

PRESENTATIONS D'ENTREPRENEURS AGROALIMENTAIRES DE LA DIASPORA AFRICAINNE

COMPENDIUM



The Food Bridge vzw et le COLEACP collaborent ensemble pour aider les entrepreneurs issus de la diaspora africaine ou travaillant avec elle.

The Food Bridge vzw est une organisation à but non lucratif basée à Bruxelles, en Belgique. Elle vise à mettre en lumière et à promouvoir les apports de la diaspora africaine au secteur agroalimentaire en Afrique et en Europe, en se concentrant sur les projets qui répondent aux Objectifs de développement durable (ODD).

Le COLEACP est un réseau d'entreprises, d'organisations professionnelles et d'experts engagés dans une agriculture inclusive et durable. Sa mission est de développer un commerce inclusif et durable des fruits et légumes et des produits alimentaires, en se concentrant sur le commerce des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) entre eux et avec l'Union européenne.

Ce compendium a été produit par le programme Fit For Market SPS dans le cadre de son soutien à l'organisation The Food Bridge. Fit For Market SPS est un programme du COLEACP financé par l'Union européenne dans le cadre de la coopération au développement avec l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP).

Le COLEACP est seul responsable du contenu de cette publication, qui ne peut en aucun cas être considéré comme représentant la position officielle de l'Union européenne ou de l'OEACP.



INTRODUCTION

Alors que les transferts monétaires de la diaspora africaine sont mondialement reconnus comme contribuant au bien-être économique et social de la population africaine, l'investissement de la diaspora africaine en tant qu'entrepreneur n'a pas encore obtenu la même reconnaissance. Nombre de ces projets entrepreneuriaux autofinancés restent principalement sous le radar des décisions politiques des gouvernements et des agences financières et de développement.

De nombreux membres de la diaspora africaine constatent un contraste entre la croissance économique de leur pays de résidence et celle de leur pays d'origine. Cela représente non seulement un défi, mais aussi une opportunité pour beaucoup d'entre eux de faire usage de leur éducation et compétences professionnelles acquises en Europe pour soutenir le développement durable dans leur pays d'origine, parallèlement à la réussite entrepreneuriale dans leur pays de résidence. Ils créent ainsi des projets et des entreprises qui contribuent à atteindre les objectifs de développement durable (ODD), essentiels au développement du continent africain et qui répondent aux défis sociaux, économiques et environnementaux de leur lieu d'origine. Ceux qui ne deviennent pas eux-mêmes entrepreneurs peuvent soutenir les startups et les petites entreprises dans leur pays d'origine en fournissant un capital de départ, des infrastructures et du matériel.

Ce document, produit par The Food Bridge vzw et le COLEACP, présente les entreprises innovantes de neuf entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine. Ces courtes présentations mettent en lumière la vision des agripreneurs et leur impact sur les ODD, dans le but de favoriser de nouvelles collaborations et relations pour leur développement futur.

SOMMAIRE

ESANFARMERS, Nigéria	5
MISAO KIVU, République démocratique du Congo et Belgique	7
MNB Ltd (Moulins du Nil Blanc), Rwanda	10
MOUSSA'S BISSAP, Sénégal et Belgique	13
PAGUMAE, Éthiopie	15
SANJOH FARMS, Cameroun	18
ASANTE MAMA / SUNSHINE AGRO PRODUCTS LTD, Ouganda	20
SUZY-FARMS LTD, Cameroun	23
VAN DE DUTCHIES FARMS LTD, Ghana	26

ESANFARMERS

- **Secteur d'activité** : agriculture (ananas et autres fruits ; légumes et légumineuses)
- **Année d'établissement** : 2007
- **Employés** : 12 à temps plein (5 femmes)

2 Baptist Road, Ujemen, État d'Edo, Nigeria
esanfarmers@gmail.com
+123 8065 843125 +44 7737 134107
www.esanfarmers.com
www.facebook.com/esanfarmers/

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

La coopérative EsanFarmers a été fondée par Steve Ebhota en 2007. La coopérative est composée de petits producteurs d'ananas des villages de l'État d'Edo, au Nigeria. Nous offrons à nos membres une formation, un enseignement et de petits prêts, ainsi que la possibilité de garantir la conformité de leurs produits avec les normes internationales.

Grâce à nos associations avec des partenaires européens, dont le COLEACP et Fairtrade, nous avons créé des partenariats entre nos villages et des agriculteurs à travers le monde pour apprendre d'eux.

Mission et vision

Notre mission est de promouvoir les bonnes pratiques agricoles et le bien-être des agriculteurs.



ésanfarmers.



Notre objectif est d'aider et de soutenir nos agriculteurs pour qu'ils ajoutent de la valeur à leurs produits, afin qu'ils puissent vendre plus et obtenir un meilleur revenu pour leurs familles.

Impacts sur la société et l'environnement

La coopérative EsanFarmers a apporté des changements positifs dans la manière dont nos membres pratiquent l'agriculture. La santé, la sécurité et les considérations environnementales font partie de notre vie quotidienne à la ferme.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications** : commerce équitable (les membres ont reçu une formation COLEACP)
- **Principaux marchés** : local, régional, international (à petite échelle)

Le Nigeria est notre principal marché mais nous exportons également vers l'Afrique de l'Ouest (Niger) et le Tchad. Nous avons fait de petites percées sur le marché britannique, principalement dans des magasins spécialisés en produits africains.





PROCHAINES ÉTAPES

Nous sommes encore très petits dans le secteur de l'exportation des fruits et souhaitons exporter nos produits vers l'Europe continentale. Pour cela, nous avons besoin de partenaires européens qui investissent dans EsanFarmers. Nous commençons également à produire du manioc et à le transformer, en partie, en gari.

