

**Ministère de
Développement Agricole**

**Agence Japonaise
de Coopération
Internationale (JICA)**

***ETUDE DE L'ETAT REEL DES ACTIVITES
GENERATRICES DE REVENU (AGR)***

***DANS LE CADRE DE L'ETUDE DE DEVELOPPEMENT
DES OASIS SAHELIENNES (EDOS)***

Catalogue

Agence Japonaise des Ressources Vertes (J-GREEN)

**Rédigé par : M. Hamadou ADAMOU
kokaris@intnet.ne; Tel : (227) 96 96 34 33**

Niamey, Octobre 2006

AGR à Tahoua

Numéro	Activité	Type d'AGR	Région
TP01	Bonbon à base des fruits de baobab	Producteur	Tahoua
TP02	Beignet du niébé	Producteur	Tahoua
TP03	Boule de mil No1	Producteur	Tahoua
TP04	Boule de mil No2	Producteur	Tahoua
TP05	Fromage	Producteur	Tahoua
TP06	Pain traditionnel	Producteur	Tahoua
TP07	Drap	Producteur	Tahoua
TP08	Produit en argile (Canari, jarre et gargoulette)	Producteur	Tahoua
TP09	Bonbon à base de farine de baobab	Producteur	Tahoua
TP10	Houe, daba et hache	Producteur	Tahoua
TP11	Bijoux	Producteur	Tahoua
TP12	Beignet du blé	Producteur	Tahoua
TP13	Moringa ou kopto	Producteur	Tahoua
TP14	Savon traditionnel « salo » (boire contre les hémorroïdes)	Producteur	Tahoua
TP15	Teinture	Producteur	Tahoua
TP16	Galettes de mil	Producteur	Tahoua
TP17	Pâte de maïs	Producteur	Tahoua
TD01	Vente de viande grillée	Détaillant	Tahoua
TD02	Vente aliments de bétail	Détaillant	Tahoua
TD03	Commerce du bétail	Détaillant	Tahoua
TD04	Vente de riz et huile	Détaillant	Tahoua
TD05	Vente de kopto	Détaillant	Tahoua
TD06	Service rendu	Détaillant	Tahoua
TD07	Vente de cola No1	Détaillant	Tahoua
TD08	Vente de cola No2	Détaillant	Tahoua
TD09	Tressage	Détaillant	Tahoua
TD10	Vente de fouflage	Détaillant	Tahoua
TD11	Vente d'oignons	Détaillant	Tahoua
TD12	Vente d'huile	Détaillant	Tahoua
TD13	Vente d'arachide	Détaillant	Tahoua
TD14	Vente de manioc	Détaillant	Tahoua
TD15	Vente des articles divers	Détaillant	Tahoua
TD16	Commerce des tasses	Détaillant	Tahoua
TD17	Vente du tourteau pilé	Détaillant	Tahoua
TD18	Restauration	Détaillant	Tahoua
TD19	Vente d'épices	Détaillant	Tahoua
TD20	Vente des condiments	Détaillant	Tahoua
TG01	Vente de haricot	Grossiste	Tahoua
TG02	Vente de volailles	Grossiste	Tahoua
TG03	Vente du mil	Grossiste	Tahoua
TG04	Vente des produits agricoles	Grossiste	Tahoua
TG05	Vente des articles divers	Grossiste	Tahoua
TG06	Vente en gros de tafassa	Grossiste	Tahoua
TG07	Vente d'oignons	Grossiste	Tahoua
TG08	Vente des condiment	Grossiste	Tahoua
TG09	Vente de gombo	Grossiste	Tahoua
TG10	Vente du mil	Grossiste	Tahoua
TG11	Vente de cola	Grossiste	Tahoua
TG12	Vente de tomates sèches	Grossiste	Tahoua

AGR à Niamey

Numéro	Activité	Type d'AGR	Région
NP01	Savon de toilette	Producteur	Niamey
NP02	Couscous traditionnel (Dambou)	Producteur	Niamey
NP03	Chaussures en cuire	Producteur	Niamey
NP04	Confection des draps	Producteur	Niamey
NP05	Beignet du blé	Producteur	Niamey
NP06	Objet en cuir	Producteur	Niamey
NP07	Tapis	Producteur	Niamey
NP08	Huile d'arachide	Producteur	Niamey
NP09	Bijoux	Producteur	Niamey
NP10	Teinture	Producteur	Niamey
NP11	Jus glacé	Producteur	Niamey
NP12	Pâte lisse de maïs	Producteur	Niamey
NP13	Riz au haricot	Producteur	Niamey
NP14	Napperons	Producteur	Niamey
NP15	Boule du mil	Producteur	Niamey
NP16	Galette de mil	Producteur	Niamey
NP17	Kopto au tourteau	Producteur	Niamey
NP18	Poisson frit	Producteur	Niamey
NP19	Ensan	Producteur	Niamey
NP20	Vente statuts en bois	Producteur	Niamey
ND01	Vente du lait frais	Détaillant	Niamey
ND02	Vente de cola	Détaillant	Niamey
ND03	Vente du bois	Détaillant	Niamey
ND04	Vente de soumbala	Détaillant	Niamey
ND05	Vente de farine de maïs	Détaillant	Niamey
ND06	Vente de pomme de terre	Détaillant	Niamey
ND07	Vente des oranges	Détaillant	Niamey
ND08	Vente de l'eau fraîche	Détaillant	Niamey
ND09	Vente de balai	Détaillant	Niamey
ND10	Vente de céréales	Détaillant	Niamey
NG01	Vente des chaussure en cuire	Grossiste	Niamey
NG02	Vente de kopto	Grossiste	Niamey
NG03	Vente des bijoux	Grossiste	Niamey
NG04	Vente des condiments	Grossiste	Niamey
NG05	Vente des courges	Grossiste	Niamey
NG06	Vente des oignons	Grossiste	Niamey
NG07	Vente d'ignames	Grossiste	Niamey

Catalogue d'AG R : Producteur

No	TP01	
Activité	Bonbon à base des fruits de baobab	
Lieu	Tahoua	
Type	Producteur	
Nom de production	Français Haoussa : Alawa , Zarma	

Produits	Noms du produit	Prix d'achat
	Farine de baobab : 3 tiya	2.250 F
	Sucre: 0, 5 kg.	300 F
	Colorants: 2 Sachets	150 F
Le coût total : 2.700 F		

Matériels nécessaires pour réaliser l'activité

	1 louche à 500F		1 Bassine à 1500F
	Sachets plastiques à 100F		
Total: 2100 F			

Les processus pour réaliser l'activité

Photos	Processus	Notes
	Tamiser la farine du baobab (15 minutes)	Mettre le sucre + aromatique + sucre vanillé +jus menthe ananas (10minutes)

	Délayer dans cette farine dans l'eau (10minutes).	Remuer tout le mélange (15minutes)
	Utiliser la louche pour remuer le mélange eau +baobab (30 minutes)	Utiliser la louche pour mettre le jus en petite quantité dans les plastiques (60minutes)
	Mettre le mélange liquide dans des sachets.	Mettre les sachets contenant le liquide au réfrigérateur pour transformer en solide glacé
		Quand c'a devient solide glacé il faut les enlever du réfrigérateur et mettre dans les thermos pour vendre

Manière de vente :

	Les petits sachets se vendent par unité généralement aux enfants
---	--

Réfléchir sur la façon de combiner les ressources et les emplois afin de retirer un profit substantiel

Un coût d'achat : 2700F

Un prix de vente : 4000F : 250unités à 10F/unité + 60 unité à 25F/unité

Calcul de bénéfice :

Si on vend tous les produits :

Le bénéfice sera de : 4000F – 2700F = 1300F

Si on vend 28 unités de 25F et 200 unités de 10F soit $25F \times 28 + 200 \times 10 = 2700F$

Le bénéfice sera de : 2700 - 2700F = 0F Bénéfice nul

Si on vend la moitié

Le bénéfice sera de : $2000 - 2700F = - 700F$ **perte**

Pour avoir un bénéfice considérons les données suivant :

1. Faire une simulation entre le coût d'achat et le prix de vente de façon à tirer un profit
2. Vendre dans un lieu où il y a beaucoup d'enfants et au marché
3. Produire de bonne qualité
4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. Elle est pratiquée par les femmes disposant d'une certaine assise financière et matérielle et permet de faire à certaines sociales telles que l'équipement des maisons en divers objets de décoration. Elle permet aussi aux femmes d'avoir une certaine assise sociale.

No	TP02	
Activité	Beignet de niébé	
Lieu	Guidan Toudou	
Type	Produits transformés en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : Beignet de niébé Haoussa : koossé, Zarma : kékéna	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	2,5 kg de niébé à 500 F		Ail à 25 F
	½ kg de Farine de blé à 75F		Gingembre à 25 F
	Sel à 25 F		Bois de chauffe pour 200 F
	1 litre d'huile à 700 F		
Le coût total de matière première : 1.550 F			

Matériels nécessaires a la réalisation de l'activité

	Poêle à 500 F		Récipient en plastique pour 3000 F
	Ecumoire à 100 F		Cuillères (3) à 175 F
	Louche à 100 F		Plateau à 1000 F

	Fourneau pour marmite à 250 F		Tasse à 1000 F
	Mortier + pilon à 1500F		
Le coût des matériels utilisés est de 7.625 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Préparer un tia de Niébé à 750 f	Choisir du niébé sans traces d'attaque par les insectes
	Tremper le niébé dans de l'eau pendant plus de 30 minutes.	Il faut bien tremper le niébé dans de l'eau, cela le rend plus facile à cuisiner.
	Enlever la peau du niébé en le pilant dans un mortier avec un pilon	
	Piler jusqu'à ce que la peau soit entièrement enlevée,	Pour dégager la couche fine qui couvre la graine du niébé
	Laver le niébé avec de l'eau dans un récipient	Pour la débarrasser des impuretés
	Séparer la peau du niébé en utilisant un deuxième récipient	Pour dégager définitivement le son de la graine niébé
	laver le niébé avec de l'eau en quantité suffisante pour le séparer des saletés et du reste de peau	Pour débarrasser les grains de niébé de toutes les impuretés

	Étaler dans un endroit plat le niébé dont on a enlevé la peau	Enlever toute la peau sinon la couleur et la texture du niébé ne seront pas bonnes.
	Piler encore le niébé	Pour obtenir la farine compacte
	Piler à plusieurs reprises jusqu'à ce que cela devienne lisse.	Si l'on pile bien, la texture devient lisse et meilleure
	Mélanger bien en ajoutant de l'eau	Pour avoir la bouillie pour confectionner les beignets.
	Prendre avec les doigts de petites quantités de pâte de niébé et les faire frire dans de l'huile bien chaude.	Pour obtenir les beignets prêts à la consommation.
	Finition	Mettre dans un récipient propre
	Sauce de piment : (Bouillir le Piment rouge, le piment vert, l'oignon haché, les cubes maggi poulet, la purée de tomate, le sel, l'huile, le tout écrasé dans un peu d'eau)	

Manière de vente (exemple)

	Vendre en petits sacs plastiques	
	Vendre en sandwich appelé « silencieux » parce qu'il n'est pas possible de parler en le mangeant, tellement ça remplit la bouche.	Il y a des clients qui sont contents si l'on y ajoute un peu d'huile en plus de la sauce de piment

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

1.550F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Beignet de farine du niébé

$5 \text{ Fcfa} \times 450 = 2.250 \text{ Fcfa}$

Calculer les bénéfices par les ventes de beignets de farine du niébé

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 450 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 450 = 2.250 \text{ Fcfa}$

$2.250 \text{ Fcfa} - 1.550 \text{ Fcfa} = 700 \text{ Fcfa}$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 310 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 310 = 1.550 \text{ Fcfa}$

$1.550 \text{ Fcfa} - 1.550 \text{ Fcfa} = 0 \text{ Fcfa}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice Nul.

Donc si l'on ne vend que 310 unités, le bénéfice est nul. Il faut donc vendre plus de 310 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 225 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 225 = 1.125 \text{ Fcfa}$

$1.125 \text{ Fcfa} - 1.550 \text{ Fcfa} = -425 \text{ Fcfa}$

Vente - Frais en matières premières : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activités, on travaillera à perte

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs (par exemple produire pendant la saison pluvieuse au moment des travaux champêtres)

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Bien travailler les niébés de bonne qualité afin de produire des beignets de bonne qualité

5. Renforcer le lien avec le groupement féminin de la place en respectant le versement de la cotisation qui permet d'avoir un capital plus consistant afin d'étendre la production

6. Choisir le moment et le lieu de vente afin d'éviter la mévente en cas de saturation du marché par le produit

7. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. Elle peut se pratiquer avec le minimum de moyen technique et financier par surtout les femmes. Elle permet aux clients de joindre le dîner en toute tranquillité et sert aussi de petit déjeuner selon les moments de sa préparation.

No	TP03	
Activité	Boule du mil No1	
Lieu	Tamaské	
Type	Transformation des produits agricoles en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : boule de mil Haoussa : houra, Zarma : Donou	

Matières premières et ingrédients

	Mil 2 tiya et demi à 1.000F		Bois pour 100 F
	Piment à 50F		Eau pour 30 F
	Autres piments (garan fani, gingembre, dan kamchi, clou de girafle) 25 F chacun soit 100 F		Moulin à 75F
	Lait caillé pour 250 F		
Le coût total des matières premières est de 1.355 F			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 7.000 F		Marmite à 3.500 F
	3 Calebasses pour 1.600 F		2 Seaux en plastique à 1.600F
	Grandes cuillères à 375 F		Louches en calebasses 300 F
	4 Tasses en plastique à 1.200F		Tamis à 500 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 16.075F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Piler le mil pour enlever le son (1h) ou l'amener à la machine pour cette opération.	Bien piler
	Séparer le son du mil à l'aide d'un tamis ou d'un van (1 h).	
	Laver le mil, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine en ajoutant le garan fani, gingembre, dan kamchi, clou de girofle(2 h).	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Utiliser un tamis pour séparer la farine fine des débris du piment (20 minutes).	
	Confectionner des boulettes de volume moyen (remplir les mains), sans mettre de l'eau dans la farine.	
	Mettre ces boulettes dans la marmite contenant de l'eau bouillante et faire bouillir pendant 2 heures.	
	Mettre les boulettes aussitôt sorties de la marmite dans le mortier pour les briser et laisser se refroidir dans une calebasse. Piler les brisures en y ajoutant un peu de l'eau jusqu'à obtenir une boule homogène et consistante (30 mn).	Ne pas mettre trop d'eau et piler doucement en tournant la boule.
	Avec la boule ainsi obtenue, confectionner des petites boulettes prête à la consommation.	

Manière de vente

	Se vend en boulette. Pour la consommation on y ajoute du lait caillé, du sucre et de l'eau et on l'écrase jusqu'à obtenir un mélange homogène. On la boit avec une louche.	Des clients aisés ajoute du glaçon.
---	--	-------------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

1.355F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Boulettes de boule de mil : 175 unités à 10F chacune soit 1.750F

Calculer les bénéfices par les ventes de la boule

Si l'on peut vendre 175 unités,

$$10F \times 175 = 1.750 F$$

$$1.750 F - 1.355 F = 395 F$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 136 unités

$$10 F \times 136 = 1.360 F$$

$$1.360 F - 1.355 F = 5 F$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice sensiblement nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 136, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 87 boulettes

$$10 F \times 87 = 870 F$$

$$870 F - 1355 F = - 485 F$$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu

4. Choisir un lieu où il y a beaucoup de monde pour vendre (marché, auto gare)

5. produire des bonnes qualités de boule

6. Choisir le moment la demande est forte (Avril – Mai - Juin)

7. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TP04	
Activité	Boule du mil No2	
Lieu	Tahoua	
Type	Transformation des produits agricoles en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : boule de mil Haoussa : houra, Zarma : donou	

Matières premières et ingrédients

	Mil 150 tiya et demi à 37.500F		Bois pour 6000 F
	Epice : 1 tasse à 500F		Eau pour 1200F
	Aromatique à 250F		Lait 25 tiya de caillé pour 18750F F
Le coût total des matières premières est de 64200 F			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 5000 F		Marmite à 7.500 F
	2 Calebasses pour 1500 F		2 Seaux en plastique à 1.600F
	Grandes cuillères à 375 F		10 gobelets à 3000 F
	3 bassines en plastiques à 4000F		15 Louches en plastiques à 3000F + 1 louche métallique à 500F
	Tamis à 500 F		1 Van à 250F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 27225F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Décortiquer le mil et le vanner pour enlever le son (1h) ou l'amener à la machine pour cette opération.	Bien piler
	Séparer le son du mil à l'aide d'un tamis ou d'un van (1 h).	
	Laver le mil, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine (2 h).	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Piler les épices et les mélanger à la farine (10 mn).	
	Utiliser un tamis pour séparer la farine fine des débris du piment (20 mn).	
	Confectionner des boulettes de volume moyen (remplir les mains), sans mettre de l'eau dans la farine.	
	Mettre ces boulettes dans la marmite contenant de l'eau bouillante et faire bouillir pendant 2 heures.	
	Mettre les boulettes aussitôt sorties de la marmite dans le mortier pour les briser et laisser se refroidir dans une calebasse et piler les brisures en y ajoutant un peu de l'eau jusqu'à obtenir une boule homogène et consistante (30 minutes).	Ne pas mettre trop d'eau et piler doucement en tournant la boule.
	Avec la boule ainsi obtenue, confectionner des petites boulettes prête à la consommation.	

Manière de vendre la boule

	<p>La boule se vend en boulette. Pour la consommation on y ajoute du lait caillé, du sucre et de l'eau et on l'écrase jusqu'à obtenir un mélange homogène. On la boit avec une louche.</p>	<p>Des clients aisés ajoutent du glaçon.</p>
---	--	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

64200F cfa (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Boulettes de boule de mil : 2500 unités à 25F chacune soit 62500F +470 Louches de lait caillé à 23500F soit 50F par louche

Prix de vente total = 86000F

Calculer les bénéfices par les ventes de la boule

Si l'on peut vendre 2500 unités accompagnées de tout le lait,

$$86000 \text{ F cfa} - 64200 \text{ F cfa} = 21800 \text{ F cfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 2400 unités de boule + 84 louches de lait

$$25 \text{ F cfa} \times 2400 + 50 \text{ F} \times 84 = 60000 + 4200 = 64200 \text{ F}$$

$$64200 \text{ F cfa} - 64200 \text{ F cfa} = 0 \text{ F cfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 2400 unités accompagnées de 84 louches de lait caillé, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié

$$43000 \text{ F cfa} - 64200 \text{ F cfa} = -21200 \text{ F cfa}$$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu

4. Choisir un lieu où il y a beaucoup de monde pour vendre (marché, auto gare)

5. produire des bonnes qualités de boule

6. Choisir le moment la demande est forte (Avril – Mai - Juin)

7. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité surtout pratiquée par les femmes âgées ou veuves pour faire aux charges de fonctionnement de la famille. Elle se fait avec peu de moyen financier et technique.

No	TP05	
Activité	Vente de fromage	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Transformation de lait	
Nom de production	Français : boule de mil Haoussa : tyoukou, Zarma :	

Matières premières et ingrédients

	4 l de lait de vache à 2000F
Prix d'achat des matières premières : 2.000F	

Matériels nécessaires

	2 calabasses à 400 F		Lit fabriqué en tige de mil à 200F
	1 Louche à 50F		Lit fabriqué en tiges de katsaoura à 250F
	Sachets plastiques à 100F		Petit hangar à 1500F
	Van à 200F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 2700F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Mettre le « tédagard » (coagulant) dans le lait contenu dans une calabasse (2mn)	Eviter la poussière Ne pas mettre beaucoup de tédagard
	Couvrir le mélange et le laisser coaguler pendant 1H de temps (5mn)	

	Prendre le lait coagulé avec la louche et l'étaler sur ce plastique (30mn)	Laisser sécher au soleil pendant 48H
	Quand c'est sécher prendre les fromages pour les emballer (1H)	

Manière de vente

	Emballer dans des papiers et par unité	
---	--	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

2000F cfa (Voir les détails en haut)

Quantité de production

15 unités à 3750F soit 250F par unité

Calculer les bénéfices par les ventes de fromages

Si l'on peut vendre 15 unités,

$$250 \text{ F cfa} \times 15 = 3750 \text{ F cfa}$$

$$3750 \text{ F cfa} - 2000 \text{ F cfa} = 1750 \text{ F cfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 8 unités

$$250 \text{ F cfa} \times 8 = 2000 \text{ F cfa}$$

$$2000 \text{ F cfa} - 2000 \text{ F cfa} = 0 \text{ F cfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 8 , on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement 5 unités

$$250 \text{ F cfa} \times 5 = 1250 \text{ F cfa}$$

$$1250 \text{ F cfa} - 2000 \text{ F cfa} = -750 \text{ F cfa}$$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Produire pendant la saison de pluie où il y a plus d'acheteurs

3. Eviter de mettre trop de coagulant afin de produire de bonnes qualités

4. Laisser bien sécher les fromages et chasser les oiseaux qui s'en prennent au produit au moment du séchage.

5. Choisir un lieu où il y a beaucoup de monde pour vendre (marché, auto Gard)
6. Etre dans une organisation spécifique qui vous permettra d'avoir un crédit afin d'étendre la capacité de production.
7. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TP06	
Activité	Pain traditionnel	
Lieu	Tamaské	
Type	Produits transformés en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : Pain Haoussa : Bourou, Zarma :	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	50 kg de farine de blé à 17.000 F		Un tas de Sel à 300 F
	125g de levure à 250 F		Un paquet de colorant à 400 F
	Levure blanche à 125 F		1litre d'huile d'arachide à 750 F
	6 kg de Sucre à 3.000 F		Un tas de Bois à 1.500 F
	4 litres de Gasoil à 1.600 F		
Le coût total de matière première : 24.925 F CFA			

Matériels nécessaires

	Vase en planche : 20.000 F		1 Four à 50.000 F
	3 tables à 40.000 F		Longue fourchette à 5.000 F

	Des moulineuses à 63.750F		1 Fourche four à 5.000 F
	Des planches à 25.000 F		
Le coût des matériels est de 208.750 F CFA			

Processus

Photos	Processus	Notes
	Dans le vase, mélanger la farine +levure + sucre + sel + eau (15mn)	Respecter le dosage et laisser pétrir pendant 20mn
	Mettre la pâte au moule, et, après la conserver dans une chambre fermée pendant 4h de temps	
	Allumer le feu au four et, après 4h de temps on enlève les braises	
	Mettre les moules dans le four à l'aide d'une longue fourchette (10mn)	
	Quand les 2 faces sont dorées, faites sortir les pains bien cuits et les placer sur les plaquettes en planche (2h) Ensuite mettre les pains dans des sachets plastiques pour vendre.	

Manière de vendre le produit

	Vendre dans des sachets plastiques
---	------------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

24.925 F (Voir les détails en haut)

A cela s'ajoutent :

Les frais de l'emballage plastiques de 675 F

Transport à 500 F

Mangé à 500 F

Coût total : 26.600 F

Quantité de production

350 unités à 100 F l'unité soit 35.000 Fcfa

Calculer les bénéfices par les ventes de pains

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 350 unités, on aura :

$$100 \text{ F} \times 350 = 35.000 \text{ F}$$

$$35.000 \text{ F} - 26.600 \text{ F} = 8.400 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 266 unités, on aura :

$$100 \text{ F} \times 266 = 26.600 \text{ F}$$

$$26.600 \text{ F} - 26.600 \text{ F} = 0 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice Nul.

Donc si l'on ne vend que 266 unités, le bénéfice est nul. Il faut donc vendre plus de 266 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 175 unités, on aura :

$$100 \text{ F} \times 175 = 17.500 \text{ F}$$

$$17.500 \text{ F} - 26.600 \text{ F} = - 9100 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premières : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs (par exemple produire pendant la saison de pluie au moment où les bras valides sont à la maison pour les travaux champêtres)

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

3. Eviter la panne de la machine et Chercher des matériaux sophistiqués pour faciliter les tâches

4. Produire de produit de bonne qualité en achetant de farine de bonne qualité

5. Acheter la farine en quantité suffisante pour stocker.

6. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité qui demande des moyens financiers et techniques pour sa réalisation.

No	TP07	
Activité	Draps	
Lieu	Tahoua	
Type	Artisanat.	
Nom de production	Français : draps Haoussa: dara, Zarma : dara	

Matières premières (Nom, Quantité, prix etc.)

	Tissu 6 mètres à 350 F/m soit 2.450 F		Aiguille pour 10 F
	Fil de broderie à main 6 rouleaux à 200 F le rouleau soit 1.200 F		
Le coût total des matières premières pour un draps de 3 places s'élève à 3.660 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Centimètre à 250 F		Papier calque à 175 F
	Règle à 150 F		1 Crayon et 1 gomme à 250 F
	Dessin à 100 F		Ciseaux à 500 F
Le coût total des matériels nécessaires est de 1.425 F CFA			

Processus de confection d un drap

Photos	Processus	Notes
	Mesurer le tissu, le couper pour obtenir la forme du drap et les oreillettes (30 mn).	Utiliser une grande table.

	Coudre les bordures du drap et les oreillettes (30 mn).	Bien coudre le drap et les oreillettes, si on n'a pas une machine on amène chez un tailleur.
	Décalquer les dessins sur le drap et sur les oreillettes (3 heures).	Prendre soins de ne pas salir le tissu.
	Border le tissu suivant les dessins (13 jours).	Choisir la couleur du fils qui convient au drap.

Manière de vente

	Emballer dans un sachet en plastique.	Bien repasser l'ensemble.
--	---------------------------------------	---------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la manière de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des matières premières

Soit un coût de production de 3.660 F CFA

Quantité de production

Un drap complet de 3 places pendant 15 jours soit 2 fois par mois.

Calculer les bénéfices par les ventes du drap

Si l'on peut vendre 2 draps par mois à 6.000 F CFA le drap complet, on aura :

$12.000 \text{ F} - 3.660 \text{ F} = 8.340 \text{ F CFA}$ de bénéfice par mois

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut confectionner et vendre que 1 complet de drap par mois, on aura :

$6.000 \text{ Fcfa} - 3.660 \text{ F} = 2.340 \text{ F cfa}$ par mois ce qui est insuffisant pour faire une petite économie.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des matières premières. Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à petit bénéfice.

2. Acheter les matières premières lorsqu'elles ne sont pas chères, pas à l'approche des fêtes.

Les prix du tissu et des fil à broder peuvent varier selon qu'on est à l'approche des fêtes ou des périodes des mariages pendant les vacances scolaires (le mètre peut aller de 600 F jusqu'à 800 F)

En cotisant un peu d'argent, on peut acheter ces matières premières au moment où elles ne coûtent pas chères.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre de jour de travail, on peut produire et vendre 30 complets de drap par an soit 2 à 3 draps par mois.

4. Réfléchir à d'autres stratégie de vente.

Si il y a des cérémonies, il faut profiter de ces occasions pour montrer son produit. Beaucoup des clients proviennent de ces genres d'occasion.

5. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TP08	
Activité	Produit en argile (Canari, jarre et gargoulette)	
Lieu	Tamaské	
Type	Argile transformée en produits	
Nom de production	Français : Haoussa : Toukounya,toulou ,gourgouleti Zarma :	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	60kg d'Argile à 500F
	Calcaire à 50F
	4 tiges de mil à 500F
	Bois ramassés en brousse
Coût total : 1.050 F CFA	

Matériel nécessaire

	Exemplaire de canari, gour goulette Jarre à 1.500 F
Coût total : 1.500 F	

Recette

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser l'argile des cailloux et autres impuretés (30mn)	
	Mettre de l'eau a cet argile, le faire pétrir .Mélanger le tout, remuer plusieurs fois (1h)	
	Malaxer bien cette argile afin de le transformer en boules (1h)	
	On couvre la surface d'un canari, jarre, ou gour goulette avec cet argile afin d'imiter sa forme (30mn)	
	Enlever l'exemplaire et laisser sécher le produit fabriquer (35mn)	
	Continuer à maçonner les produits jusqu' à obtention de la forme finale (45mn)	
	Quand c'est bien séché on les place en cercle dans un four tout en les couvrant des tiges des mil pour les faire cuire (1h30mn)	

Manière de vente (exemple)

	Par unité
---	-----------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

1.050 F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

5 canaris, 5 gour goulettes et 3 jarres pour un prix de vente total de 6.500 F

Calculer les bénéfices par les ventes de tout les produits

$$6.500 \text{ Fcfa} - 1050 \text{ Fcfa} = 5.450 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que une unité de chaque produit, on aura :

$$500 \text{ Fcfa} \times 1 + 350 \text{ F} \times 1 + 750 \text{ F} \times 1 = 1600 \text{ Fcfa}$$

$$1600 \text{ Fcfa} - 1050 \text{ Fcfa} = 5 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice presque Nul.

