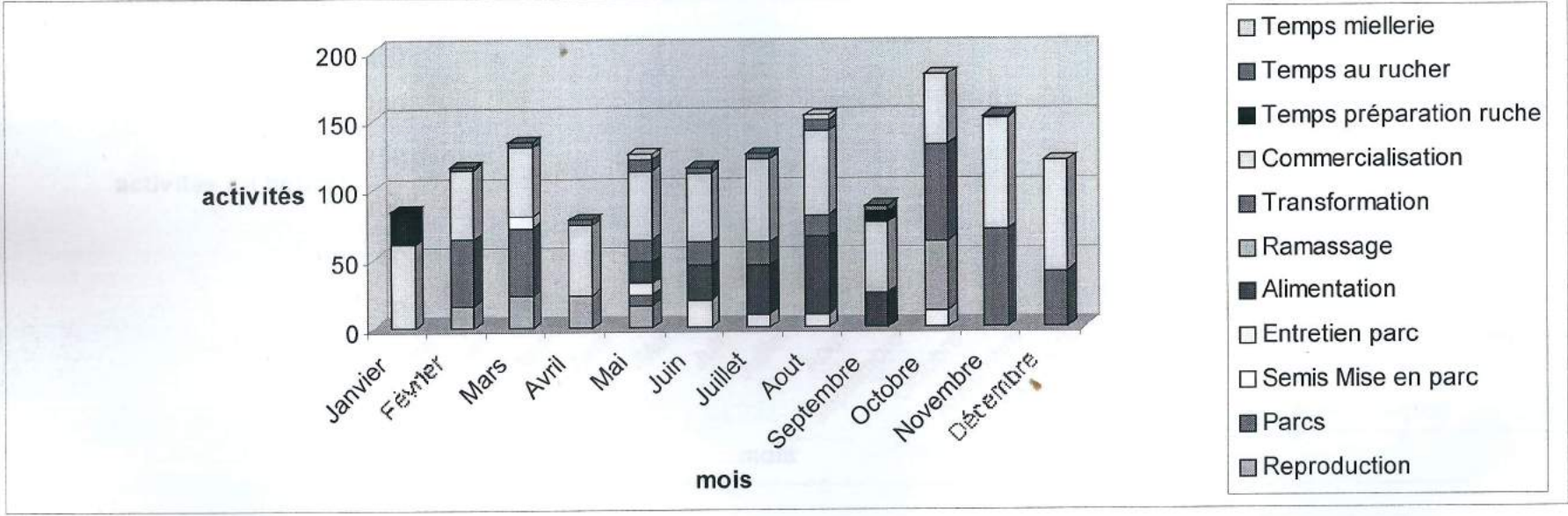
10h30 3h 4h 2h
PLAN DE TRAVAIL ANNEE 2008 2009

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
10h30 / Reproduction	2	16	24	24	16					2	2	2
(Colosse) préparation Parcs		48	48	24	18			4				
Semis Mise en parc			8		8							
Entretien parc						20	8	8		12		
Alimentation					15	25	35	50	50	25		
Ramassage										100		
Transformation (sans éviscération)	82	32	32	32	16	16	16	16	32	70	70	40
Commercialisation	60	50	50	50	50	50	60	60	50	50	80	80
Temps préparation ruche	24								8			
Temps au rucher		2	4	4	8	4	4	8	4		2	
Temps miellerie					4			4				
Total	84	116	134	78	125	115	125	153	87	182	152	120

1703A

118
 46
 16
 48
 225
 100
 424
 1230

22150
 1471 -130

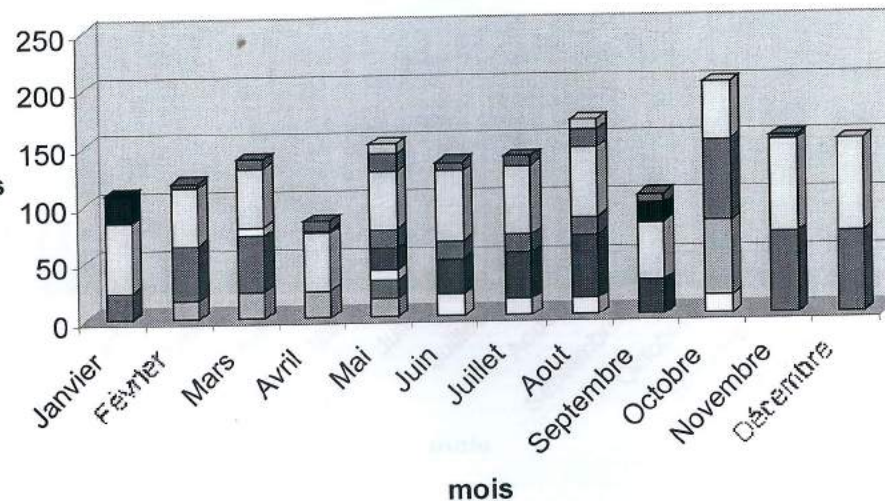


PLAN DE TRAVAIL ANNEE 2009

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Reproduction		16	24	24	16							
Parcs		48	48		16							
Semis Mise en parc			8		8							
Entretien parc						20	14	14		16		
alimentation					20	30	40	55	30			
Ramassage										65		
Transformation	24				16	16	16	16		70	70	70
Commercialisation	60	50	50	50	50	60	60	60	50	50	80	80
Temps préparation ruche	24			2					16			
Temps au rucher		4	8	8	16	8	8	16	8		4	
Temps miellerie					8			8				
Total	108	118	138	84	150	134	138	169	104	201	154	150