L'avenir se présente bien. Nous avons l'un des sols les plus fertiles au monde, avec des précipitations abondantes et un bon ensoleillement tout au long de l'année. Et nous

avons maintenant plus de jeunes Nigériens instruits qui se tournent vers l'agriculture.

Le respect de l'environnement et des standards élevés sont devenus une préoccupation majeure pour tous nos membres. Nous augmentons nos investissements dans tous les domaines de notre activité, tout en recherchant de nouveaux partenaires et en améliorant nos produits pour atteindre le marché international.



Ce compendium a été produit par le programme Fit For Market SPS dans le cadre de son soutien à l'asbl The Food Bridge. Fit For Market SPS est un programme COLEACP financé par l'Union européenne dans le cadre de la coopération au développement avec l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP).



MISAO KIVU

- **Secteur d'activité** : agroforesterie, épices et produits secs
- **Employés** : Belgique : 1 (femme)
RD Congo : 7 (5 femmes) ; également 55 employés indirects (32 femmes)
- **Année d'établissement** : 2018

46 Place de la Vieille Halle aux Blés, 1000
Brussels, Belgium
sandrine@misao.be +32 478 114569
www.misao.be

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

En 2015, Sandrine Vasselín Kabonga, fondatrice du projet, a redécouvert le poivre de brousse du Kivu, un poivre fin et rare de classe mondiale. Elle a alors commencé à promouvoir le Kivu et le Congo dans le secteur des épices du monde. Aujourd'hui, Misao est devenu une entreprise qui commercialise plus de 15 différents types d'épices fines d'Afrique centrale.

Mission et vision

Devenir la référence mondiale en matière d'épices fines et de poivres africains, et un acteur clé dans le monde des épices fines.

Impacts sur la société et l'environnement

Nous contribuons au développement des



compétences et à la création d'emplois en mettant en place un nouveau secteur dans l'économie de la RDC - les épices et les produits secs (fruits, cacao) pour le marché local et l'exportation. Nous travaillons avec des coopératives locales et des ONG en tant qu'acteurs clés au sein des communautés des régions éloignées où nous opérons.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications**: autorisé par le ministère de l'Environnement de la RDC à travailler dans l'agroforesterie.
- **Principaux marchés** : local, international
- **Position sur le marché** : marché de niche

Localement, nous fournissons deux points de vente à Kinshasa pour le grand public, ainsi que des professionnels tels que des hôtels et restaurants à Kinshasa, et des entreprises. Sur le marché international, nous avons des points de vente physiques en Belgique (à Bruxelles, Namur, Liège) et en France (à Paris et Lille). Nous sommes également présents sur internet via notre site de vente en ligne et d'autres boutiques en ligne.

Misao produit ses propres épices et son cacao, et les vend directement ou par l'intermédiaire de

distributeurs. Nous n'avons pas de concurrents directs en RDC au même niveau. Sur le marché international, notre modèle unique combinant la recherche d'épices et la production nous a permis de nous démarquer de nos concurrents qui sont principalement des marchands d'épices (intermédiaires).

Sur ce marché de niche, nous nous concentrons sur les produits secs d'Afrique à haute valeur ajoutée : épices entières de la plus haute qualité, fruits séchés, fèves de cacao et produits à base de cacao de la meilleure qualité.

Poivre noir : Poivre Sauvage du Kivu

Ce poivre exceptionnel (*Piper guineense*) est unique grâce au terroir du Kivu où il pousse, ce qui lui confère des arômes et des saveurs spécifiques, avec des notes florales de lavande et de thé, et un piquant discret et inimitable. Cette nouvelle variété a été découverte il y a 4 ans par Misao. Elle est récoltée et transformée par Misao au Kivu via une coopérative que nous avons mise en place avec notre partenaire local, l'ONG Cernadi, et vendue exclusivement par Misao. Louée par les chefs étoilés Michelin, cette variété de poivre a reçu les éloges de la presse européenne et internationale. Elle est également disponible en poivre rouge et blanc.

Poivre noir : Poivre Sauvage de l'Équateur

Le terroir de la région de l'Équateur (centre-ouest de la RDC) confère à ce poivre (*Piper guineense*) ses notes plus végétales et boisées, avec une chaleur mordante et franche, rappelant le soleil éclatant et les forêts denses de l'Équateur. Disponible également en rouge et blanc.

Cannelle : Cannelle du Congo

Avec un arôme unique et des notes vanillées, cette cannelle de qualité supérieure (*Cinnamomum seylanicum*, «cannelle de Ceylan») est cultivée dans les terres fertiles du Bas-Congo, un terroir idéal où certains canneliers sont centenaires. Elle peut également être vendue moulue, sur demande.

Cacao

Misao produit également des fèves de cacao séchées, brutes ou grillées en morceaux (nibs de cacao), à partir de cacao Forastero (90%) et de cacao Trinitario (environ 10%). La plantation de cacao est située presque sur l'équateur, dans un environnement chaud et humide idéal pour la culture et la transformation. En 2019, nous avons commencé une collaboration dans la



province de l'Équateur en RDC, en réhabilitant une ancienne plantation de cacao dans le cadre d'un projet social visant à créer des activités alternatives génératrices de revenus pour les populations locales.

PROCHAINES ÉTAPES

L'objectif à long terme de Misao est de devenir le leader des épices de haute qualité en provenance d'Afrique centrale et, plus largement, de tout le continent. Notre objectif est de planter des épices de haute valeur que l'on ne trouve pas (encore) en Afrique centrale et d'en récolter les revenus pour la croissance de nos coopératives locales et de l'entreprise.

Nous sommes convaincus que les produits agricoles intelligents sont l'avenir du développement de l'Afrique - en (ré) introduisant les traditions de permaculture de nos agriculteurs locaux pour une production durable. Se concentrer sur l'exportation de produits agricoles à forte valeur ajoutée (tels que les épices, les cafés spéciaux et les fèves de cacao) contribuera également à la réussite du développement du projet.