Donc si l'on ne vend que 1 unité de chaque produit , le bénéfice est faible. Il faut donc vendre plus d' 1 unité de chaque produit pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement 1 canari et une gour goulette , on aura :

$$500 \text{ Fcfa} + 350 \text{ F} = 850 \text{ Fcfa}$$

$$850 \text{ Fcfa} - 1050 \text{ Fcfa} = -200 \text{ Fcfa}$$

Vente—Frais en matières premières= On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activités, on travaillera à perte

2. les produits sont très fragiles ,donc éviter que ça se cassent

3. Il faut soigneusement faire son travail afin de produire de s produits de bonne qualité

4 . Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TP09	
Activité	Bonbon à base de farine de baobab	
Lieu	Tahoua	
Type	Transformation agricole	
Nom de production	Français Haoussa : Alawa, Zarma; alewa	

Produits	Noms du produit	Prix d'achat
	Farine de baobab : 5kg à 4.000 F	4.000 F
	Sucre :1,5 kg de 900 f.	900 F
	5 citrons	550 F
Le coût total		5.450 F

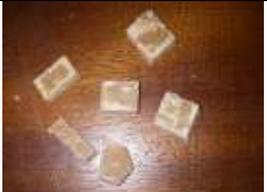
Matériels nécessaires

	1Marmite à 3.000 F		1 plastique de séchage à 100 F
	1 louche à 500 F		1 grande tasse à 1.250 F
	1 couteau à 500 F		1 grande caisse vitrée à 3000F
Total : 8.350 F			

Processus:

	Mélanger la farine avec un peu d'eau, du sucre et du citron
	Verser la solution visqueuse dans la marmite et la poser sous le feu.
	Remuer doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
	Etaler la pâte sur un plateau et la couper à l'aide d'un couteau.

Manière de vente :

	Par unité
---	-----------

Réfléchir sur la façon de combiner les ressources et les emplois afin de retirer un profit substantiel

Un coût d'achat : 5450F

Un prix de vente : 8000F : 800 unités à 10F/unité

Calcul de bénéfice :

Si on vend tous les produits :

Le bénéfice sera de : $8000F - 5450F = 2550F$

Si on vend 545 unités

Le bénéfice sera de : $545 \times 10 - 5450F = 0F$ Bénéfice nul

Si on vend la moitié

Le bénéfice sera de : $4000 - 5450F = -1450F$ perte

Pour avoir un bénéfice considérons les données suivantes :

1. Faire une simulation entre le coût d'achat et le prix de vente de façon à tirer un profit
2. Vendre dans un lieu où il y a beaucoup d'enfants
3. Produire de bonne qualité
4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. C'est une activité surtout pratiquée par les hommes qui viennent en exode dans les gros centres urbains et se fait avec peu de moyen technique et financier. Elle peut se faire en plusieurs rotations, et donc facile de dégager des bénéfices au bout de certains temps.

No	TP10	
Activité	Houe, daba et hache	
Lieu	Tamaské	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : Haoussa : kayan noma, Zarma :	

Matières premières

	20 kg métal (fer) à 50.000F		Charbons à 10.000F
Coût total 60.000F			

Matériels nécessaires

	Enclumes à 11.500F		Soufflet à 10.000F
	Marteau à 2.000F		Bout soufflet à 500F
	Forge à 5.000F		Biran à 1.500F 2 Limes à 1750
	Tenaille à 2.000F		Rabot à 750F
	Fourche à 250F		
Coût total : 35.250F			

Processus de fabrication

Photos	Processus	Notes
	Couper le fer en morceaux (1H)	

	Chauffer les morceaux de fer pour la mise en formes (30mn)	
	Faire sortir les différentes formes de ces produits (1H)	

Manière de vente

	Par unités
---	------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

**Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :
60.000 F cfa (Voir les détails en haut)**

Quantité de production

10 daba à 50.000F, 10 haches à 10.000F, 20 houes à 25.000F avec un

Prix de vente de 85.000F

Calculer les bénéfices par la vente de tous les produits

Si l'on peut vendre à 85.000F

$85.000 \text{ F} - 60.000 \text{ F} = 25.000 \text{ F}$

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 8 daba, 5 haches, 12 houes

$5.000 \text{ F} \times 8 + 5 \times 1.000\text{F} + 12 \times 1250 \text{ F} - 60.000 \text{ F} = 60.000 \text{ F} - 60.000\text{F} = 0\text{F}$

Vente - Frais engagés = Bénéfice nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 8 daba, 5 haches, 12 houes, on peut réaliser un bénéfice substantiel.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié de chaque produit,

$42.500 \text{ F CFA} - 60.000 \text{ F CFA} = - 17.500\text{F CFA}$

Recette des ventes - Frais engagés. On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Produire sur commande

3. Produire de bonne qualité

4. Produire au moment où la demande est forte (Avril, Mai par exemple)

5. Cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TP11	
Activité	Bijoux	
Lieu	village artisanal de Tahoua	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : bijouterie Haoussa : kira, Zarma :	

Matières premières

	0,5 kg d'Argent massif à 100.000 F CFA		Poudre bouraxe pour 150 F CFA
	10 baguettes à souder pour 15.000 F CFA		5 boites de gaz pour 2.350 F CFA
	cire pour 1.000 F CFA		Sel à lain à 3.000 F CFA
	Emballage pour 8.250 F CFA		
Le coût total des matières premières et des ingrédients est de 121.650 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Enclume pour 8.00 F		Divers pinces à 10.000 F
	Divers ciseaux pour 12.700 F CFA		Lame de scie à 3.000 F CFA

	Limes pour 26.500 F CFA		Barre de prise de forme à 3.000 F CFA
	Moule à 750 F CFA		pinceaux à 6.500 F CFA
	Tourne vis à 3.000 F CFA		Plastique de support à 6.000 F
	Plateau à poudre pour 1.500 F		Balance et poids à 27.500 F
	Burin et règle à 800 F		Petite table en fer à 3.000 F
	Brosse en fer à 3.500 F		Plaque à souder à 6.000 F
	Souffler à 16.000 F		Gaz à 15.000 F
	Divers marteaux pour 13.000 F CFA		
Les matériels nécessaires coûtent 165.750 FCFA			

Processus de fabrication d'une bague (exp.)

Photos	Processus	Notes
	Peser l'argent massif 15 g et le fondre (20 mn).	Bien vérifier le canari si il n'y a pas du sable de dans et bien nettoyer.
	Ajouter un peu de bouraxe dans l'argent fondu (10 mn).	
	L'argent fondu est versé dans la moule de prise de forme (5 mn).	
	Travailler le lingo jusqu'à obtenir la mesure souhaitée (15 mn).	
	Donner la forme ronde et souder les 2 bouts (5 mn).	
	Limer et décorer la bague, puis laver avec de l'eau chaude en y ajoutant du sel à lain (10 mn)	

Manière de vente

	Emballer dans un papier et du coton.
---	--------------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des matières premières

121.650 F CFA (Voir les détails en haut)

Charbon de bois 3.000 F

Soit un total de 124.650 F CFA

Quantité de production

33 bagues de 7.500 F soit 247.500 F

Calculer les bénéfices par les ventes des bagues

Si l'on peut vendre les 33 bagues,

$$7.500 \text{ F cfa} \times 33 = 247.500 \text{ F cfa}$$

$$247.500 \text{ F cfa} - 124.650 \text{ F cfa} = 122.850 \text{ F cfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 17 bagues

$$7.500 \text{ F cfa} \times 17 = 127.500 \text{ F cfa}$$

$$127.500 \text{ F cfa} - 124.650 \text{ F cfa} = 2.850 \text{ F cfa}$$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 17, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 15,

$$7.500 \text{ F cfa} \times 15 = 112.500 \text{ F cfa}$$

$$112.500 \text{ F cfa} - 124.650 \text{ F cfa} = - 12.150 \text{ F cfa}$$

Vente - Frais en matières premières = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

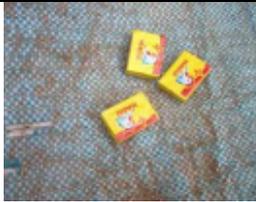
4. Réfléchir à qui peut acheter.

Les objets de fabrication artisanale sont des produits qui intéressent plus les touristes. Donc la plupart des acheteurs sont dans touristes qui viennent au Niger, adresser alors l'offre à des endroits fréquentés par ces personnes. Si vous pouvez toucher ces endroits, il se peut qu'il y ait beaucoup d'acheteurs surtout en saisons de tourisme.

5. Le bénéfice tiré de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TP12	
Activité	Beignet du blé	
Lieu	Tahoua	
Type	Produits transformés en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : Beignet Haoussa : Fanké, Zarma : fari massa	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	Sucre à 75 F		Tomate à 50F
	1,5 kg de Farine de blé à 487F		Arômes à 25F
	Ail à 25 F		Poivrons frais à 25F
	Levure à 50F F		Farine de manioc à 25F
	Sel à 25 F		Pétrole à 25F
	Bois de chauffe pour 100 F		Plastiques d'emballage à 75F
	½ litre d'huile à 300 F + 0,5l d'huile végétale à 300F		
Le coût total de matière première : 1.587 F			

Matériel nécessaire

	Poêle à 1000 F		Récipient à 3.000 F
	Ecumoire à 100 F		Cuillères (3) à 175 F
	Louche à 500 F		Plateau à 1000 F
	Fourneau à 250 F		Tasse à 1000 F
	Mortier + pilon à 1500F		
Le coût des matériels est de 8525 F CFA			

Processus

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser le niébé des impuretés (15 mn)	Choisir le niébé de bonne qualité
	Tremper les niébés dans l'eau (20 mn)	
	Piler les niébé dans le mortier pour enlever la peau (10 mn)	
	A l'aide de 2 récipients laver les niébés pilés à grande eau afin de les séparer de leur peau et de tout autre débris (45 mn)	
	Sécher les niébés (1H30mn)	
	Enlever de nouveaux les peaux et les déchets restant après le séchage (10 mn)	
	Faite moudre les niébés séchés au moulin (10 mn)	
	Délayer cette farine dans l'eau en y ajoutant de gingembre + sel + ail	

	Mettre l'huile dans la poêle et poser sur le feu et quand c'est chaud mettre de petite quantité de cette pâte pour frire	
	Retirer quand c'est doré et les mettre dans un récipient	

Manière de vente

	Vendre dans du papier d'emballage et par unité
--	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

1587F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Beignet 400 unités à

$5 \text{ Fcfa} \times 400 = 2000 \text{ Fcfa}$

Calculer les bénéfices par les ventes de beignets

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 400 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 400 = 2000 \text{ Fcfa}$

$2000 \text{ Fcfa} - 1587 \text{ Fcfa} = 413 \text{ Fcfa}$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 318 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 318 = 1.590 \text{ Fcfa}$

$1.590 \text{ Fcfa} - 1.587 \text{ Fcfa} = 3 \text{ Fcfa}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice presque nul.

Donc Il faut donc vendre plus de 318 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 200 unités, on aura :

$5 \text{ Fcfa} \times 200 = 1.000 \text{ Fcfa}$

$1.000 \text{ Fcfa} - 1.587 \text{ Fcfa} = -587 \text{ Fcfa}$

Vente - Frais en matières premières : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activités, on travaillera à perte

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs (par exemple produire pendant la saison pluvieuse au moment des travaux champêtres)

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Produire de bonne qualité des beignets

5. Se lever tôt le matin pour vendre avant que les concurrent commencent à vendre

6. Choisir le moment et le lieu de vente afin d'éviter la mévente en cas de saturation du marché par le produit

7. Le bénéfice de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TP13	
Activité	Moringa ou kopto	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Transformation des produits agricoles	
Nom de production	Français : Haoussa : el makka, Zarma : kopto	

Matières premières et ingrédients

	5 sacs de moringa à 18.750F		Sel à 250F + natron à 25F
	½ Sac de tourteaux à 3750F		Gingembre à 500F
	Ail à 500F		Bois à 1000F
	Piment rouge à 750F		Arômes à 750F
Le coût total des matières premières est de 26275F			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 7.000 F		Marmite à 3.500 F
	2 Calebasses pour 600 F		2 Seaux en plastique à 1200F
	1 louches à 100 F		Tamis à 500 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 12900F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Utiliser le tamis pour enlever le sable (30 minutes)	
	Mettre dans une calebasse pour enlever les mauvaises herbes (30mn)	
	Mettre de l'eau dans une marmite et la déposer sur le feu	
	Quand l'eau boue mettre le moringa accompagnés d'un peu de natron et laisser cuire pendant 2h de temps	

	Quand c'est bien cuit le moringa dégage une odeur agréable, enlever de la marmite et la mettre dans unealebasse pour enlever l'eau restante (30 minutes)	
	Piler les tourteaux + sel + piment + arômes (15 minutes)	
	Procéder à la vente	

Manière de vente

	Se vend en emballage plastique
---	--------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

26250 + 1250 de transport + 125F de main d'œuvre + 300F de sachets plastiques soit
Un coût total de : 27925F

Quantité de production

250kg à 31250F soit 125F le kg

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre 250kg,

$$31250 \text{ F} - 27925 \text{ F} = 3325 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 223,4kg

$$125 \text{ F} \times 223,4 = 27.925 \text{ F}$$

$$27.925 \text{ F} - 27925 \text{ F} = 0 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 223,4kg, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement 200kg

$$125 \text{ F cfa} \times 200 = 25000 \text{ F cfa}$$

$$25000 \text{ F cfa} - 27925 \text{ F cfa} = - 2925 \text{ F cfa}$$

Vente – Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Chercher les moringa de bonne qualité

3. Choisir le moment où la demande est forte pour produire (saison de pluie)

4. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu

5. Eviter de donner cadeaux

6. Etre dans une organisation qui vous permettra d'avoir de crédit afin d'augmenter votre capacité de production.

7. Le revenu tiré de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...)

No	TP14	
Activité	Savon traditionell « salo » (boire contre les hémorroïdes)	
Lieu	Tahoua	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : savon Haoussa : sabilin salo, Zarma : safouni solo	

Matières premières

	Tige de mil pour 5 tiya de cendre à 300 F		6 litres d'huile à 3.600 F CFA
	Bois de chauffe à 400 F		16 litres d'eau à 10 F
Les matières premières s'élèvent à 4.310 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Coupe-coupe à 2.500 F		seau à 600 F CFA
	Sac vide à 100 F		Dispositif de filtre à 1.500 F
	Marmite N°10 à 8.000 F		Spatule à 50 F
	Cueillere à soupe à 100 F		Bidon de 4 litres à 500 F CFA
	Grande bassine à 1.500 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 14.850 F CFA			

Processus de fabrication de savon (2 jours)

Photos	Processus	Notes
	Mesurer l'eau et la verser dans le filtre contenant de cendre de tige de mil et laisser passer l'eau (15 mn)	7,5 litres Utiliser une bassine en plastique
	L'eau ainsi obtenue est laissée dans un récipient pendant 48 heures	
	On obtient une solution visqueuse qu'il mettre dans la grande marmite pour cuire en y ajoutant de l'huile d'arachide (45 mn)	
	Remuer avec la spatule jusqu'à la cuisson qui se caractérise par la transformation de la solution en brisures de savon (45 mn)	
	Laisser refroidir et mettre dans des plastiques	

Manière de vente

	Dans des plastiques en raison de 150 F l'unité
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

4.310 F (Voir les détails en haut)
75 F CFA de plastique soit un total de 4.385 F

Quantité de production

45 sachets.

Calculer les bénéfices

Si l'on vend les 45 sachets,

$$150 \text{ F} \times 45 = 6.750 \text{ F}$$

$$6.750 \text{ F} - 4.385 \text{ F} = 2.365 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne vend que 30 sachets :

$$4.500 \text{ F} - 4.385 \text{ F} = 115 \text{ F}$$

Vente - Frais engagés = Bénéfice faible.

Donc c'est si on peut vendre plus de 30 sachets qu'on peut réaliser un bénéfice substantiel.

Si l'on ne peut vendre seulement que 20 sachets,

$$150 \text{ F} \times 20 = 3.000 \text{ F}$$

$$3.000 \text{ F} - 4.385 \text{ F} = - 1.385 \text{ F}$$

Vente - Frais engagés- On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien faire le dosage pour obtenir un savon de très bon goût et de bonne qualité pour avoir beaucoup des clients.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Seul dans la région de Tahoua les femmes fabriquent ce genre de savon, mais qui est sollicité dans tout le pays. Pour vendre en grande quantité et avoir de bénéfice important, il faut penser à amener dans les autres régions du Niger.

4. Conseils :

Si ces femmes productrices de ce savon se constituent en une organisation, il se peut qu'elles aient des appuis des divers bailleurs de fonds pour l'amélioration de leur produit.

Le revenu tiré de cette activité contribue aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...).

Cette une activité qui contribue à l'amélioration de la santé des populations, ce savon est utilisé dans le traitement des hémorroïdes. La ville de Tahoua est région sur le national dans la fabrication de ce savon médical. Elle constitue aussi un emploi pour beaucoup de jeunes filles ayant quitté les bancs de l'école de façon prématurée.

No	TP15	
Activité	Teinture	
Lieu	Tahoua	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : teinture Haoussa : rini, Zarma : sini	

Matières premières

	Soude caustique pour 10.000 F		Bougies la cire 1 paquet à 350 F CFA
	Colorants à 10.000 F CFA		d'Hydrate de sulfite pour 15.000 F
	Gomme 4.000 F		Eau pour 70 F CFA
	Fil nylon 1.000 F		Bois pour 12.000 F CFA
	Gomme arabique 300 F		Omo 1.000 F
	Natron 500F		Farine de blé 600 F
	Dentelles 2.000 F		
Les matières premières s'élève à 79.650 F CFA.			

Matériels nécessaires

	6 bassines à 10.000 F CFA		8 seaux à 8.250 F CFA
	2 gobelets à 500 F		5 cueilleres à 500 F
	2 Tamis à 500 F		1 Spatule à 500 F
	2 feuilles plastiques à 2.000 F		1 paquet de petits pinceaux à 25.000 F CFA
	4 paires de gan à 6.000 F		3 paquets d'aiguilles à 600 F
	2 paquets de pince à linge à 2.000 F		2 louches à 150 F
	4 paires de ciseaux à 2.500 F		Cuve métallique à 1.000 F
	Lames à 300 F		2 récipients à 3.000 F
	Mètre ruban à 250 F		Un fer à repasser à 5.000 F CFA
	Fourneau à 1.000 F		
<p>Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 66.350 F CFA</p>			

Processus de fabrication de savon (2 jours)

Photos	Processus	Notes
	Mesurer l'eau (15 mn)	7,5 litres
	Tremper le tissu bazin dans l'eau (10 mn)	Utiliser une bassine en plastique
	Allumer le feu, et poser la cuve métallique sur le feu (15 mn)	
	Presser le bazin trempé et le plonger dans un bain de teinture (45 mn)	
	Retirer le tissu s'imbiber et le plonger dans l'eau froide le rincer (15 mn)	
	Laisser sécher le tissu teinté.	Laisser sécher en tirant pour bien sortir la forme.
	Préparer la solution de l'amidon. A cette solution visqueuse, on met de l'eau froide, on la filtre et on trempe le Bazin de dans en le pressant (30 mn)	On obtient une solution visqueuse Le bazin est ainsi teinté
	Tremper le dans une solution de gomme (10 mn).	
	Faire sécher le Bazin	
	Repasser le à l'aide d'un fer à repasser, puis l'emballé dans un sachet.	

Manière de vente

	Se fait aux commerçants vendeur des bazin.
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

76.650 F cfa (Voir les détails en haut)

10.000F CFA de main d'œuvre

6.000 F de transport et

4.000 F CFA de mangé

Soit un total de 96.650 F CFA

Quantité de production

Teinture des 30 ensembles de bazin à 4.000 F le complet.

Calculer les bénéfices

Si l'on peut teinter les 30 ensembles,

$4.000 \text{ F cfa} \times 30 = 120.000 \text{ F cfa}$

$120.000 \text{ F cfa} - 79.650 \text{ F cfa} = 23.350 \text{ f cfa}$

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut teinter que 20 ensembles :

$80.000 \text{ F cfa} - 79.650 \text{ F cfa} = 350 \text{ F cfa}$

Vente - Frais engagés = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut teinter plus de 20 bazins, on peut réaliser un bénéfice substantiel.

Si l'on ne peut vendre seulement que 15 bazins,

$4.000 \text{ F cfa} \times 15 = 60.000 \text{ F cfa}$

$60.000 \text{ F CFA} - 79.650 \text{ F CFA} = - 19.650 \text{ F CFA}$

Vente - Frais engagés- On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien faire la teinture avec des couleurs de qualité pour obtenir beaucoup des clients.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Les objets de fabrication artisanale sont des produits qui intéressent plus les touristes. Donc la plupart des acheteurs sont des touristes qui viennent au Niger, adresser alors l'offre à des endroits fréquentés par ces personnes. Si vous pouvez toucher ces endroits, il se peut qu'il y ait beaucoup d'acheteurs surtout en saisons de tourisme.

4. Conseils :

Eviter d'exposer les produits sous soleil car, les rayons solaires décolorent les objets teintés.

Faire attention aux ruptures des produits chimiques indispensables à l'activité.

Faire attention à la manipulation des produits chimiques, cela peut porter atteinte à votre santé.

Cette activité permet de contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TP16	
Activité	Galettes du mil	
Lieu	Tamaské	
Type	Production des galettes de mil et sa vente	
Nom de production	Français : galettes Haoussa : waina, Zarma : massa	

Matières premières (Nom, Quantité, prix etc.)

	Mil 2 tiya (6kg) à 800F		2L d'Huile à 1300 F
	1 kg de farine de blé à 325F		Natron à 25 F
	Sel à 20 F		Piment à 50F
	Bois pour 100 F		
Coût total des matières premières : 2.620 F			

Matériels nécessaires

	Casserole à 2.000 F		2 calabasses à 500 F
	Louche à 100 F		Cuillère à 100 F
	2 Récipients à 3.600 F		
Le coût total des matériels nécessaires s'élève à 5.800 F CFA			

Processus de production

Photos	Processus	Notes
	Piler le mil pour enlever la peau (1h 30 mn).	
	Séparer le son du mil à l'aide d'un tamis ou d'un vent (30 mn).	
	Laver le mil, le laisser un peu	
	Piler le mil lave jusqu'à sa transformation en farine (2 h).ou bien porter au moulin et verser un peu de farine du blé.	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Mettre du sel + natron à cette boule, mélanger le tout avec de l'eau et malaxer afin d'obtenir une pâte homogène	Bien couvrir pour éviter la poussière.
	Le matin de bonheur, reprendre cette pâte, la délayer en y ajoutant de temps en temps un peu du natron afin de diminuer son aigreur. Ajouter un peu du sucre, du sel et des morceaux de l'oignon (30 mn).	
	A l'aide d'une louche, prendre le mélange et verser dans la poêle contenant un peu d'huile (une demi cuillère à soupe par galette) sur un feu doux (4 h).	Ne pas laisser trop frire sinon ça va se noircir.

Manière de vente

	La galette se mange avec du piment à base du tourteau ou de la sauce de tomate. Elle se mange aussi avec la sauce à la viande de tête de mouton.	Se sert dans une assiette ou une tasse.
---	--	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

2.620 F CFA (Voir les détails en haut)

Quantité de production

120 Galettes de mil de 25 F cfa l'unité

Calculer les bénéfices par les ventes de GALETTES

Si l'on peut vendre toute la production de 120 galettes,

$$25 \text{ F cfa} \times 120 = 3.000 \text{ F cfa}$$

$$3.000 \text{ F cfa} - 2.620 \text{ F CFA} = 380 \text{ F cfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 105 galettes, on aura :

$$25 \text{ F cfa} \times 104 = 2.625 \text{ F cfa}$$

$$2.625 \text{ F CFA} - 2.620 \text{ F cfa} = 5 \text{ F cfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice presque Nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 105, on peut réaliser un bénéfice qui permettra de contribuer aux dépenses de la famille en santé, habillement et les fournitures scolaires des petits enfants.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 60

$$25 \text{ F cfa} \times 60 = 1.500 \text{ F cfa}$$

$$1.500 \text{ F cfa} - 2.620 \text{ F CFA} = - 1.120 \text{ F cfa}$$

Vente - Frais des ingrédients = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Dans le village, il y a beaucoup de personnes qui sont en exode selon les saisons. Et là, il y a moins d'acheteurs. Donc même si l'on fabrique beaucoup de galettes de mil, il se peut que l'on ne puisse pas vendre, donc exposer au risque de perte moins de bénéfice.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Réfléchir à qui peut acheter ainsi qu' au moment ou la demande est forte (jour du marché par exemple)

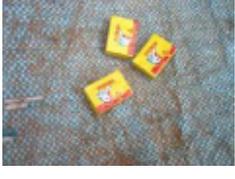
5. Eviter de faire la cuisson sous le soleil et bien prendre soin pour ne pas se brûler.

6. Etre membre d un groupement afin d' accéder au crédit pour accroître la production

7. Le bénéfice tiré de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TP17	
Activité	Pâte de maïs	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Transformation des produits agricoles en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : Pâte de maïs Haoussa : Touwan massara, Zarma :	

Matières premières

	Un sac de maïs (100 kg) à 20.000 F CFA		Ail à 1.250 F
	Bois à 1.300 F		Tomate sèche à 750 F
	6 Courges à 2.000 F		Gombo à 3.750 F
	4 litres d'huile à 2.800 F		Beurre de vache à 1.500 F
	Arôme à 325 F		Piment à 200 F
	Sel à 325 F		Gingembre à 200 F
	Soubala à 3.900 F		Ensemble poivre + piment noir à 1.700 F
Coût d'achat des matières premières : 40.000 F			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 7.000 F		2 Récipients à 2.000 F
	2 Calebasses pour 600 F		Spatule à 200 F
	2 tamis à 400 F		1 seau à 1.000 F
	2 nattes à 1.000 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est de 12.200 F			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Piler le maïs pour enlever la peau (5h) ou l'amener à la machine pour cette opération.	
	Séparer le son du maïs à l'aide d'un tamis ou d'un vant (1 h).	
	Laver le maïs, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine (2 h) ou l'amener au moulin.	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Etaler toute la farine sur des nattes afin de la sécher (1h30 mn).	

	Séparer la farine de fine brisure	
	Poser une marmite contenant de l'eau sur le feu et laisser chauffer. Quand l'eau boue prendre une quantité de farine dans une calebasse la délayer dans l'eau à l'aide d'une spatule (10 mn), puis verser ce mélange dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 1H de temps	Faire attention avec la poussière.
	Mettre peu à peu le restant de farine à cette pâte homogène contenu dans la marmite tout en remuant doucement afin d'obtenir une pâte consistante qui sera cuite à feu doux pendant une heure.	
	Préparer une sauce gombo avec viande, huile, condiment + beurre de vache	
	Mettre la pâte dans un récipient et la sauce dans un autre.	

Manière de vente

	Se vend dans les tasses en plastiques
---	---------------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

40.000 F cfa (Voir les détails en haut)

1.500 F CFA du moulin

500 F CFA de transport

100 F de main d'œuvre

Coût total : 42.100 F

Quantité de production

950 boules de pâte à 50 F l'unité soit 47.500 F

Calculer les bénéfices par les ventes de la pâte

Si l'on peut vendre les 950 boules de pâte

$47.500 \text{ F cfa} - 42.100 \text{ F cfa} = 5.400 \text{ F cfa}$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 842 boules

$50 \text{ F cfa} \times 842 = 42.100 \text{ F cfa}$

$42.100 \text{ F cfa} - 42.100 \text{ F cfa} = 0 \text{ F cfa}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice nul

Donc c'est si l'on peut vendre plus de 842 boules, qu'on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 50 kg

$50 \text{ F cfa} \times 475 = 23.750 \text{ F cfa}$

$23.750 \text{ F cfa} - 42.100 \text{ F cfa} = - 18.350 \text{ F cfa}$

Vente-Frais ingrédients et autres frais : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher pour stocker

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs, produire pendant la soirée et surtout en saison sèche ou la demande est forte et éviter de vendre à crédit ou de donner cadeau aux gens

4. Acheter le maïs de bonne qualité afin de bien produire la pâte qui devra être bien cuite, accompagner d'une bonne sauce afin d'éviter tout désagrément suite à une mévente

6. Renforcer le lieu avec le groupement féminin afin d'avoir une aide en cas d'insuffisance de fonds.

7. Prendre soin de soit au moment de la préparation afin d'éviter que la pâte chaude ne se verse sur soit et que le maigre bénéfice soit contourner à l'achat de médicament uniquement.

8. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

Catalogue d'AGR : Détaillant

No	TD01	
Activité	Vente de viande grillée	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou Tahoua	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa : Agaché, Zarma : Ham Beri Beri	

Matières premières et ingrédients

	2 carcasses de moutons à 40.700F		Arômes à 100F
	Bois de chauffe à 250F		Gingembres à 50F
	Piment rouge à 50F		Ensemble ail + poivre + Cloue de girofle + Piment noir à 175F + Sel à 50F + Arachide à 100F + Tourteaux à 100F + Soumbala à 50F (tous pilé) pour servir de condiment à la viande grillée.
	Huile à 350F		Papier à emballer la viande coupée pour la vente aux clients à 900 F
Coût total des produits: 42.875 F			

Matériels nécessaires

	Grillage à 3.000 F pour griller les carcasses d'animaux avant la vente aux clients		1 Récipient pour l'approvisionnement en eau pour l'entretien de l'ensemble du matériels nécessaires à 3.000 F
	Couteaux à 500 F pour couper la viande e petits morceaux avant la vente aux clients.		10 Assiettes pour servir les clients qui mangent sur place à 3.000 F
	Four à 5.000 F pour servir à griller les brosses avant leur vente aux clients.		Hache à 2.500 F pour couper les parties qui contiennent des os.
	Table à 3.000 F pour servir les clients qui mangent la viande surplace.		
Le coût total des matériels nécessaires est de 20.000 F CFA			

Processus de préparation

Après avoir acheté les moutons, égorgés, enlever la peau et les préparer près à la grillade les étapes suivantes sont :

Photos	Temps	Notes
	Allumer le feu et les laisser jusqu'à ce que ça devienne braise, puis poser le grillage sur le four (30mn) Déposer un papier sur le grillage et puis placer votre viande bien laver (5mn) Laisser frire pendant 1h de temps Mettre les condiments pilés ainsi que le sel, l'ail, l'oignon, l'huile.	Bien laver votre grillage

Manière de vente

	Emballer la viande grillée dans des papiers en y ajoutant du piment et de l'oignon coupé en petits morceaux.
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

42.875 F (Voir les détails en haut)

300 F d'emballage

Soit un total de 43.175 F CFA

Quantité de production

2 moutons grillés, les intestins, les pattes et les têtes.

Calculer les bénéfices par la vente de tout le produit

Si l'on arrive à vendre toutes les parties de l'animal

$52.000 \text{ F} - 43.175 \text{ F} = 8.825 \text{ F}$

Recette en Vente- Frais des matières premières, ingrédients et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 83% de la viande ($52.000 \times 83\% = 43.160 \text{ F}$)

$43.160 \text{ F} - 43.175 \text{ F} = 15 \text{ F}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 83% on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement 50% de la viande ($52.000 \text{ F} \times 50\% = 26.000 \text{ F}$)

$26.000 \text{ F} - 43.175 \text{ F} = - 17.175 \text{ F}$

Vente - Frais en matière première - On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus petite que les frais engagés en

fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien marchander pour avoir les moutons moins chers et bien engraisés.
3. Bien frire la viande et produire en tenant compte de la demande du marché.
4. Etre membre d'une coopérative afin de bénéficier d'appui en formation et/ou en crédit qui vous permettra d'améliorer la qualité de la production afin d'attirer beaucoup des clients.
5. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. C'est uniquement pratiquée par les hommes ayant d'une manière générale héritée de leur parent. Ceux qui pratiquent cette activité ne sont pas bien vus dans la société bien que personne ne peut s'en passer de prendre la viande. C'est ce qui explique leur présence même dans les localités complètement enclavées et même dans les hameaux.

No	TD02	
Activité	Vente de aliments de bétail	
Lieu	Tahoua	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa : Tchiyawa Zarma : Soubou	

Sacs de son	Prix d'achat : 43.500 F	Prix de vente : 50.850 F
	6 sacs de son de blé à 27.000F	32.850 F
	6 sacs de résidu de gousse de niébé à 16.500 F	18.000 F

Matériels nécessaires

	1 tasse en plastique à 600F		2 sacs vides à 250F
Total prix de matériels : 850 F			

Manière de vente

	Par tiya emballé dans des sachets plastiques
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel:

Prix d'achat de produit + autre frais accessoires

43.500 F + 500 F d'emballages en plastiques soit :

Coût d'achat : 44.000F

Prix de vente : 50.850F

Calculer les bénéfices par la vente

Si l'on peut vendre tout le produit

$$50.850 \text{ F} - 44.000 \text{ F} = 6.850 \text{ F}$$

Recette en Vente - coût d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre 5 sacs de son de blé et 6 sacs de résidu de niébé

$$5.475 \text{ F} \times 5 + 3.000 \times 6 - 44.000 \text{ F} = 1.375 \text{ F}$$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut vendre plus de ces sacs, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié de produit

$$25.425 \text{ F} - 44.000 \text{ F} = - 18.575 \text{ F} \text{ PERTE}$$

Vente - achat = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que le prix de vente sera supérieur au prix d'achat
2. Tenir compte de la période où la demande est forte pour vendre (octobre, novembre)
3. Acheter en quantité suffisante pour stocker et bien stocker
4. Choisir le moment et le lieu de vente (jour du marché et au marché par exemple)
5. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD03	
Activité	Vente bétail	
Lieu	Kalfou Galmawa Guidan Toudou	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa : kassouar dabobi Zarma :	

Coût d'achat des Produits

	5 Brebis à 90.000F		Cordes : 500F
	5 chèvres à 75.000F		Aliments bétail : 500F
Coût Total : 166.600 F			

Prix de vente des animaux

5 Brebis à 100.000 F
5 chèvres à 85.000 F
Prix de vente total : 185.000 F

Manière de vente

Les animaux s'achètent sur place et se vendent au marché de Guidan Toudou par unité.

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel :

Prix d'achat des animaux : 166.000F (Voir les détails en haut)

Frais intermédiaires : 2.500F

Convoyages : 1.500F

Taxe de marché : 6.000 F

Transport : 600F

Total coût d'achat : 176.600 F

Prix de ventes des animaux : 185.000F

Calculer les bénéfices par la vente des animaux

Si on vend tous les animaux on aura un bénéfice de :

$185.000 \text{ F} - 176.600 \text{ F} = 8.400 \text{ F}$

Si on vend seulement 5 brebis et 4 chèvres ($20.000 \text{ F} \times 5 = 100.000 \text{ F}$ et $17.000 \text{ F} \times 4 = 68.000 \text{ F}$ soit 168.000 F) on aura :

$168.000 - 176.600 \text{ F} = -8.600 \text{ perte.}$

Donc il faut vendre tous les animaux pour prétendre à un bénéfice.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que le prix de vente soit nettement supérieur au coût d'achat qui tient compte de tous les autres frais.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien marchander pour avoir les animaux moins chers et de bonne qualité.

Les prix peuvent varier selon les fournisseurs et en fonction de moment.

3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD04	
Activité	Vente de riz et huile	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou Tahoua	
Type	Commerce	
Nom de production	Français Haoussa : , Zarma	

Produits	Nomes du produit	Prix d'achat	Prix de vente
	Riz 10 sacs de 50 kg	145.000 F	175.000F
	Huile 1 tonneau de 200 l.	120.000F	140.000F
Le coût total		265.000 F	315.000 F

Matériels nécessaires

	Entonnoir à 150F		Tasses en plastique à 750F
	Bouteille d'un litre à 750F Bouteille de 0,5 l à 300F		Gobelet en plastique à 100F
Total : 2.050 F			

Manière de vente :

	L'huile se vend dans des bouteilles		Le riz se vend par kg dans des sachets en plastiques.
---	-------------------------------------	--	---

Réfléchir sur la façon de combiner les ressources et les emplois afin de retirer un profit substantiel

Coût d'achat : 265.000 F + 8.000 F de frais de transport + 2.000 F de main d'œuvre + 4.550 F d'emballage en plastiques soit :

Un coût total de : 279.450F

Prix de vente : 315000F + 4000F de prix de tonneau vendu soit :

Un prix total de : 319.000F

Calcul de bénéfice :

Si on vend tous les produits :

Le bénéfice sera de : $319.000F - 279.450F = 39.550F$

Si on vend 90/100 de produit

Le bénéfice sera de : $319.000F \times 90/100 - 279.450F = 7650F$ Bénéfice faible

Si on vend 50/100 de produit

Le bénéfice sera de : $319.000F \times 50/100 - 279.450F = - 119.950F$ **perte**

Pour avoir un bénéfice considérons les données suivant :

1. Faire une simulation entre le coût d'achat et le prix de vente de façon à tirer un profit
2. Acheter les produits en quantité et en qualité suffisante en vue d'éviter la rupture de stock surtout pendant la saison de pluie où ces produits sont plus recherchés en raison de la rapidité de leur préparation.
3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD05	
Activité	Vente de kopto	
Lieu	Tahoua	
Type	Transformation	
Nom de production	Français : Haoussa : , Zarma : Kopto	

Matières premières et ingrédients

	1 sacs de kopto à 7500F		Sel à 50F + natron à 25F
	¼ de Sac de tourteaux à 250F		Gingembre à 50F
	Ail à 100F		Bois à 1000F
	Piment rouge à 50F		Arômes à 150F
Le coût total des matières premières est de 9175 F			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 6.000F		Marmite à 3.500 F
	2 Calebasses pour 600 F		1Seaux à 1250F
	1 louches à 100 F		2 bassines à 2500F

	Un plateau a 1.000 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 14.950F CFA			

Manière de vente

	Se vend par tas sur un plateau
---	--------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients : 9.175F

Prix de vente : 15.000F

Calculer les bénéfices par les ventes

$$15000F \text{ cfa} - 9175F \text{ cfa} = 5825 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si la vente est de 2/3

$$15000F \text{ cfa} \times 2/3 = 10000 \text{ F cfa}$$

$$10000 \text{ F cfa} - 9175 \text{ F cfa} = 825 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice sensiblement nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 2/3, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement la moitié

$$7500F \text{ cfa} - 9175 \text{ Fcfa} = - 1675F \text{ cfa}$$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Chercher les feuilles de bonne qualité

3. Choisir le moment ou la demande est forte pour produire (saison de pluie)

4. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs et réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu

5. Eviter de donner cadeaux

6. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD06	
Activité	Service rendu	
Lieu	Tahoua	
Type	Cirage	
Nom de production	Français : Haoussa : Chouchana, Zarma	

Prix d achat du produit

	4 vernis de couleurs différentes (rouge, gris, noir, passe partout) à 3.000 F		1 solution liquide d'Omo à 25 F
	3 vernis liquides de couleurs différentes (noir brillant, rouge brillant, neutre) à 1.500 F		1 rouleau de fil synthétique à 1.000 F
Coût total 5.525 F			

Matériels utilisés

	Une aiguille à 50 F		3 brosse à 2.500 F pour bien broser le verni mis
	10 lames à 250 F		4 pinceaux à 2.000 F pour mettre le verni
	Une éponge à 100 F		1 banc à 1.000 F pour permettre aux clients de savoir
	1 caisse en bois à 1.000 F pour mettre les matériels		
TOTAL 6.900 F			

Processus pour réaliser l'activité

Photos	Processus
	Tenir à la main la chaussure à cirer
	La laver avec la solution d'Omo en frottant avec la petite brosse
	Une fois la chaussure séchée, on applique la pommade à l'aide d'une petite brosse
	Quelques minutes après, on utilise la brosse à cirer sur la chaussure en frottant rapidement,
	La chaussure brille après le noyage complet avec la brosse plus les produits.

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat de matériels 5525F + 3000F de taxe du marché + 700F de mangé

Total dépenses : 9225F

Service rendu :

Cirage simple : 50F /paire de chaussures

Cirage brillant : 100F/paire de chaussures

Couture : 200F/paire de chaussures

Calculer les bénéfices par le service rendu à 100 paires de chaussures par le cirage simple + 50 paires de chaussure par le cirage brillant + 25 paires de chaussures cousues

Soit $100 \times 50 \text{ F} + 50 \times 100 \text{ F} + 25 \times 200 \text{ F} = 15.000 \text{ F}$

Le bénéfice sera de : $15.000 \text{ F} - 9.225 \text{ F} = 5.775 \text{ F}$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si on Cie 100 chaussures par le simple, 50 par le brillant et 1 paire cousue

$10.000 \text{ F} + 200 \text{ F} = 10.200 \text{ F}$

$10.200 \text{ F} - 9225 \text{ F} = 975 \text{ F}$

Vente – coût d'achat des tasses = Bénéfice faible

Si l'on considère la recette journalière de : 10 paires de chaussures cirées simplement, 10 paires de chaussures cirées brillant et 2 paires cousues soit un total de $500 \text{ F} + 1000 \text{ F} + 400 \text{ F} = 1.900 \text{ F}$

$1900 \text{ F} - 9.225 \text{ F} = - 7325 \text{ F}$

Vente – coût d'achat PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les prix des produits et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Savoir bien rendre le service.

3. Choisir un lieu où la demande est forte pour vendre (marché, lieu de mariage, baptême...)

4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité surtout pratiquée avec les jeunes ruraux avec la recherche d'un emploi pour assurer les 3 repas dans les gros centres. L'activité demande peu de moyen technique ou financier et permet de nourrir son homme.

No	TD07	
Activité	Vente de cola	
Lieu	Guidan Toudou	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : cola Haoussa : goro Zarma goro	

Prix d'achat du produit

	1 Colis de colas à 30.000 F
Coût d'achat de produit 30.000 F	

Manière de vendre le produit

	Par unité		Emballer dans de plastiques
	Par tas		

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 30.000 F (Voir les détails en haut)
350 de plastiques pour l'emballage
500F de transport
50F de main d'œuvre
Total dépenses : 30.900 F CFA

Quantité vendue

1 Colis de cola à 35.000 F par semaine.

Calculer les bénéfices par la vente de cola

Si l'on peut vendre le Colis
 $35.000 \text{ F} - 30.900 \text{ F} = 4.100 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 89/100
 $41.250 \text{ F} \times 89/100 = 35\,475 \text{ F}$
 $31.150 \text{ F} - 30.900 \text{ F} = 250 \text{ F}$
Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice faible
Il faut alors vendre plus de 89% pour commencer à avoir un bénéfice.

Si l'on ne vend que la moitié (1/2 sacs)
 $35.000 \text{ F} : 2 = 17.500 \text{ F}$
 $17.500 \text{ F} - 30.900 \text{ F} = -13.400 \text{ F}$

Vente - Frais ingrédients et autres frais PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les prix des produits et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
2. Acheter en quantité et en qualité suffisante afin de satisfaire la demande des clients, mais attention au mévente car la cola est un produit rapidement périssable surtout en période chaude.
3. Choisir un lieu où la demande est forte pour vendre (marché, lieu de mariage, baptême...)
Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit et surtout éviter de donner à crédit.
La cola est un produit très recherchée surtout pendant les cérémonies (mariage, baptême....) ; il faut alors profiter et vendre le maximum pendant la période des vacances scolaires où il y a beaucoup des mariages.
4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité surtout pratiquée par les jeunes hommes provenant des campagnes pendant les périodes mortes. Elle se fait avec peu de moyens financiers et techniques

No	TD08	
Activité	Vente cola	
Lieu	Tamaské	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : cola Haoussa : goro Zarma goro	

Prix d'achat du produit

	1 Sacs de colas à 35.000 F
Coût d'achat de produit 35.000 F	

Manière de vente

	Par unité		Emballer dans de plastique
	Par tas		

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat du produit 35.000 F
300 de plastique d'emballage
Total dépenses : 35.300F CFA

Quantité vendue

1 Sac de cola à 41.250 F

Calculer les bénéfices par les ventes de cola

Si l'on peut vendre le sac

$$41.250 \text{ F cfa} - 35.300 \text{ F cfa} = 5.950 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 86 /100 du produit

$$41.250 \text{ F cfa} \times 86/100 = 35.475 \text{ F cfa}$$

$$35.475 \text{ F cfa} - 35.300 \text{ F cfa} = 175 \text{ Fcfa}$$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice faible

Pour réaliser un bénéfice il faut vendre plus de 86% du produit.

Si l'on ne vend que la moitié (1/2 sac)

$$41.250 \text{ F cfa} : 2 = 20.625 \text{ F cfa}$$

$$20.625 \text{ Fcfa} - 35.300 \text{ Fcfa} = - 14.675 \text{ F cfa}$$

Vente - Frais du produit et autres frais négatif donc à perte.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter en quantité et en qualité suffisante afin de satisfaire la demande des clients

3. Choisir un lieu où la demande est forte pour vendre (marché, lieu de mariage, baptême...)

Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit

4. Le bénéfice de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TD09	
Activité	Tressage	
Lieu	Tahoua	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : tresse Haoussa : kalmissa, Zarma : torou	

Matériels nécessaires

	Chaise en bois à 1.000 F		3 petits couteaux à 300 F
	Peigne râteau à 500 F		Natte en plastique à 1.500 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 3.000 F CFA			

Manière de prestation

	La tresse se fait aux femmes qu'elles soient mariées ou pas. Le prix dépend de l'âge de la femme tressée.	Petite fille à 100 F, fille majeure à 200 F et les dames à 250 F.
---	---	---

A l'occasion des fêtes le prix de tresse pour les filles est de 1.000 F

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Au cas où il y a trop des clientes on peut tresser jusqu'à 4 personnes et réaliser un bénéfice de 5000F par jour

En cas des clientèles moyennes (2 personnes) le bénéfice peut être de 2000F par jour

Au cas où on ne tresse personne le bénéfice est nul

Pour réaliser un profit, considérer ce qui suit :

1. Savoir bien tresser
2. Profiter de moment de fête, de mariage, de voyage, de baptêmes pour tresser le maximum de personnes
3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD10	
Activité	Vente de fourrage	
Lieu	Tahoua	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : fourrage Haoussa : tchiyawai, Zarma : subu	

Nom, Quantité, prix du produit

Nom du produit	Quantité	Prix d'achat	Prix de vente
 Fanes d'arachide 50 fagots	50	15.000 F	25.000 F
 Fanes de niébé 200 fagots	200	40.000 F	50.000 F
 Résidus gousse niébé 10 sacs	10	15.000 F	30.000 F
 Tige de mil 80 fagots	80	8.000 F	16.000 F
 Tige de sorgho 40 fagots	40	8.000 F	16.000 F
Total		86.000 F	137.000 F

Manière de vente

	Par fagot et par tas	
---	----------------------	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat des produits : 86.000 F CFA

Quantité de produit à vendre.

Toute la quantité achetée

Calculer les bénéfices par les ventes des produits

Si l'on peut vendre tous les produits

$137.000 \text{ F cfa} - 86.000 \text{ F} = 51.000 \text{ F cfa}$ de bénéfice.

Recette en Vente – coût des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 63%,

$137.000 \text{ F cfa} \times 63\% = 86.310 \text{ Fcfa}$

$86.310 \text{ F} - 86.000 \text{ F} = 310 \text{ F cfa}$ bénéfice très faible.

Vente - Frais des ingrédients = bénéfice très faible

Si l'on ne peut vendre que 50%,

$137.000 \text{ F cfa} \times 50\% = 68.500 \text{ Fcfa}$

$68.500 \text{ F} - 86.000 \text{ F} = - 17.500 \text{ F cfa}$ de perte.

Vente- Frais des produits = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat des produits

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Régler la nature de l'approvisionnement en fonction des saisons. La paille coûte excessivement chère à l'approche de la fête de tabaski et pendant le début de la saison hivernale. Par contre elle coûte moins chère à la récolte, donc si vous économisez un peu de l'argent, vous pouvez acheter en cette période pour vendre au moment propice et réaliser un bénéfice consistant.

3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD11	
Activité	Vente d'oignons	
Lieu	Tamaské	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : Albassa Zarma	

Prix d'achat du produit

	Oignons 2 Sacs à 24.000 F
Coût d'achat de produit 24.000 F	

Manière de vente

	Par tas		par unité
--	---------	---	-----------

Matériels nécessaires

	2 Sacs vides à 800 F		1 toile de jute à 1.200 F
	1 récipient à 1.000 F		

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 24.000 F (Voir les détails en haut)
500 F de transport
800 F d'emballage
D'où un total des dépenses de : 25.300 F CFA

Quantité vendue

2 Sacs à 27.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de 2 sacs

Si l'on peut vendre 2 sacs

$$27.000 \text{ F cfa} - 25.300 \text{ F cfa} = 1.700 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 1 sac et demi

$$20.250 \text{ F Cfa} - 25.300 \text{ F cfa} = - 5050 \text{ F}$$

Vente- Coût d'achat : **PERTE**

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le coût d'achat.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

Acheter au moment où c'est pas cher pour stocker et vendre au moment où c'est cher (saisons de pluie par exemple où le sac peut atteindre jusqu'à 16.000F)

Chercher de manière de conservation efficace afin d'éviter la péremption du produit

Faire en sorte que la demande soit supérieure ou égale à l'offre.

2. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD12	
Activité	Vente d'huile	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : huile Haoussa : Maye Zarma	

Prix d'achat 20 litres à 12.500 f

Prix de vente 20 litres à 15.000 f

Matériels nécessaires

	1 Entonnoir à 225 F		Gobelet à 100 F
	Pot plastique à 500F		
Total: 825 F			

Manière de vente

	Par mesure (litre, cl.....)
---	-----------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat : 12.525 F CFA

Prix d'achat 12.500 F
25 F de main d'œuvre
Prix de vente : 750 F x 20 litres = 15000 F
Vente bidon vide à 500 F
Total vente = 15.500 F

Calculer les bénéfices par les ventes de 20 L

$15.500 \text{ F} - 12.525 \text{ F} = 2.975 \text{ F}$
Recette en Vente- Coût d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 17 litres
 $15.500 \text{ F} - 12.525 \text{ F} = 650 \text{ F}$
Bénéfice très faible
Si on vend seulement 10 litres ($750 \text{ F} \times 10 \text{ litres} = 7.500 \text{ F}$)
 $7.500 \text{ F} - 12.525 = -4.775 \text{ F}$ PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le prix d'achat et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
2. Acheter l'huile lorsque cela n'est pas cher.
3. Choisir un lieu où il y a plus de producteurs de beignets pour vendre et surtout éviter de vendre à crédit.
4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD13	
Activité	Vente d'arachide	
Lieu	Tahoua	
Type	Produits agricoles	
Nom de production	Français : Haoussa : goujiya, Zarma :damssi	

	Prix d'achat	Prix de vente
	5 sacs à 60.000 F	5sac à 80.000 F

Matériels nécessaires

	1 Brouette à 12.000 F pour servir de transport de l'arachide en de la recherche des clients
Total prix de matériels	12.000 F

Manière de vente

	L'arachide se vend en sachet ou par petit tas dans les quartiers surtout populaires
---	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel:

Prix d'achat de produit + autre frais accessoires

60000 F cfa + 150f x 5 F de taxe soit :

Coût d'achat : 60750F

Prix de vente : 80000F

Calculer les bénéfices par la vente

Si l'on peut vendre toute l'arachide

$80000 \text{ F cfa} - 60750 \text{ F cfa} = 19250 \text{ f cfa}$

Recette en Vente- coût d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre 4 sacs

$16000\text{F} \times 4 - 60750\text{F} \text{ F cfa} = 3250 \text{ F}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 4 sacs, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que 3 sacs

$16000 \text{ F CFA} \times 3 - 60750\text{F CFA} = - 12750 \text{ F CFA}$ PERTE

Vente - achat = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que le prix de vente sera supérieur au prix d'achat

2. Tenir compte de la période de production pour acheter et stocker

3. Eviter la pénétration des insectes pouvant détériorer le produit stocké.

4. Choisir le moment et le lieu de vente (jour du marché et au marché par exemple)

5. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. C'est une activité surtout pratiquée par les jeunes hommes provenant des campagnes pendant les périodes mortes. Elle peut se pratiquer avec peu de moyens financiers et techniques et occupe ces jeunes pendant les périodes hors hivernage.

No	TD14	
Activité	Vente de manioc	
Lieu	Tamaské	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Manioc Haoussa : Rogo, Zarma :Rogo	

	Prix d'achat du manioc 1 sac à 7.000 F	Prix de vente du manioc 1 sac à 8.900 F
---	--	--

Matériels nécessaires

	1 Couteau à 400 F		1 toile de jute à 1.000 F
Total prix de matériels		1.400 F	

Manière de vente

	Le manioc se vend par unité et par tas
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel:

Prix d'achat de produit + autre frais accessoires

7000 F cfa + 100F de taxe du marché soit :

Coût d'achat : 7100F

Prix de vente : 8900

Calculer les bénéfices par la vente de manioc

Si l'on peut vendre tout le manioc

$8.900 \text{ F cfa} - 7.100 \text{ F cfa} = 1.800 \text{ f cfa}$

Recette en Vente- coût d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 80% de ce produit ($8.900 \times 80\% = 7.120 \text{ F}$)

$7.120 \text{ F} - 7.100 \text{ F cfa} = 20 \text{ F}$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 80 /100, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié ($8.900 \text{ F} \times 50\% = 4.450 \text{ F}$)

$4.450 \text{ F CFA} - 7.100 \text{ F CFA} = - 2650 \text{ F CFA}$ PERTE

Vente - achat = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que le prix de vente sera supérieur au prix d'achat

2. Tenir compte de la période de production pour vendre

3. Eviter la décomposition du produit en le déposant dans un endroit où il peut rester en bon état.

4. Choisir le moment et le lieu de vente (jour du marché et au marché par exemple)

5. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TD15	
Activité	Vente des articles divers	
Lieu	Tamaské	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa : mai kanti Zarma	

Produits	Quantité du produit	Prix d'achat	Prix de vente
	20 cartouches de cigarettes	50.000 F	55.000 F
	15 cartons de chocolats	54.600 F	108.000 F
	1 carton d'allumettes	16.000 F	20.000 F
	sucre	93.750 F	100.000 F
	10 colis de Plastiques d'emballages	20.000 F	25.000 F
	10 cartons de Savon	36.000 F	40.000 F
	400 L d'huile	230.000 F	240.000 F
	500 kg de Farine de blé	150.000 F	160.000 F
	10 cartons de Macaroni	45.000 F	50.000 F
	1.000 kg de riz	280.000 F	300.000 F
	10 Sac de farine de manioc	85.000 F	100.000 F
	1 Sac de tourteau	11.000 F	15.000 F
	250 kg de sel	32.500 F	40.000 F
	200 litres de pétrole lampant	70.000 F	80.000 F
	10cartons de biscuits	22.000 F	25.000 F
Total		1.195.850F	1.3 18.000F

Matériels nécessaires

	1 hangar à 7.000 F		1 bouteille d' 1 litre à 75 F et celle d' ½ L à 75 F
	2 tables à 12.000 F		2 chaises à 4.000 F
	2 caisses à 5.500 F		1 entonnoir à 250 F
	1 coffre à 750 F		1 récipient plat à 1.000 F
Total : 30.700 F CFA			

Manière de vente

	Se vend par unité, litre, tas, kg
---	-----------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel

Coût d'achat : 1.195.850 F
32.000 F de patente
100 F de taxe du marché
Soit un total de : 1.227.950 F

Prix de vente : 1.318.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de tous les produits

$1.318.000 \text{ F} - 1.227.950 \text{ F} = 90.050 \text{ F}$
Recette en Vente - Prix d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 93/100 de produit
 $1.318.000 \text{ F} \times 93\% - 1.227.950 \text{ F} = - 2.210 \text{ F}$ cfa perte.

Donc si l'on peut vendre que 93% on réalise une **PERTE**

IL faut vendre plus de 93% des produits achetés pour réaliser un bénéfice

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le prix d'achat.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
2. Eviter de donner crédit.
3. Choisir le lieu et le moment de vente
4. Acheter en quantité suffisante
5. Conserver bien les produits périssables
6. Le bénéfice tiré de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TD16	
Activité	Vente des tasses	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : vente des tasses Haoussa : kwanoni Zarma : tassaye	

Prix d achat du produit

Tasses	3 douzaines à 60.000 F CFA
Coût d'achat de produit 60.000 F CFA	

Manière de vente

	Par unité
---	-----------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat des tasses 60.000 F (Voir les détails en haut)
1.350 F de transport
600 F de main d'œuvre
Total dépenses : 61.950 F CFA

Quantité vendue

3 douzaines de tasses par semaine.

Calculer les bénéfices par la vente de cola

Si l'on peut vendre toutes les tasses

$$67.200 \text{ F cfa} - 61.950 \text{ F cfa} = 5.250 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 2,8 douzaines

$$22.400 \text{ F cfa} \times 2,5 = 62.720 \text{ F cfa}$$

$$62.720 \text{ F cfa} - 61.950 \text{ F cfa} = 770 \text{ Fcfa}$$

Vente – coût d'achat des tasses = Bénéfice faible

Il faut alors vendre plus de 2,5 douzaines pour commencer à avoir un bénéfice.

Si l'on ne vend que la moitié (1,5 douzaines)

$$67.200 \text{ F cfa} : 2 = 33.600 \text{ F cfa}$$

$$33.600 \text{ Fcfa} - 61.950 \text{ Fcfa} = - 28.350 \text{ F cfa}$$

Vente – coût d'achat PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les prix des produits et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter en quantité mais des tasses de mode qui plaît qu'au habitants de la régions afin de satisfaire la demande des clients.

3. Choisir un lieu ou la demande est forte pour vendre (marché, lieu de mariage, baptême...)

Eviter que les tasses se frottent, dès que la peinture se détache personne ne va l'acheter. On est obligé de vendre à bas prix pour supporter la perte.

4. Le bénéfice de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TD17	
Activité	Vente du tourteau pilé	
Lieu	Tahoua	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : tourteau pilé Haoussa : kulikuli, Zarma : kulikuli	

Nom, Quantité, prix du produit

Nom du produit	Quantité	Prix d'achat	Prix de vente
Tourteau	1 sac	7.000 F	10.000 F
Total	35 sacs	7.000 F	10.000 F

Matériels nécessaires

	2 Bassines en plastique à 4.000 F		1 Louche a 500 F
	1 récipient (el sattine) a 1.500 F		1 Cueurere à soupe a 100 F
Coût total des matériels: 6.100 F			

Manière de vente

	Par sachet et le prix dépend de l'acheteur.
---	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat des produits : 8.750 F CFA

Prix d'achat des produits : 7.000 F (Voir les détails en haut)

Frais de mouture : 750 F

Plastique pour emballage : 1.000 F

Quantité de produit à vendre.

