

# 2024 Compendium des entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine



Publication développée avec



Financé par  
l'Union Européenne



Mis en œuvre par l'ICMPD







06

Deby's Delice

09

DOKUNVI

12

DE BEL Farms

14

AfroFlavour  
Entertainment Limited

16

Mofoluke Farms

18

Glim Africa

21

HORDESIA

23

Bergerie Adja Mounass

25

Bidia

28

Chakula

30

La Ferme de Babacar

33

Maison Kanthé

36

Les Racines de Ndaya

## REMERCIEMENTS

Le Compendium 2024 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 motivée par un désir mutuel de faciliter et de 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'entrepreneuriat agroalimentaire
- De la recherche et éducation
- De la sécurité alimentaire

La promotion de l'esprit d'entreprise de la diaspora africaine en Europe est l'un de ses principaux thèmes de travail. L'un des principaux projets de l'organisation est le forum et l'exposition agroalimentaire 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 des diasporas pour le développement en générant des connaissances, en facilitant le dialogue et en apportant un soutien au développement des capacités des organisations de diasporas et des pays partenaires.

## INTRODUCTION

Les entreprises du secteur agroalimentaire dirigées par la diaspora relèvent non seulement des défis mondiaux tels que la sécurité alimentaire et la durabilité environnementale, mais font également progresser les économies circulaires et l'agriculture régénératrice. Ces entrepreneurs travaillent sans relâche pour créer des solutions viables à certains des problèmes les plus urgents, qu'il s'agisse de pratiques agricoles durables ou de réduction des déchets alimentaires. Leurs efforts vont au-delà du profit, en s'engageant en faveur de la durabilité environnementale et de la résilience des communautés.

L'édition de cette année du recueil, élaborée en partenariat avec FoodBridge et l'EUDiF, met en lumière le travail unique des entrepreneurs agroalimentaires de la diaspora africaine. Ce partenariat souligne notre vision commune qui consiste à tirer parti des talents de la diaspora pour promouvoir un développement inclusif et durable. À chaque édition, nous continuons à voir le potentiel illimité des entrepreneurs africains pour façonner l'avenir des systèmes alimentaires, à la fois en Afrique et au-delà.

Ensemble, l'EUDiF et FoodBridge continuent de plaider en faveur d'un écosystème où l'expertise des diasporas rencontre l'innovation locale, créant ainsi des opportunités qui s'étendent au-delà des frontières. En offrant un soutien technique, des partenariats, des financements et des plateformes de collaboration, nous visons à permettre aux diasporas de prospérer à l'échelle mondiale.

Nous remercions tous les partenaires et les entrepreneurs pour leurs contributions continues, et nous nous réjouissons de voir leurs idées novatrices continuer à prospérer.



## APERÇU

**13** → **7**  
**ENTREPRISES** **DÉTENUES PAR DES FEMMES**



**80+**  
**EMPLOIS DIRECTS CRÉÉS**

plusieurs entreprises ayant un impact plus large par le biais d'emplois indirects, de la formation et du soutien à la communauté.

### SECTORS



#### Agroalimentaire et agriculture

Comprend la restauration, la production alimentaire, l'agriculture et l'agro-industrie.



#### Commerce

Promotion des produits alimentaires africains et de la gastrodiplomatie.



#### Élevage

Élevage de volailles, d'ovins et d'autres animaux.



#### Agriculture durable

L'accent est mis sur la bio-agriculture, l'agriculture régénérative et les pratiques respectueuses de l'environnement.





# Deby's Delice

*Deby's Delice est une entreprise culinaire basée en Belgique qui a commencé son parcours en tant que food truck, apportant les saveurs de la cuisine africaine à divers événements et communautés locales.*

*Au fil du temps, l'entreprise s'est transformée en une société de restauration à part entière, incarnant l'art de la cuisine par la fusion de saveurs africaines authentiques et de techniques novatrices. L'entreprise s'efforce d'apporter des goûts uniques et divers à ses clients en proposant une gamme de plats élaborés avec soin et une profonde appréciation des ingrédients de qualité.*



**ENTREPRISE DÉTENUE ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2022**



**ÉQUIPE**

2 personnes



**SECTEUR**

Restauration



**PRODUIT PRINCIPAL**

Cuisine africaine authentique



**MARCHÉ**

Belgique



**CONTACT**

Déborah Libande

14 Rue Willems, 1210 Saint-Josse, Bruxelles, Belgique

debysdelice@gmail.com

+32456373623

www.debysdelice.be



## MISSION

Notre objectif est de devenir un traiteur de référence, en rendant la cuisine africaine plus visible et plus appréciée en Europe. La mission comprend :

- Apporter au marché un mélange unique de styles culinaires africains traditionnels et contemporains.
- Utiliser des ingrédients frais pour favoriser un mode de vie sain et durable.
- Offrir une expérience mémorable à travers chacun de ses plats. Il promeut la culture africaine à travers la nourriture.

## IMPACT

**Pays de destination :** Chez Deby's Delice, nous nous engageons à utiliser des ingrédients frais et respectueux de l'environnement, à promouvoir des pratiques agricoles durables et à réduire notre empreinte écologique. En fournissant des services de traiteur pour des événements tels que des mariages et des réceptions d'entreprise, nous contribuons activement à la création d'emplois locaux et au développement économique en Belgique.

**Pays d'origine :** en République démocratique du Congo, nous nous concentrons sur la préservation de la culture et l'autonomisation économique. En outre, en développant potentiellement nos services dans ce pays, nous prévoyons de créer des opportunités d'emploi qui renforceront l'économie locale. Nos efforts consisteront également à soutenir les pratiques agricoles durables et à sensibiliser à la conservation de l'environnement dans la région.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Deby's Delice propose une gamme variée de plats culinaires qui allient les saveurs africaines traditionnelles aux techniques culinaires modernes. Bien que les menus proposés varient, ils sont toujours axés sur l'authenticité et la santé. Nous desservons principalement le marché local en Belgique, en proposant des services de traiteur pour des événements tels que des mariages, des réceptions d'entreprise et des festivals culturels. Le marché cible comprend à la fois les entreprises et les particuliers, en particulier ceux de la diaspora africaine qui cherchent à goûter à la cuisine africaine authentique dans un cadre contemporain.