1648

activités en heures

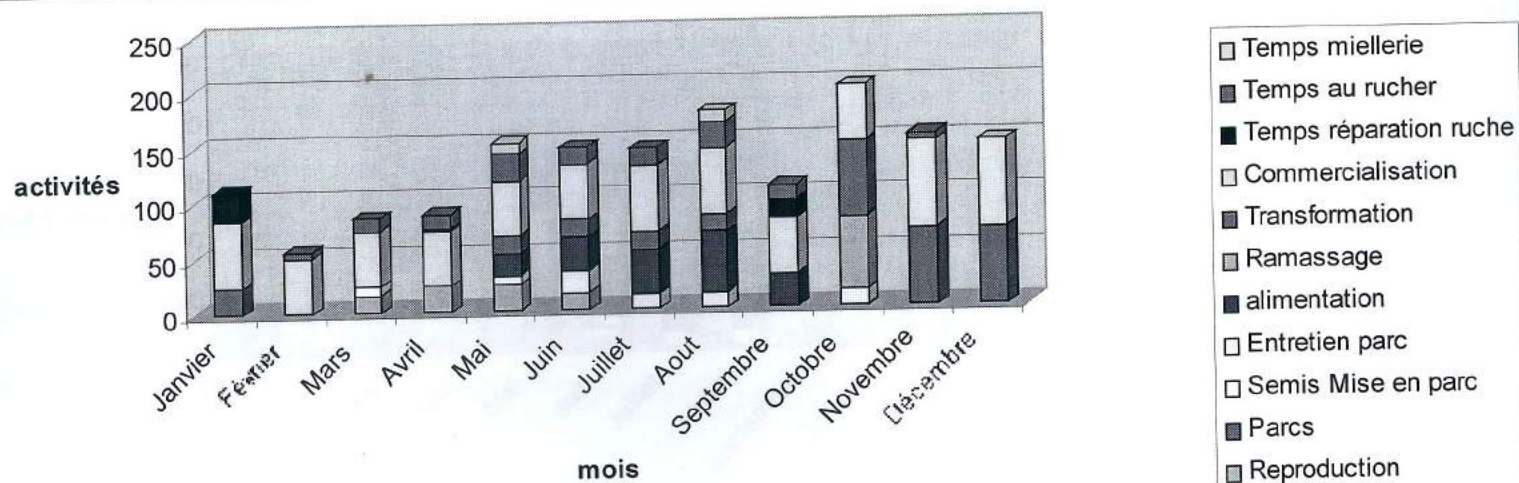


- Temps miellerie
- Temps au rucher
- Temps préparation ruche
- Commercialisation
- Transformation
- Ramassage
- alimentation
- Entretien parc
- Semis Mise en parc
- Parcs
- Reproduction

PLAN DE TRAVAIL ANNEE 2010

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Reproduction			16	24	24	16						
Parcs					8							
Semis Mise en parc			8		8							
Entretien parc						20	14	14		16		
alimentation					20	30	40	55	30			
Ramassage										65		
Transformation	24				16	16	16	16		70	70	70
Commercialisation	60	50	50	50	50	50	60	60	50	50	80	80
Temps réparation ruche	26			2					18			
Temps au rucher		6	12	12	24	16	16	24	12		6	
Temps miellerie					10			10				
Total	110	56	86	88	160	148	146	179	110	201	156	150

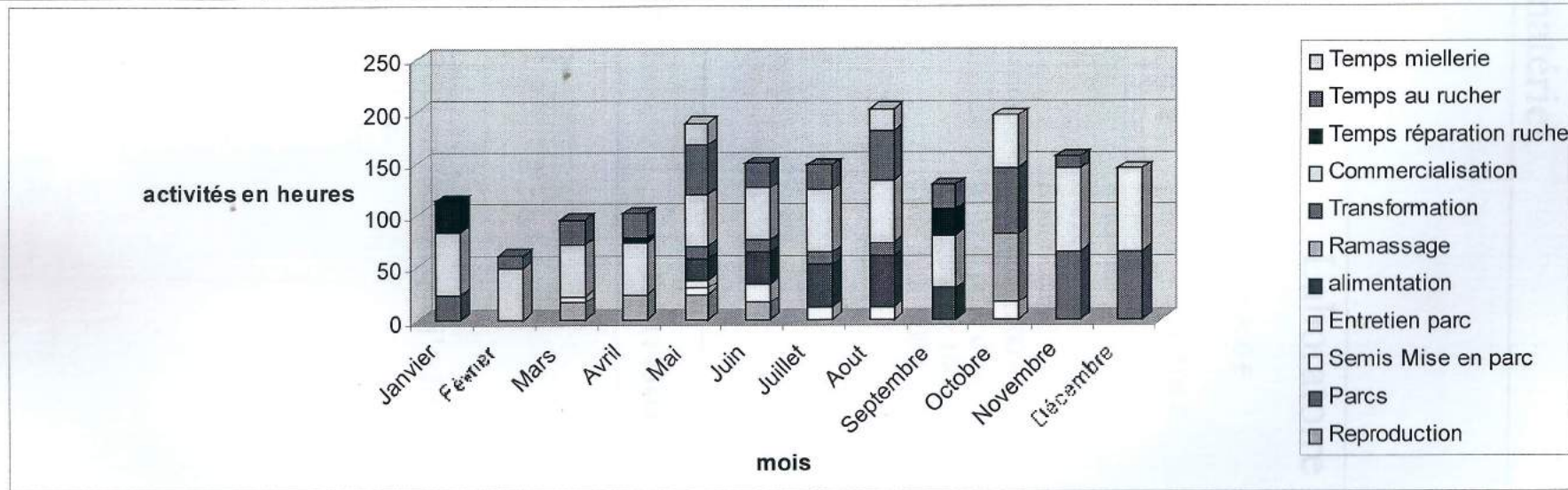
1590



PLAN DE TRAVAIL 2013

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Reproduction			16	24	24	16						
Parcs					8							
Semis Mise en parc			6		6							
Entretien parc					8	18	12	12		16		
alimentation					20	30	40	50	30			
Ramassage										65		
Transformation	24				12	12	12	12		65	65	65
Commercialisation	60	50	50	50	50	50	60	60	50	50	80	80
Temps réparation ruche	30			4					25			
Temps au rucher		12	24	24	48	24	24	48	24		12	
Temps miellerie					20			20				
Total	114	62	96	102	196	150	148	202	129	196	157	145

