



FICHE D'ENTREPRISE



OTHENTIKS

BÉNIN

[HTTPS://WWW.OTHENTIKS.COM/](https://www.othentiks.com/)

À PROPOS D'OTHENTIKS

- Statut de l'entreprise : Société par actions simplifiée (SAS) (à partir de mars 2022)
- Nombre d'employés : 11 personnes, 7 femmes et 4 hommes



Eric Medji, Cofondateur et Directeur Général

Eric Medji est l'un des cofondateurs et le Directeur Général d'OTHENTIKS, une entreprise familiale spécialisée dans la production et la commercialisation de jus de fruits.

Diplômé d'une école d'ingénieur en informatique dans la filière « Génie Logiciel », Eric a travaillé plusieurs années comme consultant en systèmes d'information dans des sociétés d'ingénierie informatique, puis comme consultant senior au sein

du cabinet de conseil PricewaterhouseCoopers. En janvier 2002, il rejoint le cabinet BearingPoint (ancien réseau Andersen) en tant que responsable de la gestion de la relation client (Customer Relationship Management, CRM). Il crée sa propre structure de conseil en 2006 pour accompagner les clients dans leurs projets de transformation digitale, avant de se lancer dans l'aventure agroindustrielle avec OTHENTIKS en 2013.

Avec OTHENTIKS, Eric soutient une industrie de pointe reposant sur les nouvelles technologies et le respect de l'environnement qui réunit tous les acteurs de l'écosystème industriel.

MODÈLE D'ENTREPRISE

Mission: produire des jus de fruits frais de qualité et naturels, et faire découvrir au monde les bienfaits des produits d'Afrique.

Vision: développer un modèle d'entreprise social afin de contribuer au développement populations défavorisées, tout en devenant le leader mondial

du marché des jus de fruits et des boissons saines originaire d'Afrique.

OTHENTIKS est une entreprise familiale créée par Eric et Ghislaine Medji et Christian Amedji afin de valoriser les matières premières d'Afrique, notamment du Bénin. Pour ce faire, une étude de marché conduite au

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.

Bénin, ainsi que des recherches et des essais ont été menés entre 2013 et 2016. Ils ont permis d'identifier la demande pour une offre de produits sains et de qualité plus diversifiée de la part des consommateurs au Bénin et dans d'autres pays voisins.

Pour répondre à cette demande, OTHENTIKS commercialisa ses 8 premiers jus naturels en 2017. En plus de son savoir-faire exclusif qui garantit un niveau de qualité similaire à celui du jus pressé « fait maison », 5 des jus d'OTHENTIKS étaient considérés comme inédits sur le segment des jus de fruits naturels.

Le succès de ces jus auprès des consommateurs a permis à l'entreprise de rapidement développer ses activités. En plus de sa structure opérationnelle au Bénin, OTHENTIKS a une représentation en France afin de promouvoir ses produits à travers le monde.

OTHENTIKS est devenue une marque de jus de fruit authentiques et naturels de référence au Bénin.

Les jus OTHENTIKS sont disponibles dans différents pays d'Afrique (Bénin, Burkina Faso, Sénégal, Togo), ainsi qu'en Irlande et en Guadeloupe.

DES RELATIONS SOLIDES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS

OTHENTIKS s'approvisionne en matières premières du Bénin et, plus largement, d'Afrique de l'Ouest auprès de producteurs ayant une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement. Ses fournisseurs sont des coopératives locales et

des producteurs individuels. OTHENTIKS se fournit en ananas, par exemple, auprès de la Fédération Nationale des Coopératives Villageoises des Producteurs d'Ananas du Bénin (FENACOPAB) qui regroupe 2 865 producteurs.

PRODUITS ET MARCHÉS

Les jus OTHENTIKS sont produits à partir de fruits de saison, sans conservateur, ni colorant, arôme artificiel, et ajout d'eau, afin de conserver tous leurs bienfaits pour la santé. Aucun sucre n'est par ailleurs ajouté aux purs jus.

