

19 décembre 2023

Sessions Innovations n°16

Stratégie de marketing de niche pour les
PME et les petits exploitants agricoles



INNOVATIONS[📶]
SERIES





LOVEGRASS

ETHIOPIA

Le meilleur de la nation à portée de main !

Par Yonas Ademassu Alemu

Fondateur

Déc/2023

Qui sommes-nous ?

Nous sommes une entreprise sociale dont la mission est de partager les bienfaits du teff éthiopien avec le monde entier.

Depuis notre usine située dans la banlieue d'Addis-Abeba, qui est en attente de la certification BRC, nous fabriquons des produits diététiques primés à l'échelle internationale.

Nous appartenons à des Éthiopiens et faisons la promotion de l'Éthiopie et d'une alimentation saine, utilisant les meilleurs ingrédients trouvés dans la vallée du Rift.

Nous travaillons conjointement avec des milliers d'agriculteurs dans les zones rurales d'Éthiopie afin d'augmenter les rendements agricoles en modernisant une tradition agricole qui est restée inchangée pendant des millénaires.

NOTRE VISION :

Nous aspirons à un continent où une alimentation naturellement nutritive est un droit pour tous et non un privilège pour quelques-uns.

NOTRE MISSION :

Notre objectif est de devenir la marque d'aliments naturels la plus reconnue et la plus fiable d'Afrique d'ici à 2030, dans le monde entier.



Notre parcours

2015

Lovegrass Ethiopia est créée. L'idée est née du manque de capacité institutionnelle à transformer les matières premières locales en aliments sains pour les masses.



2022

Retardée par la pandémie de Covid, notre usine ultramoderne située dans la banlieue d'Addis a été officiellement inaugurée et a commencé à produire.



2022

nos céréales saines sous le nom de Ketu Snacks ont remporté la médaille d'argent à l'International Nourish Award. La preuve de nos objectifs de qualité supérieure



Mi 2023

Nos boissons en poudre enrichies sont prêtes à être commercialisées sous la marque Birtat.



Valeur ajoutée en Éthiopie

- 🍷 Nous avons développé des capacités pour fabriquer des produits de classe mondiale. Nous avons créé des emplois locaux, introduit de nouvelles technologies et sommes devenus une source de devises pour le pays.
- 🍷 Notre usine est en attente de la certification BRC. Il s'agit du plus haut niveau de qualité et d'hygiène alimentaire.
- 🍷 Depuis notre usine, nous avons commencé à servir les plus grandes chaînes de supermarchés du monde, telles que Wholefoods et Selfridges.





Notre travail avec les petits exploitants

Nous sommes une entreprise sociale et notre objectif est de travailler en étroite collaboration avec les petits exploitants agricoles (plus de 75 % des Éthiopiens).

- Améliorer la productivité agricole. Nous collaborons avec l'Institut éthiopien de recherche agricole pour dispenser des formations.
- Fournir des technologies agricoles et des semences sélectionnées à plus d'un million d'agriculteurs.
- Nous fournissons un accès au marché et un paiement anticipé via une agriculture contractuelle.
- Nous bénéficions d'un approvisionnement régulier en matières premières.
- Nous pouvons contribuer à prévenir la malnutrition infantile en donnant accès à des aliments à haute densité nutritionnelle tels que le Birtat.



QU'EST-CE QUE LE TEFF ?



Une source nutritionnelle sans gluten - Le teff est une super céréale éthiopienne petite mais puissante !

PRINCIPAUX AVANTAGES NUTRITIONNELS

- Le teff est si petit qu'il est toujours complet, la majeure partie de son volume étant constituée du germe et du son, les parties les plus nutritives. Il est riche en amidon résistant (IG bas).
- Le teff regorge de fibres prébiotiques (un atout majeur pour les personnes souffrant du syndrome de l'intestin irritable).
- Le teff est riche en protéines, en calcium, en fer, en magnésium, en manganèse, en phosphore, en potassium et en zinc.
- Le teff n'est pas seulement une source de vitamines B, c'est aussi la seule céréale connue pour contenir des quantités significatives de vitamine C.
- Contient tous les acides aminés essentiels
- Le teff est naturellement sans gluten

L'HISTOIRE DU TEFF

- Le teff, également connu sous le nom d' « *Eragrostis Tef* » ou « *Williams Lovegrass* », est une graminée annuelle originaire d'Éthiopie.
- C'est la plus petite et peut-être la plus ancienne de toutes les céréales domestiquées. Elle est apparue en Éthiopie entre 4 000 et 1 000 ans avant Jésus-Christ.
- Depuis des milliers d'années, le peuple éthiopien utilise le teff comme ingrédient principal de l'aliment de base, le pain plat fermenté appelé **Injera**.
- À ce jour, l'Éthiopie est le seul pays à abriter des centaines de variétés uniques de graines de teff.

