

Annexes

Table des matières

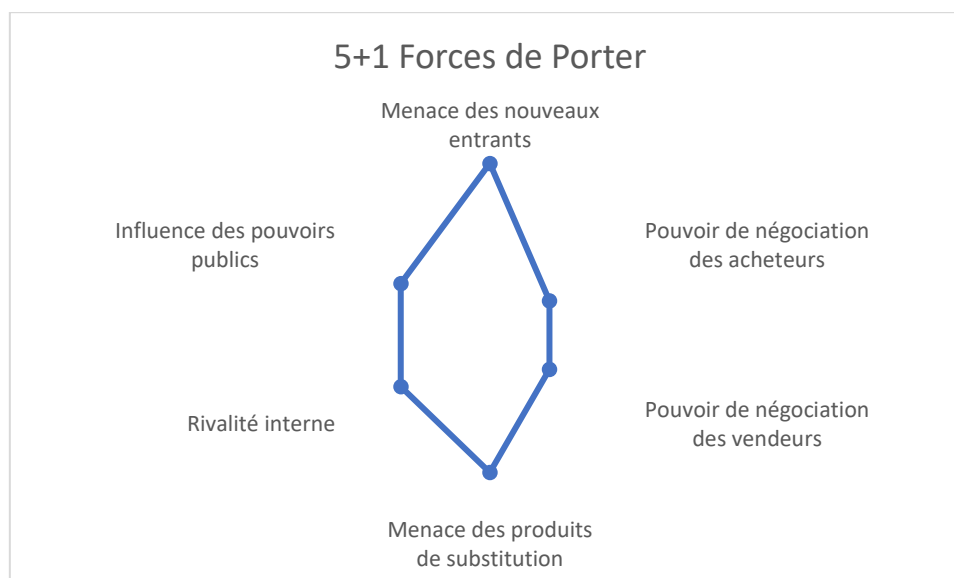
1. Projections économiques pour la Belgique de la BNB résumant des principaux résultats	1
2. Hexagone sectoriel des 5+1 forces de Porter de Beçana.....	1
3. Analyse de la concurrence secondaire	2
4. Plan de l'entrepôt	3
5. Heures de travail par jour en fonction de l'évolution de l'entreprise.....	3
6. Questions et réponses de l'enquête quantitative	3
7. Personas représentant la clientèle de Beçana.....	8
8. Calendrier des saisons pour les fruits et légumes.....	9
9. Origine, qualité nutritive et valeur nutritive des fruits secs et oléagineux.....	11
11. Liste de collations de moins de 150 kilocalories	13
12. Retranscription de l'interview avec Pauline Schietecat (diététicienne).....	14
13. Retranscription de l'interview avec Laurent Pantoja (gérant du magasin de produits locaux et biologiques « d'ICI »).....	16
14. Localisation des fournisseurs	19
15. Exemple de distributeur alimentaire par plateau.....	20
16. Localisation des distributeurs automatiques à Louvain-la-Neuve	21
17. Estimation de l'évolution de la clientèle	21
18. Evolution des quantités vendues en fonction de l'évolution de la clientèle.....	22
19. Prix de vente TVAC des produits Beçana.....	22
20. Logo de l'entreprise	23
21. Tableau comparatif des formes de société	24
22. Cout salarial lié à la rémunération de la gérante	25
23. Cout salarial lié à la rémunération de l'étudiant(e).....	25
24. Répartition de la demande en fruits et légumes en fonction des saisons, des préférences et du nombre de clients.....	26
25. Calcul du chiffre d'affaires	28
26. Coût d'achat des marchandises	28
27. Calcul de valorisation des stocks	29
28. Récapitulatif de l'ensemble des coûts	30

1. Projections économiques pour la Belgique de la BNB résumant des principaux résultats

	2019	2020	2021e	2022e	2023e
PIB en volume (pourcentages de variation)	1,7	-6,7	3,5	3,1	2,3
Emploi intérieur (variation annuelle moyenne, en personnes)	75 600	-10 000	-56 200	46 400	46 700
Taux de chômage (pourcentages de la population active) ¹	5,4	5,6	7,4	7,1	6,7
Inflation (IPCH – pourcentages de variation)	1,2	0,4	1,7	1,9	1,9
Solde de financement des administrations publiques (pourcentages du PIB)	-1,9	-10,6	-6,8	-5,7	-5,9
Dette des administrations publiques (pourcentages du PIB)	98,1	116,1	116,9	118,2	120,4

Source : BNB (25 novembre 2021). *Projections économiques pour la Belgique*. En ligne <https://www.nbb.be/fr/publications-et-recherche/publications-economiques-et-financieres/projections-economiques-pour-la> , consulté le 04 mai 2021.

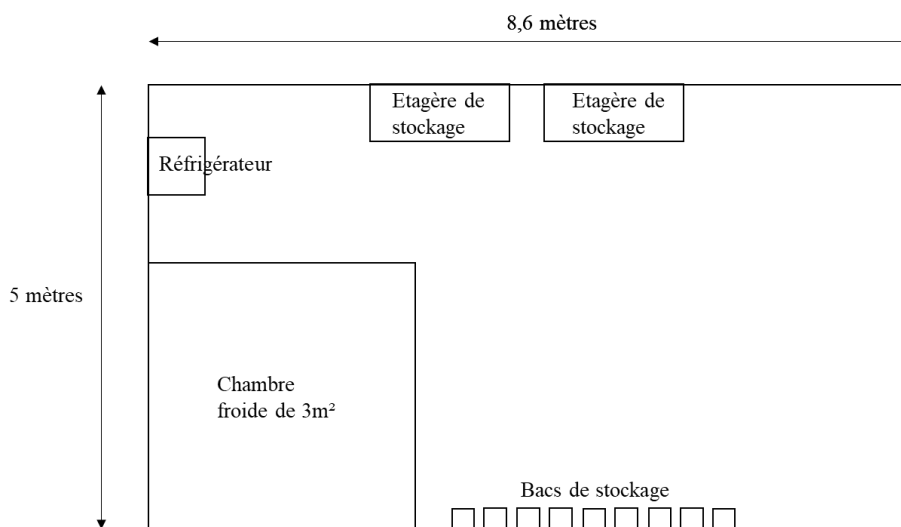
2. Hexagone sectoriel des 5+1 forces de Porter de Beçana



3. Analyse de la concurrence secondaire

Concurrents	Produits locaux	Produits biologiques	Produits de saison	Canaux de distributions	Spécificité
Farm	Oui (37% des produits viennent de Belgique)	Oui	Farm favorise l'achat de fruits et légumes de saison	Magasin physique (9, dont 1 à Louvain-la-Neuve)	Avantage concurrentiel : 100% des produits sont biologiques ou en conversion
Poll'n (épicerie participative)	Oui	Oui	Oui	Magasin physique à Louvain-la-Neuve	Marge fixe de 20%, maintenu grâce à la participation des coopérateurs qui doivent travailler 3h/mois au magasin
eFarmz	Oui	Oui	Oui	Livraison à domicile ou en point relais (disponibilité pour le Brabant Wallon)	Uniquement e-shop, il n'y a pas de magasin physique
Biostory	Majoritairement des produits locaux	Oui	Information non disponible	Magasin physique (5 dans le Brabant Wallon)	Avantage concurrentiel : les produits sont 100% biologiques
MacaVrac	Oui	Certains produits sont bio	Oui	Magasin physique (Wavre uniquement)	Les coopérateurs travaillent 3h/mois dans le magasin afin de réduire les frais et donc les prix au maximum
Comptoir Local	Oui	Oui	Oui	Magasin physique (2, dont un dans le Brabant Wallon)	Les produits sont majoritairement proposés en vrac
La Ruche qui dit Oui	Oui (28 km parcouru en moyenne par les produits vendus)	Certains produits sont bio	Information non disponible	Commande en ligne, livraison à domicile ou dans « une ruche »	Les producteurs fixent librement leurs prix

4. Plan de l'entrepôt



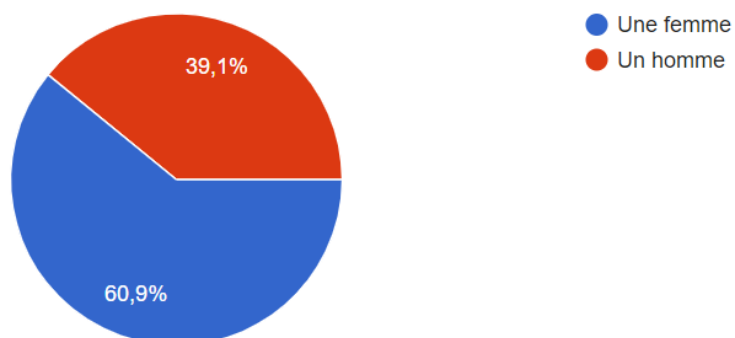
5. Heures de travail par jour en fonction de l'évolution de l'entreprise

	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	Tâche exprimée en heures par jour					
Achat de marchandises	2	2	2	2	2	2
Remplissage des machines	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Préparation des portions	2	2,5	3	3,5	4	4,5
Service client	1	1	1	2	2	2
Gestion, administratif	2	2	2	2	2	2
Total d'heures par jour	9,5	10,5	11,5	13,5	14,5	15,5
Heures prestées par l'étudiant	0	3	4	5	6	7

6. Questions et réponses de l'enquête quantitative

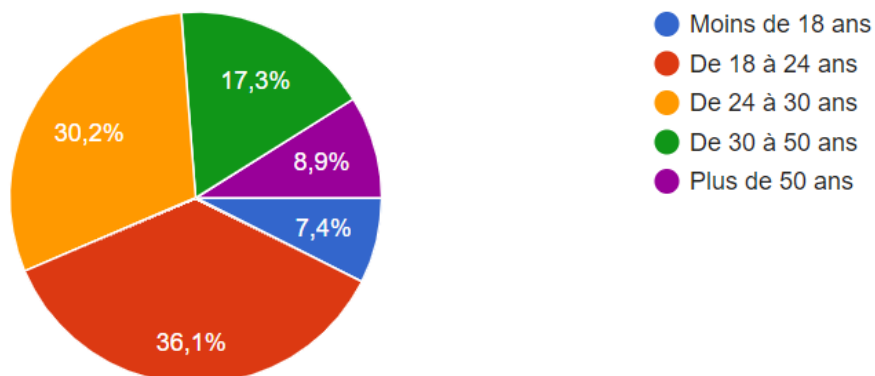
Vous êtes?