1 sacs

Calculer les bénéfices par les ventes des produits

Si l'on peut vendre tous les produits

$10.000 \text{ F cfa} - 8.750 \text{ F} = 1.250 \text{ F cfa}$ de bénéfice.

Recette en Vente – coût des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 80%,

$10.000 \text{ F cfa} \times 80\% = 8.000 \text{ Fcfa}$

$8.000 \text{ F} - 8.750 \text{ F} = - 1.250 \text{ F cfa}$ de perte.

Vente- Frais des ingrédients = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat du tourteau pilé

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Régler la nature de la production en fonction des saisons. Le tourteau pilé est beaucoup sollicité comme ingrédients dans beaucoup des préparations des feuilles cuits ou non (kopto, salade, galettes...). Toutes ces feuilles se produisent surtout pendant la saison des pluies, vers sa fin, donc c'est la période propice pour vendre beaucoup de ce produit et réaliser des bénéfices consistants.

3. Cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...)

No	TD18	
Activité	Restauration	
Lieu	Tahoua	
Type	Préparation et vente des aliments	
Nom de production	Français : restauration Haoussa : abinci, Zarma : haurou nerandikoye	

Ingrédients

	Niébé (1tia) à 500 F		3 litres d'huile à 1.200 F
	8 kg de riz à 2.600 F		Poivron à 50 F
	Une pincée du natron à 25 F		Un sachet de Sel à 75 F
	20 litres d'eau à 50 F		Un tas de bois de chauffe à 1.000 F
	Tomate pour 900 F		Des Maggis cubes à 400 F
	3 tranches de Courge à 150 F		Une noix d'Oignon à 50 F
	De l'Ail à 500 F		Epice à 100 F
	Farine de manioc pour 150 F		Macaroni spiga pour 3.775 F
	Farine de blé pour 650 F		
Le coût total de cette recette s'élève à 12.325 F CFA			

Matérielles nécessaires

	2 grandes marmites pour 15.000 F		2 petites marmites pour 5.000 F
	2 ensembles cuillères à 2.000 F		2 louches à 1.000F
	2 bancs pour 9.000 F		4 gobelets à 400 F
	40 Assiettes pour 3.200 F		2 grands récipients d'eau à 13.000 F
	Un pousse-pousse pour 15.000 F		Grande table pour 5.000 F
			6 bidons pour 2.400 F
Le coût total des matériels nécessaires à cette activité est 71.000 F			

Recette se prépare de bonheur 3h à 5h du matin

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser le riz et le haricot des impuretés (15 à 30 mn)	Ne laisser aucuns petits cailloux. Choisir du niébé sans traces d'attaque par les insectes.
	Laver le haricot à grande eau	
	Verser le haricot dans une casserole contenant de l'eau. Poser sous le feu et attendre que l'eau bout pour ajouter un peu de natron.	Faire attention de ne mettre trop d'eau

	Quand le haricot est à moitié cuit, y ajouter le riz bien lavé. Fermer la casserole et laisser cuire	
	Frir l'oignon, la tomate fraîche dans l'huile puis ajouter un peu du sel et de maggi au mélange précédent	

Manière de vente

	Vente dans des petites assiettes	
---	----------------------------------	--

Réfléchissez avant de commencer les activités, combine on peut avoir la bénéfice en calculant les dépenses nécessaire aux activités

Frais de matière première et autres frais : 12.325 F CFA (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Une préparation de 14.750 F cfa répartie comme suit :

35 assiettes du plat mélange x 150 F = 5.250 F

65 assiette du plat simple x 100 f = 6.500 F

30 plats de macca x 100 f = 3.000 F

Soit un total de 14.750 F CFA

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre toute la nourriture, on aura :

$14.750 \text{ Fcfa} - 12.325 \text{ Fcfa} = 2.425 \text{ Fcfa}$

Recette en Vente- Frais des matières premières = Il y a de bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 84%, on aura :

$14.750 \text{ Fcfa} \times 84\% = 12.390 \text{ Fcfa}$

$12.390 \text{ F cfa} - 12.325 \text{ Fcfa} = 65 \text{ Fcfa}$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice très faible.

Donc c'est seulement si l'on peut vendre plus de 84% de la quantité préparée, qu'on peut avoir le bénéfice

Si l'on peut vendre seulement la moitié soit 50%, on aura :

$14.750 \text{ F cfa} \times 50\% = 7.375 \text{ F cfa}$

$7.375 \text{ F cfa} - 12.325 \text{ F cfa} = -4950 \text{ F cfa}$

Vente - Frais en matières premières = Il existe la perte

Pour avoir le bénéfice, faites les calculs suivants

1. Faites le calcul de bénéfice (rentabilité)

Faites une simulation si la recette en vente peut être au dessus des frais de matières premières et

ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on peut tourner à perte

2. Achetez les riz et le niébé lorsque cela n'est pas cher. Pendant les périodes des récoltes, les denrées alimentaires coûtent moins chères (1tia peut être acheté à 250 Fr). En cotisant un peu de l'argent, vous pouvez acheter les matières et stocker.

3. Régler les quantités de production en fonction du nombre des acheteurs et de la période de vente.

Dans divers villages, il y a beaucoup de personnes qui viennent en exode à Tahoua après les travaux champêtres pour chercher du travail. Donc il y a plus d'acheteurs.

Par contre, à la saison hivernale, ces exodents rentrent chez eux, donc il y a moins d'acheteurs d'où risque d'invendus.

Préparer de bonheur pour gagner les clients qui sortent très tôt le matin et les petits enfants pour les casse croûtes.

4. Réfléchissez qui peut acheter.

Puisque aussi les enfants achètent, il faut baisser le prix et vendre des quantités de 50 F pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre dans les écoles où les enfants peuvent venir en acheter, pendant les récréations scolaires.

5. Le bénéfice de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TD19	
Activité	Vente d'épices	
Lieu	Tahoua	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : condiments Haoussa : kayan miya , Zarma : foye guiné	

Prix d'achat des produits

	1 sac Tomates sèches à 15.000F		Soubala à 500F
 	1 sac d'épice à 1500F	 	Poivrons 1 sac à 25.000 F
	L'ail à 500F		10 l d'huile à 6.750 F
Coût total : 49.250 F			

sac Tomates sèches à	20.000 F
1 sac d'épice à	2.500 F
L'ail à	1.000 F
Soubala à	1.200 F
Poivrons 1 sac à	32.000 F
10 l d'huile à 8.000 F	
Coût total	64700F

Matériels nécessaires

	3 bassines à 3750F		1 cuillère à soupe à 100F
---	--------------------	--	---------------------------

	2 tamis à 1000F		Plastiques de séchage à 1600F
	1 mortier + pilon à 6000F		Tasse de mesure à 750F
	1 louche à 500F		
Coût Total : 13700F			

Méthodes de vente : Par tas, par unité et par emballages

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achat de produits

49250F cfa (Voir les détails en haut)

Prix de vente 64700F

Supposons que toute la quantité achetée est vendue :

Calculer les bénéfices par les ventes des condiments

Si l'on peut vendre tous les condiments,

$64700 \text{ F} - 49250 \text{ F} = 15450 \text{ F}$ cfa de bénéfice.

Recette en Vente - coût d'achat des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des quantités des produits

$32350 \text{ F} - 49250 \text{ F} = -16900 \text{ f cfa}$

Vente – coût d'achat = perte.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des quantités de chaque produit acheté

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Acheter au moment où les prix sont bas et vendre au moment où les prix montent

4. Acheter des produits de bonnes qualités

5. Bien piler les condiments.

6. Cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures....)

No	TD20	
Activité	Vente des condiments	
Lieu	Tamaské	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : condiments Haoussa : kayan miya , Zarma : foye guiné	

Prix d'achat des produits

	Gros piments : 10 tias à 4.000F		Courge 5 unités à 2.000 F
	Tomates sèches 10 tias à 4.000F		Farine de manioc sac de 35 tias à 10.500 F
	Sel : 1 sac à 4.500 F		Tourteaux sac à 9.000 F
	L'ail 4 tia à 3.500 F		Poivrons 1 sac à 15.000 F
	Cube magie 4 Sachets à 3.200 F		Gombo sac de 20 tias à 15.000F
	Oignons 1 sac à 12.000 F		
Coût total : 82.700 F CFA			

Prix de vente des quantités achetées

Gros piments à 5.800 F	Cube magie à 4.000 F
Gombo à 20.000 F	Courge à 2.600 F
Tomate sèches à 5.000 F	Poivrons à 17.400F
Oignons à 14.500 F	Ail à 4.400F
Farine de manioc 12.700F	Tourteaux à 11.200 F
Sel à 5.400 F	
Prix de vente des condiments 103.000 F	

Matériels nécessaires

	Hangar à 6.000F		Emballages en plastiques à 2.800F
	2 Nattes en plastiques à 6.000F		
Total : 14.800F			

Méthodes de vente : Par tas, par unité et par emballages

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achats de produits

82.700 F (Voir les détails en haut)

A cela s'ajoute la taxe du marché de 100F, soit un coût total de 82.800 F

Quantité vendue

Supposons que toute la quantité achetée est vendue :

Calculer les bénéfices par les ventes des condiments

Si l'on peut vendre tous les condiments,
 $103.000 \text{ F} - 82.800 \text{ F} = 20.200 \text{ F}$ de bénéfice.

Recette en Vente - coût d'achat des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des quantités des produits

$51.500 \text{ F} - 82.800 \text{ F} = - 31.300 \text{ F}$

Vente - coût d'achat = perte.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des quantités de chaque produit acheté

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Acheter au moment où les prix sont bas et vendre au moment où les prix montent

4. Acheter des produits de bonnes qualités

5. Bien stocker les produits

6. Le bénéfice de cette activité permet à contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...). Cette activité qui peut être pratiquée aussi par les hommes que les femmes, avec un petit fonds de démarrage avec un minimum de technicité.

Catalogue d'AGR : Grossiste

No	TG01	
Activité	Vente de haricot	
Lieu	Kalfou Galmawa Guidan Toudou	
Type	Commerce	
Nom de production	Français Haoussa : Waké , Zarma : dOUNGOURI	

	200 sacs de haricots a 1.200.000 F a l'achat		200 sacs de haricots a 1.800.000 F.
---	--	--	--

Matériels nécessaires

	50 Tonneaux pour conservation du produit à 200.000 F
--	--

Processus

Les achats des produits se font au marché de Galmawa auprès des villageois qui amènent pour vendre et satisfaire leurs besoins. Après, les produits sont transportés dans les marchés environnants pour les revendre soit à des détaillants ou à des grossistes qui viennent du Nigeria. Souvent les produits sont stockés jusqu'à l'approche de l'hivernage où cela coûte excessivement cher.

Manière de vente

	Se vend en gros dans des sacs de 100 kg
---	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat des produits au moment de l'approvisionnement

1.200.000 F (Voir les détails en haut)

100.000 F des produits nécessaires au traitement et l'entretien du stock de Niébé.

30.000 F de main d'œuvre des sacs de Niébé

Coût d'achat total : 1.330.000 F

Prix de vente : 1.800.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre tous les sacs de Niébé

$1.800.000 \text{ F} - 1.330.000 \text{ F} = 470.000 \text{ F}$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un **bénéfice**

Si l'on ne peut vendre que 74% du produit ($1.800.000 \text{ F} \times 74\% = 1.320.000 \text{ F}$)

$1.320.000 \text{ F} - 1.330.000 \text{ F} = 10.000 \text{ F}$

Vente- Frais des ingrédients = **Bénéfice presque nul**

Donc c'est si l'on peut vendre plus de 85% du produit, qu'on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 50% du produit ($1.800.000 \text{ F} \times 50\% = 900.000 \text{ F}$)

$900.000 \text{ F} - 1.230.000 \text{ F} = - 330.000 \text{ F}$

Les recettes de la Vente – les coûts d'achat des sacs de Niébé et autres frais : On produira à **grande perte**

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus grande que les frais du produit et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les haricots lorsque cela n'est pas cher pour stocker

3. Bien conserver les produits. Une des méthodes bien conseillée est de mettre le haricot dans des tonneaux. Il faut bien faire attention pour ne pas mettre avec des insectes qui dégradent toute la quantité dans le tonneau. En mettant le haricot, il faut mettre des comprimés contre les insectes qui glissent dans le tonneau. Avec cette méthode de conservation, on peut aller jusqu'à la période de soudure où les denrées coûtent excessivement chères.

4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. C'est une activité qui nécessite une certaine assise financière et certains savoir faire en matière de négociation et de maîtrise du marché.

No	TG02	
Activité	Vente de volailles	
Lieu	Tamaské	
Type	Commerce	
Nom de production	Français Haoussa : Kadji , Zarma : Tchourey	

Produits	Nom des produits	Prix d'achat	Prix de vente
	60 poulets	54.000 F	72.000 F
	25 pintades	31.000 F	43.750 F
Le coût total		85.000 F	115.750 F

Processus

Les volailles sont achetées dans les marchés de Tamaské, Ibouhaman et Insafari pour m'approvisionner auprès des villageois qui amènent pour vendre et satisfaire leurs besoins. Après, elles sont transportées dans tous les marchés environnants pour les revendre soit à des détaillants ou à des vendeurs de rôtis.

Manière de vendre les volailles:

		Par lots de 2 unités
		Par lots de plus de 2 unités

Réfléchir sur la façon de combiner les ressources et les emplois afin de retirer un profit substantiel

Coût d'achat : 85.000 F + 500 F de taxe du marché soit :

Un coût total de : 85.500 F

Prix de vente : 115.750F

Calcul de bénéfice :

Si on vend toutes les volailles :

Le bénéfice sera de : $115.750 \text{ F} - 85.500 \text{ F} = 30.250 \text{ F}$

Si on vend 50 Poulets et 15 Pintades

Le bénéfice sera de : $(1200 \text{ F} \times 50) + (1750 \text{ F} \times 15) - 85.500 \text{ F} = 750 \text{ F}$ Bénéfice faible

Si on vend que la moitié

Le bénéfice sera de : $(115.750 \times 0,5) - 85.500 \text{ F} = - 27.625 \text{ F de perte}$

Pour avoir un bénéfice considérons les donnés suivant :

1. Faire une simulation entre le coût d'achat et le prix de vente de façon à tirer un profit
2. Mettre les volailles dans des cages confortables lors de leur transport au marché afin d'éviter des pertes suite à la mort de certaines volailles.
3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

Cette activité est surtout pratiquée par les jeunes hommes qui font le tour des marchés des villages environnants en vue d'approvisionner les gros centres urbains. Elle permet de dégager des bénéfices substantiels, surtout pendant les périodes de fêtes. Les volailles sont très appréciées au cours de cérémonies de mariage et les fêtes. Elle sert d'emploi pour beaucoup de jeunes ruraux pendant les périodes mortes.

No	TG03	
Activité	Vente du mil	
Lieu	Kalfou Galmawa Guidan Toudou	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français Haoussa : hacchi Zarma : hayni	

Produit	Quantité du produit	Prix d'achat	Prix de vente
Mil	70 sacs de 50 kg 30 sacs de 100 kg	437.500 F 300.000 F	700.000 F 480.000 F

Manière de vente

	Par sac
---	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat : 737.500 F
65.000 F de transport
6.500 F de main d'œuvre
Soit un total de 809.000 F
Prix de vente : 1.180.000 F

Calculer les bénéfices

Si on vend tout le produit :

$1.180.000 \text{ F} - 809.000 \text{ F} = 371.000 \text{ F}$ Rentabilité

Si on vend 37 sacs de 40 tias et 30 sacs de 25 tias ($592.000 \text{ F} + 300.000 \text{ F} = 892.000 \text{ F}$)

$892.000 \text{ F} - 809.000 \text{ F} = 83.000 \text{ F}$ Bénéfice faible

Si on vend seulement la moitié c'est à dire 35 sacs de 40 tias et 15 sacs de 25 tias ($560.000 \text{ F} + 150.000 \text{ F} = 710.000 \text{ F}$)

$710.000 \text{ F} - 809.000 \text{ F} = - 99.000 \text{ F}$ PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

Les prix du mil peuvent varier selon la saison (1tia peut varier de 250 Fr à 750Fr)

En cotisant un peu d'argent, on peut acheter le mil pendant la récolte lorsque cela n'est pas cher

3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TG04	
Activité	Vente des produits agricoles	
Lieu	Tahoua	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : denrées Haoussa : Zarma	

Produits	Noms du produit	Prix de vente	Prix d'achat
	5 sacs d'arachides	70.000 F	60.000 F
	200 fagots de canne à sucre	500.000 F	450.000 F
	100 cartons de mangues	250.000 F	225.000 F
	30 sacs d'oranges	300.000 F	210.000 F
Total		1.120.000F	945.000 F

Matériels nécessaires

	1 hangar à 7.000 F		2 chaises à 4.000 F
	2 tables à 12.000 F		
Total : 23000F			

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel

Coût d'achat : 977400 F = 945000F de prix d'achat + 2400F de taxe du marché + 30000F de taxe douanière

Prix de vente : 1.120.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de tous les produits

$$1120000 \text{ F} - 977400 \text{ F} = 142600 \text{ F}$$

Recette en Vente - Prix d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 87/100 de produits

$$(1120000 \text{ F} \times 87/100) - 977400 \text{ F} = 3000 \text{ F cfa bénéfice faible}$$

Donc si l'on peut vendre plus de 87/100, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre 60/100

$$(1120000 \times 60/100) - 977400 \text{ F} = - 305400 \text{ F cfa perte}$$

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le prix d'achat.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les produits en quantité et en qualité suffisante pour stocker

3. Chercher de méthodes de stockage plus efficaces

4 Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TG05	
Activité	Vente des articles divers	
Lieu	Tamaské	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa : Treda Zarma: Tebour	

Produits	Noms du produit	Prix d'achat	Prix de vente
	4 cartouches de cigarettes	11.000 F	15.000 F
	10 sachets de chocolats	1.750 F	2.000 F
	1 carton d'allumettes	1.250 F	15.000 F
	5 paquets de sucre	2.500 F	2.750 F
	1 Sac de farine de manioc	15.500 F	17.500 F
	1 Sac de tourteau	11.000 F	15.000 F
	25 kg de sel	4.250 F	6.250 F
	20l de pétrole lampant	5.000 F	7.000 F
	1 carton de biscuits	2.750 F	3.500 F
	Total		55.000 F

Matériels nécessaires

	1 hangar à 7.000 F		2 chaises à 4.000 F
	2 tables à 12.000 F		1 entonnoir à 250 F
	2 caisses à 5.500 F		1 récipient plat à 1.000 F
	1 bouteille vide d'un litre à 75 F et celle de 0,5 litre à 75 F		
Total : 29.950F			

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel

Coût d'achat : 55.000 F

Prix de vente : 84.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de tous les produits

$$84.000 \text{ F} - 55.000 \text{ F} = 29.000 \text{ F}$$

Recette en Vente - Prix d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 66/100 de produits

$$(84.000 \text{ F} \times 66/100) - 55.000 \text{ F} = 440 \text{ F} \text{ bénéfice très faible}$$

Donc si l'on peut vendre plus de 66/100, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre 60/100

$$(84.000 \times 60/100) \text{ F} - 55.000 \text{ F} = - 4600 \text{ F de Perte}$$

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le prix d'achat.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Eviter de donner les articles à crédit auprès de votre clientèle.

3. Choisir les places publiques très fréquentées surtout entre les mois d'Août à Octobre).

4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité essentiellement pratiquée par les hommes pour faire face à certains besoins complémentaire de la famille surtout pendant les périodes mortes. Les jeunes gens qui quittent la campagne pour venir s'approvisionner en produits de premières nécessités.

No	TG 06	
Activité	Vente en gros de tafassa	
Lieu	Tahoua	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : salade de feuille verte Haoussa : tafassa, Zarma : kopto	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

Nom du produit	Quantité	Prix d'achat	Prix de vente
Tafassa	15 sacs	20.000 F	30.000 F
Moringa	10 sacs	35.000 F	37.000 F
Tourteau	10 sacs	50.000 F	65.000 F
Total	35 sacs	105.000 F	132.000 F

Manière de vente

	Par sac
--	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat des produits : 112.100 F CFA

Prix d'achat des produits : 105.000 F (Voir les détails en haut)

Taxe de marché : 600 F

Transport : 6.250 F

Autres frais : 250 F

Quantité de produit à vendre.

35 sacs

Calculer les bénéfices par les ventes des produits

Si l'on peut vendre tous les produits

132.000 F cfa – 112.100 F = 19.900 F cfa de bénéfice.

Recette en Vente – coût des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 80%,

132.000 F cfa × 80% = 105.600 Fcfa

105.600 F – 112.100 F = - 6500 F cfa de PERTE.

Vente- Frais des ingrédients = perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans la chaîne d'achat et de revente de ce produit.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Régler la nature des quantités à acheter en fonction du type d'acheteurs et selon les besoins.

3. Réfléchir à qui peut acheter, quelle quantité et quel type de produit parmi est le plus recherché.

4. la réflexion peut aller au delà des acheteurs, mais penser aussi aux consommateurs.

Si ce sont les enfants qui achètent le plus, il faut baisser le prix pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre au moment où les acheteurs en auront besoin.

4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TG07	
Activité	Vente d'oignons	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : Albassa Zarma	

Prix d'achat du produit

Oignons 50 sacs à 20.000 soit 1.000.000 F CFA
Coût d'achat de produit 1.000.000 F

Manière de vente

	Par sacs		Par tas
---	----------	--	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit : 1.000.000 F (Voir les détails en haut)

260.000 F de transport

37.500 F d'emballage

38.750 F de main d'œuvre

40.000 F de taxe douanière

12.500 F de taxe du marché

30.000 F de frais intermédiaire

D'où un total des dépenses de : 1.418.750 F CFA

Quantité vendue

50 sacs à 2.000.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de 50 sacs

Si l'on peut vendre les 50 sacs

$2.000.000 \text{ F cfa} - 1.418.750 \text{ F cfa} = 581.250 \text{ F cfa}$

Recette en Vente- coût d'achat = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 35 sacs et demi c'est à dire $40.000 \text{ F} \times 35,5 \text{ sacs} = 1.420.000 \text{ F}$

$1.420.000 \text{ F} - 1.418.750 \text{ F cfa} = 1250 \text{ F}$

Vente- Coût d'achat : Bénéfice très faible

Si on vend la moitié c'est à dire 25 sacs ($40.000 \text{ F} \times 25 = 1.000.000 \text{ F}$)

$1.000.000 \text{ F} - 1.418.750 \text{ F} = - 418.750 \text{ F}$ **perte.**

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que le coût d'achat.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
2. Acheter au moment où c'est pas cher pour stocker et vendre au moment où c'est cher (saisons de pluie par exemple où le sac peut atteindre jusqu'à 16.000F)
3. Chercher de manière de conservation efficace afin d'éviter la péremption du produit
4. Transporter les produits dans des canions en bon état afin d'éviter la panne de moteur tendant à endommager le produit au cours du transport.
5. Transporter les oignons à l'étranger où cela coûte très chers.
6. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TG08	
Activité	Vente des condiments	
Lieu	Tamaské	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : condiments Haoussa : kayan miya , Zarma : foye guiné	

Prix de vente des produits

		Gros piments 4 sacs à 64.000 F
		L'ail le sac à 15.000 F
		Farine de manioc 10 sacs à 105.000 F
		Tourteaux 10 sacs à 90.000 F
		Petit piment 3 sacs à 45.000 F
		Cube magie 1 carton à 19.200 F
Coût total : 338.200 F		

Prix d'achat des quantités vendues

Gros piments à 52.000 F	Cube magie à 1.4000 F
Poivrons à 36.000 F	Ail 12.000 F le sac
Farine de manioc 85.000 F	Tourteaux 10 sacs à 70.000 F
Prix de vente des condiments 269.000 F	

Méthodes de vente : Par tas, par unité et par emballages

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achats de produits

269.000 F (Voir les détails en haut)

A cela s'ajoutent la taxe du marché de 100 F, la patente de 12.000 F soit un coût total de 281.100 F

Quantité vendue

Si on vend toute la quantité achetée, on aura 338.200 F .

Calculer les bénéfices par les ventes des condiments

Si l'on peut vendre tous les condiments,

$338.200 \text{ F} - 281.100 \text{ F} = 57.100 \text{ F}$ de bénéfice.

Recette en Vente- coût d'achat des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des quantités des produits

$169.100 \text{ F} - 281.100 \text{ F} = - 112.000 \text{ F}$

Vente - Frais des ingrédients = PERTE.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des quantités de chaque produit acheté

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Acheter au moment où les prix sont bas et vendre au moment où les prix montent

4. Acheter des produits de bonnes qualités

5. Bien stocker les produits

6. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

No	TG09	
Activité	Vente du gombo	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : koubewa, Zarma : lafoye	

Produit	Quantité du produit	Prix d'achat	Prix de vente
	20 sacs de 40 tias	28.000 F x 20 = 560.000 F	60.000 F le sac soit 1.200.000 F
Total		560.000 F	1.200.000 F

Processus pour réaliser l'activité

L'approvisionnement se fait à partir marchés environnant notamment celui de Galmawa auprès des producteurs locaux qui amènent pour vendre et satisfaire leurs besoins. Après, je les transporte ici au marché de Galmawa pour les revendre soit à des détaillants (par sac) ou à des aisés consommateurs finaux (par tasse).

Manière de vente : le gombo se vend par sacs qui va de un à plusieurs dizaines aux commerçants exportateurs vers les pays de la sous région pendant les périodes de récoltes.

Réfléchir sur la façon de combiner les dépenses nécessaires afin de retirer un bénéfice substantiel avant de commencer une activité :

Calculons le bénéfice par la vente du produit

Prix d'achat du gombo : 560.000 F
5.000 F de sacs vides
250 F de fil
Soit un coût d'achat total de : 565.250 F

Prix de vente : 1.200.000F

Si on vend tous les produits on aura un bénéfice de :
1.200.000 F – 565.250 F = 634.750 F Rentable
Si on vend 10 sacs (60.000 F x 10 = 600.000 F)
600.000 F – 565.250 F = 34.750 F bénéfice faible par rapport à la période

Pour avoir un bénéfice consistant, il faut vendre plus de 10 sacs

Si on vend 8 sacs (60.000 F x 8 = 480.000 F)
480.000 F – 565.250 F = - 85.250 F **PERTE**

Pour avoir un bénéfice substantiel procéder de la façon suivante :

1. Faire une simulation en vue de s'assurer que la vente sera plus grande que le coût d'achat

2. veuillez à ce que les produits soient bien conservés

3. Acheter les produits en quantité en qualité suffisante au moment de la récolte et au lieu de production

4. le gombo est un produit qui perd son goût d'origine au contact de l'humidité et il a plus de valeur en période de pluie ; il faut faire attention à la conservation sinon on peut opter à la vente en réalisant peu de bénéfice c'est à dire vendre avant la première tombée de pluie.

Cette activité permet de contribuer aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...). Elle surtout pratiquée par les femmes âgées ou veuves e vue de faire face aux charges de fonctionnement. La sauce du Gombo est très appréciée par les consommateurs sur quant on ajoute des morceaux de viandes.

No	TG10	
Activité	Vente de mil	
Lieu	Tamaské	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français Haoussa : hacthi Zarma : hayni	

Produit	Quantité du produit	Prix d'achat	Prix de vente
Mil	300 sacs de mil	4. 500.000 F	4. 950.000 F

Manière de vente

	Le mil se vend par sac de 100 kg
---	----------------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat : 4.500.000 F

200F de taxe du marché

32.000 F de patente

Soit un total de 4.532.200 F

Prix de vente : 4.950.000 F

Calculer les bénéfices

Si on vend tout le produit :

$4.950.000 \text{ F} - 4.532.200 \text{ F} = 417.800 \text{ F}$ Rentabilité

Si on vend 275 sacs ($16.500 \text{ F} \times 275 = 4.537.500 \text{ F}$)

$4.537.500 \text{ F} - 4.532.200 \text{ F} = 5.300 \text{ F}$ Bénéfice faible

Si on vend seulement la moitié c'est à dire 150 sacs ($16.500 \text{ F} \times 150 = 2.475.000 \text{ F}$)

$2.475.000 \text{ F} - 4.532.200 \text{ F} = -2.057.200 \text{ F}$ PERTE

Le Processus se fait par l'approvisionnement à partir des villages de grandes productions et les marchés environnants pendant les périodes de récoltes.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais liés à la réalisation de l'activité.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients les sacs de mil lorsque le produit est disponible et moins cher.
Les prix du mil peuvent varier selon la saison (1tja peut varier de 250 Fr à 750Fr)
En cotisant un peu d'argent, on peut acheter le mil pendant la récolte lorsque cela n'est pas cher.

3. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants et d'avoir une assise sociale dans la localité. Les céréales notamment le mil constituent l'aliment de base des populations surtout rurales au Niger.

C'est une activité qui demande beaucoup de moyens financiers, elle est surtout pratiquée par les hommes disposant d'une assise financière.

Cette activité permet aussi d'éviter les déficits céréaliers dans les localités même enclavées et de maintenir un certain équilibre céréalier entre les zones excédentaires et déficitaires.