Ce compendium a été produit par le programme Fit For Market SPS dans le cadre de son soutien à l'asbl The Food Bridge. Fit For Market SPS est un programme COLEACP financé par l'Union européenne dans le cadre de la coopération au développement avec l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP).



MNB LTD

- **Secteur d'activité** : agriculture (champignons)
- **Employés** : 7 (3 femmes), plus 6 travailleurs occasionnels
- **Année d'établissement** : 2012

Kigufi, Rubavu District, Western Province, Rwanda

info@kivumushrooms.com

+250 782 650 246

www.kivumushrooms.com



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

La directrice générale et fondatrice de Moulins du Nil Blanc (MNB), Madame Zilipa Nyirabyago, a 31 ans d'expérience dans la production alimentaire, le contrôle qualité et la gestion des déchets dans l'industrie des boissons sucrées. Zilipa avait des difficultés à trouver une biotechnologie fongique pour transformer la pulpe de café en un substrat de haute qualité pour les pleurotes. Elle a donc réorganisé son entreprise il y a 4 ans, les pleurotes étant le chaînon pour créer du cycle durable du café.

Mission et vision

L'activité principale de MNB est alignée sur les objectifs de développement durable de l'ONU, et comprend l'agrobusiness, la production responsable et l'action climatique. Par le biais de nos programmes, nous travaillons avec des agri-entrepreneurs familiaux de la chaîne de valeur du champignon au Rwanda.

Notre vision est celle d'un meilleur accès à la sécurité alimentaire, en produisant beaucoup avec peu de ressources, d'un emploi rural décent et d'une justice sociale dans les chaînes de valeur agricoles locales. Nous visons à intégrer les personnes vulnérables et à améliorer la position des femmes et des jeunes



en tant que véritables acteurs du changement de leurs conditions de vie.

Impacts sur la société et l'environnement

Une tasse de café ne contient que 0,2% de la biomasse des cerises de café récoltées. Le processus de dépulpage, séchage, torréfaction, concassage et d'infusion conduit à l'ingestion d'une infime partie des 20 tonnes de cerises de café produites au Rwanda par environ 400 000 caféiculteurs (et des 10 millions de tonnes de café produites dans le monde).

Dans un modèle commercial entre entreprises (B2B), MNB recycle 40 mètres cubes de pulpe de café pour produire des pleurotes. L'entreprise contribue à l'amélioration de la vie d'environ 300 femmes et jeunes micro-agri-entrepreneurs dans les villes de Gisenyi et Goma et dans la zone rurale de Rubavu, au Rwanda.

Les impacts sociaux comprennent la lutte contre la faim et le renforcement de la sécurité alimentaire par la production de champignons, de légumes et de fruits ; la lutte contre la malnutrition ; la création d'emplois et le soutien aux qualifications techniques et à l'emploi indépendant des agro-entrepreneurs ; la fourniture de revenus durables aux producteurs de café tout au long de l'année ; l'autonomisation des femmes dans les communautés touchées par la pauvreté ; et l'offre d'emplois adaptés aux personnes handicapées.

Les impacts environnementaux sont également



nombreux. Le mode de production offre une alternative à l'élimination des déchets. Il contribue au taux de recyclage national, à la réduction du méthane généré par la dégradation naturelle des déchets agricoles au Rwanda et à la santé des sols grâce au compost organique provenant des substrats usagés et des déchets de cuisine. Elle améliore également la biodiversité en faisant pousser une variété de légumes et d'arbres fruitiers à proximité des caféiers.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications** : certifié par la société Mycelia (Belgique) pour la production de substrats et de champignons commerciaux.
- **Principaux marchés** : local et régional
- **Position sur le marché** : marché de niche

La vente de pleurotes frais sur les marchés locaux se développe. Ils sont principalement vendus aux hôtels locaux, et aussi au marché transfrontalier avec la RD Congo. Une demande régulière et importante est nécessaire pour soutenir la production.

Nos produits sont les pleurotes frais et le substrat de pleurotes prêt à planter (imigina).

Pleurotes frais (pleurotes)

Les pleurotes frais sont disponibles en barquette de 250 g et 500 g, et en cageot de 2 kg et 5 kg.





Champignons prêts à planter

Le substrat pour champignons, conditionné dans des sacs en plastique (tubes), est constitué du champignon lui-même ainsi que de suffisamment de nutriments et d'eau pour qu'il pousse. Le substrat peut également être vendu sous forme de champignonnière de 125 à 250 tubes.

PROCHAINES ÉTAPES

MNB prévoit de développer son activité dans les domaines du marketing et de la technique. Nous souhaitons mettre en place un système de commercialisation, y compris l'emballage, afin de stimuler les commandes et les contrats.

Pour minimiser les pertes de récoltes, nous prévoyons de moderniser la conservation des champignons et des légumes frais dans des chambres froides fonctionnant grâce à de l'énergie solaire. Il est également prévu de remplacer l'utilisation du bois de chauffage par une source d'énergie renouvelable locale.

L'objectif est de doubler la production mensuelle actuelle, de 6 000 à 12 000 champignons prêts à planter, afin de garantir l'approvisionnement et de répondre à la demande croissante du marché.

Nous prévoyons également de développer des aliments transformés à haute valeur nutritionnelle, prêts à cuisiner et répondant aux normes nationales et régionales, notamment des soupes et des aliments pour bébés.



MOUSSA'S BISSAP

- Secteur d'activité : aliments et boissons sains
- Année d'établissement : 2016

Kattenstraat 33A,
2000 Anvers, Belgique
moussa@bis-sap.com +32 (0)479 463573
www.bis-sap.com



Mission et vision

En plus d'offrir un produit sain au goût unique, Moussa accorde une grande importance au respect des personnes et de l'environnement. Il travaille directement avec des agriculteurs et des experts locaux au Sénégal, soutenant une approche environnementale durable tout en préservant chaque étape du processus de production dans les moindres détails. De l'agriculture à la cueillette et la sélection, en passant par le stockage et le transport jusqu'à la production et le service, Moussa garantit une approche réfléchie, générant des bénéfices pour toutes les personnes impliquées dans la création de ces boissons spéciales.

