

**Programme DeSIRA – « *Development Smart Innovation through Research in
Agriculture* »**

Convention de contribution : FOOD/2021/422-681

Activité 2.5 : Soutien aux startups dirigées par les femmes et les jeunes

Livrable 2.5.2 : *Startups et coopératives accompagnées*



Partenaire responsable de l'activité : CIHEAM Bari

Partenaires concernés : UJKZ, UAM, Bioversity, LUKE

Février 2025

Etat d'avancement : Approuvé

Distribution : Public

Groupe de travail :

- *CIHEAM Bari* : Annarita ANTONELLI, Damiano PETRUZZELLA, Francesco NOTARANGELO, Hamid EL BILALI, Claudio BOGLIOTTI
- *Bioversity International* : Teresa BORELLI, Francesca GRAZIOLI
- *LUKE* : Susanna ROKKA, Janne SAARIKKO
- *UJKZ* : Daniel DORI, Bilampoa GNOUMOU/THIOMBIANO, F. Emilie G. SANON/OUATTARA, Reine Fanta TIETIAMBOU, Stéphane BAYALA, Zakaria KIEBRE, Jacques NANEMA
- *UAM* : Lawali DAMBO, Halima DIADIE, Inoussa M. MAAROUHI, Yacoubou BAKASSO, Almoustapha BOUKARI, Daouda ANZA, Abdoulaye SOULEYMANE, Garba DANDARE
- *Afrique Verte Burkina (APROSSA)* : Ali Badara DIAWARA
- *Afrique Verte Niger (AcSSA)* : Bassirou NOUHOU

Photo en couverture :

Sélection des startups gagnantes (Burkina Faso et Niger)

Crédit : GARBA Souley, SONZABRE NONGUIERM Fati Chantal, LALSOMDE W. Cindy
Ornéla

Citation suggérée :

SUSTLIVES (2025). Startups et coopératives accompagnées. Agence italienne pour la coopération au développement (AICS), Ouagadougou (Burkina Faso) & Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM-Bari), Valenzano (Bari, Italie).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne.
Son contenu relève de la seule responsabilité de l'auteur et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

Table des matières

Liste des abréviations et des acronymes.....	4
Résumé.....	5
Introduction.....	6
Startups et coopératives accompagnées au Burkina Faso	9
1. SOCIETE COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE MORINGA DE KOMSILGA.....	10
2. NOURIDOUCE	12
3. LADIAGRO : TRANSFORMATION DE LA PATATE DOUCE	14
4. DIVINEAGRO	16
5. COLIBRI AGRO SARL.....	18
6. K-AGROECO	21
7. PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE DE L'AMARANTE.....	24
8. PRODUCTION DE LA PATATE BIO AUPRES DU CENTRE UNIVERSITAIRE DE BANFORA	26
Startups et coopératives accompagnées au Niger	28
1. SS AGRO SAHEL	29
2. GOMBO NATURE	31
3. MAFITA.....	33
4. MINOAGRO.....	34
5. AMYCHIPS.....	35
6. UNITÉ DE PRODUCTION ET VENTE DE SOUMBALA D'OSEILLE DE GUINÉE	37
7. MORINGA CUBE.....	42
8. HIBISCUS DE NOURA	44
Conclusion	45

Liste des abréviations et des acronymes

BTTi	Bureau de transfert technologique et Incubateur
CIHEAM	Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes
CIUAM	Centre Incubateur de l'Université Abdou Moumouni
DTA	Département Technologie Alimentaire
IRSAT	Institut de recherche en Sciences Appliquées et Technologie
LUKE	<i>Natural Resources Institute Finland</i>
NUS	Cultures négligées et sous-utilisées
PDCO	Patate douce à chair orange
PDCO	Patate douce chair orange
UAM	Université Abdou Moumouni
UJKZ	Université Joseph Ki-Zerbo

Résumé

SUSTLIVES est un projet financé par l'Union Européenne, dans le cadre du programme DeSIRA, démarré en août 2021 pour une durée de quatre ans.

L'Agence italienne pour la coopération au développement (AICS) est la coordonnatrice du projet et l'Institut Agronomique Méditerranéen de Bari (CIHEAM) en est le responsable de la gestion technico-scientifique.

SUSTLIVES vise à renforcer les capacités de recherche et d'innovation des acteurs sur les chaînes de valeur des cultures négligées et sous-utilisées (NUS) au Burkina Faso et au Niger par l'intermédiaire de deux universités locales (Université Joseph KI-ZERBO (UJKZ) du Burkina Faso et Université Abdou Moumouni (UAM) du Niger) afin de mener à bien les processus de soutien SUSTLIVES. Le projet vise également à accueillir les activités de soutien aux femmes et aux jeunes désireux d'exploiter les opportunités d'entrepreneuriat.

Les appels à candidatures SUSTLIVES 2023 et SUSTLIVES 2024 ont permis à 16 candidats de l'Université Joseph KI-ZERBO et à 16 candidats de l'Université Abdou Moumouni de Niamey – 32 au total – (présélectionnés sur la base de leurs dossiers de candidature) de participer au parcours offert aux jeunes entrepreneurs et femmes entrepreneuses, en offrant de l'accompagnement sous forme de formations et de coaching. A l'issue des parcours d'accompagnement, les candidats ont eu l'opportunité de présenter un pitch de leur projet entrepreneurial devant un jury composé d'experts nationaux et internationaux qui a choisi 4 lauréats par Université.

Les 8 lauréats de l'Université Joseph KI-ZERBO et les 8 lauréats de l'Université Abdou Moumouni ont eu la possibilité de rejoindre la communauté d'entrepreneurs SUSTLIVES et de bénéficier chacun dans son propre pays de vouchers à hauteur de 3.000,00 € à utiliser sous forme d'outils d'accompagnement, de formation, de coaching, d'investissements auprès de l'incubateur de chaque Université concernée qui a validé avec les lauréats le choix d'utilisation.

Introduction

Dans le cadre du projet SUSTLIVES, à partir du mois de juillet 2023 pour le premier round et de mars 2024 pour le deuxième round, une procédure de sélection des candidatures reçues par les deux incubateurs (BTTi de l'Université UJKZ de Ouagadougou et CIUAM de l'UAM de Niamey) a eu lieu pour identifier les 8 meilleures projets pour chaque round (16 au total pour chaque round) candidats à participer au programme d'accompagnement offert par le projet.

Les équipes sélectionnées ont bénéficié de services d'incubation d'entreprises, à savoir des parcours d'entrepreneuriat en collaboration avec l'écosystème d'innovation local. A l'issue des parcours d'accompagnement, les 8 candidats présélectionnés par pays à la suite de l'appel à projets ont eu l'opportunité de présenter un pitch de leurs projets entrepreneuriaux devant un jury composé d'experts nationaux et internationaux qui a choisi 4 lauréats par Université pour bénéficier de formation et de coaching auprès de l'incubateur de chaque Université concernée.

Cette tâche apporte un soutien concret et tangible aux start-ups et aux jeunes entrepreneurs au Burkina Faso et au Niger à travers des services professionnels spécifiques, tels que :

- (i) Fournir un « *pitching* » complet et gratuit, y compris un soutien pour affiner le design de l'idée innovante et préparer le plan d'affaires (*business plan*) ;
- (ii) Organisation de réunions locales de « *matching* » B2B (*business to business*), y compris avec des investisseurs potentiels ;
- (iii) Créer de nouvelles ou renforcer les capacités existantes des innovateurs locaux.

