



FICHE D'ENTREPRISE



Food Harmony
Sainte-Lucie
[Site web](#)

À PROPOS DE FOOD HARMONY

- **Année d'enregistrement** : 2021.
- **Nombre d'employés** : Un employé.
- **Secteur d'activité** : Agroalimentaire.
- **Mission** : Repenser nos modes d'agriculture et d'alimentation en promouvant l'agriculture régénérative, en produisant des aliments locaux nutritifs et en sensibilisant les communautés au lien entre la santé des sols, le bien-être humain et la durabilité environnementale.
- **Vision** : Mettre en place des systèmes alimentaires résilients où des sols sains, une alimentation saine et des communautés informées contribuent à l'amélioration de la santé publique, à la souveraineté alimentaire et à la régénération environnementale à Sainte-Lucie et dans l'ensemble des Caraïbes.

Anja Fernand – Fondatrice et directrice



Anja Fernand est une scientifique alimentaire originaire de Sainte-Lucie, défenseuse de l'agriculture régénérative et entrepreneuse dans le domaine des systèmes alimentaires. Ayant grandi dans une exploitation fruitière familiale et issue d'une lignée d'agriculteurs depuis plusieurs générations, elle est titulaire d'une licence en sciences alimentaires obtenue avec mention très bien à l'université de Leeds et a acquis de l'expérience dans le développement de produits alimentaires au Royaume-Uni avant de revenir à Sainte-Lucie. Anja se consacre avec passion à la promotion de l'agriculture régénérative, des systèmes alimentaires sains et d'une agriculture résiliente face au changement climatique, en mettant particulièrement l'accent sur la santé des sols, l'autonomisation des agriculteurs et la production alimentaire locale durable.

CONTEXTE

Historique

La société Food Harmony Incorporated a été fondée par Anja Fernand, entrepreneuse spécialisée dans les systèmes alimentaires originaire de Sainte-Lucie et praticienne de l'agriculture régénérative. Ayant grandi dans une exploitation fruitière familiale et suivi une formation en sciences alimentaires à l'université de Leeds, Anja a acquis de l'expérience dans le développement de produits alimentaires au Royaume-Uni avant de revenir à Sainte-Lucie en 2012. Inspirée à la fois par son parcours professionnel et par son parcours personnel en matière de santé en tant que survivante du cancer, elle s'est engagée à promouvoir des systèmes alimentaires plus sains grâce à l'agriculture régénérative et à l'innovation alimentaire locale. En 2018, elle a créé sa première ferme biologique, puis a développé une ferme expérimentale d'agroforesterie à plusieurs strates cultivant plus de vingt variétés de plantes. Aujourd'hui, Food Harmony combine production alimentaire régénérative, transformation agricole, formation des agriculteurs et engagement communautaire afin de renforcer la sécurité alimentaire, la durabilité environnementale et la santé publique à Sainte-Lucie.

Position sur le marché

Food Harmony occupe une place à part au sein du secteur agricole et alimentaire de Sainte-Lucie en tant

que pionnière de l'agriculture régénérative et entreprise d'innovation alimentaire. L'entreprise se distingue par son engagement en faveur de systèmes de production sans produits chimiques, de la régénération des sols, de la biodiversité et du développement de produits à valeur ajoutée d'origine végétale élaborés à partir d'ingrédients locaux. En associant production alimentaire, transformation, éducation et bien-être, Food Harmony s'est imposée comme un leader émergent de l'agriculture régénérative et des systèmes alimentaires résilients au changement climatique dans le contexte des Caraïbes.

Relations au long de la chaîne de valeur

Food Harmony collabore avec des agriculteurs, des entreprises alimentaires locales, des organisations communautaires, des établissements d'enseignement et le secteur de l'hôtellerie-restauration afin de promouvoir l'agriculture régénérative, une alimentation saine et la souveraineté alimentaire. Grâce à sa ferme expérimentale, à ses activités de formation, à ses démonstrations et à ses services de conseil, l'entreprise soutient l'adoption de pratiques agricoles résilientes face au changement climatique tout en sensibilisant davantage les producteurs, les consommateurs et les visiteurs aux systèmes alimentaires durables.

PRODUITS ET MARCHÉS

Principaux produits

Food Harmony propose une gamme de produits frais et transformés issus principalement de cultures locales, cultivées selon des pratiques agricoles régénératrices et biologiques. Les produits frais comprennent des fruits et légumes tropicaux de saison cultivés dans les exploitations agricoles de l'entreprise. Ces produits sont cultivés sans produits chimiques de synthèse, en accordant une importance particulière à la santé des sols, à la biodiversité et à la

durabilité écologique. L'entreprise fabrique également divers produits alimentaires à valeur ajoutée destinés à accroître la disponibilité et la durée de conservation des produits locaux. Parmi ceux-ci figurent des gâteaux végétaliens commercialisés sous la marque Gâteau L'Amour, des crackers sans blé à base de farines locales, des biscuits végétaliens préparés avec des fruits et des épices locaux, des fruits secs, des éclats de cacao torréfiés, des produits à base de fruits surgelés et d'autres en-cas nutritifs à base de plantes.