Impacts sur la société et l'environnement

Moussa's Bissap travaille en partenariat avec les agriculteurs sénégalais en investissant et en contribuant à un système bien organisé d'agriculture durable. Nous utilisons un modèle de partenariat pour inspirer un sens de la créativité, de la responsabilité et de

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Moussa's Bissap est ancrée dans la tradition sénégalaise qui consiste à partager un cadeau de la maison avec des personnes en voyage. La sœur de Moussa lui a offert un sachet rempli de calices d'*Hibiscus sabdariffa* lorsqu'il déménagea à Anvers, en Belgique. Il oublia le sachet de feuilles pendant 5 ans, jusqu'à ce qu'il veuille partager davantage sa culture et créa son premier «bissap», une infusion de cette plante d'Hibiscus. Moussa a ensuite produit 8 litres de bissap pour un événement public où la réponse a été extrêmement positive. Le Café In De Roscam, situé sur le Vrijdagmarkt à Anvers, a alors commencé à le servir et à surprendre ses clients avec cette nouvelle boisson rafraîchissante et saine.



la productivité. Ce faisant, nous prévoyons d'établir la moitié du processus de production, destiné au marché européen, au Sénégal. Ce processus nous permettra d'avoir un impact social et économique positif.

PRODUITS ET MARCHÉS

- Principaux marchés : local, régional et international
- Position sur le marché : marché de niche

The Original

« Moussa's Bissap: The Original » est une alternative parfaite aux boissons alcoolisées et aux limonades sucrées. Avec son goût équilibré d'hibiscus et de menthe, il offre une expérience riche en saveurs et rafraîchissante. Il est produit avec passion et soin à partir des meilleurs ingrédients biologiques provenant directement du continent africain.

Ginger Fever

Suite au succès de « Moussa's Bissap: The Original », la création de « Ginger Fever » était une étape logique car le gingembre se marie très bien avec l'hibiscus. Produite avec les meilleures racines de gingembre africaines et soigneusement équilibrée, « Ginger Fever » est la boisson parfaite pour ceux qui aiment « Moussa's Bissap: The Original » avec une touche supplémentaire de piquant.

Jungle Juice

Le *Detarium senegalense*, qui pousse au plus profond des forêts sauvages de Casamance en Afrique de l'Ouest, est un fruit extraordinaire cueilli à la main. Moussa a développé une façon singulière de le transformer en une boisson unique pour les audacieux !

PROCHAINES ÉTAPES

Nous souhaitons exploiter pleinement notre principal ingrédient, les fleurs d'*Hibiscus sabdariffa*. Nous travaillons à les utiliser pour produire des thés, et nous prévoyons d'introduire les fleurs dans les cuisines européennes à partir de 2022.

Nous souhaitons avoir augmenté la production au Sénégal et vendre nos produits à toute l'Afrique, et nous envisageons également d'exporter vers tous les pays européens



PAGUMAE

la marque de SELAM LE-AGER Trading PLC

- **Secteur d'activité** : produits secs, thés et cosmétiques naturels
- **Employés** : six (quatre femmes)
- **Année d'établissement** : 2019

Andargie, Bole Rwanda,
Addis Abeba, Ethiopie
00 32 465 722 63 / 00 251 960 800 960
www.pagumae.com



Cela permet aux familles des régions reculées de bénéficier d'un revenu supplémentaire stable, et de rester locales, en préservant et en perpétuant leurs connaissances traditionnelles.

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Pagumae est née pendant la pandémie de COVID-19, l'Éthiopie pouvant contribuer à garantir la santé du plus grand nombre, en particulier pendant cette période difficile.

À travers Pagumae, nous souhaitons promouvoir et partager les connaissances ancestrales éthiopiennes pour développer une activité durable qui assure des revenus stables aux communautés rurales. Le régime alimentaire éthiopien est exceptionnellement sain car il repose sur deux aliments, peu connus en Occident : le teff et le moringa. Pagumae propose des produits basés sur des variétés anciennes de ces deux «super aliments».

Les cultures sont effectuées à la main dans des exploitations familiales isolées, et l'entreprise se charge de la collecte et de la transformation.



Mission et vision

Pagumae vise à améliorer les conditions de vie des communautés rurales vulnérables en développant une activité économique durable basée sur le savoir-faire traditionnel éthiopien.

Impacts sur la société et l'environnement

Nous visons à soutenir la réalisation des principaux objectifs de développement durable de l'ONU en améliorant les conditions de vie des petits exploitants agricoles, en permettant l'accès à l'éducation de leurs enfants et aux soins de santé, et en contribuant à des modes de consommation et de production durables (tant en Éthiopie que dans les pays occidentaux).

Pendant la bonne saison, nous achetons les feuilles de moringa aux petits exploitants agricoles lorsqu'ils ne les utilisent pas pour leur alimentation. Nous achetons également les graines de moringa, qui sont habituellement disposées. Ces agriculteurs sont marginalisés dans des zones reculées de la région de Sodo, sans accès à la route et aux marchés. Nous leur fournissons un revenu supplémentaire et organisons le transport des feuilles et des graines de moringa.

Dans les zones rurales autour de Bahir Dar, nous employons des femmes pour préparer les biscuits au teff, créant ainsi des emplois et des revenus.

Nous soutenons les modèles d'agriculture familiale qui appliquent les principes de l'agroforesterie et de la permaculture, et qui respectent la terre et l'environnement - des modèles totalement biologiques et durables.

Nous nous efforçons de préserver et de valoriser les connaissances traditionnelles, et de rendre aux communautés rurales leur place dans la société et leur dignité.