202 réponses



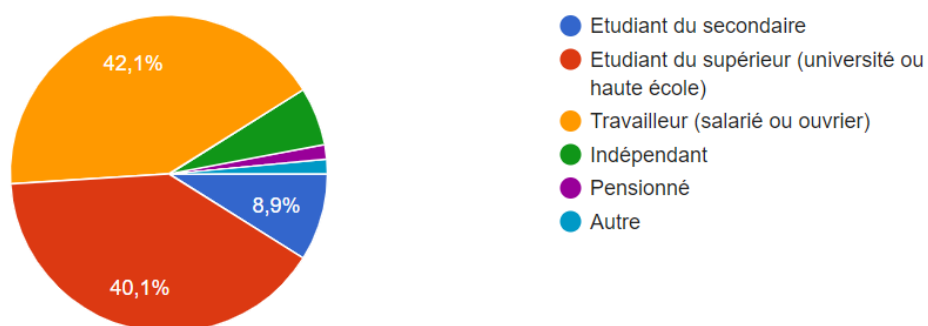
Quel est votre âge?

202 réponses



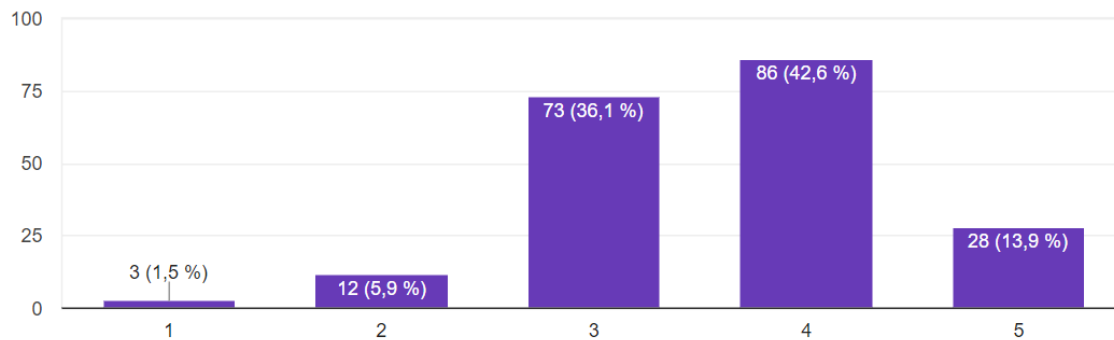
Quel est votre statut?

202 réponses



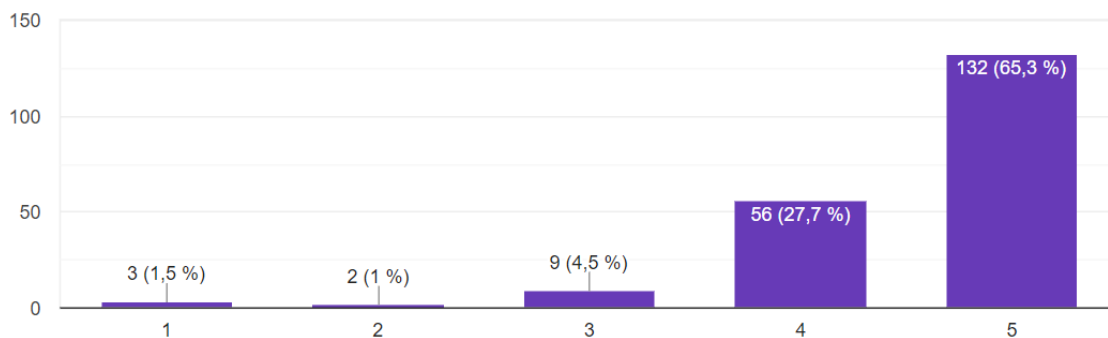
Considérez-vous que votre alimentation est saine?

202 réponses



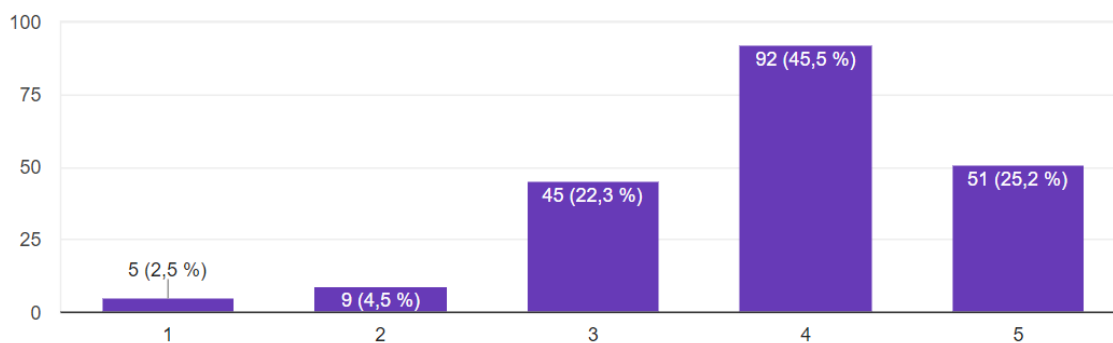
Souhaitez-vous adopter de meilleures habitudes alimentaires?

202 réponses



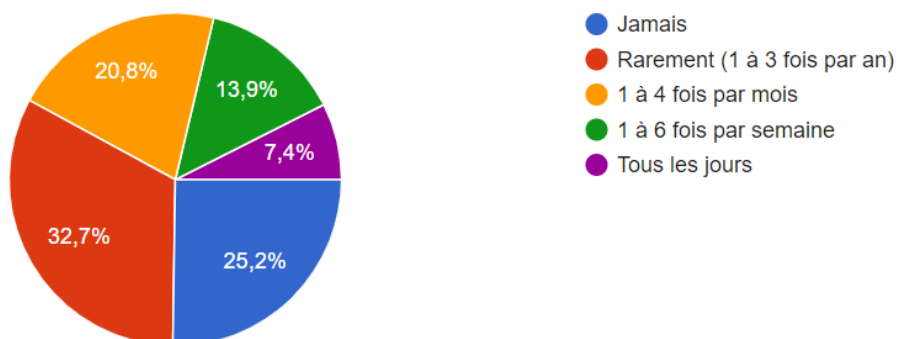
L'origine locale des produits est importante pour vous?

202 réponses



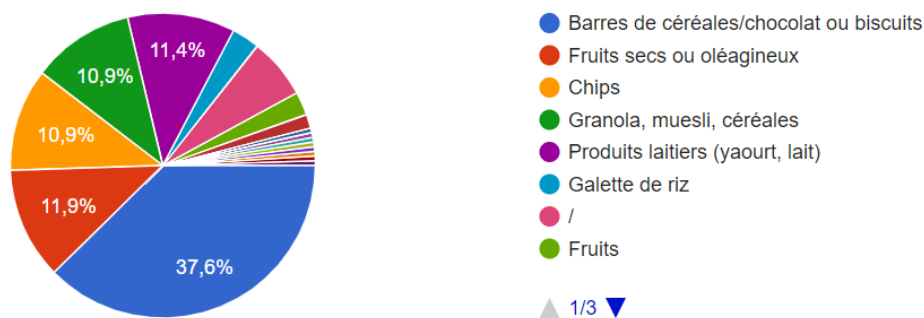
A quelle fréquence consommez-vous un en-cas?

202 réponses



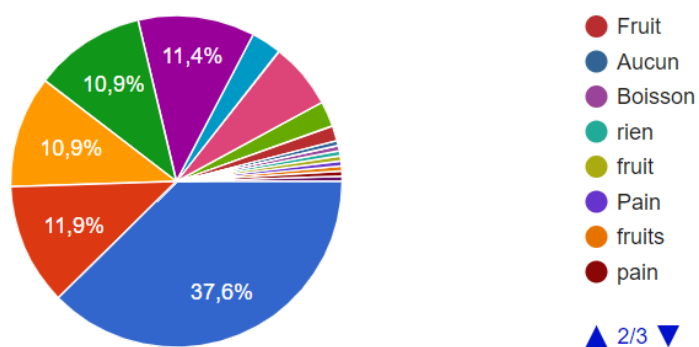
Quel type d'en-cas achetez-vous en habituellement (en distributeur automatique ou en magasin)?

202 réponses



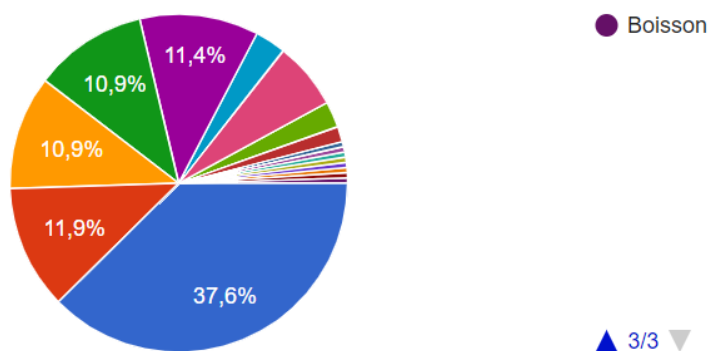
Quel type d'en-cas achetez-vous en habituellement (en distributeur automatique ou en magasin)?

