



 <p>LOVEGRASS ETHIOPIA</p>	<p>LOVEGRASS LTD. ADDIS ABEBA, ÉTHIOPIE KENLEY, ROYAUME-UNI WWW.LOVEGRASS.ET WWW.THELOVEGRASS.COM</p>
--	---

À PROPOS DE LOVEGRASS LTD.

- Statut de l'entreprise : Société à responsabilité limitée
- Année de création : 2020 ; début des activités : 2021
- Nombre d'employés : 60



Yonas Ademassu Alemu,
Fondateur et Directeur
Général

Yonas est né et a grandi dans un petit village agricole des hauts plateaux de la vallée du Rift, dans le nord de l'Éthiopie. Après

avoir obtenu son diplôme, il a reçu une bourse pour étudier en Europe. Il a poursuivi sa carrière professionnelle en Europe et est devenu gestionnaire de risques financiers certifié. Il a travaillé dans des banques d'investissement de renommée mondiale pendant 17 ans, notamment BNP Paribas, J.P. Morgan et Crédit Suisse. Il dirige les activités de Lovegrass Ethiopia depuis sa création.

MODÈLE D'ENTREPRISE

Mission : Être marque d'aliments naturels la plus reconnue et la plus fiable d'Afrique, et ce dans le monde entier, d'ici 2030.

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

Le teff - également appelé Eragrostis tef ou herbe de Williams - est une graminée annuelle originaire d'Éthiopie. Il est cultivé depuis des milliers d'années pour son petit grain comestible qui ne contient pas de gluten, est riche en fibres et contient de nombreux minéraux essentiels. Alors qu'il n'était pas très connu sur les marchés mondiaux jusqu'à récemment, les

nouvelles tendances en matière de santé, telles que les régimes sans gluten, les régimes à base de plantes et le végétalisme, ont accru la popularité du teff.

Le teff est un aliment traditionnel et le principal produit agricole de l'Éthiopie, dont plus de 75 % de la population vit en zone rurale. La plupart des agriculteurs éthiopiens n'ont pas accès à des machines, mais travaillent manuellement ou utilisent des animaux tels que les bœufs et les vaches pour effectuer les opérations agricoles. Yonas a grandi dans un petit village agricole appelé Jiga, dans les hautes terres de la vallée du Rift, au nord de l'Éthiopie, et a contribué à cultiver le teff. Plus tard, pendant ses études secondaires à Addis Abeba, en Éthiopie, il a travaillé dans un moulin à grains exploité par son frère. Après avoir quitté l'Éthiopie pour l'Europe afin de terminer ses études supérieures et de travailler, il remarqua, en 2014, que certains magasins de produits diététiques à Londres vendaient du teff. Cependant, le teff utilisé était cultivé aux États-Unis d'Amérique (USA) et non en Éthiopie, principalement en raison du manque de capacité de production institutionnelle en Éthiopie. Cette découverte a marqué un tournant pour Yonas, qui décida de permettre aux agriculteurs éthiopiens qui cultivent le teff depuis des siècles d'agir et de partager les bienfaits nutritionnels et la saveur délicieuse de cette culture.

Lovegrass Ethiopia a vu le jour en 2015, mais n'a commencé à transformer le teff en Éthiopie qu'en 2022, après avoir relevé de nombreux défis. L'un des principaux problèmes concernait le brevet sur la farine

de teff détenu par une société néerlandaise à la suite d'un accord avec le gouvernement éthiopien. Alors que l'objectif de cet accord était de palier le manque de capacité de l'Éthiopie à transformer les produits locaux, à innover et à être directement compétitive sur le marché international, il a fini par limiter la capacité de l'Éthiopie à ajouter de la valeur à sa production et à créer de la valeur. Le brevet a été invalidé en 2020 à la suite d'un procès devant un tribunal néerlandais.

Après avoir lutté pour obtenir une licence d'investissement et un terrain pour construire l'usine de transformation et de stockage des céréales en Éthiopie, des problèmes d'approvisionnement en électricité ont encore retardé la finalisation de l'usine. Les retards ont été aggravés par la pandémie de COVID-19. En 2022, l'usine ultramoderne a finalement été mise en activité.