1697



Besoin matériel

Apicole	Hélicicole	Laboratoire
<p>Extracteur 1400 € Désoperculateur 850 € Deshydratateur 180 € Rémaillère (x100) 40 € Porte d'entrée (x100) 78 €</p> <p style="text-align: right;">Sous-total : 2548 €</p> <p><i>Par an pour 25 ruches :</i> Tapis à propolis 140 € Nourrisseur 175 € Grille à reine 65 € Tiroir à pollen 53 € Peigne pollen 19 €</p> <p style="text-align: right;">Sous- total : 452 €</p>	<p>Filet stokage 65 € Programmateur 108 € Electrovannes (x2) 24 € Tuyau 6mm (100m) 18 € Buses (x30) 45 € Piège à rongeur 40 € Diver 200 €</p>	<p>Légumerie 800 € Plonge 800 € Plan de travail 800 € Four 1600 € Sous vide 1400 € Surgélateur 2500 € Robot-coup 1300 € Malaxeur 1200 € hotte et prise d'air 1300 € Réfrigérateur 1000 € Lave main 900 €</p>
Total : 3000 €	Total : 500 €	Total : 15400 €

Les tarifs indiqués sont pour du matériel neuf, tout en sachant que j'achèterais de l'occasion si j'en trouve.

Nom : Joignant yves

à :

Premier exercice (Année) = 2008

INVESTISSEMENT ET COÛT (sur 5 ans)

I - Nature et coût des investissements à réaliser

(uniquement les biens professionnels liés à l'entreprise)

Remarque : indiquer l'année 2007 si apport personnel de biens en propriété au départ

NATURE	Année	Estimation H.T			
Terrain/ Foncier :	2008	10 000 €			
Terrain/ Foncier :					
Terrain/ Foncier :					
Total :		10 000 €			
		H.T	Durée amort.		Estimation T.V.A
Bâtiments labo:	2008	3 200 €	10 <<		627 €
Bât2 repro :	2008	4 000 €	10 <<		784 €
localde vente	2009	5 000 €	10 <<		980 €
			15		
			15		
Total :		12 200 €			
habillage locaux	2010	1 400 €	7 <<		274 €
matériel labo	2008	18 600 €	7 <<		3 646 €
matériel apicole	2008	3 000 €	7 <<		588 €
matériel hélicicole	2008	500 €	5 <<		98 €
			5		
			5		
Total :		23 500 €			
TOTAL INVESTISSEMENTS PROJET (5 ans) :		45 700 €	H.T	+	6 997 € T.V.A

II - Financement du projet

a. Apport personnel avant début 2008

et subventions (D.J.A, d'investissement)

NATURE	Année	Montant
Subventions d'investissements :	2 007	
Apport personnel:	2 008	1 500 €
D.J.A :	2 008	12 650 €
Total :		14 150 €

Financement de la T.V.A (à préciser):

6 997 €

b. Emprunts à réaliser et remboursements à venir

			Durée	Taux	
01/03/2008	1	20 000 €	10	0,0%	2 000 €
01/03/2008	2	10 000 €	7	2,5%	1 575 €
01/01/2009	3	5 000 €	10	2,5%	571 €

III- Synthèse du financement du projet

APPORTS/SUBVENTIONS = 14 150 €

EMPRUNTS = 35 000 €

Total = **49 150 €** *écart?*

Année:	2008	2009	2010	2011	2012	Total
Foncier :	10000	0	0	0	0	10 000 €
Bâtiment / Aménagement :	7200	5000	0	0	0	12 200 €
Matériels :	22100	0	1400	0	0	23 500 €
Total investissements :	39 300 €	5 000 €	1 400 €	0 €	0 €	45 700 €

financés par :

Subventions :	14150	0	0	0	0	14 150 €
Emprunts L.M.T :	30000	5000	0	0	0	35 000 €
Total financements =	44 150 €	5 000 €	0 €	0 €	0 €	49 150 €

Autofinancement =	-4 850 €	0 €	1 400 €	0 €	0 €	-3 450 €
-------------------	----------	-----	---------	-----	-----	----------

IV - Besoin en E.B.E : annuités, prélèvements privé, marge de sécurité

La Capacité interne de Financement (C.I.F) représente la "Marge de sécurité" (E.B.E - Privé - Annuités)

Hypothèse C.I.F = **10%**

	2008	2009	2010	2011	2012
Prélèvements privés :	10 000 €	12 000 €	15 000 €	18 000 €	18 000 €
Annuités :	0 €	3 575 €	4 146 €	4 146 €	4 146 €
C.I.F :	1 111 €	1 731 €	2 127 €	2 461 €	2 461 €
Besoin en E.B.E :	11 111 €	17 306 €	21 274 €	24 607 €	24 607 €

COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL --->

CHARGES

NOM : Joignant yves		H.T
à :	0	Année
Exercice du	au	2008

H.T	H.T
Année	Année
2009	2010

Charges variables (Appros) (Achats + var. stocks)	CHARGES
Aliments	900
Ingrédients "transfo" (beurre, fromages...)	1800
Emballages (verrines, pot, sachet...)	1200
apiculture divers	500
essaims	1300
TOTAL (Charges variables)	5 700 €

CHARGES	CHARGES
900	900
2200	2600
1500	1900
500	500
1300	1300
6 400 €	7 200 €

<u>DONT</u> variation des stocks	Hyp. 5%	-285
	stocks fins des achats	

-35	-40
-----	-----

Charges de structure (ou "fixes") :

