



FICHE D'ENTREPRISE



BADÉMÈ NATURAL FOODS

BÉNIN

[SITE WEB](#)

À PROPOS DE BADÉMÈ NATURAL FOODS

- Statut de l'entreprise : Entreprise individuelle.
- Année de création : 2019.
- Nombre d'employés : 7 permanents, dont 2 femmes et 5 hommes.



Marlène Kindji – Fondatrice et directrice générale

Marlène Kindji est titulaire d'un master 2 en Administration des Finances et du Trésor, et est la promotrice de Badémè Natural Foods, une entreprise béninoise spécialisée dans la transformation et la valorisation des produits maraîchers (légumes-feuilles, légumes-fruits, plantes aromatiques, confiseries locales à base de plantes aromatiques).

Avant de démarrer son entreprise, elle a passé quelques années aux côtés de sa mère maraîchère, ce qui lui a permis de côtoyer les difficultés liées à la conservation des produits maraîchers, et surtout d'y apporter des solutions.

Déterminée à impacter durablement la filière maraîchage au Bénin et à faire connaître les saveurs locales au-delà des frontières, elle suit des formations en transformation agroalimentaire.

MODÈLE D'ENTREPRISE

Après avoir observé les difficultés de sa mère, agricultrice béninoise, à conserver ses produits maraîchers - notamment les pertes post-récolte dues au manque de solutions de conservation - Marlène a créé son entreprise. Elle a compris que la transformation des légumes serait la clé de leur

conservation. C'est ainsi que Badémè Natural Foods a commencé à transformer et à vendre des légumes, avant d'étendre son activité à la déshydratation des légumes.

Ainsi, Badémè Natural Foods répond à trois besoins : gagnez du temps en cuisine, restez en contact avec le



Financé par
l'Union européenne

patrimoine culinaire et les saveurs du Bénin, et mangez sainement.

Mission : Rendre les produits maraîchers 100% accessibles à tous, naturels, transportables, faciles à stocker et à cuisiner, pour le Bénin et la diaspora.

Objectifs :

- Promouvoir une alimentation saine, locale et durable (ODD 2 et 3).
- Créer des emplois stables, en particulier pour les femmes et les personnes handicapées (ODD 1, 5, 8 et 10).
- Maximiser les ressources agricoles du Bénin en s'approvisionnant auprès de petits maraîchers.

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

Badémè Natural Foods répond au besoin d'une alimentation saine avec des produits 100 % naturels et sans additifs, tout en maintenant un engagement fort en matière de qualité et de transparence.

Conformément à cet engagement, Badémè Natural Foods s'associe à des maraîchers soucieux de l'environnement, qu'il s'agisse de coopératives ou de particuliers. Cette collaboration permet à l'entreprise de suivre et de contrôler la production de légumes, de la semence à la récolte.



PRODUITS ET MARCHÉS

Badémè Natural Foods produit dans l'Atlantique, département dans lequel ils ont accès à la matière première naturelle et locale en toutes saisons grâce leur collaboration avec certains maraîchers.

Les feuilles séchées sont commercialisées dans des emballages biodégradables de 60g (l'équivalent de 2kg de feuilles fraîches). Elles peuvent être conservées à température ambiante pendant au moins douze mois. Leurs emballages, imperméables disposent de zips qui offrent la possibilité d'étaler l'utilisation du produit dans le temps.

Ainsi, Badémè Natural Foods produit :

- Dix variétés de légumes déshydratés, dont le moringa, la morelle, la vernonie, le basilic africain, l'amarante, le vitex doniana, le cortea végétal, l'épinard sauvage, le gombo et les feuilles de manioc.

- Des plantes aromatiques telles que la menthe poivrée, la citronnelle, le bissap et le gingembre.
- Des ingrédients pour la préparation de la sauce africaine : wagashi frit, poisson fumé nettoyé, crabes assaisonnés précuits, farine, épices, etc.

Les légumes-feuilles séchés Badémè Natural Foods existent dans les rayons de certaines grandes surfaces du Bénin à grâce à un partenariat avec une entreprise de distribution.

Également, Badémè Natural Foods distribue leurs produits sur les cinq continents.

Pour atteindre toute leur cible, Badémè Natural Foods utilisent le canal des sites de vente en ligne et des réseaux sociaux.



INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Reconnaissant le besoin de commodité, en particulier pour les femmes, Badémè Natural Foods propose des légumes propres, coupés et précuits disponibles tout au long de l'année. En plus de ces légumes, la compagnie fournit les ingrédients nécessaires à la préparation rapide d'une délicieuse sauce africaine. Les femmes peuvent ainsi consacrer plus de temps à d'autres activités.

Après la constatation que leurs proches d'outre-mer (et bien d'autres), du retour de leurs vacances au pays, essayaient de ramener autant de produits locaux que possible, et afin de pouvoir transporter et conserver les saveurs béninoises au-delà des frontières, Badémè Natural Foods s'est lancé dans la déshydratation de légumes. De quatre variétés en 2019, ils proposent aujourd'hui dix variétés de légumes déshydratés ainsi que des plantes aromatiques.

Le projet s'inscrit donc dans un cadre de conservation sur longue durée des produits agricoles notamment les légumes-feuilles séchés mais surtout la mise à disposition facile et pratique de ces feuilles pour les africains, résidents comme non-résidents.

Les herbes et légumes sont séchés naturellement, prêts à la cuisson, faciles à cuisiner et surtout faciles à transporter au-delà des frontières. Le séchage se fait en respect des normes hygiéniques, avec des séchoirs solaires, en respect de l'environnement.

Afin d'étendre leur marché, Badémè Natural Foods ambitionne d'organiser des foires virtuelles pour une meilleure visibilité de leurs produits et pour toucher une cible plus importante.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Les facteurs de succès de Badémè Natural Foods reposent sur une compréhension fine des besoins du marché et une capacité à y répondre de manière innovante. L'anticipation de ces besoins, notamment par la proposition d'aliments préparés et précuits, a permis de transformer la promotion des produits locaux et traditionnels.

Cette démarche a également favorisé la valorisation des systèmes alimentaires traditionnels et contribué à la réduction du gaspillage alimentaire grâce au

séchage, s'inscrivant ainsi dans la réalisation d'objectifs de développement durable essentiels. Enfin, l'utilisation de technologies comme les séchoirs solaires et le recours à des emballages biodégradables renforcent l'économie circulaire, tout en répondant aux attentes croissantes en matière d'éco-responsabilité.

Marlène Kindji a par ailleurs été récompensée pour ses efforts. Elle a participé au programme AWE GROW UP en 2020, ce qui lui a permis de remporter le premier prix de la compétition de pitch, avec ses légumes

déshydratés. En 2021, elle est accompagnée par la Fondation des Etats-Unis pour le Développement de l'Afrique (USADF) avec un capital d'amorçage de 10.000 dollars. En 2022, elle est finaliste du concours Francofil dans la catégorie Agroéconomie raisonnée, concours organisé par la Francophonie. En 2023, elle bénéficie d'un appui technique et financier de African

Foundation for Development (ABC) en collaboration avec the European Union Global Diaspora Facility (EUDIF). En 2024 elle est alumnus du Mandela Washington Fellowship, un programme financé par le département américain, ce qui lui a permis de renforcer ses compétences en leadership dans le business.



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.