Malgré ces défis, les consommateurs européens ont déjà pu découvrir les produits innovants de Lovegrass Ethiopia à partir de 2018. En effet, Yonas avait développé des relations avec des cultivateurs de teff éthiopiens depuis 2016 et commencé à investir dans leurs exploitations pour les aider à produire du teff de bonne qualité et en quantité régulière. N'étant pas en mesure de transformer les grains de teff de qualité produits en Éthiopie, Yonas a décidé de les importer en Europe et de les transformer sur place, d'abord par des tiers, puis dans leurs propres installations. En 2018, Lovegrass Ethiopia a ouvert sa propre usine de transformation, son bureau et son entrepôt à Londres, au Royaume-Uni.



Lovegrass Ethiopia a développé les capacités agricoles et mis en place des infrastructures de production en Éthiopie afin de produire des aliments répondant aux normes internationales de qualité et de sécurité. L'usine est en attente de la certification BRCGS.

Lovegrass Ethiopia est une entreprise leader qui introduit des produits pratiques à base de teff sur les marchés internationaux. La marque se différencie des autres fournisseurs en mettant en avant ses origines authentiques et en s'approvisionnant en grains de teff auprès des agriculteurs éthiopiens locaux. Cela se traduit par un emballage unique avec des illustrations représentant la vie rurale traditionnelle en Éthiopie.

DES RELATIONS ÉTROITES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS, LES COOPÉRATIVES...

Lovegrass Ethiopia est une entreprise sociale qui travaille en étroite collaboration avec les petits producteurs ruraux éthiopiens afin de les aider à améliorer leur productivité agricole. L'entreprise collabore avec l'Institut éthiopien de recherche agricole pour former les agriculteurs aux bonnes pratiques agricoles. Elle fournit également des technologies agricoles et des semences sélectionnées à plus de 1 000 agriculteurs (organisés en groupes).

Les relations de Lovegrass Ethiopia avec les producteurs locaux de teff sont encadrées par contrat ce qui leur garantit un accès au marché et le paiement anticipé de leur production.

Lovegrass travaille également avec des entreprises internationales pour s'approvisionner en certaines matières premières : le cacao vient de France et les matériaux d'emballage de Chine et de Turquie.

Lovegrass Ethiopia travaille avec environ 1 000 agriculteurs.

PRODUITS ET MARCHÉS

Lovegrass Ethiopia propose une variété de produits sains dans différentes catégories :



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

Les farines entières et blanches de Teff de Lovegrass Ethiopia peuvent être utilisées pour la pâtisserie et la cuisine à la place de la farine conventionnelle. Les céréales entières et blanches de Teff présentent une délicieuse alternative au riz ou au quinoa, ou pour préparer du porridge.



Lovegrass Ethiopia propose également des céréales saines pour le petit-déjeuner à base de Teff, avec différentes saveurs : Crispy Teff Flakes Original, Crunchy Cocoa Teff Rings et Ancient Grain Hoops. Ces céréales sont naturellement riches en fer, en fibres, en magnésium, en manganèse, en zinc, en phosphore et constituent une bonne source de calcium et de potassium. Elles sont naturellement et légèrement sucrées avec du jus de canne à sucre ou du miel sauvage éthiopien.



Les pâtes Fusilli au Teff blanc, une recette sans gluten plusieurs fois primée, sont un autre produit phare.



La gamme de produits comprend également un mélange pour crêpes et gaufres, ainsi que les « Keti Snacks », des snacks croustillants et sains produits à partir de Teff ancien et d'un mélange d'épices pimentés. Ces encas sains ont remporté la médaille d'argent au International Nourish Award 2022 et la médaille d'argent au Free From Food Awards 2023.

Lovegrass Éthiopie propose aussi du café de spécialité en grains 100 % arabica d'origine unique pour valoriser le café cultivé dans les forêts montagneuses de la région de Sidamo de la même manière qu'au cours des derniers siècles. À 2 000 mètres d'altitude, les caféiers mûrissent lentement et développent des arômes robustes et complexes. En travaillant en étroite collaboration avec des agriculteurs et coopératives locales, Lovegrass Ethiopia produit un café de spécialité de haute qualité, entièrement traçable, tout en contribuant à la préservation des anciennes forêts sauvages d'Éthiopie. Le Lovegrass Ethiopia Whole Bean Sidamo Coffee a été récompensé par le Great Taste Award en 2021.



