



# 2023 Compendium des entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine



Publication développée avec



European Union  
Global Diaspora Facility

Financé par  
l'Union Européenne



Mis en œuvre par l'ICMPD



International Centre for  
Migration Policy Development





04

Introduction

## CONTENU

05

LADOU, Une Odyssée Gourmande

08

Eco granja

10

Nature Madagascar

13

Terroirs d'Afrique

16

Kipeps, une initiative de Val'U srl

19

Africa Paid

21

Café Cabou par Cabou Srl

23

Bdelo Ltd

26

MAPROFAM - Nature  
S4T 100

29

Cacao Elegguà

## REMERCIEMENTS

Le Compendium 2023 des entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine est produit par The Food Bridge vzw en collaboration avec la Facilité mondiale de l'UE pour la diaspora (EUDiF). Cette collaboration est poussée par un désir mutuel de faciliter et soutenir l'écosystème entrepreneurial de la diaspora africaine en Europe.

**The Food Bridge vzw** est une organisation belge à but non lucratif qui mène différents projets agroalimentaires et d'engagement de la diaspora en Belgique, au Nigeria et au Ghana qui répondent aux objectifs de développement durable (ODD). L'organisation s'engage dans des actions et des plaidoyers en faveur :

- des systèmes et cultures alimentaires indigènes
- de l'entreprenariat agroalimentaire
- de la recherche et l'éducation
- de la sécurité alimentaire

La promotion de l'esprit d'entreprise de la diaspora africaine en Europe est l'un des principaux thèmes de travail de l'organisation. L'un des principaux projets de l'organisation est le forum et l'exposition agroalimentaires de la diaspora africaine qui se tiennent chaque année à Bruxelles, en Belgique.

**EUDiF** est un projet financé par l'Union européenne et mis en œuvre par le Centre international pour le développement des politiques migratoires. Il s'efforce de maximiser le potentiel de l'engagement de la diaspora pour le développement en générant des connaissances, en facilitant le dialogue et en apportant un soutien au développement des capacités des organisations de la diaspora et des pays partenaires.

## INTRODUCTION

La contribution des diasporas africaines au développement économique de l'Afrique a toujours fait partie de l'histoire des migrations. Au fil des ans, le discours sur la contribution des diasporas africaines au développement du continent s'est concentré sur les transferts de fonds. Récemment, cependant, on a commencé à reconnaître le rôle des entrepreneurs de la diaspora dans le développement de l'Afrique et de leur pays de résidence.

Les entrepreneurs africains de la diaspora développent des écosystèmes de start-up innovants en Afrique et en Europe en utilisant leurs ressources personnelles et avec un soutien limité des gouvernements, des agences de développement ou des institutions financières. Certains membres de la diaspora qui ne sont pas des entrepreneurs soutiennent néanmoins les start-up et les entreprises en fournissant des investissements financiers, des capitaux d'amorçage, des infrastructures et d'autres matériaux nécessaires. Le soutien et la promotion de l'entreprenariat de la diaspora africaine peuvent favoriser une croissance économique durable en Afrique et créer un écosystème entrepreneurial plus diversifié en Europe.

Le secteur agroalimentaire est un secteur vital pour le développement de l'Afrique. De nombreux Africains en Europe reconnaissent l'importance d'avoir un secteur agroalimentaire durable, son rôle dans le développement, en particulier pour atteindre les objectifs de développement durable en Afrique, développement durable en Afrique et son impact sur leurs communautés d'origine. Avec une population croissante et l'insécurité alimentaire et nutritionnelle, le système alimentaire mondial est confronté à des défis pour atteindre ses objectifs. Il est donc nécessaire de mettre en place un écosystème entrepreneurial agroalimentaire inclusif qui permette d'atteindre les objectifs fixés.

Avec ce recueil, The Food Bridge vzw cherche à mettre en avant les contributions des entrepreneurs de la diaspora africaine et leur impact. L'édition 2023 montre la diversité, l'innovation et le potentiel des entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine. Nous remercions tous les partenaires et entrepreneurs qui ont contribué à cette édition.





# LADOU, Une Odyssée Gourmande

*LADOU, Une Odyssée Gourmande est une petite entreprise qui promeut des produits comestibles de qualité supérieure sans conservateurs ni arômes ajoutés pour vous aider à réaliser votre style de vie. Nous croyons en une chaîne d'approvisionnement solide et équitable pour dépasser les attentes de nos clients avec un ingrédient artisanal de première qualité : l'attiéké.*



ENTREPRISE APPARTENANT À UNE FEMME



DEPUIS 2009



SECTEUR

Industrie alimentaire ethnique



PRODUIT

Attiéké



LE MARCHÉ

B2B & B2C

Diaspora africaine en Europe, au Royaume-Uni et dans les pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG)

"Free from food" en Europe, au Royaume-Uni et dans les pays du CCG

La nutrition sportive dans les pays du CCG



CONTACT

Lucie Adou

Rue Copernic 127/3 – 1180 Bruxelles (Belgique)

[ladou-eu.myshopify.com](https://ladou-eu.myshopify.com)

## LA MISSION

Notre objectif est de vous aider à adopter un mode de vie sain grâce à une alimentation 100 % végétale. Nous nourrissons une passion pour le remodelage des expériences culinaires à l'aide d'ingrédients d'origine végétale.

