



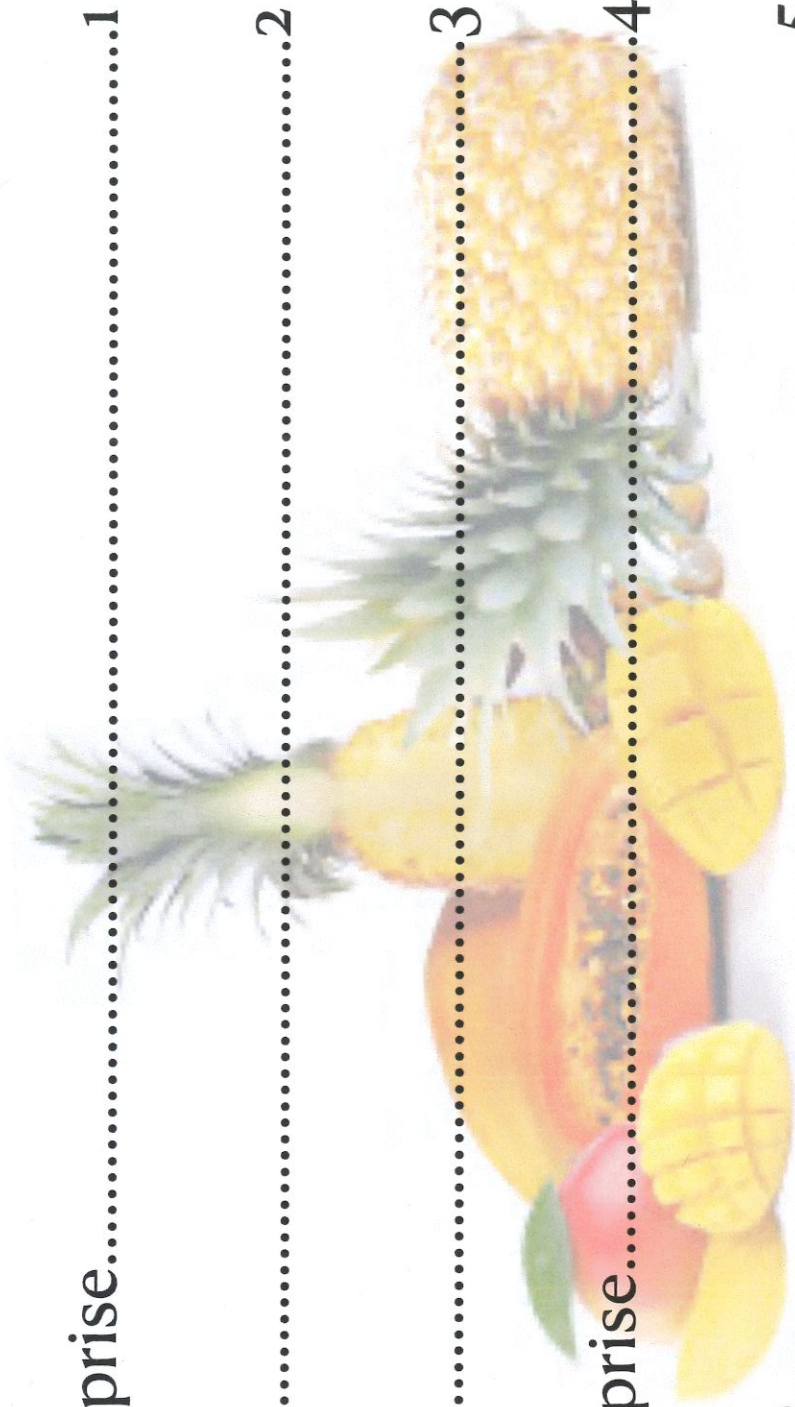
Dossier CCF-1 : Négociation Vente



MANUTEA
TAHITI

Sommaire

Présentation de l'entreprise.....	1
Le pays ciblé.....	2
Les prospects ciblés.....	3
Les produits de l'entreprise.....	4
Outils d'aide à la vente.....	5



Présentation de l'entreprise

Manutea Tahiti est une entreprise créée en 1983 spécialisée dans la fabrication de boissons alcoolisées, de confiseries et de condiments. Elle travaille, avec ses partenaires, sur la valorisation des fruits de la Polynésie.