202 réponses



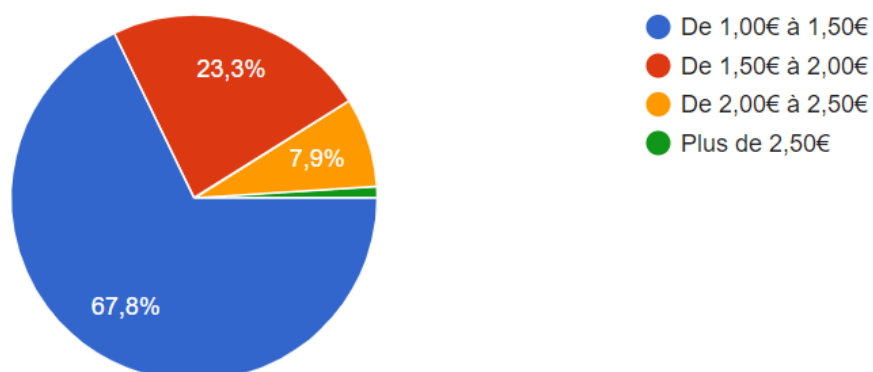
Quel type d'en-cas achetez-vous en habituellement (en distributeur automatique ou en magasin)?

202 réponses



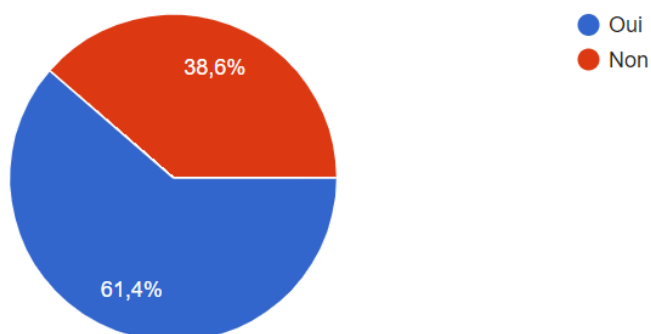
Quel prix êtes-vous prêts à payer pour un en-cas sain et local?

202 réponses



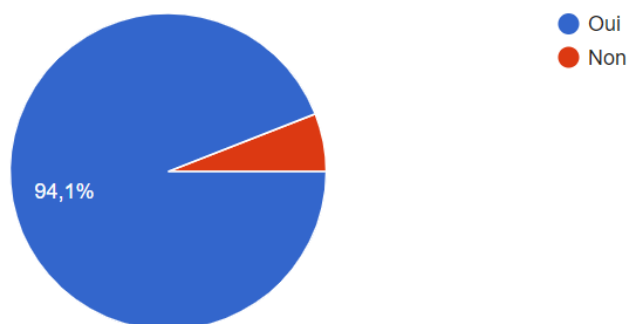
Etes-vous prêts à payer un prix légèrement supérieur à la moyenne pour un en-cas local et sain?

202 réponses



Le fait que les en-cas proposés soient sains et locaux constitue-t-il un argument qui pourrait vous faire choisir notre distributeur automatique plutôt qu'un autre?

202 réponses



Quel type d'en-cas voudriez-vous retrouver dans les distributeurs automatiques?

202 réponses

Énergy ball, yaourt
des fruits ; mousse au chocolat ; pâtisserie (type muffin)
Yaourt aux céréales et fruits
Amandes salés, pistaches
Macédoine de fruit
Fruits frais, fromage
yaourt aux fruits avec des goûts différents
Du sain
à base de fruits

7. Personas représentant la clientèle de Beçana

Julien, étudiant en kinésithérapie	
	
Julien Van Heck	Présentation Julien est en deuxième année de son bachelier en droit à l'UCLouvain. Il provient de la région de Liège mais vit dans un communautaire de 8 personnes à Louvain-la-Neuve. Julien, comme beaucoup d'étudiants, aime faire la fête et passer du temps avec ses amis. Pour son plaisir et pour ses cours, Julien pratique de nombreux sports (course à pied, natation, vélo, etc). Il accorde de l'importance à ce qu'il mange et surveille sa santé.
21 ans, Louvain-la-Neuve	Motivations Malgré ses sorties en cercle, Julien essaie de garder un mode de vie sain. Il pratique beaucoup de sport et a besoin d'aliments sains pour que son corps fonctionne au mieux.
<ul style="list-style-type: none"> • Célibataire • Vit en kot sur le campus • Etudiant 	Frustrations <ul style="list-style-type: none"> • Il n'a pas le temps, entre deux cours pratiques, d'aller au magasin pour aller chercher un petit en-cas pour combler sa faim • Les aliments vendus en distributeurs sont trop sucrés et ne sont pas adaptés à ses besoins nutritifs
	Requêtes <ul style="list-style-type: none"> • Il voudrait gagner du temps lors de ses achats • Il voudrait consommer des en-cas qui lui apportent une dose d'énergie adaptée à ses besoins

Marie, jeune travailleuse



Marie Dubois

26 ans, Ottignies

- En couple
- Sans enfant
- Travaille 40 heures par semaine dans l'industrie pharmaceutique

Présentation

Marie travaille depuis 4 ans dans le secteur pharmaceutique, métier auquel elle consacre beaucoup de temps. Une fois que sa journée est terminée, Marie rentre chez elle, où elle habite avec son copain depuis maintenant plus de 5 ans. En dehors du boulot, Marie n'a pas beaucoup de temps pour faire ses courses, cuisiner ou pratiquer une activité sportive. Malgré ce manque de temps, Marie fait un effort pour que ses repas soient sains car elle est complexée par son poids depuis quelques temps. Marie est gourmande.

Motivations

Marie souhaite perdre du poids car elle a légèrement grossi depuis qu'elle a commencé à travailler. En tant que jeune travailleuse, elle a maintenant des revenus qu'elle souhaite dépenser localement car elle considère que les producteurs belges en ont plus besoin que les multinationales.

Frustrations

- Les produits proposés dans les distributeurs automatiques ne sont pas sains et n'aident pas Marie à perdre du poids
- Les produits des distributeurs sont détenus par de grandes multinationales, ce que Marie n'apprécie pas

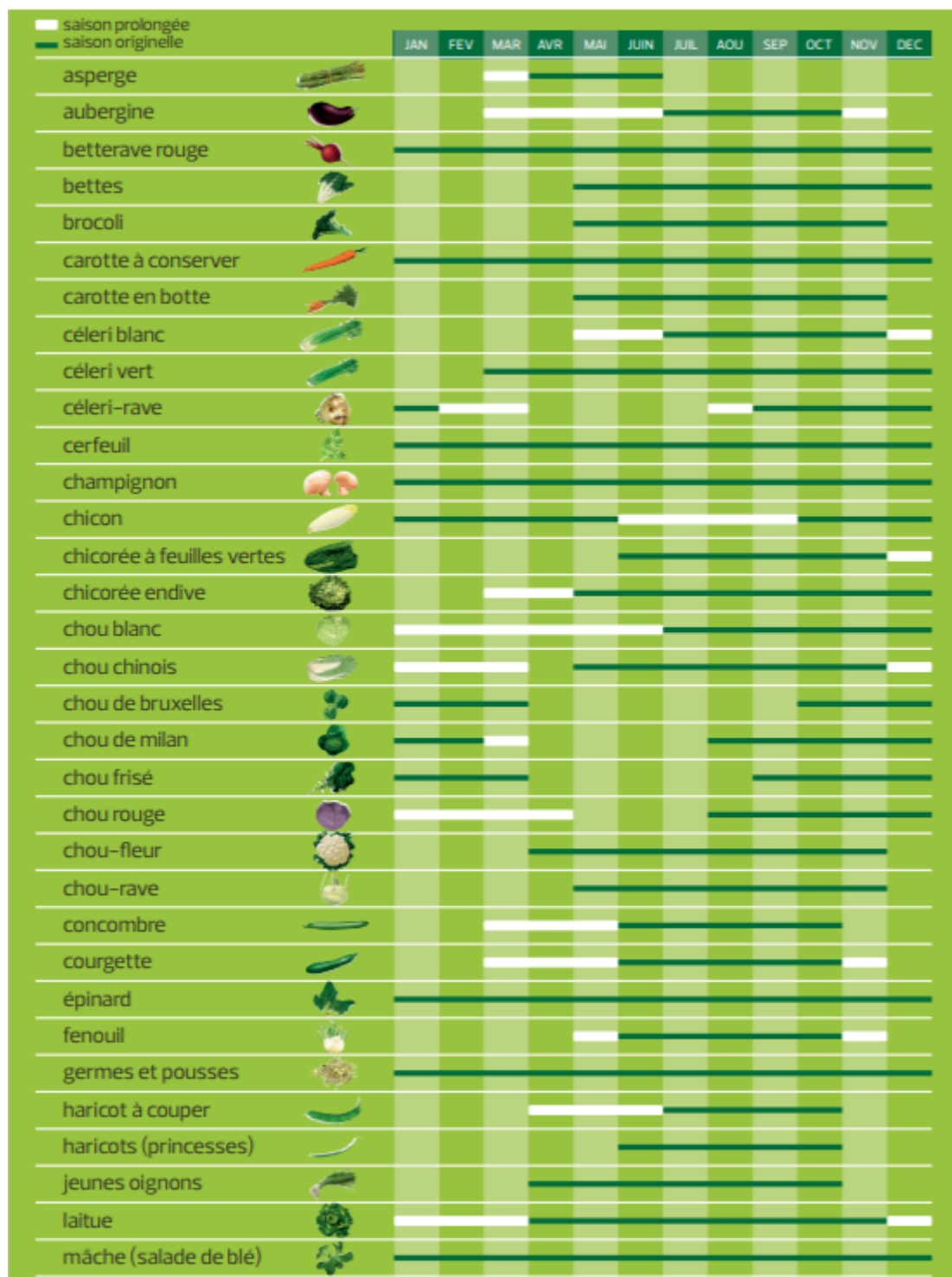
Requêtes

- Produit local / ~~fair Trade~~ et/ou biologique
- Produit sain
- Veut combler son envie de manger/pause plaisir entre deux réunions

8. Calendrier des saisons pour les fruits et légumes



Source : Test achats (s.d.), *Le calendrier des légumes de saison (production belge)*, en ligne <https://www.test-achats.be/sante/extra/calendrier-des-legumes>, consulté le 12 mai 2021.