## SUITE DE L'HISTOIRE

Deby's Delice s'est fixé des objectifs ambitieux pour devenir un service de restauration de premier plan en Belgique. L'objectif est d'étendre sa portée et de faire de ses créations culinaires un choix incontournable pour les événements de toutes envergures. Ses projets futurs sont les suivants :

- Élaborer un menu plus large qui intègre davantage les techniques culinaires européennes modernes aux saveurs africaines traditionnelles.
- Explorer de nouveaux marchés en Belgique et potentiellement dans les régions avoisinantes, en renforçant leur réputation de traiteur de premier plan.
- Augmenter la clientèle en participant à des foires alimentaires, à des événements culinaires et à des festivals pour présenter leur offre unique.







**DOKUNVI**

**DOKUNVI**

***DOKUNVI est née d'une profonde quête d'identité, de connaissance et de reconnexion. Le nom "DOKUNVI", qui signifie "enfants de la richesse" en langue Fon du Bénin, représente l'engagement de l'entreprise à mettre en valeur la richesse et le potentiel de l'Afrique sur la scène mondiale. Fondée en 2021, DOKUNVI a pour objectif de marquer l'Afrique par l'alimentation et de promouvoir les labels agroalimentaires africains à l'échelle internationale.***



**ENTREPRISE DÉTENUE ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2021**



**ÉQUIPE**

3 femmes, 1 homme



**SECTEUR**

Agroalimentaire



**PRODUIT PRINCIPAL**

Fruits secs, snacks et boissons



**MARCHÉ**

Marchés africains locaux et régionaux, et marchés internationaux



**CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE**

Neofarming Africa



**CONTACT**

Olouwafèmi Kidji  
06 Rue d'Armaillé, 75017 Paris, France  
femi.kidjo@dokunvi.com  
+33754213100 | www.dokunvi.com

## MISSION

Notre objectif est de faire connaître l'Afrique par le biais de l'alimentation, en faisant rayonner les marques agroalimentaires africaines dans le monde entier. Notre mission comprend :

- Soutenir les petites et moyennes entreprises (PME) africaines pour qu'elles soient compétitives sur le marché international en leur proposant une stratégie de marque, une formation à l'exportation et des solutions numériques.
- Encourager les pratiques agricoles durables pour préserver les ressources naturelles de l'Afrique.
- Fournir aux consommateurs des produits africains authentiques et de haute qualité et mettre en valeur la diversité culturelle et culinaire du continent.

## IMPACT

**Pays de destination :** En France, nous renforçons les PME africaines, en particulier les entreprises dirigées par des femmes, en leur fournissant les outils et les connaissances nécessaires pour pénétrer les marchés mondiaux. En facilitant l'entrée des marques alimentaires africaines sur les marchés internationaux, nous contribuons à la croissance économique, créons des emplois et augmentons les exportations. Nous encourageons également les pratiques agricoles durables parmi les producteurs africains, en les sensibilisant aux méthodes respectueuses de l'environnement et à la consommation responsable.

**Pays d'origine :** En Afrique, notre modèle d'entreprise a un impact positif sur la société et l'environnement. En collaborant avec les acteurs locaux tels que les coopératives et les petits producteurs, nous renforçons la compétitivité et la croissance durable des PME exportatrices. Nos programmes de formation sont axés sur les normes de qualité internationales, les pratiques de production durable et l'accompagnement managérial. Nous préconisons des pratiques respectueuses de l'environnement dans la chaîne de valeur agricole, en aidant les producteurs à mettre en œuvre des méthodes de production efficaces et écologiques qui soutiennent les communautés locales et préservent les ressources naturelles.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nos principaux produits sont les fruits secs, les en-cas et les boissons. Nos marchés couvrent les niveaux local, régional et international. Au niveau local, nous travaillons avec des producteurs africains pour les aider à pénétrer les marchés régionaux à travers l'Afrique. Au niveau international, nous nous attachons à développer les marques africaines sur les marchés européens, nord-américains et autres marchés mondiaux, en mettant l'accent sur la diaspora africaine qui recherche des produits de haute qualité en provenance de son pays d'origine. Nos principales destinations d'exportation sont le Canada, les États-Unis, la France, la Belgique et le Royaume-Uni.





## PARTENAIRES

DOKUNVI collabore avec divers acteurs locaux en Afrique, y compris des entités gouvernementales, des organisations parapubliques et des petits producteurs. Par exemple, nous travaillons avec des coopératives, comme une coopérative de transformation du poivre au Bénin, en les aidant à emballer leurs produits, à en contrôler la qualité et à accéder aux marchés internationaux. Nos partenaires locaux veillent à ce que nos solutions soient adaptées aux besoins spécifiques des producteurs africains, afin d'améliorer leur compétitivité à l'échelle mondiale. Nous organisons également des réunions stratégiques B2B et des foires commerciales, ce qui facilite l'accès au marché et met les producteurs en contact avec des distributeurs internationaux.



## SUITE DE L'HISTOIRE

DOKUNVI prévoit de consolider sa position de partenaire stratégique pour les marques agroalimentaires africaines en développant ses services de soutien. Il s'agit notamment d'intensifier leurs efforts de transformation numérique, d'intégrer davantage de producteurs dans les plateformes de commerce électronique et d'améliorer l'efficacité opérationnelle. Elles visent à favoriser une plus grande innovation en soutenant le développement de nouveaux produits adaptés aux tendances du marché mondial. En outre, ils continueront à renforcer leur réseau de partenaires internationaux, à explorer de nouveaux marchés et à approfondir leur implication dans les marchés régionaux et locaux à travers l'Afrique.