Tab. 1 : Startups et coopératives sélectionnées dans la 1^{ère} cohorte au Burkina Faso

N°	NOM ET PRENOM	PROJET	Genre
1	KIENOU M. Epiphanie KONATE	DIVINE AGRO : Projet de renforcement de l'unité de transformation de produit forestiers non ligneux	F
2	GUISSOU Gloria Rachel Noëla	RINGO : barres nutritionnelles au Moringa pour booster vos performances et votre bien-être	F
3	KONATE Mariétou	LADI AGRO : Développement de nouvelles technologies innovantes de transformation de la PDCO	F
4	LALSOMDE Wendpauré Cindy Ornéla	NUTRIDOUCÉ : Promotion de la patate douce à chair orange dans la production et la transformation de farines infantiles de complément riche en vitamine A pour les enfants de 6 à 59 mois	F
5	MILLOGO Clémentine	PROJET VIE SAINE : Création d'une unité de production et de commercialisation de l'amarante et de chips de patate douce	F
6	BONKOUNGOU Marius	Intensification agroécologique de la production du voandzou (<i>Vigna subterranea</i>)	M

		[L.] Verdcourt) en zone semi-aride du Burkina Faso	
7	SERE Aida	AGRIVINLIGRE : Ferme agroécologie à la patate douce de Loumbila	F
8	SONZABRE/NONGUIRMA Fati Chantal	Production et transformation du moringa et des plantes pour le bien être	F

Tab. 2 : Startups et coopératives sélectionnées dans la 1^{ère} cohorte au Niger

N°	NOM ET PRENOM	PROJET	Genre
1	BOUBACAR AKALI Salifou	SABON SALO : Transformation et commercialisation de l'oseille de Guinée au Niger	M
2	SOUMANA HAROUNA Oumoukher	MORINGA CUBES : création d'une entreprise de transformation innovante du moringa en bouillon cube naturel	F
3	AISSATOU SEYNI Nouhou	MINOAGRO : contribution du Moringa pour l'amélioration des conditions de vie des femmes en général, la lutte contre la malnutrition et la protection environnementale	F
4	GARBA SOULEY Maimouna	MAFARI : transformation du moringa pour la cosmétique	F
5	GARBA HAMIDOU Samira	SS AGRO SAHEL : transformation du tubercule de manioc et de l'igname ainsi que la commercialisation de leurs produits dérivés	F
6	SOUMANA HAROUNA Hassana	VITAL HEALTH : Création d'une unité de transformation et de commercialisation des produits à base de <i>Moringa oleifera</i>	F
7	HASSIMIOU Moumouni	ENTREPRISE SABO : production de feuille du moringa biologique	M
8	ADAMOU OUSSEYNI Ayouba	GOMBO NATURE : valorisation du gombo	M

Tab. 3 : Startups et coopératives sélectionnées dans la 2^{ème} cohorte au Burkina Faso

N°	NOM ET PRENOM	PROJET	Genre
1	BASSOLE Marthe Sandrine	Unité innovante de Transformation, de Commercialisation & de Promotion de l'oseille de Guinée	F
2	DOAMBA Sombé-Wendé Juste Calliste	COLIBRI AGRO SARL : Renforcement de capacité de l'unité de production, de transformation et de commercialisation de produits à base de Moringa	M

N°	NOM ET PRENOM	PROJET	Genre
3	GAMBO Arsene	Culture de patates au milieu urbain	M
4	OUANRE Marie Madeleine	Production de la patate bio pour la sécurité alimentaire et l'équilibre nutritionnelle des ménages vulnérables	F
5	OUEDRAOGO Balkissa	K-AGROECO : Projet de création d'une unité de production de farine, biscuits et de gâteaux à base de la patate douce	F
6	SOMPOUGDOU S Marie Emeline Vanessa	Production agroécologique de l'amarante dans la ceinture verte de Ouagadougou	F
7	YAMEOGO Thony Armel	Hibiscus Health : Cultiver le Bien-être avec l'Oseille de Guinée	M
8	ZEBA Marie Alix	Ferme agroécologique de production, de valorisation et de commercialisation de la patate douce à Roumtenga	F

Tab. 4 : Startup et coopératives sélectionnées dans la 2^{ème} cohorte au Niger

N°	NOM ET PRENOM	PROJET	Genre
1	ABDOU SOULEY Roukaya	Unité de production et commercialisation de soubala d'Oseille de Guinée à Maradi	F
2	ABDOU BOUBÉ MAMANE Mansour	Biscuits de patate douce à travers plusieurs phases de transformation	M
3	HASSIMIOU MOUMOUNI Younsa	Entreprise de production du moringa biologique	M
4	SOUMANA HAROUNA Aminatou	Transformation et commercialisation de patates douces en deux produits phares : les chips et la farine	M
5	BOUREIMA ISSAKA Abdoul-Djalil	Projet de restructuration et de développement du site de production de la patate douce	M
6	HAOUA ISSA Danni	Projet moringa Green Life	F
7	SOUMANA HAROUNA Oumoukher	MORINGACUBE : une révolution naturelle dans la Cuisine	F
8	HASSANE BOUBAKAR MA Safiatou	Projet semi-industriel de produits cosmétiques biologiques à base d'oseilles de Guinée	F

Startups et coopératives accompagnées au Burkina Faso

Vous trouverez ci-dessous les fiches descriptives des projets d'entreprise qui ont été sélectionnés au Burkina Faso pour bénéficier du parcours d'accompagnement dans le cadre de SUSTLIVES.

1. SOCIETE COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE MORINGA DE KOMSILGA

Nom du projet : Production, transformation et distribution des produits à base de moringa

Porteur de projet : Mme SONZABRE NONGUIERM Fati Chantal

Lieu de provenance du porteur du projet : Burkina Faso, Province du Kadiogo.

Objectif : Mettre sur le marché des produits à base de moringa certifiés biologiques et transformés selon les normes agroalimentaires avec du matériel en inox.

Etat d'avancement : Production et transformation semi-mécanisées.

Equipe concernée : Fondatrice, Agent en management qualité en industrie agroalimentaire, transformatrices, agents commerciaux.

Lieu de production de la matière première : Commune de Komsilga.

Unité de transformation : Quartier Bong-naam, Ouagadougou.

Connexions avec des producteurs des NUS : Oui, un producteur à Léo dans la province de la Sissili.

Comment cette idée est née : Tout a commencé en mars 2015 quand une amie nous raconte qu'elle cherche désespérément de la poudre de moringa pour produire de la farine infantile. Après des recherches sur la plante et du constat de l'absence du produit sur le marché, nous avons décidé d'introduire le moringa dans notre gamme de produits maraîchers biologiques que nous avons commencée en 2011.

La transformation



Les produits



Les labels



2. NOUTRIDOUCE

Nom du projet : Promotion de la patate douce à chair orange dans la production et la transformation de farines infantiles de complément riche en vitamine A pour les enfants de 6 à 59 mois

Porteur de projet : LALSOMDE W. Cindy Ornela

Problématique

- Accroissement de l'insécurité alimentaire dû à l'insécurité politique, les enfants sont plus exposés ;
- Taux élevés des enfants malnutris au Burkina Faso (11,3 % en deçà du seuil critique) (Enquête Nutritionnelle Nationale, SMART 2020).

Vision

- Chez NutriDouce, nous aspirons à créer un monde où chaque bébé grandit en pleine santé et en toute vitalité.

Solution / Objectif

- Produire deux farines infantiles répondant aux besoins nutritionnels propre à la consommation et renforçant considérablement l'immunité des enfants de 6 à 59 mois avec comme éléments principaux les tubercules et feuilles de PDCO.

Equipe concernée

- Promotrice : Lalsomdé Wendpurié Cindy Ornela ; Master 2 en Nutrition Humaine et toxico alimentaire, et M2 en gestion des projets
- Encadreur 1 : Dr Nikiema Philippes, Maître de Conférences de Nutrition Humaine, Santé, Université Joseph KI-ZERBO.
- Encadreur 2 : Dr Bationo Fabrice, chargé de recherche en nutrition et sciences des aliments, DTA, IRSAT.

Lieu de production

- Aire de production : 1 ha à Loumbila, province d'Oubritenga.
- Lieu de transformation : Ouagadougou.

Etat D'avancement du projet

- Deux farines infantiles avec comme ingrédients principaux les feuilles et les tubercules de PDCO ;



- Matières premières connues ;
- Processus de production connus ;
- Analyses de laboratoire :

- Valeurs nutritionnelles, énergétiques et la teneur en vitamine A connues dans les farines infantiles : Farine répondant aux besoins nutritionnels et en micronutriments des enfants de 6 à 59 mois ;
- Paramètres microbiologiques étudiées : Farines.



Comment cette idée est née ?