Source : Test achats (s.d.), *Le calendrier des légumes de saison (production belge)*, en ligne <https://www.test-achats.be/sante/extra/calendrier-des-legumes>, consulté le 12 mai 2021.



Source : Test achats (s.d.), *Le calendrier des légumes de saison (production belge)*, en ligne <https://www.test-achats.be/sante/extra/calendrier-des-legumes>, consulté le 12 mai 2021.

9. Origine, qualité nutritive et valeur nutritive des fruits secs et oléagineux

Catégorie	Produit	Origine	Qualité nutritive	Valeur nutritive approximative pour 100 grammes
Oléagineux	Amande brune BIO	Espagne	Riche en calcium, magnésium et vitamine E	600 kcal/100 g
	Noisette BIO	Italie	Riche en vitamine B9	683 kcal/100 g
	Cerneau de noix BIO	France	Riche en vitamine B9 et en fer	660 kcal/100 g
Fruit séché	Raisin	Grèce	Source de fer, vitamine B6 et de fibres	303 kcal/100 g

10. Ingrédients et valeurs nutritionnelles de la catégorie biscuit

Barres																																										
Nom du produit	Ingrédients	Valeur nutritionnelle moyenne																																								
BARRE DATTES & NOIX DU BRÉSIL	Pièces de dattes (dattes, farine de riz) 11%, graines de tournesol 11%, riz soufflé 8%, noix du Brésil 5%, amandes 5%, fèves de cacao 3%, goji 3%, raisins secs (raisins, huile de tournesol), graines de lin, chia, graines de sésame , sirop d'agave, sirop de riz.	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>30g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie:</td> <td>1708</td> <td>512</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>408</td> <td>122</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines:</td> <td>9,3</td> <td>2,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Glucides:</td> <td>58,0</td> <td>17,4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont sucres:</td> <td>34,0</td> <td>10,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Lipides:</td> <td>19,3</td> <td>5,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont saturés:</td> <td>2,70</td> <td>0,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibres:</td> <td>10,3</td> <td>3,1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel:</td> <td>0,03</td> <td>0,01</td> <td>mg</td> </tr> </tbody> </table>		100g	30g		Energie:	1708	512	kJ		408	122	kcal	Protéines:	9,3	2,8	g	Glucides:	58,0	17,4	g	dont sucres:	34,0	10,2	g	Lipides:	19,3	5,8	g	dont saturés:	2,70	0,8	g	Fibres:	10,3	3,1	g	Sel:	0,03	0,01	mg
	100g	30g																																								
Energie:	1708	512	kJ																																							
	408	122	kcal																																							
Protéines:	9,3	2,8	g																																							
Glucides:	58,0	17,4	g																																							
dont sucres:	34,0	10,2	g																																							
Lipides:	19,3	5,8	g																																							
dont saturés:	2,70	0,8	g																																							
Fibres:	10,3	3,1	g																																							
Sel:	0,03	0,01	mg																																							
BARRE AMANDES & DATTES	Noisettes (18%), pièces de dattes (dattes, farine de riz) (14%), amandes (13%), graines de sésame (11%), raisins secs (raisins, huile de tournesol) (10%), flocons d'avoine (4%), huile de tournesol, sirop d'agave, sirop de riz.	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>40g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie:</td> <td>1602</td> <td>641</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>366</td> <td>146</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines:</td> <td>8,5</td> <td>3,4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Glucides:</td> <td>28,3</td> <td>11,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont sucres:</td> <td>21,5</td> <td>8,6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Lipides:</td> <td>20,0</td> <td>8,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont saturés:</td> <td>1,75</td> <td>0,7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibres:</td> <td>5,75</td> <td>2,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel:</td> <td>36,7</td> <td>14,7</td> <td>mg</td> </tr> </tbody> </table>		100g	40g		Energie:	1602	641	kJ		366	146	kcal	Protéines:	8,5	3,4	g	Glucides:	28,3	11,3	g	dont sucres:	21,5	8,6	g	Lipides:	20,0	8,0	g	dont saturés:	1,75	0,7	g	Fibres:	5,75	2,3	g	Sel:	36,7	14,7	mg
	100g	40g																																								
Energie:	1602	641	kJ																																							
	366	146	kcal																																							
Protéines:	8,5	3,4	g																																							
Glucides:	28,3	11,3	g																																							
dont sucres:	21,5	8,6	g																																							
Lipides:	20,0	8,0	g																																							
dont saturés:	1,75	0,7	g																																							
Fibres:	5,75	2,3	g																																							
Sel:	36,7	14,7	mg																																							
CANNEBERGES & RAISINS	Canneberges (canneberges, sucre de canne, huile de tournesol) (18%), graines de sésame (15%), raisins secs (raisins, huile de tournesol) (8%), noix de cajou (7%), graine de tournesol (6%), flocons d'avoine (5%), graines de chia (3%), éclats de fèves de cacao (3%), baies de goji (3%), physalis (3%), graines de lin (3%), sirop d'agave, sirop de riz.	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>40g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie:</td> <td>1583</td> <td>632</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>378</td> <td>151</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines:</td> <td>15,0</td> <td>6,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Glucides:</td> <td>54,6</td> <td>21,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont sucres:</td> <td>32,2</td> <td>12,9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Lipides:</td> <td>20,0</td> <td>7,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont saturés:</td> <td>2,5</td> <td>1,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibres:</td> <td>8,7</td> <td>3,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel:</td> <td>13,1</td> <td>5,2</td> <td>mg</td> </tr> </tbody> </table>		100g	40g		Energie:	1583	632	kJ		378	151	kcal	Protéines:	15,0	6,0	g	Glucides:	54,6	21,8	g	dont sucres:	32,2	12,9	g	Lipides:	20,0	7,0	g	dont saturés:	2,5	1,0	g	Fibres:	8,7	3,5	g	Sel:	13,1	5,2	mg
	100g	40g																																								
Energie:	1583	632	kJ																																							
	378	151	kcal																																							
Protéines:	15,0	6,0	g																																							
Glucides:	54,6	21,8	g																																							
dont sucres:	32,2	12,9	g																																							
Lipides:	20,0	7,0	g																																							
dont saturés:	2,5	1,0	g																																							
Fibres:	8,7	3,5	g																																							
Sel:	13,1	5,2	mg																																							

Energy balls		
Nom du produit	Ingrédients	Valeur nutritionnelle moyenne
Almond & coco	pâte de dattes* (51,5%), purée d'amande complète* (16,5%), noix de coco râpée (9,3%), amandes* (9,3%), noix de pécan* , poudre de cacao*, purée de sésame* , purée d'arachide* , sel (*d'origine biologique EU et non EU).	Pour 100 grammes : 459 Kcal Pour 16 grammes (1 ball): 73 Kcal
Hazelnut Cacao	pâte de dattes*(50,5%), amandes* (11,6%), purée d'amande complète* (9,9%), purée de noisettes* (9%), raisins secs sultana*, poudre de cacao*(5%), noisettes* (3,9%), pâte de cacao*(2%), sirop de dattes*(1%), sel (*d'origine biologique EU et non-EU).	Pour 100 grammes : 424 Kcal Pour 16 grammes (1 ball): 68 Kcal
Strawberries & Chia Seeds Energy Ball	pâte de dattes* (64%), noix de cajou* (10%), flocons d' avoine sans gluten*, fraises lyophilisées* (9%), poudre de coco* (5%), graines de chia* (2%). (*d'origine biologique)	Pour 100 grammes : 359 Kcal Pour 32 grammes (2 balls): 115 Kcal
Almond & chocolate	dattes* (66%), amandes* (12%), copeaux de chocolat* (cacao min. 56.5%) (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de soja, vanille*) (10%), cacao en poudre* (5%), gruë de cacao cru*, sel. *Issu de l'agriculture biologique contrôlée par CERTISYS BE-BIO-01	Pour 100 grammes : 389 Kcal Pour 32 grammes (2 balls): 124 Kcal
Apple pie	pâte de dattes* (52%), rondelles de pommes séchées* (22%), flocons d' avoine sans gluten*, noix de pecan* (8%), amandes (3%), canelle* (0,5%), noix de muscade*.	Pour 100 grammes : 471 Kcal Pour 32 grammes (2 balls): 112 Kcal