NOS PRODUITS PHARE - CÉRÉALES POUR PETIT DÉJEUNER



Nos flocons de teff croustillants

- ☞ Seulement 2 ingrédients naturels
- ☞ Teff complet
- ☞ Excellent aliment pour les intestins grâce à sa teneur élevée en fibres
- ☞ Naturellement sans gluten, végétalien
- ☞ Naturellement riche en fer, en fibres, en magnésium, en manganèse, en zinc, en phosphore et constitue une bonne source de calcium et de potassium.
- ☞ Croquant, légèrement noiseté et légèrement sucré avec du jus de canne à sucre (la forme la moins transformée du sucre de canne).



Nos anneaux croustillants de cacao et de teff

- ☞ Teff complet
- ☞ Goût de chocolat croquant et croustillant avec une légère note de cannelle
- ☞ Excellent aliment pour les intestins grâce à sa teneur élevée en fibres
- ☞ Naturellement sans gluten, végétalien
- ☞ Naturellement riche en fer, en fibres, en magnésium, en manganèse, en zinc, en phosphore et constitue une bonne source de calcium et de potassium.
- ☞ Naturellement et légèrement sucré avec du jus de canne à sucre.



Nos cercles de céréales anciennes au miel offrent un petit-déjeuner hautement nutritif et délicieux.

- ☞ Teff, sorgho et millet à grains entiers
- ☞ Croustillants, croquants, naturellement sucrés au miel sauvage d'Éthiopie
- ☞ Excellent aliment pour les intestins grâce à sa teneur élevée en fibres
- ☞ Naturellement sans gluten, végétalien
- ☞ Naturellement riche en fer, en fibres, en magnésium, en manganèse, en zinc, en phosphore et constitue une bonne source de calcium et de potassium.

NOS HÉROS - COLLATIONS, BOISSONS EN POUDRE, PÂTES ET PRÉPARATION POUR CRÊPES



Un en-cas nutritif et naturel à base de teff. Nous avons associé les deux héros de la cuisine éthiopienne, l'ancien teff et le mélange de piments épicés, pour créer des en-cas croustillants uniques.

-  Uniquement des ingrédients naturels
-  Aromatisé avec un mélange d'épices éthiopiennes
-  Faible teneur en sucre
-  Seulement 99kcal par paquet
-  Excellent aliment pour les intestins grâce à sa teneur élevée en fibres
-  Naturellement sans gluten, végétalien
-  Riche en fibres, en manganèse et en fer



Quelques-unes des multiples récompenses internationales obtenues par Lovegrass Ethiopia

NOS HÉROS - CAFÉ SIDAMO D'ORIGINE - GRADE1

Café Sidamo en grains entiers Lovegrass Éthiopie



-  Origine
-  Première année
-  Torréfaction moyenne
-  Récoltés à plus de 2000 mètres d'altitude, les caféiers mûrissent lentement et développent des arômes robustes et complexes.
-  Disponible en emballages consommateurs de 250g ou 1kg ou en vrac

Lovegrass Wholebean Sidamo Coffee

Entry: 415 / 147

★ 1-Star

A rather mixed bean with some high-roast aroma. While the aroma in the cup is a little muted, we found nothing lacking in the mouthfeel or fullness of flavour. A little single-noted, perhaps with a touch of burnt sugar, but well balanced within its remit. A firm finish, with single-noted persistence, maintaining balance.



Mrs MA

★★★★★ Mellow coffee with great aroma

Reviewed in the United Kingdom on 20 December 2022

Verified Purchase

This coffee is full of flavour and aroma, one of the best coffee beans. Lovely rich, smooth cup. Will be back for more!



LOVEGRASS
ETHIOPIA

Avantages des produits Lovegrass Teff



Gluten
Free



Vegan &
Dairy Free



Source of
Calcium

Try our delicious range of
100% Ethiopian Teff products

Nutritionally dense, all naturally gluten free, high in
diverse fibre, iron and magnesium.



High in
Iron



High in
Fibre



High in
Manganese

Pourquoi travailler avec Lovegrass Ethiopia ?

- Notre héros, le teff éthiopien, est l'ingrédient principal de la cuisine éthiopienne. Excellente introduction au monde inexploité de la cuisine d'Afrique de l'Est.
- La marque ethnique de Lovegrass Ethiopia invite nos clients à une aventure culinaire en Afrique de l'Est.
- Le teff est une excellente alternative aux céréales anciennes plus connues comme le quinoa ou le sarrasin.
- Contrairement à d'autres produits sans gluten à base de maïs, nos produits offrent d'excellents avantages nutritionnels en mettant l'accent sur la santé intestinale.
- Lovegrass Ethiopia dispose d'une usine hautement qualifiée et d'un personnel chargé du développement des produits, avec une mission sociale forte.
- En travaillant avec nous, vous soutenez des milliers de petits exploitants agricoles éthiopiens, avec une traçabilité "du champ à l'assiette".
- Tous nos produits sont fabriqués à partir d'ingrédients simples et propres.
- Le teff de Lovegrass n'est pas un OGM.
- Nous disposons d'une forte capacité logistique, avec des équipes opérationnelles expérimentées en Éthiopie et au Royaume-Uni. Notre chaîne d'approvisionnement est solide et nous sommes en mesure d'honorer des commandes en gros.





LOVEGRASS

ETHIOPIA

Nous utilisons les meilleurs ingrédients naturels de la vallée du rift africain !

MERCI