Afin de contribuer à la prévention de la malnutrition infantile, Lovegrass Ethiopia produit également des aliments à forte densité nutritionnelle sous forme de boissons en poudre. Le mélange pour boisson Birtat est facile à consommer et a commencé à être distribué sur le marché éthiopien, avec des projets de distribution dans d'autres pays africains.



Lovegrass Ethiopia exporte ses produits sur les marchés internationaux, son plus grand marché étant le Royaume-Uni, suivi de l'Irlande, de la Suède, de l'Allemagne et de la France. Les produits Lovegrass Ethiopia sont disponibles dans des chaînes de supermarchés internationales telles que Wholefoods, Selfridge, Okado et Planet Organic. Des négociations sont également en cours avec Carrefour au Kenya, ainsi qu'avec des détaillants et des supermarchés plus importants en France et en Allemagne.

Consciente de l'importance du teff en tant qu'aliment de base dans le régime alimentaire éthiopien, l'entreprise garantit un approvisionnement régulier en teff pour le marché local.

Le principal service de Lovegrass Ethiopia est la transformation du teff en produits innovants. L'entreprise dispose également d'une forte capacité logistique et distribue ses produits par le biais de ventes B2B et B2C.

L'usine de Lovegrass Ethiopia à Addis-Abeba est en cours de certification BRC (Brand Reputation through Compliance of Global Standards) pour attester de la qualité et de l'hygiène de ses produits alimentaires.

INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Lovegrass Ethiopia contribue à améliorer la productivité agricole en Éthiopie. En travaillant en étroite collaboration avec les petits producteurs agricoles, l'entreprise les aide à produire du teff afin de garantir un approvisionnement constant en matière première pour l'entreprise et un revenu stable pour les agriculteurs. L'entreprise a notamment constaté que les petites équipements agricoles (machines) permettent d'améliorer le rendement de 35 %. La construction d'une usine de transformation ultramoderne en Éthiopie contribue également à l'industrialisation du pays.

Lovegrass Ethiopia a modernisé l'une des plus anciennes céréales en créant de nombreux produits

innovants, tels que les premières pâtes au monde à base de 100% de Teff.

Lovegrass Ethiopia cherche des investisseurs extérieurs pour passer à l'échelle supérieure et pénétrer de nouveaux marchés, tels que les États-Unis et le Moyen-Orient.

Lovegrass Ethiopia souhaite continuer à soutenir les producteurs éthiopiens et africains en travaillant avec eux. Elle cherche à s'approvisionner davantage en matières premières d'autres pays africains, à augmenter le nombre d'emplois créés et à créer un marché pour les entreprises de matières premières en Afrique, ainsi qu'à stimuler le commerce intra-africain.

Lovegrass Ethiopia a pour objectif de travailler avec 2 000 agriculteurs au cours des deux prochaines années. L'entreprise envisage également d'aider les



agriculteurs à ajouter de la valeur à leur production, à faire connaître leur marque et à transformer eux-mêmes le teff.



FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Lovegrass Ethiopia a réussi à créer de nouveaux emplois locaux, à introduire de nouvelles technologies et à générer une source de revenus pour le pays. La production de l'entreprise permet également d'accéder à des aliments à haute densité nutritionnelle, ce qui contribue à prévenir la malnutrition infantile dans le pays.

À mesure que la demande des consommateurs pour des céréales saines et nutritives augmente, la concurrence dans le secteur s'accroît, en particulier de la part des nouveaux pays producteurs de teff. L'avantage concurrentiel de Lovegrass repose sur le fait d'être implanté en Éthiopie, de posséder sa propre usine de transformation et de raconter une histoire éthiopienne authentique. Pour promouvoir cette histoire, Lovegrass Ethiopia dispose d'équipes de branding et de marketing en Éthiopie et en Afrique du Sud afin d'aider ses produits à se démarquer et à mieux faire connaître les traditions agricoles éthiopiennes dans le monde entier.

L'entreprise a obtenu de nombreuses récompenses et distinctions pour ses produits innovants. En 2023, l'entreprise a remporté la médaille d'or à la Free From Foods Competition et la médaille d'argent au Nourish Award à Londres. Lovegrass a été élu produit le plus innovant de l'année. La participation à de nombreux concours alimentaires et foires commerciales a contribué à accroître la visibilité et la demande du produit. Plusieurs grands détaillants européens proposent à présent ses produits depuis l'obtention de plusieurs prix de l'industrie alimentaire européenne.