Ainsi, en plus des jus de fruits et concentrés qu'elle fabrique et conditionne localement, une distillerie, une confiserie, et de nombreuses autres infrastructures destinées à la production de ses créations originales sont mises à sa disposition.

Tout en intégrant le respect de l'environnement et la préservation des ressources dans chacun des projets qu'elle initie, Manutea Tahiti cherche constamment à améliorer la qualité de ses produits, en restituant la saveur originelle des fruits utilisés, dans leurs processus de production.

Cet engagement a, notamment été récompensé en 2006 par l'obtention de la norme ISO 9001 reconnaissant ainsi sa volonté de satisfaire leurs clients. Tous les jus sont élaborés dans le respect optimal des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. Un cahier des charges strict doit être suivi et des contrôles réguliers aux différents points clés de la production sont effectués. Les opérateurs doivent, quant à eux, tenir à jour quotidiennement les documents de traçabilité des produits. C'est grâce à l'ensemble de ces efforts que l'usine a été certifiée ISO 22000 en Avril 2009.

Actuellement présente dans le Pacifique Sud, en France et au Japon, elle souhaite s'introduire sur de nouveaux marchés comme celui de la Californie.

Les produits qu'elle voudrait exporter font partis de la gamme confiture et se positionnent sur du moyen de gamme.

Pour ce projet, l'entreprise a pour objectif d'adopter la stratégie B to B et B to D. Puis les établissements qu'elle choisira auront pour prospects finaux des personnes ayant un pouvoir d'achat assez élevé.

Certifications :

Norme ISO 9001 : définit les critères applicables à un système de management de la qualité.

Norme ISO 22000 : permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis et sûrs.

Historique :

- 1983 : création de l'entreprise
- 1986 : création de la gamme confiture
- 1992 : la distillerie Tahiti Moorea devient actionnaire majoritaire
- 1997 : création de la gamme SunWave
- 2001 : La distillerie est racheté par la Brasserie de TAHITI
- 2002 : la distillerie Tahiti Moorea devient "Manutea Tahiti"
- 2006 : certification ISO 9001
- 2009 : certification ISO 22000
- 2013 : création d'une gamme de vin de fruits

Le pays cible

L'accessibilité :

- la distance entre Tahiti et Los Angeles est de 6626 km
- Los Angeles est la mégapole qui possède le plus d'aéroports au monde et elle dispose du 5ème aéroport international le plus gros du monde
- Santa monica dispose d'un aéroport situé à 10km de celui de Los Angeles.
- le port international de Los Angeles est l'un des plus grand des États-Unis et bénéficie d'une ouverture sur le pacifique

- Los Angeles est le noeud central d'un réseau d'autoroutes (freeways) très important : plus de 1 000 kilomètres dans toute l'agglomération

- Les ports de Los Angeles et de Long Beach forment ensemble le Los Angeles-Long Beach Port, le troisième du monde pour le trafic de conteneurs

Les deux compagnies qui assurent le transport de marchandise au niveau ferroviaire sont l'Union Pacific Railroad Company, qui possède une ligne de 52 838 km, avec 6 900 locomotives et 62 900 wagons. Et la BNSF avec une ligne de 80 000 km , 5 377 locomotives et 87 549 wagons dont 5 427 réfrigérants.

La consommation des californiens :

Le modèle de développement californien est remis en cause dans une perspective de protection de l'environnement : les californiens ont pris conscience des gaspillages énergétiques, des importants prélèvements en eau notamment pour l'agriculture ainsi que de la pollution industrielle. De plus en plus ils cherchent à consommer plus d'aliments bios, sains, tout en se faisant plaisir.

La situation sanitaire :

De début mars à fin août il y a eut 665 335 cas de COVID 19 et 12 137 décès : le taux de létalité est donc de 1,8 %.