Nous sommes très sensibles à la durabilité à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement.

## IMPACT

Les producteurs opérant dans l'unité de transformation alimentaire de l'attiéké en Côte d'Ivoire sont essentiellement des femmes. Le fait d'être reconnues internationalement et de vendre à l'étranger est une reconnaissance de leur savoir-faire et doit être salué.

## L'HISTOIRE

Notre histoire est celle de la tradition, du goût et des bienfaits nutritionnels des ingrédients d'origine végétale. Tout a commencé par une expérience gastronomique révélée par la nourriture ivoirienne grâce au soutien d'ingénieurs spécialisés dans la transformation des aliments.

Le point de départ d'Attiéké by LADOU, une Odyssée Gourmande a eu lieu en 2009. Puis, grâce à une mission économique européenne en 2019, LADOU a décidé de créer une stratégie d'exportation. En 2022, le produit Attiéké by LADOU - un produit 100% naturel avec des micro-nutriments produit en Côte d'Ivoire et valorisé en Belgique - est enregistré pour être vendu en ligne via Middle East Organic & Natural sur Dubai Market Place. En 2023, l'enregistrement des canaux de distribution est en cours.





## ATTIÉKÉ

L'attiéké, une semoule à base de racines de manioc, est un plat originaire de la région des Lagunes en Côte d'Ivoire. L'attiéké est une excellente alternative aux pâtes, au couscous de blé, au riz, au taboulé ou au quinoa. Il est sans arôme ni conservateur et peut même servir de base à des salades. Sa saveur subtile en fait le complément idéal de vos plats de légumes, de viandes et de poissons. Attiéké by LADOU est un aliment 100% naturel sans gluten, pauvre en cholestérol et à haute valeur énergétique. C'est un véritable aliment "free from".

Pour produire l'attiéké, la racine de manioc est transformée selon une méthode artisanale ancestrale principalement pratiquée par les femmes. L'attiéké est une spécialité autochtone de la Côte d'Ivoire très appréciée des familles de tous les budgets. Ce plat authentique est devenu de plus en plus populaire dans toute l'Afrique de l'Ouest, mais aussi dans certains pays d'Afrique centrale.



Grâce au travail des ingénieurs du système de production artisanale, l'attiéké peut être déshydraté. Il en résulte un arôme subtil, authentique et délicat. Dans cet attiéké, les valeurs nutritionnelles de la racine de manioc sont mises en avant et nourrissent l'organisme pour plus de bien-être. La recherche permet à cet attiéké de répondre aux normes de qualité locales et internationales.

## CERTIFICATION

- BRUCEFO (l'organisme gouvernemental belge lié à l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) a confirmé avec succès la qualité du produit et l'autorisation correspondante.
- Attiéké by LADOU a été enregistré par le gouvernement de Dubaï pour être vendu en ligne sur le Middle East organic and natural Marketplace.

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

- Nous visons à devenir un acteur clé dans le segment de marché des aliments non transformés en acquérant 5 % (évalués à 71 381,2 millions USD pendant l'année en cours) et 10 % de notre marché total ciblé de la diaspora africaine d'ici à la fin de 2025 et 1 % de la nutrition sportive d'ici à la fin de 2025, ainsi que du marché total pouvant être desservi.
- Nous aspirons à obtenir la certification biologique d'ici à la fin 2024.
- Nous espérons embaucher deux employés, un assistant et un développeur d'entreprise.
- Nous avons comme objectif de signer des accords de partenariat en 2023 :
  - 2 en Belgique pour élargir la gestion.
  - 1 au Royaume-Uni
  - 1 aux EAU et 1 en Arabie Saoudite



# Eco granja

Eco Granja Buvuma Limited

*Eco granja est une ferme écologique située sur l'île de Buvuma, en Ouganda.*

*L'exploitation était active dans la culture du cacao depuis 2015. Elle s'est lancée dans la culture de la vanille et de l'avocat Hass en 2022, date à laquelle elle a enregistré la société. Eco granja crée des emplois et forme des agricultrices locales.*



ENTREPRISE APPARTENANT À UNE FEMME



DEPUIS 2015



L'ÉQUIPE

12 femmes, 4 hommes



SECTEUR

Agriculture commerciale



PRODUITS

Cocoa  
Vanille  
Avocat



CONTACT

Agatha Nsiimire

+32 471 738192 / +256 770 997214

Kampala, Uganda

[www.ecogranja.ug](http://www.ecogranja.ug)



## LA MISSION

Notre mission est de créer une ferme respectueuse de l'environnement qui forme, emploie et habilite les communautés de Buvuma à s'engager dans une agriculture économiquement viable et durable du point de vue de l'environnement.

## PARTENAIRES

Nous travaillons actuellement en partenariat avec des communautés locales qui travaillent et sont formées à de meilleures méthodes agricoles respectueuses de l'environnement.