No	TG11	
Activité	Vente de cola	
Lieu	Grossiste à Tamaské	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : cola Haoussa : goro Zarma goro	

Prix d achat du produit

	20 Sacs de colas à 30.000 F le sac soit 600.000 F
Coût d'achat de produit 600.000 F	

Manière de vente

	Par unité de sac
--	------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit :

Le prix d'achat de 600.000 F (Voir les détails en haut)
40.000F de patente par an soit
Totales dépenses : 655000F CFA

Quantité vendue

20 Sacs de cola à 700.000F

Calculer les bénéfices par les ventes de cola

Si l'on peut vendre 20 Sacs
 $700.000 \text{ F} - 655.000 \text{ F} = 45.000 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 19 sacs
 $35.000 \text{ F} \times 19 = 665.000 \text{ F}$
 $665.000 \text{ F} - 655.000 \text{ F} = 10.000 \text{ F}$
Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice faible

Si l'on vend que 15 sacs
 $35.000 \text{ F} \times 15 = 525.000 \text{ F}$
 $525.000 \text{ F} - 655.000 \text{ F} = -130.000 \text{ F}$

Vente—Frais ingrédients et autres frais PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter en quantité et en qualité suffisante afin de satisfaire la demande des clients

3. Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit

4. Ne pas vendre à crédit car parfois les clients prennent crédit et ne remboursent pas.

5 Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

C'est une activité surtout pratiquée par les hommes disposant d'une certaine assise financière et de relations d'affaires pour l'approvisionnement et l'écoulement du produit.

No	TG12	
Activité	Vente de tomates sèches	
Lieu	Kalfou Guidan Toudou	
Type	Commerce des produits agricoles	
Nom de production	Français : Haoussa: kaouda, Zarma :	

Produit	Quantité du produit	Prix d'achat	Prix de vente
Tomates séchées	40 sacs = 400 kg de Tomates sèches	400.000 F	480.000 F
Total		400.000 F	480.000 F

Processus

Je vais aux marchés de Guidan Toudou, Guidan Gara, Alibou et Achahabou Amadou pour m'approvisionner auprès des fournisseurs locaux qui amènent pour vendre. Après, je les transporte ici au marché de Galmawa pour les revendre soit à des détaillants ou à des consommateurs finaux.

Manière de vente :

	Les tomates se vendent par mesure
--	-----------------------------------

Réfléchir sur la façon de combiner les dépenses nécessaires afin de retirer un bénéfice substantiel avant de commencer une activité :

Calculons le bénéfice par la vente du produit

Prix d'achat de tomates : 400.000 F

20.000F de transport

2.000 F de taxe du marché

1.000 F de main d'œuvre

Soit un coût d'achat total de : 423.000 F

Prix de vente : 480.000F

Si on vend tous les produits on aura un bénéfice de :

$480.000 \text{ F} - 423.000\text{F} = 57.000 \text{ F}$ Rentable

Si on vend 89% de la quantité achetée ($480.000 \text{ F} \times 89\% = 427.500 \text{ F}$)

$427.500 \text{ F} - 423.000 \text{ F} = 4.200 \text{ F}$ bénéfice faible

Si on vend 80% de la quantité achetée ($480.000 \text{ F} \times 80\% = 384.000 \text{ F}$)

$384.000 \text{ F} - 423.000 \text{ F} = - 39.000\text{F}$ **PERTE**

Pour avoir un bénéfice substantiel procéder de la façon suivante :

1. Faire une simulation en vue de s'assurer que la vente sera plus grande que le coût d'achat
2. veillez à ce que les produits soient bien conservés
3. Acheter les produits en quantité en qualité suffisante au moment de la récolte et au lieu de

production

4. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé permet aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants.

Catalogue d'AGR : Producteur

No	NP01	
Activité	Savon de toilette	
Lieu	Périphérie de Niamey	
Type	Fabrication traditionnelle du savon	
Nom de production	Français : savon Haoussa : sabli, Zarma : safoun	

Matières premières

	Acide soda 2 litres à 1.000 F par litre soit 2.000 F		Soda 2 kg à 1.000 F le kg soit 2.000 F
	Huile Dinor 9 litres à 650 F le litre soit 5.850 F		Farine du blé 1 kg à 350 F
	Sel pour 25 F		2 Seaux d'Eau à 5 le seau soit 10 F
	Essence parfum une bouteille à 1.000 F		
Les matières premières s'élèvent à 11.235 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Un grand seau en plastique pour 1.250 F		Une bassine en plastique pour 2.000 F
	Spatule à 500 F		des moules à 10.000 F
	Une louche en calabasse à 350 F		De Gans à 1.000 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 15.100 F CFA			

Processus de fabrication de savon (2 jours)

Photos	Processus	Notes
	Mélanger l'acide avec de l'eau, laisser reposer pendant 24 heures.	
	Plus les 9 litres d'huile Dinor (2 minutes)	
	Remuer jusqu'à ce qu'il se transforme en une bouillie épaisse (2 heures).	
	Diluer le soda ASH dans un peu d'eau (10 minutes).	
	Ajouter ce mélange et la farine du blé dans la bouillie épaisse et remuer petit à petit jusqu'à obtenir une pâte compacte (30 mn).	Prendre soins de ne pas salir le fil.
	Ajouter l'essence parfum.	Laisser sécher en tirant pour bien sortir la forme.
	Mettre dans les moules.	

Manière de vente

	Le savon se vent en boule ou en carree.	Bien mesurer le volume du savon pour fidéliser la clientèle.
---	---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

11.235 F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

200 savons de toilette.

Calculer les bénéfices par la vente des napperons

Si l'on peut vendre les 200 savons,

$$150 \text{ F} \times 200 = 30.000 \text{ F}$$

$$30.000 \text{ F} - 11.235 \text{ F} = 18.800 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières, ingrédients et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 74 savons

$$11.200 \text{ F} - 11.100 \text{ F} = 100 \text{ F}$$

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 80 savons, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que 70 savons,

$$150 \text{ F} \times 70 \text{ F} = 10.500 \text{ F}$$

$$10.500 \text{ F} - 11.200 \text{ F} = - 700 \text{ F}$$

Vente - Frais en matière première - On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien faire la fabrication pour obtenir un savon de qualité.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Le savon à fabrication traditionnelle est un produit qui intéresse plus la population à faible revenu. Donc la plupart des acheteurs sont dans les quartiers bidonvilles de Niamey, adresser alors l'offre à ces quartiers. Si vous pouvez toucher les marchés des villages environnants, il se peut qu'il y ait beaucoup d'acheteurs.

Pendant les vacances scolaires, il beaucoup des mouvements des vacanciers qui amènent du cadeaux aux familles d'accueil, la demande peut augmenter.

4. Conseils :

La matière première principale à la fabrication de ce savon est une substance très dangereuse, éviter tout contact avec votre organisme. Utiliser des bons gans.

Lorsqu'on met l'acide soda dans l'eau, il se dégage un gaz dont l'inspiration peut gravement nuire à la santé ; il éviter l'inspiration et prendre les précautions pour qu'il n'y est pas des enfants à côté.

C'est une activité généralement pratiquée par les femmes en vue de satisfaire certaines charges familiales et les besoins en produits de premières nécessités des couches vulnérables.

No	NP02	
Activité	Couscous traditionnel (Dambou)	
Lieu	Kalley sud	
Type	Transformation des aliments et la Vente	
Nom de production	Français : couscous traditionnel Haoussa : dambou, Zarma : dambou	

Ingrédients

	1 sac de maïs à 15.000 F		Huile (5 litres) pour 3.250 F
	un sac de feuilles verte à 2.500 F de #Moringa#		Du Piment rouge pour 1.200 F
	deux Tia de Niébé à 1.200 F		Maggis à 1.600 F
	Deux boîtes de Pâte d'arachide à 1.800 F		Deux sachets de Sel à 100 F
	Pincée de natron à 25 F		Deux fagots de Bois pour 500 F
Le coût total de cette recette s'élève à 30.375 F CFA			

Matérielles nécessaires

	5 marmites pour 25.000 F		Une petite cuillère à 250 F
---	--------------------------	--	-----------------------------

	deux douzaines cuillères à 5.000 F		Cuillères à soupe à 1.000 F
	2 grandes tasses à 14.000 F		1 Casserole à 5.000 F
	35 Assiettes à 3500 F		4 plateaux à 4.000 F
	2 plateaux en fer à 5.000 F		Grandes tables à 15.000 F
	2 bancs en bois à 12.000 F		2 Grandes bassines à 14.000 F
	2 seaux en fer à 3.000 F		2 petites bassines à 3.000 F
Le coût total des matériels nécessaires à cette activité est 109.250 F			

Recette se prépare de bonheur 3h à 5h du matin

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser le maïs des impuretés (15 à 30 minutes)	Ne laisser aucuns petits cailloux. Choisir du niébé sans traces d'attaque par les insectes.
	Amener le maïs au moulin pour le débarrasser du son	

	Enlever le son des grains	
	Amener le maïs au moulin pour le concasser en brisures	
	Tamiser pour enlever la farine	
	Laver les brisures à petite eau	
	Mettre les brisures dans le couscoussier	
	Enlever pour la première fois pour remuer en y ajoutant un peu d'eau	
	Faire la même action au moins 3 fois et à la dernière fois, on y ajoute de l'huile et du sel	

Manière de vente

	Vente dans des petites assiettes
---	----------------------------------

Réfléchissez avant de commencer les activités, combine on peut avoir la bénéfice en calculant les dépenses nécessaire aux activités

Frais de matière première et autres frais (34.925 F CFA)

5.475 F (Voir les détails en haut)

1.000 F = frais de transport

300 F = Mangé

Quantité de production

Une préparation de 40.200 F (402 assiettes de 100 F)

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre 402 assiettes,

$$402 \text{ Fcfa} \times 100 = 40.200 \text{ Fcfa}$$

$$40200 \text{ Fcfa} - 34.925 \text{ Fcfa} = 5.275 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières= Il y a de bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 350 assiettes, on aura :

$$100 \text{ Fcfa} \times 350 = 35.000 \text{ Fcfa}$$

$$35.000 \text{ Fcfa} - 34.925 \text{ Fcfa} = 75 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 350 assiettes, on peut avoir le bénéfice

Si l'on peut vendre seulement la moitié soit 300 assiettes, on aura :

$$100 \text{ F} \times 300 = 30.000 \text{ F}$$

$$30.000 \text{ F} - 34.925 \text{ F} = -4925 \text{ F cfa}$$

Vente—Frais en matières premiers= Il existe la perte

Pour avoir le bénéfice, faites les calculs suivants

1. Faites le calcul de bénéfice (rentabilité)

Faites une simulation si la recette en vente peut être au dessus des frais de matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on peut tourner à perte

2. Achetez les matières premières lorsque cela n'est pas cher. Pendant les périodes des récoltes, les denrées alimentaires coûtent moins chères (1tia peut être acheté à 250 Fr). En cotisant un peu de l'argent, vous pouvez acheter les matières et stocker.

3. Régler les quantités de production en fonction du nombre des acheteurs et de la période de vente.

Des divers villages, il y a beaucoup de personnes qui viennent en exode à Niamey après les travaux champêtres pour chercher du travail. Donc il y a plus d'acheteurs.

Par contre, à la saison hivernale, ces exodents rentrent chez eux, donc il y a moins d'acheteurs d'où risque d'invendus.

Préparer de bonheur pour gagner les clients qui sortent très tôt le matin et les petits enfants pour les casse croûtes.

4. Réfléchissez qui peut acheter.

Puisque aussi les enfants achètent, il faut baisser le prix et vendre des quantités de 50 F pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre dans les écoles où les enfants peuvent venir en acheter, pendant les récréations scolaires.

C'est activité très pratiquée par les femmes dans les gros centres qui leur permet de faire face aux dépenses de la famille surtout pour les filles âgées, les divorcées ou veuves. Elle ne nécessite pas beaucoup de moyens financiers pour faire face coût des matières premières et libère les femmes d'un certain niveau de dépendance financière.

No	NP03	
Activité	Chaussures en cuire	
Lieu	Village artisanal de wadata	
Type	Transformation des peaux en chaussures en cuire et sa vente	
Nom de production	Français : chaussures en cuire Haoussa : balka Zarma	

Matières premières et ingrédients

	Peaux de vache : 11000F		Collant 100F :
	Peaux de vache : 1750F		Huile : 50F
	4 mètres de fil : 200F		5 boutons à orner : 125F
	Colorant : 1300F		10 petits clous : 100F
Le coût total des matières premières est de 14.625F CFA			

Matériels nécessaires

	3Ciseaux : 3000F		Fer (magarguiri) :1250F
	1Couteau :1500F		1Marteaux :2500
	Clou (talam) :500F		3sortes de fer (stop) :2900F

	1 Bois (albou) :2000F		1Fer (kochigui) :5000F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est de 18650 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Travailler les peaux. à l'aide du bois albou et fer magarguiri(3H)	Enlever tous les petits poils
	Couper la peau, mettez de l'huile pour que ça brille et devient lisse tout en frottant doucement (1H)	
	Confectionner de forme de chaussure (talon) et coudre (30mn)	Bien mesurer la paire de chaussures (même mesure)
	Mettre le colorant à la peau coupée (15mn)	
	Procéder au montage de chaussures (1H)	
	Coudre, tapez les clous, bien coller et enfin orner à l'aide de boutons à orner	

Manière de vente

	Se vend par paires.
---	---------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

14625F cfa (Voir les détails en haut)
400 F CFA Du taxis et 1000F DU MANGÉ
total dépenses :16025F CFA

Quantité de production

5 paires de balka à 6250F*5= 31250F

Calculer les bénéfices par les ventes de 5 BALKA

Si l'on peut vendre à 31250F $31250\text{cfa} - 16025\text{ F cfa} = 15225\text{F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 2PAIRES

$6250\text{ cfa} \times 2 = 12500\text{F cfa}$
 $12500\text{ F cfa} - 16025\text{F cfa} = -3525\text{ Fcfa}$

Vente- Frais des ingrédients = PERTE.

Donc si l'on peut vendre plus de 2, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre 3paires

$6250\text{ F cfa} \times 3 = 18750\text{F cfa}$
 $18750\text{F cfa} - 16025\text{ Fcfa} = -2.725\text{F cfa}$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = Bénéfice

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher..

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Produire de bonne qualités

Utiliser de belles peaux

Profiter de période de fête et foire pour vendre

No	NP04	
Activité	Confection des draps	
Lieu	Commune 3	
Type	Confection et vente des draps.	
Nom de production	Français : draps Haoussa: dara, Zarma : dara	

Matières premières (Nom, Quantité, prix etc.)

	Tissu 12 mètres à 600 F/m soit 7.200 F		Aiguille pour 25 F
	Fil de broderie à main 12 rouleaux à 300 F le rouleau soit 3.600 F		Fil simple à 75 F l'unité soit 225 F
	Fil de broderie machine		
Le coût total des matières premières pour un draps de 3 places s'élève à 10.875 F CFA.			

Matériels nécessaires

	L'unité de mesure le Centimètre à 250 F		Papier calque à 100 F
	Règle à 150 F		1 Crayon et 1 gomme à 250 F
	Dessin à 100 F		Ciseaux à 500 F
	Machine à broder à 200.000 F		Machine couture simple à 70.000 F

Processus de confection d un drap

Photos	Processus	Notes
	Mesurer le tissu, le couper pour obtenir la forme du drap et les oreillettes (30 mn).	Utiliser une grande table.
	Coudre les bordures du drap et les oreillettes (30 mn).	Bien coudre le drap et les oreillettes.
	Décalker les dessins sur le drap et sur les oreillettes (3 heures).	Prendre soins de ne pas salir le tissu.
	Border le tissu suivant les dessins (13 jours).	Choisir la couleur du fils qui convient au drap.
	On peut aussi broder avec la machine.	Choisir la couleur du fils qui convient au drap.

Manière de vente

	Emballer dans un sachet en plastique.	Bien repasser l'ensemble.
---	---------------------------------------	---------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la manière de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des matières premières

Tissu (12 m) pour 7.600 F

Fil de broderie pour 3.200 F

Fil simple pour 75 F

Aiguilles pour 25 F

Transport pour 800 F

Soit un coût de production de 11.700 F CFA

Quantité de production

Un drap complet de 3 places pendant 15 jours soit 2 fois par mois.

Calculer les bénéfices par les ventes du drap

Si l'on peut vendre 2 draps par mois à 20.000 F CFA le drap complet, on aura :

$40.000 \text{ F} - 23.400 \text{ F} = 16.600 \text{ F CFA}$ de bénéfice par mois soit environ 500 F par jours

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut confectionner et vendre que 1 complet de drap par mois, on aura :

$20.000 \text{ Fcfa} - 11.700 \text{ F} = 8.300 \text{ F cfa}$ par mois soit 275 F CFA par jour ce qui est insuffisant pour faire une petite économie.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à petit bénéfice.

2. Acheter les matières premières lorsqu'elles ne sont pas chères, pas à l'approche des fêtes.

Les prix du tissu et du fil à broder peuvent varier selon qu'on est à l'approche des fêtes ou des périodes des mariages pendant les vacances scolaires (le mètre peut aller de 600 F jusqu'à 800 F)

En cotisant un peu d'argent, on peut acheter ces matières premières au moment où elles ne coûtent pas chères.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre de jour de travail, on peut produire et vendre 30 complets de drap par an soit 2 à 3 draps par mois.

4. Réfléchir à d'autres stratégies de vente.

Si il y a des cérémonies, il faut profiter de ces occasions pour montrer son produit. Beaucoup des clients proviennent de ces genres d'occasion.

No	NP05	
Activité	Beignet du blé	
Lieu	Marché de bonkaney	
Type	Produits transformés en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : Beignet du blé Haoussa : Bisciti, Zarma : Fari massa	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	Farine du blé (5 kg) à 1.500 Fcfa		3 cubes Maggi Poulet à 175 F
	Un sachet de Piment rouge à 100 F		Une Purée de tomate deux grandes cuillères à 50 F
	Une pincée de sel natron à 25 F		1 sachet de Sel à 25 F
	Une noix d'Oignons à 50 F		2,5 Litres d'huile à 1.565 F
	Un sachet de farine de Sucre à 150 F		Fer manganate à 100 F
	Deux fagots de Bois de chauffe pour 200 F		
Le coût total des ingrédients s'élève à 3.940 F CFA.			

Matériel nécessaire

	Poêle à 700 F		Un récipient à 6.000 F
	Ecumoire à 125 F		Des Cuillères pour 175 F

	Louche à 125 F		Plateau à 2.500 F
	Fourneau à 350 F		Tasse à 2.000 F
Le coût des matériels est de 11.975 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Tamiser la farine du blé (15 minutes)	
	Délayer dans un peu d'eau tiède 3 cuillérées à café de levure et verser dans la farine tout en pétrissant (15 minutes).	
	Délayer du sel, du natron et un peu du sucre, puis verser dans la farine tout en continuant de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène (30 mn)	
	Laisser la pâte jusqu'à ce que la pâte monte sous l'effet de la levure	Pour éviter que la pâte ne se dessèche, verser un peu d'huile sur la surface
	Mélanger bien en ajoutant un peu de l'eau, prendre avec les doigts de petites quantités de pâte de farine et les faire frire dans de l'huile bien chaude.	
	Finition	Mettre dans un récipient propre
	Sauce de piment : (Bouillir le Piment rouge, le piment vert, l'oignon haché, les cubes maggi poulet, la purée de tomate, le sel, l'huile, le tout écrasé dans un peu d'eau)	Se mange aussi avec du sucre en poudre

Manière de vente (exemple)

	Vendre en petits sacs plastiques	
	Vendre en sandwich appelé « silencieux » parce qu'il n'est pas possible de parler en le mangeant, tellement ça remplit la bouche.	Il y a des clients qui sont contents si l'on y ajoute un peu d'huile en plus de la sauce de piment
	Vendre dans des assiettes	

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

3.940 F (Voir les détails en haut)

Quantité de production

Beignet de farine du blé 5 Fcfa \times 1000 = 5.000 Fcfa

Calculer les bénéfices par les ventes de beignets de farine du blé

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 1000 unités, on aura :

$$5 \text{ Fcfa} \times 1000 = 5.000 \text{ Fcfa}$$

$$5.000 \text{ Fcfa} - 3940 \text{ Fcfa} = 1060 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 788 unités, on aura :

$$5 \text{ Fcfa} \times 788 = 3.940 \text{ Fcfa}$$

$$3.940 \text{ Fcfa} - 3.940 \text{ Fcfa} = 0 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice Nul.

Donc si l'on ne vend que 788 unités, le bénéfice est nul. Il faut donc vendre plus de 788 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 250 unités, on aura :

$$5 \text{ Fcfa} \times 250 = 2.500 \text{ Fcfa}$$

$$2.500 \text{ Fcfa} - 3.940 \text{ Fcfa} = -1.440 \text{ Fcfa}$$

Vente - Frais en matières premières = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Dans le village, il y a beaucoup de personnes qui sont en exode selon les saisons. Et là, il y a moins d'acheteurs. Donc même si l'on fabrique beaucoup de beignets de niébé, il se peut que l'on ne puisse pas avoir beaucoup de bénéfice.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Si ce sont les enfants qui achètent, il faut baisser le prix unitaire pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre au moment où les enfants peuvent venir acheter.

No	NP06	
Activité	Objets en cuir	
Lieu	Village artisanal de wadata	
Type	Confection des objets en cuir et la vente	
Nom de production	Français : maroquinerie Haoussa : balka, Zarma : tamou	

Matières premières

	Cuir de vache à 11.000 F CFA		Cuir de chèvre à 1.750 F
	Pâte de maïs pour 50 F		Colorant pour 1.300 F
	Fil (4 m) pour 200 F		Peau de serpent à 5.000 F
	Huile dinor ou d'arachide à 50 F		Punaises et Petits clous pour 225 F
Le coût total des matières premières et des ingrédients est de 19.575 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Ciseaux à 3.000 F		Couteaux à 1.500 F
	Aiguille à 250 F		Gros clou à 500 F
	Bois (albou) à 2.000 F.		Fer (kochigui) à 5.000 F

	Fer (magarguiri) à 1.250 F		Un Marteau à 2.500 F
	Fer (stop) 3 types à 750 + 150 + 2.000 = 2.900 F		
Les matériels nécessaires coûtent 18.900 FCFA			

Processus de fabrication des chaussures

Photos	Processus	Notes
	Travailler la peau à l'aide du bois (albou) et du fer (magarguiri) pendant 3 heures.	Enlever les petits poils.
	Couper la peau et mettre de l'huile pour que ça brille et devient lisse tout en frottant doucement (1h).	
	Faire sortir la forme des chaussures (talon) et coudre à la main.	Faire en sorte que les unités soient les mêmes.
	Mettre le colorant à la peau de chèvre coupée (15 mn).	
	Procéder au montage des chaussures (1h).	

Manière de vente

	Emballer dans un sachet en plastique.	
---	---------------------------------------	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des matières premières

19.575 F CFA (Voir les détails en haut)

Quantité de production

5 chaussures « baka »

3 chaussures « fanka »

4 chaussures « na chakané »

Calculer les bénéfices par les ventes des chaussures

Si l'on peut vendre les 12,

$$2.500 \text{ F} \times 5 = 12.500 \text{ F}$$

$$3.500 \text{ F} \times 3 = 10.500 \text{ F}$$

$$2.750 \text{ F} \times 4 = 11.000 \text{ F}$$

Soit un total de 34.000 F

$$34.000 \text{ F} - 19.575 \text{ F} = 14.425 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 317

$$2.500 \text{ F} \times 3 = 7.500 \text{ F}$$

$$3.500 \text{ F} \times 1 = 3.500 \text{ F}$$

$$2.750 \text{ F} \times 3 = 8.250 \text{ F}$$

Soit une recette de 19.250 F

$$19.575 \text{ F} - 19.250 \text{ F} = 325 \text{ F}$$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 7, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 6,

$$2.500 \text{ F} \times 2 = 5.000 \text{ F}$$

$$3.500 \text{ F} \times 2 = 7.000 \text{ F}$$

$$2.750 \text{ F} \times 2 = 5.500 \text{ F}$$

Soit 17.500 de recette,

$$17.500 \text{ F} - 19.575 \text{ F} = - 2.075 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premières = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Les objets de fabrication artisanale sont des produits qui intéressent plus les touristes. Donc la plupart des acheteurs sont dans touristes qui viennent au Niger, adresser alors l'offre à des endroits fréquentés par ces personnes. Si vous pouvez toucher ces endroits, il se peut qu'il y ait beaucoup d'acheteurs surtout en saisons de tourisme.

No	NP07	
Activité	Tapis	
Lieu	Musée national	
Type	Confection des tapis Sakala	
Nom de production	Français : tapis Haoussa : sakala Zarma : thaqué	

Matières premières

	4 paquets de fil de couleur différent à 16.000F 8 bois : 800F 3 Colorants : 3.000F
Coût Total : 19.800F	

Matériels nécessaires

	Hangar à tisser : 5.000F 5 Navettes : 2.500F 2 Pédales à 200 F	Tabouret en bois : 3.000F Natte : 600F
	Roulette : Tenders à 1.500F Pierre à pousser	
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 12.800F		

Processus de confection de Sakala

Photos	Processus	Notes
	Chaîne de tissage et le mettre dans la machine à tisser : 2H 30mn	
	Faire le bobinage : 2 Heures	
	Commencer à faire les bandes de 7 à 15 : 1 à 3 j	
	Tisser les fils pendant 2 semaines	Prendre soins de ne pas salir le fil.

Manière de vente

	Le produit dénommé "Sakala" se vend par unité entre 30.000 F et plus en fonction de la qualité
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

19800F (Voir les détails en haut)
400 F CFA de transport
Soit un total de 20200F CFA

Quantité de production

Un tapis Sakala

Calculer les bénéfices par la vente des napperons

Si l'on vend le tapis à 30.000F
 $30000 \text{ F} \times 1 = 30000 \text{ F}$
 $30.000 \text{ F} - 20200 \text{ F} = 9800 \text{ F}$ en 14 jours soit

700F par jour

Recette en Vente- Frais des matières premières, ingrédients et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre qu'un par 3 mois

$30000 \text{ F} - 20200 = 9800 \text{ F}$ en 90 jours soit 108 F par jour

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre en mois de 2 mois, on peut réaliser un bénéfice de 163F

Si l'on ne peut vendre seulement un Tapis en 24 mois

$30.000 \text{ F} - 20.200 \text{ F} = 9800 \text{ F}$ en 120 jours soit 13 F par jour

Vente - Frais en matière première Bénéfice presque nul

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien marchander pour avoir les fils moins chers de bonne qualité.

Les prix peuvent varier selon les fournisseurs (1 rouleau peut varier de 3.500 à 4.000 F)

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Généralement, ces genres des produits sont confectionnés sur commande. Réduire le temps de production par exemple 10 jours au lieu de 14. S'il n'y a pas des commande, que cette activité soit pour vous une activité secondaire.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Si ce sont les femmes surtout les jeunes mariées qui achètent, il faut trouver un système de publicité, par exemple présenter le produit aux diverses cérémonies et aux jeunes filles du quartier. L'activité permet de faire face aux charges de fonctionnement de la famille et se fait généralement sur commande, autrement l'écoulement peut poser des problèmes.

No	NP07	
Activité	Vente des canapés	
Lieu	Niamey commune 3	
Type	Tapisserie et vente des canapés	
Nom de production	Français : canapés Haoussa : salon, Zarma : salon	

Matières premières

	Un complet des cadres des canapés à 80.000 F CFA		Siphon Mousse à 30.000 F
	Tissu velours (30 m) pour 30.000 F		Un rouleau de caoutchouc à 1.500 F
	15 Sacs vides à 1.875 F		Colle à 1.500 F
	Fil pour 1.250 F		Carton vide à 2.500 F
	3 kg de Pointes à 3.000 F		
Le coût total des matières premières est de 151.625 F CFA			

Matériels nécessaires

	Rabot à 2.000 F		3 Marteaux à 4.500 F
	Centimètre à 250 F		Tenaille à 2.000 F

	Tourne visse, pince, couteau et lime à 5.000 F		1 Grande table à 15.000 F
	1 Ciseau à 500 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 29.250 F CFA			

Processus

Photos	Processus	Notes
	Peindre les cadres (2h).	
	Mesurer et couper la mousse et le tissu (1 h).	
	Placer le caoutchouc à la partie du coussin et dossier (2 h).	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Placer les sacs vides derrière les canapés	
	Mettre la mousse (60 mn).	
	Coudre le tissu coupé pour lui donner la forme des canapés (30 minutes).	
	Monter le tissu (1h30 minutes).	

Manière de vente



Les canapés se vendent en un ensemble (un long de 3 places et 4 petits d'une place).

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

151.625 F (Voir les détails en haut)

3.000 F CFA de transport

50.000 F CFA de prime des apprentis

Total dépenses : 204.625 F CFA

Quantité de production

Un ensemble (un long de 3 places et 4 petits d'une place).

Calculer les bénéfices par les ventes de la farine

Si l'on peut vendre le complet,

$500.000 \text{ F} \times 1 = 500.000 \text{ F}$

$500.000 \text{ F} - 204.625 \text{ F} = 295.375 \text{ F}$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut pas vendre pendant un temps record, la valeur des canapés diminue, ils se décolorent et peuvent perdre plus de la moitié de leur valeur initiale.