Nous promovons également une alimentation saine et durable dans le monde occidental, basée sur les anciens aliments éthiopiens.

PRODUITS ET MARCHÉS

Principaux marchés : Europe occidentale et communautés d'expatriés en Afrique de l'Est

Position sur le marché: marché de niche

Nous proposons des produits aussi peu transformés que possible afin de préserver les bénéfices de ces super-aliments authentiques et de répondre aux goûts et aux habitudes



alimentaires européens. Nous avons développé trois produits à base de moringa et un produit à base de teff.

Thé au moringa

Meilleure que le thé vert ou le café, cette boisson énergétique ne contient ni théine, ni caféine. Le thé au moringa fournit une énergie durable tout au long de la journée, et agit également comme un brûleur de graisse et un régulateur de glycémie. Grâce à la riboflavine qu'il contient, le moringa réduit la sensation de faim, limite la rétention d'eau et accélère la combustion des graisses.

Poudre de moringa

Ce complément renforce l'immunité, augmente la lactation des jeunes mères et apporte de l'énergie aux sportifs d'endurance. La poudre de moringa s'intègre facilement dans la vie quotidienne et peut être consommée de diverses façons : saupoudrée sur une salade ou un yaourt, mélangée dans un smoothie, ou incorporée dans des préparations salées et sucrées.

Huile cosmétique de moringa

Cette huile pure et naturelle pour le visage et le corps est un secret de beauté éthiopien. Notre huile de moringa pure, pressée à froid, apporte des vitamines A et E pour une action antioxydante et régénératrice. Sans produits chimiques ni parfum, elle convient aux personnes à la peau atopique ou en traitement contre le cancer.



Biscuits au teff

Nos biscuits (ou crackers) sont produits à partir de 100% de teff, selon une recette traditionnelle. Ils sont cuits traditionnellement sans graisse et séchés au soleil, et sont naturellement sans gluten. Avec un goût léger de noisette, les chips de teff peuvent être servies de nombreuses façons : avec du guacamole, du houmous, de la tapenade, du tarama, de la soupe, des salades....

Notre clientèle cible est européenne (notamment de France, de Belgique, des Pays-Bas ou d'Allemagne), vivant en Europe ou en Afrique de l'Est. Elle bénéficie d'un revenu de classe moyenne ou supérieure et est consciente de l'importance de la nutrition. Elle est à la recherche d'aliments sains et naturels, voir végétaliens ou sans gluten, et peut vouloir renforcer son immunité ou perdre du poids. Elle est susceptible d'être sensible au commerce équitable et aux questions environnementales.

PROCHAINES ÉTAPES

Notre plus grand défi est de pénétrer le marché de l'Union européenne en faisant connaître nos produits et en étant reconnu comme un partenaire fiable offrant des produits de qualité qui respectent l'environnement et les communautés locales.

Afin de devenir un acteur clé reconnu dans le secteur, nous devons obtenir la certification biologique pour la production de moringa, ce qui implique des investissements dans les infrastructures.

Pour les produits à base de teff, le défi consiste à faire connaître et à promouvoir le produit, en soulignant son impact social par rapport aux produits concurrents fabriqués en Europe.

Nos prochaines étapes consistent à investir dans notre propre infrastructure de transformation (broyeur, presse à huile) afin de répondre à tous les critères d'hygiène et d'améliorer notre capacité de production ; et à développer une campagne de communication sur les médias sociaux.





SANJOH FARMS

- **Secteur d'activité** : agriculture (fruits, légumes, noix) et élevage
- **Employés** : 10 (4 femmes), plus des employés temporaires
- **Année d'établissement** : 2014

Idenau-Limbe, Cameroon

cysanjoh@gmail.com, cysanjoh@sanjofarms.com

+32 477 099 018

+237 650 1999 48

+237 651 91 13 76

www.instagram.com/sanjoh_farms/

www.facebook.com/SanjohFarms/

Site web en création



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Sanjoh Farms a été initialement établie en 2014 en tant que groupe d'initiative commune (GIC) sous le nom de Sansusa.

Sanjoh Farms comprend trois exploitations consacrées à la culture et à l'élevage mixtes de produits biologiques et à la transformation durable.

Nous fournissons nos noix de palme à une coopérative agricole publique, la CDC, et nous avons un moulin avec lequel nous transformons certaines de nos noix de palme en huile de palme pour le marché local.

Mission et vision

Notre mission est de produire des produits biologiques qui sont vendus aux hôtels, aux restaurants, aux clients locaux et aux marchés internationaux à un prix équitable pour nous assurer un revenu suffisant.

Notre objectif est de créer une ferme biologique

intégrée durable, de transformer et de commercialiser directement tous nos produits agricoles et animaux. Nous aimerions également aider d'autres agriculteurs à commercialiser directement leurs propres produits.

Impacts sur la société et l'environnement

Sanjoh Farms crée des emplois, réduit la pauvreté, fournit des aliments sains à la population et contribue à sensibiliser la communauté aux enjeux liés à la durabilité et à l'environnement.

Nos activités contribuent à améliorer la qualité du sol, de l'air et de l'eau, tant dans nos exploitations que dans l'environnement au sens large.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Principaux marchés** : local
- **Position sur le marché** : fournisseur standard

Sanjoh Farms est constituée de trois fermes :

Atlantica : sur environ 100 hectares, dont 11

hectares de palmiers. Nous y avons également des cultures arboricoles telles que le kola amer et les noix de kola mélangés à des bananes plantain.

West Coast Range : sur environ 15 hectares, nous avons l'intention de construire un espace pour l'éco-tourisme, un centre de formation pour les jeunes et un centre de vulgarisation pour les écoles. Nous avons commencé le projet avec des cultures vivrières et arboricoles : cacao, poivre blanc, mangues de brousse, corossol, oranges, citrons, mandarines, avocats, safou, moringa, njangsang, bananes plantain et piments. Nous avons l'intention d'introduire nos animaux dès que les arbres auront atteint une taille suffisante.