## IMPACT

La création d'emplois à la ferme encourage les habitants à travailler et à obtenir un revenu au lieu de s'engager dans des activités environnementales illégales telles que la déforestation, la pêche illégale (largement pratiquée sur l'île), le travail des enfants, etc. Eco Granja s'efforce de garantir des prix équitables pour les gousses de vanille exportées vers l'Europe ; le travail de la ferme a également un effet sur la chaîne d'approvisionnement locale et engendre de la publicité pour les produits de la région.

## PRODUITS

Gousses de vanille séchées  
Fèves de cacao

## MARCHÉ

Le principal marché est actuellement le secteur de la restauration et de l'hôtellerie (en particulier les pâtisseries) et les magasins spécialisés.

## PROCHAINES ÉTAPES

Eco Granja sera une ferme de démonstration pour la production de vanille, de cacao et d'avocats Hass, et créera en même temps des emplois pour la communauté afin d'acquérir les meilleures pratiques agronomiques nécessaires pour réussir en tant qu'agriculteurs commerciaux.





# Nature Madagascar

*Nature Madagascar est née du désir de faire découvrir au monde entier les beaux et merveilleux produits de Madagascar. Virna, à l'origine de Nature Madagascar, a grandi dans une famille de négociants en épices. Après avoir déménagé en Europe, elle s'est rapidement rendu compte que sa belle et singulière patrie et ses merveilleux produits naturels étaient largement inconnus du reste du monde.*



ENTREPRISE APPARTENANT À UNE FEMME



DEPUIS 2015



ÉQUIPE

2 employés directs



SECTEUR

Commerce de produits alimentaires et d'épices



PRODUITS

Aliments malgaches conservés - 16 produits  
Huiles, Essentiels et Extraits - 8 produits  
Produits biologiques - 34 produits  
En-cas - 6 produits  
Épices - 17 produits  
Vanille - 4 produits



CONTACT

Virna Rakotonirina  
Tel/whatsapp +393338714513  
info@naturemadagascar.com  
www.naturemadagascar.com



## LA MISSION

La demande d'aliments biologiques sains, à base de plantes et éthiques est en augmentation dans le monde entier. Nous voulons exploiter cette nouvelle opportunité en offrant à un plus grand nombre de personnes les délicieux secrets de la nourriture et des épices de Madagascar.

## PARTENAIRES

Nous travaillons avec des agriculteurs locaux et des producteurs de produits agricoles à Madagascar. Nous sélectionnons nos partenaires malgaches sur la base de critères précis tels que le commerce équitable, la promotion des femmes, la certification biologique et le fait d'être en contact direct avec les producteurs locaux, ce qui permet de réduire au minimum les chaînes d'approvisionnement.

## IMPACT

Nous fournissons des revenus et des opportunités commerciales à nos partenaires et aux producteurs agricoles de Madagascar.

En Europe, nous proposons des produits biologiques nouveaux, uniques, sains et éthiques. Non seulement nous avons des produits alimentaires et des boissons uniques, mais nous permettons également à nos clients d'utiliser nos ingrédients uniques pour préparer les mêmes aliments et boissons en proposant des recettes et des guides.

## MARCHÉ

B2C et B2B. Nos clients actuels se trouvent principalement au Benelux et en Italie. Nous fournissons principalement nos produits aux petites entreprises (magasins et producteurs de produits alimentaires) et aux consommateurs. Nous fournissons également des clients dans d'autres pays européens.



## CERTIFICATION/RÉCOMPENSES

Certificat biologique numéro 1740290 par le certificateur SKAL NL-BIO-01

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

Dans les années à venir, nous prévoyons de développer davantage nos activités et de renforcer la coopération avec les producteurs locaux (européens). Nous voulons continuer à créer des produits (alimentaires) uniques avec nos ingrédients malgaches spéciaux et nos produits alimentaires malgaches traditionnels. Nous avons commencé ce développement avec des résultats positifs et nous voulons continuer à nous développer dans cette direction.





# Terroirs d'Afrique

***Terroirs d'Afrique a été créé par ses fondateurs en Belgique après avoir passé sept ans dans le village de Guillé, au Burkina Faso. Nous produisons et transformons des produits africains biologiques, sains et naturels. En opérant un commerce direct et équitable à partir du Burkina Faso, nous promouvons également l'agriculture familiale de produits naturels avec une norme basée sur une stratégie "du champ à la fourchette".***



**DEPUIS 2017**



**L'ÉQUIPE**

Belgique : 1 femme  
Burkina Faso : 60 femmes et 2 hommes



**SECTEUR**

Alimentation et boissons, cosmétiques naturels



**PRODUITS**

Beurre de karité brut (pur)  
Huile végétale de Balanites (huile de dattes sauvages)  
Fleurs d'hibiscus séchées  
Feuilles de moringa, de citronnelle et de verveine séchées  
Beurre d'arachide et huile d'arachide  
Pâte de sésame (Tahin) et huile de sésame  
Soumbala (graines de néré fermentées)  
Noix de tigre  
Poudre de baobab  
Mangues séchées  
noix de cajou  
Miel pur (karité et fleurs de néré)  
Huile de coco (pure)



**CONTACT**

Eric Scheins & Adjara Ouédraogo  
Tel: +32 470093403 tamneere@yahoo.fr www.tamneere.com

## LA MISSION

Notre objectif est de créer un pont entre l'Afrique (Burkina Faso) et l'Europe (Belgique), en offrant aux citoyens européens des aliments sains et de qualité provenant directement de la zone de production.

