

LE DOMAINE DE LA JANAIE



Le Domaine de la Janaie est situé dans le Pas-de-Calais sur la commune de Licques.

Cette exploitation agricole, et reprise en 2002, est spécialisée dans la production artisanale de foie gras entiers de canard.

Les canards sont nourris et gavés à l'ancienne grâce à du maïs cultivé sur le domaine. Ils sont ensuite transformés et cuisinés à la ferme : foie gras mi-cuit, confits, magrets.

M. Pencan, à la tête de cette exploitation héritée de son père, est un bon artisan soucieux de la qualité de ses produits mais, il l'avoue lui-même, il ne possède pas la fibre marketing pourtant il est « certain » que des opportunités s'offrent à lui.

Il sollicite vos compétences afin que vous l'aidiez à faire évoluer son activité.

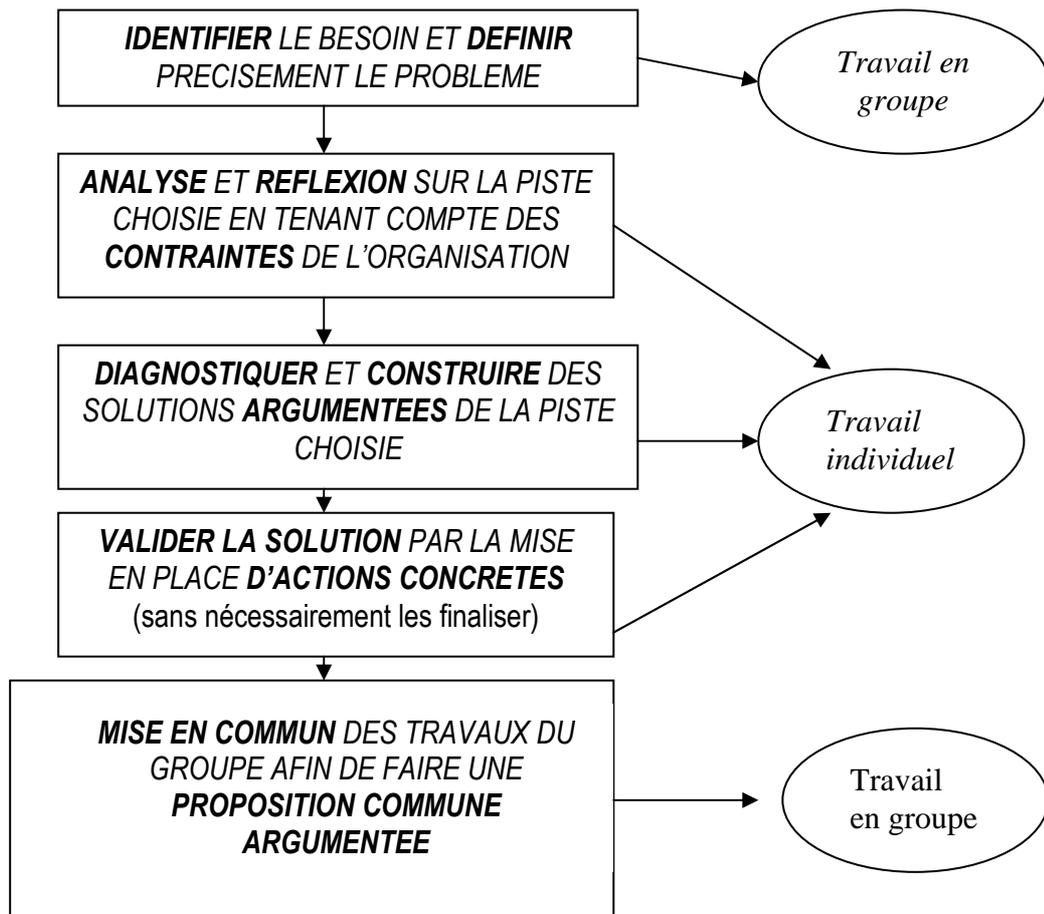
Il vous communique un certain nombre d'informations qui vont vous permettre à la fois d'établir un diagnostic et de proposer des pistes de développement pour son entreprise. (Annexes 1 à 4)

Vos premières recherches sur Internet vous ont permis de constituer une base documentaire que vous pourrez exploiter pour nourrir votre réflexion et construire vos propositions. (Annexes 5 à 8)

Foie gras de canard entier du domaine de la
Janaie
(Étiquette d'origine)



DEMARCHE METHODOLOGIQUE GLOBALE POUR LE PROJET



NB : Objectifs de la phase mise en commun :

- permettre à chaque élève du groupe d'avoir une vue d'ensemble des travaux réalisés
- de positionner le travail personnel par rapport aux autres productions du groupe
- de faire un choix final des actions mercatiques à mettre en place ou de les hiérarchiser.

