



A.SI.SI.
ONLUS

Le projet

Un projet de solidarité et soustenibilité pour la
transformation et la conservation de produits
alimentaires au SENEGAL

Soutenu par:



Social
Roots



Fondazione
Giacomo Brodolini

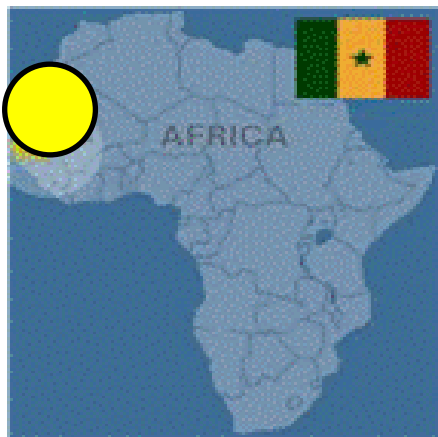


MALANDA

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Propriété réservée - Copyright Malanda



Création d'un centre pilote pour la transformation des aliments, avec l'utilisation de centrales solaires en Foundiougne (Sénégal), en contribuant au développement de l'ensemble de la chaîne de production, la transformation, la conservation et la commercialisation des produits



L'idée est en phase avec le programme
d'investissement NATIONAL du Sénégal

AXES D'INTERVENTION PRIORITAIRE



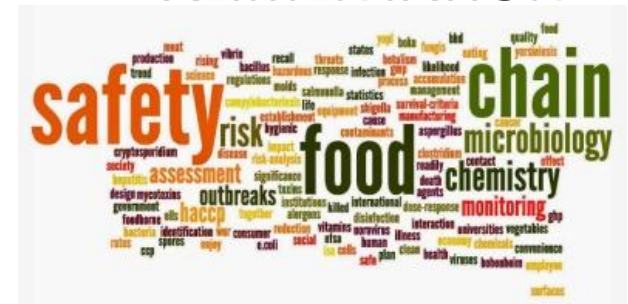
TOURISME



AGRICULTURE



ALIMENTATION



**Le projet MALANDA est conforme à deux
des trois axes prioritaires d'intervention**

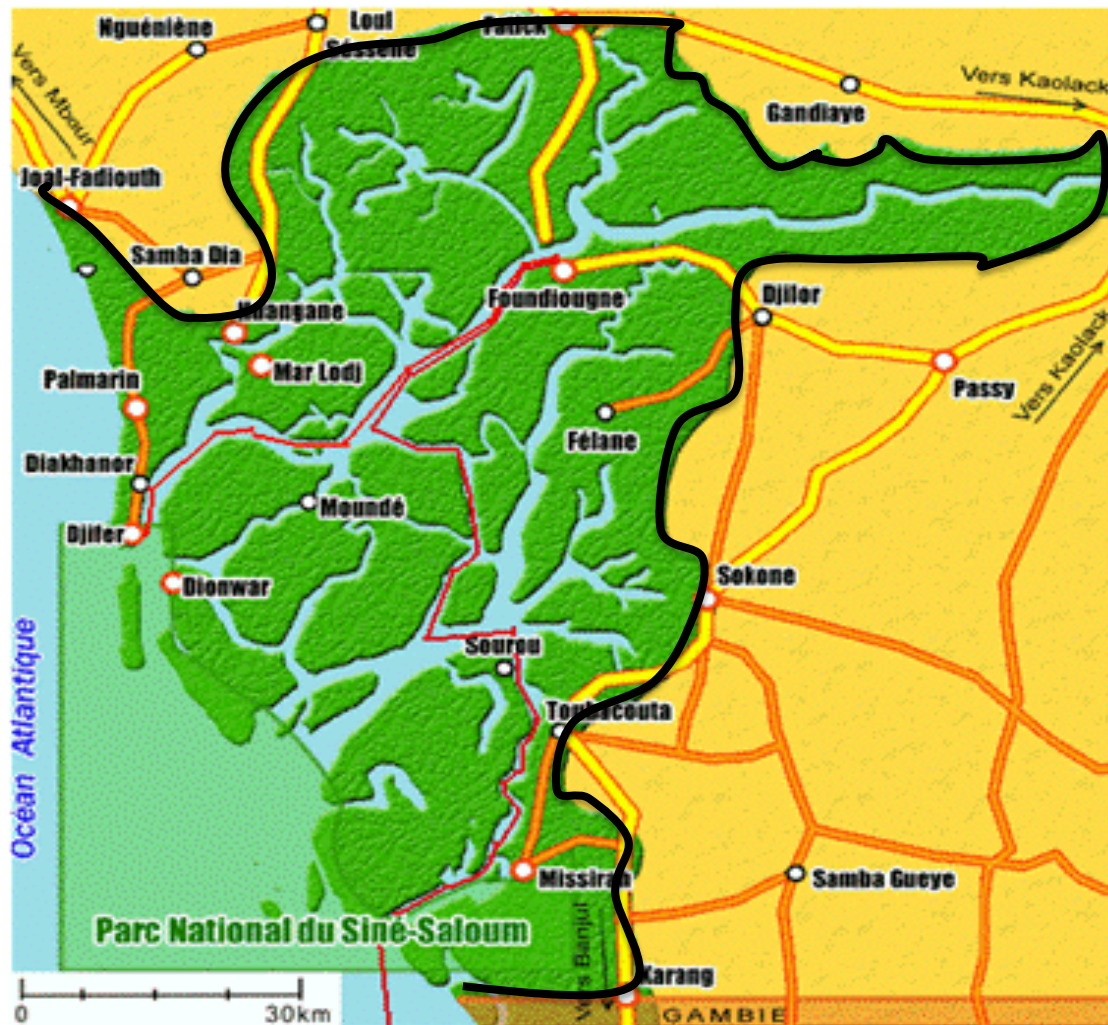


Le projet est basé sur les exigences fondamentales d'une entreprise sociale et répond aux critères suivants:

- **Impact social et environnemental**
- **Durabilité économique**
- **Soutien de la communauté locale**
- **Formation et emploi des femmes**
- **Replication**
- **Innovation de processus**

