

INNOVATION SERIES

FICHE D'ENTREPRISE



MAUNGO CRAFT

GARABONE, BOTSWANA

[HTTPS://MAUNGO CRAFT.COM/](https://maungocraft.com/)

À PROPOS DE MAUNGO CRAFT

- Statut de l'entreprise : Société enregistrée
- Nombre d'employés : 10 employés (1 directrice générale, 1 chef de production, 1 assistant administratif, 3 employés de production, 2 employés de promotion et 2 créateurs de contenu)

Bonolo Monthe, cofondatrice et directrice générale



Bonolo Monthe, lauréate de plusieurs prix, est l'une des fondatrices de Maungo Craft et sa directrice générale depuis 2017. Auparavant, elle a travaillé en tant que consultante indépendante chez Top Talent Solutions de 2014 à 2017 et a été directrice générale de News Beginnings, une entreprise spécialisée dans les ateliers de développement personnel et d'empowerment, de 2008 à 2012.

Bonolo a remporté plusieurs prix et récompenses, notamment dans la catégorie Agro-transformation du programme NEPAD SANBio FemBioBiz 2018 et dans le concours du prix GoGetta Agripreneur 2019. Elle a également été nommée membre du comité directeur du réseau des champions des systèmes alimentaires multi-acteurs du Sommet des systèmes alimentaires 2021 du Secrétariat général de l'Organisation des Nations Unies.

Bonolo est titulaire d'une licence en sciences de la communication de l'Université d'Afrique du Sud et a pu profiter de la bourse d'étude Mandela Washington. Elle participe également au programme 2021-2022 du master en création d'entreprise (Master of Business Creation, MBC) à la David Eccles School of Business de l'Université de l'Utah, aux États-Unis, un programme proposé aux fondateurs d'entreprises qui cherchent à développer leurs ventes et à attirer des investisseurs, avec le soutien de l'Institut d'Entrepreneuriat Lassonde (Lassonde Entrepreneur Institute).

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.





Olayemi Aganga, cofondateur et chef de production

Olayemi Aganga est l'un des fondateurs de Maungo Craft et le responsable de la production. Il est titulaire d'un master en droit de la propriété intellectuelle et a travaillé comme avocat pendant plus de sept ans, tant dans le secteur privé que dans le secteur public, notamment comme avocat du gouvernement au bureau du procureur général du Botswana.

Outre son poste au sein de Maungo Craft, Olayemi est également conseiller en matière de législation sur les aliments indigènes et secrétaire de l'Association des producteurs de produits naturels du Botswana (Producers Association of Botswana Natural), qui promeut la croissance d'une jeune industrie basée sur des produits naturels et indigènes, susceptible de changer des vies, de créer des emplois respectueux du climat et de diversifier l'économie du Botswana.

MODÈLE D'ENTREPRISE

L'objectif de Maungo Craft est de réhabiliter les cultures oubliées, comme le morula, le fruit de l'arbre marula et de les intégrer dans les habitudes alimentaires du Botswana. L'entreprise s'efforce également de remédier au manque de diversité alimentaire et à l'utilisation de cultures indigènes orphelines dans le système alimentaire.

En outre, l'entreprise s'attaque à la question du gaspillage alimentaire en transformant des fruits abondants, notamment le morula, qui seraient autrement laissés sans utilisation. Maungo Craft relie la chaîne de valeur de l'huile cosmétique à la transformation du morula, et plus généralement le fruit, afin d'éliminer le gaspillage alimentaire, créer des emplois et contribuer à la lutte contre le changement climatique. L'entreprise favorise en même temps la croissance de deux industries : celle de l'alimentation et celle des cosmétiques.

Maungo Craft est un fabricant de produits alimentaires qui travaille tout au long de la chaîne de valeur dans deux secteurs : (i) elle produit des confitures, conserves et sauces artisanales

en surcyclant des fruits africains indigènes ; (ii) et distribue du morula à des entreprises de transformation produisant de l'huile.

Maungo Craft a été créé pour utiliser le fruit du morula, abondant, sous-utilisé et très commun au Botswana. Les fondateurs ont vu une opportunité dans la transformation du fruit à la fois en confiture et en huile, très prisée par le secteur des cosmétiques. Ainsi, Maungo Craft a commencé à distribuer le morula aux transformateurs d'huile et à utiliser la pulpe du fruit après en avoir extrait l'huile pour produire de la confiture. Depuis sa création en 2017, l'entreprise a établi des relations symbiotiques avec les producteurs de fruits locaux et le secteur des cosmétiques.

