

23 mai 2024

Session n°13 :

Opportunités sur les marchés locaux et régionaux
pour les entrepreneurs des Caraïbes



Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes



Financé par
l'Union européenne



Opportunités sur les marchés
locaux et régionaux pour les
entrepreneurs des Caraïbes

Funky Fungi Mushrooms

Notre mission

Offrir des produits frais et sains à nos clients, tout en soutenant l'intégration des produits à base de champignons dans notre marché alimentaire local.



A propos de nous

- 
- Création : 2011
 - Situé : Fond Assau, Babonneau, Sainte-Lucie
 - Dirigé par Alexis et Shonell Williams : membres exécutifs du Mushroom Collective, actuellement en train de développer des partenariats et des réseaux avec plusieurs organisations, y compris : IICA, GEF SGP UNDP, Taiwan ICDF, MOA, SLUNCF



The GEF
Small Grants
Programme

TAIWAN



MINISTRY OF AGRICULTURE



SLUNCF
SAINT LUCIA NATIONAL
CONSERVATION FUND

Nos produits

Nous proposons une large gamme de produits, tels que :

- Des pleurotes découpées
- De la poudre de pleurote
- Des pleurotes séchés au soleil
- Pleurotes frais
- Champignons marinés selon différentes saveurs: oignon, ail, chili et herbes



Clients

- Restaurants : Chef Robby's, Chef Orlando's
- Hôtels : Cap Maison, Windjammer, The Landings, Bay Gardens
- Chaînes de supermarchés : Massy Stores, Magasins de détail
- Consommateurs locaux : visites de notre ferme pour acheter nos délicieux produits



Modèle d'entreprise

Le processus de développement comprend:

- L'ajout de nouveaux producteurs (augmente la demande en substrat et spores)
- La promotion de l'utilisation locale de champignons (enquête auprès des consommateurs du Mushroom Collective)
- L'utilisation des déchets (compost, lombricompost, extraits)
- Le développement de nouveaux produits : marinés, séchés, teintures, etc.

Intégration verticale : substrat + spores + production de champignons

Mesures de performance

- Intégrer au moins >50 nouveaux producteurs chaque année pendant les 3 prochaines années
- Lancement d'une campagne de marketing sur l'intégration des champignons dans les recettes locales
- Commercialiser la production de compost et valider la formulation de l'extrait d'ici à 2025
- Vente au détail de champignons marinés au premier trimestre 2025

Comment nos produits sont-ils utilisés ?

Avec l'exemple des champignons frais :

- Wraps
- Frites
- Chips
- En-cas : Chocolats, bonbons
- Produits cosmétiques



Merci !



Merci

