

RAPPORT D'ACTIVITE



I- / Notre mini-entreprise PAINS DES MISS

Nous sommes une équipe de 6 élèves en première année CAP Assistant Technique et Milieu Familial et Collectif (ATMFC).

Nous nous sommes engagées pour l'année scolaire 2018/2019 à créer une mini-entreprise avec l'étroite collaboration de l'association Entreprendre pour Apprendre (EPA).

Ce projet pédagogique avait plusieurs objectifs pour nous :

- Dans un premier temps, permettre en début d'année scolaire, d'apprendre à nous connaître et de fédérer notre groupe classe.
- Ensuite, permettre de développer des savoirs faire, des savoirs être ainsi que d'apprendre certaines parties des savoirs associés en lien avec notre diplôme ATMFC, au travers d'un projet concret.
- Enfin la création d'une mini-entreprise nous permet de découvrir le monde de l'entreprise, son organisation, son fonctionnement et ses enjeux.

Nom de notre mini-entreprise : **PAINS DES MISS**

Notre logo :

Statut Juridique : Statut **SCOP** « Société Coopérative et Participative » car nous voulons toutes pouvoir participer aux décisions.

Adresse mail : paindesmiss@gmail.com

Compte twitter : [@Pain_des_miss](https://twitter.com/Pain_des_miss)

Adresse postale : EREA Les Chirons, 40 Rue de la Prairie, 16410 Puymoyen

Nos partenaires : EPA « Entreprendre Pour Apprendre »

Notre Parrain : Monsieur Karim Dinari, Directeur des Relations avec les Collectivités Locales, Orange

Niveau de la classe : 1^{ère} année CAP ATMFC (Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif)

Nombre de salariés entrepreneurs : 6

II- / Notre PRODUIT

1- / Les différentes déclinaisons de notre produit :

Nous produisons quatre déclinaisons de préparation pour pain d'épices : Nature, Noix, Pépites de Chocolat et Figes/Abricots.



Préparation pour Pain d'épices Nature



Préparation pour Pain d'épices aux Noix



Préparation pour Pain d'épices
aux pépites de chocolat



Préparation pour Pain d'épices
aux figes et aux abricots secs

2- / Les modalités de production :

Les préparations pour pain d'épices sont composées de 2 pots en verre : 1 grand pot avec les ingrédients secs (Farine de blé, Farine de seigle, sucre, bicarbonate de sodium, épices et noix ou pépites de chocolat ou figues et abricots secs) et 1 petit pot contenant de miel.

Les ingrédients sont principalement locaux (Farine de blé de la Ferme Chassagne et miel de la Ferme du Niveau) et tous issus de l'Agriculture Biologique.

Chaque pot est étiqueté selon la réglementation en vigueur et cela a été fait en relation avec la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

Les finitions des contenants sont réalisées en salle de classe (ronds de tissus, logos, étiquettes et sacs de transport en papier journal).

Chaque déclinaison peut être identifiée grâce aux étiquettes et à un code couleur. Cette couleur est celle des ronds de tissus qui recouvre les pots d'ingrédients secs et de miel.

- Préparation Nature : tissu de couleur verte
- Préparation aux Noix : tissu de couleur grise
- Préparation aux Pépites de Chocolat : tissu de couleur bleu foncé
- Préparation aux figues et abricots secs : tissu de couleur jaune

3- / Le prix de notre produit :

Après l'étude de marché et le calcul du coût de revient de notre produit, nous avons fixé deux tarifs pour le prix de vente :

- 5,50 euros pour la préparation pour pain d'épices Nature.
- 6,50 euros pour les préparations pour pain d'épices avec un ingrédient supplémentaire : Noix, Pépites de chocolat, Figs et Abricots secs.

III- / Marketing et Communication

1- / Notre stratégie marketing :

Notre stratégie est de mettre en valeur plusieurs caractéristiques de notre produit :

- Le goût : grâce aux choix des ingrédients (de qualité et tous issus de l'agriculture biologique) et de la recette. Ceci a pour effet de proposer des pains d'épices plus moelleux que ceux proposés par la grande distribution.
- Le choix pour les clients entre plusieurs déclinaisons : Nature, Noix, Pépites de chocolat, Figs et Abricots secs. Nous avons pensé que nous pouvions toucher plus de clients en proposant ce choix de goûts.
- La mise en valeur visuelle de nos produits avec les ingrédients répartis en couche dans les pots et des tissus de couleurs différentes selon la déclinaison choisie. Car nous avons remarqué en faisant un sondage que les clients appréciaient le rendu visuel et les couleurs proposées.
- Notre volonté de participer activement au développement durable en favorisant :
 - ⊗ Le recyclage des pots en verre (confitures, olives, cornichons, compotes, purée pour bébé, etc.).
 - ⊗ Le recyclage des journaux pour la fabrication des sacs de transport de nos produits.