11. Liste de collations de moins de 150 kilocalories

Nom	Poids (g)	Quantité
Petit Beurre	6.9	4
Craquelins	8	3
Palimito	8	3
Boudoir	5.6	5
Madeira	3.5	1
Cigarettes	8	4
Speculoos	7.8	4
Speculoos avec chocolat au lait	13.5	2
Belvita complet chocolat	50	<1
Belvita naturel pépites chocolat (-30% SAJ)	12.5	3
Belvita miel-choco-noisette	12.5	2
Belvita multi céréales	12.5	3
Belvita fruits rouges	50	1
Belvita duo fourré chocolat + noisette	23	1
Sultana saveur italienne	11.7	3
Sultana saveur fruits rouges	43.6	3
Sultana naturel	14.5	2
Prince start naturel	25	2
Étoiles chocolat au beurre	31.5	1
Étoiles au beurre	31.25	1
Madelaine	25	2
Brownies mini	30	1
Mini cakes (Céréal®) fourrés fraise	36	<1
Mini cakes marbrés	33	<1
Nic Nac complet	35	1
Cookies aux pépites de chocolat	50	$\frac{1}{2}$ sachet
Cookies (Céréal®)	50	$\frac{1}{2}$ sachet
Cookies triple chocolat	50	$\frac{1}{2}$ sachet
La barquette fraise	6.66	6
Petit écolier chocolat au lait	12.5	2
Delacre gâteau chocolat	17	1.5
Pim's orange	12.5	3
Pim's sans sucres (Céréal®)	12.7	3
Mini prince blé complet bio	21 (= 3 biscuits)	3
Prince ministarts black & white	18 (= 3 biscuits)	3
Samson biscuits	22 (=2)	2
Mignonnette noir intense	10	2
Bouchée lait Côte d'Or®	25	1
Spéculoos (Céréal®)	10	4
Bear mangue	20	2
Havermout banana noix de pécan	27	1
Fitness barre pêche abricot	23	1
Barre muesli	25	1
Suzy gaufres chocolat	37	<1
Suzy gaufres vanille	28	1
L'ourson chocolat	30	1
L'ourson fraise	30	1

Source : Schietecap P., Interview d'une diététicienne réalisée le 16 mai 2021.

12. Retranscription de l'interview avec Pauline Schietecat (diététicienne)

Est-ce que vous pouvez vous présenter (nom, âge, raison du choix de ce métier) ?

Alors je m'appelle Pauline, j'ai 29 ans. J'exerce le métier de diététicienne dans un centre médical à Namur. A côté de cette profession, je suis également déléguée médicale. J'ai choisi diététique car j'aimais bien le paramédical mais je n'aime pas toucher les gens, du coup je me suis dirigée vers la nutrition et la diététique. J'adore la kinésithérapie mais je n'aime vraiment pas toucher physiquement les gens. Je voulais absolument quelque chose dans le paramédical et c'est comme ça que je suis arrivée dans la diététique. En rentrant là-dedans, je me suis rendu compte qu'il y'avait plein de portes différentes, il y'a plein de choses à faire en diététique.

Qu'est-ce que vous aimez le mieux dans votre métier ?

Ce que j'apprécie dans ce métier c'est qu'on peut réellement avoir un impact sur les gens en leur donnant les bons conseils.

Qu'est-ce qu'une alimentation saine ?

C'est une alimentation équilibrée, variée et qui reprend tous les macronutriments. Il faut manger de tout et en petite quantité, sauf les légumes (à consommer sans modération). En ce qui concerne les fruits, il faut être plus prudent. On voit régulièrement les publicités à la télévision dans lesquelles il est recommandé de manger 5 fruits et légumes par jour. C'est complètement faux, il faut manger maximum trois fruits par jour de la taille d'une pomme, donc 3 fois 100 à 150 grammes par jour. Les fruits contiennent des vitamines mais également du sucre, il ne faut donc pas en abuser. Manger trop de fruits, ce n'est pas bon.

Qu'est-ce que vous recommandez à vos patients de manger lorsqu'ils ont un petit creux ou besoin d'énergie ? Qu'est-ce qu'un en-cas sain selon vous ?

Alors moi, je ne conseille pas vraiment les collations. Je les conseille quand il y'a un long temps entre le petit-déjeuner et le dîner ou entre le dîner et le souper mais aussi quand il y'a une activité physique. Je conseille des yaourts de maximum 125 grammes et 0% de matières grasses (Vitalinée, Panier de Yoplait, Activia, Lactel, ...) ; des fruits avec un maximum de 3 fois 125 grammes par jour ; des protéines (surimi, jambon, œuf dur), des légumes à volonté (crudités, bâtonnets de carottes, tomates cerises, concombre) ; une poignée de fruits oléagineux, environ 15-20 grammes. Les fruits oléagineux sont des bonnes graisses mais il ne faut pas en manger en trop grosse quantité. Ce qui est vraiment bon pour la santé ce sont les fruits, légumes, yaourts et oléagineux.

Ce que je recommande beaucoup c'est une nouvelle collation appelée Skyr. C'est un genre de yaourt au fromage, une spécialité d'Islande si je ne me trompe pas. C'est très riche en protéine, ça calle donc très bien les patients. C'est la mode pour le moment. Je recommande soit de consommer des yaourts, soit du Skyr, en fonction du type de patient que j'ai en face de moi et de son activité physique. Dans le Skyr, on a la même quantité de protéines que dans une viande, c'est top.

Que pensez-vous des en-cas « gourmands » ? Faut-il laisser les biscuits dans une alimentation équilibrée ou faut-il les exclure ?

On peut laisser les biscuits dans l'alimentation mais ils apportent plus d'énergie qu'un autre type de collation. Il faut donc que cette énergie soit dépensée (idéalement). On ne demande pas de supprimer certains aliments car il ne faut rien supprimer dans l'alimentation sinon cela engendre de la frustration. A un moment, on craque et on en mange. Pour éviter ça, on conseille de manger de tout mais en petite quantité. Toute la pointe de la pyramide alimentaire, on conseille de le consommer directement après le repas.

Je conseille du chocolat noir, ça c'est le mieux, et maximum 10 grammes. Du coup, pour une collation, ce n'est pas suffisant. Je peux vous donner une liste de collations à maximum 150 kilocalories parce que c'est cette portion que l'on recommande. Cette liste reprend des collations telles que des petits-beurre, boudoirs, ...

Que pensez-vous si l'on choisit les fruits et légumes, les fruits secs et oléagineux, les yaourts et les biscuits dans notre offre ?

Pour moi, ces aliments sont tous sains. Il faut faire attention que les biscuits ne dépassent pas les 150 kilocalories. Il faut voir également la composition de ces barres. Les biscuits sont généralement plus sucrés et salés, ce qui est moins bon pour la santé.

13. Retranscription de l'interview avec Laurent Pantoja (gérant du magasin de produits locaux et biologiques « d'ICI »)

Introduction : je me présente et je remercie la personne interrogée

Pouvez-vous brièvement vous présenter ainsi que le magasin ?

Je m'appelle Laurent Pantoja et je suis le gérant du magasin d'ICI depuis maintenant 5 ans, j'ai rejoint l'entreprise en 2017. Le magasin propose des produits en provenance de l'agriculture wallonne. On travaille avec plus de 200 producteurs.

Qu'est-ce que signifie le mot « local » pour le magasin ?

Alors le local, c'est très simple. Cela veut dire qu'on prend un certain rayon autour du magasin, entre 50 et 60 kilomètres, et on prospecte les producteurs présents dans ce rayon. On parle avec eux sur la façon dont ils produisent et cultivent.

Comment sélectionnez-vous les producteurs ?

Il faut savoir que nous sommes dans un système de management participatif. Maintenant, nous avons un « cercle d'approvisionnement ». Ce cercle est tenu par Frank Mestdagh (le fondateur de l'entreprise) et chaque responsable de rayon (liquide, épicerie, fruits et légumes, etc.) est responsable de l'approvisionnement de son rayon. Quand le responsable de rayon hésite sur un produit, par exemple parce que le produit ne correspond pas à la charte d'approvisionnement fixée par le magasin, il va communiquer cette hésitation au cercle général (Frank Mestdagh) qui prendra la décision.

Donc par exemple, le responsable des liquides doit lui-même trouver les fournisseurs pour les produits de son rayon ?

Oui, exactement. Il va faire une recherche et contacter le producteur pour avoir plus d'informations sur le produit, sur la vie du producteur et sur la façon dont il produit. Par exemple, si c'est un gin à base de produits qui viennent de Thaïlande ou de Chine, c'est non. Il faut vraiment que 80-90% des composantes du produit qui viennent de Belgique. On sait bien que parfois il faut des produits qui ne viennent pas de Belgique et c'est tout à fait normal mais il faut respecter au maximum la charte du magasin. Cette charte a été créée au sein de l'entreprise et on doit s'y tenir, c'est vraiment très important.

Quels sont les autres éléments présents dans cette charte ?

C'est tout simplement le lieu de production. On peut très bien avoir un producteur qui a une entreprise ouverte ici en Belgique mais qui produit en Allemagne et tout est cultivé là-bas, ça ne nous intéresse pas. On sort un peu de la charte c'est par exemple pour certains fruits qui proviennent de pays étrangers car on ne sait pas produire ces produits en Belgique. On travaille avec un producteur de fruits et légumes belge qui est localisé en France. Plusieurs fois par an, Frank Mestdagh se rend sur place pour vérifier que ce producteur s'entoure lui-même de producteurs locaux et qui ont la même charte que nous. Dans ce cas-là, on accepte de collaborer car on se rend bien compte que ces produits sont importants pour les clients.

Est-ce que vous êtes liés à ces fournisseurs par des contrats ?

