

INNOVATIONS SERIES

FICHE D'ENTREPRISE



LYCHEELAND

ANTANANARIVO, MADAGASCAR

[HTTPS://WWW.LYCHEELAND.COM/](https://www.lycheeland.com/)

À PROPOS DE LYCHEELAND

- Statut de l'entreprise : Société anonyme (S.A.)
- Année d'enregistrement : 2015
- Nombre de personnel : 36 employés, dont 80% sont des femmes



**Hasina Rabenantoandro,
Fondatrice et Directrice**

Hasina est titulaire d'un diplôme supérieur en administration des affaires de l'Institut national de comptabilité et d'administration

des affaires de Madagascar et d'un Master en administration et gestion des entreprises de l'École Universitaire de Management (IAE) de Poitiers, en France. Elle est l'une des lauréats du Prix Pierre Castel 2022 de l'Entrepreneuriat Agricole de Madagascar, et également du Women in Business Award 2022 - catégorie « Entrepreneur International ».

Hasina promeut une alimentation saine et biologique, sans additifs, colorants ou conservateurs.

MODÈLE D'ENTREPRISE

Mission/vision :

- Soutenir les agriculteurs malgaches en leur garantissant un débouché pérenne au prix juste et équitable pour leur production
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Création d'emplois décents et renforcer l'employabilité des femmes dans le besoin
- Promouvoir une alimentation saine et biologique

Secteur d'activité : Transformation et exportation de fruits et légumes

Madagascar offre une large variété de fruits et légumes en abondance mais le marché local n'absorbe pas toute leur production en haute saison, ce qui conduit au gaspillage de grandes quantités. Lycheeland réduit ce gaspillage alimentaire en fournissant un débouché durable pour la production locale et en promouvant les produits de Madagascar



Financé par
l'Union européenne

dans le monde. L'entreprise a développé un procédé innovatif de déshydratation naturelle afin de sécher les fruits frais et de préserver leur goût et leurs valeurs nutritionnelles, sans ajout de conservateurs.

À sa création, l'entreprise avait une capacité annuelle de séchage de 1 tonne à partir d'un unique séchoir. Depuis, elle a augmenté sa production de fruits et légumes secs à 30 tonnes par an avec cinq séchoirs. Les ressources humaines de l'entreprise ont également été renforcées de trois à 36 employés en période de pic.

Aujourd'hui, Lycheeland est spécialisée dans le séchage et la transformation d'une grande variété de produits exotiques et de superaliments. En tant que promoteur de produits équitables, l'entreprise vise à rendre les ressources uniques de Madagascar accessibles à tous.

Lycheeland est le principal producteur de produits tropicaux naturellement déshydratés de l'océan Indien.

RELATIONS AVEC LES PETITS EXPLOITANTS, LES COOPÉRATIVES

Lycheeland a développé un partenariat durable avec ses fournisseurs. L'entreprise collecte quotidiennement des fruits et légumes frais auprès d'environ 100 petits exploitants agricoles malgaches qui opèrent selon des modèles traditionnels d'agriculture de conservation qui n'utilisent pas de pesticides, ni d'engrais chimiques.

Lycheeland offre à ses fournisseurs un marché pérenne et stable pour leurs productions et leur garantit des prix équitables. L'entreprise soutient les agriculteurs en leur proposant des conditions de

travail décentes et, en particulier, en améliorant le revenu des femmes. De plus, l'entreprise propose des formations et un soutien aux agriculteurs pour qu'ils se forment à l'agriculture biologique, aux comportements écoresponsables, aux bonnes pratiques d'hygiène et au commerce équitable.

Lycheeland approvisionne également les professionnels de la restauration et les industries agroalimentaires avec des produits alimentaires intermédiaires.



PRODUITS ET MARCHÉS

Lycheeland propose une large gamme de fruits exotiques locaux séchés, farines et poudres de fruits et légumes. Tous les produits sont 100% naturels, riches en vitamines, minéraux et oligo-éléments, sans sucres, ni colorants ou conservateurs.