2- / Notre nom :



PAINS DES MISS

Notre nom est un jeu de mots.

En effet, nous sommes six filles dans l'équipe de la mini-entreprise donc nous avons décidé de nous appeler « les miss ». Et, d'autre part, nous produisons des préparations pour « pains d'épices » donc nous avons pensé remplacer « épices » par « miss » ce qui a donné notre nom d'entreprise : PAINS des MISS.

3- / Notre logo :



Notre logo représente notre équipe de six filles grâce aux bonhommes pains d'épices. Nous avons voulu que les bonhommes se tiennent par la main car nous pensons que l'esprit d'équipe et l'entraide sont des valeurs importantes pour la réussite d'une entreprise.

Le logo reprend également notre nom de mini-entreprise : PAINS des MISS sur le bandeau.

Les couleurs ont été choisies pour se rapprocher de la qualité des produits utilisés dans nos préparations : le vert pour le rappel des ingrédients issus de l'agriculture biologique et le brun pour la couleur des pains d'épices et le jaune sur les boutons des bonhommes pour la couleur du miel.

4- / Notre stratégie de communication / outils utilisés / couverture médiatique

Nous avons créé plusieurs outils de communication :

- Une adresse mail : paindesmiss@gmail.com
- Un compte twitter : @Pain_des_miss (avec plus de 140 abonnés)
- Une affiche
- Un flyer

Concernant notre couverture médiatique. Nous avons eu la chance que le correspondant de la Charente Libre sur la commune de Puymoyen, écrive trois articles sur notre mini-entreprise. De plus, nous avons été contactés par la radio RCF Charente pour participer à l'émission tour de table. Erica Walter, journaliste à RCF Charente nous a donc reçu le 28 mars 2019 et nous avons participé à l'émission en directe durant 30 minutes.

IV-/ Résultats Financiers

RESULTAT Au 12 juin 2019

Total des recettes (Chiffre d'affaires : 221 produits vendus à 6€ = 1326€ + Dons : 272€ + Bénévolat main d'œuvre : 292€)	1890 €
Total des dépenses (Charges fixes : 292€ (main d'œuvre) + 75€ (frais comm) +Charges variables : 798€ (matières premières))	1165 €
Résultat prévisionnel (bénéfices si positif) (Chiffre d'affaires - dépenses)	725 €

Nous avons décidé de donner 20% de nos bénéfices à une association locale : **Agathe et Paul** et d'utiliser le reste pour organiser une sortie avec l'équipe : si possible une journée à Paris.

V-/ Dans l'avenir

Nous avons vécu cette aventure de la mini-entreprise en passant par de nombreuses émotions et expériences. Nous n'aurions d'ailleurs jamais pensé passer sur le journal ou à la radio et encore moins gagner un prix.

Alors, après avoir été récompensées par **le prix coup cœur** et **le 1^{er} prix régional** dans la **catégorie initiative emploi** au salon régional des mini-entreprises à Poitiers, nous avons concouru au salon national à Lille, début juillet, et, nous avons remporté **le prix de vice-champion de France** dans notre catégorie.

En revenant à l'EREA après ce dernier challenge, nous avons mesuré le chemin parcouru depuis le début de l'année et aujourd'hui, nous avons du mal à envisager que notre projet soit terminé.

Nous aimerions faire des démarches pour protéger notre nom et notre idée.

Si nous devons nous projeter dans l'avenir et imaginer que notre mini-entreprise devenait une vraie entreprise, il faudrait envisager d'investir dans un local avec du matériel et des produits de cuisine aux normes d'hygiène en vigueur. Nous aurions également besoin de matériel d'impression pour nos logos.

Nous pourrions sous-traiter certaines étapes de notre production comme la collecte et le nettoyage des pots ou l'impression des logos ou encore la découpe des tissus et des logos. Sensibles au handicap, ces étapes pourraient être réalisées par des personnes en situation de handicap par exemple.

Enfin, le produit devrait peut-être également évoluer avec un plus large choix de déclinaisons à proposer aux clients, ou encore trouver d'autres recettes originales pour compléter nos préparations