En 2020, lors de mes études pour l'obtention de mon master 2 en nutrition humaine, les enfants dont j'interrogeais les mamans se retrouvaient à être malnutris (90%) alors que les parents sont des grands producteurs de la patate douce à chair orange, un aliment riche en vitamine A et pouvant aider à renforcer de manière considérable l'immunité de ces enfants. A partir de là, je me suis donné comme objectifs d'aider les parents à travers des méthodes de préparation de leur production au profit de leur famille en particulier les enfants de 6 à 59 mois. Dans le but d'en faire profiter à tous les enfants de 6 à 59 mois du Burkina Faso, j'ai mis en place mon entreprise 'NutriDouce' qui utilise la patate douce à chair orange comme aliment principal pour la production des farines infantiles.

3. LADIAGRO : TRANSFORMATION DE LA PATATE DOUCE

Nom du projet : Développement de nouvelles technologies innovantes de transformation de la patate douce à chair orange

Nom du porteur du projet : Mariétou KONATE

Lieu de provenance du porteur du projet : Bobo-Dioulasso

Objectif : Atténuer l'impact des maladies infectieuses et de la malnutrition infanto-juvénile au Burkina et en Afrique Sub-saharienne par la promotion d'une spéculation qui puisse nous conduire vers l'autosuffisance alimentaire.

Etat d'avancement du projet : Sur 10 chaînes de productions établies au départ, nous avons 06 qui sont fonctionnelles. Nous produisons et commercialisons déjà. Le projet est à la phase de développement (recherche de nouveaux partenaires pour accroître la production (acquérir du matériel à haut rendement) et renforcer notre plan de communication).

Equipe concernée :

- **1 ingénieure en Industries agroalimentaires**
- **2 techniciens en Industries alimentaires : 1 femme & 1 homme**
- **5 journaliers : 3 femmes & 2 hommes**

Lieu de transformation : Bobo-Dioulasso, secteur 05

Comment cette idée est née ?

En mission dans le Kéné Dougou (la plus importante zone de production de la patate douce à chair orange), nous avons fait le constat que des centaines d'enfants étaient victimes de la malnutrition. Les formes les plus graves étaient liées aux carences en vitamine A. Une situation paradoxale quand dans un contexte d'abondance d'une matière première idéale qui pourrait pallier le problème mais qui pourrie en masse à la suite de problèmes d'écoulement (infrastructures routières défectueuses, lenteur du marché, mauvaises techniques de conservation). De retour en ville, nous avons beaucoup échangé avec les acteurs de la santé humaine et il en est ressorti que les cas de maladies infectieuses et de malnutrition infanto-juvénile étaient les plus traités. Ainsi il nous est né l'idée de tirer profit de la disponibilité et du côté bon marché d'une matière première avec un fort tonus nutritionnel pour essayer d'atténuer l'impact des maladies infectieuses et de la malnutrition au Burkina par sa transformation en une gamme complète de produits à moindre coût avec pour valeur ajoutée la récupération et la valorisation des déchets (patates pourries, co-produits (chaînes de production) et autres déchets agricoles) en bioéthanol et en protéines organiques unicellulaires.

Les produits

A



Cocktail PDCO-ananas-fruit de la passion

B



Gelée de PDCO



Vinaigre de vin de patate douce à chair orange

4. DIVINEAGRO

Nom du projet : Projet de renforcement de l'unité de transformation de produits forestier non ligneux

Nom du porteur du projet : KIENOU M. Epiphanie épouse KONATE

Objectif :

Renforcement de l'unité de transformation à travers :

- L'acquisition d'équipement moderne de fabrication de thé de moringa avec plusieurs saveurs
- L'acquisition d'emballage biodégradable
- le recyclage

Grace à la transformation du moringa et à la formulation que nous faisons au sein de l'unité, notre public cible pourra réduire considérablement leur probabilité de contracter les maladies cardiovasculaires et vivre sainement.

Etat d'avancement du projet

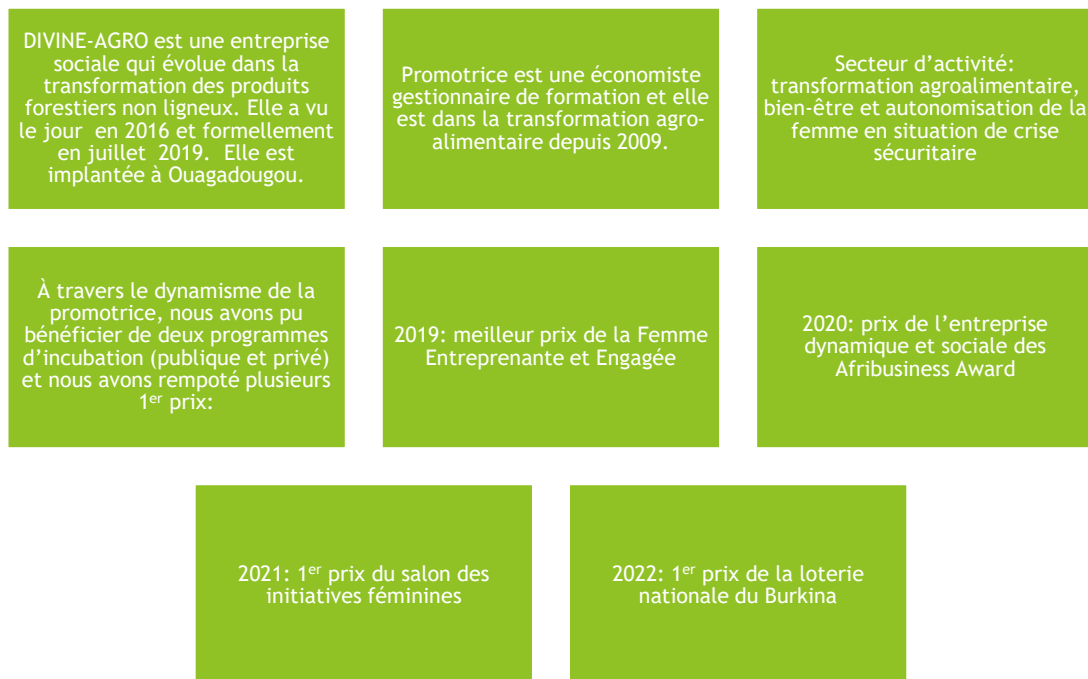
Nos produits sont sur le marché.

Equipe concernée

Nous sommes une équipe dynamique de 10 personnes.

Comment cette idée est née ?

L'idée est née du vécu de ma famille et du constat du vécu de la population burkinabé.



Les produits

Graine de Moringa 

Vertus :

- Prévention et lutte contre le diabète.
- Régule considérablement le taux de sucre dans le sang.
- Régule l'hypertension artérielle.
- Réduit les grandes fatigues.
- Prévient la constipation.
- Augmente la libido tant chez la femme que chez l'homme.

Posologie

Ne pas dépasser 4 graines par jour
Contre-indication: Déconseillé aux femmes enceintes

Composition: Moringa
Fab: Déc 2021 Exp: Niv 2023



+226 78 23 32 32 - +226 77 73 97 00 - divineagrosarl@gmail.com

Poudre de Moringa 

Vertus :

- Lutte contre les ulcères gastriques, les diarrhées, les crampes musculaires, la température du corps, l'insomnie, le taux élevé de cholestérol, l'épilepsie, l'hystérie, les douleurs abdominales, l'anémie, l'hyper et l'hypotension...

Mode Préparation :

Une cuillerée à soupe sur le repas, dans la bouillie, du thé ou du yaourt.



Composition: Moringa
Fab: Déc 2021
Exp: Niv 2023

+226 78 23 32 32 - +226 77 73 97 00 - divineagrosarl@gmail.com

5. COLIBRI AGRO SARL



Nom de l'entreprise : Nous sommes un jardin nutritif de moringa biologique, dédié à la production et la promotion de produits naturels et nutritifs.

Nom du projet : « RILSA, infusion de moringa en stick perforé ». Ce projet vise à offrir une infusion de moringa sous une forme pratique, accessible et nutritive, permettant une consommation facile et quotidienne aux ménages urbains.



Porteur du projet : DOAMBA Sombé-Wendé Juste Calliste, Manager de projet, Conseiller agroenvironnemental et en conduite de projets.