Principaux marchés

Food Harmony dessert principalement le marché local de Sainte-Lucie par le biais de ventes directes, de points de vente à la ferme et de sa participation à des marchés communautaires, notamment le Helen's Daughters Farmers' Market. La clientèle de l'entreprise se compose de consommateurs soucieux de leur santé, de familles et de particuliers à la recherche de produits alimentaires frais et issus de la production locale.

Le secteur du tourisme et de l'hôtellerie représente une importante opportunité de croissance, d'autant plus que les visiteurs recherchent de plus en plus des expériences culinaires authentiques et des produits alimentaires durables.

Principaux services

Outre la production alimentaire et la transformation agricole, Food Harmony propose des services éducatifs et de conseil axé sur l'agriculture régénérative et un mode de vie sain. Grâce à sa ferme de recherche, l'entreprise met en œuvre des pratiques agricoles régénératives adaptées aux environnements tropicaux et partage ses connaissances par le biais d'ateliers, de formations, de visites de fermes et de programmes de sensibilisation communautaire. L'entreprise fournit également des conseils sur la conception des exploitations agricoles et les systèmes de production durables, tout en promouvant l'agrotourisme et en sensibilisant le public aux liens entre la santé des sols, la qualité des aliments et le bien-être humain.



INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Jalons

Depuis sa création, Food Harmony a franchi plusieurs étapes importantes dans les domaines de l'agriculture régénérative, de l'innovation alimentaire et de l'engagement communautaire. L'entreprise est parvenue à passer avec succès des méthodes agricoles conventionnelles à des systèmes de production régénératifs spécialement adaptés aux conditions tropicales. Grâce à une expérimentation et à une observation continues, elle a développé un modèle agroforestier à plusieurs strates intégrant plus de vingt variétés de cultures et permettant d'améliorer la santé des sols, la biodiversité, la résilience face à la sécheresse et la productivité.

L'entreprise a également élargi son portefeuille de produits alimentaires à valeur ajoutée, en créant des en-cas et des produits de boulangerie végétaliens innovants à partir d'ingrédients d'origine locale. En

transformant les produits de saison en produits séchés et surgelés, Food Harmony a accru la disponibilité de ses produits tout au long de l'année tout en réduisant les pertes post-récolte.

De plus, l'entreprise a mis en place une plateforme éducative en pleine expansion qui promeut l'agriculture régénérative, la nutrition et des modes de vie sains, tant par le biais d'activités en présentiel que d'engagements numériques. Ce travail a positionné Food Harmony à la fois comme un producteur et un pôle de connaissances pour les systèmes alimentaires durables à Sainte-Lucie.

Besoins pour l'expansion

À l'avenir, l'entreprise entrevoit des opportunités d'expansion régionale au sein des Caraïbes et de participation aux marchés internationaux de spécialités qui valorisent les produits alimentaires issus d'une production durable, à base végétale et

régénérative. L'entreprise vise également à accroître sa capacité de transformation agricole, à diversifier sa gamme de produits et à renforcer sa présence sur les marchés du tourisme, régionaux et d'exportation. Pour soutenir cette croissance, l'entreprise a besoin d'investissements dans les équipements de transformation, les infrastructures post-récolte, les

solutions d'emballage, ainsi que dans la recherche et le développement. Des politiques favorables encourageant l'agriculture régénérative, la production alimentaire locale, la certification et les systèmes agricoles résilients au changement climatique permettraient d'accélérer encore davantage la croissance et l'impact de l'entreprise.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Le succès de Food Harmony repose sur une vision claire qui établit un lien entre la santé des sols, la qualité des aliments, la durabilité environnementale et le bien-être humain. Le leadership et l'expertise technique de son fondateur, associés à une volonté d'expérimenter et d'innover, ont permis à l'entreprise de développer des solutions pratiques d'agriculture régénérative adaptées aux conditions des îles tropicales.

L'expérience de l'entreprise a démontré que la restauration de la santé des sols est fondamentale pour créer des systèmes alimentaires résilients, capables de résister aux défis liés au climat, tels que la sécheresse et la dégradation des sols. Elle a également montré que la création de valeur ajoutée au niveau local peut renforcer la sécurité alimentaire,

générer des opportunités économiques et réduire la dépendance vis-à-vis des denrées importées. Tout aussi importante a été la prise de conscience que l'éducation et l'engagement communautaire sont essentiels pour transformer les systèmes alimentaires et encourager des modes de consommation plus sains.

Grâce à son travail, Food Harmony a appris que l'agriculture régénérative exige de la patience et un engagement à long terme, mais que les avantages environnementaux, sociaux et économiques s'accroissent avec le temps. Ces enseignements continuent de guider les efforts de l'entreprise pour bâtir un avenir alimentaire plus sain, plus résilient et plus durable pour Sainte-Lucie et l'ensemble de la région des Caraïbes.



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.