

INNOVATION SERIES

FICHE D'ENTREPRISE



AXIOM

AXIOM

CÔTE D'IVOIRE

[HTTPS://AXIOM.BUSINESS.SITE/](https://axiom.business.site/)

À PROPOS D'AXIOM

- Statut de l'entreprise : Société à responsabilité limitée, créée en 2015
- Nombre de personnel : 12 salariés permanents



Elmine Kouyaté, Fondatrice et Directrice

Elmine Kouyaté est la fondatrice d'AXIOM, une entreprise spécialisée dans la production, transformation et commercialisation de champignons, dont elle assure la direction.

Entrepreneuse reconnue pour avoir développé plusieurs projets, Elmine a obtenu de nombreuses distinctions, notamment :

- le Prix de la Francophonie par la Conférence des ministres de la Jeunesse et des Sports de la Francophonie (CONFESJES) en 2003,
- le prix Les Talents Du Monde décerné par l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA) en 2014,
- le prix Best Startup Africa au forum Africa Guarantee Fund (AGF) en 2016,
- la place de finaliste lors de la première édition du Prix Pierre Castel en 2018,
- la quatrième place du prix de l'Académie des sciences, arts, cultures d'Afrique et des diasporas africaines (ASCAD) en 2019.

des adolescentes et des jeunes femmes non scolarisées en Côte d'Ivoire et les former à la culture des champignons.

Elmine a un brevet de technicien supérieur (BTS) en chimie industrielle et alimentaire de l'École Supérieure de Technologie (EST) GROUPE LOKO, Côte d'Ivoire; un diplôme d'ingénieur - Génie agroalimentaire et industriel du Centre Universitaire Professionnalisé (CUP) d'Abidjan, Côte d'Ivoire; ainsi qu'un diplôme universitaire en sécurité sanitaire des aliments de la Faculté de Pharmacie de Montpellier, France. Elle a également suivi deux programmes de développement des capacités managériales du réseau MDE Business School (Management et Développement d'Entreprise) d'Abidjan, Côte d'Ivoire, en partenariat avec l'Institut d'études supérieures de commerce (IESE Business School), Espagne.

En 2020, Elmine a été nommée ambassadrice verte du climat et a été sélectionnée par le Fonds des Nations unies pour l'enfance (United Nations Children's Fund, UNICEF) pour accompagner

Cette série d'événements est organisée par la PAFO et le COLEACP. Ce dernier opère dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne, avec le soutien de l'Agence française de Développement.

MODELE D'ENTREPRISE

Mission: cultiver et commercialiser des champignons qui ont du goût pour le respect de la santé et de l'environnement grâce à une culture hors-sol (limitant la dégradation des sols).

Objectif: permettre, à travers la culture des champignons, le développement d'une agriculture et d'une industrie propres à l'Afrique.

En 2015, Elmine créa AXXIOM, une entreprise de production de champignons cultivés dans des champignonnières hors-sol constituées à partir de déchets agricoles. Ce modèle d'entreprise valorise des déchets qui seraient autrement disposés dans la terre ou incinérés et promeut une agriculture sans déforestation grâce à la culture hors-sol. En effet, la déforestation, en partie due à l'agriculture, est un problème environnemental majeur en Côte d'Ivoire, 90% des forêts du pays ayant disparu au cours des 60 dernières années.

En plus de limiter les effets négatifs de l'agriculture sur l'environnement, AXXIOM vise à contribuer à une bonne alimentation. Les champignons ont une valeur nutritionnelle élevée, il s'agit notamment du seul végétal produisant de la vitamine D.

Ils renforcent le système immunitaire et ont des bienfaits pour lutter contre des maladies telles que le diabète et le cholestérol. Leur consommation est également recommandée pour l'alimentation infantile car elle permet de lutter contre la malnutrition.

Afin d'assurer un approvisionnement suffisant en champignon, Elmine a créé l'ONG Artin qui permet aux femmes de s'organiser en groupes de producteurs et de recevoir une assistance technique pour la production des champignons sur un modèle de franchise domestique. De manière plus large, AXXIOM promeut la culture des champignons auprès des producteurs locaux, en particulier les femmes et les jeunes, afin de les responsabiliser et de renforcer l'économie circulaire en Côte d'Ivoire.

AXXIOM est implanté dans les 14 districts de Côte d'Ivoire, soutenant les initiatives locales de production de champignons.

L'entreprise est pionnière en Côte d'Ivoire dans la culture de champignons hors-sol.

DES RELATIONS SOLIDES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS, LES COOPÉRATIVES

AXXIOM intervient tout au long de la chaîne de valeur des champignons. En amont, l'entreprise travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux afin qu'ils développent leur activité de culture de champignons.

En aval de la chaîne de valeur, l'entreprise développe des partenariats de distribution avec des grossistes et des supermarchés.