Lieu de provenance du porteur du projet et lieu où l'activité se déroule : Village de Cinkin, Commune de Loumbila, Province de l'Oubritenga, Région du Plateau-Central, Burkina Faso.

Objectif :

- **Renforcement du Jardin Nutritif de Moringa :** 17% (334 600 F) seront dédiés à l'installation d'un système d'irrigation sur 1 000 m².
- **Essais de production de sticks de moringa :** 20% (393 600 F) serviront à produire 100 échantillons de sticks de moringa.
- **Étude de marché :** 28% (551 000 F) seront investis pour réaliser une étude de marché dans les villes de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso.
- **Pré-lancement de prototypes :** 35% (688 800 F) financeront le pré-lancement de deux prototypes d'infusions de moringa (sticks classiques et sticks perforés).



Etat d'avancement : notre défi en 2025, c'est d'élargir notre gamme de produits dénommée « RILSA » ou « alicament » en langue *mooré* en mettant sur le marché national une innovation majeure : une infusion de moringa présentée sous forme de « stick perforée ». À la suite d'essais concluants avec des échantillons de la marque BISTROTEA en

provenance de France, nous sommes prêts à déployer cette nouvelle offre.

Equipé concernée :

COLIBRI AGRO est composée d'une jeune équipe pluridisciplinaire de 9 permanents dont :

- DOAMBA Juste : je suis Manager de Projet, Gérant / Associé Unique.
- OUEDRAOGO Philippe : Ingénieur Production Végétale, Assistant de Projet.
- ZIDA Farida : Ingénieur Agroalimentaire, est Cheffe de Production et Responsable Qualité.
- KIEMTORE Laétitia : Gestionnaire, tient notre caisse.
- OUEDRAOGO Talita : niveau 6^{ème}, stagiaire interne en agroécologie.
- OUEDROAGO Nafissatou : niveau 4^{ème}, stagiaire interne en agroécologie.
- NANBOHO Fabrice : niveau 4^{ème}, stagiaire interne en agroécologie.
- IRA Idriss : stagiaire interne en agroécologie.
- DAKUYO Ismael : niveau 5^{ème}, stagiaire interne en agroécologie.
- BORO Gildas : niveau CM2, stagiaire interne en agroécologie.



Farida, Ingénieur AA
Responsable Qualité



Laetitia, Gestionnaire
Caissière



6 Jeunes PDI en formations sur l'agroécologie à Lombila



Philippe, Autodidacte
Commercial



3 à 12 Saisonnières :
travaux champêtres

Lieu de production/transformation : Notre jardin nutritif de moringa est situé à Lombila et le siège social à Ouagadougou. Nous sommes membre de l'Union Régionale des producteurs de moringa du Centre. La filière moringa du Burkina a eu sa reconnaissance en avril 2024.



nutritif COLIBRI AGRO.

Comment cette idée est née : En 2016, un étudiant Burkinabè, passionné d'agriculture vas à la rencontre de Pierre RABBI, en Ardèche, il découvrit la Légende du COLIBRI : « Un jour, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux atterrés, observaient impuissant le désastre, seul, le petit colibri s'activait pour éteindre le feu ». Inspiré par l'engagement des pionniers de l'agroécologie, ce jeune homme décida de rentrer en Afrique pour faire de l'agriculture autrement. A Lombila, il identifia une plante capable d'éteindre l'incendie de la malnutrition et des maladies de sédentarités qui touchent sévèrement les Burkinabés. Cette histoire, c'est la mienne, je suis, DOAMBA Juste, manager de projets et promoteur du jardin

6. K-AGROECO

Création d'une unité de production de farine à base de la patate douce et de produits pâtisseries

Manger bien, vivre sain

Nom porteuse du projet : OUEDRAOGO Balkissa

Ville de résidence : Ouagadougou

Motivation

Passionnée par l'agriculture et animée par la volonté de contribuer à l'atteinte de la sécurité alimentaire et nutritionnelle au Burkina et partout ailleurs, je suis convaincu que la population burkinabé peut atteindre la sécurité alimentaire tout en ayant une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



Formation

Balkissa est titulaire d'une licence en agroéconomie et d'un diplôme d'ingénieur en agriculture. A cela s'ajoute des formations de courte durée en gestion de projets, la coordination et l'intégration dans la chaîne de valeur, le rôle de la biodiversité et des espèces négligées et sous utilisées pour le développement et sur l'utilisation des plateformes de collecte de données en ligne (Kobotoolbox).

Expérience professionnelle

Au cours de mes formations, j'ai travaillé sur l'utilisation de fertilisant et la rentabilité de la production du voandzou, sur les effets de la production en semis direct de la tomate et l'impact de compost à base de boue de vidange et de résidus ménagers sur la production du gombo. Et après l'obtention de mes diplômes, j'ai travaillé en tant qu'aménageur rural avant d'occuper le poste de technico-commercial dans une entreprise de transformation alimentaire. Aussi j'ai occupé le poste de chargé qualité et certification.

LIEU DE PROVENANCE DU PORTEUR DU PROJET ET LIEU OU L'ACTIVITE SE DEROULE

Née en Côte d'Ivoire mais de nationalité Burkinabé, Balkissa est originaire du centre nord, de Kaya plus précisément de Rinkilgua.

L'activité se déroule à Ouaga précisément à Tanghin. Cependant nous prévoyons l'installer définitivement dans la zone de Dapélogo, région du Plateau Central où nous disposons d'un terrain.

L'OBJECTIF DU PROJET

- Développer une alimentation saine à travers les tubercules ;
- Augmenter l'espérance de vie ;
- Contribuer à ralentir l'avancée du cancer et du diabète ;
- Réduire le taux de malnutrition au Burkina Faso et partout en Afrique.

ETAT D'AVANCEMENT

Au stade où nous en sommes, nous avons déjà produits de la farine de patate douce et avons vendus 15 sachets de 500 g. Pour présenter les différentes pâtisseries réalisables avec cette farine, nous avons réalisé la dégustation de plusieurs variétés de gâteaux, pizza et bonbon. Cela nous a permis de vendre 60 mini-pizzas. Pour la suite nous comptons mettre sur le marché plusieurs caractéristiques de farine à base de patate douce. Aussi des recettes faites avec nos farines seront publiées sur notre page.

EQUIPE CONCERNEE

La Porteuse de projet est un ingénieur agronome et agroéconomiste, s'est lancée dans la distribution de produits agroécologiques. A cela se greffe son projet d'alimenter sainement par les tubercules qui permettra de donner de la valeur ajoutée à la patate douce et d'augmenter l'espérance de vie de sa communauté.

OUEDRAOGO K Raïmatou ; la technico-commerciale, est une étudiante en technologie alimentaire.

Une gérante de la boutique ; SOUROUGOU Kadidja.

OUEDRAOGO W Faïza ; assistante comptable est une diplômée en finance comptabilité et passionnée en pâtisserie qui nous aide dans la production pâtissière.

La nutritionniste est en cours de recrutement.

LIEU DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION

La transformation se passe pour le moment à la maison située à Tanghin.

LA NAISSANCE DU PROJET

À la suite de l'augmentation du nombre d'enfants malnutris et de personnes atteintes du cancer et du diabète de nos jours au Burkina Faso et partout ailleurs, j'ai voulu savoir ce que la nature pourrait nous offrir comme solution. Mon grand-père disait toujours que tout ce dont l'homme a besoin se trouve dans le milieu qu'il vit. C'est ainsi qu'un 21 août lors de mes recherches, je découvre les potentialités et qualités de la patate douce en plus de ceux dont j'avais connaissance. La patate douce est beaucoup produite dans le village de maman, ce qui fait que j'aime en consommer et réalisait déjà des recettes avec la patate douce. J'approfondie alors mes recherches sur les produits déjà disponibles, les contraintes, les défis et le nom que je pourrais donner à ce projet. Mes recherches m'ont donc permis de mieux situer mon projet et les produits que je réaliserai.