La devise de la Californie :

- La monnaie de la Californie est le dollar américain, la monnaie de la première puissance mondiale. Donc elle est la plus stable du monde.
- 1 dollar équivaut à 100,9 francs pacifique

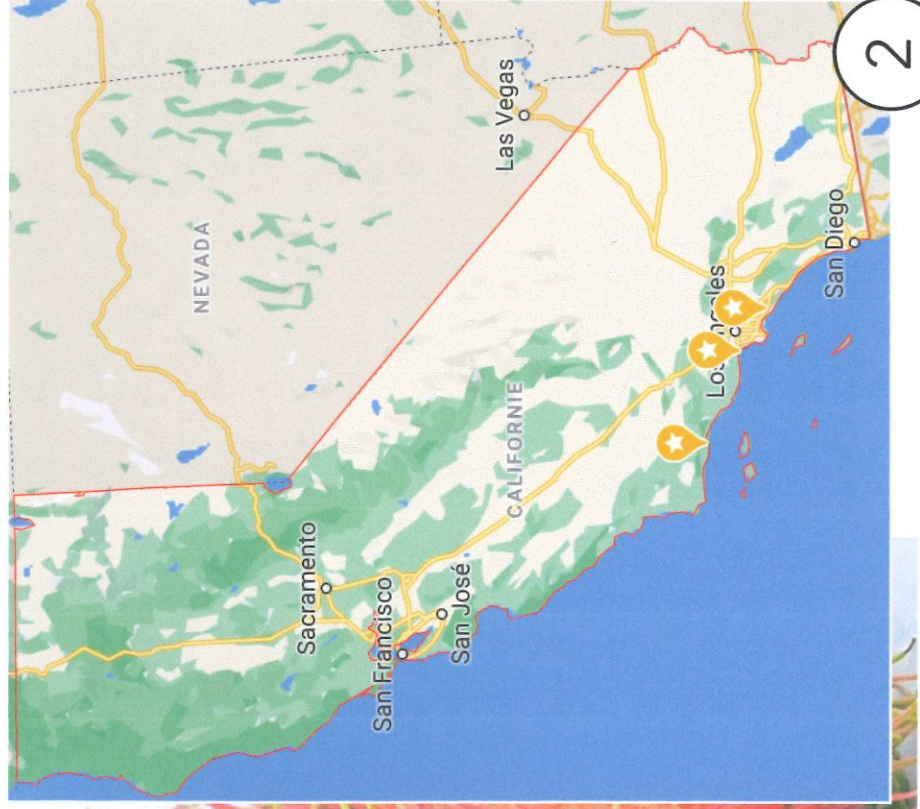
L'événement qui pourrait favoriser la vente des produits :

Le Winter Fancy Food Show de San Francisco est l'événement le plus grand des alimentaires & boissons spéciaux de l'ouest des États-Unis. Il réunit plus de 1400 professionnels spécialisés dans tout ce qui concerne l'alimentation comme la charcuterie, les légumes, la pâtisserie... Et la confiture peut y être convoquée. C'est un salon uniquement professionnel qui reçoit environ 18 000 visiteurs par an.

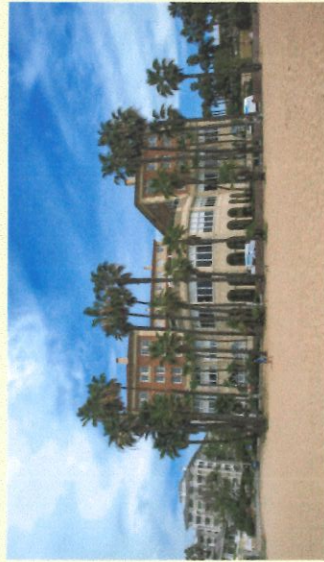
L'économie et la démographie de la Californie :

- Représentant 14,5 % du PIB des États-Unis en 2018, si la Californie était indépendante, elle serait la 5e puissance économique mondiale
- En 2019 le PIB annuel est de 3.137.469 M.\$
- PIB par habitant en 2019 : 70.849€
- IDH 2014 : 0,926
- 40 Millions d'habitants en 2020
- Taux de fécondité en 2015 : 1,84
- Espérance de vie en 2017 : 78,6 ans
- Taux de chômage en 2020 : 3,9 %

La Californie



Les prospects ciblés



Hôtel proposant des brunchs : Casa Del Mar

tel : +1 (310) 581-55330

adresse : 1910 Ocean Way Santa Monica,
California 90405 USA

site : <https://www.hotelcasadelmar.com/>

Inspiré des villas méditerranéennes, l'hôtel offre un cadre exotique avec une vue panoramique sur l'océan pacifique. Cet Hôtel 5 étoiles offre une multitude de service dont le brunch le matin. Un prospect idéal pour promouvoir les confitures de fruits tropicaux.