La gamme de produits OTHENTIKS comprend actuellement 15 jus de fruits frais, notamment aux saveurs suivantes :

- Ananas
- Baobab
- Baobab-Ananas
- Bissap (Hibiscus)
- Corossol-Ananas
- Gingembre-Ananas
- Mangue-Ananas
- Mangue-Passion-Ananas
- Papaye-Ananas
- Passion-Ananas



Ananas



Baobab



Baobab-Ananas



Bissap (Hibiscus)



Corossol-Ananas



Gingembre-Ananas



Mangue-Ananas



Mangue-Passion-Ananas



Papaye-Ananas



Passion-Ananas



Le jus Gingembre-Ananas est le jus le plus vendu.

Les jus sont pasteurisés et mis en bouteille directement par l'entreprise, dans des bouteilles en verre de 25cl, et ont une durée limite de consommation de 18 mois.

OTHENTIKS transforme les fruits en jus, les conditionne et assure en partie leur distribution (25% en vente directe et 75% via des intermédiaires).

Les opérations de production d'OTHENTIKS sont conformes au système de points de contrôle critiques (Hazard Analysis - Critical Control Point, HACCP). L'entreprise est également en cours de certification FSSC 22000 (Food Safety System Certification).

L'entreprise travaille à s'approvisionner en fruits issus de l'agriculture biologique afin de produire des jus certifiés biologiques d'ici 2023.

INNOVATIONS : ÉTAPES IMPORTANTES ET PLANS D'EXPANSION

OTHENTIKS cherche à développer davantage son activité actuelle de production artisanale. Pour cela, le développement de l'entreprise repose depuis 2020 sur trois piliers : l'industrialisation, l'internationalisation et l'engagement social et environnemental (RSE). L'objectif est de conserver le savoir-faire artisanal d'OTHENTIKS tout en atteignant un stade technique industriel.

Afin de satisfaire une partie de la demande en jus naturels et de qualité des marchés régionaux et

internationaux, OTHENTIKS va industrialiser son activité grâce à un investissement prévisionnel d'environ 1 million d'euros dans les 5 prochaines années à partir de 2022 pour atteindre une capacité de production estimée à 1 million de litres après 2025.

L'entreprise se concentre pour l'instant sur les marchés de l'Afrique et de l'Europe mais prévoit, à moyen terme, d'investir les marchés de l'Amérique du Nord, voire de l'Amérique du Sud.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

OTHENTIKS vise à continuellement innover afin de proposer 2 à 3 nouveaux produits chaque année. Son objectif est de renouveler sa gamme de produits afin que les consommateurs puissent découvrir de nouvelles saveurs. Dans ce contexte, l'entreprise évalue et analyse ses performances afin de s'adapter, voire d'anticiper, les modes et changements d'habitudes de consommation.

En tant qu'entreprise sociale, OTHENTIKS participe au développement économique et social de ses partenaires, notamment en partageant de manière équitable la valeur produite par les ventes de ses produits afin d'améliorer leurs revenus. L'entreprise accorde une importance particulière à la formation et au développement des compétences de son personnel.

OTHENTIKS contribue au développement des populations défavorisées en soutenant l'éducation des enfants issus de ces communautés ou en situation de handicap. L'entreprise finance également la construction d'écoles et de points d'eau dans les villages.

OTHENTIKS promeut une production qui préserve l'environnement et une économie circulaire. L'entreprise transformera dans son unité cible 99% des déchets de son usine, une partie en biogaz pour alimenter son usine en électricité et assurer une certaine autonomie énergétique. Les résidus de boue sont quant à eux utilisés comme engrais naturel pour les cultures. OTHENTIKS favorise également les matières premières issues de méthodes de production respectueuses de l'environnement, telles que l'agriculture biologique et l'agroécologie.

Afin de poursuivre son activité et d'amplifier ses impacts positifs, OTHENTIKS bénéficie du soutien au développement de la part de nombreux acteurs. Le COLEACP accompagne l'entreprise dans le cadre de la formation et des processus de certification. L'organisation Partners for Development (PfD), via le projet PINEX, soutient l'entreprise à promouvoir ses produits à l'export en participant à des salons, à travers les processus de certification qualité (HACCP par exemple) et la formation de ses collaborateurs et partenaires. Enfin, l'entreprise bénéficie du soutien de la Coopération Belge, Enabel, via son projet DEFIA, pour construire de nouvelles infrastructures et installer des lignes de production, notamment une ligne biologique.