PHOTOS SIGNIFICATIVES



ASAT
S'ALIMENTER SAINEMENT
PAR LES TUBERCULES

K-AgroEco

MENU 100% PATATE DOUCE

- FRITE DE PATATE DOUCE: 500F
- MINI PIZZA: 30 À 5000F
- PIZZA À PARTIR DE 4000F
- GRATIN DE PATATE DOUCE 2000F ET 5000F
- CRÊPE DE PATATE DOUCE À LA VIANDE HACHÉE: 15 A 3500F
- FARINE DE PATATE: 1500F
- CHOCOLAT DE PATATE DOUCE 500F LA TIGE
- GÂTEAU DE PATATE DOUCE 500F






Manger bien, vivre sain

+226 79 82 98 79. //66 37 17 55



7. PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE DE L'AMARANTE

Alternative pour une sécurité alimentaire et une agriculture durable dans la ceinture verte de Ouagadougou

Porteur de projet : SOMPOUGDOU Sidnoma Marie Emeline Vanessa

Domicile : Ouagadougou

Lieu où se déroule l'activité : Ouagadougou

Objectif : Mettre à la disposition des consommateurs de l'amarante saine pour contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire et une agriculture durable à travers une production agroécologique dans la ceinture verte de la ville de Ouagadougou.

Etat d'avancement :

Expérience dans la production et la vente de l'amarante (toutes les techniques de production) ; Spécialisée en agroécologie (production des fertilisants organiques et des biopesticides) ; Disposant des contacts d'acheteurs dans les marchés (grossistes et au détail).

Equipé concernée :

La responsable et deux femmes expérimentées dans le maraîchage. Nous sommes dynamiques, déterminées, battantes, nous voulons nous faire une place dans la production agroécologique.

Lieu de production :

Ouagadougou

Comment cette idée est née :

Doctorante en Ecophysiologie/ Agroécologie à l'Université Joseph KI-Zerbo, j'ai mené une étude comparative entre la production biologique et conventionnelle de l'amarante sur la qualité, les techniques de production, les paramètres physiologiques et la qualité du sol. Les résultats issus de la recherche ont montré que la production biologique était nettement meilleure. De plus l'usage des pesticides dans le maraîchage entraîne des effets sur la santé des consommateurs. C'est dans cette optique que nous avons décidé d'accentuer notre production de l'amarante sans usage de produits chimiques et de pesticides de synthèses au sein de la ceinture verte de la ville de Ouagadougou pour améliorer la sécurité alimentaire des consommateurs.

Photos significatives



Expérimentation sur l'amarante



Amarante produit en pot

8. PRODUCTION DE LA PATATE BIO AUPRES DU CENTRE UNIVERSITAIRE DE BANFORA

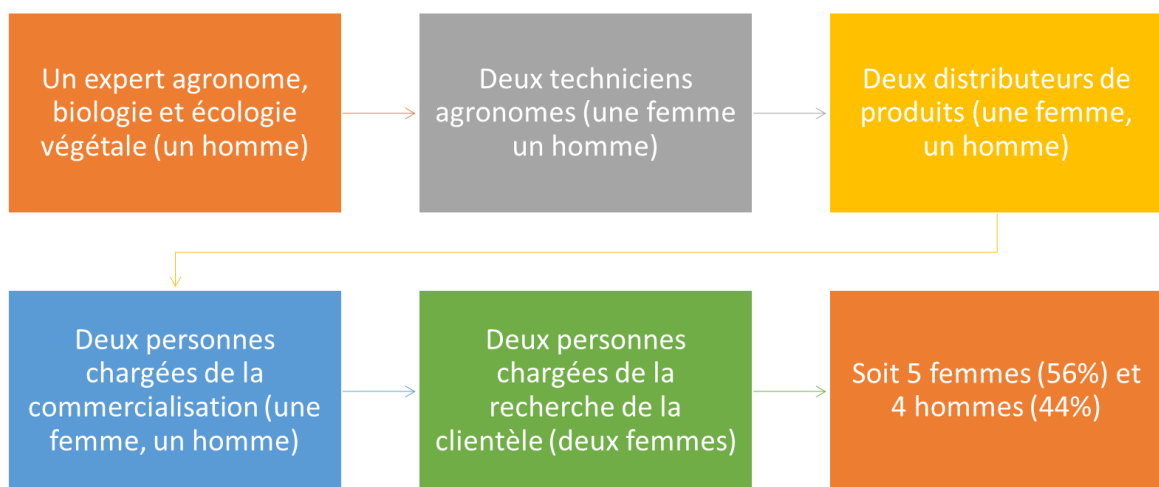
Porteur de projet : OUANRE Marie Madeleine

Lieu où se déroulera l'activité : Université de Banfora

Objectif

Produire de la patate bio qui contribuera à l'atteinte de l'autosuffisance alimentaire, et à renforcer l'équilibre nutritionnelle des personnes vulnérables. Ces productions permettront aux jeunes de l'école et aux déplacés internes de la localité de pouvoir être embauchés. Le restaurant universitaire de Banfora décidera de prendre nos produits dans le but de nous encourager.

Equipe



Impact

Environnemental

- Diminution de l'utilisation des pesticides pouvant impacter négativement l'environnement ;
- Lutte contre l'érosion ;
- Contrôle de l'enherbement ;
- Diminution des gaz à effet de serre (oxydes nitreux, gaz carbonique, etc.).

Economique

- Autonomie financière de l'école grâce à la production agricole ;
- Education des jeunes aux valeurs économiques et environnementales ;
- Création d'emploi de manière directe ou indirecte.

Social

- Prestige pour le CUB (Centre Universitaire de Banfora) car première production existante.
- Formation pratique sur le terrain des notions apprises à l'école.
- Valorisation de travail de femmes.

Comment cette idée est née

Nous sommes déjà dans la production des légumes feuilles, courgettes, gombo mais nous avons constaté que la production de la patate renferme plusieurs avantages par exemple elle est non exigeante en eau et en fertilisants et également la patate est beaucoup consommée par les étudiants dans le restaurant universitaire, alors nous avons suggéré important de se lancer dans sa production.

Photos significatives

Startups et coopératives accompagnées au Niger

Vous trouverez ci-dessous les fiches descriptives des projets d'entreprise qui ont été sélectionnés au Niger pour bénéficier du parcours d'accompagnement dans le cadre de SUSTLIVES.

1. SS AGRO SAHEL

Porteur de projet : GARBA HAMIDOU Samira

L'entreprise SS AGRO SAHEL est créée en 2021 et intervient dans la transformation du tubercule de manioc et de l'igname ainsi que la commercialisation de leurs produits dérivés avec les femmes en milieu rural.

Les problèmes que SS AGRO SAHEL résout à travers ses activités portent sur trois volets dont notamment :

- L'insécurité alimentaire qui frappe notre pays depuis plusieurs décennies de façon général et particulièrement nos villages ;
- La malnutrition infantile qui frappe 7 enfants sur 10 d'après le rapport *Doing Business* sur la malnutrition infantile en Afrique et plus précisément celle de l'Afrique de l'Ouest ;
- L'exclusion des femmes en milieu rural dans les activités de création de valeur.

LES SOLUTIONS

Pour pallier les problèmes de l'insécurité alimentaire nous avons pensé mettre sur le marché les dérivés du manioc et de l'igname qui sont :

- La farine de manioc : qui est un substitut à la farine de blé, sans gluten et riche en minéraux ; peut être utilisée en pâtisserie et en pâte africaine ;
- La farine d'igname : utilisée dans les recettes africaines pour les pâtes ;
- L'*attieke* : riche en minéraux et demandé de plus en plus par les ménages, hôtels et restaurants ;
- Le *tapioca* est consommé par les grands et petits avec une préparation assez rapide qui fait de lui un bon goûté ;
- Le couscous d'igname est très nutritif et se consomme avec des légumes et quelques protéines.

L'équipe

Elle est majoritairement féminine.

- Les femmes participent aux activités de transformation ;
- Je m'occupe particulièrement des finances, et des partenariats ;
- L'équipe est révisée à la hausse chaque fois que nous recevons des commandes importantes.

Impact

Le projet permet d'employer une quinzaine de femmes à présent. Le projet aide à sortir les femmes rurales de la précarité et à réduire les effets néfastes de la malnutrition des enfants et il permet d'impacter positivement ma communauté.

