

FICHE D'ENTREPRISE



JAKANA FOODS LTD

KAMPALA, OUGANDA

[HTTPS://WWW.JAKANAFOODS.COM/](https://www.jakanafoods.com/)

À PROPOS DE JAKANA FOODS LTD

- Statut de l'entreprise : Société à responsabilité limitée ;
- Nombre d'employés : 12 à plein temps et 15 occasionnels.



Dan Jakana, fondateur

Dan Jakana est né à Kampala, en Ouganda, où il a fréquenté l'école primaire et secondaire avant de se rendre aux États-Unis en 1973 pour ses études. Il a étudié le marketing à l'El Paso College of Business de l'université du Texas, où il a obtenu une licence. Il a ensuite étudié le commerce international à l'Oral Roberts University Graduate School of Business, où il a obtenu une maîtrise. Dan a commencé à travailler

dans des sociétés américaines aux États-Unis et a ensuite exploité sa propre entreprise en services de gestion résidentielle à Houston, au Texas.

En 1994, Dan est retourné à Kampala et a fondé la société Jakana.

Dan est également promoteur immobilier pour un projet immobilier de luxe de 78 unités, « Jakana Heights », au sommet de Konge Hill à Kampala.

En février 2020, Dan a publié un livre intitulé *Born in Africa*, qui raconte l'histoire d'un jeune Afro-Américain dans l'Afrique d'aujourd'hui, qui observe l'importante population de jeunes Africains et ses énormes ressources agricoles et minérales inexploitées.

MODÈLE D'ENTREPRISE

Jakana Foods Ltd (JFL) applique, entre autres, quatre valeurs identiques à celle de l'agriculture biologique, à savoir la santé, l'écologie, l'équité et le soin. JFL se soucie de la santé et du bien-être de ses clients, de ses agriculteurs, de ses employés et de ses communautés. L'entreprise s'approvisionne en produits alimentaires entièrement naturels, sans ajout de produits chimiques, issus d'une production biologique qui garantit le soin

des sols et la protection de l'environnement. La vision de JFL est de voir un produit alimentaire Jakana entièrement naturel dans chaque boîte à repas.

JFL accorde également de l'importance à l'intégrité, et utilise les principes du commerce direct pour garantir des salaires équitables à ses agriculteurs et à ses employés, ainsi que la protection de l'environnement.

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.

En 1994, Dan Jakana a voulu valoriser en Ouganda son expérience américaine en production alimentaire, et a commencé à produire du jus de banane dans la cuisine de sa mère. Il a créé la société Jakana Ltd en 1995, qui a été rebaptisée Jakana Foods Ltd en 2008. Jakana est rapidement devenu le premier fournisseur de jus de banane en Ouganda et dans la région.

Depuis lors, JFL a élargi sa gamme de produits et est devenu un transformateur de fruits et légumes entièrement naturels, ainsi qu'un spécialiste des technologies d'emballage. L'entreprise dispose d'un centre de conditionnement pour le stockage des fruits frais, la transformation (séchage et jus), ainsi que l'emballage et le stockage des produits

finis. Une partie du processus de séchage est décentralisée chez les producteurs à Itojo, Mbale, Kikyusa, Kayunga et dans la ferme de l'entreprise à Zirowwe.

JFL s'approvisionne en produits bruts dans sa propre ferme et auprès de cultivateurs externes en Ouganda et dans la vallée du Rift en Afrique de l'Est. L'entreprise possède également son propre jardin urbain et sa pépinière, où sont cultivés divers fruits et légumes, tels que des tomates, de la rhubarbe, des épinards, des carottes, des jeunes épinards, de la laitue mesclun, de la roquette, des patates douces orange, des bananes, des papayes et une variété d'arbres fruitiers.

Utiliser des connaissances et des méthodes scientifiques pour produire des aliments et des boissons confère à JLF un avantage concurrentiel.

FRUIT SECHES

- Certification biologique la plus rapide en Ouganda ;
- Qualité et goût uniques grâce à la déshydratation et non le séchage solaire ;
- Technologie de séchage avancée ;
- Adaptation à des demandes uniques.

JUS ENTIEREMENT NATUREL

- À l'usine de transformation de fruits naturels la plus pérenne d'Ouganda ;
- JFL a été le premier à introduire le jus de banane à longue durée de conservation en Ouganda ;
- Reconnaissance de la marque en tant que producteur d'aliments entièrement naturels.

EMBALLAGE

- Expertise - premier à proposer ce type d'emballage en Ouganda ;
- L'une des trois seules entreprises en Ouganda à disposer d'une machine de fabrication de sachets tenant debout.

DES RELATIONS SOLIDES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS

La mission de JFL est d'améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs et des employés en créant des partenariats par le biais de l'approvisionnement en collaboration, de la rapidité de mise sur le marché et de la transparence, afin de produire des produits de la plus haute qualité pour répondre à la demande du marché.

