

# Le budget

## Guide du module



Sheryl-Anne Surprenant

Académie internationale des professionnelles  
de l'alimentation vivante | [www.aipav.org](http://www.aipav.org)

Programme *Formatrice en alimentation vivante* — Module 4: *Le budget*

Publié au Canada en 2014 par l'AIPAV | *Crusine Santé*.

Tous droits réservés © Sheryl-Anne Surprenant 2014.

Sheryl-Anne Surprenant affirme son droit d'être reconnue en tant qu'auteure du présent ouvrage, sous la *Loi des droits d'auteurs*. Le contenu du présent ouvrage est sujet aux règlements et aux lois sur les droits d'auteur. Le présent ouvrage ne peut pas être reproduit en partie ou en totalité, traduit, publié, transmis (mécaniquement, manuellement, électroniquement ou autrement), photocopié, numérisé, enregistré ou stocké sur un système de distribution quelconque, sans l'autorisation préalable explicite et écrite de l'auteure.

## Avertissement

L'auteure est exonérée par la présente, de toute responsabilité pour quelque tort, perte ou risque, personnel, professionnel ou autre, qui pourrait résulter de l'utilisation ou de la mise en pratique du matériel contenu dans la présente publication. Les recommandations et les techniques contenues dans présent document ne doivent en aucun cas être prises pour un avis financier ou médical. En cas de doute, veuillez s'il-vous-plaît consulter un professionnel de compétent avant de les mettre en application.

## Table des matières

Les postes de dépenses usuels.....	5
BONUS — Les frais cachés ou imprévus.....	7
Comment trouver l'emplacement idéal sans vous ruiner.....	8
Économiser sans compromettre la qualité de votre service.....	9
Premier budget.....	10
BONUS — Planifier une marge de profit intéressante et inspirante.....	11

***MODULE 4: Le budget***

*Résumé:* Découvrez les frais usuels auxquels vous pouvez vous attendre, comment trouver l'endroit idéal au prix qui vous convienne pour offrir votre atelier, et comment économiser sans compromettre la qualité de votre service.

## Les postes de dépenses usuels

Il y a plusieurs dépenses à consentir pour pouvoir offrir un atelier cru. Certaines sont plus « nécessaires » que d'autres. À vous de déterminer combien et où vous dépenserez pour préparer un atelier cru vraiment spécial et authentiquement vous.

Il est important de tout, tout, *tout* comptabiliser afin de pouvoir récupérer tous vos frais, en plus de vous octroyer un revenu intéressant.

Voici quelques postes usuels de dépenses:

- ★ La publicité
  - ★ Tout le matériel promotionnel
  - ★ Le graphisme
  - ★ Invitation d'une personnalité des médias
- ★ L'administration
  - ★ Tout ce qui a trait à la gestion de l'atelier
  - ★ Perception des inscriptions
  - ★ Tâches administratives avant, durant et après l'atelier
  - ★ Frais de transactions bancaires ou en ligne
  - ★ Frais de garderie (si vous devez faire garder vos enfants)
  - ★ Assurances
- ★ L'emplacement
  - ★ Location de l'emplacement
- ★ Votre équipe
  - ★ Compensation monétaire ou autre
  - ★ Frais de déplacement et/ou hébergement
  - ★ Formation
- ★ Les frais de votre déplacement
  - ★ Frais de transport (essence, stationnement, billet d'avion, de train, de métro)
  - ★ Frais de déplacement pour aller chercher les fournitures pour l'atelier (assiettes, ustensiles, nappes, etc.)
  - ★ Frais d'hébergement (pour vous)
- ★ Les aliments et les breuvages
  - ★ Aliments
  - ★ Eau









## Économiser sans compromettre la qualité de votre service

Économisez en appliquant les suggestions ci-dessous, lorsque vous le pouvez.

- ★ Offrir votre atelier cru à partir de chez vous.
- ★ Effectuer vos achats d'aliments frais directement chez le fermier biologique local.
  - ★ Cultiver votre propre potager.
- ★ Faire un échange travail-formation.
- ★ Faire votre promotion en ligne.
- ★ Obtenir des commandites.
- ★ Acheter en gros autant que possible.
- ★ Demander un tarif préférentiel au propriétaire de la salle où vous offrez votre atelier.
- ★ Offrir de l'espace à différents promoteurs ou entreprises.
- ★ Utiliser des graines germées et des pousses dans vos recettes (très nourrissant).
- ★ Offrir des smoothies au lieu de jus (satisfait plus rapidement l'appétit).
- ★ Réduire la quantité ou le nombre d'échantillons offerts.

Faites des choix plus écologiques et éthiques en optant pour les suggestions suivantes, aussi souvent que vous le pouvez.

- ★ Utiliser de la vraie vaisselle.
- ★ Utiliser des produits recyclables et écologiques.
- ★ Envoyer des confirmations d'inscriptions virtuelles.
- ★ Trouver une façon écologique d'offrir de l'eau à vos participants.
- ★ Vous déplacer en groupe.

### **Notes:**

---

---

---

---

---

---

---

---



## BONUS – Planifier une marge de profit intéressante et inspirante

Calcul de la rentabilité et du réalisme de votre planification:

- A Combien de profits voulez-vous réaliser par atelier? \_\_\_\_\_
- B Total des dépenses par atelier cru? \_\_\_\_\_
- C Total de A et de B. \_\_\_\_\_
- D Prix possible par personne. \_\_\_\_\_
- E Divisez C par D. Vous obtenez le nombre de personnes qui doivent s'inscrire par atelier pour que vous fassiez un profit. \_\_\_\_\_

Est-ce réaliste? \_\_\_\_\_

Si oui, bravo!

Si non, réviser la planification des aspects suivants:

- ★ Réduire vos dépenses.
- ★ Augmenter votre publicité.
- ★ Promouvoir votre atelier cru à un autre auditoire.
- ★ Vendre aux participants des produits ou des services connexes à votre atelier à la fin de celui-ci.
- ★ Offrir un contenu de plus grande qualité.
- ★ Recevoir une rémunération (d'ailleurs que vos participants) ou une commandite.

### **Notes:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---