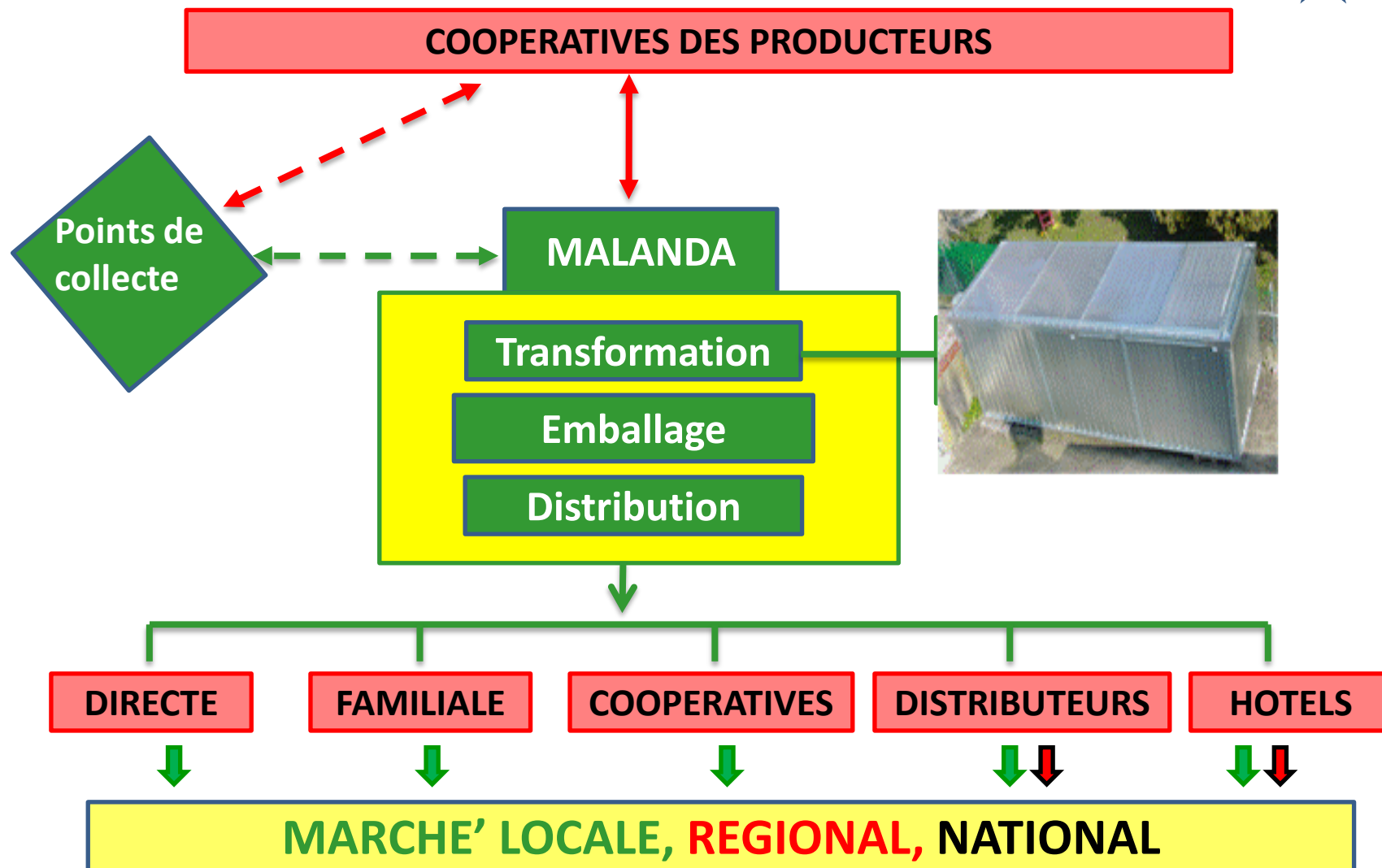


Domaine d'intervention





La chaîne d'approvisionnement agroalimentaire, et de la pêche





Pomme de cajou:

Fruit, sous-produit de l'industrie de noix de cajou. Très riche en sucre (12%) et de la vitamine C (24mg/L). *Source: Ribeiro et al., JNIRS, 24, 77-82 (2016)*
La région de Fatick représente 10% à la production nationale de noix de cajou de haute qualité.



Classement actuel

Produit de saison, est utilisée seulement la graine (noix de cajou – graine externe). La plupart des pommes (85%) est considérée comme **des déchets directement à la recolte**. (Conservation difficile pour la haute teneur en eau).

MALANDA propose sous une forme originale un produit local peu utilisé



Des tranches de pomme partiellement déshydratés
avec la garantie de l'hygiène, la sécurité et la protection de la qualité durable dans le temps.



Hibiscus rouge et blanc (BISSAP)

Riches en vitamine C et des anthocyanines, des anti-oxydants qui améliorent la fonction des vaisseaux capillaires sanguins. Important pour le cœur et une bonne alternative au jus de canneberge.

Source: Huetz de Lemp, Boissons et civilisations en Afrique, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2001, p. 272-274 (ISBN 2-86781-282-8)

Classement actuel

Les fleurs sont cultivés et utilisés traditionnellement dans de fins culinaires, médicales, cosmétiques et pour la préparation de boissons. Le mode de les sécher à l'air ne garantit pas l'hygiène.



MALANDA introduit un nouveau processus de transformation
Fleurs déshydratées, emballés, hygiéniquement sûr pour une meilleure préservation de la qualité dans le temps.



Crevettes de la mer (petites)

Les aliments de base de la cuisine sénégalaise indépendamment du statut social.

Classement actuel

La région de Fatick a une grande zone de delta avec un baie d'environ 70 km et de nombreux villages de pêcheurs.