JFL applique les principes des programmes Fair for Life Social et Fair Trade afin de garantir des salaires équitables à ses employés et un commerce équitable à ses agriculteurs. Depuis juillet 2018, JFL a un modèle de commerce direct, c'est-à-dire que les cultivateurs sous-traitants sont directement payés au moment de l'achat pour leur assurer des prix de marché équitables et le bénéfice de leurs primes pour les produits biologiques.

JFL offre également deux fois par an à ses cultivateurs sous-traitants une formation sur les nouvelles pratiques et normes agricoles afin de les aider à améliorer la production de leurs champs.

L'entreprise prévoit également une croissance supplémentaire en soutenant l'enregistrement d'autres groupes d'agriculteurs et de coopératives.

JFL achète des fruits certifiés biologiques directement auprès de centaines d'agriculteurs des districts de Kayunga, Kangulumira, Luwero, Nakaseke et Ntungamo, ainsi qu'auprès de trois grands cultivateurs sous-traitants (zone de production de 4 à 10 ha) et de six groupes de cultivateurs sous-traitants qui représentent 97 agriculteurs.

PRODUITS COUVERTS ET MARCHÉS

JFL produit quatre types de produits, ainsi que des produits de partenaires. Ses quatre produits de marque sont : les fruits secs certifiés biologiques et naturels non biologiques, les jus et pulpes de fruits naturels, ainsi que les condiments.

Les fruits secs certifiés biologiques sont fabriqués à partir d'ananas, de mangue, de papaye, de jacquier et de banane Manzano (ou « pommes bananes »). Ils sont disponibles en sacs de 50, 100, 150 et 250 gr ou

en vrac par produit, ou encore sous forme de mélange tropical comprenant de la banane, de l'ananas et de la mangue séchés. JFL utilise une technique de déshydratation qui permet de sécher les fruits tout en garantissant leur haute valeur nutritionnelle sans ajouter de sucre, de sulfites ou de pesticides. Les fruits séchés ont une valeur antioxydante élevée, ainsi que des vitamines, des minéraux et des fibres qui réduisent l'indice glycémique, ce qui en fait une bonne option de collation pour les diabétiques.



JFL produit des jus et des pulpes de fruits à partir d'oranges ougandaises sans ajout de colorant, d'arôme ou de sucre, de mangues cultivées localement dans les régions du nord et du centre de l'Ouganda, d'ananas cultivés localement dans la région centrale de l'Ouganda et de bananes à jus Musa et Kayinja cultivées localement dans la région du centre-sud de l'Ouganda. L'entreprise produit également un punch aux fruits tropicaux avec de l'ananas, de la mandarine et/ou de la mangue, de la banane, des agrumes et du citron vert cultivés localement dans les régions du sud et de l'est de l'Ouganda (varie selon la saison).

Tous les jus de fruits sont également disponibles sous forme de concentrés de fruits et de pulpes de fruits.

JFL propose une large gamme de condiments fabriqués à partir d'ingrédients frais de la ferme, notamment de la confiture d'ananas, de la confiture de mangue, du chutney de mangue, du vinaigre de banane, des tomates séchées à l'huile d'olive, de la pâte de tomate, de la sauce au miel, de la sauce au gingembre, de la sauce tomate classique, de la sauce chili sucrée thaïlandaise et du miel.

JFL vend ses fruits séchés, ses jus de fruits et ses pulpes de fruits sur le marché continental et sur le marché international, principalement aux États-Unis, en Turquie et dans l'UE.

JFL possède son propre jardin et sa propre pépinière pour cultiver des herbes, notamment le basilic, le basilic thaï, le basilic citron, le basilic pourpre, l'aneth, le persil, la coriandre/cilantro, la sauge, la lavande, la menthe, la menthe verte et le romarin, ainsi que des arbres tels que le moringa, l'orange, la mangue, le mûrier, le jacquier rouge, le cacao, l'avocat Hass, le loquat, le cacao et le raisin. L'entreprise vend également des phéromones utilisées pour l'éradication des mouches des fruits de la mangue afin de protéger les cultures des agriculteurs et de maintenir l'intégrité biologique.

En plus de ses activités de production et de transformation de fruits, JFL propose quatre services : formation à la certification biologique, solutions technologiques d'emballage, services de fabrication et de séchage.

JFL dispose d'un système de contrôle interne et d'une équipe d'enseignement qui dispense des formations sur les normes biologiques NOP/USDA et UE824/2007 aux agriculteurs, aux agro-

transformateurs et aux exportateurs afin de les préparer à l'audit biologique par un auditeur tiers certifié biologique.