Locations et charges locatives		500	600
+ Entretien et Réparations	500	1000	1000
Carburant	1800	2200	2200
Electricité / Gaz	1200	1200	1200
eau	800	800	800
téléphone	420	420	420
Assurances	1000	1200	1200
ff - Frais postaux et bancaires	80	100	100
Intermédiaires et honoraires	700	700	700
Publicité	500	500	500
Autres services extérieurs services extérieurs			
AUTRES CHARGES EXTERNES	Total =	7000	8620
Impôt et taxes	Total =		
Rémunération du personnel			
Charges sociales exploitant M.S.A	2200	2400	3000
CHARGES DE PERSONNEL : Total =	2200	2400	3000
Amortissements bâtiments	720	1220	1220
Amortissements matériels / installation	3186	3186	3386
TOTAL AMORTISSEMENTS	3906	4406	4606
(Total des charges de structure)		13 106 €	15 426 €
CHARGES D' EXPLOITATION	18806	21826	23526
Intérêts des emprunts LMT	0	250	342
Agios et autres frais court terme			
CHARGES FINANCIERES	0	250	342
CHARGES EXCEPTIONNELLES			
TOTAL DES CHARGES	18806	22076	23868

PRODUITS

PRODUITS		2008		2009	2010
(Ventes avec var. stocks)	nbre	P/U	PRODUITS	PRODUITS	PRODUITS
	coquille		11682	14929	14929
	court-bouillon		2949	4524	4524
	marinade		2478	2528	2528
	feuilleté		2730	4700	4700
	tartelette		0	3185	3185
	escargotine		0	1325	1325
	miel		840	3600	6600
	pollen		144	540	1152
	propolis		168	720	960
	<i>Pain d'épice</i>		6020 56	240	440
TOTAL PRODUIT			21047	36291	40343

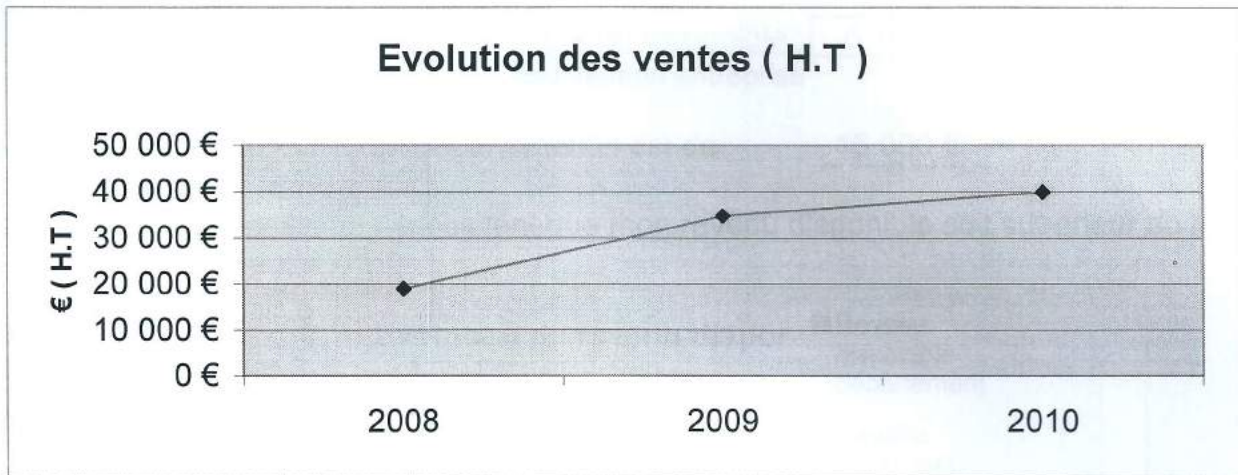
DONT variation de stocks produits	Hyp. 10%	2104,7	1524,4	405,2
	Stocks fin du produit			

Subvention et indemnités				
Autres produits d'exploitation				
PRODUITS D' EXPLOITATIONS	21047		36291	40343
PRODUITS FINANCIERS	0		0	0

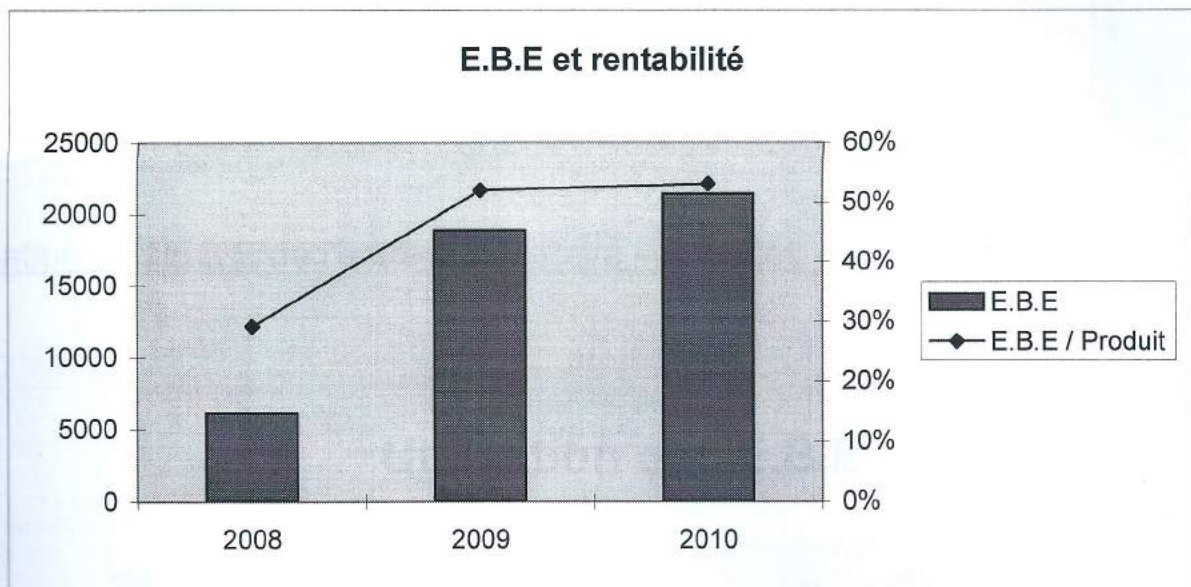
RESULTAT COURANT	2 241 €	14 215 €	16 475 €
-------------------------	----------------	-----------------	-----------------