# DE BEL Farms

*DE BEL Farms est une société basée en Belgique qui exploite une ferme biologique à Lagos, au Nigeria. La ferme est spécialisée dans la production d'œufs, de viande de volaille, la pêche, la porcherie, l'élevage d'escargots et diverses cultures commerciales et légumes, notamment des tomates, des piments habanero, des poivrons et des concombres.*

*L'entreprise est née de la passion du fondateur pour l'élevage de poulets, de lapins et de cochons d'Inde. Reconnaissant l'importance de cultiver des plantes saines et de produire des aliments localement pour contrer la propagation des organismes génétiquement modifiés (OGM), la vision de la ferme s'est progressivement concrétisée.*

*En 2014, DE BEL Farms a obtenu un terrain au Nigéria pour commencer ses activités, et s'est officiellement enregistrée en tant qu'entreprise agricole en 2018. Aujourd'hui, la ferme compte plus de 10 000 volailles de ponte et 5 000 volailles destinées à la production de viande, ainsi qu'une récente récolte de tomates et de piments habanero.*



**DEPUIS 2018**



**ÉQUIPE**

8 personnes



**SECTEUR**

Agriculture - élevage



**PRODUIT PRINCIPAL**

Légumes frais



**MARCHÉ**

Belgique et Lagos, Nigeria



**REMERCIEMENTS**

Lettre d'approbation du ministère nigérian du tourisme



**CONTACT**

Joseph  
Opposite St Augustine's University EPE , Illara village.  
EPE Lagos State  
debelfarms1@gmail.com  
+33754213100



## MISSION

Notre mission est de créer des opportunités d'emploi au sein de la communauté locale au Nigeria et de répondre à la demande croissante de produits agricoles en Afrique de l'Ouest et au-delà. Nous aspirons à construire une ferme avec un minimum de déchets et des processus de production durables, contribuant ainsi de manière positive au secteur agricole.

## IMPACT

Au Nigeria, nous avons pu employer huit travailleurs issus de la communauté locale, contribuant ainsi à la création d'emplois. En outre, nous soutenons les jeunes diplômés en leur offrant une expérience pratique dans le cadre du Youth Corp Service, ce qui leur permet d'acquérir des compétences concrètes en matière de pratiques agricoles. D'un point de vue économique, nous fournissons actuellement 2 ou 3 supermarchés importants sur l'île de Lagos, contribuant ainsi à la chaîne d'approvisionnement alimentaire locale et soutenant les petites entreprises de vente au détail.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nos principaux produits sont les légumes frais, tels que les tomates et les piments habanero. Actuellement, nous approvisionnons le marché local de Lagos, en ciblant principalement les supermarchés. Bien que nous n'ayons pas encore étendu nos activités aux marchés régionaux ou internationaux, notre objectif est de répondre à la demande locale croissante et d'explorer les opportunités futures.

*“Ce qui a commencé comme une passion d'enfance s'est transformé en une ferme durable avec plus de 10 000 oiseaux pondeurs et une concentration sur des cultures fraîches et sans OGM comme les tomates et les piments habanero.”*

- Joseph, fondateur de DE BEL FARMS



## SUITE DE L'HISTOIRE

Les projets de DE BEL Farms pour les années à venir comprennent l'augmentation de la capacité de production pour répondre à la demande locale croissante dans l'État de Lagos. L'entreprise souhaite également se lancer dans la production de ses propres aliments pour les oiseaux, afin d'améliorer son autosuffisance et de réduire ses coûts d'exploitation. En augmentant leur production, ils espèrent atteindre des marchés nationaux et internationaux plus importants et contribuer de manière plus significative au secteur agricole du Nigeria.



# AfroFlavour Entertainment Limited

*AfroFlavour Entertainment Limited promeut la cuisine africaine et facilite le commerce de produits alimentaires africains en Europe, au Royaume-Uni et aux États-Unis.*

*Conçue en 2022 et officiellement constituée en 2023, l'entreprise organise des festivals AfroFood, des conférences commerciales AfroFood et gère le pavillon des exportations africaines pour présenter la riche diversité de la culture alimentaire africaine. Présente au Nigeria, au Royaume-Uni et aux États-Unis, AfroFlavour travaille en étroite collaboration avec les parties prenantes pour lancer l'initiative gastrodipomatique nigériane, qui vise à élever la cuisine africaine sur la scène mondiale.*



**DEPUIS 2023**



**ÉQUIPE**

3 femmes, 7 hommes



**SECTEUR**

Commerce - Cuisine africaine



**PRODUIT PRINCIPAL**

Organisation de festivals, de conférences et de pavillons



**MARCHÉ**

Afrique, Europe, Royaume-Uni et États-Unis



**CONTACT**

Lucky O. Idike Jr.  
10 Albert Road, Manchester M30 9QJ, United Kingdom  
lucky@afroflavour.org  
+447365402216, +2348083144690  
www.afroflavour.org



## MISSION

Notre mission est d'intégrer la cuisine africaine dans la diaspora, en visant un marché de 10 milliards de dollars d'ici 2035 par le biais d'événements, d'actions de plaidoyer, de commerce et de promotion dans les médias.

## IMPACT

**Pays de destination :** Notre impact se traduit par la promotion de la gastrodiplomatie afin d'améliorer les relations commerciales et la croissance agricole. Grâce à nos festivals et à nos conférences, nous sensibilisons à la cuisine africaine, favorisant les échanges culturels et l'appréciation des communautés de la diaspora et au-delà.

**Pays d'origine :** Notre entreprise stimule considérablement les exportations de produits alimentaires en provenance du Nigeria, stimulant ainsi la croissance économique et soutenant les agriculteurs locaux. Nous nous efforçons de créer davantage d'opportunités d'emploi et de sensibiliser le public à la gastrodiplomatie, en soulignant son rôle dans l'amélioration du commerce et de l'agriculture. En outre, nous collaborons avec des partenaires locaux pour renforcer la présence du Nigeria sur le marché culinaire international.

## PARTENAIRES

- Sterling Bank Plc
- Banque NEXIM
- Ministère nigérian du tourisme

Ces partenaires et sponsors jouent un rôle crucial en soutenant nos événements, en promouvant le tourisme alimentaire et en renforçant les initiatives commerciales.

## SUITE DE L'HISTOIRE

Dans les années à venir, AfroFlavour prévoit de :

- Développer leurs événements à travers l'Europe afin d'atteindre un public plus large.
- Lancer leur portail de facilitation du commerce en ligne, qui relie les entrepreneurs africains du secteur alimentaire aux marchés mondiaux.
- Introduire les Accords sur la cuisine africaine, qui établissent des normes pour une cuisine africaine authentique.
- Acquérir leurs premiers restaurants pour poursuivre leur mission d'intégration de la culture culinaire africaine.