Sa très large gamme de fruits séchés, *Enriched by nature – Enrichi par nature*, comprend des produits conventionnels et biologiques :

- Fruits séchés : ananas, banane, citron, corossol, noix de coco, fraise, fruit du dragon, goyave, jacquier, jambolan, kaki, mangue, mûre et poire

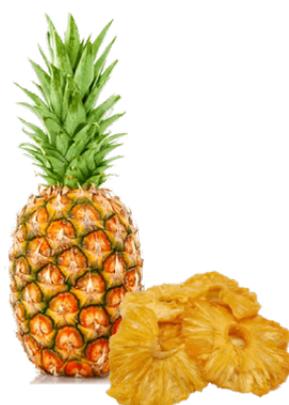
- Fruits séchés biologiques : ananas, banane, citron, Coqueret du Pérou/pok-pok (*Physalis peruviana*), jacquier, litchi, papaye et ramboutan

L'entreprise propose également de farines et poudres de fruits et légumes, tel que de la :

- farine de fruit de l'arbre à pain et de jacquier
- poudre de banane plantain, de combava, de curcuma, de fraise, de gingembre, de jacquier vert, de mûre et de pili-pili



Mangue séchée



Ananas séchés (biologiques)



Poudre de fraise



Physalis séchées (biologiques)



Poudre de mûre

Lycheeland exporte 89% de sa production vers le Japon (65%), l'Union européenne (UE) (22%, en particulier vers la France, la Suisse, les Pays-Bas et l'Allemagne), ainsi que vers le Canada (2%). Ses produits sont aussi vendus sur le marché local (11%).

Lycheeland est certifié HACCP+ et a la certification biologique pour de nombreux marchés (France, UE, États-Unis).

Ses produits sont certifiés Kasher.

INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Lycheeland développe continuellement sa gamme de produits nutritifs et sains, tout en luttant contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Pour atteindre ces objectifs, l'entreprise travaille en permanence à l'amélioration de ses processus de fabrication.

L'entreprise a développé un processus de déshydrations qui permet de sécher lentement les produits frais à basse température, conservant ainsi leurs propriétés nutritionnelles et leurs vitamines. Les produits finaux ont une durée de conservation de deux ans - sans ajout de conservateur.



Lycheeland a été deuxième lauréat du Prix Pierre Castel en 2022 et reçu en récompense un programme de coaching personnalisé et la somme de 10 000 €. L'entreprise souhaite utiliser cette somme pour créer un petit laboratoire afin de garantir et de contrôler la qualité et la sécurité de ses produits. Une partie de ces gains est également destinée à des activités de recherche et développement afin de réduire davantage le gaspillage alimentaire. Le processus de séchage des fruits qui conserve leurs propriétés nutritionnelles développé par l'entreprise est

coûteux, ce qui se répercute sur le prix des produits finaux. Un prix élevé pouvant limiter l'accès à ces produits pour une grande partie de la population (de Madagascar), Lycheeland cherche à réduire les coûts de conservation des matières premières fraîches hautement périssables et de séchage. Des partenariats public-privé sont ainsi essentiels pour développer de telles solutions.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Lycheeland tire avantage des conditions climatiques favorables de Madagascar qui permet de production exceptionnelle, riche et diverse de fruits afin d'avoir un impact positif sur les petits exploitants, l'environnement et l'économie



circulaire. L'entreprise est déterminée à réduire le gaspillage alimentaire en proposant à ses clients des encas sains et naturels, produits dans le respect de l'environnement et qui soutiennent le développement local de la communauté. Lycheeland contribue notamment à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) suivants : (1) pas de pauvreté, (2) faim « zéro », (3) bonne santé et bien-être, (5) égalité entre les sexes, (8) travail décent et croissance économique, (9) industrie, innovation et infrastructure, (12) consommation et production responsables et (17) partenariats pour les objectifs.

Lycheeland a développé ses marchés en participant à de nombreux salons alimentaires internationaux et y exposant ses produits, notamment au Salon International de l'Alimentation SIAL Paris en 2022.



Cette fiche d'entreprise a été développée dans le cadre de la Série Innovations PAFO-COLEAD soutenue par le programme Fit For Market Plus. Fit For Market Plus est mis en oeuvre par le COLEAD dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et de la PAFO et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.