$200.000 \text{ F} \times 1 = 200.000 \text{ F}$

$204.625 \text{ F} - 200.000 \text{ F} = -4.625 \text{ F}$

Vente -Frais ingrédients et autres frais : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

En ville, il y a beaucoup de personnes qui s'intéressent aux canapés surtout les jeunes employés et les jeunes mariés. Donc il y a des acheteurs, mais pour éviter tout risque de mévente, il ne faut pas trop produire pour attendre les clients. Il adopter la stratégie de la fabrication sur commande.

Aux approches des fêtes, beaucoup des gens cherchent soit à reprendre la tapisserie de leurs anciens canapés ou à les changer complètement. En ces périodes, il se peut qu'il y ait beaucoup de clients. C'est une activité pratiquée uniquement par les hommes et qui demande beaucoup de plus de moyens financiers et de technicité. Elle permet de faire face aux charges de fonctionnement de la famille et même de dégager certains bénéfices.

No	NP08	
Activité	Huile d'arachide	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Produit agricole transformés en aliment et la Vente	
Nom de production	Français : Huile d'arachide Haoussa: May, Zarma : Dji	

Matière première (Nom, Quantité, Tarif etc.)

	6 tia d'arachide grains à 5.000 F		2 sachets de Sel à 75 F
	Un fagot de bois de chauffe à 500 F		Eau à 15 F
Le coût total des matières premières s élève a 5.590 F CFA			

Matérielles nécessaires

	Récipient à eau = 400 F CFA		Petite tasse sur laquelle on pose la tasse trouée = 350 F
	1 petite et 3 grandes Calebasses : 250 F + 1.500 F = 1.750 F		Deux tasses en plastique à 6.000 F
	Poêle à 1.500 F		Moulage des 6 tia à 600 F soit 100 f par tia.
	1 Cuillère à 100 F		1 Louche à 250 F
	1 Tasse trouée à 600 F		1 Plateau à 1.000 F

	Ecumoire = 500 F		1 Fourneau à 1.000 F
	1 Mortier et 1 à 5.500 F		1 Planche ou 1 petite pierre à 150 F
	1 natte à 1.000 F		1 Tamis à 500 F

Recettes (peut durer deux jours)

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser l'arachide des petits cailloux pendant 90 minutes	
	Mettre le feu au sable pendant 10 minutes	Chercher du sable blanc sans cailloux.
	Mettre l'arachide dans le sable pour cuire pendant 60 min.	Faire cela petit à petit jusqu'à épuiser la quantité d'arachide.
	Remuer petit à petit sans s'arrêter jusqu'à la cuisson.	Avec un feu doux.
	Enlever l'arachide.	Utiliser de préférence une calebasse.

	Séparer les graines d arachide du sable (60 mn)	Utiliser un tamis.
	Les versées sur une natte ou sur un sac.	Utiliser de préférence une natte.
	Avec la petite planche, remuer pour enlever le son.	Faire attention pour ne pas endommager l arachide.
	Remettre dans la calabasse.	
	Enlever le son pour avoir uniquement les graines blanches (120 mn).	Ne pas laisser trop de graines rouges.
	C est ces graines blanches qu on amène pour moudre soit a la main avec deux pierre soit a la machine (2 mn).	Dans tout le cas, il faut bien moudre l arachide.
	La pâte d arachide après la machine (10 mn).	
	Cette pâte est versée dans un mortier.	Eviter de mettre du sable dans le mortier. Si la quantité da la pâte est énorme, diviser en petites quantités.
	Mettre un peu d eau.	L'eau chaude est beaucoup conseillée.

	Mettre le pilon dans le mortier contenant la pâte.	Prendre de la patience et du courage.
	Remuer petit a petit jusqu'à obtenir une pâte homogène.	
	La pâte homogène prend une couleur maronne.	
	L huile commence a jaillir peu a peu.	
	Enlever l huile a l aide d une louche et d une tasse (4 heures).	
	Verser l huile dans une plus grande tasse.	
	Enlever la pâte restante et la mettre dans un récipient.	
	Faire des boulettes avec la pâte restante (2 heures).	
	Verser l huile ainsi obtenue dans une poêle sous feu.	

	Mettre les boulettes dans l'huile chaude.	
	Remuer les boulettes.	
	On obtient environ 1.500 tourteaux (2 heures).	
	Huile une fois chauffée est prête à consommer. On obtient 2,5 litres.	

Manière de vente

	Vente en litre: 1 litre à 750 F	Beaucoup des gens préfèrent plus l'huile d'arachide que l'huile de palme surtout si l'on veut l'utiliser comme ingrédient dans les préparations sans feu.
	Vente des tourteaux en raison 2 noix à 5 F.	

Réfléchissez avant de commencer les activités, combien peut on avoir de bénéfice en tenant compte de toutes les dépenses nécessaires à l'activités ?

Frais des matières premières (6.190 F CFA)

6 tia à 800 F/ tia soit 4.800 f CFA
1 seau d eau à 15 F
Du sel pour 75 F CFA
Bois de chauffe pour 500 F CFA
Frais de transport = 200 F
Frais de moulin = 600 F

Quantité de production

6 litres d'huile et 1.500 F de tourteaux.

Calculer le bénéfice par les ventes de l'huile et de tourteaux

Si l'on peut vendre le litre à 750 f et 2 tourteaux à 5 f on aura :

$$750 \text{ F} \times 6 = 4.500\text{F}$$

$$5 \text{ F} \times (1.500 / 2) = 3.750 \text{ F}$$

$$8.250 \text{ F} - 6.190 \text{ F} = 2.060 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières = Il y a un bénéfice consistant.

Si l'on ne peut obtenir que 4 litres d'huile et 1.500 tourteaux, on aura :

$$750 \text{ F/litres} \times 4 \text{ litres} = 3.000 \text{ F} \text{ et } 3.750 \text{ F de tourteaux soit } 6.750 \text{ F}$$

$$6.750 \text{ F} - 6.190 \text{ F} = 560 \text{ F}$$

Vente- Frais des matières premières= Bénéfice faible.

Donc c'est seulement si l'on produire et vendre plus de 5 litres d'huile et 1.500 tourteaux on peut avoir le bénéfice. L'étape de l'extraction d'huile est la plus dure, plus cela prend du temps, plus ça produit plus d'huile et plus la pâte d'arachide devient plus difficile à la tourner dans le mortier.

Si l'on ne peut produire seulement la moitié soit 3 litres d'huile on aura alors :

$$750 \text{ F} \times 3 = 2.250 \text{ F} \text{ et } 3.750 \text{ F soit } 6.000 \text{ F CFA, donc}$$

$$6.000 \text{ F} - 6.190 \text{ F} = - 190 \text{ F}$$

Ventes - Frais des matières premières = la perte

Pour avoir le bénéfice, vous effectuez les calculs suivants

1. Faites le calcul de bénéfice (rentabilité)

Faites des simulations si la recette en vente peut être au dessus des frais des matières premières, l'activité est rentable.

Sinon même si l'on fait l'activité, il peut y avoir de perte.

2. Achetez les matières premières lorsque cela n'est pas cher.

Le prix de l'arachide peut varier selon les saisons (1tia peut varier de 800 à 1.600 F)

En cotisant un peu de l'argent, il faut acheter les matières lorsque cela n'est pas cher.

3. Régler les quantités de production en fonction du temps du travail.

C'est une activité généralement pratiquée par les femmes des zones de production de l'arachide. Elle permet de faire face aux besoins sociaux de la famille tels que les mariage et baptême et la restauration des enfants à l'école de la pause de 10 heures.

No	NP09	
Activité	Bijoux	
Lieu	Village artisanal de wadata	
Type	artisanat	
Nom de production	Français : Bijoux Haoussa : Zarma :	

Prix de ventes des produits fabriqués en argent (Nom, Quantité, prix etc.)

	15 Bracelets à 300.000 F		100 Bagues à 200.000 F
	30 Chaînes à 450000F		300 Boucles d'oreilles à 300.000 F
	50 Croix à 300.000 F		
Coût total: 1.550.000 F			

Matériels utilisés dans la fabrication

	5 Pinces : 6.000 F		1 Enclume à 2.000 F
	12 Lûmes à 11.500 F		3 Ciseaux à 4.000 F
	1 soufflet à 20.000 F		Pointe à graphe 2.000 F

	1 brosse en fer à 1.500 F		Chalumeau à 15.000F
	3 Marteaux à 15.000 F		2 scies à 12.000 F

Processus de fabrication

Photos	Processus	Notes
	Peser l'argent massif 15 g et le fondre (20 minutes).	Bien vérifier le canari si il n'y a pas du sable de dans et bien nettoyer.
	Ajouter un peu de bouraxe dans l'argent fondu (10 minutes).	
	L'argent fondu est versé dans la moule de prise de forme (5 minutes).	
	Travailler le lingot d'or jusqu'à obtenir la mesure souhaitée (15 minutes).	
	Donner la forme ronde et souder les 2 bouts (5 mn).	
	Limer et décorer la bague, puis laver avec de l'eau chaude en y ajoutant du sel à laine (10 mn)	

Coût d'achat de matières premières

	Argent : 900.000 F
Coût d'achat total	900.000 F

Manière de vente

	Par unité et par paires pour les boucles d'oreilles
---	---

Quantité Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achats de produits

900.000 F (Voir les détails en haut) 1

Prix de vente des produits : 1.550.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de bijoux

Si l'on peut vendre tous les bijoux,

$1550000F - 900000F = 650.000F$ de bénéfice.

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des bijoux

775.000 F – 90.000 F = - 125000 F PERTE

Vente- Frais des ingrédients = PERTE.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des bijoux

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Vendre au moment de fête et de foire

4. Bien travailler la pierre donc produire de bonne qualité

C'est une activité uniquement pratiquée par les hommes généralement d'ethnie touareg, elle se fait transmet par héritage. Elle permet de faire face au charge de fonctionnement de la famille, même si c'est une activité qui n'est pas bien vue dans les sociétés car elle les considère comme des personnes de castes.

Catalogue d'AGR : Producteur

No	NP10	
Activité	Teinture	
Lieu	Musée national	
Type	Teinture	
Nom de production	Français : teinture Haoussa : rini, Zarma : sini	

Matières premières

	Tissu vierge 100% coton 2,5 m à 600 F soit 1.500 F CFA		Bougies la cire 1 paquet à 350 F CFA
	Colorants à 1.500 F CFA		Soude hydro poudres à 2.000 F CFA
	Pétrole pour 500 F CFA		Eau pour 15 F CFA
	Bois pour 100 F CFA		Charbon du bois pour 125 F CFA
Les matières premières s'élève à 6.090 F CFA.			

Matériels nécessaires

	2 petits pinceaux à 450 F soit 900 F CFA		Un fourneau à 350 F CFA
	Un fer à repasser à 3.000 F CFA		Une boîte vide à 100 F CFA
	Une bassine à 2.500 F CFA		Un seau à 1.500 F CFA

	Boite vide (de peinture) à 500 F CFA		Une table à 10.000 F CFA
	tonneau en fer vide à 2.000 F		Une chaise à 3.500 F CFA
	Bic, crayon et gomme à 115 F pour faire les dessins.		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 24.465 F			

Processus de fabrication de savon (2 jours)

Photos	Processus	Notes
	Choisir un motif et dessiner sur le tissu avec un crayon à papier (2 heures).	
	Dissoudre les bougies dans une boite vide sur le fourneau (5 minutes).	
	Appliquer la solution de la bougie sur le dessin à l'aide des pinceaux (3 heures)	Faire attentivement pour bien suivre les traces
	Couvrir le fonds avec la bougie (1 heure).	
	Préparer le ou les colorants (15 minutes).	
	Tremper le tissu dans le colorant pendant 20 minutes.	

	Laisser sécher le tissu teinté.	Laisser sécher en tirant pour bien sortir la forme.
	Enlever la bougie à l'aide d'un couteau et laver le tissu une deuxième fois (1 heure).	
	Laver le cette fois ci avec du pétrole chaud (30 minutes)	
	Repasser le tissu après l'avoir séché (10 minutes).	

Manière de vente

	Se vend en formats de tableau. Il existe 5 formats différents.	
---	--	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

6.090 F (Voir les détails en haut)
1.000F de cotisation mensuelle pour le musée
400 F de transport et
500 F pour la nourriture de la journée
Soit un total de 7.990 F CFA

Quantité de production

5 tableaux de format moyenne.

Calculer les bénéfices par la vente des nappes

Si l'on peut vendre les 5 tableaux bien teintés,

$$3.000 \text{ F} \times 5 = 15.000 \text{ F}$$

$$15.000 \text{ F} - 7.990 \text{ F} = 7.010 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 3 tableaux :

$$9.000 \text{ F} - 7.990 \text{ F} = 1.010 \text{ F}$$

Vente - Frais engagés = Bénéfice faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 3 tableaux, on peut réaliser un bénéfice substantiel.

Si l'on ne peut vendre seulement que 2 tableaux,

$$3.000 \text{ F} \times 2 \text{ F} = 6.000 \text{ F}$$

$$6.000 \text{ F} - 7.990 \text{ F} = - 1.990 \text{ F}$$

Vente - Frais engagés- On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien faire la teinture pour obtenir des jolis tableaux avec une couleur de qualité.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Les objets de fabrication artisanale sont des produits qui intéressent plus les touristes. Donc la plupart des acheteurs sont dans touristes qui viennent au Niger, adresser alors l'offre à des endroits fréquentés par ces personnes. Si vous pouvez toucher ces endroits, il se peut qu'il y ait beaucoup d'acheteurs surtout en saisons de tourisme.

4. Conseils :

Eviter d'exposer les produits sous soleil car, les rayons solaires décolorent les tableaux.

No	NP11	
Activité	Jus glacé	
Lieu	Kalley sud	
Type	Produits transformés en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : jus glacé Haoussa : bombo glacé Zarma : Apolo	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	Farine de fruit de baobab : 1,5 kg à 300 F		Aromatique à 350 F
	2 kg de sucre : 1.000 F		Feuilles de menthe ananas : 50 F
	Eaux : 10 F		Colorant : 100 F
Le coût total des ingrédients s'élève à 1.810 F CFA.			

Matériel nécessaire

	Réfrigérateur : 300.000 F		Tamis : 250 F
	2 Seaux à 2.500 F		2 Tarmous : 25.000 F
	Louche à 125 F		Electricité : 15.000 F /mois
Le coût des matériels est de 327.875 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Tamiser la farine du baobab (15 minutes)	Mettre le sucre + aromatique + sucre vanillé + jus menthe ananas (10mn)
	Délayer dans cette farine dans 1 eau (10minutes).	Remuer tout le mélange (15minutes)
	Utiliser la louche pour remuer le mélange eau +baobab (30 minutes)	Utiliser la louche pour mettre le jus en petite quantité dans les plastiques (60minutes)
	Mettre dans des sachets.	Mettre au réfrigérateur
		Quand c'est glacé enlever du réfrigérateur et mettre dans les ter mous pour vendre

Manière de vente

	Vendre en petits plastiques
---	-----------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

1.810 F (Voir les détails en haut)

5 Sachets : 750 F

Frais d'électricité de 500 F par jour

Soit au totale 3.060 F

Quantité de production

Jus glacé 200 unités 5.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes du jus glacés

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 200 unités, on aura :

$$25 \text{ F} \times 200 = 5.000 \text{ F}$$

$$5.000 \text{ F} - 3.060 \text{ F} = 1.940 \text{ F}$$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 92 unités, on aura :

$$25 \text{ F} \times 92 = 2.300 \text{ F}$$

$$2.300 \text{ F} - 3.060 \text{ F} = - 760 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = **perdre**.

Donc si l'on ne vend que 92 unités, il y a perte. Il faut donc vendre plus de 92 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

3. Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Si ce sont les enfants qui achètent, il faut baisser le prix unitaire pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre au moment où les enfants peuvent venir acheter.

Ne pas produire en saison froide

4. il faut diminuer le prix ou fabriquer des jus glacés de 5 F l'unité pour que les enfants puissent acheter.

C'est une activité essentiellement pratiquée par les femmes ayant une certaine assise financière, car il faut disposer d'une maison électrifiée et pouvoir s'acheter un congélateur ou réfrigérateur. Elle permet de faire face à certaines charges de fonctionnement de la famille et de contribuer la scolarisation des enfants et leurs habillement surtout en période de fête ou de la rentrée.

No	NP12	
Activité	Pâte lisse de maïs	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Transformation des aliments et la Vente	
Nom de production	Français : pâte lisse de maïs Haoussa : Kapa, Zarma : Kappa	

Ingrédients

	Mais (1/2 sac) pour 7.500 F		2 sachets de plastique à 500 F
	Bois de chauffe pour 300 F		Eau pour 100 F
Le coût total de cette recette s'élève à 8.400 F CFA			

Matérielles nécessaires

	1 marmite pour 10.000 F		Une petite cuillère à 250 F
	Une spatule à 500 F		2 louches à 500 F
	Un fourneau à 1000 F		2 seaux à 2.000 F
	2 récipients pour 3.800 F		2 canaris pour 2.500 F
	2 nattes pour 1.000 F		2 tamis à 1.000 F
	Un plateau à 1.500 F		2 calabasses pour 1.000 F
Le coût total des matériels nécessaires à cette activité est 24.800 F			

Recette se prépare en deux jours

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser le maïs des impuretés et enlever le son après avoir piler ou l'amener à la machine (30 à 45 minutes)	Ne laisser aucuns petits cailloux.
	Tremper le maïs dans l'eau et la laisser pendant 2 jours	
	Bien laver et laisser sécher sur des nattes (15 minutes)	Faire attention à la poussière
	Moudre le maïs à l'aide de moulin ou de pilon (20 minutes).	
	Verser la farine dans un récipient contenant de l'eau et la délayer à l'aide d'une louche (10 minutes)	Faire attention avec les petits insectes et autres saletés.
	Utiliser le tamis en tissu pour enlever les brisures en passant le mélange sur ce tissu attaché sur un autre récipient (20 minutes)	
	La solution ainsi obtenue est versée dans une marmite et laisser durée 1 heure sans remuer. L'eau monte en laissant la farine en bas. Enlever attentivement l'eau et conserver la solution de farine concentrée (20 minutes)	Faire attention avec les petits insectes et autres saletés.
	Préparer le feu et monter une marmite pleine d'eau (5 minutes)	
	Verser petit à petit cette solution concentrée dans la marmite en remuant doucement à l'aide de la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène et consistante et laisser cuir à petit feu (1 heure)	Faire attention avec les petits insectes et autres saletés.

	Avec une louche, verser la pâte dans les plastiques à raison de 2 mesures par sachet et les attacher.	Bien laver les mains avant cette opération pour ne salir les plastiques
---	---	---

Manière de vente

	Vente de la pâte dans des petits sachets
---	--

Réfléchissez avant de commencer les activités, combien peut on avoir de bénéfice en calculant les dépenses nécessaires aux activités

Frais de matière première et autres frais (8.800 F)

8.400 F (Voir les détails en haut)

400 F = frais de transport

Quantité de production

Une préparation de 15.000 F (600 sachets de 25 F)

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre 600 sachets,

$$25 \text{ Fcfa} \times 600 = 15.000 \text{ Fcfa}$$

$$15.000 \text{ Fcfa} - 8.800 \text{ Fcfa} = 6.200 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières= Il y a de bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 352 sachets, on aura :

$$25 \text{ Fcfa} \times 352 = 8.800 \text{ Fcfa}$$

$$8.800 \text{ Fcfa} - 8.800 \text{ Fcfa} = 0 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 352 sachets, on peut avoir le bénéfice

Si l'on peut vendre seulement la moitié soit 300 sachets, on aura :

$$25 \text{ F} \times 300 = 7.500 \text{ F}$$

$$7.500 \text{ F} - 8.800 \text{ F} = -1.300 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premières = on est en perte

Pour avoir le bénéfice, faites les calculs suivants

1. Faites le calcul de bénéfice (rentabilité)

Faites une simulation si la recette en vente peut être au dessus des frais de matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on peut tourner à perte

2. Achetez les matières premières lorsque cela n'est pas cher. Pendant les périodes des récoltes, les denrées alimentaires coûtent moins chères (l'ia peut être acheté à 350 F). En cotisant un peu de l'argent, vous pouvez acheter les matières et stocker. En ce moment, vous réalisez plus de bénéfice ce qui va vous permettre d'aider votre mari en prenant en charge des petites dépenses (vos besoins et ceux des vos petits enfants).

3. Régler les quantités de production en fonction du nombre des acheteurs et de la période de vente et des lieux.

Des divers villages, il y a beaucoup de personnes qui viennent en exode à Niamey après les travaux champêtres pour chercher du travail. Donc il y a plus d'acheteurs.

Par contre, à la saison hivernale, ces exodents rentrent chez eux, donc il y a moins d'acheteurs d'où risque d'invendus.

4. Votre activité peut aussi concerner certaines femmes qui passent la journée au marché et qui achètent à manger sans faire la cuisine. Donc à travers votre activité vous contribuez à l'allègement des tâches des certaines femmes.

C'est une activité surtout pratiquée par les femmes en vue de faire face à certaines insuffisances de la prise en charge de la famille par le mari. Elle peut se pratiquer facilement avec des moyens techniques et financiers modestes.

No	NP13	
Activité	Riz au haricot	
Lieu	Poudrière	
Type	Transformation des aliments et la Vente	
Nom de production	Français : riz au haricot Haoussa : waké da chinkafa, Zarma : doungourin da mo	

Ingrédients

	Niébé (1/2 tiya) pour 275 F		Huile (3 litres) pour 1.950 F
	Riz (5 kg) pour 1625 F		Piment pour 500 F+ Sel pour 50 F+ Maggis pour 200 F pile
	Une pincée du natron à 25 F		Bois de chauffe pour 300 F
	Eau pour 50 F		Tomate pour 500 F
Le coût total de cette recette s'élève à 5.475 F CFA			

Matérielles nécessaires

	2 marmites pour 17.500 F		Une petite cuillère à 250 F
	2 grandes tasses à 14.000 F		2 ensembles cuillères pour 5.000 F
	4 plateaux pour 4.000 F		Casserole à 5.000 F
	2 plateaux en fer pour 5.000 F		35 Assiettes pour 3500 F
	2 bancs pour 12.000 F		Grandes tables pour 15.000 F

	2 seaux pour 3.000 F		2 Grandes bassines pour 14.000 F
	2 petites bassines pour 3.000 F		Cuillères à soupe pour 1.000 F

Le coût total des matériels nécessaires à cette activité est 102.250 F

Recette se prépare de bonheur 3h à 5h du matin

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser le riz et le haricot des impuretés (15 à 30 mn)	Ne laisser aucuns petits cailloux. Choisir du niébé sans traces d'attaque par les insectes.
	Laver le haricot à grande eau	
	Verser le haricot dans une casserole contenant de l'eau. Poser sous le feu et attendre que l'eau bout pour ajouter un peu de natron.	Faire attention de ne mettre trop d'eau
	Quand le haricot est à moitié cuit, y ajouter le riz bien lavé. Fermer la casserole et laisser cuire	
	Frir l'oignon, la tomate fraîche dans l'huile puis ajouter un peu du sel et de maggi au mélange précédent	

Manière de vente

	Vente dans des petites assiettes	
---	----------------------------------	--

Réfléchissez avant de commencer les activités, combine on peut avoir des bénéfices en calculant les dépenses nécessaires aux activités

Frais de matière première et autres frais (6.775 F)

5.475 F (Voir les détails en haut)

1.000 F = frais de transport

300 F = Mangé

Quantité de production

Une préparation de 12.000 F (120 assiettes de 100 F)

Calculer les bénéfices par les ventes

Si l'on peut vendre 120 assiettes,

$$120 \text{ Fcfa} \times 100 = 12.000 \text{ F}$$

$$12.000 \text{ F} - 6.775 \text{ F} = 5.225 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des matières premières= Il y a de bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 67 assiettes, on aura :

$$100 \text{ Fcfa} \times 67 = 6.700 \text{ Fcfa}$$

$$6.775 \text{ Fcfa} - 6.700 \text{ Fcfa} = 75 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des matières premières = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre plus de 67 assiettes, on peut avoir le bénéfice

Si l'on peut vendre seulement la moitié soit 60 assiettes, on aura :

$$100 \text{ F} \times 60 = 6.000 \text{ F}$$

$$6.000 \text{ F} - 6.775 \text{ F} = -775 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premiers = Il existe la perte

Pour avoir le bénéfice, faites les calculs suivants

1. Faites le calcul de bénéfice (rentabilité)

Faites une simulation si la recette en vente peut être au dessus des frais de matières premières.

Sinon même si l'on fait l'activité, on peut tourner à perte

2. Achetez les matières premières lorsque cela n'est pas cher. Pendant les périodes des récoltes, les denrées alimentaires coûtent moins chères (1tia peut être acheté à 250 F). En cotisant un peu de l'argent, vous pouvez acheter les matières et stocker.

3. Régler les quantités de production en fonction du nombre des acheteurs et de la période de vente.

Des divers villages, il y a beaucoup de personnes qui viennent en exode à Niamey après les travaux champêtres pour chercher du travail. Donc il y a plus d'acheteurs.

Par contre, à la saison hivernale, ces exodents rentrent chez eux, donc il y a moins d'acheteurs d'où risque d'invendus.

Préparer de bonheur pour gagner les clients qui sortent très tôt le matin et les petits enfants pour les casse croûtes.

4. Réfléchissez qui peut acheter.

Puisque aussi les enfants achètent, il faut baisser le prix et vendre des quantités de 50 F pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre dans les écoles où les enfants peuvent venir en acheter, pendant les récréations scolaires.

C'est une activité très pratiquée généralement par les femmes dont les maris n'arrivent à prendre en charge le fonctionnement de la famille. Cette activité permet de combler les manques à gagner.

No	NP14	
Activité	Napperons	
Lieu	Village artisanal wadata	
Type	Confection des napperons	
Nom de production	Français : napperons Haoussa : napperon , Zarma : nappero	

Matières premières

	6 rouleaux de fil N° 10 à 800 F soit 4.800 F CFA		Gomme arabique à 50 F
Le coût total de la matière première est de 4.850 F CFA			

Matériels nécessaires

	Aiguille N° 9 à 150 F		Dessins à 500 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 650 F CFA			

Processus de confection des napperons (14 jours)

Photos	Processus	Notes
	Acquisition du fil et de l'aiguille ou crochet (1 heure).	Le choix du fil dépend de la forme du napperon à confectionner.
	Parmi les dessins, choisir la forme du napperon.	
	Prendre le crochet et faire un nœud avec 10 mailles en l'air (2 mn). Une fois le nœud fermé, faire des briques simples pour le premier tour. Faire le 2ème tour en piquant sur le premier (15 mn).	
	En regardant le dessin choisi, commencer à donner une forme au napperon et continuer à tisser jusqu'à la fin (45 mn).	Prendre soins de ne pas salir le fil.
	Laver les napperons avec une solution de la gomme arabique (15 mn).	Laisser sécher en tirant pour bien sortir la forme.

Manière de vente

	Le napperon se vend en un ensemble de 7 petits napperons pour les canapés et un grand pour la table.	Bien repasser l'ensemble.
---	--	---------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais de la matière première, ingrédient et autres frais :

4.850 F cfa (Voir les détails en haut)

400 F CFA de transport

Soit un total de 5.250 F CFA

Quantité de production

Un complet des napperons

Calculer les bénéfices par la vente des napperons

Si l'on vend le complet,

$15.000 \text{ F cfa} \times 1 = 15.000 \text{ F cfa}$

$15.000 \text{ F cfa} - 5.250 \text{ F cfa} = 9.750 \text{ F cfa}$ en 14 jours soit 695 F par jour

Recette en Vente- Frais des matières premières, ingrédients et autres frais = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre qu'un par 3 mois

$15.000 \text{ F cfa} - 5.250 \text{ F cfa} = 9.750 \text{ F cfa}$ en 90 jours soit 108 F par jour

Vente - Frais des ingrédients = Bénéfice très faible.

Donc si l'on peut vendre en mois de 2 mois, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement un complet en 4 mois

$15.000 \text{ F cfa} - 5.250 \text{ F cfa} = 9.750 \text{ F cfa}$ en 120 jours soit 80 F par jour

Vente - Frais en matière première - On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés en fonction du temps de vente.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Bien marchander pour avoir les fils moins chers de bonne qualité.

Les prix peuvent varier selon les fournisseurs (Irouleau peut varier de 800 à 1.250 F CFA)

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

D'habitude, ces genres des produits sont confectionnés sur commande. Réduire le temps de production par exemple 10 jours au lieu de 14. S'il n'y a pas des commande, que cette activité soit pour vous une activité secondaire.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Si ce sont les femmes surtout les jeunes mariés qui achètent, il trouver un système de publicité, par exemple présenter le produit aux diverses cérémonies et aux jeunes filles du quartier.

C'est une activité qui est surtout pratiquée par les jeunes femmes mariées soit forme de passe temps. Elle permet de participer aux ornements des maisons. C'est une activité permet également a la jeune femme de se procurer de certains moyens financiers pour face a sa nouvelle fonction dans la société.