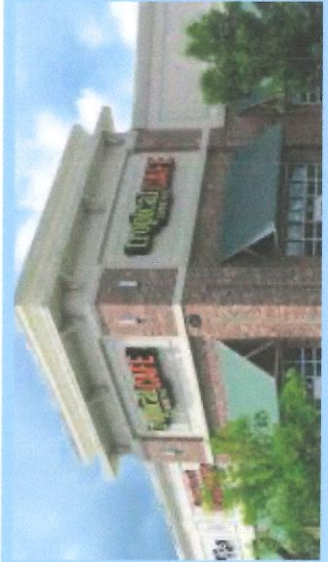
Supermarché : Whole Foods

adresse : 3761 State St, Santa Barbara, CA 93105, USA

tel : +1 (805) 837 6959

site : <http://www.wholefoodsmarket.com/stores/santabarbara>

Whole Foods Market, créée en 1980, est une entreprise de distribution alimentaire de produits biologiques. Elle inclut plusieurs produits d'origine naturel et notamment des gammes de confitures.



Restauration : Tropical Smoothie Cafe

adresse : 9480 Talbert Ave, Fountain Valley, CA
92708, USA

tel : +1 (714) 375 0018

site : <https://www.tropicalsmoothiecafe.com/>

Tropical Smoothie Cafe, est une franchise de restauration aux États-Unis créée en 1997. En plus des smoothies, la firme propose des sandwiches, des wraps, des salades, des crêpes salés et sucrés, des plats... C'est un bon prospect du fait que le thème de la compagnie est facilement assimilable à celui des produits de MANUTEA TAHITI.

Les produits de l'entreprise

Les produits choisis sont des confitures de fruits tropicaux. Leur packaging est vendu sous forme d'un pot en verre de 250 grammes, recouvert d'un couvercle en métal et décoré d'un pareo en papier. Le contenu des produits varie évidemment selon leur parfum, mais il se compose en générale de 50 grammes de confiture extra, et de 50 grammes de sucre, sur un total de 100 grammes de confiture. Pour une fourchette de prix de 7 à 8 euros sur le marché polynésien, le produit se positionne sur du moyen de gamme. Il peut se conserver pour une durée de 1 ans voire plus. Les parfums retenus sont mangue-ananas, banane-vanille et pamplemousse.

L'utilisation de ces produits est assez polyvalente puisqu'on peut les consommer sur du pain grillé, des crêpes, en en-cas, dans un fromage blanc et même en sucré salé dans des plats.



«La variété Queen Tahiti est un ananas particulièrement sucré, généreux, très juteux. Il se marie avec la mangue avec sa chair velouté pour le meilleur ! Un pur régal venu de Moorea pour les gourmands qui ne peuvent choisir entre la mangue et l'ananas... »

Composition : Purée de mangue, Purée d'ananas, Sucre, Acide Citrique, Pectine



« Sous la texture onctueuse de cette confiture, couleur caramel clair, se cache la banane gourmande mariée à la vanille épicée, qui relève de ses arômes toute la douceur du fruit. Observez les petits points noirs de poudre de vanille dans la confiture, avant de déguster... »

Composition : Purée de banane, Sucre, Acide Citrique, Arôme Vanille, Poudre de Vanille



« Citrus Grandis Polynesia, est différent nos pomelos orangés. A Tahiti, on déguste sa fraîcheur comme une orange, sans amertume... Cette confiture d'un vert translucide superbe (et pourtant sans colorants) sous une texture gelée provoquent un instant savoureux de frémissements sous les papilles sans acidité. »

Composition : Peaux de pamplemousse, Sucre, Acide Citrique, Pectine

* À conserver au frais entre 4 et 6°C après ouverture

Les outils d'aide à la vente

- Guide d'entretien
- Carte de visite
- Ipad 7 + clavier rétractable
- Stylet tactil : Apple pen

