



FICHE D'ENTREPRISE



CARIBBEAN SPECIALTY FOODS
TRINITÉ-ET-TOBAGO
[SITE WEB](#)

À PROPOS DE CARIBBEAN SPECIALTY FOODS

- **Statut de l'entreprise :** Anonyme.
- **Année d'enregistrement :** 2008.
- **Nombre d'employés :** 5 employés, dont 3 femmes.
- **Secteur d'activité :** Transformation agroalimentaire.



Hesma Tyson – Directrice générale et fondatrice

Hesma Tyson a fondé Caribbean Specialty Foods Company Limited pour changer la façon dont les sauces piquantes étaient préparées, sans ingrédients artificiels, et pour voir son condiment préféré sur la scène mondiale. En 2024, Hesma est devenue Entrepreneur de l'année, par la Chambre d'Industrie et de Commerce de Trinité-et-Tobago.

Hesma est impliquée dans la transformation des aliments depuis plus de 15 ans, dont elle s'est inspirée grâce à son expérience en matière de mélange de sauces dans sa cuisine à la maison. En plus d'être directrice générale de Caribbean Specialty Foods, Hesma est mentor d'affaires pour Youth Business Trinité-et-Tobago, où elle aide les jeunes entrepreneurs à démarrer leur entreprise dans l'industrie agroalimentaire. Elle fournit également des services de conseil aux startups et PME qui souhaitent développer leur entreprise.

CONTEXTE

Historique

Caribbean Specialty Foods a été créée en 2008 par Hesma Tyson. En 2019, la marque « Caribelle Foods » a été déposée, représentant la mère de la fondatrice, d'origine caraïbe, de Moruga. L'entreprise a été créée après trois années de recherche et de développement, au cours desquelles la fondatrice n'avait aucune formation formelle en technologie alimentaire, mais a finalement pu préparer son premier lot de sauce piquante naturelle et de longue conservation. Cette technologie constitue la base de la fabrication de la gamme de produits actuelle de l'entreprise. À ce jour, Caribbean Specialty Foods produit des condiments caribéens uniques, naturels et végétaliens, notamment quatre gammes de sauces piquantes, trois gammes de dips et d'assaisonnements verts, tous exempts de colorants, de conservateurs et d'arômes artificiels. Les produits s'inspirent des saveurs des Caraïbes et des aliments traditionnels et sont fabriqués à partir de matières premières produites localement. Depuis ses débuts, l'entreprise a pour objectif de fabriquer des condiments naturels des Caraïbes et de les commercialiser dans toute la région de la CARICOM et à l'international, en Amérique du Nord et dans l'Union européenne.

CariBelle représente des produits uniques, naturellement caribéens, inspirés des cultures, des saveurs et des traditions caribéennes.

L'entreprise a deux objectifs principaux :

- Réaliser des condiments naturels caribéens.
- Commercialiser les produits dans toute la CARICOM, en Amérique du Nord et dans l'UE.

Ils s'engagent à « *apporter les saveurs exotiques des Caraïbes au monde... Naturellement* ».

Relations avec la communauté

L'entreprise utilise des matières premières disponibles localement et régionalement, aidant ainsi les agriculteurs locaux à distribuer leurs produits. Ses matières premières proviennent d'agriculteurs de la localité de son usine à Moruga, une communauté agricole rurale. L'année où l'usine a commencé sa production, la fondatrice Hesma a formé le Moruga Sauce Farmers Group, composé d'agriculteurs qui ont accepté de fournir des produits aux locataires du parc industriel de transformation agro-alimentaire de Moruga.

L'entreprise recrute également sa main-d'œuvre pour l'usine parmi les membres de la communauté locale.

PRODUITS ET MARCHÉS

Principaux produits

Les gammes de produits CariBelle Foods comprennent des sauces piquantes, des dips et des assaisonnements fabriqués à partir d'ingrédients disponibles localement, avec une durée de conservation de 15 mois.

Les quatre produits de la gamme de sauces piquantes comprennent le tamarin, la mangue, l'Ooh La La et le rhum aromatisé.

Les trois produits de la gamme des dips sont le tamarin et la mangue, le citron vert et la mangue et la tomate et la coriandre. L'assaisonnement vert est composé d'une variété d'herbes et d'épices.



