



10 octobre 2024

Sessions Innovations n°21

Comment les agriculteurs et les PME
répondent à l'évolution des besoins
et des préférences des consommateurs

INNOVATIONS
SERIES





**Transformation et valorisation
des produits maraîchers**

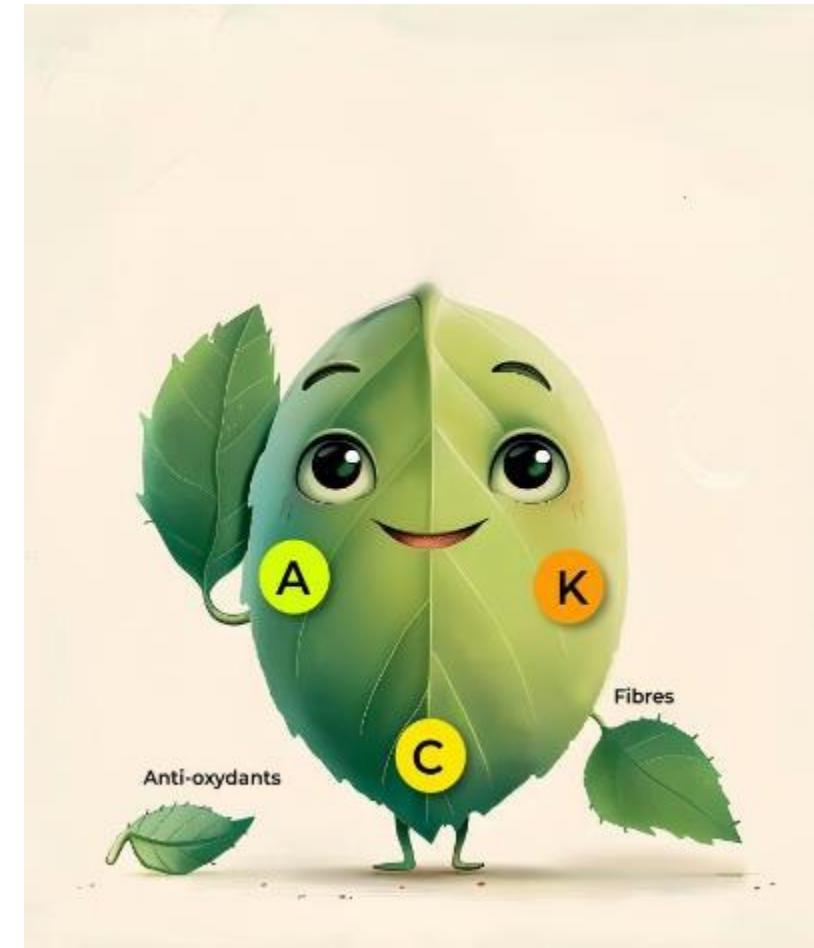
Comment les agriculteurs et les PME répondent à l'évolution des besoins et des préférences des consommateurs

Par Badémè Marlène KINDJI, entrepreneure béninoise, promotrice de Badémè Natural Foods



Plan

- I. Présentation de Badémè Natural Foods
- II. Evolution des besoins et préférences des consommateurs
- III. Réponses de Badémè Natural Foods aux besoins des consommateurs
- IV. Challenges rencontrés



I- PRESENTATION DE BADEME NATURAL FOODS

- Origine : L'entreprise est née en 2017 après avoir observé les difficultés de ma mère, petite agricultrice béninoise, à conserver ses produits maraîchers.
- Problématique : Les pertes après récolte dues à l'absence de solutions de conservation
- Solution : Transformation et vente des légumes à petite échelle, puis déshydratation des legumes.

- Mission : Rendre accessibles des produits maraîchers 100 % naturels, transportables, faciles à conserver et à cuisiner, pour le Bénin et la diaspora.
- Objectifs :
 - Promouvoir une alimentation saine, locale et durable (ODD 2 & 3).
 - Maximiser les ressources agricoles béninoises en s'approvisionnant auprès de petits maraîchers.
 - Créer des emplois stables, principalement pour les femmes et les personnes en situation de handicap (ODD 1, 5, 8 & 10).