## PARTENAIRES

Nous avons établi un partenariat avec la communauté locale au Burkina Faso. Notre principal partenaire, l'association Tamneere Guillé, au Burkina Faso, est un groupe de femmes qui produisent et transforment des produits locaux.

## IMPACT

Nous créons des emplois durables pour les femmes des villages du Burkina Faso où nous sommes présents. Nous leur fournissons une formation, des outils de qualité, des semences, des fonds, ainsi qu'un accès à la nourriture et aux vêtements. Les femmes ont accès à notre jardin biologique et peuvent ainsi cultiver des légumes pour leur famille.

Pour les produits que nous vendons, nous achetons ce que les femmes produisent à un prix équitable, supérieur aux prix pratiqués sur les marchés. Nos producteurs reçoivent également des primes.

Nous soutenons la communauté avec des projets relatifs à l'eau, à l'assainissement et à l'énergie. Par exemple, nous avons creusé un puits dans la communauté pour obtenir de l'eau courante et nous avons ajouté des panneaux solaires à l'entrepôt que nous avons construit pour fournir de l'électricité afin qu'ils puissent recharger tous leurs outils pendant la journée. En outre, nous avons construit un séchoir, une douche et des toilettes pour la communauté.







Nous gardons la valeur ajoutée dans le village pour les producteurs. Nous n'exportons que des produits transformés.

Grâce à nos produits, nous maintenons les traditions de la communauté, car nos produits sont naturels et tous fabriqués à la main avec des compétences artisanales indigènes !

## MARCHÉ

Nous avons des marchés B2B et B2C. Nous vendons nos produits localement en Belgique par le biais de marchés locaux, d'un partenariat avec une ferme et des producteurs locaux près de notre siège. Nous vendons également à différents magasins (boutiques, magasins bio, en vrac et zéro déchet, magasins africains dans le quartier de Matongé à Bruxelles et à Gembloux) et travaillons également avec des coopératives à Namur, Liège et Bruxelles. De plus, nous avons un partenariat avec une coopérative en Suisse et en Autriche. Nous avons également un partenariat avec une boulangerie fine et des sociétés de restauration qui utilisent nos produits. Enfin, nous avons des partenariats avec des chefs Michelin une et trois étoiles en Belgique et en France.

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

Nous aimerions avoir de nouveaux produits afin d'offrir une plus grande sélection. À l'avenir, nous prévoyons également d'organiser des services de restauration et des événements autour de nos produits. Nous avons l'intention d'élargir notre clientèle et nos marchés en recherchant de nouveaux partenariats avec des coopératives alimentaires, des magasins et des restaurants.

L'année prochaine, nous commencerons à promouvoir l'artisanat africain non alimentaire, comme les tissus en coton biologique (Faso Danfani), les sculptures, les produits en bois et en cuir.



# Kipeps, une initiative de Val'U srl

*Kipeps, tiré de "kipepeo", signifie papillon en swahili ; il symbolise une métamorphose en cours. Il exprime l'idée de réaliser le potentiel de l'Afrique à se nourrir elle-même et à subvenir aux besoins d'une grande partie du monde grâce à la croissance de l'industrie agroalimentaire sur le continent. Nous sommes des distributeurs de produits afro-caribéens transformés en Europe ou en Afrique. Nos fournisseurs sont principalement des diasporas africaines basées en France et en Belgique et des entrepreneurs opérant dans différents pays d'Afrique de l'Ouest et d'Afrique centrale. Au fil des années, Kipeps a réussi à placer certains de ses 450 produits dans des magasins belges.*



DEPUIS 2021



L'ÉQUIPE

Nous sous-traitons la plupart des travaux, en particulier la logistique en Belgique, mais à travers nos partenaires nous travaillons indirectement avec plus de 100 employés au Ghana, en RDC, au Rwanda et au Sénégal. Quatre de nos principaux fournisseurs sont des entreprises détenues et gérées par des femmes.



SECTEUR

Distributeur de produits alimentaires afro-caribéens



PRODUCTS

Café, chocolat, vanille, thés, sucre de canne, superaliments, épices, céréales, spiruline, confitures, miels, pâtes à tartiner, sauces chaudes... Au fil des mois, la gamme de produits s'est élargie. Les bières Tembo, Simba et Chui, ainsi que le rhum Kwilu, tous fabriqués en RDC, ont été ajoutés récemment.



CONTACT

Maranatha Nduaya  
info@kipeps.com  
+32 471 41 29 52  
<https://shop.kipeps.com>



## LA MISSION

La vision de Kipeps est de mettre en relation les producteurs africains avec les consommateurs du monde entier. En choisissant de se spécialiser dans la vente en gros de produits d'épicerie fine, nous changeons les perspectives sur les produits alimentaires de qualité. Grâce à un processus de sélection rigoureux, Kipeps offre aux consommateurs belges, et bientôt européens, des produits de qualité, originaux et sains. Notre souci de la qualité et du service à la clientèle nous a permis de fidéliser nos clients et d'obtenir la collaboration des plus grandes marques.