Sanjoh Integrated Farm : sur environ 2 hectares, c'est notre nouveau projet. Nous avons l'intention de développer une ferme biologique intégrée durable avec zéro déchet (aquaculture, volaille, petits ruminants, escargots, champignons, apiculture, biogaz, maraîchage, etc.).

PROCHAINES ÉTAPES

Nous sommes encore en phase de croissance et nous vendons nos produits sur les marchés locaux. Nous avons l'intention d'initier une transformation au fur et à mesure que notre production se développe, et à partir de là, nous pourrions demander la certification biologique.

Nous sommes actuellement à la recherche active de marchés, tant nationaux qu'internationaux.



Préparation des feuilles de moringa



Grappes de noix de palme prêtes pour la collecte avec un tracteur



Transport des bananes plantain



Nouveaux membres de notre élevage de bétail

ASANTE MAMA ET SUNSHINE AGRO PRODUCTS LTD

- **Secteur d'activité** : agriculture (épices, herbes, thé, cacao)
- **Employés** : 15, plus de 10 000 agriculteurs sous contrat
- **Année d'établissement** : 2007

Plot 6 Otekat Road, Oderai, PO Box 745, Soroti, Ouganda

info@asantemama.com

+32 2 549 5155

sunshine.soroti@sunshine-agro.com

+256 392 900846

<https://asantemama.com/>

<http://www.sunshine-agro.com/>



Mama a été finaliste du prix Eco-Excellence qui s'est tenu à Bruxelles en 2017.

Mission et vision

Notre objectif est de promouvoir une production agricole durable comme activité commerciale pour les agriculteurs ruraux et d'amener les produits directement de la ferme à la table, permettant ainsi à plus de 7 000 familles agricoles moins privilégiées de gagner de meilleurs revenus qui peuvent améliorer leur accès à l'éducation, à la santé et aux services sociaux.

Impacts sur la société et l'environnement

Sunshine Agro Products Ltd accompagne les agriculteurs tout au long de la chaîne de valeur, de la production à la conservation de l'environnement et à la gestion post-récolte. Nous travaillons avec plus de 10 000 agriculteurs sous contrat qui produisent du piment, des herbes culinaires et des épices, des tisanes et du cacao, et nous garantissons l'achat de toutes les récoltes des agriculteurs. Nous organisons les agriculteurs en groupes de 20 à 30 personnes et leur fournissons des services de formation et de vulgarisation assurés par des agronomes et des agents de terrain internes qui travaillent à plein temps. Nous accordons également des microcrédits en nature pour l'achat d'intrants tels que des semences, des pesticides, des engrais et des séchoirs solaires.

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Sunshine Agro Products Ltd est une entreprise sociale fondée en Ouganda par Pamela Anyoti Peronaci en collaboration avec un investisseur, JHB International Trade and Finance de Belgique. Sunshine Agro Products Ltd est engagée dans l'agriculture contractuelle dans 10 districts du nord-est de l'Ouganda et dans le district de Mpigi au centre du pays.

Nous avons récemment lancé notre marque Asante Mama – « Merci Mama » en swahili - pour apporter les produits directement de la ferme à la table et les vendre en ligne. Asante



Nous avons élaboré un plan de surveillance et de gestion de l'environnement axé sur la plantation d'arbres indigènes. L'entreprise fait pousser des plants d'arbres dans ses propres pépinières et les distribue à tous les agriculteurs sous contrat, en les sensibilisant à l'importance de planter des arbres pour protéger et conserver l'environnement. Chaque agriculteur participant à notre activité est tenu de planter au moins 20 arbres.

Les ventes de ces produits ont largement contribué à améliorer les moyens de subsistance d'un grand nombre de familles rurales. Par l'intermédiaire de l'ONG International Friendship for Development, nous soutenons les écoles rurales en fournissant du matériel pédagogique, en encourageant les activités sportives interscolaires, en fournissant des repas scolaires et de l'eau potable, en construisant des dortoirs pour les filles et des maisons pour les enseignants et en offrant des moustiquaires.

Sunshine Agro Products Ltd propose une large gamme de produits vendus sous la marque Asante Mama, notamment des piments, des herbes et épices culinaires, des tisanes et du cacao. Tous les produits sont traçables jusqu'à leur origine grâce à un numéro de lot de traçabilité.

Toutes les herbes sont achetées fraîches auprès des agriculteurs et séchées dans des séchoirs solaires hygiéniques, où l'ensemble du traitement post-récolte est contrôlé, y compris le nettoyage, le mélange, le conditionnement et le stockage des herbes, épices et infusions.

Tisanes

Asante Mama propose une large gamme de tisanes en vrac et en sachets, emballées individuellement et disponibles sous forme de lot (« Un nouveau corps »; « Détox après les fêtes »).

Herbes et épices culinaires

Le *Moringa oleifera*, communément appelé « arbre miracle », est considéré comme une « super herbe » qui favorise le bien-être général, augmente les niveaux d'énergie, renforce le système immunitaire, améliore l'humeur et favorise une bonne digestion.

Piments

Les piments oiseaux et les piments de Cayenne sont disponibles entiers ou en flocons.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications:** GLOBALG.A.P. Sunshine en cours d'obtention des certifications biologiques, HACCP et ISO 22000
- **Principaux marchés :** local, régional, international, y compris de la diaspora
- **Position sur le marché :** production agricole durable de la ferme à la table



Produits à base de cacao

Les fèves de cacao de notre ferme sont récoltées à la main, fermentées, lavées, séchées et plongées dans du chocolat au lait. Ces fèves enrobées de chocolat sont produites de manière éthique, pleines d'antioxydants, de vitamines, de minéraux et de fibres alimentaires.