Non, enfin c'est très rare. Je pense que l'entreprise n'a jamais signé de contrat à l'année ou sur plusieurs années. Pourquoi ? On estime que la confiance c'est 100 fois plus facile pour travailler et que le producteur va difficilement pouvoir prédire combien il va savoir produire l'année prochaine. La production dépend du climat et de plein d'autres facteurs. La preuve avec toute cette pandémie : tout a été caduc. Si on avait été liés avec des contrats, beaucoup de producteurs auraient croulé. Si un producteur ne sait pas produire suffisamment une année, on en prend un deuxième qui vient compléter la gamme. On essaie toujours de ne pas prendre trop de producteurs afin qu'ils ne se « mangent pas entre eux ». On marche à la confiance, si les producteurs savent qu'ils ne vont pas avoir assez, ils le communiquent et on contacte d'autres producteurs. On privilégie les producteurs qui étaient présents dès le début de la création de l'entreprise, ceux qui nous ont fait confiance. Au départ, il n'y avait pas tous ces volumes de vente et il ne faut pas oublier que le producteurs, ses produits se sont sa vie, son gagne-pain. Ils nous ont fait confiance et nous aussi, ce qui nous a permis de grandir ensemble. Maintenant, certains producteurs ne vivent plus qu'avec nous. C'est vraiment un partenariat de confiance.

Que se passe-t-il lorsqu'il y a un problème avec la qualité des produits ?

Il faut savoir que nous avons un fonctionnement différent de toutes les autres grandes surfaces puisque nous n'avons pas d'exigences relatives à l'aspect des produits. On prend les produits comme ils sortent de terre. Si maintenant il y a un problème de qualité, ce qui peut très bien arriver, on en parle avec le fournisseur. On ne va pas le lâcher pour ça mais on va lui dire directement. Le producteur doit accepter certains retours négatifs de notre part. On a eu le problème avec un fournisseur de fraises. Les clients se plaignaient de la qualité, on en a donc discuté avec le producteur. Il n'y a pas eu de changements de sa part pendant un an, nous avons

donc dû arrêter la collaboration. Il ne faut pas oublier qu'on est une entreprise qui doit dégager des bénéfices, il faut pérenniser l'entreprise pour faire vivre les employés et les producteurs.

Est-ce que vous pouvez me donner un exemple de l'impact positif sur la vie d'un producteur grâce à la collaboration avec votre magasin ?

Oui, alors c'est le cas de Céline qui a créé la société « dans mon bocal ». Au début, le magasin d'ICI commandait environ 60 à 70 bocaux par semaine et elle avait dur à les faire. A l'époque, elle produisait ses produits dans sa cave avec les normes AFSCA minimales. Petit à petit, elle a grandi. Nous on avait toujours une forte demande pour ses produits, ce qui était valorisant pour elle mais elle se demandait comment elle allait pouvoir évoluer. Elle a évolué dans un plus grand local, maintenant elle a une grande camionnette réfrigérée, elle a investi dans un nouvel atelier et elle recherche encore des fonds pour investir. Elle a remercié d'ICI car le magasin lui a fait confiance dès le début. C'est vraiment un producteur qui a grandi « un peu grâce à nous ». Un autre exemple ce sont certains restaurants namurois qui vendaient des plats préparés avec les produits du magasin, créés par les restaurants pendant la période de fermeture. Après le déconfinement, on va continuer ce partenariat car on est tous les deux supers contents.

Comment est-ce que vos prix sont fixés ?

Dans le secteur alimentaire, on évolue avec une marge comprise entre 27% et 30%. Une marge acceptable tourne autour des 27-28%. A partir de 29-30% et plus, c'est très bien. C'est la marge moyenne après déduction des pertes, des vols, etc. La marge diffère en fonction de nos rayons. Par exemple, dans le rayon charcuterie, la marge est plus haute car il y'a un travail de transformation en amont. La marge moyenne est de 30% car il faut amortir les investissements.

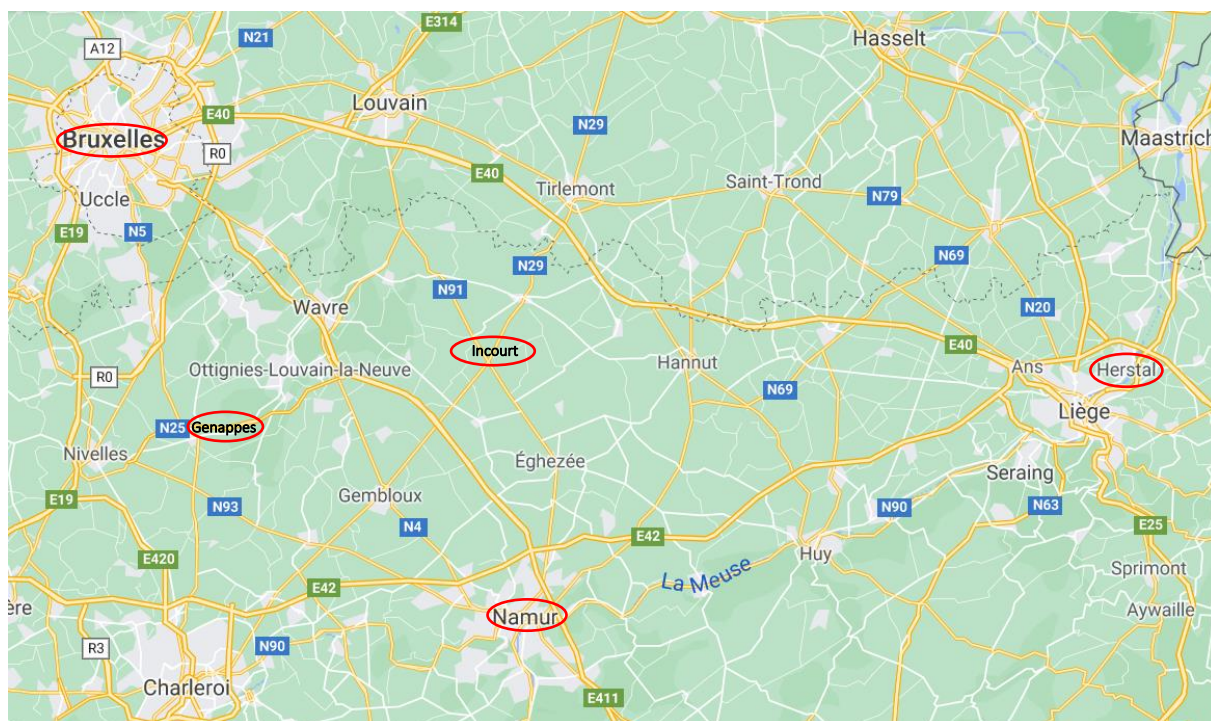
Il y'a des catégories avec des risques, par exemple les yaourts. Il faut être super attentif aux dates de péremption et au respect de la chaîne du froid. Les fruits et légumes sont aussi périssables rapidement, ils restent au maximum 4 jours au frigo et puis c'est fini. Il y'a beaucoup de pertes avec ce type de produit. Il faut donc que la marge appliquée prenne en compte la perte de certaines marchandises. Le capital perte doit absolument être anticipé. Parfois nous devons baisser notre marge pour que le prix reste acceptable pour le client. On ne commence pas à discuter le prix auquel on achète les produits aux producteurs car ces prix représentent ce dont les producteurs ont besoin pour vivre et couvrir certains frais. Certains consommateurs ne comprennent pas que nos produits sont un peu plus chers qu'ailleurs. L'explication se trouve dans le fait que ce n'est pas nous qui fixons le prix des produits mais

bien les fournisseurs. C'est le circuit total qui en profite. Le consommateur qui choisit notre magasin vient dans une démarche d'aider ces producteurs.

Comment évolue la consommation de produits locaux ?

Pendant la pandémie, la demande a explosé. On a eu une augmentation de 30 à 40% du chiffre d'affaires au plus haut de la pandémie et on reste actuellement à 10-20% d'augmentation du chiffre d'affaires, malgré le fait que la pandémie s'estompe.

14. Localisation des fournisseurs

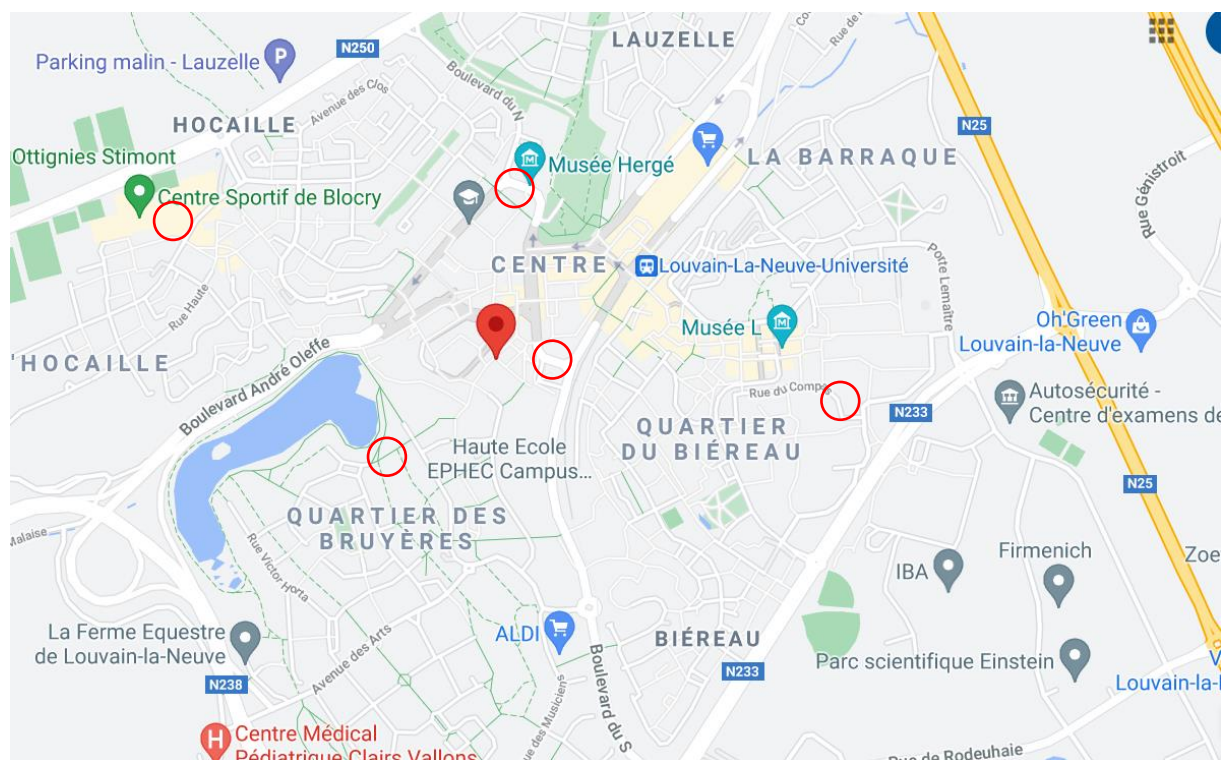


15. Exemple de distributeur alimentaire par plateau



Source : Ladré Distribution. (s.d.). *Vente de distributeurs automatiques de fruits et légumes dans les Hauts de France*. En ligne <https://www.larde-distribution.com/distributeurs-automatiques-2>, consulté le 07 mai 2021.