## PARTENAIRES

Nos partenaires et fournisseurs sont des entreprises qui promeuvent le commerce équitable et valorisent le travail des producteurs africains. Par ce choix, nous voulons contribuer à l'émergence de l'industrie alimentaire africaine sur le marché alimentaire mondial. Nous mettons tout en œuvre pour améliorer constamment la qualité de nos services et assurer une bonne collaboration avec nos fournisseurs, qui jouent un rôle essentiel dans notre chaîne de valeur.

Nous leur fournissons un retour d'information permanent sur les défis et les possibilités d'amélioration. L'ouverture à la critique constructive est une valeur essentielle dans le choix de nos fournisseurs.

## IMPACT

En se positionnant sur le segment de l'épicerie fine, Kipeps a choisi le segment alimentaire le plus exigeant pour donner de la visibilité à l'excellence culinaire africaine. Kipeps approvisionne régulièrement plus de 30 magasins. Au cours des deux dernières années, l'entreprise a gagné la confiance de quelques-uns des détaillants les plus emblématiques de Belgique. La satisfaction et la fidélisation des consommateurs sont les priorités de Kipeps, c'est pourquoi le grossiste africain organise de nombreux événements tels qu'un week-end africain dans l'un des meilleurs supermarchés de Belgique ou une bataille de chefs dans un excellent supermarché bruxellois pour rencontrer les consommateurs et leur présenter notre gamme de produits alimentaires et de boissons africains, les écouter et comprendre leurs besoins, leurs préférences, etc.

Basé en Belgique, Kipeps est un grossiste qui joue également un rôle croissant dans l'économie locale, notamment en proposant du "travail adapté".



## MARCHÉ

Nous avons des marchés B2B et B2C. Nous fournissons des supermarchés gastronomiques, des restaurants et des particuliers intéressés par des produits alimentaires africains uniques et de qualité supérieure.

## CERTIFICATION

En 2022, Kipeps obtient la certification biologique, ce qui lui permet de distribuer les meilleurs arômes naturels dans les trois régions belges, et bientôt en France.

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

L'ambition de Kipeps est de proposer sa gamme de plus de 450 produits à au moins 100 magasins d'ici à la mi-2024. D'ici 2027, l'objectif est d'obtenir les meilleures saveurs de 20 pays africains et de les proposer à 200 magasins en Belgique, en France, en Suisse et au Luxembourg.







# Welli

par AfricaPaid

*La ferme Africa Paid est l'expression d'une prise de conscience et d'une volonté de développer le potentiel du secteur agricole sénégalais en général, et des filières fruits, légumes et produits laitiers en particulier. L'objectif est de faire de ce projet une réussite et d'encourager les jeunes à devenir des entrepreneurs ruraux.*



DEPUIS 2015



L'ÉQUIPE

La ferme soutient 4 emplois directs et permanents, 10 vendeuses, 200 emplois indirects par l'intermédiaire du groupe de commerçantes.



SECTEUR

Production agricole et laitière



PRODUITS

Mangue  
Citron  
Piment  
Tomate  
Coriandre  
Combo  
Aubergine  
Lait



CONTACT

Alpha Diallo  
Toubab Dialaw Sénégal  
+221 78 329 11 11/ +32 472 70 80 31  
[alpha.diallo@africapaid.com](mailto:alpha.diallo@africapaid.com)  
[www.africapaid.com](http://www.africapaid.com)

## LA MISSION

Le projet de permaculture a des objectifs multiples :

- Avoir une production agricole et laitière réussie
- Apporter des aliments sains et frais à la population
- Réduire le nombre de candidats à l'immigration clandestine en créant des opportunités économiques et des emplois durables afin de promouvoir la réintégration à long terme des populations.
- Promouvoir une culture de la responsabilité sociale au sein de la communauté.
- Contribuer à l'autosuffisance alimentaire
- Améliorer l'image des jeunes agriculteurs en montrant l'exemple aux jeunes sénégalais.

Ce dernier point est très important car je suis né et j'ai grandi en ville et j'ai vécu pendant des années en Europe. Je veux donc montrer l'exemple en créant un environnement adéquat et en vivant dans ma ferme.

## PARTENAIRES

La ferme travaille exclusivement avec les femmes du village. Ces femmes entrepreneurs collectent à crédit les produits de la ferme, en particulier les produits laitiers, pour les vendre sur les marchés du village et de la ville. Après avoir vendu les produits, elles nous paient et gardent 100 % du bénéfice des ventes.

## IMPACT

L'exploitation a un impact considérable dans sa zone d'activité et constitue le noyau d'une économie circulaire et solidaire. Tous les travailleurs sont originaires du village. Sur un terrain de 4 hectares entièrement clôturé, nous avons réalisé un forage de 96 mètres de profondeur avec un débit de 7m<sup>3</sup> /h d'eau pour alimenter les systèmes d'irrigation au goutte-à-goutte, ainsi que l'eau potable pour les travailleurs et le bétail. Nous avons également installé des panneaux solaires pour alimenter la pompe à eau du forage et fournir de l'électricité aux travailleurs et aux villageois qui viennent recharger leurs téléphones à la ferme.