Les produits



L'équipe



2. GOMBO NATURE

Nom du projet : Gombo - Nature

Porteur de projet : ADAMOU Ousseyni Ayouba

Lieu de provenance du porteur du projet : Niamey / Niger

Objectif

- 1ère partie : Production de gombo sur 3 hectares.
- 2ème partie : Extension de la production sur 5 à 6 hectares.
- 3ème partie : Semi-industrialisation, transformation du gombo en poudre.
- 4ème partie : Mise sur le marché d'une marque de Gombo et vente à l'extérieur du pays.

Etat d'avancement

- Acquisition de terres de production.
- Accord d'acquisition de dispositifs d'irrigations et accessoires.
- Etude qualitative du sol.

Equipe

- Chafi Sani Laouali / Expert en technologie agricole et artificielle – Technicien agricole.
- IBRAHIM Adewale Kayode / Expert Agronome et en santé des plantes.
- RAMATOU Boubacar / Biologiste.
- IBRAHIM Malam / Technicien en installation agricole et système d'irrigation.
- LAMINE Mahamane / Expert en informatique et système.

Lieu de production/transformation :

Le lieu de production se situe dans le village de Koulikoira / département de Gothèye – Région de Tillabéry.

Comment l'idée est née

L'idée de projet est née lors d'une série de travail avec des partenaires sur la rentabilité du gombo et son indisponibilité dans certaines périodes de l'année. Après ces discussions j'ai décidé de tester les différentes variétés de gombo et leurs rendements en fonction des terres et des cultures. Ces expérimentations ont été menées sur notre site de test et avec de bons résultats. J'ai donc décidé de me lancer en première lieu dans la production de gombo, pour finalement mettre sur le marché une marque de gombo certifié en collaboration avec des groupements de femmes qui veulent aussi se lancer sur ce segment. L'apport du projet sera de changer les méthodes de production afin d'être alignés sur les rendements du gombo des pays voisins.

Photos

Systemes de contrôle d'irrigation qui sera installé sur le site



Systeme d'irrigation goutte à goutte et aspersion sur site



3. MAFITA

Porteur de projet : GARBA SOULEY Maimouna

Lieu de provenance du porteur du projet : Niamey

Nous sommes actuellement au stade de progression dans le projet car nous voulons vraiment améliorer la qualité de la production mais aussi de produire une quantité suffisante car le besoin y est.

Notre objectif c'est de :

- Valoriser le Moringa en produits cosmétiques,
- Travailler sur la qualité de l'Emballage,
- Afin d'avoir accès au rayon des supermarchés mais aussi d'expédier à l'échelle internationale.

Nous sommes une équipe dynamique et polyvalente composée de sexes différents, tous âges confondus.

Mais les femmes sont plus nombreuses dans l'équipe.

Le problème de la dépigmentation cause des troubles qui vont secouer la santé de la femme à long terme ; malheureusement les jeunes sont plus exposés et vont subir les conséquences après.

Un pays sahélien où le Moringa se cultive alors nous avons pensé à l'utiliser comme remède et solution pour embellir et garantir le bien être aux consommateurs/trices.

Nos produits sont à Niamey, Maradi et Zinder.

Etat d'avancement du projet

PLANTATION

Le terrain est déjà disponible, Entouré d'experts compétents.

TRANSFORMATION

- Déjà en phase de production, de transformation et de vente.
- Prochaine étape : Amélioration de production et transformation.



4. MINOAGRO

Nom du Projet : Amélioration des conditions de vie des femmes et la lutte contre la malnutrition infantile à travers la culture du moringa.

Nom du Promoteur : AISSATOU SEYNI Nouhou

Présidente d'une Association de 10 groupements féminins composés de 311 adhérentes.

Je suis de Maradi, une des 8 régions qui compose le pays, elle est à 664 km de Niamey qui est la capitale.

Notre objectif est de devenir la plus grosse entreprise de production, de transformation et de commercialisation du moringa au Niger et d'employer des milliers de femmes.

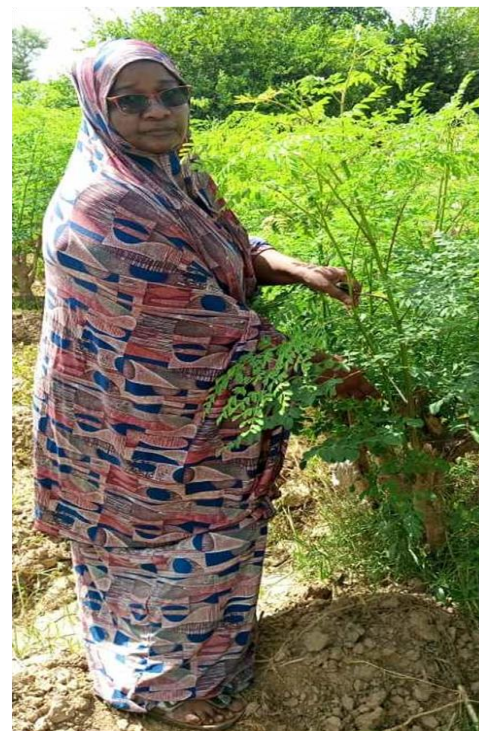
Pour le moment nous n'exploitons qu'un demi-hectare de parcelle de production où nous faisons un bénéfice mensuel de 425 000 F (soit une prévision annuelle de 5 100 000 Fcfa).

Nous avons une équipe très dynamique, constituée d'agronome, forestière, suivi-évaluateur mais nous sommes très limités en technologies nouvelles et nous cherchons à renforcer notre capacité dans ce sens.

Nous transformons notre produit dans notre local sans connexion avec d'autres structures néanmoins nous sommes reconnus juridiquement nous avons notre arrêté et nous sommes inscrites au niveau de toutes les juridictions concernées.

En tant qu'agent de développement communautaire j'assiste tous les jours à la souffrance des femmes qui sont frappées par une extrême pauvreté immesurable et je me demande comment les aider à sortir de cette situation de précarité.

C'est ainsi que j'ai décidé de créer une entreprise de transformation agroalimentaire avec la collaboration des femmes de l'association où nous formons et encadrons les femmes.



5. AMYCHIPS

Nom du projet : AmyChips

Porteur de projet : SOUMANA HAROUNA Aminatou

Lieu de provenance du porteur de projet : Niamey

Lieu où l'activité va se dérouler : Niamey, Niger

Objectif :

Notre projet vise à produire et commercialiser des chips de patates douces au Niger. A cet égard, nous avons pour objectifs de :

- Former des femmes au travail.
- Valoriser les cultures locales.
- Diminuer le gaspillage.
- Tout en nourrissant mieux la population.

État d'avancement :

Du 10 juin à aujourd'hui nous avons identifié des fournisseurs de matières premières, élaboré et amélioré un processus de fabrication. Ce qui nous a permis de produire 12 sachets et 12 boîtes que nous avons vendu à 10 clients en ligne et sur le campus de l'université avec des retours positifs de la clientèle. Le projet est en phase de production initiale, avec des plans pour une production accrue pendant les périodes de récolte abondante de patates.

Équipe concernée :

- **Soumana Harouna Aminatou (PDG)** : Etudiante en science de l'éducation.
- **Souley Nadia (Nutritionniste)** : garantissant la qualité et le développement du produit.
- **Idrissa Maina Amira (transformatrice)** : responsable de la mise en œuvre pratique des directives de transformation des patates douces en chips, en veillant à ce que chaque étape du processus respecte les standards de qualité, de sécurité et de nutrition définis.
- **Abdou Massi Maimouna (Vendeuse)** : responsable de la gestion des commandes et services après ventes.
- **Adamou Moussa Ibrahim (Gardien local)** : chargé de surveiller le local.

Lieu de production/transformation :

L'unité de production sera implémentée à Niamey, l'approvisionnement en matière première (patates douces) sera exclusivement local car au Niger nous disposons des zones agricoles de production de patates douces telles que Balleyara (région de Dosso) et bien d'autres. Quant à l'huile et les épices nous nous approvisionnerons à Niamey. Nous envisageons de travailler en collaboration avec des producteurs locaux de patates douces, principalement situés dans la région de Dosso, pour garantir un approvisionnement constant en matières premières de qualité.