Maungo Craft a investi le marché de niche des fruits indigènes transformés qui a le potentiel pour devenir une industrie majeure. L'entreprise est actuellement essentiellement établie sur le marché local et fournit également des hôtels et des restaurants à travers le Botswana.



UNE RELATION FORTE AVEC LES PETITS EXPLOITANTS, LES COOPÉRATIVES...

Maungo Craft entretient des relations étroites avec les petits exploitants agricoles locaux qui lui fournissent les fruits indigènes. L'entreprise travaille actuellement avec 2 groupes d'agriculteurs couvrant 100 hectares dont les membres ont 40 ans en moyenne et dont 90 % sont des femmes.

Maungo Craft vise à créer des emplois pour environ 1 000 récolteurs.

PRODUITS COUVERTS ET MARCHÉS

Maungo Craft produit des confitures et des marmelades artisanales pauvres en sucre, ainsi que des sauces chaudes en associant des fruits et des épices indigènes. La plupart des confitures sont à base de morula, un fruit riche en acide oléique et en antioxydants, contenant 8 fois plus de vitamine C que l'orange.

Tous les produits sont certifiés « Commerce équitable ».



Nana est une confiture de morula, banane et noix de coco.



Mara Mara est une confiture préparée avec du morula fumé, des piments et du gingembre.



Le Kwii est composé de betterave, d'oignon et de baobab.



Maungo Craft a récemment développé des sauces piquantes qui sont également préparées avec du morula.

INNOVATIONS : ÉTAPES ET PLANS D'EXPANSION

Maungo Craft a remporté plusieurs prix, avec à la clé des récompenses financières, qui ont permis de financer de nouveaux équipements de production et de nouveaux locaux. Sa directrice générale a également développé des outils pour développer l'entreprise, et a amélioré ses compétences en matière de financement et de tarification en participant à de nombreux programmes de formation.

Maungo Craft cherche à augmenter sa capacité de production pour atteindre 0,0013% du marché mondial des confitures et des sauces chaudes

d'ici 2025, représentant 1,59 million de dollars. L'entreprise vise également à élargir son marché et à approvisionner de nouveaux marchés en Afrique, aux États-Unis, dans l'Union européenne et aux Émirats arabes unis. Pour ce faire, l'entreprise travaille sur une stratégie d'exportation et de marketing et cherche à acheter de nouveaux équipements pour augmenter sa production. Maungo Craft a également besoin d'un accès au financement et aux canaux de distribution, notamment pour acheter des intrants tels que des étiquettes, des bouteilles et des manchons rétractables.

ACTEURS DE SUCCÈS ET FACTEURS DE SUCCÈS ET FACTEURS DE RÉUSSITE



Maungo Craft a remporté [13 prix à l'échelle locale et internationale](#). Elle s'est classée première en 2017 à la Youth Business Expo pour le secteur de la transformation alimentaire et à la Creative Business Cup Botswana. L'entreprise a également obtenu la même année le Prix de l'agriculture au Botswana, comme fabricant de produits agricoles

de l'année et le prix de la fierté du Botswana en 2018 (Botswana Pride Award). La même année, Maungo Craft a reçu le prix de l'innovation BoFINET SMME. Maungo Craft a également reçu une médaille d'or lors des Prix mondiaux des marmelades 2018 (World Marmalades Awards) au Royaume-Uni.

En 2019, Maungo Craft a remporté le concours panafricain d'agriprenariat GoGettaz contre 3 000 entreprises africaines, et un prix en espèces de 50 000 USD. Cela a permis à Bonolo, directrice générale, de présenter comment Maungo Craft s'attaque à plusieurs défis climatiques et sociétaux lors de la Xynteo Exchange à Oslo. L'entreprise a également été la première entreprise alimentaire botswanaise à être invitée au Summer Fancy Food Show à New York.

L'impact de Maungo Craft sur la promotion des aliments indigènes sous-utilisés et la réduction des déchets a été reconnu par Bonolo, directrice générale, qui a été nommée membre du comité de pilotage du réseau des champions des systèmes alimentaires multi-acteurs du Sommet des systèmes alimentaires 2021 du Secrétariat général de l'Organisation des nations unies.

Maungo Craft profite également de la pandémie de Covid-19 pour élargir sa gamme de produits. L'entreprise a mis au point une sauce au piment rôti, à l'ail et au morula à la demande d'un client pour ses propres clients. Ce nouveau produit a connu un grand succès.