## MARCHÉ

Nous avons un modèle B2B en vendant aux femmes entrepreneurs, qui vendent ensuite aux consommateurs sur les marchés locaux.

## CERTIFICATION/RÉCOMPENSES

- |                        |  |
|------------------------|--|
| ■ Africain Lion Awards | ■ Weer Africa Awards                             |
| ■ Rufisquoi de l'Année | ■ MAPROFAM-Nature S4T 100 (Coopérative paysanne) |

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

Nos prochains projets comprennent l'expansion de la production laitière. Nous prévoyons également d'installer une unité de séchage de fruits et légumes avec une unité d'emballage afin de pouvoir exporter nos produits vers la Belgique et la France.



# Cabou Coffee

par Cabou Srl

*Cabou Coffee est une entreprise familiale de café créée en octobre 2016 par Camille Ngoga. L'idée est de contribuer à rendre les meilleurs grains de café du Burundi, accessibles à tous les consommateurs, professionnels de l'industrie et marchés à travers le monde. Malaika est notre première marque de café, un 100% Bourbon-Arabica d'origine unique burundaise (FW15+) entièrement lavé. Produit au Burundi, il est fraîchement torréfié toutes les six semaines en Belgique. Notre société Cabou peut fournir du café vert et/ou du café Malaika torréfié.*



ENTREPRISE APPARTENANT À UNE FEMME



DEPUIS 2016



ÉQUIPE

1 personne en Belgique



SECTEUR

Commerce de gros et de détail de café



PRODUIT

Bourbon-Arabica single Origin Burundi (FW15+)



MARCHÉ

B2B, B2C - Belgique



CERTIFICATION

En cours



CONTACT

367 Avenue Louise 1050 Bruxelles, Belgique  
+32498138188 | [www.caboucoffee.com](http://www.caboucoffee.com)

## LA MISSION

La mission de Cabou Coffee est de mettre le café burundais sur la carte, ainsi que le savoir-faire des caféiculteurs burundais, en vendant en gros et au détail notre production aux amateurs de café. Nous pouvons approvisionner les cafés spécialisés, les mini et supermarchés, les hôtels, les torréfacteurs, les commerçants et différentes entreprises. Avec notre marque Malaika, nous sommes déterminés à être l'une des entreprises familiales de café à la croissance la plus rapide au Burundi.

## PARTENAIRES

Nous travaillons en étroite collaboration avec Buja Café 15 Plus, pour gérer la station de lavage appelée Munkaze (Kayanza). Notre café est cultivé par des petits producteurs, dont certains s'organisent de plus en plus en coopératives. Nous avons également un partenariat avec Twaranyuswe, une union de coopératives qui compte environ 500 membres.

## IMPACT

En tant que coproducteur, Cabou Coffee vise à améliorer le rapport qualité-prix pour les consommateurs et les producteurs de café. En assurant une part équitable et une augmentation du niveau de vie des agriculteurs et un café de haute qualité pour les consommateurs.

## PROCHAINE ÉTAPE

Cabou Coffee va promouvoir le café burundais à travers le site web, les médias sociaux, et la publicité pour garder nos clients informés et mis à jour. Nous continuerons à participer aux réunions interentreprises, aux foires commerciales, aux séminaires, aux conférences et aux autres événements organisés par la SCA (Specialty Coffee Association). Dans les années à venir, nous pensons que l'équipe de Cabou Coffee comptera plus de 5 employés sur chaque continent. Nous recherchons des partenaires pour collaborer avec nous, afin de distribuer l'un des meilleurs cafés au monde : 100% Bourbon-Arabica d'origine unique burundaise.







# Bdelo Ltd

*Bdelo est un leader primé du marché de la production de tortillas de maïs saines et savoureuses. Nos tortillas sont 100 % naturellement assaisonnées, sans gluten et sans conservateur pour les clients à la recherche d'en-cas plus sains. Nos produits servent également de complément nutritionnel pour les personnes allergiques, végétariennes ou qui suivent un régime HALAL.*



ENTREPRISE APPARTENANT À UNE FEMME



DEPUIS 2010



L'ÉQUIPE

6 employés (3 femmes), 26 occasionnels (15 femmes)



PRODUIT

Production de snacks à base de tortilla



MARCHÉ

B2B and B2C



CONTACT

Bdelo Ltd.  
Boîte postale 25453-00603 Lavington  
Corner Baridi, près de Kiserian  
info@bdelo.com  
www.bdelo.com  
+254 707 031 140, +254 705 154 157

## NOTRE HISTOIRE

Bdelo a vu le jour dans l'esprit d'une humble villageoise, inspirée par les traditions culinaires mexicaines authentiques alors qu'elle étudiait aux États-Unis. Avec son mari, elle a créé Bdelo, acronyme du nom de famille "Bischof" et de leur aspiration à "développer les opportunités locales". L'entreprise s'est développée pour devenir un fournisseur régional d'aliments et d'en-cas à base de maïs, sains et savoureux, de haute qualité.

Ayant grandi au sein d'une communauté de cultivateurs de maïs dévoués, la fondatrice, Mme Jebiwot Bischof, considère que Bdelo s'inscrit dans la continuité de l'héritage et du patrimoine de ses parents et de sa communauté en tant que grands agriculteurs du Nord de la province de la Vallée du Rift au Kenya, où elle est née et a grandi.