PRODUITS EXCEPTIONNELS			
RESULTAT DE L'EXERCICE	2241	14215	16475

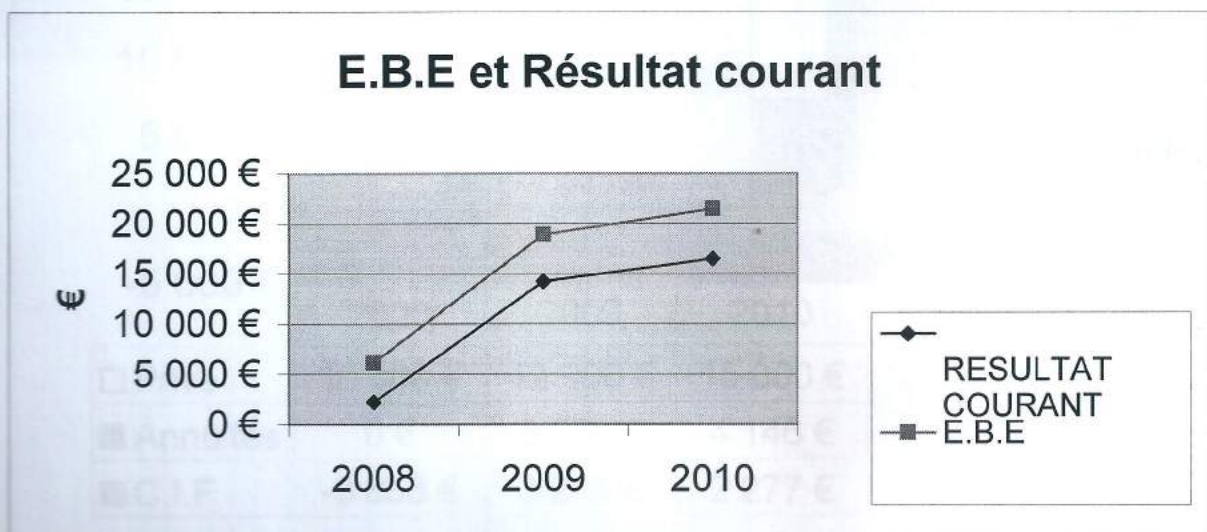
TOTAL DES VENTES(H.T)	18 942 €	34 767 €	39 938 €
EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION	6 147 €	18 871 €	21 423 €
EXCEDENT BRUT / PRODUIT	29%	52%	53%



Evolution de l'E.B.E et de la rentabilité économique (E.B.E /Produit)



E.B.E et Résultat Courant



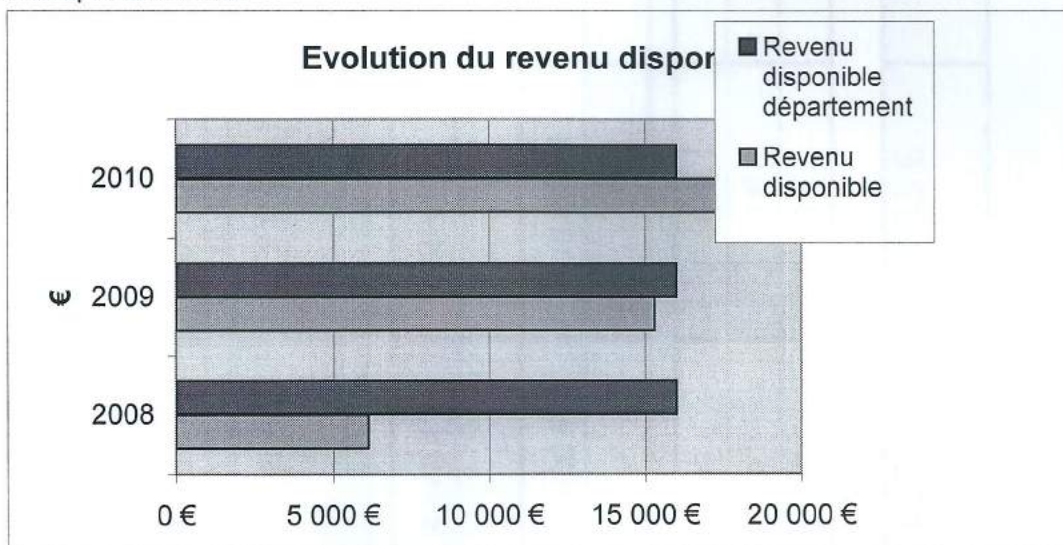
Evolution du revenu disponible : E.B.E - annuités