16. Localisation des distributeurs automatiques à Louvain-la-Neuve



17. Estimation de l'évolution de la clientèle

EVOLUTION DE LA CLIENTELE							
# clients potentiels	27000						
# consommateurs d'en-cas	8100						
		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Evolution de la demande par an	15%	18,0%	21%	24,0%	27%	30%	
# de consommateurs de Beçana	1215	1458	1701	1944	2187	2430	
NOMBRE D'ENCAS VENDU		2021	2022	2023	2024	2025	2026
# en-cas consommés par mois par conso	20	20	20	20	20	20	20
# en-cas consommés par an	240	240	240	240	240	240	240
# conso pendant 10 mois	1215	1458	1701	1944	2187	2430	
# conso pendant l'été	304	365	425	486	547	608	
# en-cas vendus pendant l'année scolaire	97200	291600	340200	388800	437400	486000	
# en-cas vendus pendant l'été	0	14580	17010	19440	21870	24300	
# en-cas vendu par an	97200	306180	357210	408240	459270	510300	

18. Evolution des quantités vendues en fonction de l'évolution de la clientèle

QUANTITES VENDUES PAR CATEGORIE DE PRODUIT						
CATEGORIES DE PRODUITS	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Biscuits (40%)	38880	122472	142884	163296	183708	204120
Yaourts (15%)	14580	45927	53582	61236	68891	76545
Fruits secs et oléagineux (25%)	24300	76545	89303	102060	114818	127575
Amande brune BIO	6075	19136	22326	25515	28704	31894
Noisette BIO	6075	19136	22326	25515	28704	31894
Cerneau de noix BIO	6075	19136	22326	25515	28704	31894
Raisins sultana	6075	19136	22326	25515	28704	31894
Fruits et légumes (20%)	19440	61238	71441	81650	91953	102062
Pomme	5832	14799	17265	19732	22198	24665
Poire	5832	14799	17265	19732	22198	24665
Fraise	0	5395	6294	7193	8092	8991
Cerise	0	3572	4167	4763	5458	5954
Carotte	0	10498	12247	13997	15746	17496
Radis	3888	10498	12247	13997	15746	17496
Tomate	3888	1677	1956	2236	2515	2795

19. Prix de vente TVAC des produits Beçana

Produit	Prix de vente TVAC
FRUITS ET LÉGUMES	
Pomme	0,80€ (unité)
Poire	0,70€ (unité)
Fraise	2,00€ (125 grammes)
Cerise	2,00€ (125 grammes)
Carotte	0,30€ (unité)
Radis	1,70€ (125 grammes)
Tomate cerise	0,80€ (125 grammes)
FRUITS SECS ET OLÉAGINEUX (20 GRAMMES)	
Amande brune BIO	0,35€
Noisette BIO	0,35€
Cerneaux de noix	0,30€
Raisins Sultana	0,25€
YAOURTS (125 GRAMMES)	
Yaourt aux fruits et nature	1,00€
BISCUITS	
Energy balls	1,90€
Barre de céréales	1,90€

20. Logo de l'entreprise



21. Tableau comparatif des formes de société

	SNC	SComm	SC	SRL	SA
Acte	Authentique ou sous seing privé	Authentique ou sous seing privé	Authentique		
Nbre fondateurs	Min 2 associés		Min 3 actionnaires	Min 1 actionnaire	
Actions/parts	Nominatives et non cessibles sauf convention contraire		Ne sont pas cessibles librement	Cessibilité libre possible, au moins '1 action avec 1 voix'	Cessible librement, au moins '1 action avec 1 voix'
Exigence en matière de capital	Aucune Bien apporté = patrimoine indivis		Aucune Toutefois : exigence d'un patrimoine initial suffisant		Minimum € 61.500
Droit de vote des actionnaires/associés	Aucun 1 ou plusieurs voix en fonction des statuts		Liberté concernant l'importance des droits en fonction de l'apport		Droit de vote multiple possible
Plan financier	Non requis		Contenu minimum fixé légalement		
Responsabilité de l'associé/actionnaire	Illimitée et solidaire	Illimitée et solidaire pour les associés commandités	Limitée à l'apport de l'actionnaire		
Répartition des bénéfices	Libres		Test de bilan (basé sur l'actif net) et de liquidité		Test de bilan basé sur le capital
Administration	Un ou plusieurs gérants	- Un ou plusieurs gérants - L'associé commanditaire ne peut pas poser d'actes d'administration	Un ou plusieurs administrateurs		- Un ou plusieurs administrateurs - Trois systèmes d'administration possibles

Source : Notaire.be (s.d.). *Je crée mon entreprise*. En ligne <https://www.notaire.be/societes/constitution-de-la-societe>, consulté le 08 mai 2021.

22. Cout salarial lié à la rémunération de la gérante

	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Coût salarial	8 648,56€	25 945,69€	33 152,80€	38 918,54€	38 918,54€	38 918,54€
Cotisation sociale	- 1448,56€	- 4 345,68€	- 5 552,80€	- 6 518,52€	- 6 518,52€	- 6 518,52€
Rémunération brute	= 7 200€	= 21 600€	= 27 600€	= 32 400€	= 32 400€	= 32 400€
Précompte professionnel	- 1 178,28	- 3 534,84€	- 6 076,08€	- 8 177,88€	- 8 177,88€	- 8 177,88€
Rémunération nette	= 6 021,72	= 18 068,16€	= 21 523,92€	= 24 222,12€	= 24 222,12€	= 24 222,12€
Rémunération nette mensuelle	=1505,43€	= 1 505,43€	= 1 793,66€	= 2 018,51€	= 2 018,51€	= 2 018,51€

23. Cout salarial lié à la rémunération de l'étudiant(e)

	2022	2023	2024	2025	2026
Coût salarial	7 837,20 €	10 449,55 €	16 327,42 €	19 592,90 €	22 858,39 €
ONSS	637,16 €	849,55 €	1 327,42 €	1 592,90 €	1 858,39 €
Rémunération mensuelle	7 200,04 €	9 600,00 €	15 000,00 €	18 000,00 €	21 000,00 €

24. Répartition de la demande en fruits et légumes en fonction des saisons, des préférences et du nombre de clients

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES					
# conso année	1215	Demande pa	4860		
# conso été	0	Demande pa	0		
# en-cas par mois					
	20				
	25%				
	20%				
2021	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit
Pomme	1458	1458	1458	1458	5832
	30%	30%	30%	30%	
Poire	1458	1458	1458	1458	5832
	30%	30%	30%	30%	
Fraise					0
Cerise					0
Carotte	972	972	972	972	3888
	20%	20%	20%	20%	
Radis	972	972	972	972	3888
	20%	20%	20%	20%	
Tomate cerise					0

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES														
# conso année scolaire	1458	Demande pa	5832											
# conso été	365	Demande pa	1458											
# en-cas par mois														
	20													
	25%													
	20%													
2022	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit	
Pomme	1750	1750	1750	1166	1166			219	1750	1750	1750	1750	14799	
	30%	30%	30%	20%	20%			15%	30%	30%	30%	30%		
Poire	1750	1750	1750	1166	1166			219	1750	1750	1750	1750	14799	
	30%	30%	30%	20%	20%			15%	30%	30%	30%	30%		
Fraise				1750	1166	1750	437	292					5395	
				30%	20%	30%	30%	20%						
Cerise				1166	1750	437	219						3572	
				20%	30%	30%	15%							
Carotte	1166	1166	1166	875	583	583	146	146	1166	1166	1166	1166	10498	
	20%	20%	20%	15%	10%	10%	10%	10%	20%	20%	20%	20%		
Radis	1166	1166	1166	875	583	583	146	146	1166	1166	1166	1166	10498	
	20%	20%	20%	15%	10%	10%	10%	10%	20%	20%	20%	20%		
Tomate cerise						1166	292	219					1677	
						20%	20%	15%						