No	NP15	
Activité	Boule du mil	
Lieu	Poudrière	
Type	Transformation des produits agricoles en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : boule de mil Haoussa : houra, Zarma : Doonou	

Matières premières et ingrédients

	Mil 9 tia à 450 F par tia soit 4.050 F		Un tas de Bois à 300 F
	Piment à 100 F		Eau pour 30 F
	Autres piments (garan fani, gingembre, dan kamchi, clou de giraffe) 25 F chacun soit 100 F		Sucre en carreaux à 30 F
	Lait caillé pour 750 F		Moulage des grains à 225 F
Le coût total des matières premières est de 5.360 F CFA			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 5.500 F		Marmite à 14.500 F
	6 Calebasses pour 3.000 F		3 Seaux à 3.000 F
	Une Grande cuillère à 375 F		une louche à 275 F
	Une Petite tasse en plastique à 270 F		Une Grande tasse à 850 F
	Un Tamis à 500 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 28.270 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Piler le mil pour enlever la peau (3h) ou l'amener à la machine pour cette opération.	
	Séparer le son du mil à l'aide d'un tamis ou d'un vant (1 h).	
	Laver le mil, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine (2 h).	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Piler le garan fani, gingembre, dan kamchi, clou de girafle et les mélanger à la farine (10 mn).	
	Utiliser un tamis pour séparer la farine fine des débris du piment (20 mn).	
	Confectionner des boulettes de volume moyen (remplir les mains), sans mettre de l'eau dans la farine.	
	Mettre ces boulettes dans la marmite contenant de l'eau bouillante et faire bouillir pendant 2 heures.	
	Mettre les boulettes aussitôt sorties de la marmite dans le mortier pour les briser et laisser se refroidir dans une calebasse (30 mn).	
	Piler les brisures en y ajoutant un peu de l'eau jusqu'à obtenir une boule homogène et consistante (30 mn).	Ne pas mettre trop d'eau et piler doucement en tournant la boule.
	Avec la boule ainsi obtenue, confectionner des petites boulettes prête à la consommation.	

Manière de vente

	Se vend en boulette. Pour la consommation on y ajoute du lait caillé, du sucre et de l'eau et on l'écrase jusqu'à obtenir un mélange homogène. On la boit avec une louche.	Des clients aisés ajoutent du glaçon surtout quand il fait chaud.
---	--	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

5.360 F (Voir les détails en haut)

400 F CFA du mangé

Total dépenses : 5.760 F CFA

Quantité de production

Boulettes de boule de mil : 250

Calculer les bénéfices par les ventes de la boule

Si l'on peut vendre 250,

$$25 \text{ F} \times 250 = 6.250 \text{ F}$$

$$6.250 \text{ F} - 5.760 \text{ F} = 490 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 230

$$25 \text{ F} \times 230 = 5.750 \text{ F}$$

$$5.750 \text{ F} - 5.760 \text{ F} = 10 \text{ Fcfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice sensiblement nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 230, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 125 boulettes

$$25 \text{ F} \times 125 = 3.125 \text{ F}$$

$$3.125 \text{ F} - 5.760 \text{ F} = -2.635 \text{ F}$$

Vente—Frais ingrédients et autres frais = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres consommations intermédiaires.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

Les prix du mil peuvent varier selon la saison (un tia peut varier de 250 Fr à 750Fr)

En cotisant un peu d'argent, on peut acheter le mil pendant la récolte lorsque cela n'est pas cher.

Le mil est une denrée qui n'est facilement pas périssable, donc on peut le conserver autant de temps qu'il faut. Sinon en cette période il faut suivre le marché, jouer sur le poids des boulettes.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Dans la ville, il y a beaucoup de personnes qui viennent en exode selon les saisons pour travailler. Ces personnes laissent leurs femmes aux villages et donc ils n'ont pas qui pour leur préparer à manger, ils s'intéressent à ces vendeurs donc là, il y a plus d'acheteurs. Il faut profiter de ces périodes pour maximiser la production. De la même façon, en saison chaude, les gens ont besoin beaucoup plus de la boule. En dehors de ces périodes, il y a moins besoin donc moins d'acheteurs même si l'on produit assez, il se peut que l'on ne puisse pas avoir assez de bénéfice. Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

C'est une activité uniquement pratiquée par les femmes surtout les vieilles. Elle leur permet de faire face à leurs besoins quotidiens de la vie.

No	NP16	
Activité	Galettes du mil	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Production des galettes de mil et sa vente	
Nom de production	Français : galettes Haoussa : waina, Zarma : massa	

Matières premières (Nom, Quantité, prix etc.)

	5 tia (8kg) de mil à 3.000 F		Doum 1 tia à 300 F
	Un sachet de farine de Sucre à 175 F		Une pincée de Natron à 25 F
	Sel à 50 F		2 litres d'huile dinor à 1.400 F
	Un tas de Bois à 400 F		Un sachet de Piment à 200 F
	Arôme maggi à 50 F		Tourteaux à 350 F
	Jus de tomate à 150 F		Une noix d'Oignon à 50 F
Le coût total des ingrédients est de 6.200 F CFA.			

Matériels nécessaires

	Ensemble fourneau + poêle pour 3.000 F		Cuillère plate à 150 F
	Louche à 100 F		1 cuillère à 150 F

	12 assiettes en plastiques pour 1.200 F		Une grande bassine à 3.000 F
	2 calabasses à 1.500 F		1 Seau plastique à 1.000 F
	1 Plateau à 1.500 F		
Le coût total des matériels nécessaires s'élève à 11.600 F CFA.			

Processus de production (durée 2 jours)

Photos	Processus	Notes
	Piler le mil pour enlever la peau (1h 30 minutes).	
	Séparer le son du mil à l'aide d'un tamis ou d'un van (30 mn).	
	Laver le mil, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine (2 h).	Prendre soins d'enlever les graines de sable se trouvant au fond du récipient.
	Utiliser un tamis pour séparer la farine fine des brisures et les conserver séparément (20 mn).	
	Concasser le doum, le mettre dans passoire (filtre) ou une calabasse trouée, y ajouter de l'eau pour égoutter (1 h).	

	Recueillir cette eau et la porter à ébullition (1 h).	
	Verser les brisures dans cette eau bouillante tout en remuant afin d'obtenir une pâte sucrée pas très consistante (2 h).	
	Malaxer afin d'obtenir une pâte homogène et laisser reposer toute une nuit (5 h).	Bien couvrir pour éviter la poussière.
	Le matin de bonheur, reprendre cette pâte, la délayer en y ajoutant de temps en temps un peu du natron afin de diminuer son aigreur. Ajouter un peu du sucre, du sel et des morceaux de l'oignon (30 mn).	
	A l'aide d'une louche, prendre le mélange et verser dans la poêle contenant un peu d'huile (une demi cuillère à soupe par galette) sur un feu doux (4 h).	Ne pas laisser trop frire sinon ça va se noircir.

Manière de vente

	La galette se mange avec du piment à base du tourteau ou de la sauce de tomate. Elle se mange aussi avec la sauce à la viande de tête de mouton.	Se sert dans une assiette ou une tasse.
---	--	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

6.200 F CFA (Voir les détails en haut)

Autres frais (mangé) : 300 f/j

Total : 6.500 F CFA

Quantité de production

Galette de mil 10 F cfa × 1000 = 10.000 F cfa

Calculer les bénéfices par les ventes de beignets de niébé

Si l'on peut vendre toute la production de 1000 galettes,

10 F cfa × 1000 = 10.000 F cfa

10.000 F cfa – 6.500 F CFA = 3.500 F cfa

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 650 galettes, on aura :

$$10 \text{ F cfa} \times 650 = 6.500 \text{ F cfa}$$

$$6.500 \text{ F CFA} - 6.500 \text{ F cfa} = 0 \text{ F cfa}$$

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice Nul.

Donc si l'on peut vendre plus de 650, on peut réaliser un bénéfice qui permettra de contribuer aux dépenses de la famille en santé, habillent et les fournitures scolaires des petits enfants.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 500

$$10 \text{ F cfa} \times 500 = 5.000 \text{ F cfa}$$

$$5.000 \text{ F cfa} - 6.500 \text{ F CFA} = -1.500 \text{ F cfa}$$

Vente—Frais des ingrédients = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait cette activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.

Les prix du mil peuvent varier selon la saison (1tia peut varier de 250 F à 600 F)

En faisant un peu d'épargne, on peut acheter les ingrédients (mil et doum) lorsque cela n'est pas cher, c'est à dire en période de récolte.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Dans le village, il y a beaucoup de personnes qui sont en exode selon les saisons. Et là, il y a moins d'acheteurs. Donc même si l'on fabrique beaucoup de galettes de mil, il se peut que l'on ne puisse pas vendre, donc exposer au risque de perte moins de bénéfice.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

4. Réfléchir à qui peut acheter.

Si ce sont les enfants qui achètent, il faut baisser le prix unitaire pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre au moment où les enfants peuvent venir acheter.

Si c'est des grands par contre qui achètent, il faut produire des galettes un peu plus grands qui se vendent à 25 F l'unité, et faire en sorte qu'à votre côté qu'il est une vendeuse de la viande de tête à la sauce si on n'a pas le moyen de le vendre.

Le vendredi jour de la grande prière, beaucoup des gens sollicite la galette pour faire l'aumône, donc il faut augmenter la production.

5. Eviter de faire la cuisson sous le soleil et bien prendre soin pour ne pas se brûler.

C'est une activité très pratiquée par les vieilles femmes, divorcées ou veuves pour faire face aux besoins alimentaires de la famille. Elle se fait avec des moyens financiers très modestes.

Les galettes sont très sollicitées les vendredis pour faire l'aumône et utiliser directement comme petit déjeuner dans les familles de productrices de galettes de mil.

No	NP17	
Activité	Kopto au tourteau	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Transformation des aliments	
Nom de production	Français : salade de feuille verte Haoussa : kopto, Zarma : kopto	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	Feuille verte (6 tia) à 1.050 F.		2 fagots de bois à 300 F
	Huile 0,5 litre pour 325 f.		Eau pour 25 f.
	Sel pour 50 f.		Petit piment pour 125 f.
	Natron pour 25 F		Cubes maggis à 75 F.
	Une noix d'Oignon à 50 F		Du Tourteaux d'arachide à 300 F
Le coût total pour cette préparation s'élève à 2.325 F CFA.			

Matériel nécessaire

	Marmite à 10.000 F.		2 bassines à 3.500 F.
	1 Grande cuillère à 2.000 F.		2 Plateaux à 2.000 F.
	1 Seau à 1.000 F.		Plastique à 150 F

	12 assiettes en plastiques à 1.200 F.
Le coût total des matériels s'élève à 19.850 F CFA.	

Processus

Photos	Processus	Notes
	Débarrasser les feuilles des impuretés (1 heure).	Bien travailler les feuilles pour bien enlever les impuretés.
	Laver les feuilles vertes traitées (5 mn)	
	Préparer le feu et mettre les feuilles dans la marmite contenant de l'eau, ajouter le natron (3 à 4h).	
	Essorer les et déposer dans un récipients (15 mn).	
	Couvrir le récipient avec le plastique et le plateau afin que la cuisson ne se refroidisse (3 mn)	
	Piler le tourteau aux piments, cube maggi, sel (15 mn)	
	Faire bouillir l'huile avec de l'oignon pendant 10 minutes	

Manière de vente

	Mettre dans des assiettes, asperger de l'huile et oignon coupé en petits morceaux, puis mélanger avec le tourteau pilé.	
---	---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients.

2.325 F (Voir les détails en haut)

Quantité de production.

45 assiettes

Calculer les bénéfices par les ventes du kopto

Si l'on peut vendre toute la préparation,
 $100 \text{ F} \times 45 = 4.500 \text{ F}$
 $4.500 \text{ F} - 2.325 \text{ F} = 2.175 \text{ F}$ de bénéfice.

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que,
 $100 \text{ F} \times 24 = 2.400 \text{ F}$
 $2.400 \text{ F} - 2.325 \text{ F} = 75 \text{ F}$ de bénéfice très faible.
Vente- Frais des ingrédients = pas de bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que 20 assiettes,
 $100 \text{ F} \times 20 = 2.000 \text{ F}$
 $2.000 \text{ F} - 2.325 \text{ F} = - 325 \text{ F}$.

Vente - Frais du kopto, on produira à perte.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans la préparation du kopto.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Produire en fonction de la demande

3. Réfléchir à qui peut acheter.

C'est activité très pratiquée uniquement par les jeunes filles et les jeunes femmes mariées, dont les maris ont du mal à faire face aux besoins élémentaires de la famille.
Elle peut se faire avec le minimum de moyen financier, car le coût de la matière première est très modeste et le produit est abordable à toutes les bourses.

No	NP18	
Activité	Poisson frit	
Lieu	Marché bonkanay	
Type	Poisson frit	
Nom de production	Français : poisson Haoussa: kihi souya, Zarma : hamissa Haganté	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	7 kg de Poissons frais à 5.000 F.		Bois pour 200 F
	3,5 litres d'huile à 2.250 F.		Farine du blé pour 325 f.
	Sel pour 100 f cfa.		Petit piment pour 300 f.
	2 fois 3 cubes maggis à 200 F.		
Le coût total pour cette préparation s'élève à 8.375 F CFA.			

Matériel nécessaire

	Poêle à 650 F.		Ecumoire à 250 F.
	1 Sac vide à 100 F.		1Tasse et 1 plateau à 2.000 F.
	Récipient en plastique à 250 F.		1 Natte à 500 F
	1 Fourneau à 500 F.		1 Seau en fer à 2.000 F.
Le coût total des matériels s'élève à 6.250 F CFA.			

Processus

Photos	Processus	Notes
	Laver le poisson frais (1 heure).	Bien gratter pour bien enlever les écailles et les saletés dans le ventre du poisson.
	Mettre un peu de farine du blé et laisser sécher le poisson en l'étalant sur une natte (2h30 mn)	Ne pas étaler sous soleil afin d'éviter que le poisson se gatte.
	Préparer le feu et mettre l'huile dans la poêle posée sur le fourneau (10 mn).	
	Mettre le poisson dans la poêle contenant l'huile chaude pour frire (4 heures).	Bien frire sinon il y a risque que le poisson soit pourri surtout en cas de mévente le même jour.
	Préparation du piment (30 mn)	

Manière de vente

	Mettre sur un bout de papier avec du piment préparé ci haut.
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients et du poisson.

8.375 Fcfa (Voir les détails en haut)

Calculer les bénéfices par les ventes du poisson frit

Si l'on peut vendre toute la préparation en 2 jours,

25 F cfa × 160 = 4.000 Fcfa

35 F cfa x 100 = 3.500 Fcfa

50 F cfa x 50 = 2.500 F CFA
100 F cfa x 20 = 2.000 F CFA
Soit un total des recettes de 12.000 F CFA on aura :
12.000 F – 8.375 F = 3.625 F cfa de bénéfice en 2 jours.
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que les poissons de 25 F, 50 et 100 F l'unité,
25 F cfa x 160 = 4.000 Fcfa
50 F cfa x 50 = 2.500 F CFA
100 F cfa x 20 = 2.000 F CFA
Soit un total des recettes de 8.500 F CFA, on aura :
8.500 F – 8.375 F = 125 F cfa de bénéfice en 2 jours.
Vente- Frais des ingrédients = pas de bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 165 poissons,
25 F cfa x 80 = 2.000 Fcfa
35 F cfa x 50 = 1.750 Fcfa
50 F cfa x 25 = 1.250 F CFA
100 F cfa x 10 = 1.000 F CFA
Soit un total des recettes de 6.000 F CFA on aura :
6.000 F – 8.375 F = 2.375 F CFA de perte en 2 jours.

Vente - Frais d'ingrédients et du poisson, on produira à perte.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et du poisson.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.
 2. Pour éviter les risques de péremption, on peut seulement acheter ce qu'on pense vendre en un seul jour.
 3. Régler la nature des quantités à frir en fonction du type d'acheteurs. Si c'est des enfants qui achètent beaucoup, acheter des petits poissons qui peuvent se vendre à 25 F. Si on achète des poissons un peu plus grands, il est difficile que les enfants aient 100 F pour en acheter, même s'ils ont 100 F, ils vont préférer acheter autres choses qu'un seul poisson à 100 F.
 4. Réfléchir à qui peut acheter.
Si ce sont les enfants qui achètent, il faut baisser le prix unitaire pour que les enfants puissent acheter. Il faut également vendre au moment où les acheteurs en auront besoin.
 5. Avec cette activité, le bénéfice réalisé contribue aux charges de la famille notamment celles des enfants (santé, éducation, nourritures...).
- Elle permet aux enfants de trouver quoi à calmer la faim entre le repas de midi et celui de 20 heures.

No	NP19	
Activité	Ensan	
Lieu	Banizoumbou	
Type	Production de l'ensan et sa vente	
Nom de production	Français : ensan Haoussa: touraran wouta, Zarma : dara	

Matières premières

	Bois du parfum (1 kg) à 1.500 F		Eau de Parfum « harouna » pour 450 F
	Serkin touraré pour 450 F		Eau de Parfum « mutaka » pour 450 F
	Cendatre pour 500 F		Eau de Cologne pour 1.250 F
	Maracana pour 600 F		Gomme arabique pour 250 F
	Sucre pour 250 F		Bois de chauffe pour 100 F
	11 Bouteilles vides à 75 F soit 825 F		
Le coût total des matières premières est de 6.675 F			

Matériels nécessaires

	Seau pour 750 F		Fourneau à 750 F
	Un couteau à 400 F		Marmite à 3.000 F

	Un panier à 500 F		Une spatule (bois à remuer) à 200 F Ciseaux
Le coût total des matériels nécessaires 5.100 F CFA.			

Processus de production du parfum en bois.

Photos	Processus	Notes
	Mettre le bois du parfum dans le seau (2 mn).	
	Verser toutes les sortes de parfum en eau citée ci haut (5 mn).	Bien mélanger le bois à des parfums et le laisser pendant 24 heures.
	Préparer le feu et poser la marmite sur le feu (5 mn).	
	Mettre le sucre et la gomme arabique dans la marmite et laisser jusqu'à obtenir une solution visqueuse (20 mn).	
	Mettre le bois préparé depuis hier dans la solution visqueuse sous un feu doux et remuer petit à petit jusqu'à ce que la solution soit bien mélangée (30 minutes).	
	Remuer petit a petit jusqu a ce que le bois devient rouge.	
	Verser le mélange dans un seau (5 mn).	

Manière de vente

	Le mélange ainsi obtenu est mis dans des bouteilles de mayonnaise pour vendre.	
---	--	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

6.675 F + frais de transport de 400 F = 7.075 F CFA (Voir les détails en haut)

Quantité de production

10 petites bouteilles et une grande bouteille.

Calculer les bénéfices par la vente de l'ensan.

Si l'on peut vendre toute la production,

$$1.500 \text{ F} \times 10 = 15.000 \text{ F}$$

$$5.000 \text{ F} \times 1 = 5.000 \text{ F}$$

Soit un total de 20.000 F CFA et on aura un gain de :

$$20.000 \text{ F} - 7.075 \text{ F} = 12.925 \text{ F CFA}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 5 petites bouteilles, on ne gagnera que :

$$1.500 \text{ F} \times 5 = 7.500 \text{ F}$$

7.500 F - 7.075 F soit 425 F sur la même période, il n'y a donc pas assez de bénéfice.

Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice faible.

Donc il faut faire tout pour vendre au moins 5 petites bouteilles et une grande, en ce moment on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que 3 petites bouteilles, alors

$$1.500 \text{ Fcfa} \times 3 = 4.500 \text{ Fcfa}$$

$$4.500 \text{ Fcfa} - 7.075 \text{ F} = \mathbf{2.575 \text{ Fcfa de perte.}}$$

Vente - Frais des matières premières, on produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Régler les quantités à produire en fonction des saisons car, le nombre d'acheteurs varie selon qu'on est en saison de pluie, de froid ou en saison de chaleur.

Le l'ensan est demandé beaucoup plus pendant les saison hivernale et froide. En période de chaleur, la demande chute. Il faut donc produire beaucoup en ces deux saisons et produire moins en saison de chaleur pour ne pas avoir du reste invendu.

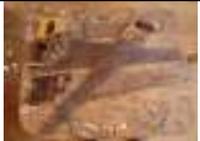
C'est une activité surtout pratiquée par les vieilles femmes pour faire face aux besoins complémentaire de la famille et surtout pour aider ses filles mariées pour l'équipement de leur maison. C'est un produit très apprécié dans l'entretien de la maison surtout celle des jeunes femmes mariées.

No	NP20	
Activité	Vente statuts en bois	
Lieu	Musée national	
Type	Artisanat	
Nom de production	Français : Haoussa : Goumkayés Zarma: Bondou boroze	

Prix d achat du produit

	Bois : 170.000 F		Sire : 1.000 F
Coût total : 171.000 F			

Matériels nécessaires

	5 tenailles 3.500 F à 5.000F l'unité		Table : 15.000 à 20.000 F
	3 à 6 rabot 7.500 à 8.000 F		8 scies : 7.000 à 8.000 F l'unité
	3 à 10 papiers verts : 1.000 F l'unité		Eponge :
Coût total : 26.500 a 42.000 F			

Prix de vente des statuts

	Porteuse d'eau : 3.500 à 5.000 F
	Danseuse : 20.000 à 40.000 F
	Amoureuse : 30.000 F
	Homme peuhl : 15.000 à 50.000 F
	Hippopotames : 80.000 F
	Eléphants : 30.000 F
	Penseur : 20.000 F
Rhinocéros : 12.500 à 17.500 F	
Prix de vente total : 51.000 F à 272.500 F	

Méthode de vente : par unité

Photos	Temps	Notes
	Mesure de bois : 10mn	
	On coupe le bois : 1H 30mn	
	On taille le bois pour donner la forme qu'on désire : 1j	
	On exécute la forme choisie : 1j	
	On procède au limage de la forme : 1j	
	Faire le papier : 1journé	
	Mettre le cire : 2H	Très bien essuyer avec une éponge

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit

170.100 F (Voir les détails en haut)

Prix de vente :

51.000 F à 272.500 F

Calculer les bénéfices par la vente des statuts à leur prix maxi

$272.500 \text{ F cfa} - 170.100 \text{ F cfa} = 102.400 \text{ Fcfa}$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Calculer le bénéfice par la vente de statut à leur prix mini

$51.000 \text{ F Cfa} - 170.100 \text{ F} = - 119.100 \text{ F}$

Vente- Frais des ingrédients : **PERTE**

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Bien travailler les bois pour produire de bonnes qualités

3. produire beaucoup des statuettes pendant les vacances ou pendant la saison de tourisme (saison froide) car il y a beaucoup des étrangers qui viennent en visite et qui sollicitent les produits artisanaux du Niger.

C'est une activité pratiquée uniquement par une certaine catégorie d'artisans au Niger. Les clients sont en général des expatriés, car l'islam interdit l'utilisation des statuts par ses fidèles.

Catalogue d'AGR : Détaillant

No	ND01	
Activité	Vente du lait frais	
Lieu	Niamey commune 3	
Type	Produits transformés	
Nom de production	Français : lait frais Haoussa : Madara mai sanyi Zarma :	

Ingrédients

	Lait frais 2 Bidons de 10 litres chacun à 2.000 F
Le coût total des ingrédients s'élève à 4.000 F	

Matériel nécessaire

	2 Bidons à 12.000 F		Unité de mesure (bouteille d' 1 litre à 100 F
Coût total : 12.100 F			

Manière de vente

	Vente par litre à 250 f
---	-------------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

4.000 F (Voir les détails en haut)

A ce montant s'ajoute 50 F de taxe de marché

Montant total : 4.050 F

Quantité de production

Lait frais en bidon de 20 L à 6.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de 2 bidons du lait frais

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 20 L, on aura :

$$300 \text{ F} \times 20 \text{ l} = 6.000 \text{ Fcfa}$$

$$6.000 \text{ F} - 4.050 \text{ F cfa} = 1.950 \text{ Fcfa}$$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 13,5 L, on aura :

$$300 \text{ Fcfa} \times 13,5 \text{ L} = 4.050 \text{ F}$$

$$4.050 \text{ F} - 4.050 \text{ F} = 0 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = BENEFICE NUL.

Donc si l'on ne vend que 13,5 L, il y a pas de bénéfice. Il faut donc vendre plus de 13,5 L pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si vend 10 L on aura :

$$300 \text{ F} \times 10 = 3.000 \text{ F}$$

$$3.000 \text{ F} - 4.050 \text{ F} = - 1.050 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premières = **PERTE**

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

C'est une activité surtout pratiquée par les éleveurs notamment les peulhs qui vendent le lait en vue de faire face aux charges de la famille et l'entretien des animaux. Elle surtout fréquente pendant l'hivernage et la saison froide.

No	ND02	
Activité	Vente de cola	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : cola Haoussa : goro Zarma goro	

Prix d achat du produit

	3 Sacs de colas à 1.800.000 F
Coût d'achat de produit 1.800.000 F	

Matériels nécessaires

	1 Bloc de Sachets papiers: 15.000 F		Natte : 500 F
	1 Table : 10.000 F		
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité 25.500 F			

Manière de vente de la cola

	Par unité		Emballer de 50 noix dans des sachets plastiques
	Par tas de quelques noix		

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 180.000 F (Voir les détails en haut)
400 F CFA du mangé + 15.000 F de frais plastique + 2.000 F de mangé
Total dépenses : 197.400 F CFA

Quantité vendue

3 Sacs de cola

Calculer les bénéfices par les ventes du cola

Si l'on peut vendre 3 Sacs

$$70.000 \text{ F} \times 3 = 210.000 \text{ F}$$

$$210.000 \text{ F} - 197.400 \text{ F} = 12.600 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 2

$$70.000 \text{ F} \times 2 = 140.000 \text{ F}$$

$$140.000 \text{ F} - 197.400 \text{ F} = -57.400 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = PERTE

Donc si l'on peut vendre que 2 sacs il y a perte

Si l'on vend 2,9 sacs

$$70.000 \text{ F} \times 2,9 = 203.000 \text{ F}$$

$$203.000 \text{ F} - 197.400 \text{ F} = 5.600 \text{ F}$$

Vente - Frais ingrédients et autres frais BENEFICE INSIGNIFIANT

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit

Ne pas vendre à crédit car parfois les clients prennent à crédit et ne remboursent pas.

C'est une activité généralement pratiquée par les jeunes hommes provenant des hameaux pour les centres urbains.

No	ND03	
Activité	Vente du bois	
Lieu	Niamey commune 3	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : bois de chauffe Haoussa : Itché Zarma Touri	

Prix d'achat du produit

	Bois : 2 rangés à 56.000 F		1.500 F de main d'œuvre pour casser les bois
Coût total : 57.500 F CFA			

Matériels nécessaires

	Hache à 1.500 F		Grand plastique pour couvrir le bois : 1.000 F
Coût total : 2.500 F			

Manière de vente

	Par tas de 100 F.
---	-------------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 57.500 F (Voir les détails en haut)

Quantité vendue

2 rangés

Calculer les bénéfices par les ventes de 2 rangés de bois

Si l'on peut vendre les 2 rangés en deux jours

$$35.000 \text{ F} \times 2 = 70.000 \text{ F}$$

$$70.000 \text{ F} - 57.500 \text{ F} = 12.500 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre qu'un rangé et demi

$$35.000 \text{ F} \times 1,5 = 52.500 \text{ F}$$

$$52.500 \text{ F} - 57.500 \text{ F} = - 5.000 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients : perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
2. Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés. Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

C'est une activité surtout pratiquée par les femmes dans les gros centres urbains. Elle permet de faire face aux charges de fonctionnement de la famille et certains besoins sociaux de la famille. Le produit s'écoule rapidement surtout e période d'hivernage et permet de dégager des marges bénéficiaires.

No	ND04	
Activité	Vente de soubala	
Lieu	Petit marché	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : Daoudawa Zarma Maribi	

Prix d achat du produit

Soubala : 10 calebasses de 100 unités	1.000 unités à 20.000 F
Coût d'achat de produit 20.000 F	

Matériels nécessaires

	Récipient a 1.250 F		Sachets plastiques à 2.500 F
	Calebasses à 3.750 F		Table à 3.000 F
Coût total : 10.500 F			

Manière de vente

	Par unité
	Par tas de 100 unités formant une calebasse qu'on met dans un plastique de 10 F

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 2.000 F (Voir les détails en haut)

100 F pour la nourriture de la journée et plastique + 50F de taxes de marché

Totales dépenses : 2150 F CFA

Quantité vendue

100 Unités

Calculer les bénéfices par les ventes de la Soumbala

Si l'on peut vendre 100 Unités

$$25 \text{ F} \times 100 = 2.500 \text{ F}$$

$$2.500 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = 350 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre qu 86 Unités

$$25 \text{ F} \times 86 = 2.150 \text{ F}$$

$$2.150 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = 0$$

Vente- Frais des ingrédients : PAS DE PROFIT

Si on vent 50 U

$$25 \text{ F} \times 50 = 1.250 \text{ F}$$

$$1.250 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = - 900 \text{ F}$$

Vente - Frais ingrédients et autres frais = PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

Acheter de bonne qualité.