## PRODUITS

Les produits sont à base de maïs, mélangés et fusionnés avec des légumes hautement nutritifs, des légumineuses, des fibres naturelles de grande valeur, des céréales, des graines dans plus de 10 variations telles que Moringa, chou kale, patates douces, Chia, lin, sésame, betteraves, manioc, pommes de terre ordinaires, parmi d'autres ingrédients. Tous les ingrédients sont rigoureusement évalués afin de garantir que seuls les ingrédients les plus propres et les plus savoureux sont traités. Nous appliquons des normes internationales strictes en matière de qualité de production.

## LA MISSION

Nous avons l'intention d'être un leader du marché dans la production d'aliments et de snacks sains et savoureux. Nous nous engageons à proposer des produits de qualité supérieure qui contribueront à un mode de vie sain et agréable pour nos clients, tout en soutenant le développement d'opportunités communautaires.



## Africa Foodex 2019 Awards:



- ♦ Gold Award Snack of the Year
- ♦ Winner Best Ingredient Innovation

Healthy & Tasty Foods & Snacks





## PARTENAIRES

Nous collaborons avec les agriculteurs locaux et possédons nos propres exploitations qui emploient des membres de la communauté locale. Nous avons également des partenaires de distribution en Afrique de l'Est, au Moyen-Orient et en ligne.

## IMPACT

Nous nous efforçons de développer les ressources et d'ajouter de la valeur aux vies autour et au sein de notre entreprise, d'où notre nom Bdelo "Bischof Developing Local Opportunities". Nous apportons nourriture et plaisir à nos clients tout en contribuant au développement des opportunités locales.

Nos produits sont vendus sur les marchés locaux et internationaux en Afrique de l'Est, au Moyen-Orient et en ligne dans notre boutique Bdelo, Jumia et Greenspoon.

## PRIX

Africa Foodex 2019 Award

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

Nous nous concentrons actuellement sur notre expansion au Moyen-Orient, où nous espérons que la production commencera à la mi-septembre 2023, et des progrès sont en cours pour l'Afrique australe et le Royaume-Uni. Nous sommes également à la recherche de partenaires dans d'autres régions du monde.

Notre concept consiste à exporter des produits pré-transformés et à effectuer le processus final de friture/cuisson/épicerie sur les marchés locaux. Notre objectif est d'éviter d'expédier les produits par avion tout en préservant leur goût naturel et leur valeur nutritive.



# MAPROFAM

## - Nature

### S4T 100



*Nous sommes une organisation sous forme de coopérative agricole qui développe des activités génératrices de revenus, en particulier pour les femmes et les jeunes travaillant dans le secteur agroalimentaire. Nous nous orientons vers l'entrepreneuriat formel dans le secteur agro-industriel et nous nous spécialisons dans :*

- *La production de fruits secs, de chips, de jus de fruits, de tisanes et de thés à base de plantes, de feuilles, de fleurs et de fruits naturels.*
- *Fabrication de produits naturels et de compléments capillaires*
- *L'extraction d'huiles à partir de graines oléagineuses et la production d'huiles vierges extra, d'huiles essentielles, d'huiles comestibles et d'huiles industrielles.*

*Plus de 1 000 hectares de terres arables sont consacrés à la culture de plantes et d'arbustes biologiques, dont les fleurs, les fruits, les noix, les racines, les écorces et les graines sont utilisés comme matières premières pour nos produits finis.*

*Notre organisation évolue logiquement avec des investissements progressifs, grâce aux bénéfices réalisés, aux connexions et aux partenariats avec d'autres entreprises et organisations nationales et internationales.*



#### L'ÉQUIPE

9 employés (4 femmes, 5 hommes), 50 volontaires (32 femmes, 18 hommes)



#### PRODUITS

Huiles de sésame et de noix de palme extra-vierges (huile de palmiste)  
Tourteaux (sous-produits des résidus de sésame et de noix de palme)  
Chips et fruits secs à base de fruits naturels (mangues, bananes plantains, ananas, patates douces, ignames, tomates, etc.)  
Jus de fruits, de plantes et de fleurs naturels (mangue, bissap, banane, orange, gingembre, curcuma, concombre...)  
Thé et tisanes à base de plantes et de fleurs naturelles (bulukutu, citronnelle, feuilles d'avocat, artemisia annua - antipaludique)  
Produits de beauté à base de plantes naturelles (moringa, curcuma, aloe vera, huile ou beurre de karité ou de coco),  
huile de palmiste, citron, miel, eucalyptus, laurier, avocat, mutuzo...).



#### MARCHÉ

B2B, B2C



#### CONTACT

Emmanuel Gombo Mbala  
Avenue Botoko, 27  
Q. Athénée/Loma II  
Mbanza-Ngungu/Kongo Central  
République Démocratique du Congo  
Tél.: +243 895 281 777 - +243 841 186 079 - +32 486 270 744  
(Watts App)  
maprofamrdc@gmail.com | www.maprofam.net



## LA MISSION

Notre objectif est de créer 100 emplois permanents par an sur chaque site pour l'agriculture agropastorale, la transformation, le transport et la commercialisation des produits agricoles.