Important produit de la section locale, actuellement transformé uniquement à la main à l'air sec (absence de normes d'hygiène).

MALANDA introduit un nouveau processus de transformation



Crevettes déshydratées, avec la garantie de l'hygiène,
la sécurité alimentaire et la conservation de la
qualité dans le temps.



Crevettes de la mer

Elles contiennent une bonne quantité des acides gras polyinsaturés (AGPI) et un très bon rapport oméga 3 et oméga 6 (acides gras essentiels - AGE).

Source: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2011.



Classement actuel

La région de Fatick est la zone de production de l'excellence.

Le produit est actuellement commercialisé SEULEMENT frais et surgelé dans les grands centres urbains (supermarchés). Une petite partie **non pelée** est consommée localement après séchage à l'air (pas de garanties d'hygiène).

MALANDA entend diversifier l'offre

Crevettes décortiquées, séchées et emballés avec l'hygiène et la sécurité alimentaire garantie pour une bonne conservation de la qualité dans le temps.





Confiture de pomme de cajou

Classement actuel

SEULEMENT 10% de la production nationale de
pommes de cajou est transformé localement
dans les régions du Sud
Sénégal pour une consommation locale et familiale.



Une fois ouvert le pot doit être consommé à l'absence de chaîne de froid et il
est donc pas commercialisé.

MALANDA introduit un nouveau processus de transformation

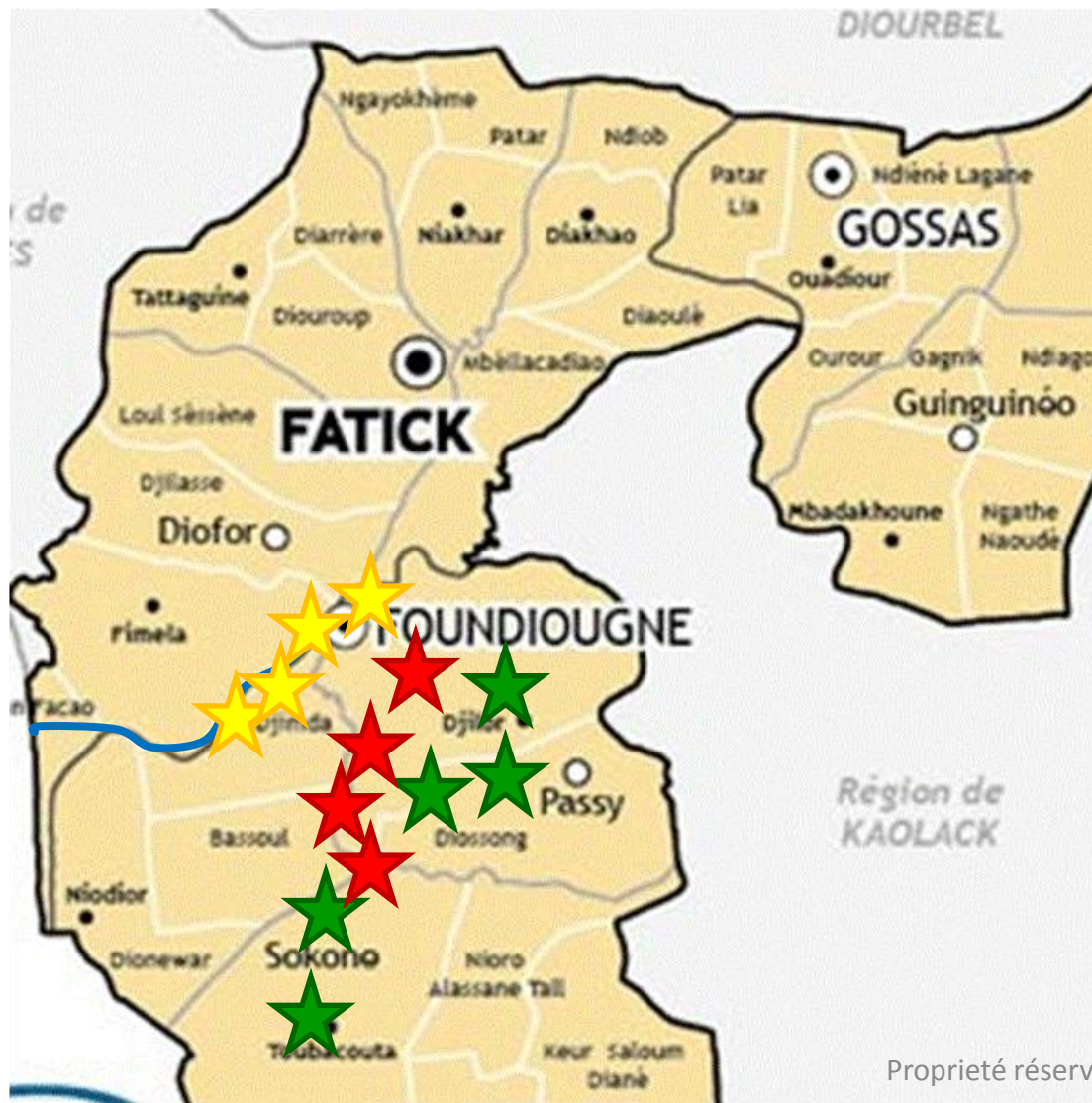
Grâce à la technologie appropriée commencera la production en
améliorant la qualité de la confiture et sa durée de vie.