C'est une activités surtout pratiquée par les vieilles femmes en vue de faire face aux menues dépenses telles achat de cola, participer aux cérémonies de mariages et baptêmes. Elle est

No	ND05	
Activité	Vente de farine de maïs	
Lieu	Petit marché	
Type	Transformation des produits agricoles en aliment et sa vente	
Nom de production	Français : farine de maïs Haoussa : garin massara, Zarma : hamni	

Matières premières

	Un sac de maïs (100 kg) à 15.000 F CFA		Sachet de plastique à 200 F
	Eau pour 100 F		
Le coût total des matières premières est de 15.300 F CFA			

Matériels nécessaires

	Mortier et pilon à 5.500 F		2 vants à 1.000 F
	2 Calebasses pour 1.500 F		1 Seau pour 1.250 F
	10 nattes à 5.000 F		3 grands récipients pour 4.500 F
	Petit bol en plastique à 50 F		3 Tamis à 1.500 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est 20.300 F CFA			

Recette

Photos	Processus	Notes
	Piler le maïs pour enlever la peau (5h) ou l'amener à la machine pour cette opération.	
	Séparer le son du maïs à l'aide d'un tamis ou d'un vent (1 h).	
	Laver le maïs, le laisser un peu, puis le piler jusqu'à sa transformation en farine (2 h) ou l'amener au moulin.	Prendre soins d'enlever les grains de sable se trouvant au fond du récipient.
	Utiliser un tamis pour séparer la farine fine des brisures (1h).	
	Etaler toute la farine sur des nattes afin de la sécher (1h30 mn).	Faire attention avec la poussière.
	A l'aide du bol, mesurer et mettre la farine dans des plastiques prête à vendre.	

Manière de vente

	Se vend en sachets.	
---	---------------------	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

15.300 F (Voir les détails en haut)
1.500 F du moulin
1.200 F de transport
150 F de taxe de marché
1.500 F CFA pour la nourriture de la journée
Total dépenses : 19.650 F CFA ou 18.150 F

Quantité de production

250 sachets

Calculer les bénéfices par les ventes de la farine

Si l'on peut vendre 250,
 $100 \text{ F} \times 250 = 25.000 \text{ F}$
 $25.000 \text{ F} - 19.650 \text{ F} = 5.350 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 200
 $100 \text{ F} \times 200 = 20.000 \text{ F}$
 $20.000 \text{ F} - 19.650 \text{ F} = 350 \text{ F}$
Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice très faible (350 F/3j).
Donc si l'on peut vendre plus de 200 en 3 jours, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 125 sachets
 $100 \text{ F} \times 125 = 12.500 \text{ F}$
 $12.500 \text{ F} - 19.300 \text{ F} = - 6.800 \text{ F}$
Vente- Frais ingrédients et autres frais : On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Acheter les ingrédients lorsque cela n'est pas cher.
Les prix du maïs peuvent varier selon la saison (1tia peut varier de 250 Fr à 450Fr)
En cotisant un peu d'argent, on peut acheter le maïs pendant la récolte lorsque cela n'est pas cher. Le maïs est une denrée qui n'est facilement pas périssable, donc on peut la conserver autant de temps qu'il faut. Sinon en cette période il faut suivre le marché, diminuer la quantité de la farine dans le sachet.

3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.
En ville, il y a beaucoup de personnes qui n'ont pas les matériels nécessaires pour la préparation de la farine et la recette prend du temps, alors les gens préfèrent acheter la farine prête à être consommée.
Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

C'est une activité uniquement par les femmes généralement vieilles ou divorcées pour faire face aux besoins de leur famille ou d'elles même. Elle peut se pratiquer avec des moyens financiers et techniques modestes et permet de dégager des marges bénéficiaires non négligeables.

No	ND06	
Activité	Vente de pomme de terre	
Lieu	Petit marché	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Pommes de terre Haoussa : combi terre Zarma pompiterre	

Prix d achat du produit

	5 sacs de 50 kg chacun à 50.000 F soit 200 F le kg
Coût d'achat de produit 50.000 F	

Manière de vente

	Par kilogramme
--	----------------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 50.000 F (Voir les détails en haut)
1.000 F pour servir de nourriture.
50 F taxe du marché
Total dépenses : 51.050 F

Quantité vendue

250 kg

Calculer les bénéfices par les ventes de la pomme de terre

Si l'on peut vendre les 250 Kg
 $325 \text{ F} \times 250 \text{ kg} = 81.250 \text{ F}$
 $81.250 \text{ F} - 51.050 \text{ F} = 30.200 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 158 Kg
 $325 \text{ F} \times 158 = 51.350 \text{ F}$
 $51.350 \text{ F} - 51.050 \text{ F} = 300 \text{ F}$
Vente- Frais des ingrédients = bénéfice insignifiant
Donc il faut vendre plus de 158 kg pour prétendre à un bénéfice

Si l'on vend 125 kg
 $325 \text{ F} \times 125 \text{ kg} = 40.625 \text{ F}$
 $40.625 \text{ F} - 51.050 \text{ F} = - 10.425 \text{ F}$
Vente - Frais ingrédients et autres frais : PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
Bien stocker les produits

Savoir marchander avec les clients car on peut vendre au dessus ou en dessous de 1.000 F le kilogramme surtout selon les périodes.
Pendant le mois de jeun, la pomme de terre est beaucoup sollicitée par les jeûneurs donc il faut avoir beaucoup de ce produit et éviter surtout une rupture de stock.

C'est une activité surtout pratiquée par les jeunes provenant des campagnes a la recherche d'une vie meilleure. Elle peut se pratiquer avec des moyens techniques et financiers modestes. Elle permet d'occuper ces jeunes pendant les périodes mortes et de dégager de quoi acheter des habits et de nourriture.

No	ND07	
Activité	Vente des oranges	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : leymou Zarma leymou	

Prix d achat du produit

	200 unités à 2.000 F
Coût d'achat de produit 2.000 F	

Matériels nécessaires

	2 traits à 2.000 F		1 Récipient à 1.500 F
Coût total : 3.500 F			

Manière de vente

	Par unité		Par tas
---	-----------	--	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 2.000 F (Voir les détails en haut)

100 F de la nourriture + 50F de taxes de marché, totales des dépenses : 2.150 F CFA

Quantité vendue

200 Unités

Calculer les bénéfices par les ventes des mangues

Si l'on peut vendre 200 Unités

$$25 \text{ F} \times 200 = 5.000 \text{ F}$$

$$5.000 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = 2.850 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 100 Unités

$$25 \text{ F} \times 100 = 2.500 \text{ F}$$

$$2.500 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = 350 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients =BENEFICE

Si on vend 50 U

$$25 \text{ F} \times 50 = 750 \text{ F}$$

$$750 \text{ F} - 2.150 \text{ F} = - 1400 \text{ F}$$

Vente—Frais ingrédients et autres : PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

Chercher des oranges de belles qualités

Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit.

Cette activité pratiquée par les jeunes filles et garçon de familles pauvres en vue de faire face à certaines parties des charges de la famille. Elle est facile et simple à pratiquer avec le minimum de fonds possible. Elle sert également d'activité temporaire pour les jeunes provenant des campagnes.

No	ND08	
Activité	Vente de l'eau fraîche	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Produits transformés	
Nom de production	Français : Eau fraîche Haoussa : Rouwan sanyi Zarma : Hari yan no	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

	20 litres d'Eau : 100 F		Des paquets de sachets en Plastique pour la confection des unités d'eau a rafraîchir : 700 F
Le coût total des ingrédients s'élève à 800 F			

Matériels nécessaires

	Réfrigérateur : 300.000F		Goblet : 150 F
	Deux Seaux à 2.500 F		Deux Thermos à 25.000 F
Le coût des matériels est de 327.650F			

Recette

Photos	
	Mettre des quantités identiques d'eau dans les sachets plastiques et porter au réfrigérateur
	Quand c'est frais retirer du réfrigérateur et mettre dans le thermos pour vendre

Manière de vente

	La vente se fait dans des petits sachets en plastiques
---	--

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

800 F (Voir les détails en haut)

A ce montant s'ajoute les frais d'électricité de 500 F par jour soit au total 1.300 F

Quantité de production

Eau fraîche 200 Unités à 10 F soit 2.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes de l'eau fraîche

Si l'on peut vendre toute la production c'est à dire 200 unités, on aura :

$$10 \text{ F} \times 200 = 2.000 \text{ F}$$

$$2.000 \text{ F} - 1.300 \text{ F} = 700 \text{ F}$$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 130 unités, on aura :

$$10 \text{ F} \times 130 = 1.300 \text{ F}$$

$$1.300 \text{ F} - 1.300 \text{ F} = 0 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = pas de bénéfice.

Donc si l'on ne vend que 50 unités, il y a perte. Il faut donc vendre plus de 100 pour prétendre à réaliser un bénéfice.

Si l'on ne peut vendre seulement que la moitié c'est à dire 150 unités, on aura :

$$10 \text{ F} \times 150 = 1500 \text{ F}$$

$$1500 \text{ F} - 1300 \text{ F} = -200 \text{ F}$$

Vente - Frais en matières premières il y a perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.

Réguler les quantités pour ne pas avoir du reste invendu.

3. Réfléchir à qui peut acheter et les lieux et périodes de vente de l'eau fraîche.

Il faut produire une quantité importante en saison chaude période à laquelle les gens ont beaucoup soif et donc un besoin d'eau fraîche surtout dans ces pays sahélien.

Ne pas produire en saison froide.

C'est une activité très pratiquée par les femmes surtout pendant la période des grandes chaleurs.

Elle permet de faire face à certaines charges de la famille notamment les cérémonies de mariage et baptême et même dégager des marges bénéficiaires pour contribuer à améliorer.

No	ND09	
Activité	Vente de balaie	
Lieu	Kalley sud	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Haoussa: Tchintiya, Zarma : Habirdji	

Prix d'achat des balaies

	100 balaies à 50f l'unité
Coût d'achat total : 5000F	

Prix de vente des balaies

Prix de vente total : 10.000F	100 balaies à 100F l'unité
-------------------------------	----------------------------

Manière de vente (exemple)

	Par tas entachés à d'un bout de pagne ou de plastique
--	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Prix d'achat

5000Fcfa (Voir les détails en haut)

Prix de vente

10.000F

Calculer les bénéfices par La vente de 100 balaies

Si l'on peut vendre 100,
 $100\text{Fcfa} \times 100 = 10000\text{Fcfa}$
 $10000\text{Fcfa} - 5000\text{Fcfa} = 5000\text{Fcfa}$

Recette de la Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 50
 $100\text{Fcfa} \times 50 = 5000\text{Fcfa}$
 $5000\text{Fcfa} - 5000\text{Fcfa} = 0\text{Fcfa}$
Vente- Frais des ingrédients = Bénéfice Nul.
Donc si l'on peut vendre plus de 50 B, on peut réaliser un bénéfice

Si l'on ne peut vendre seulement 25 B
 $100\text{Fcfa} \times 25 = 2500\text{Fcfa}$
 $2500\text{Fcfa} - 5000\text{Fcfa} = -2500\text{Fcfa}$
Vente - Frais d'achat = On produira à perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients.
Sinon même si l'on fait des activités, on travaillera à perte
2. Acheter les balaies lorsque cela n'est pas cher.

Cette activité pratiquée essentiellement par les vieilles femmes venant des zones rurales et les commerçantes Yoriba d'origine Nigériane. L'écoulement des balaies se fait en petite quantité d'où les marges bénéficiaires faible ramené compare au temps. C'est pourquoi, elle est généralement associée avec ou plusieurs autres activités.

No	ND10	
Activité	Vente de céréales	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : céréales Haoussa : hatsi Zarma: Haini	

Prix d'achat des produits

	Mil à 16.500 F le sac de 100 Kg		Mais à 15.000 F le sac de 100 Kg
	Riz à 15.000 F le sac de 50 Kg		
Coût d'achat des produits 46.500 F			

Prix de vente du produit et manière de vente

	Mil à 17.500 F le sac de 100 kg		Un sac de 100 kg de Mais à 16.000 F.
	Riz à 16.000 F le sac de 100 kg		
Coût de vente : 49.500 F			

La vente se fait par au moins un sac de 100 kg pour le maïs et le mil et par un sac de 50 kg pour le riz.

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 36.500 F (Voir les détails en haut)
100 F CFA de taxes du marché
Totales dépenses : 36.600 F CFA

Quantité vendue

1 sac de mil + 1 sac de maïs + 1 sac de mil à 48.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes des céréales

Si l'on peut vendre toute la quantité achetée
 $48.000 \text{ F} - 36.600 \text{ F} = 11.400 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié de quantité achetée
 $24.000 \text{ F} - 36.600 \text{ F} = - 11400 \text{ F}$
Vente - coût des produits = PERTE
Donc il faut vendre plus de la moitié pour avoir un bénéfice

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on risque de travailler à perte
2. Acheter au moment de la récolte des céréales pour stocker

C'est une activité qui est surtout pratiquée par les hommes communément appelée des commerçants import export et qui nourrit bien son homme. Il faut des moyens financiers un peu importants pour l'achat d'un certain tonnage, son transport et son stockage demande également des magasins sécurisés. C'est pourquoi il n'est pas permis à qui veut de s'improviser commerçant de céréales au regard des conditions financières à remplir. Le commerçant des céréales occupe une place de choix dans la société en sens qui joue le rôle de banque de céréale dans la localité.

Catalogue d'AGR : Grossiste

No	NG01	
Activité	Vente de produits en cuire	
Lieu	Village artisanal de wadata	
Type	vente des produits en cuire	
Nom de production	Français : produits en cuire Haoussa : Kayan Fata Zarma: kourou djiney	

Prix d'achat de produits

	Chaussures 2.500 à 12.000 F		Sacs de 2.000 à 17.000 F
	Pochettes de 1.000 à 2.500 F et portes clés entre 250 et 900 F et ceintures entre 1.500 et 3.500 F.		
	Poufs à 12.500 F et poussins entre 3.000 et 3.500 F		Albey de 2.000 à 7.000 F

Matériels nécessaires:

	Une grande table à 10.000 F		Un hangar à 8.650 F
Le montant total pour l'acquisition des matériels nécessaires à l'activité est de 18.650 F			

Manière de vente

	Se vend en gros par demie douzaine de paire de chaussures
---	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients

14.625 F (Voir les détails en haut)
400 F CFA de frais de taxi et 1.000 F pour le mangé
Total dépenses : 16.025 F

Quantité de production

5 paires de balka à 6.250 F x 5 = 31.250 F

Calculer les bénéfices par les ventes de 5 BALKA

Si l'on peut vendre à 31.250 F
 $31.250 \text{ F} - 16.025 \text{ F} = 15.225 \text{ F}$
Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 2 paires
 $6.250 \text{ F} \times 2 = 12.500 \text{ F}$
 $12.500 \text{ F} - 16.025 \text{ F} = - 3.525 \text{ F}$
Vente- Frais des ingrédients = PERTE.
Donc si l'on peut vendre plus de 2, on peut réaliser un bénéfice

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
2. Acheter les ingrédients lorsque ceux-ci ne sont pas chers.
3. Régler les quantités à produire en fonction du nombre d'acheteurs.
Produire de bonnes qualités
4. Utiliser de belles peaux
5. Profiter de période de fête et foire pour vendre

C'est une activité qui est surtout pratiquée par les hommes et rarement les femmes. Elle permet de faire face aux charges de fonctionnement de la famille et de certaines dépenses sociales comme les mariages et les baptêmes. Elle permet aussi d'équiper les maisons des filles mariées en objets de décoration.

No	NG02	
Activité	Vente de kopto	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Transformation des aliments	
Nom de production	Français : salade de feuille verte Haoussa : kopto, Zarma : kopto	

Ingrédients (Nom, Quantité, prix etc.)

Prix d'achat

Nom	Quantité	Prix d'achat
Feuille verte (zogala)	10 sacs	30.000F CFA.
Feuilles vertes (kaouti)	20 sacs	20.000cfa.
Coût total	30 sacs	50.000 F

Prix de vente

Nom	Quantité	Prix de vente
Feuille verte (zogala)	10 sacs	87.500 CFA.
Feuilles vertes (kaouti)	20 sacs	50.000cfa.
Coût total	30 sacs	137.500 F

Manière de vente

	Par tas
---	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais des ingrédients.

50.000 F cfa (Voir les détails en haut)

Quantité de production.

10sacs de Zogala + 20 sacs de Kaouti

Calculer les bénéfices par les ventes du kopto

Si l'on peut vendre tous les sacs,

$$(8.750 \text{ F cfa} \times 10) + (5.000 \text{ F} \times 20) = 87.500 \text{ F} + 50.000 \text{ F} = 137.500 \text{ Fcfa}$$

$$137.500 \text{ F} - 50.000 \text{ F} = 87.500 \text{ F cfa} \text{ de bénéfice.}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 6 tasses et demi de kaouti et 2 sacs de Zogala

$$(8.750 \text{ F cfa} \times 2) + (5.000 \text{ FCFA} \times 6,5) = 17.500 \text{ F} + 32.500 \text{ F} = 50.000 \text{ Fcfa}$$

$$50.000 \text{ F} - 50.000 \text{ F} = 0 \text{ F cfa} : \text{ Pas de bénéfice}$$

Vente- Frais des ingrédients = pas de bénéfice.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de 2 sacs de zogala et plus de 6 sacs de kaouti

Si l'on ne vend que 1 sac de Zogala et 6 sacs de Kaouti on aura,

$$(8.750 \text{ F cfa} \times 1) + (5.000 \text{ F CFA} \times 6) = 38.750 \text{ Fcfa}$$

$$38.750 \text{ F} - 50.000 \text{ F} = - 11.250 \text{ F.}$$

Vente - Frais du kopto, on produira à perte.

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat du kopto.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. S'approvisionner au ou la production est grande (saison de pluie par exemple) pour stocker

C'est une activité surtout pratiquée par les vieilles femmes riveraines du fleuve Niger, et autour des cours d'eau permanentes ou semi permanentes zone de production par excellence des feuilles du "moringa". Elle permet de faire face aux dépenses de fonctionnement de la famille.

No	NG03	
Activité	Vente des bijoux	
Lieu	Village artisanal de wadata	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : Bijoux Haoussa : sarka , Zarma :	

Prix de ventes des produits fabriqué en argents (Nom, Quantité, prix etc.)

	15 bracelets à 300.000 F		100 Bagues à 200.000 F
	30 Chaînes à 450.000 F		300 paires de boucles d'oreilles à 300.000 F
	50 Croix à 300.000 F		
Coût total	1.550.000 F		

Coût d'achat de produits

	100 Bagues à 100.000 F et 15 Bracelets à 250.000 F
	300 Boucles d'oreilles à 150.000 F et 30 chaînes à 300.000 F
	50 Croix a 150.000 F
Coût d'achat total : 950.000 F	

Méthode de vente

	Par unité et par paires pour les boucles d'oreilles
---	---

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achats de produits

950.000 F cfa (Voir les détails en haut)

A cela s'ajoute le frais de loyer de 9.000 F par mois

Soit coût total de 959.000 F CFA

Vente de production (Voir en haut)

Calculer les bénéfices par les ventes des bijoux

Si l'on peut vendre tous les bijoux,

$1.550.000 \text{ F} - 959.000 \text{ F} = 591.000 \text{ F}$ de bénéfice.

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des bijoux

$775.000 \text{ F} - 959.000 \text{ F} = -184.000 \text{ F}$ PERTE

Vente- Frais des ingrédients = PERTE.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des bijoux

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Vendre au moment de fête et de foire

4. Bien travailler la pierre donc produire de bonne qualité

C'est activité surtout pratiquée par les hommes et peut se pratiquée avec des moyens plus ou moins modeste en fonction des bijoutiers et de leur clientèle. Elle permet de faire face à certaines charges de fonctionnement de la famille. Mais demande certaine maîtrise de la technicité et de la clientèle. L'activité n'est pas socialement bien vue, car considérée comme un métier de caste.

No	NG04	
Activité	Vente des condiments	
Lieu	Marché bonkaney	
Type	Commerce	
Nom de production	Français : condiments Haoussa : kayan miya , Zarma : foye guiné	

Prix d'achat des produits

		Gros piments : sacs de 35 tia à 28.000 F
		Petits piments : sac de 37 tia à 37.500 F
		Soumbala 1 tia à 2.000 F
		Oignons : sac de 40 tias à 20.000 F
		Tomates sèches 1sac de 18 tia à 22.500 F
		Gingembres 1sac de 55 tias à 43.000 F
		L'ail 1 sac de 32 tia à 35.000 F

	Farine de manioc un sac de 35 tia à 11.500 F
	Tourteaux sac à 20.000 F
	Gombo sac de 50 tia à 45.000 F
Coût total : 264.500 F CFA	

Prix de vente des quantités achetées se fait en gros

Gros piments à 42.000 F	Oignons 26.000 F
Gombo à 50.000 F	Tomates sèche 14.400 F
Petit piment à 44.400 F	Gingembres 55.000 F
Soumbala à 2.500 F	Ail 44.800 F
farine de manioc 28.000 F	Tourteaux 45.000 F
Prix de vente des condiments 352.100 F CFA	

Méthodes de vente : Par tas, par unité et par emballages

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Frais d'achats de produits

264.500 F (Voir les détails en haut)

A cela s'ajoutent

La taxe du marché de 200 F,

Les frais de transport (taxi) de 400 F

Et le mangé de 600 F

Soit un coût total de 265.700 F

Quantité vendue

Supposons que toute la quantité achetée est vendue :

Calculer les bénéfices par les ventes des condiments

Si l'on peut vendre tous les condiments,

$352.100 \text{ F} - 265.700 \text{ F} = 86.400 \text{ F}$ de bénéfice.

Recette en Vente - coût d'achat des produits = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié des quantités des produits

$176.050 \text{ F} - 265.700 \text{ F} = - 89.650 \text{ F}$

Vente- Frais des ingrédients = PERTE.

Donc pour avoir un profit il faut vendre plus de la moitié des quantités de chaque produit acheté

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais engagés dans l'achat
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte.

2. Réfléchir à qui peut acheter.

3. Acheter au moment où les prix sont bas et vendre au moment où les prix montent.

4. Acheter des produits de bonnes qualités

5. Bien stocker les produits

C'est une activité surtout pratiquée par les hommes car elle demande en peu plus de moyens financiers et de disponibilité et permet de faire face aux charges de et de dégager même de quoi améliorer les conditions de vie de la famille.

No	NG05	
Activité	Vente des courges	
Lieu	Marché de Wadata de Niamey	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : courges Haoussa : Cabéwa Zarma Laptanda	

Prix d achat du produit

50 tas de 100 unités chacun	5.000.000 F soit 100.000 F par tas
Coût d'achat de produit : 5.000.000 F	

Processus

Le lieu d'achat est la gare des pirogues au bord du fleuve Niger. Une fois les courges achetées nous les transportons au marché de Wadata où nous les vendons à des détaillants ou au consommateur.

Prix de vente du produit

50 tas de 100 unités chacun	6.000.000 F soit 120.000 F par tas
Coût de vente : 6.000.000 F	

Manière de vente

	Par unité		Par tas
---	-----------	---	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 5.000.000 F (Voir les détails en haut)

100 F CFA de taxes du marché + 3.000 F de frais de loyer

Totales dépenses : 5.003.100 F CFA

Quantité vendue

50 tas de 100 unités soit 5.000 unités à 6.000.000 F

Calculer les bénéfices par les ventes des courges

Si l'on peut vendre les 50 tas

$$6.000.000 \text{ F} - 5.003.100 \text{ F} = 996.900 \text{ F}$$

Recette en Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 42 tas

$$120.000 \text{ F} \times 42 = 5.040.000 \text{ F}$$

$$5.040.000 \text{ F} - 5.003.100 \text{ F} = 36.900 \text{ F}$$

Vente- Frais des ingrédients = bénéfice faible

Donc il faut vendre plus de 42 tas pour avoir un bénéfice

Si l'on vendre 40 tas

$$120.000 \text{ F} \times 40 = 4.800.000 \text{ F}$$

$$4.800.000 \text{ F} - 5.003.100 \text{ F} = - 203.100 \text{ F}$$

Vente - Frais ingrédients et autres frais = PERTE

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres consommations intermédiaires.

Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

2 .Eviter que le produit se sèche, bien stocker le produit.

3. Acheter au moment de la récolte pour stocker.

4. Cette activité permet d'avoir une économie de temps pour les femmes qui préparent et pour les détaillants. Au lieu d'aller jusqu'à la rive droite pour en acheter une petite quantité, ils la trouvent ici sans problème.

Avec le bénéfice réalisé de cette activité, on entretient la famille (famille africaine), la santé, la nourriture, habillement et l'éducation des enfants.

Elle est surtout pratiquée par les populations riverain du fleuve des cours d'eaux permanentes et semi permanentes. C'est dans ces zones que la production est importante. C'est aussi une activité à haut risque car les courges mal entretenues se gâtent facilement.

No	NG06	
Activité	Vente des oignons	
Lieu	Petit marché	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Haoussa : Albassa Zarma	

Prix d'achat du produit

	Oignons 30 Sacs à 135.000 F
Coût d'achat de produit 135.000 F	

Manière de vente

	Par tas ou par tia		Par unité
--	--------------------	---	-----------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires pour réaliser des bénéfices et l'entretien du stock en vue d'éviter des pourritures.

Coût d'achat du produit 135.000F (Voir les détails en haut)
Autres frais : 500F de taxes de marché +500F de nourriture et 400F de frais de taxi
D'où des dépenses totales de : 136.400F CFA

Quantité vendue

30 sacs d'oignons

Calculer les bénéfices par les ventes de 30 sacs

Si l'on peut vendre 30 sacs
 $8000 \text{ F} \times 30 = 240.000 \text{ F}$
 $240.000 \text{ F} - 136.400 \text{ F} = 103.600 \text{ F}$

Recette provenant de la Vente- Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que 17,5 sacs
 $8000 \text{ F} \times 17,5 = 140.000 \text{ F}$
 $140.000 \text{ F} - 136.400 \text{ F} = 3.600 \text{ F}$
Vente- Frais des ingrédients : Bénéfice faible

Si l'on ne vend que 15 sacs, on aura :
 $8.000 \text{ F} \times 15 = 120.000 \text{ F}$
 $120.000 \text{ F} - 136.400 \text{ F} = - 16.400 \text{ F}$
Vente—Frais ingrédients et autres perte

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)
Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres consommations intermédiaires.
Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte
Acheter au moment où c'est pas cher pour stocker et vendre au moment où c'est cher (saisons de pluie par exemple où le sac peut atteindre jusqu'à 16.000F)
Chercher de manière de conservation efficace afin d'éviter la péremption du produit
Faire en sorte que la demande soit supérieure ou égale à l'offre.

No	NG07	
Activité	Vente d'ignames	
Lieu	Marché de wadata Niamey	
Type	Produit agricole	
Nom de production	Français : Ignames Haoussa : doya Zarma doundou	

Prix d'achat du produit

Quantité	Prix
300 unités	240.000 F
Coût d'achat de produit 240.000 F	

Processus

C'est un produit cultivé au Ghana. Ce sont les grossistes du marché de Katako qui importent à Niamey. Nous détaillants, nous partons auprès de ces grossistes pour faire une négociation qui consiste à nous livrer le produit à crédit pour rembourser à la vente mais moyennant une caution déposée à l'avance.

Manière de vente

	Par unité		Par tas
---	-----------	--	---------

Réfléchir avant de commencer une activité, à la façon de combiner les dépenses nécessaires à cette activité afin de réaliser un bénéfice substantiel.

Coût d'achat du produit 240.000 F (Voir les détails en haut)

1.000 F CFA de mangé

100 F de taxe du marché

1.500 F de loyer

Total dépenses : 242.600 F CFA

Quantité vendue

300 Unités

Calculer les bénéfices par les ventes des ignames

Si l'on peut vendre 300 sacs

$1.000 \text{ F} \times 300 = 300.000 \text{ F}$

$300.000 \text{ F} - 242.600 \text{ F} = 57.400 \text{ F}$

Recette en Vente - Frais des ingrédients = Il y a un bénéfice

Si l'on ne peut vendre que la moitié 150 Unités

$1.000 \text{ F} \times 150 = 150.000 \text{ F}$

$150.000 \text{ F} - 300.000 \text{ F} = - 150.000 \text{ F}$

Vente - Frais des ingrédients = PERTE

Donc si l'on peut vendre que 150 UNITES il y a perte

Si l'on vend 243 Unités

$1.000 \text{ F} \times 243 = 243.000 \text{ F}$

$243.000 \text{ F} - 242.600 \text{ F} = - 400 \text{ F}$

Vente - Frais ingrédients et autres frais bénéfice insignifiant

Pour avoir un bénéfice, considérer ce qui suit :

1. Faire le calcul pour chercher à réaliser un bénéfice (rentabilité)

Faire une simulation pour s'assurer que la recette sera plus que les frais des ingrédients et autres frais. Sinon même si l'on fait l'activité, on travaillera à perte

Bien stocker les produits

Savoir marchander avec les clients car on peut vendre au dessus ou au dessous de 1.000 F l'unité.

2. Cette activité permet de subvenir aux besoins de la famille. Le bénéfice réalisé servira aussi à nourrir la famille, à payer les habits, les fournitures d'école aux enfants. Mais elle nécessite une certaine assise financière.

C'est une activité généralement pratiquée par les hommes car elle demande une certaine liberté de déplacement.