Gamme de sauces piquantes



Gamme de dips



Assaisonnement exotique



Dip tomate et coriandre



Dip tamarin et mangue



Dip citron et mangue

Principaux marchés

Les produits Caribbean Specialty Foods peuvent être trouvés dans les épiceries locales, dans d'autres magasins, supérettes, détaillants et boutiques de souvenirs. L'entreprise exporte également via un distributeur caribéen en ligne.

Principaux services

Caribbean Specialty Foods propose des services de fabrication sous contrat, d'étiquetage blanc et de conseil aux PME.

Certifications

Tous les produits CariBelle sont approuvés par la Food and Drug Administration des États-Unis.

INNOVATIONS

En 2021, l'entreprise a pu atteindre ses objectifs de marché grâce à sa nouvelle gamme de produits et son nouvel emballage. Cela s'est produit au moment où la pandémie de Covid-19 a interrompu l'approvisionnement en emballages de bouteilles en verre de l'entreprise pour une durée de 5 mois, en raison de perturbations dans les expéditions. Cela a conduit l'entreprise à expérimenter des sachets pour les dips, car celles-ci étaient devenues leurs produits les plus dynamiques. Depuis ce défi, Caribbean Specialty Foods a mis en œuvre cet emballage et a reçu des commentaires positifs de ses clients sur le prix du produit et sur l'emballage qui est non seulement attrayant mais présente d'autres avantages, notamment le poids, la taille et la manipulation.

Caribbean Specialty Foods s'est vu attribuer un espace d'usine en 2021 par le gouvernement de Trinité-et-Tobago, situé dans la communauté agricole

rurale de Moruga. L'entreprise a obtenu une subvention du ministère du Commerce et de l'Industrie qui lui a permis d'acheter des équipements pour poursuivre son expansion. En 2022, la production a commencé et les produits frais des agriculteurs des environs ont fourni les matières premières pour la fabrication.

Avant l'usine, l'entreprise n'était pas en mesure de fournir de grandes quantités à un prix avantageux, ce qui la rendait moins attractive pour les distributeurs. Avec l'installation de Moruga et l'introduction des sachets, Caribbean Specialty Foods a constaté un intérêt croissant pour ses produits, notamment une forte augmentation des ventes locales. La société s'attend à ce que les ventes à l'exportation suivent le mouvement alors qu'elle commence à présenter les nouveaux sachets lors de diverses expositions internationales.



Nouveaux emballages



Fabrique

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Bien que le parcours de Caribbean Specialty Foods n'ait pas été sans défis en termes de finances et de percées sur le marché, l'entreprise a été soutenue par plusieurs institutions telles que ExporTT, IICA (Trinité-et-Tobago), NAMDEVCO, le ministère du Commerce et de l'Industrie et de nombreux individus encourageants.

Hesma a participé à de nombreuses expositions localement et à l'étranger. Par exemple, en novembre 2022, Caribbean Specialty Foods était l'un des participants à la mission commerciale virtuelle en ligne de l'IICA dans les Caraïbes, coorganisée par le COLEAD. Cela a donné à l'entreprise l'opportunité d'établir et de développer des liens commerciaux.

En tant que femme entrepreneur, Hesma a rejoint le mouvement She Trades TT, formé par le Centre du commerce international (ITC) pour œuvrer à de plus

grandes opportunités économiques pour les femmes du monde entier et promouvoir un commerce mondial plus équitable et inclusif pour les femmes. Cela a permis à son entreprise d'accéder librement à d'importantes formations en matière d'exportation et de réseauter avec d'autres personnes partageant les mêmes idées. Hesma a récemment été sélectionnée pour faire partie d'un panel lors de l'événement She Trades « Célébrer les femmes dans l'entrepreneuriat » à l'occasion de la Journée internationale de la femme en 2023.

Le 7 novembre 2024, la Chambre d'Industrie et de Commerce de Trinité-et-Tobago a décerné à Hesma le titre d'Entrepreneuriat de l'année 2024. Il s'agit du premier prix décerné au monde des affaires du pays et il a été bien accueilli par les acteurs du secteur agroalimentaire des PME.



Cette fiche d'entreprise a été développée dans le cadre de la Série IICA-COLEAD sur les entreprises agroalimentaires des Caraïbes 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 IICA et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.