



Série Sud-Sud : Renforcer les entreprises dirigées par des femmes

Session n°4 : Tirer partie de la
technologie et de la transformation
numérique

3 septembre 2025



Financé par
l'Union européenne



PRESENTATION DE LA SITRAV

Crée en 2016, la Société Ivoirienne de Transformation du Vivrier (SITRAV) est une PME innovante, engagée dans la valorisation des produits vivriers ivoiriens. Elle transforme des épices locales (piment, poivre, soumara, gombo, oignon) en poudres d'assaisonnement 100% naturelles, sans additif chimique, commercialisées sous la marque « MAKO ». Disponibles en sticks de 2 à 3g et en pots de 50g, ces produits authentiques sont distribués aussi bien dans les marchés de proximité que dans les circuits formels. SITRAV s'est imposée comme ambassadrice du savoir-faire agroalimentaire ivoirien, avec plusieurs distinctions à son actif : Prix d'excellence nationale (2025), Prix MTN Start-up (2020), Prix Pierre Castel (2019), Prix de l'Agriculture CGECI (2016) et Entre 2023 et 2024, l'entreprise a enregistré une progression de 33% de son chiffre d'affaires, portée par l'obtention de la certification CODINORM, première en Côte d'Ivoire à garantir la conservation longue durée des épices dans des emballages sûrs et hygiéniques. SITRAV emploie 18 travailleurs déclarés et accueille de nombreux jeunes en stage de qualification. Par son action, elle contribue significativement à la réduction des pertes post-récolte, défi majeur du secteur vivrier. SITRAV s'impose comme un modèle de transformation locale, qui conjugue innovation, valorisation des ressources nationales, et impact durable.



BIOGRAPHIE



YAO AYA GLAWDIS, est née le 07 Avril 1978 à Diangokro (Dimbokro). Elle est mariée et mère de 4 enfants. Glawdis Yao est titulaire d'une Licence en Botanique et Phytothérapie de l'Université d'Abobo Adjamé. Après sa licence GLAWDIS se lance dans l'entreprenariat. Elle ouvre d'abord un restaurant dénommé **LA MANNE** à Koumassi qui fut fermé deux ans plus tard. Après cet échec elle se lance dans la transformation du piment en poudre avec son mari dans leur « entrer-coucher ». Elle est actuellement la Gérante de la SITRAV.