Fiche signalétique du Domaine de la Janaie

I. L'identification

Dénomination sociale : **EARL** (Exploitation agricole à responsabilité limitée)
Domaine de la Janaie

Adresse : Licques
62850

- Téléphone : 03 21 89 28 12
- Fax : 03 21 89 28 14

II. L'activité

- Production et ventes de foie gras et de produits issus de la transformation du canard.
- Effectif : M. Pencan, Mme Pencan (conjointe collaboratrice), 2 salariés à temps plein pour l'élevage des canards, le gavage et le travail en laboratoire.
Embauche d'une étudiante à temps partie en saison pour s'occuper de l'activité chambre d'hôtes
- M et Mme Pencan travaillent sur l'exploitation mais s'occupent également de la vente des produits sur les marchés et auprès des restaurateurs

Activités annexes : Un bâtiment du domaine abrite 4 chambres d'hôtes qui sont ouvertes du 30 avril au 30 octobre. (Taux d'occupation : 70% sur la période)

Le domaine offre encore la possibilité de rénover un corps de ferme en retrait de la propriété.

Annexe 2
Chiffre d'affaires en € du Domaine de la Jannaie

	2006	2007	2008	2009
1 ^{er} trimestre	10 880	11 920	11 840	11 700
2 ^{ème} trimestre	14 090	14 520	13 722	13 800
3 ^{ème} trimestre	13 350	13 960	14 100	14 190
4 ^{ème} trimestre	25 130	29 320	30 240	30 200
TOTAL	63 450	69 720	69 902	69 890

Annexe 3
Tarifs particuliers Domaine de La Jannaie 2008/2009
(les tarifs restaurateurs sont 30% moins élevés que le PVHT particuliers)

Nom du produit	Conditionnement	Prix au 100gr	Prix unit. TTC
Foie gras de canard entier Ingrédients : foie de canard, sel, poivre.	Bocal verre 185 gr.	13.14 €	24.30 €
Foie gras de canard entier Ingrédients : foie de canard, sel, poivre.	Bocal verre 250 gr.	13,12 €	32.80 €
Foie gras de canard entier Ingrédients : foie de canard, sel, poivre.	Bocal verre 330 gr.	11.97 €	39.50 €
Foie gras de canard entier Ingrédients : foie de canard, sel, poivre.	Bocal verre 475gr.	11.37 €	54.00 €
Magret de canard 20% de foie de canard. Ingrédients : magret de canard, , sel, poivre, gelée.	Boîte 500gr.	4.80 €	24.00 €
Rillettes de canard Ingrédients : maigre et gras de canard, graisse de canard, sel, poivre.	Boîte 190gr.	2.27 €	4.30 €
Pâté au foie de canard 30% de foie gras de canard. Ingrédients : viande de porc, foie gras de canard 30%, oeufs, lait, sel, poivre.	Boîte 110gr.	4.10 €	4.50 €
Pâté de canard Ingrédients : viande de porc, maigre et gras de canard, oeufs, ail, sel, poivre.	Boîte 190gr.	2.37 €	4.50 €

Clientèle en % du chiffre d'affaires

Restaurateurs : 40%

Particuliers : 60%

L'entretien avec Monsieur Pencan montre qu'il connaît mal la structure de sa clientèle, il peut juste évaluer sa moyenne d'âge à + de 40 ans

Distribution :

Vente directe sur les marchés de Licques, Calais et Boulogne/Mer.

Ventes aux restaurateurs :

6 restaurants sur Calais ;

3 sur Boulogne/Mer ;

1 sur Ardres ;

1 sur Desvres ;

1 sur Saint-Omer.

Précisions apportées par M Pencan :

Quelques produits sont vendus directement sur le domaine à certains clients fidèles. Plusieurs touristes ayant séjournés dans le gîte ont déjà passé commande par téléphone. Par l'intermédiaire d'une relation, certaines ventes ont été réalisées grâce au comité d'entreprise d'une importante entreprise calaisienne.

