**CANEVAS DE PRESENTATION DU PROJET**

1. **PRESENTATION DU OU DES CANDIDATS**

**Si Candidature individuelle**

Nom

Prénom

Numéro CNIB

Tél (WhatsApp) :

E Mail :

Autres contacts

Région

Formations et Expériences

**Si Association**

Nom de l’Association

Numéro du récépissé

Domaine d’activité

Nom et prénom(s) du premier responsable

Contacts

Région

**Si groupement de professionnel (03 max)**

**Membre 1.**

Nom et prénom(s)

Contact

Expérience professionnelle

**Membre 2.**

Nom et prénom(s)

Contact

Expérience professionnelle

**Membre 3**

Nom et prénom(s)

Contact

Expérience professionnelle

Contacts du chef de file

**Si entreprise formalisée**

Raison sociale de l’entreprise (nom de l’entreprise)

Domaine/Secteur d’activité

Numéro RCCM

Expérience

Nom et prénom(s) du 1er responsable

Contacts

**2. PRESENTATION DU PROCESSUS DE FABRICATION DU PAIN**

Décrire les matières premières à utiliser

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………….

Décrire le processus de fabrication

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………..

Décrire le processus de conservation

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………\*

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………..

Indiquer le poids et le coût unitaire de votre pain sur le marché

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………….. ……………………………………………………………………………………………….....

…………………………………………………………………………………………………..

Présenter votre cible de consommateurs

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Donner les qualités nutritives et gustatives de votre pain

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...

Innovation

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………..

Viabilité commerciale (stratégie commerciale)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………....

Impact social de votre projet (nombre d’emploi à créer ou créé)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Dimension écologique (prise en compte des questions environnementales)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..