JFL propose également des solutions de fabrication et d'emballage en sous-traitance à d'autres entreprises, avec des emballages disponibles avec des graphiques complets ou partiels, en aluminium ou en plastique transparent et dans différentes tailles personnalisées. L'usine de transformation de JFL est disponible pour des projets de démarrage à petite échelle pour fabriquer le produit souhaité à partir de fruits séchés, mélanger des cocktails de jus selon une certaine recette ou réduire en pulpe des fruits frais pour en faire des confitures ou des gelées. Enfin, JFL peut sécher des produits horticoles de 40 à 65°C, actuellement l'ananas, la mangue, la banane, le jacquier, la papaye, ainsi que la ciboulette, le gingembre, les tomates, les carottes, les haricots verts et le matooke.

Le système de management JFL répond à l'approche HACCP. JFL renouvelle chaque année sa certification biologique (NOP/USDA et UE) et travaille à la mise en œuvre de la certification HACCP pour ses installations de transformation et d'emballage.

INNOVATIONS : ÉTAPES IMPORTANTES ET PLANS D'EXPANSION

JFL a ses propres solutions technologiques d'emballage et utilise des emballages en sachets stand-up conçus pour prolonger la durée de conservation des produits sans avoir à ajouter de conservateurs artificiels aux produits à base de fruits secs.

En 2004, JFL a agrandi son usine avec le soutien financier du Fonds africain de développement. La société a ensuite construit une usine de transformation d'une capacité de 7 000 litres de jus frais par jour.

En 2014, JFL a étendu ses activités pour fournir des fruits secs certifiés biologiques pour le marché américain.

JFL bénéficie de l'Agricultural Business Initiative (aBi) Trust (Kampala, Ouganda) et a ajouté 100 autres agriculteurs enregistrés à sa liste de producteurs certifiés biologiques.

Depuis 2018, JFL a également reçu différents types de soutien de la part du COLEACP sous la forme d'un soutien à l'auto-évaluation et de formations collectives et spécifiques, notamment sur l'évaluation des risques en mettant l'accent sur les principes HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène et les principes de traçabilité, la protection des cultures et l'utilisation sûre des pesticides, ainsi que les normes biologiques.

Avec le soutien de (aBi) Trust, JFL prévoit d'équiper quatre groupes d'agriculteurs de séchoirs solaires traditionnels afin qu'ils puissent apprendre à produire des fruits secs de qualité.

JFL s'efforce également de diversifier son activité pour devenir une destination touristique locale et internationale avec Jakana EcoCottages. Un voyage à la Jakana Urban Farm comprend l'hébergement dans un cottage près du cœur de Kampala, un petit-déjeuner avec des produits naturels JFL, ainsi qu'une visite et une expérience

pratique dans le jardin urbain de JFL, où l'on apprend à mettre en pot ou à planter des boutures, ou une visite de l'usine alimentaire, où l'on

apprend à fabriquer des jus entièrement naturels, des fruits séchés ou l'un des nombreux produits de saison.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

JFL a créé un fonds de primes communautaires avec ses acheteurs pour soutenir les communautés dans lesquelles vivent ses agriculteurs. Les communautés qui entourent l'usine et la ferme JFL bénéficient de formations, d'une formation à l'agro-transformation et d'opportunités de développement de nouveaux produits pour tous les entrepreneurs intéressés par la valeur ajoutée. JFL offre également des possibilités de stage, de formation professionnelle et de renforcement des compétences afin de développer la communauté. À l'occasion de la Journée de la Terre 2020, JFL a lancé une initiative de plantation d'arbres et a distribué des manguiers à planter.

JFL s'est associé à la Société ougandaise pour la protection et le soin des animaux (USPCA) pour collecter des fonds afin de proposer des stérilisations gratuites pour les chiens et les chats de la communauté, afin de contribuer à la santé publique et au bien-être des animaux. L'USPCA offre des services de conseil gratuits aux éleveurs d'animaux destinés à la consommation.

JFL organise des visites d'écoles réunissant jusqu'à 100 élèves afin de leur faire découvrir un mode de vie plus sain et de les encourager à s'intéresser aux possibilités agricoles et agroalimentaires pour l'avenir.

L'entreprise sensibilise également les communautés aux liens entre l'agriculture biologique et les solutions pour freiner le changement climatique. Par exemple, JFL décourage toute utilisation de produits chimiques de synthèse ou toute plantation dans des environnements protégés, et encourage la plantation de cinq arbres par an par exploitation, ainsi que l'implication des jeunes dans l'agriculture afin de garantir un savoir intergénérationnel.

JFL a également participé à la modernisation de la politique industrielle nationale ougandaise en 2019 afin de s'assurer que la révolution industrielle 4.0 intègre des technologies numériques en lien avec le changement climatique, le commerce, la sécurité alimentaire et les rôles de genre.

Afin d'exploiter le marché potentiel de 1,3 milliard de dollars des fruits tropicaux séchés, JFL vise à obtenir la certification de la norme agricole japonaise (JAS) pour commencer les exportations vers le Japon, et s'intéresse également aux marchés européens.



Initiative de plantation de manguiers lors de la journée de la Terre 2020