**Mofoluke**  
F A R M S



# Mofoluke Farms

*Mofoluke Farms, une filiale de Coker Consult, est une entreprise agricole basée en Belgique qui opère au Nigéria. Fondée en 2022 par un ressortissant britannique, l'entreprise est issue d'Agbeloba Integrated Farms Ltd, créée en 2019 sous la forme d'une coopérative regroupant une vingtaine de personnes originaires de différents pays africains.*

*Avec 600 acres de terres agricoles dans l'État d'Osun, au Nigéria, la coopérative visait à mettre en œuvre des pratiques agricoles durables sous la direction d'Opeoluwa Coker, qui a été nommé président. Après avoir dirigé avec succès la coopérative pendant trois ans, Opeoluwa s'est diversifié en créant Mofoluke Farms, dont l'objectif est d'étendre les activités agricoles et de relever les défis de la sécurité alimentaire au Nigéria.*



**DEPUIS 2022**



**ÉQUIPE**

20 femmes, 4 hommes



**SECTEUR**

Agriculture



**PRODUIT PRINCIPAL**

Mais et manioc



**MARCHÉ**

Marchés africains locaux et régionaux et Belgique



**CONTACT**

Opeoluwa Coker  
Ado-Awaye, Iseyin, Oyo State, Nigeria  
opecoker@opecoker.co.uk  
+447866526610  
www.cokerconsult.com



## MISSION

Chez Mofoluke Farms, notre mission est de contribuer de manière significative à la sécurité alimentaire en Afrique en réduisant la dépendance aux importations et en revitalisant la production agricole.

Actuellement, nous nous concentrons principalement sur la culture du maïs et du manioc, deux cultures de base dont l'impact industriel et sociétal est considérable. Nous nous engageons également à créer des opportunités d'emploi, avec l'objectif d'augmenter continuellement notre main-d'œuvre au fur et à mesure de l'expansion de nos activités.

## IMPACT

Au Nigeria, nous contribuons à la sécurité alimentaire en produisant du maïs et du manioc, deux produits agricoles essentiels. Nos activités fournissent directement de l'emploi à plus de 50 personnes par an et soutiennent indirectement plus de 100 personnes par l'intermédiaire d'organisations et d'entreprises associées. Nous donnons la priorité à la formation de notre personnel permanent afin d'améliorer ses compétences, ce qui contribue à une main-d'œuvre mieux informée. En outre, nous renforçons la résilience de la communauté locale en fournissant un revenu et une stabilité aux familles impliquées dans nos activités agricoles saisonnières.



## PRODUITS ET MARCHÉS

Nos principaux produits sont le maïs et le manioc. Nous approvisionnons actuellement les marchés locaux et régionaux du Nigeria et cherchons activement à nous développer sur les marchés internationaux. En tant que principaux fournisseurs dans notre région, nos produits ont de vastes applications, notamment dans le domaine de l'alimentation animale et de divers produits alimentaires.

## SUITE DE L'HISTOIRE

Dans les années à venir, Mofoluke Farms a pour objectif d'étendre ses activités agricoles de 150 acres actuellement à 500 acres. Cette expansion sera facilitée par la garantie d'acheteurs, en particulier sur les marchés internationaux. Elle prévoit également d'identifier des partenaires locaux et régionaux pour ajouter de la valeur à son travail, par exemple en transformant le manioc en produits alimentaires tels que le garri et la farine, ou en produisant des aliments pour animaux. En outre, ils cherchent à collaborer avec les universités régionales pour offrir une formation pratique aux étudiants et s'engager dans des projets agricoles novateurs.

Glim  
Africa



Glim Africa

*Fondée en 2020 en France et en 2021 au Cameroun, Glim Africa a été créée pour fournir des alternatives locales aux importations massives de blé et de riz au Cameroun et dans toute l'Afrique. Nous nous concentrons sur la promotion de l'agriculture locale en développant des produits à partir de cultures indigènes telles que le niébé, reconnu par le WWF comme l'un des 50 aliments du futur.*



**ENTREPRISE DÉTENU ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2020**



**ÉQUIPE**

3 femmes, 1 homme



**SECTEUR**

Agroalimentaire



**PRODUIT PRINCIPAL**

Farine de niébé, Porridge de pois chiches, Couscous fin de niébé, Couscous de niébé moyen



**MARCHÉ**

Cameroun et France



**CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE**

Vainqueur de Meet Africa 2 (Cameroun), Lauréat de la Fondation AgroParisTech, Lauréat du Forum de la diaspora africaine



**CONTACT**

Annie Estelle Adiogo | BP 11 162 Douala, Cameroon  
annie.adiogo@glimafrica.com | www.glimafrica.com



## MISSION

Notre mission est de faciliter la consommation quotidienne de produits agricoles d'origine locale, en améliorant la sécurité alimentaire et en soutenant les économies locales.

## IMPACT

Au Cameroun, nous encourageons la consommation de niébé (niébé) pour diversifier les régimes alimentaires, créant ainsi de nouvelles opportunités de marché et améliorant la nutrition. En nous associant aux producteurs locaux, nous encourageons les pratiques agricoles durables, réduisons la dépendance à l'égard des importations et favorisons la croissance économique. Nos efforts créent des emplois tout au long de la chaîne de valeur, de l'agriculture à la transformation, en contribuant à la résilience des communautés locales et en soutenant des méthodes de production respectueuses de l'environnement.





## PRODUITS ET MARCHÉS

Glim Africa est spécialisée dans la production de produits à base de niébé, notamment la farine de niébé, la bouillie de niébé et le couscous de niébé fin et moyen. Ces produits sont destinés aux marchés locaux et internationaux. Au niveau local, la société opère au Cameroun, principalement à Douala et Yaoundé, tandis qu'au niveau international, elle se concentre sur la région Île-de-France en France. Glim Africa est une entreprise pionnière sur ce marché, proposant des produits alimentaires innovants et nutritifs et promouvant leur utilisation en tant qu'alternatives aux produits importés courants.



## SUITE DE L'HISTOIRE

Glim Africa a pour objectif d'accroître ses activités en levant des fonds afin de stimuler la production et d'étendre sa présence sur le marché, tant au niveau national qu'international.