Cela permettra des nouvelles opportunités de marché et
aussi la récupération des
restes / morceaux de pommes séchées.



Les zones de production



**POMME DE
CAJOU**



BISSAP



**CREVETTES
(Petites et
Moyennes)**



A.SI.SI.
ONLUS

La société



Entité juridique: Coopérative sociale ONLUS

Secteur agro-alimentaire



Localisation: Foundiougne (siège déjà disponible)

Siège opérationnel périphérique (SOP) prévu dans la quatrième année de fonctionnement à Toubacouta (100 km de Foundiougne)

Projet Parrainé par A.SI.SI. (Association Alliance Sénégal - Italie Solidarité et intégration) et le Département de Foundiougne

La cooperative en bref



- ❖ La structure de la cooperative est composée de membres fondateurs qui croient en la validité du projet et en la possibilité d'un développement plus large du modèle d'affaires
- ❖ Les coopératives et les fournisseurs de matières premières contactés ont exprimé un vif intérêt pour la coopération avec Malanda
- ❖ Le Conseil Départemental de Foundiougne a confirmé son soutien et a parrainé cette initiative
- ❖ La nécessité évidente par la population et la politique sociale sans but lucratif adoptée représentent une base solide sur laquelle la cooperative est constituée

LES PROCESSUS DE TRANSFORMATION

MALANDA



**Séchoir
solaire**



Confitures



**contrôle hygiénique
Safety CQ**



- **Optimisation de la capacité des séchoirs par rapport à la saisonnalité des produits (optimisation de processus)**
- **La modularité, l'extensibilité et la flexibilité du système**
- **L'utilisation de la seule énergie solaire**
- **Potentiel productif diversifié**
- **Haute sécurité pour l'opérateur**
- **Simplicité du principe de conception et coût d'exploitation négligeable**
- **Facilité d'utilisation avec une formation minimale**
- **Réutilisation des déchets (économie circulaire)**

