

EXEMPLE DE PAGE PROJET

Mais c'est qui la Bizéenne ?!

Derrière ce nom se cache un beau défi : créer une **pâtisserie-biscuiterie** de toutes pièces ! Replongez en enfance en dégustant une bonne tarte aux pommes, salivez devant un nuage de crème chantilly, enivrez-vous du parfum de la brioche dorée sortant du four...



Le concept se distingue dans la commercialisation de vos gourmandises préférées. Pas de boutique, mais un « point de retrait » au laboratoire. En complément, quelques marchés hebdomadaires me permettront d'aller à la rencontre des gens.



Qu'a-t-elle de si différent cette Bizéenne?

Conjuguer **fabrication et vente**, voilà la force de ce projet qui s'inscrit dans le renouveau du **commerce de proximité**. Le dialogue, l'échange avec la clientèle s'enrichit grâce au contact direct, du **producteur au consommateur** ! Le but est de fonctionner au maximum à la commande via les réseaux sociaux, le téléphone et le contact direct bien sûr! Cela me permettra de réduire le **taux de perte et de gaspillage alimentaire**, données importantes pour la bonne santé de l'entreprise mais aussi pour un système alimentaire plus **durable**. L'avantage pour le client est aussi la **personnalisation** totale de sa **commande** afin de répondre au mieux à ses attentes.

Moi je préfère les pépites de chocolat.

Je veux du caramel sur ma tarte aux pommes !



L'EQUIPE

La pâtissière

Au commandement de la Bizéenne, **Lucile**, 32 ans, en couple avec Enguerran - le chef de chantier du laboratoire - et maman de Léandre et Amélia - testeurs attirés.

Je décroche mon diplôme de pâtisserie il y a 7 ans (déjà!) après un passage à la fac et dans la vie active, avec l'idée d'une future création. Cette reconversion a été le déclic pour vivre pleinement ma **passion pour la pâtisserie** !



Après avoir accumulé savoirs et expérience dans plusieurs maisons et suivi une formation très enrichissante à la CCI de Saumur sur la création d'entreprise j'ai décidé de me lancer!

Les producteurs

Dans la mesure du possible mon ambition est de mettre en lumière des produits locaux faits par des producteurs locaux pour vous garantir une traçabilité des produits ainsi que leur fraîcheur.

De la bonne **farine provenant du Moulin de la Dive** d'Alain Marolleau, affilié aux Petits moulins de France. Toujours à l'écoute et très impliqué dans la préservation de notre terroir c'est une évidence de travailler avec lui et son équipe!

De bons **œufs frais** pondus par de jolies cocottes élevées en plein air et nourries sans OGM.

Des **fruits et des légumes de saison** pour vous garantir la fraîcheur et respecter Dame Nature.



Pourquoi La Bizéenne a besoin de vous?

1^{er}
Palier

2 000€

Pour acheter les premiers stocks: les matières premières, les emballages, les produits d'entretien... Pour bien démarrer, mieux vaut en avoir sous le coude afin de satisfaire le premier client (et tous ceux qui suivront!)

2^{ème}
Palier

4 000€

Pour investir dans le matériel manquant: un tour réfrigéré (quésaco?) pour étaler les pâtes à tartes et autres biscuits à la force de mes petits bras ainsi que du petit matériel (des couteaux, ciseaux, pinceaux, moules à gâteaux...)

3^{ème}
Palier

5 000€

Pour communiquer: même un bon bouche à oreille ne suffit pas pour se lancer! Quelques flyers et autres panneaux promotionnels seront nécessaires. Mais surtout en vous impliquant dans la création de la Bizéenne vous deviendrez ses meilleurs ambassadeurs en la partageant à vos proches, amis, connaissances...



La Contrepartie phare



C'est fort de biscuits!

Mes remerciements éternels
+ Une jolie carte dédicacée
+ Un coffret gourmand composé de biscuits et mignardises: sablés au pralin, cookies, rochers à la noix de coco, meringues et shortbread caramel-chocolat (retrait sur place ou envoi possible à nos frais en France métropolitaine - offre valable 6 mois à compter de la date d'ouverture)

A récupérer sur place

50 €

C'est quoi le crowdfunding?

Le crowdfunding ou financement participatif permet au gens comme vous de soutenir des projets comme le mien sur le principe du don contre don.