Hordesia

# HORDESIA

*Fondée en 2005, HORDESIA est à l'origine un bureau d'études spécialisé dans l'horticulture et la protection des plantes en milieu tropical. A travers ce travail, les fondateurs ont constaté un manque de valorisation de certaines cultures délaissées, certaines étant même menacées de disparition. En 2018, pour répondre à cette problématique et relancer l'intérêt pour ces ingrédients oubliés, HORDESIA a lancé un service de restauration appelé Sekayi, dont la vocation est de faire découvrir aux consommateurs des recettes uniques et créatives mettant en scène ces produits.*



DEPUIS 2005



ÉQUIPE

2 personnes



SECTEUR

Agroalimentaire



PRODUIT PRINCIPAL

Sauce Mbika (sauce aux graines de citrouille)  
Galettes de mbika et de légumes  
Coulis de groseilles  
Poudre de baobab



MARCHÉ

Belgique et ses pays voisins, et RDC



CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE

Nomination pour le prix Talent Brainois 2023 dans la catégorie "Économie locale"



CONTACT

Mukadi Mujinga Marie et Delhove Gilles  
Rue du Bois, N° 11, 7090 Hennyuyères, Belgique  
sekayi@outlook.be | www.traiteur-sekayi.be

## MISSION

HORDESIA a pour objectif de valoriser des ingrédients oubliés ou méconnus à travers des recettes innovantes et originales, offrant ainsi aux consommateurs de nouvelles expériences culinaires. Dans un souci constant de durabilité, les fondateurs s'efforcent de créer des produits de haute qualité en transformant des matières premières produites de manière durable.

## IMPACT

Grâce à son service de restauration en Belgique, HORDESIA fait découvrir à ses clients des saveurs et des ingrédients inhabituels de la République démocratique du Congo (RDC). Cela permet non seulement d'élargir les horizons culinaires de nos clients, mais aussi de mettre en valeur le potentiel du patrimoine culinaire riche et varié de la RDC. Le travail de HORDESIA sensibilise la diaspora et la population locale à la valeur et à la diversité des cultures traditionnelles de la RDC.



## PRODUITS ET MARCHÉS

Le service de restauration d'HORDESIA, Sekayi, propose une variété de produits uniques qui apportent les saveurs de la RDC en Belgique. Les principaux produits proposés sont la sauce Mbika (sauce aux graines de courge), les galettes de Mbika et de légumes, le coulis de groseille et la poudre de baobab. Ces produits sont principalement destinés à des marchés de niche en Belgique et dans les pays voisins, dans le but de mettre en valeur la diversité culinaire de la RDC. L'entreprise opère sur un marché de niche, en faisant découvrir à ses clients des ingrédients rares et une cuisine fusion.

## PARTENAIRES

HORDESIA collabore avec l'AES, une organisation non gouvernementale basée dans la province de Lomami en RDC. Ce partenariat se concentre sur la conservation des plantes menacées en multipliant les espèces et en promouvant des techniques de transformation et de préservation durables. L'AES joue un rôle essentiel en veillant à ce que les efforts de l'entreprise soient alignés sur les besoins locaux et soutiennent l'objectif plus large de protection et de promotion de la biodiversité locale.

## SUITE DE L'HISTOIRE

HORDESIA prévoit d'étendre ses activités en développant des opérations similaires en RDC. Elle vise également à accroître la distribution de ses produits dans des points de vente plus importants en Belgique, ce qui lui permettra d'élargir son marché et d'atteindre un public plus large avec ses produits uniques.





# Bergerie Adja Mounass

*Fondée en 2022, notre société est spécialisée dans l'élevage de poulets et de moutons. Depuis notre création, nous nous concentrons sur la production de bétail de haute qualité. Actuellement, nous élevons 1 500 poulets tous les 45 jours et nous prévoyons d'atteindre 3 000 poulets par cycle d'ici à 2025.*



**ENTREPRISE DÉTENUE ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2022**



**ÉQUIPE**

4 femmes, 2 hommes



**SECTEUR**

Élevage de bétail



**PRODUIT PRINCIPAL**

Poulet et mouton



**MARCHÉ**

Sénégal



**CONTACT**

Ana Mbengue

Diass, Thiès Region, Senegal

+32467809930

Bergerie Adja Mounass sur Facebook

## MISSION

Notre mission est d'augmenter la production de bétail pour répondre à la demande locale et régionale croissante en volailles et en moutons. D'ici 2025, nous souhaitons nous positionner comme un fournisseur clé de bétail de qualité au Sénégal.

## IMPACT

En tant que start-up, nous avons déjà eu un impact social et économique positif en créant des opportunités d'emploi pour six personnes. Au fur et à mesure de notre croissance, nous prévoyons d'augmenter notre effectif, ce qui contribuera à l'économie locale et améliorera les moyens de subsistance de la communauté.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous produisons des poulets de haute qualité et élevons diverses espèces de moutons. Nous nous concentrons actuellement sur les marchés locaux et régionaux du Sénégal, en fournissant du bétail frais pour répondre aux besoins de nos clients. Au fur et à mesure que nous augmentons notre capacité de production, nous prévoyons d'étendre notre portée à de nouveaux marchés.

## PARTENAIRES

Nous collaborons avec Sedima, un fournisseur de confiance de poussins et d'aliments pour animaux, afin de nous assurer que notre bétail est élevé avec des intrants de haute qualité pour maintenir les meilleures normes.

---

## SUITE DE L'HISTOIRE

La Bergerie Adja Mounass prévoit d'utiliser 1 500 mètres carrés supplémentaires d'espace disponible à des fins agricoles, diversifiant ainsi davantage son modèle d'entreprise. L'expansion leur permettra d'augmenter la production de bétail et de pénétrer potentiellement de nouveaux marchés, ce qui favorisera à la fois la sécurité alimentaire locale et la croissance économique.