Marchés ciblés

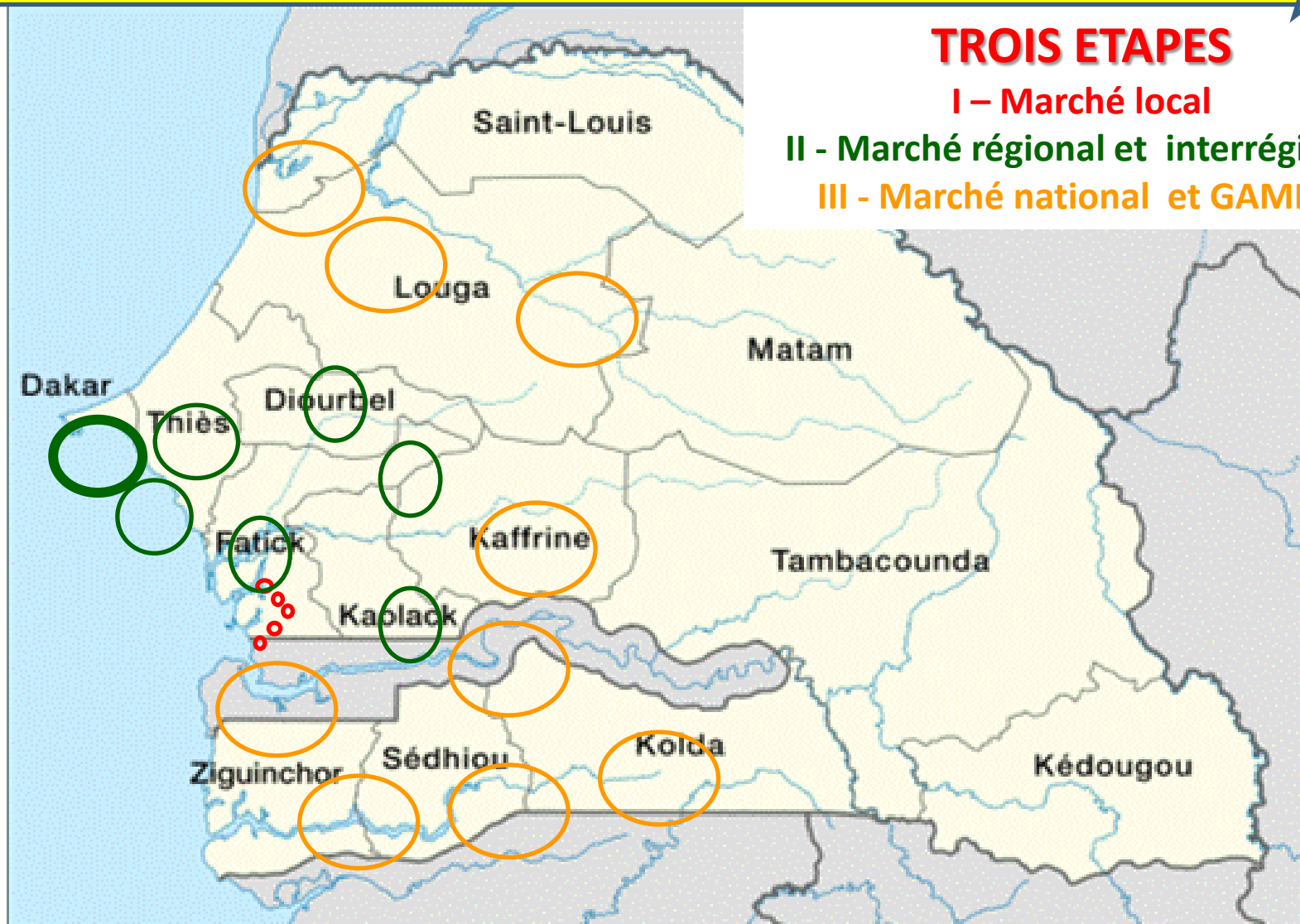


TROIS ETAPES

I – Marché local

II - Marché régional et interrégional

III - Marché national et GAMBIE



Impact environnemental et social



AVANTAGES

Sociaux

- La participation au travail de l'ensemble de la chaîne:
 - Les agriculteurs et les cueilleurs de matières premières
 - Les experts de la transformation et la distribution
- Opportunités pour l'emploi des femmes
- Amélioration de l'état de bien-être pour la qualité, la variété et la disponibilité des produits

