



REPUBLIQUE DU SENEGAL

UN PEUPLE - UN BUT - UNE FOI



**Institut Supérieur de Management
ISM Saint-Louis**



BUSINESS PLAN :

**PROJET DE CRÉATION D'UNE
BOUCHERIE À SAINT-LOUIS
DU NOM DE QUALI-VIANDE**

Promoteurs :

- Moustapha SARR
- Alioune Badara DIOP
- Amadou Fall MBAYE
- Abdou Salam NDIAYE
- Abdou Alpha TANDIANG
- Abdoulaye Alassane TRAORE

Sous l'encadrement de :

M. Edmond PASSE
Directeur de l'ISM Saint-- Louis

Année académique 2006-2007

1ère Partie : PRESENTATION DU PROJET ET DES PROMETTEURS

I. Présentation générale du projet

1.1 Historique du projet

Cela fait deux ans que nous sommes à l'Institut Supérieur de Management où nous avons eu à faire plusieurs disciplines en matière de gestion qui nous permettront d'être mieux équiper dans le marché du travail ou d'être capable de monter notre propre entreprise.

C'est ainsi qu'il nous a été demandé après un séminaire animé par Mr Sorro N. Wilfried de mettre sur pied un projet de création d'entreprise.

Constituant un groupe d'amis et étant dans la même classe, nous n'avons pas eu beaucoup de difficultés dans l'émission des idées parmi lesquelles celle de Mr Amadou Fall Mbaye fût retenue après un commun accord à savoir l'ouverture d'une Boucherie qui s'implantera à Saint Louis afin de pouvoir moderniser la commercialisation, d'assurer l'hygiène et la traçabilité de la viande

1.2 Opportunités d'entreprendre

L'idée du projet nous est venue grâce à une observation faite à partir des réalités du marché de la viande dans la ville telles que l'hygiène, la commercialisation, le prix, la conservation, les difficultés d'accès, l'origine etc. ... Afin de vulgariser ce secteur nous allons nous fixer comme objectif d'offrir la meilleure qualité possible au meilleur prix. Pour cela nous allons nous ravitailler à sanar (Saint Louis) auprès des éleveurs pour pouvoir nous positionner dans le marché des fournisseurs des hôtels et des restaurants de la ville mais aussi pour le marché local.

1.3 Aperçu du projet

Notre projet consistera à mettre en place une boucherie moderne afin de d'approvisionner les hôtels et les restaurants mais également des consommateurs dont le comportement d'achat est plus basé sur la qualité que sur le prix. A Coté de la boucherie, on mettra aussi une charcuterie qui vendra des saucissons en partenariat avec Isla-Délicia qui est notre fournisseur.

Notre boucherie s'installera dans la ville de Saint Louis au cœur de l'île plus précisément au nord à la rue Potin du fait que ce quartier a toujours gardé son statut de quartier commercial et cela depuis l'époque coloniale.

Nous projetons dans le futur d'avoir un espace où nous pourrions mener l'élevage des bœufs, moutons, poulets, etc.... Tout ceci nous permettra d'assurer la vente et la distribution des commandes à tout moment et tout lieu ?

1.4 Les contraintes du projet

Le secteur de l'agro-alimentaire est très sensible du fait de la psychose des maladies récurrentes qui déciment le cheptel telles que la maladie de la vache folle ou de la grippe aviaire qui a comme conséquence le changement des habitudes chez le consommateur. Ce qui constituera un handicap majeur.

De plus l'offre est insuffisante du fait que nombreux sont ceux qui consomment régulièrement de la viande

Cependant, concernant le développement de notre entreprise établi sur 3 ans, nous ne ménagerons aucun effort pour exploiter les défaillances de nos concurrents à savoir l'hygiène, l'emballage et surtout d'un service livraison à domicile.

Evoluant dans le marché local, nous comptons aussi mettre une bonne politique de communication avec des publicités dans les différents médias de la place avec en plus la création de notre site web: www.Quali-viande.sn pour atteindre ces différents objectifs, il nous incombe à notre niveau de mettre les moyens afin de pouvoir convaincre et séduire la clientèle.

II. Présentation des promoteurs

2.1 Profil des promoteurs

Tous les membres du groupe ont une formation en gestion à l'I.S.M. de ce fait ils seront très bien outiller pour mener à bien ce projet

NOMS	PRENOMS	FORMATION	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE
DIOP	Alioune Badara	Gestion d'entreprise	
MBAYE	Amadou Fall	Gestion d'entreprise	Stage à la Caisse de Sécurité Sociale
NDIAYE	Abdou Salam	Gestion d'entreprise	Stage à la BICIS
SARR	Moustapha	Gestion d'entreprise	Stage à MECPROPAS
TANDIANG	Abdou Alpha	Gestion d'entreprise	Commercial PALL-MALL
TRAORE	Abdoulaye Alassane	Gestion d'entreprise	

2.2 Personnalités des promoteurs

Nous formons un groupe de 6 étudiants étant dans la même classe de 2^{ème} année, faisant la même formation avec des expériences professionnelles différentes comme déjà mentionnés ci-dessus.

Ces différentes expériences dans des établissements ont permis à chacun, en plus de son propre vécu, d'avoir un trait de personnalité différent. Dans le monde de l'entrepreneuriat l'une des qualités requises c'est le sens des opportunités en effet nous avons eu la possibilité de développer cette aptitude à saisir les occasions pour rentrer en contact avec les personnes à mieux de nous renseigner dans nos recherches.

Toujours dans le souci de rendre un travail sérieux et soigneux avec un esprit pur et parfait de réalisme, nous avons pris comme arme la ténacité et la persévérance pour aller plus loin.

L'efficacité et la rigueur sont restées nos compagnons pour mener à bien ce projet tant bien pour la recherche d'information que pour la présentation du projet.

Tous ceux-ci ont fait la force du groupe

2.3 Motivations des promoteurs

Le fait, de vouloir travailler ensemble a été motivé par le fait que nous formons un groupe d'amis très ambitieux animés par une volonté commune d'innover et d'exceller dans tout ce que nous entreprenons. Guidés par le souci d'innover d'apporter du nouveau dans le secteur des denrées de premières nécessités surtout dans le domaine de la boucherie charcuterie, nous avons optés pour ce projet et voulons la concrétiser grâce à notre souci d'excellence.

2.4 Objectifs poursuivis

Notre objectif est de mettre sur pied une boucherie d'excellence répondant aux normes de qualité requise pour pouvoir être une référence de boucherie moderne.

Nous voulons innover dans ce secteur car non satisfait de faire du profit avec ce projet, nous voulons faire de la boucherie de qualité assurant la traçabilité des viandes vendues pour pouvoir assurer une hygiène maximale. Et ceci grâce à notre grande volonté entrepreneuriale, nos capacités présentes et futures mais aussi cette volonté de réussite qui nous motive et qui nous pousse chaque jour à faire encore plus et mieux.