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES													
# conso année scolaire	1701	Demande pa	6804										
# conso été	425	Demande pa	1701										
# en-cas par mois													
	20												
	25%												
	20%												
2023	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit
Pomme	2041	2041	2041	1361	1361			255	2041	2041	2041	2041	17265
	30%	30%	30%	20%	20%			15%	30%	30%	30%	30%	
Poire	2041	2041	2041	1361	1361			255	2041	2041	2041	2041	17265
	30%	30%	30%	20%	20%			15%	30%	30%	30%	30%	
Fraise				2041	1361	2041	510	340					6294
				30%	20%	30%	30%	20%					
Cerise				1361	2041	510	255						4167
				20%	30%	30%	15%						
Carotte	1361	1361	1361	1021	680	680	170	170	1361	1361	1361	1361	12247
	20%	20%	20%	15%	10%	10%	10%	10%	20%	20%	20%	20%	
Radis	1361	1361	1361	1021	680	680	170	170	1361	1361	1361	1361	12247
	20%	20%	20%	15%	10%	10%	10%	10%	20%	20%	20%	20%	
Tomate cerise						1361	340	255					1956
						20%	20%	15%					

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES													
# conso année scolaire	1944	Demande par	7776										
# conso été	486	Demande par	1944										
# en-cas par mois													
20													
25%													
20%													
2024	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit
Pomme	2333 30%	2333 30%	2333 30%	1555 20%	1555 20%			292 15%	2333 30%	2333 30%	2333 30%	2333 30%	19732
Poire	2333 30%	2333 30%	2333 30%	1555 20%	1555 20%			292 15%	2333 30%	2333 30%	2333 30%	2333 30%	19732
Fraise				2333 30%	1555 20%	2333 30%	583 30%	389 20%					7193
Cerise					1555 20%	2333 30%	583 30%	292 15%					4763
Carotte	1555 20%	1555 20%	1555 20%	1166 15%	778 10%	778 10%	194 10%	194 10%	1555 20%	1555 20%	1555 20%	1555 20%	13997
Radis	1555 20%	1555 20%	1555 20%	1166 15%	778 10%	778 10%	194 10%	194 10%	1555 20%	1555 20%	1555 20%	1555 20%	13997
Tomate cerise							1555 20%	389 20%	292 15%				2236

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES													
# conso année scolaire	2187	Demande par	8748										
# conso été	547	Demande par	2187										
# en-cas par mois													
20													
25%													
20%													
2025	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit
Pomme	2624 30%	2624 30%	2624 30%	1750 20%	1750 20%			328 15%	2624 30%	2624 30%	2624 30%	2624 30%	22198
Poire	2624 30%	2624 30%	2624 30%	1750 20%	1750 20%			328 15%	2624 30%	2624 30%	2624 30%	2624 30%	22198
Fraise				2624 30%	1750 20%	2624 30%	656 30%	437 20%					8092
Cerise					1750 20%	2624 30%	656 30%	328 15%					5358
Carotte	1750 20%	1750 20%	1750 20%	1312 15%	875 10%	875 10%	219 10%	219 10%	1750 20%	1750 20%	1750 20%	1750 20%	15746
Radis	1750 20%	1750 20%	1750 20%	1312 15%	875 10%	875 10%	219 10%	219 10%	1750 20%	1750 20%	1750 20%	1750 20%	15746
Tomate cerise							1750 20%	437 20%	328 15%				2515

REPARTITION DE LA DEMANDE EN FRUITS ET LEGUMES													
# conso année scolaire	2430	Demande par	9720										
# conso été	608	Demande par	2430										
# en-cas par mois													
20													
25%													
20%													
2026	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Dmde total par produit
Pomme	2916 30%	2916 30%	2916 30%	1944 20%	1944 20%			365 15%	2916 30%	2916 30%	2916 30%	2916 30%	24665
Poire	2916 30%	2916 30%	2916 30%	1944 20%	1944 20%			365 15%	2916 30%	2916 30%	2916 30%	2916 30%	24665
Fraise				2916 30%	1944 20%	2916 30%	729 30%	486 20%					8991
Cerise					1944 20%	2916 30%	729 30%	365 15%					5954
Carotte	1944 20%	1944 20%	1944 20%	1458 15%	972 10%	972 10%	243 10%	243 10%	1944 20%	1944 20%	1944 20%	1944 20%	17496
Radis	1944 20%	1944 20%	1944 20%	1458 15%	972 10%	972 10%	243 10%	243 10%	1944 20%	1944 20%	1944 20%	1944 20%	17496
Tomate cerise							1944 20%	486 20%	365 15%				2795

27. Calcul de valorisation des stocks

	PA HTVA	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Biscuits	1,32 €	3 207,60 €	1 122,66 €	1 309,77 €	1 496,88 €	1 683,99 €	1 871,10 €
Yaourts	0,66 €	601,43 €	210,49 €	245,58 €	280,67 €	315,76 €	350,85 €
Fruits secs		269,58 €	377,42 €	440,32 €	503,21 €	566,11 €	629,00 €
	0,23 €	87,33 €	122,26 €	142,64 €	163,01 €	183,39 €	203,76 €
	0,21 €	79,73 €	111,63 €	130,24 €	148,84 €	167,44 €	186,04 €
	0,19 €	72,14 €	101,00 €	117,83 €	134,66 €	151,49 €	168,32 €
	0,08 €	30,38 €	42,53 €	49,61 €	56,70 €	63,79 €	70,87 €
Fruits et légumes		236,68 €	303,00 €	353,70 €	479,36 €	454,89 €	506,89 €
	0,38 €	55,40 €	46,74 €	54,72 €	62,32 €	70,30 €	78,28 €
	0,33 €	48,11 €	40,59 €	47,52 €	54,12 €	61,05 €	67,98 €
	1,30 €	0,00 €	58,50 €	67,60 €	78,00 €	87,10 €	97,50 €
	1,00 €	0,00 €	30,00 €	35,00 €	40,00 €	45,00 €	50,00 €
	0,14 €	13,61 €	12,18 €	14,28 €	16,38 €	18,34 €	20,44 €
	1,23 €	119,56 €	107,01 €	125,46 €	217,71 €	161,13 €	179,58 €
	0,57 €	0,00 €	7,98 €	9,12 €	10,83 €	11,97 €	13,11 €
	Valeur totale	4 315,29 €	2 013,57 €	2 349,36 €	2 760,12 €	3 020,74 €	3 357,84 €

	Quantité au 31.12					
	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Biscuits	2430	851	992	1134	1276	1418
Yaourts	911	319	372	425	478	532
Oléagineux	1519	2126	2481	2835	3189	3544
<i>Amande brune BIO</i>	380	532	620	709	797	886
<i>Noisette BIO</i>	380	532	620	709	797	886
<i>Cerneau de noix BIO</i>	380	532	620	709	797	886
<i>Raisins sultana</i>	380	532	620	709	797	886
Fruits						
<i>Pomme</i>	146	123	144	164	185	206
<i>Poire</i>	146	123	144	164	185	206
<i>Fraise</i>	0	45	52	60	67	75
<i>Cerise</i>	0	30	35	40	45	50
<i>Carotte</i>	97	87	102	117	131	146
<i>Radis</i>	97	87	102	177	131	146
<i>Tomate</i>	0	14	16	19	21	23

28. Récapitulatif de l'ensemble des coûts

HTVA						
	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Cout variables						
Achat marchandises	76 396,77 €	241 992,54 €	282 322,52 €	322 656,16 €	363 086,15 €	403 319,78 €
Achat emballage	1 511,95 €	4 494,44 €	5 243,38 €	5 992,56 €	6 749,50 €	7 490,68 €
Stock	4 315,29 €	2 013,57 €	2 349,36 €	2 760,12 €	3 020,74 €	3 357,84 €
	82 224,00 €	248 500,54 €	289 915,26 €	331 408,83 €	372 856,38 €	414 168,29 €
Cout fixes						
Loyer	2 800,00 €	8 400,00 €	8 400,00 €	8 400,00 €	8 400,00 €	8 400,00 €
Assurances	333,33 €	1 000,00 €	1 000,00 €	1 000,00 €	1 000,00 €	1 000,00 €
Fournitures	400,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €
Eau	133,33 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €
Gaz et électricité	266,67 €	800,00 €	800,00 €	800,00 €	800,00 €	800,00 €
Abonnement de téléphone	272,00 €	1 176,00 €	1 176,00 €	1 176,00 €	1 176,00 €	1 176,00 €
Carburant	398,61 €	1 195,82 €	1 195,82 €	1 195,82 €	1 195,82 €	1 195,82 €
Autres frais et taxes véhicules	479,80 €	587,20 €	587,20 €	587,20 €	587,20 €	587,20 €
Taxe de mise en circulation	170,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Taxe de circulation	150,00 €	150,00 €	150,00 €	150,00 €	150,00 €	150,00 €
Contrôle technique	0,00 €	37,20 €	37,20 €	37,20 €	37,20 €	37,20 €
Plaque d'immatriculation	24,80 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Entretien	135,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €
Promotion	1 128,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €
Flyers	97,00 €	152,00 €	152,00 €	152,00 €	152,00 €	152,00 €
Affiche	31,00 €	48,00 €	48,00 €	48,00 €	48,00 €	48,00 €
Site vitrine	1 000,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Location de distributeur	4 140,00 €	14 904,00 €	17 388,00 €	19 872,00 €	22 356,00 €	24 840,00 €
Rémunérations	8 648,56 €	33 782,89 €	43 602,35 €	55 245,96 €	58 511,44 €	61 776,93 €
Gérant	8 648,56 €	25 945,69 €	33 152,80 €	38 918,54 €	38 918,54 €	38 918,54 €
Etudiant	0,00 €	7 837,20 €	10 449,55 €	16 327,42 €	19 592,90 €	22 858,39 €
Ouvrier	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Acte de constitution	1 261,98 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Achat véhicule utilitaire	7 500,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Mobilier de stockage	5358,47	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Fourniture informatique	1 150 €	400,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Expert comptable	1 500,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €