

A stylized illustration of several women of different ethnicities and ages, wearing various headwraps and jewelry, looking towards the right. They are positioned on the left side of the slide, partially overlapping the title area.

# 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



# PRESENTATION DE LA SITRAV

Créée 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 durabl.



# 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'entrepreneuriat. Elle ouvre d'abord un restaurant dénommé **LA MANNE** à Koumassi qui fut fermé deux ans plutard. 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**



**Aujourd'hui : Humidimètre**





## 3. CONDITIONNEMENT



**Avant : physique**

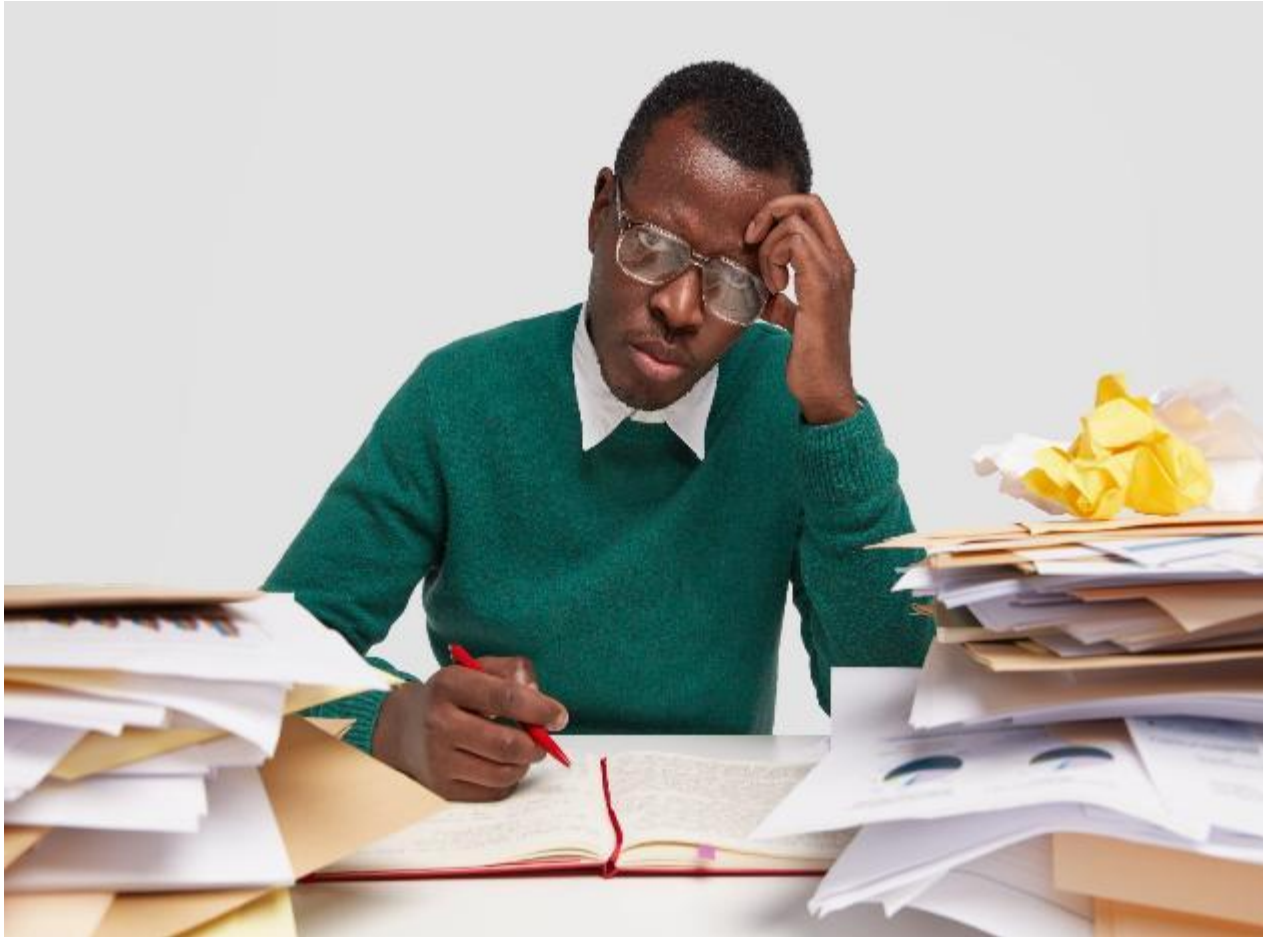


**Aujourd'hui : e- Impot / e- cnps**



## II. APPORT DU NUMERIQUE

### 1. ENREGISTREMENTS DE DONNEES



**Avant : Manuel**



**Aujourd'hui : Informatisé**

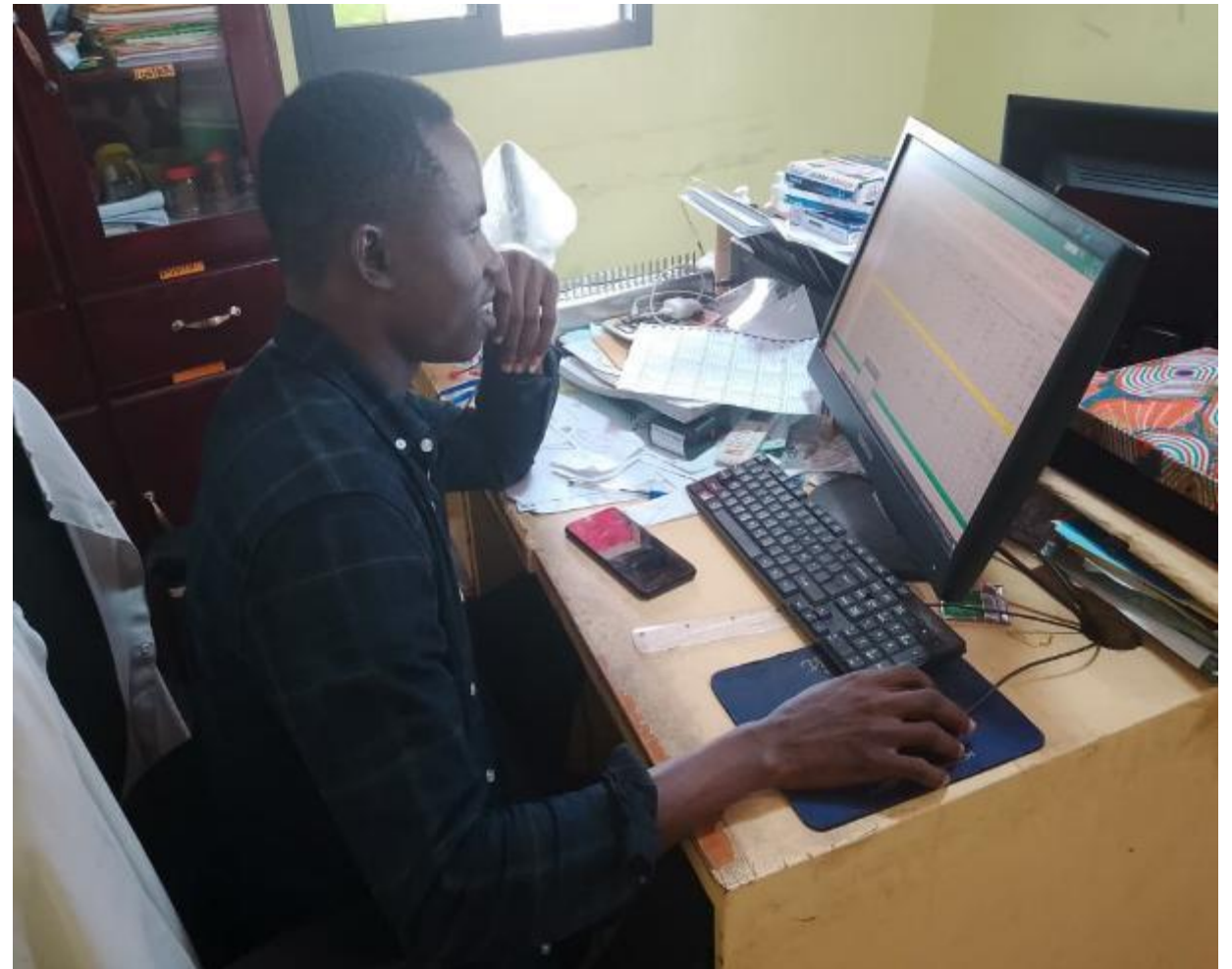




## 2. PAYEMENT IMPÔTS ET CNPS.



**Avant : physique**



**Aujourd'hui : e- Impot / e- cnps**

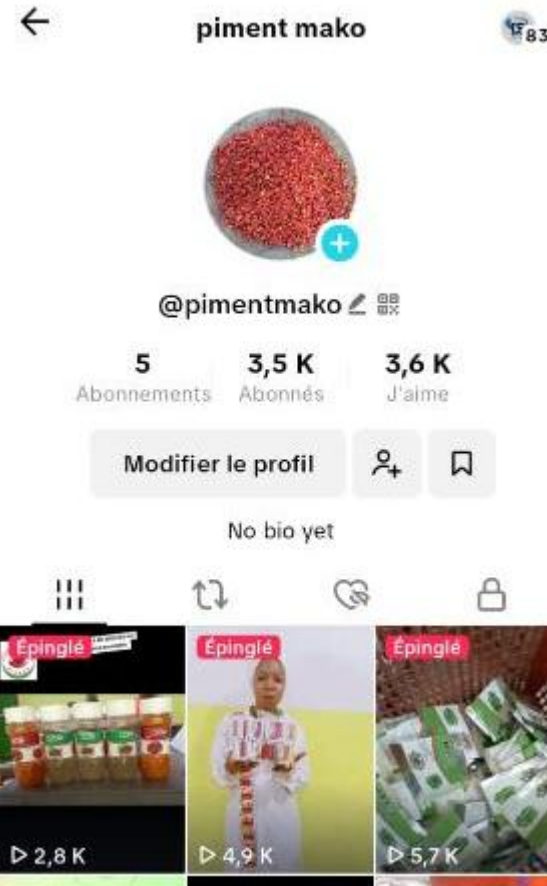




## 3. NOS PAGES



Page facebook



Page TikTok



Page web



**MERCI POUR VOTRE  
AIMABLE ATTENTION**