24/05/2007

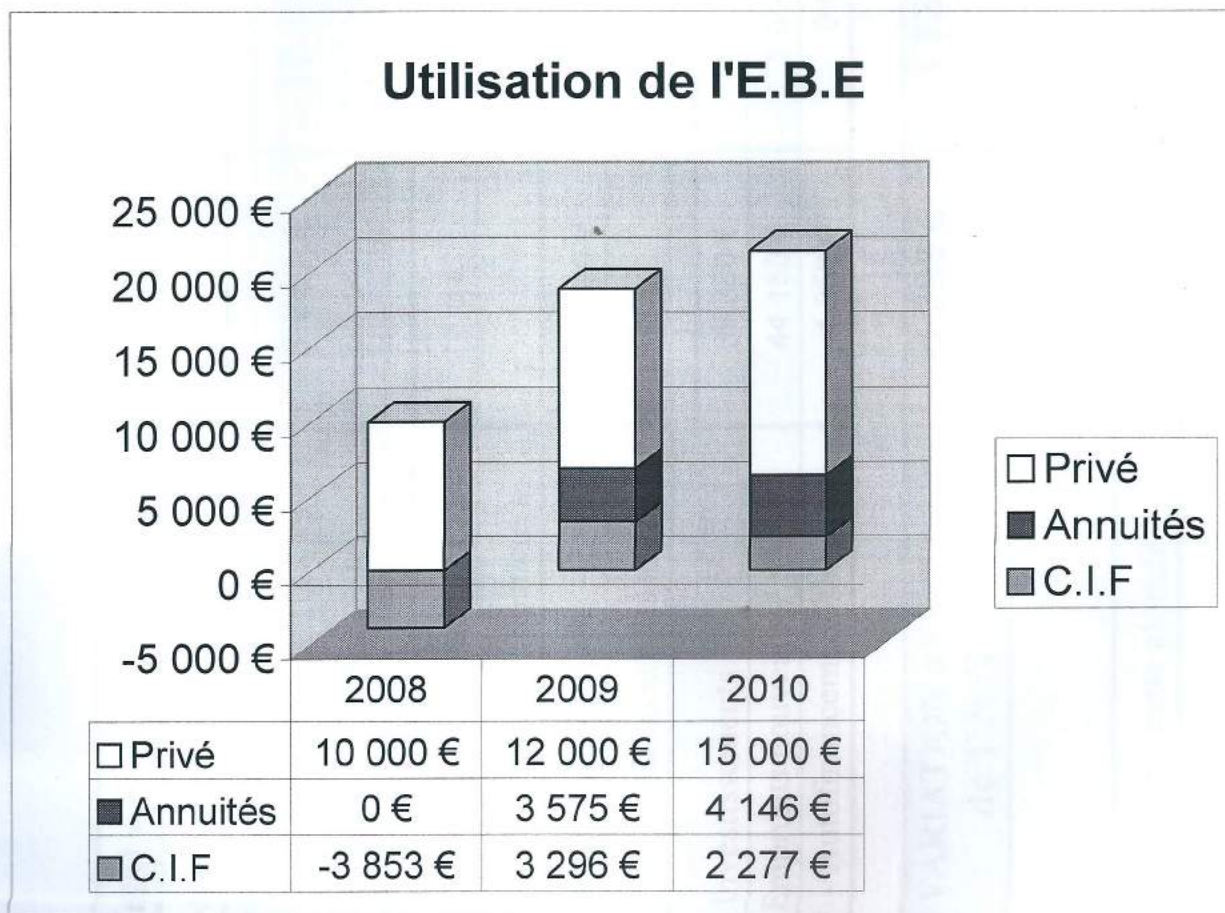
	2008	2009	2010
= Revenu disponible : issu de mon entreprise	6 147 €	15 296 €	17 277 €

Le niveau du revenu minimum départemental est de : 16 000 €

Les conditions d'installation nécessitent que mon revenu disponible soit supérieur au revenu minimum départemental



Utilisation de l'E.B.E de l'entreprise (Privé - Annuités - C.I.F)



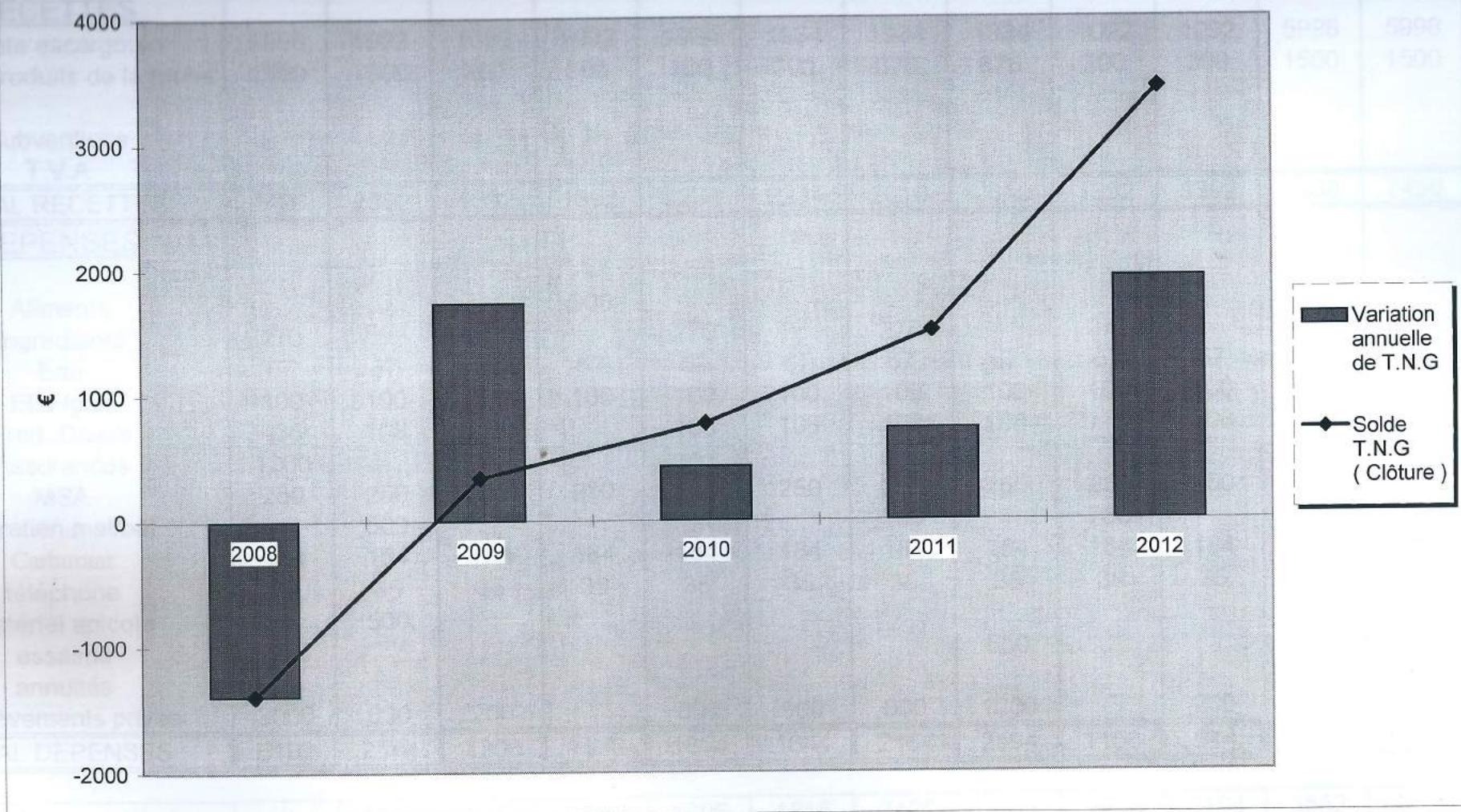
Nom : Joignant yves

EVOLUTION DE LA TRESORERIE

	2008	2009	2010	2011	2012
Total ventes courantes	18 942 €	34 767 €	39 938 €	42 881 €	46 081 €
Total achats courants	15 185 €	17 455 €	18 960 €	20 000 €	22 000 €
APPORT D'ARGENT D' EXPLOITATION	3 757 €	17 312 €	20 978 €	22 881 €	24 081 €
- Annuités remboursées	0 €	3 575 €	4 146 €	4 146 €	4 146 €
- Agios + produits financiers					
- Prélèvements privés	10 000 €	12 000 €	15 000 €	18 000 €	18 000 €
(Dont : Placements ou apport)					
Investissements	39 300 €	5 000 €	1 400 €	0 €	0 €
- Emprunts nouveaux / Subv.	44 150 €	5 000 €	0 €	0 €	0 €
= - Autofinancement. →	-4 850 €	0 €	1 400 €	0 €	0 €
= VARIATION ANNUELLE de T.N.G	-1 393 €	1 737 €	432 €	735 €	1 935 €
Trésorerie nette globale	-1 393 €	344 €	775 €	1 510 €	3 445 €

au : 31-déc

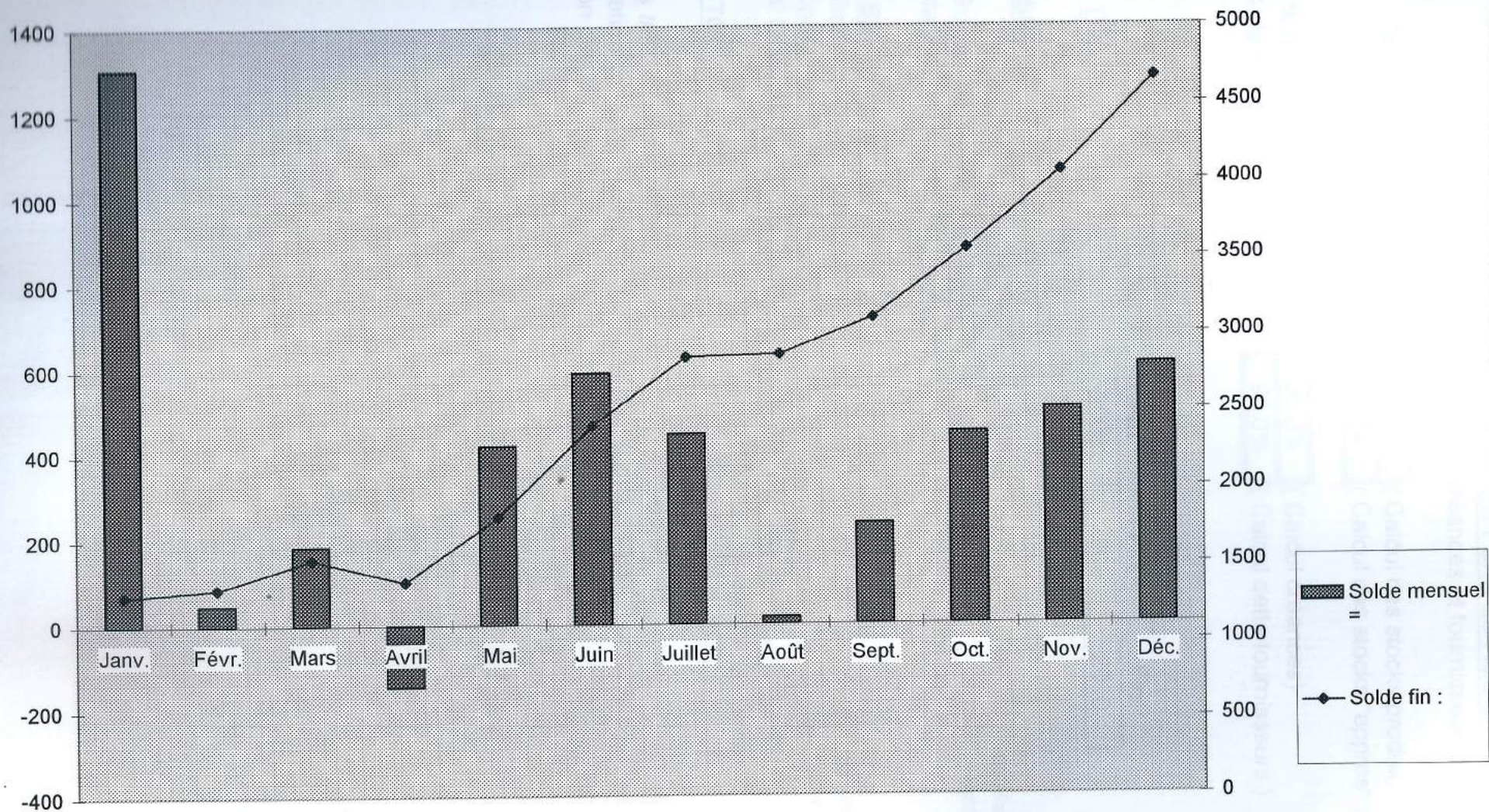
Evolution de la trésorerie (Banque + créances - fournisseurs = T.N.G)



BUDGET MENSUEL DE TRESORERIE 2010 (Recettes - Dépenses T.T.C)