PROCHAINES ÉTAPES

Les produits d'Asante Mama sont actuellement transportés vers l'Union européenne pour y être stérilisés à la vapeur, et l'emballage est sous-traité à des conditionneurs. Sunshine Agro Products Ltd souhaite installer sa propre installation de stérilisation à la vapeur en Ouganda.



Ce compendium a été produit par le programme Fit For Market SPS dans le cadre de son soutien à l'asbl The Food Bridge. Fit For Market SPS est un programme COLEACP financé par l'Union européenne dans le cadre de la coopération au développement avec l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP).



SUZY-FARMS LTD

- **Secteur d'activité** : agriculture, élevage, aquaculture, agroalimentaire (production primaire, transformation et vente)
- **Employés** : 36 employés (dont 15 femmes) + travailleurs contractuels
- **Année d'établissement** : 2018

Bonduma, Buea, Région du Sud-Ouest,
Cameroun

+32485236889, +23755577177

suzyfarmscorp@gmail.com

<https://suzy-farms.blogspot.com/>



Offrir des moyens de subsistance alternatifs pour générer de nouvelles sources de revenus (élevage et aquaculture) et espacer les arbres fruitiers dans les exploitations agricoles ont été fortement recommandés pour renforcer la sécurité alimentaire et la capacité d'adaptation locale aux menaces du changement climatique. Nous avons commencé en 2014 en tant qu'ONG appelée The Forgotten Green Heroes, avant de devenir Suzy-Farms Ltd en 2018.

Mission et vision

Suzy-Farms cherche à devenir un fournisseur de produits alimentaires de premier plan au Cameroun et plus particulièrement dans la région du Sud-Ouest. Pour cela, nous vendons nos produits (viande, poisson, œufs et fruits) à un prix compétitif tout en satisfaisant pleinement nos clients. Nous visons à relever les défis socio-économiques et environnementaux au sein de nos communautés.

Nos objectifs sont les suivants :

- Améliorer la sécurité alimentaire en tant que principal fournisseur de fruits, légumes, cultures vivrières, poussins, alevins, poissons-chats, tilapias, poulets, œufs, porcs, chèvres et lapins au Cameroun et au-delà ;
- Inclure les groupes à faibles revenus dans notre chaîne de valeur en intégrant les agriculteurs locaux en tant que producteurs, consommateurs, distributeurs et employés dans notre entreprise ;
- Réduire la pauvreté en générant des bénéfices pour de multiples parties prenantes tout au long de notre chaîne de valeur grâce à la création de nouvelles sources de revenus pour les agriculteurs locaux ;

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Suzy-Farms est une entreprise agro-aquatique inclusive qui vise à répondre aux problèmes d'insécurité alimentaire, de pauvreté, de malnutrition, de bien-être, d'emploi et de fourniture de moyens de subsistance alternatifs pour améliorer la capacité d'adaptation locale aux menaces du changement climatique, ainsi que l'engagement dans des projets de conservation et de restauration de l'écosystème.

Nous avons rencontré et travaillé avec 41 communautés locales autour du parc national du Mont Cameroun (en anglais, Mount Cameroon National Parc, MCNP) lors de notre enquête de terrain d'octobre à décembre 2013. Notre projet visait à évaluer le niveau d'implication des communautés dans les projets de conservation MCNP REDD+. Les résultats ont montré que l'insécurité alimentaire, la malnutrition, l'accaparement des terres et la pauvreté sont quelques-uns des facteurs qui empêchent l'engagement complet des communautés dans les interventions du MCNP.

- Créer un écosystème favorable autour de notre activité pour assurer la viabilité économique et la durabilité de notre entreprise en partageant les connaissances et les technologies avec les agriculteurs locaux ;
- Renforcer la capacité d'adaptation de la communauté au changement climatique en fournissant des moyens de subsistance alternatifs aux agriculteurs locaux ;
- Mettre en place un modèle commercial innovant et efficace de bout en bout pour réduire la pauvreté et améliorer la viabilité, l'impact social et le potentiel d'expansion de notre entreprise.

Impacts sur la société et l'environnement

Notre entreprise implique des groupes à faibles revenus (agriculteurs locaux) en tant que consommateurs, producteurs, distributeurs et employés. Nous ciblons les communautés locales et nous nous concentrons sur l'amélioration des moyens de subsistance locaux, le bien-être, la sécurité alimentaire, la réduction de la pauvreté et l'adaptabilité au changement climatique. Nous formons les agriculteurs locaux à l'élevage et à l'aquaculture, et les encourageons à planter des arbres fruitiers dans leurs exploitations agricoles afin de renforcer la biodiversité et d'augmenter le rendement alimentaire par unité de surface. Les agriculteurs locaux travaillent dans nos fermes pendant leur période de formation de six semaines sans être rémunérés, ce qui leur permet d'apprendre par la pratique. Il s'agit d'une approche gagnant-gagnant tant pour l'entreprise que pour les agriculteurs. Certains seront embauchés et d'autres deviendront des entrepreneurs locaux dans leurs communautés.

Suzy-Farms offre des avantages socio-économiques aux communautés en fournissant des emplois locaux, une sécurité alimentaire, des moyens de subsistance alternatifs, une meilleure nutrition, un meilleur bien-être et

une meilleure santé. Les entrepreneurs locaux génèrent de nouvelles sources de revenus pour réduire la pauvreté. L'éducation est améliorée car les parents peuvent gagner de l'argent et payer les frais de scolarité et les soins de santé de leur famille. L'émergence de moyens de subsistance alternatifs permet d'obtenir des bénéfices commerciaux, d'améliorer la capacité d'adaptation des agriculteurs aux menaces du changement climatique, de réduire leur vulnérabilité, de restaurer les écosystèmes et la biodiversité car leur dépendance vis-à-vis de la forêt diminue progressivement. Toutes ces mesures visent à respecter l'Agenda 2030 pour les objectifs de développement durable, l'Accord de Paris et le Plan national d'adaptation.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications:** certification biologique en cours
- **Principaux marchés:** local, régional
- **Position sur le marché:** fournisseur standard

Suzy-Farms a plusieurs sources principales de revenus, comme les poussins, les alevins, la viande, le poisson, les œufs, les aliments pour animaux, le matériel agricole, les fruits, les légumes, les cultures vivrières et les aliments semi-transformés. Nos cultures commerciales (palmiers à huile, cacao, café, caoutchouc et thé) ne sont pas encore prêtes à être commercialisées.