AXXIOM soutient et a investi dans sept fermes productrices de champignons qui sont dirigées par des femmes. Chaque ferme emploie cinq personnes et assure un bénéfice de 30% sur l'investissement.

De plus, AXXIOM travaille avec environ 40 fournisseurs de champignons.

PRODUITS ET MARCHÉS

AXXIOM propose à la vente chaque jour des champignons frais, principalement les pleurotes, conditionnés en barquettes, ce qui garantit leur fraîcheur. L'entreprise a également une gamme de produits transformés, tels que des champignons séchés, des plats préparés et une boisson énergisante.

AXXIOM propose aussi des produits cosmétiques à base de champignons, comme du savon, ainsi que des kits de culture de champignons « prêts-à-pousser ».



Les produits d'AXXIOM sont essentiellement vendus sur le marché local, à des grossistes, des supermarchés et des particuliers.

AXXIOM produit, transforme et commercialise ses produits.

De plus, l'entreprise soutient ses fournisseurs de matière première en leur proposant une

assistance technique et des formations pour qu'ils développent leur activité.

L'entreprise fournit également des franchises en bambou, faciles à déplacer et à installer, permettant aux producteurs intéressés de se lancer dans la culture de champignons.

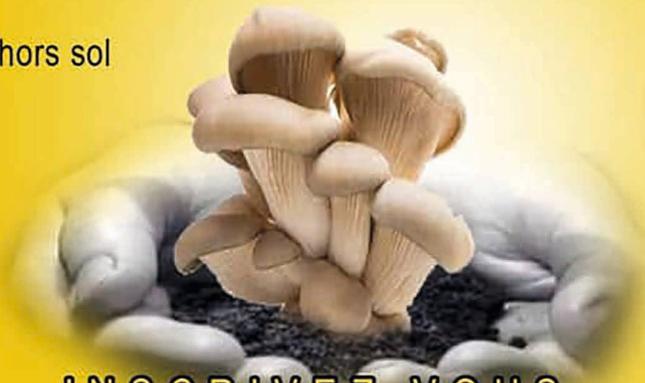


FORMATION

“La culture du champignon”

Une activité très lucrative

Culture hors sol



100 000
FCFA

*Une journée
de formation*

De A - Z

INSCRIVEZ VOUS
Dès maintenant

axxiomwebsite@gmail.com

+225 53 41 61 03

+225 41 61 72 63 - 22 44 15 47

AXXIOM est en cours d'obtention de la certification biologique pour ses produits.

INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

L'activité d'AXXIOM s'est développée grâce à de nombreux investissements, à commencer par ceux dans les fermes à champignons. Ces investissements ont été financés par les prix et distinctions récompensant l'entreprise et sa directrice, Elmine Kouyaté. Un prix d'une valeur de 15 000 dollars de la part du Fonds pour l'environnement mondial (Global Environment Facility) a, par exemple, permis la création d'une ferme à champignons pour les femmes dans le village de Seguelon.

Le développement commercial d'Axxiom repose également sur l'acquisition de compétences clés. Finaliste du Prix Pierre Castel en 2018, Elmine Kouyaté a notamment bénéficié d'un mentorat personnalisé sur la proposition de valeur, la structuration de l'entreprise et la collecte de fonds.

AXXIOM vise à continuer de développer son activité et, pour ce faire, d'avoir formé 1000 personnes à la production de champignon d'ici à 2022. L'entreprise cherche aussi à financer la formation en agriculture biologique de ses fournisseurs de champignon.

L'augmentation de la production permettra de soutenir la consommation locale de champignon et d'exporter une partie vers d'autres pays d'Afrique, en Europe et en Asie, les pleurotes étant largement consommés dans ces régions. Dans ce contexte, l'entreprise est aussi à la recherche de soutien financier et structurel.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

L'activité d'AXXIOM a de nombreux impacts positifs qui ont été reconnus par l'attribution de multiples prix et distinctions. Sur le plan social et économique, l'entreprise a permis à de nombreuses femmes et jeunes des communautés rurales d'obtenir un revenu stable grâce à la production de champignons et ainsi de s'émanciper économiquement. L'entreprise valorise également une production locale et propose ainsi des champignons à un prix inférieur à celui des champignons importés en grande quantité en Côte d'Ivoire. Sur le plan environnemental, AXXIOM utilise des sous-produits agricoles comme intrants qui seraient sinon considérés comme des déchets

(disposés dans les sols ou brûlés). L'entreprise contribue ainsi à la réduction de la pollution des sols et de l'air.

AXXIOM utilise les réseaux sociaux et d'autres outils de communication digitaux, tels que les QR codes, pour promouvoir ses activités et ses produits. L'entreprise participe également à de nombreux salons, foires d'exposition et autres événements promotionnels.

De plus, AXXIOM est très attentif aux retours de sa clientèle afin d'adapter sa gamme de produits à ses besoins.