De l'environnement et naturels

- Récupération des déchets
- Procédures de collecte, traitement et recyclage des déchets
- Économies d'énergie
- Chauffage de l'eau à l'aide des technologies solaire et photovoltaïque

Impact culturel et relationnel



AVANTAGES

Culturels

- Formation au management, à la gestion et à l'agro-industrie
- Transfert des connaissances dans les sites d'exploitation périphériques
- Transposition des protocoles opérationnels de la transformation
- Programme d'information sur les aliments

Relationnels

- Développement de nouvelles relations avec les intervenants externes
- Création de nouvelles économies d'échelle
- Création d'un réseau synergique entre fournisseurs et distributeurs
- Développement de nouveaux partenariats

Impact économique et productif



AVANTAGES

Économiques et financiers

- Auto-durabilité de l'entreprise à court terme
- Réinvestissement des bénéfices à:
 - Nouvelles lignes de production
 - Réplique du modèle dans d'autres domaines
 - Augmenter l'emploi
- Répartition de l'ensemble de la valeur économique

De productivité

- Sécurité du travail
- Certification de la sécurité alimentaire
- Utilisation d'équipements technologiquement avancés
- Procédures normalisées pour la production et la transformation
- Surveillance et contrôle des organismes indépendants scientifiques



- ✓ Investissement initial technologique 45.000 €
(Y compris les modifications de la réglementation)
- ✓ Exigence du fonds de roulement 42.000 €
- ✓ Production totale 1ère année 25.000 Kg
(pomme de cajou, bissap, crevettes)
- ✓ Le chiffre d'affaires 1ère année 170.000 €
- ✓ EBITDA 1ère année 24.000 € (14 %)
- ✓ Personnel 1ère année 11

BREAK EVEN dans 12 MOIS

Planification du projet



Activité		Mois											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	La création d'entreprise et les accords sectoriels	■											
B	Sélection du personnel	■											
C	La formation et l'évaluation du personnel	■	■	■									
D	Machines et équipements; formulations de produits	■	■	■	■								
E	Essais pilotes		■	■	■	■							
F	Production diverses et des transformés			■	■	■	■	■	■				
G	Les tests de stabilité et durée de conservation			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
H	Marketing et communication			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Compte économique

COMPTE ÉCONOMIQUE	1 ^{re} année	2 ^{re} année	3 ^{re} année	4 ^{re} année
A) Revenus	170.863	248.554	335.337	450.401
B) Coûts de production	88.473	131.283	185.544	262.520
C) OPEX (coûts d'exploitation)	58.355	62.205	75.130	110.550
- Coûts généraux	25.005	28.885	35.830	56.050
- Marketing et publicité	5.000	5.000	6.000	8.000
- Personnel et Management	28.350	28.350	33.300	46.500
D) EBITDA (A-B-C)	24.035	55.066	74.663	77.331
Ammortissements	14.333	14.333	39.433	26.700
Bénéfice / perte de l'exercice	9.702	40.733	35.230	50.631
% Bénéfice	5,68	16,39	10,51	11,24



Le TEAM MALANDA



Pape Niang (Malanda), Annamaria Stellari (CREA-IAA), Antonio Piroso (ManagerItalia Milano), Tiziana Cattaneo (CREA-IAA), Mamadou Lamine Ndao (Malanda), Vittorio Santacroce (ManagerItalia Milano)



Contacts

MALANDA AGRO CENTRE

FOUNDIOUGNE Almadie

www.malanda-agrocentre.com

info@malanda-agrocentre.com

Direttore: Mamadou Lamine Ndao

Tel. +221774270356

[mamadolamine24@gmail.com](mailto:mamadoulamine24@gmail.com)

Dr.ssa Tiziana M.P. Cattaneo (Direttore inc. CREA-IAA)

Via Venezian, 26 – 20133 Milano

tiziana.cattaneo@crea.gov.it

tiziana.cattaneo@outlook.com

02 239557222

**Nous vous remercions de
votre attention**

Toute forme de duplication est interdite sauf autorisation expresse de
l'auteur (Team Malanda)