I. APPORT DE LA TECHNOLOGIE

1. LE SÉCHAGE



Avant : séchage mécanique



Aujourd'hui : séchage électrique

2. DÉTERMINATION TAUX D'HUMIDITÉ



Avant : au toucher



3. CONDITIONNEMENT



Avant : physique

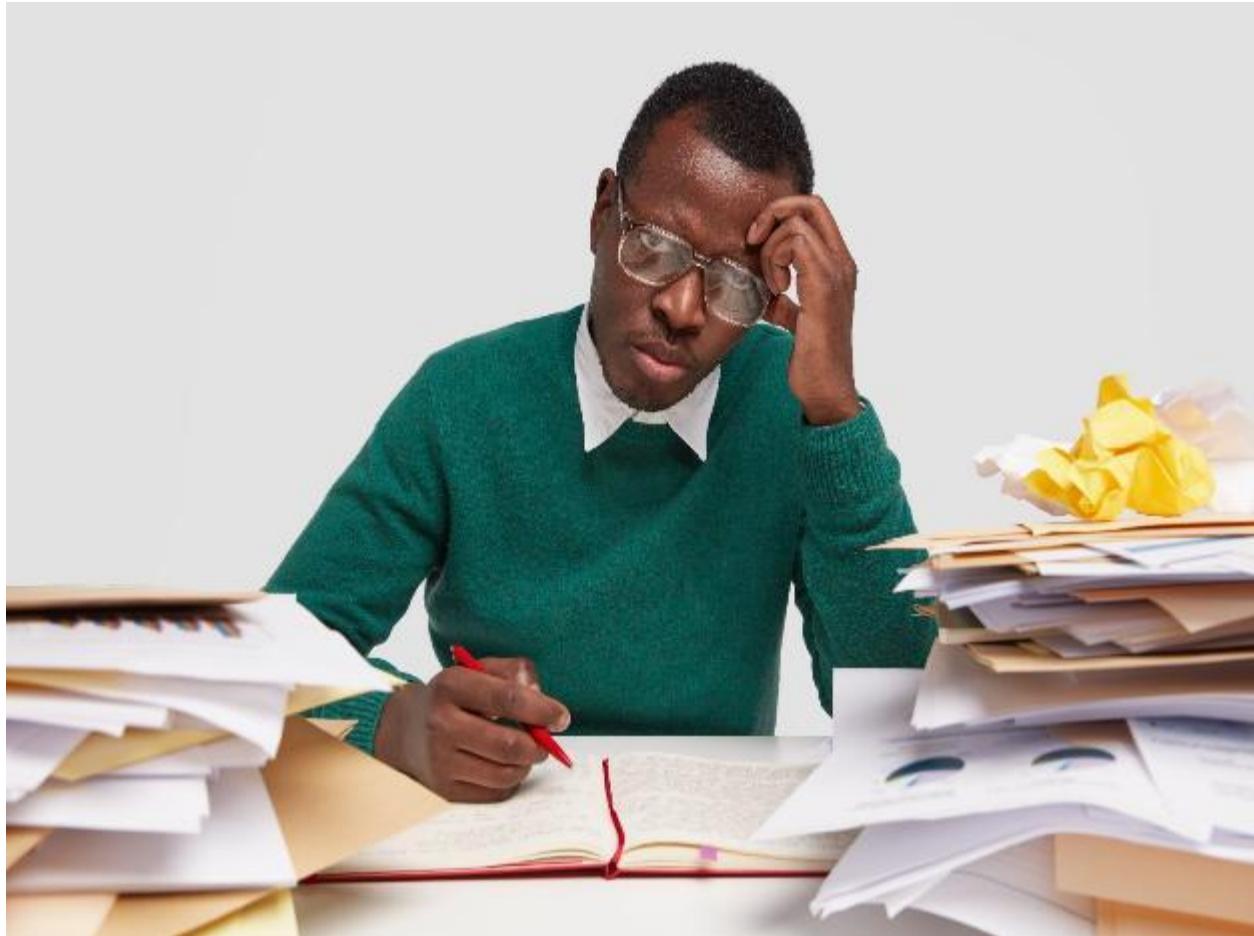


Aujourd'hui : e- Impot / e- cnps



II. APPORT DU NUMERIQUE

1. ENREGISTREMENTS DE DONNEES



Avant : Manuel



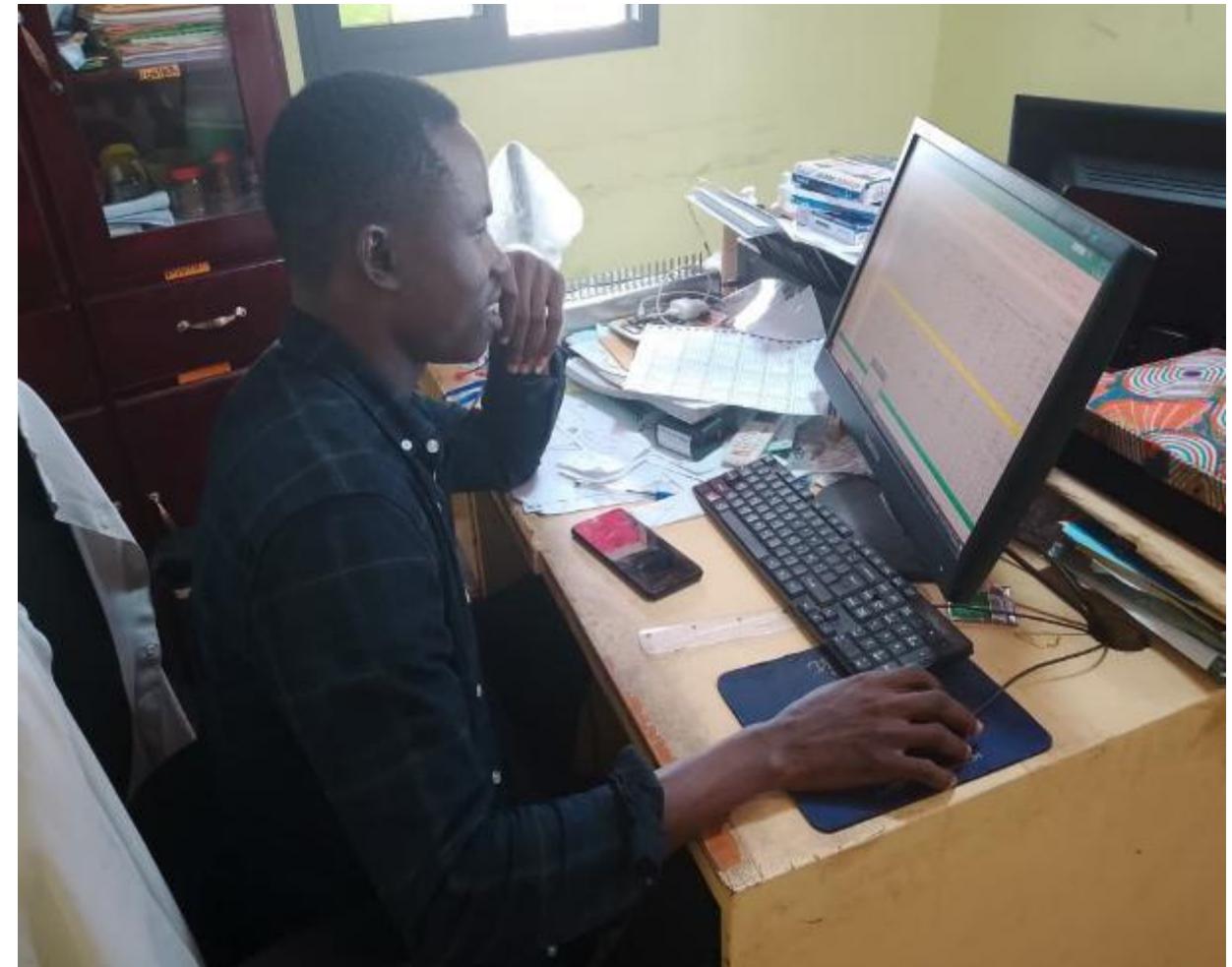
Aujourd'hui : Informatisé



2. PAYEMENT IMPÔTS ET CNPS.



Avant : physique



Aujourd'hui : e- Impot / e- cnps



Piment Mako Sitrav •

1,7 K J'aime • 2,1 K followers

SITRAV est la Société Ivoirienne de Transformation du Vivrier
site web
<https://www.pimentmako.com/>

Page facebook

3. NOS PAGES

piment mako

@pimentmako

5 Abonnements 3,5 K Abonnés 3,6 K J'aime

No bio yet

Epinglé D 2,8 K

Epinglé D 4,9 K

Epinglé D 5,7 K

Page TikTok

PIMENT MAKO

Piment en Poudre
Fabriqué en Côte D'Ivoire

100% NATUREL

La SITRAV SARL (Société Ivoirienne de Transformation du Vivrier) est l'entreprise qui Collecte, Transforme, Conditionne, Commercialise sous le Nom Piment Mako

Page web