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Total année:
RECETTES													
vente escargots	5998	1092	1092	1092	1934	1934	1934	1934	1092	1092	5998	5998	31190
les produits de la ruche	1500	1500	300	300	300	300	676	676	300	300	1500	1500	9152
Subventions													0
T.V.A													0
TOTAL RECETTES:	7498	2592	1392	1392	2234	2234	2610	2610	1392	1392	7498	7498	40342
DEPENSES													
Aliments				900									900
Ingrédients	270		270		270		270		270		1250		2600
Eau	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	804
EDF/gaz	100	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1300
Prod. Divers	436	108			108	108	108	108		108	108	108	1300
Assurances	1200												1200
MSA	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
Entretien mat/bât.		500					250		250				1000
Carburant	184	184	184	184	184	184	184	184	184	184	184	184	2208
téléphone	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
Matériel apicole		500											500
essais	650							650					1300
annuités												4146	4146
Prélèvements privés	3000	800	200		800	900	900	1200		200	5000	2000	15000
TOTAL DEPENSES :	6192	2544	1206	1536	1814	1644	2164	2594	1156	944	6994	6890	35678
Solde banque début:	0	1306	1354	1540	1396	1816	2406	2852	2868	3104	3552	4056	
Solde mensuel =	1306	48	186	-144	420	590	446	16	236	448	504	608	4664
Solde fin :	1306	1354	1540	1396	1816	2406	2852	2868	3104	3552	4056	4664	

Budget mensuel de trésorerie 2010 (T.T.C)



Approche du Besoin en Fond de Roulement

Estimation des stocks, créances et fournisseurs

% des produits "n" en stock : (Calcul des stocks produits au bilan)

% des achats "n" en stock : (Calcul des stocks "appros" au bilan)

% d'encaissement des ventes : (Calcul créances)

% de décaissement des achats : (Calcul dette fournisseurs)

	Début ?	Fin	Fin	Fin
→ Date de clôture :		2008	2009	2010

Stocks / Produits :

Escagots vifs

détails ?

Bocaux / Feuilletés :

détails ?

Total stocks produits :	<input type="text" value="0 €"/>	<input type="text" value="2 105 €"/>	<input type="text" value="3 629 €"/>	<input type="text" value="4 034 €"/>
-------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

Stocks / Charges :

Aliments / Ingrédients

détails ?

Appros / Emballages :

détails ?

Total STOCKS Appros :	<input type="text" value="0 €"/>	<input type="text" value="285 €"/>	<input type="text" value="320 €"/>	<input type="text" value="360 €"/>
-----------------------	----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

TOTAL STOCKS au BILAN :	<input type="text" value="0 €"/>	<input type="text" value="2 390 €"/>	<input type="text" value="3 949 €"/>	<input type="text" value="4 394 €"/>
--------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

(Calcul après INFO Compte de Résultat)

Estimation des créances :

947 €

1 738 €

1 997 €

Estimation des fournisseurs :

759 €

873 €

948 €

Estimation T.V.A :

Calcul B.F.R. :

0 €

2 578 €

4 815 €

5 443 €

Avec les données moyennes établies dans le compte de résultat ma Capacité Interne de financement (C.I.F) en 3ème année de projet est la suivante : **2 277 €**

soit 11% de l'E.B.E

En faisant varier 2 données de mon projet, ma C.I.F évolue selon le tableau suivant :

Les 2 variables de mon projet sont les suivantes :

Héliciculture

		Prix de vente →				
mortalité	Nombre d'escargots	0,29 €	0,31 €	0,33 €	0,34 €	0,35 €
50%	78750	-5 420 €	-3 845 €	-2 270 €	-1 483 €	-695 €
45%	86625	-3 137 €	-1 404 €	328 €	1 194 €	2 060 €
40%	94500	-853 €	1 037 €	2 927 €	3 872 €	4 817 €
35%	102375	1 431 €	3 478 €	5 525 €	6 549 €	7 573 €
30%	110250	3 714 €	5 919 €	8 124 €	9 227 €	10 329 €

Apiculture

		Rentabilité à la ruche →				
mortalité	Nombre de ruches	150 €	160 €	170 €	180 €	190 €
- 50%	60	-8 473 €	-7 873 €	-7 273 €	-6 673 €	-6 073 €
- 30%	84	-4 873 €	-4 607 €	-3 193 €	-2 353 €	-1 513 €
- 15%	102	-2 173 €	-1 153 €	-133 €	887 €	1 907 €
0%	120	527 €	1 727 €	2 927 €	4 127 €	5 327 €
+ 10%	132	2 327 €	3 647 €	4 967 €	6 287 €	7 607 €
+ 20%	144	4 127 €	5 567 €	7 007 €	8 447 €	9 887 €

Conclusion

Ce dossier présente pour moi un carnet de bord à suivre tout en sachant que de nouvelles idées et des imprévus viendront faire évoluer mon projet.

L'héliciculture est un métier encore peu connu que je compte développer en tant que produit de qualité artisanal et fermier. Le choix de travailler sur deux activités vient de la difficulté en apiculture de réagir au problème de mortalité rencontré ces dernières années et que ces deux activités se complètent en temps de travail.

Le marché de l'escargot est un marché riche de promesses. Si c'est encore un produit festif, sa consommation prend de l'ampleur et les consommateurs recherchent un produit de qualité.

Le marché du miel est en place depuis très longtemps et la demande a toujours dépassé l'offre. Il m'appartient donc de développer une activité qui réponde à une demande.

Annexes

Document 1 : La gastronomie régionale Française – TechnResto.org

Document 2 : Le climat Normand – Météo France

Document 3 : Annuaire hélicicole Normand – Yves Joignant

Document 4 : Héliculteur bienvenue a la ferme – bienvenue a la ferme.com

Document 5 : IRQUA-Normandie – Chambre d'agriculture de Normandie

Document 6 : L'agriculture et le tourisme – bienvenue a la ferme

Document 7 : boutique et magasin BIO – Internet et annuaire page jaune