# BIDIA



# Bidia

*Nous sommes Bidia, une entreprise familiale fondée en 2021. Nos racines remontent à Kinshasa, et grâce à notre parcours dans l'entrepreneuriat, nous avons construit une entreprise qui se situe entre l'épicerie fine et la vente en gros de produits alimentaires africains. L'inspiration est venue de l'histoire de notre famille dans l'entrepreneuriat alimentaire et du désir d'aider notre communauté à accéder à des produits alimentaires africains de qualité, produits par nous, pour nous. Notre objectif est d'éduquer les clients sur les produits africains, leurs propriétés uniques et leur signification culturelle, tout en leur offrant des produits frais et de haute qualité.*



**ENTREPRISE DÉTENUE ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2021**



**ÉQUIPE**

1 femme, 1 homme



**SECTEUR**

Agroalimentaire



**PRODUIT PRINCIPAL**

Fruits et légumes (Bitekuteku, Ngai-ngai, Matembele, épinards, gombos, piments, avocats, mangues, ananas, plantains)



**MARCHÉ**

Belgique et pays voisins



**CONTACT**

Emilia Pedro

Rue Charles Meert 94, 1030 Bruxelles, Belgique  
info@bidia.be | +32470064875 | www.bidia.be

## MISSION

Notre mission est de promouvoir les produits alimentaires africains dans le monde entier, en comblant le fossé entre les producteurs africains et le marché international. Nous travaillons avec les entreprises africaines pour que leurs produits répondent aux normes européennes, ce qui leur permet d'améliorer la qualité de leurs produits, d'élargir leur marché et d'obtenir une plus grande reconnaissance pour leurs offres uniques.

## IMPACT

Nous sommes une entreprise agroalimentaire africaine créée par des Africains pour des Africains. Grâce à nos opérations de vente en gros et au détail, nous visons à accroître la visibilité des produits alimentaires africains sur les marchés européens. En nous associant à des producteurs africains, nous contribuons à améliorer les normes des produits et à fournir des revenus stables aux familles. Notre travail permet aux communautés de renouer avec leur héritage agricole et favorise la croissance économique en donnant aux agriculteurs locaux les moyens d'agir.



## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous proposons une large gamme de légumes frais à feuilles, tels que le bitekuteku, le ngai-ngai, le matembele et les épinards, ainsi que d'autres fruits et légumes, notamment le gombo, les piments, les avocats, les mangues, les ananas et les bananes plantains. Nos produits sont principalement destinés aux magasins d'alimentation exotique qui s'adressent aux communautés africaines, asiatiques, indo-caribéennes et autres communautés internationales. Nous approvisionnons les marchés du matin dans toute la Belgique, notamment à Bruxelles, Anvers, Charleroi et Liège, et nous étendons notre portée aux marchés régionaux en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

*“J’ai commencé dans l’entrepreneuriat adolescente en aidant mes parents qui tenaient une alimentation générale. En 2021, malgré la pandémie et les difficultés économiques, j’ai décidé d’ouvrir ma propre entreprise aux côtés de la personne que je chéris le plus : ma mère.”*

- Emilia Pedro, fondatrice de Bidia



## PARTENAIRES

Nous travaillons avec des partenaires locaux et internationaux tels que Naturafric, Chakula, Lisanga et Zando Ya Matonge. Ces partenaires jouent un rôle essentiel en veillant à ce que nous proposons des produits africains frais et de grande qualité tout au long de l'année.



## SUITE DE L'HISTOIRE

Bidia souhaite organiser une centrale d'achat pour les professionnels, offrant une installation avec des entrepôts frigorifiques positifs et négatifs pour soutenir la vente de produits alimentaires africains. Elle continuera à travailler avec des entreprises européennes et africaines pour rationaliser la distribution des produits africains. À l'avenir, ils s'attacheront à élaborer des étiquettes de contrôle de la qualité et des directives de production afin de garantir une qualité élevée et constante des produits.



# Chakula

*Chakula a été créée en 2016 après des années de recherche visant à améliorer la production de légumes africains traditionnels. Notre objectif est de faire le lien entre l'agriculture africaine et les marchés européens, en fournissant des produits frais cultivés par des agriculteurs locaux en Afrique.*



**DEPUIS 2016**



**ÉQUIPE**

1 femme, 1 homme



**SECTEUR**

Agriculture



**PRODUIT PRINCIPAL**

Bitekuteku, Ngai-ngai, Matembele, Epinards, Kovi



**MARCHÉ**

Belgique



**CONTACT**

Tekomi Nakwalekwenale  
Rue Tervaeete 27, 1040 Etterbeek, Belgique  
info@chakula.be  
+32484108073  
www.chakula.be



## MISSION

Notre mission est de promouvoir l'agriculture, en particulier l'agriculture africaine, en produisant et en distribuant des légumes africains traditionnels. Nous cherchons à intégrer ces légumes dans les repas de tous les jours, en sensibilisant à leur valeur nutritionnelle et à leur importance culturelle.

## IMPACT

Notre travail améliore les pratiques agricoles au Congo en partageant de meilleures techniques et de meilleurs outils avec les agriculteurs locaux. Cela permet d'augmenter le rendement des cultures, de réduire l'intensité du travail et de fournir aux communautés locales une source de revenus durable. Grâce à ces efforts, nous contribuons à renforcer la sécurité alimentaire et à encourager davantage de personnes à s'engager dans l'agriculture.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous sommes spécialisés dans la culture de légumes africains traditionnels tels que le bitekuteku, le matembele, le ngai-ngai, le kovi et les épinards. Nos produits sont disponibles sur les marchés d'alimentation exotique et les marchés du matin dans toute la Belgique. Nous desservons un marché de niche axé sur les communautés africaines et les personnes intéressées par les produits africains authentiques, et nous prévoyons d'étendre notre portée.

## PARTENAIRES

Nous travaillons en étroite collaboration avec les agriculteurs du Congo, en leur fournissant les outils et les connaissances nécessaires pour améliorer leurs méthodes de production. Ces partenariats permettent d'accroître la productivité et de garantir l'approvisionnement régulier du marché européen en légumes africains de haute qualité.

## SUITE DE L'HISTOIRE

Chakula cherche à développer une plateforme qui relie les producteurs aux consommateurs, améliorant ainsi l'accès direct aux légumes africains traditionnels. L'association travaille à l'amélioration de la qualité des produits, de l'emballage et de l'approvisionnement afin d'étendre sa présence sur le marché et de renforcer la chaîne de valeur.