Comment cette idée est née :

Au Niger, la patate douce occupe la deuxième place parmi les plantes à racines et à tubercules en termes de production et quantité consommée. Pourtant chaque année 50% de cette production est

perdu en raison de moyens de conservation inadéquats. Pour remédier à ce problème nous avons décidé de créer une entreprise de transformation et de commercialisation des chips de patates douces, que nous avons baptisée AmyChips. Cette initiative vise à réduire les pertes post-récolte, améliorer les revenus des agriculteurs et créer des emplois. AmyChips est né d'une observation minutieuse et s'efforce d'apporter une solution durable et bénéfique pour la communauté locale.



6. UNITÉ DE PRODUCTION ET VENTE DE SOUMBALA D'OSEILLE DE GUINÉE

Porteur de projet : **ABDOU SOULEY Roukaya**

Spécialiste de Technologie Alimentaire avec une expérience professionnelle et académique dans le domaine de l'agro-alimentaire et la nutrition.

Lieu de provenance : Niamey

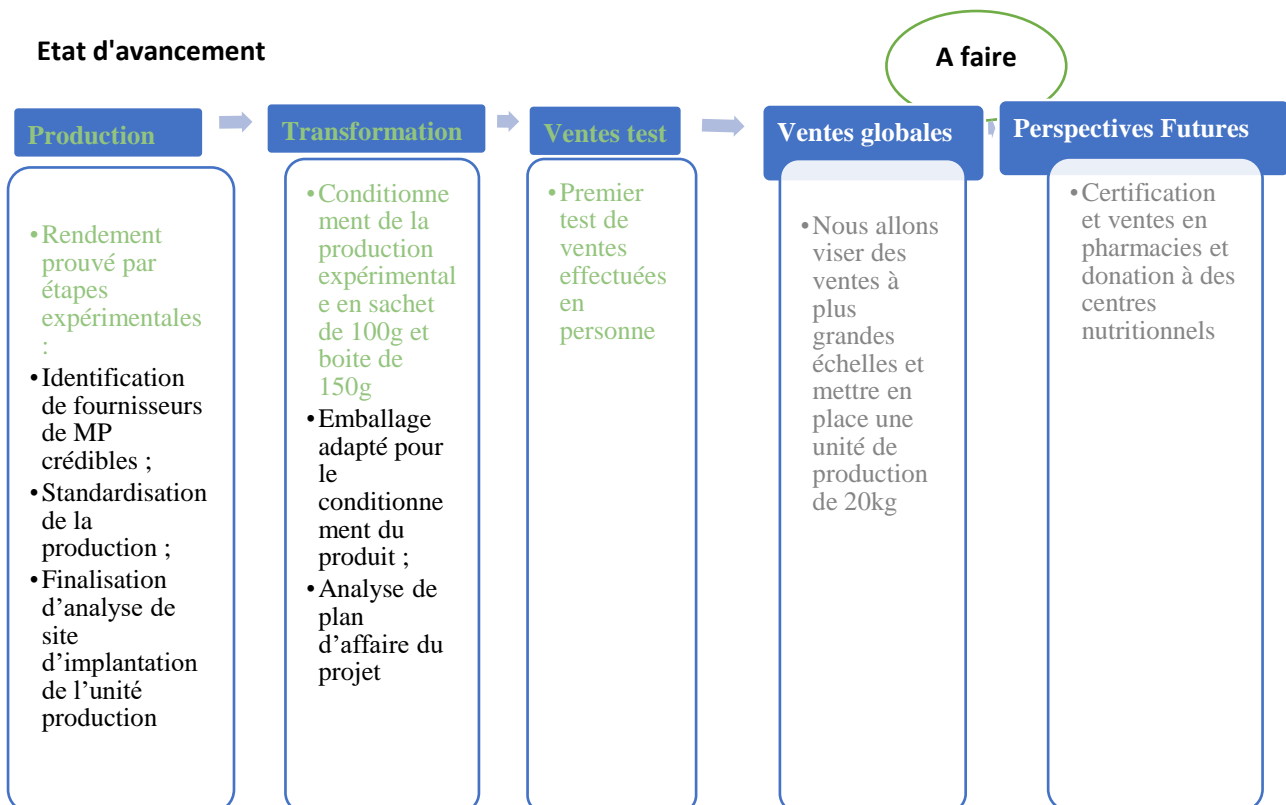
Lieu d'implantation de déroulement des activités du projet

Les activités de ce projet (production et commercialisation du *soumbala* d'oseille de Guinée) se dérouleront au tout début dans la **ville de Niamey** (1^{ère} année) avant de s'étendre dans les autres régions du Niger (à savoir : Maradi, Zinder, Tillabéry, Dosso, Tahoua, etc.). Cette extension sera en partie liée à l'augmentation du volume de production et la finalisation des accords de ventes avec les acteurs ciblés dans le plan d'affaire du projet.

Objectif du projet : devenir une société transformatrice et commerçante de *soumbala* afin :

- D'encourager la population à consommer les produits locaux (valorisation)
- D'avoir un impact sur
 - La société (la prise en charge des maladies nutritionnelles).
 - L'emploi (ressources humaines de l'unité).
 - L'agriculture (culture d'oseille de Guinée).
 - L'environnement (promotion de source d'énergie renouvelable).

Etat d'avancement



Équipe concernée

Etant donné que le projet est à l'étape expérimentale et vente se font au laboratoire de recherche en Hygiène, sciences alimentaires et nutritionnelles (LARH-SAN/FA/UAM (Niger), l'équipe du laboratoire constitue les personnes ressources actuellement disponibles (étudiants et stagiaires). Cependant, l'extension du projet qui constitue l'objet de ma candidature au Startup-SUSTLIVES 2024 m'a permis de consolider le plan d'affaire. Ainsi, j'ai prévu de recruter dans la première année du lancement du projet deux assistantes dont l'une chargée de la production et l'autre chargée de la vente et la distribution du produit.

Lieu de production/transformation

La mise en place de l'UPVSoumbala³ semi-industrielle (dont la force sera axée sur l'optimisation des procédés traditionnels de production de ce produit) sera réalisée dans la ville de Niamey, plus précisément dans un quartier de la commune Niamey V. Les formalités d'acquisition de la location de l'endroit ont été déjà finalisées.

Pour le ravitaillement en intrant, un centre de collecte dans les zones de forte production de graines d'oseille de Guinée du Niger à savoir Maradi a été déjà créé. Ce centre est situé à environ 550 km de la ville de Niamey. Les formalités d'adhésion des producteurs de ces graines sont en cours de finalisation. Les dispositions d'acheminement de la matière première ont été déjà prises et le circuit est testé. La campagne agricole de novembre constituera la période propice de ciblage des grands producteurs. Par ailleurs, un axant fort a été porté à la proposition des collègues de la Faculté désirant accompagnés la mise en œuvre de ce projet à travers la fourniture de plusieurs tonnes de matière première a un prix abordable. Les accords sont en train d'être formalisés.

Pour le lieu de vente du produit, étant donné que l'université constitue le pôle de ma stratégie de vente car la majeure partie de ma clientèle cible (ma cible première : Enseignants et chercheurs de l'université, Personnel administratif et technique, Service CROU, Centre de restauration universitaire. Le Centre hospitalier de l'université où il existe un afflux important des patients souffrant des maladies telles que les ulcères gastriques, diabète, etc. constituant ma cible secondaire de vente est également localisé dans ce cadre universitaire.) est présente au niveau de cette structure. Je souhaiterai mettre en place un point de vente au sein de l'université. Ainsi, il me faudra réaliser les démarches nécessaires pour avoir cette autorisation. Je compte vivement sur l'appui et l'accompagnement du centre incubateur dans la facilitation de ce processus.

Photos significatives**Description du processus de production de *soumbala* d'Oseille de Guinée****Etape 1 : Epuration de graines d'oseille de Guinée**

Les activités de transformation commencent par le nettoyage des graines d'oseille de Guinée pour éliminer les impuretés tels que les cailloux et les buchettes.



