



Projet : La démocratisation de vente de Kombucha

Principe

Le principe de ce projet est la démocratisation de la vente de kombucha existante, en abaissant le prix de vente et en montant le volume de production et de vente en vrac dans des épiceries bio, café, restaurants.

Achat de matériel : Une machine pour la mécanisation du lavage des bouteilles consignées, des fûts en inox et une capsuleuse qui permettras la vente en vrac et en bouteilles consignées. L'achat de ces matériels permettra une production de Kombucha plus importante et éventuellement une baisse du prix de revient.

Description

Les motivations et enjeux dans la production artisanale de kombucha sont :

- La mécanisation du lavage de bouteille consignées (qui se faisait à la main auparavant)
- La vente en vrac du Kombucha en utilisant des fûts et d'autres petits matériels

Lieu où a pris place le projet : 44 rue Dumont D'Urville, Vallée du tir.

Éléments techniques / Mise en œuvre

Déroulé – étapes du projet :

1. Installer un lave bouteille pour laver les bouteilles consignées.
2. Se procurer des cageots (empilables) pour mettre chez les magasins afin de stocker les consignes avant qu'elles ne soit collectés, et aussi pour transporter les consignes reprise par AVIVA FOOD.
3. Se procurer une capsuleuse qui mettra les capsules sur les bouteilles adaptées.
4. Se procurer des fûts en acier inoxydable pour contenir le kombucha lorsqu'il est en vente VRAC
5. Désigner un concepteur graphique pour concevoir des fiches qui expliquera le mode de consigne aux points de vente
6. Sensibiliser le marché du mode de vente en vrac et de la consigne.

Éléments financiers

Achat du lave bouteille : 660 646 Fcfp → Shipping / Dédouanement : 127 721 Fcfp

Achat fûts : 456 113 Fcfp → Shipping /Dédouanement : 120 896 Fcfp

Subvention ADEME-PS

Le coût total du projet est de 2 829 370Fcfp

Le comité de gestion ADEME/PS a aidé à la réalisation du projet à hauteur de 50% soit 1 414 685 Fcfp

Résultats / Bilan

Grâce à ces investissements Aviva Food va pouvoir faciliter son activité ainsi que le transport (fûts inoxydables) vers les différents points de ventes. Le lave bouteille permet un gain de temps considérable, en un week-end 200 bouteilles ont pu être nettoyé.

Avec l'achat des fûts Aviva pourra proposer aux clients un prix de revient moins cher, grâce à moins de main d'œuvre dans le conditionnement du Kombucha et aussi moins d'emballage (Bouteille, étiquettes et capsules).

Valorisation de l'expérience

Ce projet valorise le concept de vente en vrac ainsi que la fabrication artisanale de produit (ici le kombucha).

Difficultés

Chaque consigne doit être vérifié car certaines consignes sont ramenées sans avoir été lavé et le lavage mécanique ne suffit pas, il faut alors nettoyer les bouteilles à la main ce qui des fois ne suffit pas non plus et entraîne alors une grosse perte de temps.

Facteurs de réussite

Un bon taux de retour 60% C'est un très bon produit aimé du public, 100% artisanal.

Recommandations

Ajouté aux bouteilles une nouvelle étiquette visant à mieux informé le consommateur sur la consigne. Mieux communiquer pour mieux sensibiliser.



Informations complémentaires

Conway RAYMOND

Tel : 51 97 11

E-mail : ray-conway@hotmail.com

Contacts

Maitrise d'ouvrage : **AVIVA FOOD**

Partenaires du projet :

Province Sud

Direction du Développement Durable des
Territoires (3DT)

20 34 00

3dt.contact@province-sud.nc

ADEME

Environnement.caledonie@ademe.fr

24 35 17