# La Ferme de Babacar

*La Ferme de Babacar a été fondée en 2008 par Babacar Diop, un agriculteur autodidacte qui a hérité de son grand-père une passion pour l'agriculture. Son grand-père, ancien combattant, lui a transmis son profond attachement à la terre et a enseigné à Babacar l'importance de l'agriculture durable. Aujourd'hui, La Ferme de Babacar perpétue cet héritage, alliant tradition et innovation pour promouvoir une agriculture responsable au Sénégal. La ferme intègre des pratiques bio-agricoles et des énergies renouvelables pour l'irrigation, dans le but de produire des aliments durables et de haute qualité.*



**DEPUIS 2008**



**ÉQUIPE**

15 personnes



**SECTEUR**

Agroalimentaire, agriculture et industrie



**PRODUIT PRINCIPAL**

Large gamme de légumes, de fruits, d'herbes et d'autres produits



**MARCHÉ**

Sénégal



**CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE**

Deux certificats en cours



**CONTACT**

Babacar Diop  
Yenne Kell, Sénégal  
lafermedebabacar@gmail.com  
+221 77 910 808  
www.lafermedebabacar.com



## MISSION

Notre mission est de promouvoir une agriculture durable et responsable, en donnant à la prochaine génération d'agriculteurs les moyens d'agir. Nous nous concentrons sur la formation des jeunes et des femmes à l'agriculture et à l'élevage, en les dotant des compétences nécessaires pour parvenir à l'indépendance. En adoptant des techniques d'énergie renouvelable et d'agriculture biologique, nous visons à réconcilier les gens avec la terre tout en assurant la durabilité de l'environnement.

## IMPACT

Nous pratiquons la bio-agriculture, en utilisant des énergies renouvelables pour l'irrigation et les opérations agricoles. Grâce à une agriculture responsable, nous contribuons à améliorer l'environnement tout en favorisant l'indépendance économique des jeunes et des femmes. Chaque année, nous formons des centaines de jeunes aux techniques agricoles, en leur enseignant l'importance de l'agriculture durable et les dangers des pesticides. Nous fournissons aux ménages un accès à des produits biologiques abordables et organisons des discussions trimestrielles pour sensibiliser à l'agriculture responsable et à ses avantages pour l'environnement et la société.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous cultivons une large gamme de légumes et de fruits frais, notamment des carottes, des navets, de la ciboulette, des poivrons, des aubergines, des choux, des patates douces, des tomates, des betteraves et diverses salades. Nous produisons également des fruits tels que des mangues, des papayes, des agrumes, des bananes et des grenades. Nos produits transformés comprennent du pain et du fromage fabriqués localement à partir de lait de vache et de chèvre. Les herbes aromatiques telles que le persil, la coriandre, le basilic, la verveine et la sauge font également partie de notre offre. Nous approvisionnons les marchés locaux et régionaux, les supermarchés et les grandes surfaces.





“J’ai tout appris de mon grand-père, qui était dirigeant d’un syndicat agricole au Sénégal dans les années 1960. Il m’a transmis un héritage important : un lien profond avec la terre. Même après avoir combattu pendant la Seconde Guerre mondiale et avoir été blessé, il est retourné aux champs parce qu’il croyait que la terre l’attendait. Je l’ai regardé travailler la terre jusqu’à l’âge de 75 ans, et sa passion est devenue la mienne.”

- Babacar Diop, fondateur de la Ferme de Babacar

## PARTENAIRES

Nous collaborons avec de grands espaces agricoles, des vendeuses de fruits et légumes, des aspirants agriculteurs et des jeunes à la recherche d’une formation agricole. Nos partenaires locaux comprennent des organisations qui guident et soutiennent les coopératives de jeunes et de femmes dans le domaine de l’agriculture.



## SUITE DE L’HISTOIRE

La Ferme de Babacar prévoit d’étendre ses activités agricoles à 1 000 hectares, augmentant ainsi sa capacité de production.



kanthé  
PARIS



# Maison Kanthé

*Maison Kanthé est une marque basée en France, fondée en 2021, spécialisée dans les thés, infusions et miels africains. L'entreprise est née de la passion de Maimouna Kanté pour le thé, inspirée par ses expériences d'enfance en Guinée. Maison Kanthé rend hommage à la riche culture du thé africain, en offrant une sélection de thés de qualité supérieure, issus des meilleures plantations d'Afrique. L'entreprise est dédiée à faire découvrir les saveurs uniques du continent aux amateurs et connaisseurs de thé.*



**ENTREPRISE DÉTENU ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2021**



**ÉQUIPE**  
2 femmes



**SECTEUR**  
Agroalimentaire



**PRODUIT PRINCIPAL**  
Thés, infusions et miels africains



**MARCHÉ**  
France et international



**CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE**  
Rooibos labélisés AB



**CONTACT**

Maimouna Kanté  
23 Avenue des Olympiades, 94120 Fontenay-sous-Bois, France  
maimouna@kanthe.paris  
+33 7 6613 2873 | [www.kanthe.paris](http://www.kanthe.paris)

## MISSION

Notre mission est de mettre en lumière les thés et produits africains exceptionnels en proposant une sélection unique de thés, infusions et miels, issus de plantations et coopératives africaines durables. En mettant l'accent sur la qualité et la durabilité, nous visons à faire découvrir les trésors méconnus de la culture du thé africain à l'échelle mondiale.

## IMPACT

**Pays de destination :** En France, nous mettons un fort accent sur la durabilité et le commerce équitable. L'entreprise collabore avec des partenaires engagés dans des pratiques agricoles éthiques, et tous les produits sont conditionnés localement en France pour garantir fraîcheur et qualité.

**Pays d'origine :** En Afrique, nous collaborons avec des plantations de thé au Rwanda et au Malawi, ainsi qu'avec des producteurs de miel dans d'autres pays africains. Les partenaires de l'entreprise privilégient l'agriculture durable et ont mis en place des pratiques de travail éthiques, telles que l'interdiction du travail des enfants et la promotion de l'égalité des sexes.

De plus, un pourcentage des bénéfices des plantations est réinvesti dans les communautés locales, finançant l'éducation, le logement, l'accès à l'eau potable et les soins de santé. Nous soutenons également les efforts de reforestation et les initiatives d'action climatique dans les régions d'où nous nous approvisionnons.





## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous offrons une large gamme de thés, infusions et miels africains, issus de plantations durables au Rwanda, en Guinée, au Malawi, en Afrique du Sud, au Mali et au Togo. Les thés sont soigneusement sélectionnés et proposés en vrac pour préserver leur saveur et leur qualité. Maison Kanthé se positionne comme une marque haut de gamme, ciblant les amateurs de thé exigeants grâce à un réseau de distribution sélectif comprenant des épicerie fines, des concept stores et des magasins gastronomiques. L'entreprise cible à la fois les marchés locaux et internationaux, avec un accent particulier sur les clients en quête de produits africains authentiques et de haute qualité.

## PARTENAIRES

Maison Kanthé collabore étroitement avec des partenaires de longue date au Rwanda et au Malawi, qui partagent un engagement envers des pratiques agricoles durables et éthiques. Au Rwanda, nos partenaires, actifs depuis 1975, ont été les premiers à introduire des politiques respectueuses de l'environnement dans la production de thé. Leurs plantations sont certifiées par Rainforest Alliance™, Commerce Équitable et d'autres normes internationales, et ils réinvestissent une partie de leurs bénéfices dans les communautés locales en soutenant l'éducation, le logement et les soins de santé. Au Malawi, nos partenaires pratiquent une agriculture responsable depuis 1923, avec un fort engagement en faveur de la reforestation et de l'égalité des sexes. Ils ont également contribué à la communauté locale en construisant des cliniques, des crèches et des écoles, assurant ainsi un impact social durable.

## SUITE DE L'HISTOIRE

Maison Kanthé a des projets ambitieux pour les années à venir, notamment l'ouverture de sa première boutique et salon de thé en 2025. L'entreprise prévoit également d'étendre sa gamme de produits d'épicerie africaine et de continuer à promouvoir les produits fabriqués en Afrique en Europe.





# Les Racines de Ndaya

*Les Racines de Ndaya est une entreprise basée en Belgique, fondée en 2020, spécialisée dans les plantes médicinales africaines, les produits de beauté naturels et les aliments fins africains. L'entreprise est née du désir d'Hélène Kadima de se reconnecter à ses racines africaines, inspirée par sa grand-mère Ndaya. Ce qui a commencé comme une boutique en ligne de plantes médicinales et d'huiles naturelles est désormais devenu une entreprise florissante avec un concept store et un laboratoire artisanal certifié aux normes de l'UE.*



**ENTREPRISE DÉTENU ET DIRIGÉE PAR UNE FEMME**



**DEPUIS 2020**



**ÉQUIPE**

3 personnes



**SECTEUR**

Agrobusiness, avec un focus particulier sur la santé holistique, la beauté, le bien-être et l'alimentation



**PRODUIT PRINCIPAL**

Plantes médicinales africaines, cosmétiques naturels, aliments classiques africains



**MARCHÉ**

Belgique



**CERTIFICAT OU RÉCOMPENSE**

Certifiée en fabrication de cosmétiques naturels (normes de l'UE)



**CONTACT**

Hélène Kadima  
Outerstraat 68, Belgique  
Fontenay-sous-Bois, France  
info@lesracinesdendaya.com | lesracinesdendaya.com



## IMPACT

**Pays de destination :** En Belgique, Les Racines de Ndaya met l'accent sur la durabilité et les pratiques commerciales éthiques. Tous les produits sont fabriqués dans un laboratoire artisanal certifié aux normes de l'UE afin de garantir la plus haute qualité et des normes de sécurité strictes. Nous soutenons l'emploi local en exploitant à la fois le laboratoire et le concept store à Enghien.

**Pays d'origine :** Nous travaillons en partenariat avec des fournisseurs de différents pays d'Afrique pour l'approvisionnement en matières premières. Ces partenariats fournissent des revenus réguliers aux communautés locales, assurant ainsi des moyens de subsistance stables. De plus, nous travaillons avec un intermédiaire pour faciliter un approvisionnement éthique en Afrique, contribuant ainsi à la création d'emplois et à la stabilité économique dans la région.

## PRODUITS ET MARCHÉS

Nous offrons une sélection de phytocosmétiques et d'aliments fins africains, tous fabriqués en interne ou provenant de fournisseurs africains de confiance. L'entreprise vise à faire découvrir à ses clients le pouvoir de guérison des plantes médicinales africaines et des cosmétiques naturels, tout en promouvant des pratiques durables. L'entreprise est basée dans un petit village, Enghien, avec une clientèle principalement locale. Cependant, nous vendons également nos produits en ligne, atteignant des clients au-delà de la Belgique.



## PARTENAIRES

Nous travaillons avec des fournisseurs de Côte d'Ivoire, du Burundi, du Sénégal et de la République Démocratique du Congo (RDC). Ces partenariats soutiennent les communautés locales en leur offrant des revenus réguliers, tandis qu'un intermédiaire garantit des processus d'approvisionnement fluides en Afrique.

## SUITE DE L'HISTOIRE

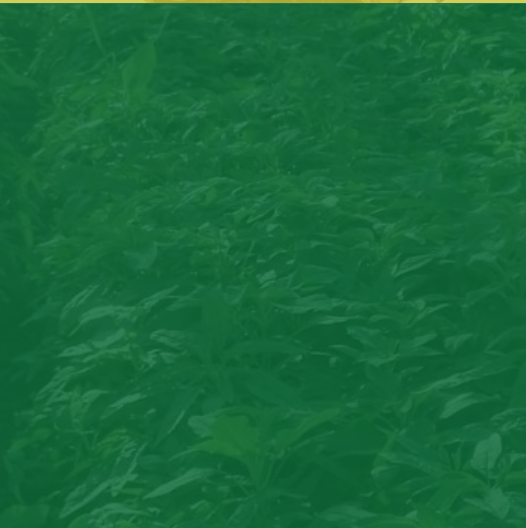
En janvier 2025, Les Racines de Ndaya prévoit de passer d'une entreprise individuelle à une société formelle. Avec cette transition, l'entreprise se prépare à la croissance, notamment en élargissant ses gammes de produits et en continuant de promouvoir les produits fabriqués en Afrique à travers l'Europe.











© - 2024 - ICMPD. Tous droits réservés. Licence accordée à l'Union européenne sous conditions. Cette publication a été financée par l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de l'EUDiF et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'ICMPD ou de l'Union européenne.