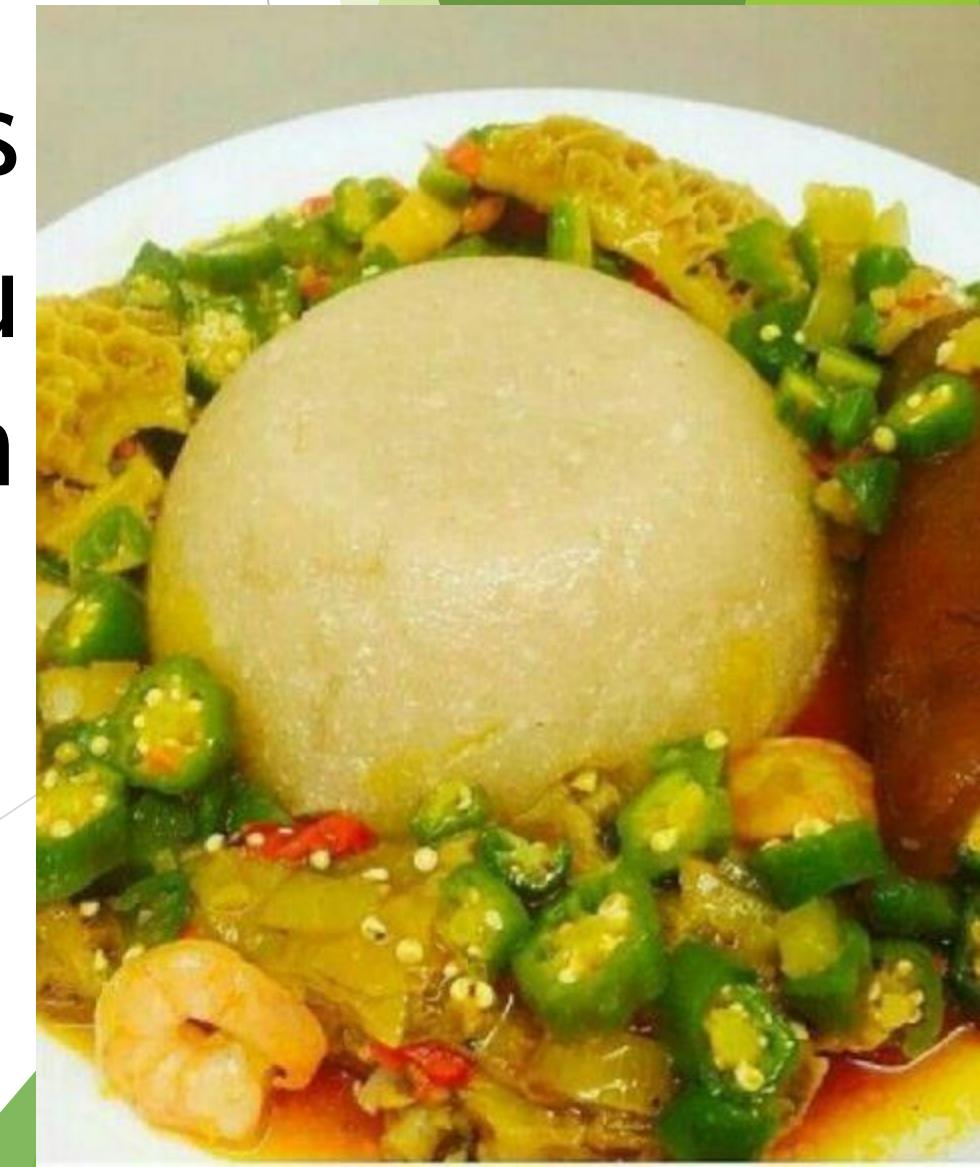
II- EVOLUTION DES BESOINS ET PREFERENCES DES CONSOMMATEURS

- Gagner du temps en cuisine, cuisine facilement et rapidement était le premier besoin, A cela s'est ajouté, celui de
- Transporter et conserver facilement nos denrées alimentaires au delà de frontières tout en conservant leur qualité.
- Aujourd'hui, le consommateur veut manger sain il fait plus attention au contenu de son assiette, d'où une demande croissante de produits naturels et respectueux de l'environnement.



Badémè Natural Foods satisfait trois besoins :

- gagner du temps en cuisine
- Rester connectés aux saveurs culinaires béninoises peu importe la situation géographique
- et manger sainement.



III- REPONSES AUX BESOINS DES CONSOMMATEURS



1. Au besoin de gagner du temps en cuisine, nous proposons comme solution des légumes nettoyés, découpés et précuits, disponibles en toutes saisons de l'année. En plus de ces légumes, nous offrons tout ce qu'il faut pour faire une bonne sauce africaine en très peu de temps (du wagashi frit, du poisson fumé nettoyé, des crabes assaisonnés précuits, de la farine, des épices,...)



2. Au besoin de transporter et de conserver facilement les saveurs béninoises au delà des frontiers, nous avons comme solution, les légumes déshydratés.

De quatre variétés en 2019, nous sommes aujourd’hui à dix variétés de légumes déshydratés que sont le moringa, la grande morelle, la vernonia, le basilica africain, l’amarante, le vitex doniana, la corète potagère, l’épinard sauvage, le gombo, les feuilles de manioc. A cela s’ajoutent des plantes aromatiques telles la menthe poivrée, la citronnelle, le bissap, le gingembre. Nous proposons également des douceurs locales revisitées



3. Au besoin de manger sain, nous répondons avec des produits 100 % naturels, sans additifs ainsi que notre engagement dans la qualité et la transparence. Nous sommes en partenariat avec des producteurs maraîchers soucieux de l'environnement et du consommateur (coopératives comme individuels), ce qui nous permet de suivre et de contrôler la production des légumes de la semence jusqu'à la récolte.



IV-CHALLENGES RENCONTRES

- Coût élevé des emballages et équipements, impactant la compétitivité
- Garantie de qualité et traçabilité nécessitant des investissements importants
- Délais et coûts de livraison élevés sans distributeurs officiels dans la diaspora
- Logistique de conservation, qui ne permet pas d'avoir des distributeurs partout pour les prêts-à-cuisine
- Logiciels de gestion de la clientèle pas aisément accessibles

Merci de votre attention

Par Badémè Marlène KINDJI





Cet évènement a été organisée dans le cadre du programme Fit For Market+ mis en œuvre par le COLEAD 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 (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 ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.



MERCI