## IMPACT

Nous fournissons à la communauté des produits de qualité qui garantissent le bien-être nutritionnel et physique. Nous luttons également contre le chômage des jeunes en offrant des emplois décents et valorisants et facilitons l'économie circulaire par des activités génératrices de revenus où tout le monde est gagnant : l'agriculteur, le travailleur, sa famille, le collaborateur, la communauté locale, l'économie locale et l'Etat congolais.

L'impact environnemental de notre projet est également important pour nous. Nos emballages sont biodégradables et nos huiles industrielles ne polluent en rien l'environnement. En apprenant à produire des emballages à base de plantes naturelles, nous contribuons à préserver la biodiversité, mais aussi en cultivant des plantes et des arbustes biologiques pour la production de matières premières. Nos propres engrais organiques (fabriqués à partir de fumier d'animaux et de fientes de volaille, ainsi que de restes de produits végétaux) sont utilisés dans la production agricole de nos matières premières.

La production d'aliments pour le bétail (tels que les tourteaux issus des résidus d'huile de sésame et de palmiste, et les larves pour les poissons et la volaille) est réalisée à l'aide de nos propres produits biologiques.





## MARCHÉ

Notre projet repose sur une logique d'investissement progressif, consolidée par la production et la vente de produits ayant fait leurs preuves sur le marché. Notre marché est et sera composé de :

- Entreprises de cosmétiques
- Entreprises et producteurs d'agriculture biologique (pour l'alimentation du bétail et de la volaille et les engrais organiques pour les cultures).
- Consommateurs locaux, entreprises alimentaires, supermarchés, établissements commerciaux et détaillants individuels.

Nos clients sont principalement basés dans la province du Kongo Central et dans la ville provinciale de Kinshasa. Mais avec une plus grande visibilité, nous pourrions vendre dans toute la RDC, en Afrique et en Europe. En Belgique, nous faisons déjà la promotion, l'exposition et la vente d'un certain nombre de produits de soins capillaires et de jus naturels à travers nos réseaux.

Pour ce faire, MAPROFAM - Nature S4T 100 est ouverte à toute forme de partenariat gagnant-gagnant.

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

MAPROFAM - Nature S4T 100 a pour objectif d'être un acteur majeur et un leader du marché des produits alimentaires biologiques et de leurs dérivés, ainsi que des produits de soins capillaires et des compléments alimentaires. Notre projet est de développer et d'étendre les activités de l'organisation pour en faire une société à part entière (SARL). Cela favorisera la création d'emplois pour de nombreux jeunes dans les différentes filiales.







# Cacao Elegguà

***Cacao Elegguà est en train de créer une ferme agroforestière ambitieuse combinant les connaissances agricoles traditionnelles et les dernières recherches scientifiques en matière d'agriculture, afin d'établir la norme en matière de production alimentaire, d'agroformation et de protection écologique et environnementale en Sierra Leone.***



**DEPUIS 2016**



**L'ÉQUIPE**

10 (3 femmes)



**SECTEUR**

Agriculture



**PRODUCTS**

Cacao, noix de cajou, ananas, noix de coco, fruits de palmier, poivre (ainsi que d'autres cultures, légumes, épices, fruits, bétail et abeilles dans le cadre d'un projet agroécologique plus large).



**MARCHÉ**

Local, avec des projets pour le Royaume-Uni et d'autres marchés



**CONTACT**

Des Peters

Borgbuabu, chefferie de Koya, Kenema, Sierra Leone

+23279111622 & +447945111622

<http://cacaoeleggua.com/>

## LA MISSION

L'objectif est d'avoir un impact significatif sur la nutrition et la sécurité alimentaire, tout en développant le capital humain dans le paysage rural de subsistance au niveau local, régional et national en Sierra Leone. Nous nous concentrons également sur l'augmentation de la biodiversité et l'enrichissement de la terre pour les générations futures par le biais de pratiques et d'enseignements écologiques.

## PARTENAIRE LOCAL

Cacao Elegguà's a établi un partenariat en Afrique avec Bonami Ltd, Sierra Leone.

## IMPACT

Il s'agit d'une entité philanthropique et commerciale, dont le modèle est basé sur le soutien aux agriculteurs locaux, en dispensant une formation agronomique et en concluant des accords d'agriculture contractuelle avec les agriculteurs des régions environnantes de Sierra Leone.

## QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE ?

Les 7 dernières années ont été consacrées à la création d'une ferme agroécologique à l'épreuve du climat. La ferme est actuellement en train de mettre en place un centre aquaponique (poissons et légumes) ainsi qu'une production de mouches soldat noires. Il est également prévu de créer l'infrastructure et la biodiversité nécessaires à l'agrotourisme, de créer un jardin botanique avec des plantes médicinales, des parcelles de démonstration sur la sylviculture et l'agroforesterie, l'apiculture, ainsi qu'un verger fruitier pour soutenir les ambitions de l'agro-industrie. L'objectif est également de commencer à ajouter de la valeur à divers produits - fruits séchés, poisson et poivre - et de produire de l'huile de palme et de la pâte d'arachide.