Communication :

Budget 2006 : 600 euros.

Quelques encarts dans des publications confidentielles (Feuille d'actualité municipale, plaquette d'associations sportive...)

Sa camionnette lui sert de publicité ambulante (sic)

Un article (gratuit) dans les pages d'un quotidien local.

Extrait du texte d'une plaquette publicitaire imaginée par Mme Pecan mais qui n'a jamais été finalisé

L'élevage des canards :

L'élevage de nos canards de Barbarie débute à 1 jour et pour une durée de 4 mois minimum.

L'élevage de ces canards est entièrement assuré par nos soins directement à la ferme. La nourriture appropriée aux besoins de ces canards est constituée à 70% de céréales (blé, maïs) issus de notre propre production. Les canards disposent d'une grande surface leur permettant un développement idéal.

Le gavage des canards :

C'est au bout de 16 semaines que commence le gavage sur paillage du canard. Le gavage dure 15 jours et est effectué exclusivement au maïs entier.

L'abatage des canards :

L'abatage est ensuite effectué dans une salle agréée aux normes européennes contrôlée régulièrement par les services vétérinaires ou la réglementation en matière d'hygiène et de parfaites conditions de travail est très stricte.

La fabrication des conserves :

La transformation en conserverie est également soumise à des contrôles très rigoureux, garantissant aux consommateurs des produits de qualités, sains et naturels, sans aucun additif ni conservateur.

.....

Annexe 5

http://media.usinenouvelle.com/GlobalDocs/EDITORIAL/LSA/pdf/050_051_LSA.pdf

Annexe 6

Le marché du foie gras

<http://www.xerfi.fr/etudes/6IAA42.pdf>

Annexe 7

<http://www.journaldunet.com/management/0612/0612167-match-foie-gras.shtml>

Annexe 7

36 producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme vous accueillent au Salon Paris Fermier de Printemps

Pour la 3ème année consécutive, le Salon Paris Fermier de Printemps s'installe au parc floral de Paris pour 3 jours, du 10 au 12 mars 2006.

Avec près de 100 producteurs fermiers présents sur ce salon et 10 000 visiteurs attendus, ce petit frère du Salon Paris Fermier d'octobre, n'est pas en reste.

Le réseau **Bienvenue à la Ferme** (<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com>) sera représenté par près de 40 de ses ambassadeurs. Comme ils s'engagent à le faire sur leur ferme, ces producteurs fermiers, adhérents à Bienvenue à la Ferme, vous accueilleront sur leurs stands en toute convivialité : une occasion idéale pour faire son marché, goûter, sentir et découvrir de nouveaux produits mais aussi pour échanger avec eux sur leur savoir-faire. Au gré des allées, laissez vous guider par la petite fleur, qui marque l'appartenance des producteurs au réseau Bienvenue à la Ferme et découvrez la salade d'escargots, les cuisses de canard à la moutarde, le foie gras mi-cuit aux figues, sans oublier les délices de la charcuterie fermière, les andouilles d'autruche, les confitures, ou encore les champagnes rosés, les vins AOC, les jus de fruits, les cidres...

Bienvenue à la Ferme est un réseau de 5200 agriculteurs qui ont à cœur de vous faire découvrir leur ferme. Ils vous proposent ainsi toute une palette de prestations touristiques telles que fermes auberges, goûters à la ferme, hébergement et loisirs sur les fermes... [08/03/2006 18:43] <http://www.agrisalon.com>

Autres ressources :

<http://www.saveurs-npdc.com/>

<http://www.quid.fr/zoom/index.php/2006/12/11/63-gastronomie-le-foie-gras-un-produit-francais>

http://www.tourisme-7vallees.com/thematiques/produits_terroir/produits_terroir.as

http://www.visite-entreprise.com/fiche_entr.php?id=768

http://fr.wikipedia.org/wiki/Foie_gras

<http://www.foie-gras-rougie.com/>

<http://www.bizac.fr/>

<http://www.valette.fr/>

<http://www.montfort.com/>

http://www.montfort.com/upload/LSA_130706.pdf

http://www.montfort.com/upload/LSA_avril_foie_gras.pdf

http://www.linternaute.com/acheter/comparatifs/0412comparatif_foiesgras.shtml

http://www.emballagedigest.fr/revue/pa/pack_marche.htm