Nous avons cinq principaux groupes de clients auxquels nous vendons nos produits :

- Les entrepreneurs locaux - Nous leur fournissons des poussins, des alevins, des aliments pour animaux, du matériel agricole et des plants de fruits. Ils achètent également notre viande, notre poisson et



Volaille pondeuse



Cultures intercalaires cacao/bananes
plantain



Volaille à griller



Agriculture intégrée culture-élevage



Bananes plantains prêtes pour
le marché



Travailleurs de la ferme de palmiers
de Ngatame

nos œufs pour la consommation et/ou la vente au consommateur final et réalisent un bénéfice supplémentaire pour eux-mêmes.

- Les détaillants, principalement les supermarchés et les propriétaires de petits magasins - Ils sont les principaux distributeurs de nos produits.
- Les hôtels et restaurants.
- Le grand public achète directement à la ferme, dans les magasins et sur les marchés ouverts.
- Les exportateurs locaux - Ils exportent nos produits au Nigeria.

PROCHAINES ÉTAPES

Nous envisageons de créer une unité de transformation alimentaire en 2024 et d'exporter vers l'Union européenne (UE) d'ici 2025. Nous avons besoin d'un soutien technique sur le terrain et de lignes directrices pour l'obtention de la certification biologique d'ici à la fin de l'année 2024, ainsi que de règles et de réglementations pour nous conformer aux politiques alimentaires de l'UE.

Nous recherchons activement des investisseurs pour développer notre activité (150 ha de terres sont encore inexploitées, soutien à l'installation de l'unité de transformation alimentaire et fourniture d'énergie solaire).



VAN DE DUTCHIES FARMS LTD

- **Secteur d'activité** : agriculture (fruits, légumes, épices)
- **Employés** : 5 (2 femmes)
- **Année d'établissement** : 2019

PO Box KF 484, Koforidua, Ghana
0502447114 / 0247206070 / 0031641427566
<http://vdfarms.com>



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Bref historique

Richard Dickens Agbenyo, le directeur général et cofondateur de Van de Dutchies Farms, a une expérience dans la gestion de projets et d'entreprises financières dans le secteur bancaire néerlandais.

Bien que le Ghana soit fortement dépendant des importations de denrées alimentaires, de nombreux jeunes Ghanéens ne considèrent pas l'agriculture comme une activité professionnelle. Aussi, Van de Dutchies Farms est composée de membres de la diaspora expérimentés qui collaborent avec les agriculteurs locaux pour réduire la pauvreté grâce à une agriculture mécanisée efficace. Nous sommes l'une des rares sociétés agricoles du Ghana à former les agriculteurs aux méthodes technologiques permettant d'améliorer les rendements et la qualité des produits.

Mission et vision

La mission de Van de Dutchies Farms est d'avoir un impact sur le monde en préservant la nature et notre environnement et en garantissant une alimentation pour tous.

Notre vision est de créer des emplois pour le plus grand nombre, ainsi que de constituer une

réserve pour la plupart de nos produits locaux, malgré le manque d'opportunités et d'options de conservation.

Notre objectif est de devenir des experts en matière de production et d'approvisionnement alimentaire en Afrique de l'Ouest, et d'encourager les Africains de la diaspora à redonner à l'Afrique par le biais de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Nous sommes positionnés non seulement pour promouvoir l'agrobusiness au Ghana, mais aussi pour servir d'intermédiaire entre les investisseurs mondiaux et les agriculteurs locaux, dans le but de stimuler le développement de l'Afrique par l'agriculture. Notre objectif est de gérer les risques financiers auxquels sont confrontés les agriculteurs et de les mettre en contact avec des investisseurs potentiels, créant ainsi une plateforme gagnant-gagnant pour tous.

Impacts sur la société et l'environnement

Près des deux tiers des travailleurs africains sont actifs dans l'agriculture. La conversion de l'agriculture traditionnelle à l'agriculture commerciale et à l'agrobusiness est une étape essentielle pour réduire la pauvreté, créer des emplois et renforcer la sécurité alimentaire.

Notre objectif est de faire en sorte que l'agriculture assure non seulement l'alimentation de tous, mais aussi la création d'aliments durables et abordables, tout en respectant

notre environnement et l'écologie de notre monde en général.

Bien que nous soyons encore en phase de démarrage, nous communiquons avec les nombreux jeunes que nous rencontrons, ce qui a motivé certains à créer leur propre exploitation.

PRODUITS ET MARCHÉS

- **Certifications** : en cours
- **Principaux marchés** : local, régional, diaspora
- **Position sur le marché** : fournisseur standard

PROCHAINES ÉTAPES

Nous recherchons activement des investisseurs pour accélérer le processus de transformation, et nous sommes actuellement en négociations avec certaines organisations et individus.



Nous avons commencé à cultiver du maïs sur nos 100 acres de terres agricoles dans la région de Volta (Mepe) en 2019, après des recherches approfondies et des négociations avec nos distributeurs et acheteurs locaux.



Nous commercialisons actuellement notre piment, que nous vendons frais et sec, et nous commençons à produire du piment en poudre.



Le tuteurage des plants d'ignames réduit l'impact des maladies et améliore les rendements.