A et B : Pilage et vannage des graines d'oseille de Guinée ; C : Graines d'oseille de Guinée lavées

Etape 2 : Cuisson de graines d'oseille de Guinée épurées

La cuisson permet de ramollir les graines. Les graines propres sont cuites dans de l'eau (photo A, B, C) et mélangées avec de la cendre (photo D). Ensuite, ces graines subissent une seconde cuisson (photo E) suivie d'un refroidissement (photo F). Le temps de la cuisson dépend de l'énergie et de type de cendre



A : 1^{ère} Cuisson des graines d'oseille de Guinée ; B : Graines précuites essorées ; C : Eau de la 1^{ère} cuisson ; D : cendre de mil en macération pour l'extraction du filtrat ; E : 2^{ème} Cuisson des graines d'oseille de Guinée précuites ; F : Graines d'oseille de Guinée cuites ; G : Eau de la 2^{ème} cuisson.

Etape 3 : Elaboration de graines d'oseille de Guinée fermentées

Les graines refroidies sont placées dans le dispositif de fermentation (photos B et C) pendant 48 h pour obtenir une première fermentation. Les graines préfermentées sont ensuite mélangées avec de la cendre (photos E et F) et pilées au mortier. Elles sont remises dans un sac pour obtenir une seconde fermentation (photos G et H), cette fois-ci pendant 22 heures. La fermentation favorise le développement d'une légère odeur d'ammoniacale. La durée de fermentation et le dispositif utilisé varient selon le type de *soumbala* recherché.



A : 1^{ère} fermentation ; **B** et **C** : Dispositif de fermentation ; **D** : Graines préfermentées ; **E** et **F** : Concassage, homogénéisation et alcalinisation ; **G** et **H** : 2^{ème} fermentation des graines préfermentées.

Etape 4 : Traitement apporté aux graines d'oseille de Guinée fermentées

A la fin de la seconde fermentation, les graines subissent une cuisson à la vapeur (photo A) pour développer les qualités organoleptiques, c'est-à-dire la couleur marron, l'odeur légèrement piquante et la texture peu collante des graines. Ces graines sont ensuite séchées au soleil (photos B et C).



A : Cuisson à la vapeur des graines fermentées ; **B** et **C** : Evolution de l'aspect des graines fermentées cuites à la vapeur suite au séchage ; **D** et **E** : Conditionnement de soubala d'oseille de Guinée.

7. MORINGA CUBE

Nom du projet : Moringacube

Porteur de projet : OUMOULKHER SOUMANA Harouna

Lieu de provenance du porteur de projet : Niamey, Niger

Lieu où l'activité va se dérouler : Niamey

Objectif du projet

Le projet Moringacube vise à produire et commercialiser des bouillons naturels en poudre à base d'ingrédients locaux et de la poudre des feuilles de moringa, notamment de la poudre de Moringa et les épices locaux. Ce projet a pour but de :

- Valoriser les cultures locales.
- Promouvoir une alimentation saine et durable.
- Améliorer la santé des populations en offrant une alternative sans additifs chimiques aux bouillons industriels.

Origine de l'Idée

L'idée de Moringacube est née de la prise de conscience des dangers des additifs chimiques présents dans les bouillons cubes industriels. Soumana Harouna Oumoukher et son équipe, passionnés par les produits naturels locaux et la cuisine locale, ont décidé de créer une alternative saine et savoureuse en utilisant le Moringa et des épices locales. Ce projet allie tradition culinaire et innovation pour répondre aux besoins de santé publique et de valorisation des produits locaux du Niger.

État d'avancement

À ce jour, nous avons vendu 100 boîtes de Moringacube et 10 sachets de poudre de Moringa à 34 clients. De plus, nous avons sécurisé des points de vente stratégiques en établissant des dépôts de vente dans une boutique et une alimentation locale, nous continuons à produire pour augmenter notre visibilité et notre accessibilité pour les consommateurs.

Équipe Concernée

- Soumana Harouna Oumoukher (PDG) : Ingénieur en développement durable des zones rurales.
- Rafiatou Buraima Jimoh : Biochimiste, garantissant la qualité et le développement de nouveaux produits.
- Oumarou Garba Ismael : Agronome, responsable de la qualité des matières premières.
- Rakia Soumana: Responsable de la communication et du développement de la plateforme numérique et du programme d'éducation nutritionnelle.
- Équipe de production : 2 formatrices.

Lieu de Production

L'unité de production est située à Niamey. Pour assurer la disponibilité et la qualité des matières premières à des coûts abordables, nous avons établi les stratégies suivantes :

- Moringa : Nous achetons le Moringa à Niamey, où il est proche, disponible et moins cher grâce à notre collaboration avec des producteurs locaux. Cette proximité réduit les coûts logistiques et garantit une fraîcheur optimale.

- Épices : Nous nous approvisionnons en épices à la fois à Niamey et dans d'autres régions du Niger. À Niamey, nous trouvons des épices courantes, tandis que dans les régions spécifiques qui sont à proximité de la capitale comme Dosso et Tillabéry, nous achetons des épices qui y sont plus disponibles et moins chères. Cela nous permet de bénéficier de la diversité et de la richesse des épices locales à des coûts réduits.

Photos des produits



8. HIBISCUS DE NOURA

Nom du porteur de Projet : HASSANE BOUBAKAR MA Safiatou

Lieu ou l'activité va se dérouler : Niamey

Lieu de production/transformation (connexions avec des producteurs des NUS)

La production aura lieu à Niamey. Je suis déjà en relation avec des productrices d'huile d'arachides à Niamey, des productrices d'oseille de Guinée dans la région de Dosso, des productrices de karité à Gaya dans la région de Dosso également.

Objectif

- Utiliser 99% de matières premières bio/naturelles dans nos cosmétiques.
- Fournir 100% d'informations fiables et utiles à nos clients sur les vertus et la compatibilité avec les composants de nos produits.
- Valoriser l'utilisation des produits naturels en cosmétique.

Etat d'avancement

- Nos produits sont testés par deux personnes l'une sur ses cheveux et l'autre sur la peau.
- Etude de marché effectué sur un échantillon de personnes utilisant différents types de cosmétiques.

Equipe concernée

Pour l'instant je suis la seule. Mais j'aurai besoin d'ouvriers ; livreur et biochimiste pour mener à bien mes activités.

Comment cette idée est née

L'idée est née du constat que j'ai fait sur le manque de cosmétiques naturelles sur le marché à Niamey ; mais également de l'invasion de produits chimiques surtout décapant pour la peau et défrisant sur les cheveux qui créent des problèmes de santé aux utilisateurs souvent irréversibles.

Conclusion

Le bilan des parcours d'accompagnement offerts aux startups est sûrement positif.

- Au point de vue de l'apprentissage, les start-ups ont commencé avec des PowerPoint simples et certaines ne connaissaient pas bien l'outil. Grâce aux formations et au coaching personnalisé, les start-ups ont pu s'améliorer de semaine en semaine. Elles ont perfectionné non seulement l'aspect formel mais surtout le fond de leurs projets, en adoptant une vision plus économique tout en gardant à l'esprit la dimension sociale et environnementale.
- Bien que les projets aient participé à cette action avec de différents niveaux d'activité et stades de développement, tous les projets ont bien progressé au fur et mesure. Pendant les dernières deux semaines du parcours de coaching, les start-ups ont concentré tous leurs efforts en comprenant les priorités, les objectifs, les différents plans d'action de leurs projets.
- Les idées se sont éclaircies et ont permis de mieux présenter les diapositives. Au début les pitch étaient souvent juste de la lecture des slides.

Il est utile aussi de noter que l'organisation de sessions de coaching par WhatsApp a facilité grandement la communication et le travail surtout lorsque la connexion n'était pas bonne du côté des entrepreneurs.

A la fin du coaching, les participants ont développé une aisance et ont su présenter leurs projets dans une façon convaincante et passionnée. Tous les porteurs des projets étaient déterminés à bien réaliser leur pitch, certains, très motivés, étaient demandeur.es de soutien supplémentaire tout au long du coaching.

Au point de vue pratique et économique, bien que des étapes clés aient été franchies, comme la création de prototypes, les premières ventes ou même l'augmentation des ventes et l'élargissement de la gamme des produits pour certains projets plus matures, des besoins d'accompagnement et de financement persistent.

L'appel à l'action pour l'ensemble des porteurs de projets est de mettre en place les plans d'actions personnalisés discutés lors des séances de coaching et basés sur la théorie livrée lors des séances de groupe.