



A.S.I.S.I.
ONLUS



Progetto

**Un progetto di solidarietà e sostenibilità per la
trasformazione e conservazione di prodotti
alimentari in SENEGAL**

Promosso da:

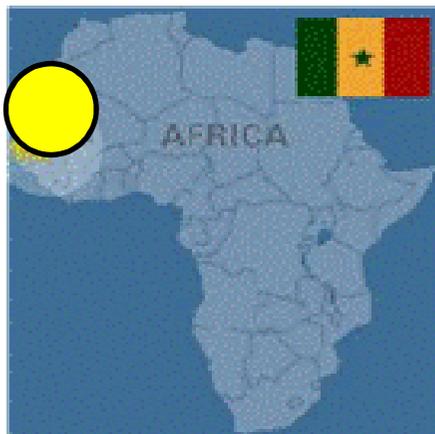


MALANDA



A.SI.SI.
ONLUS

L'idea di business



**Creazione di un Centro Pilota
per la trasformazione agro-
alimentare, con l'impiego di
impianti ad energia solare a
Foundiougne (Senegal),
contribuendo allo sviluppo
dell'intera filiera di produzione,
trasformazione, conservazione
e commercializzazione dei
prodotti**



A.SI.SI.
ONLUS

L'idea di business



L'idea è in linea con il **PROGRAMMA NAZIONALE
DEGLI INVESTIMENTI del Senegal**



ASSI PRIORITARI DI INTERVENTO



TURISMO



AGRICOLTURA



ALIMENTAZIONE



**Il progetto MALANDA è in accordo con
due dei tre Assi Prioritari di Intervento**

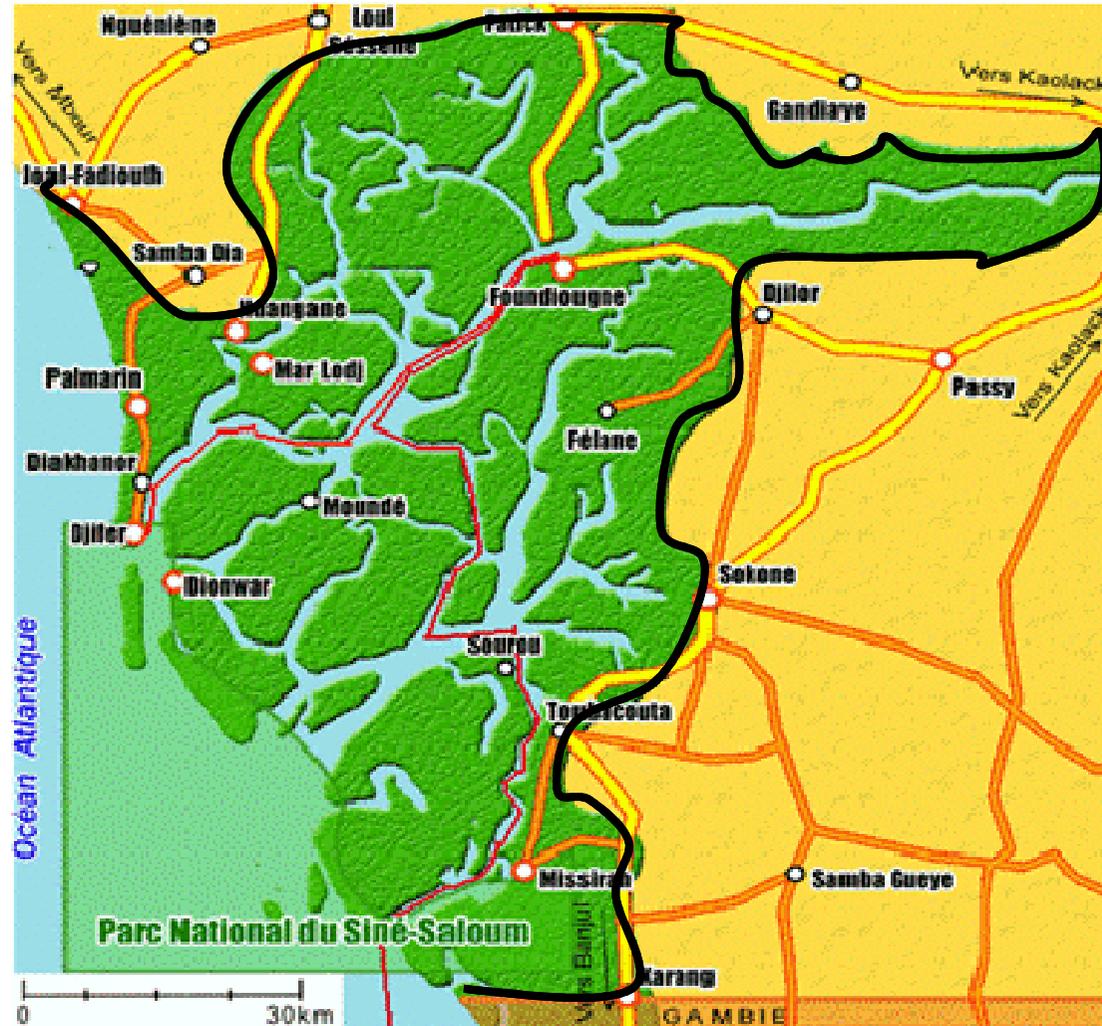


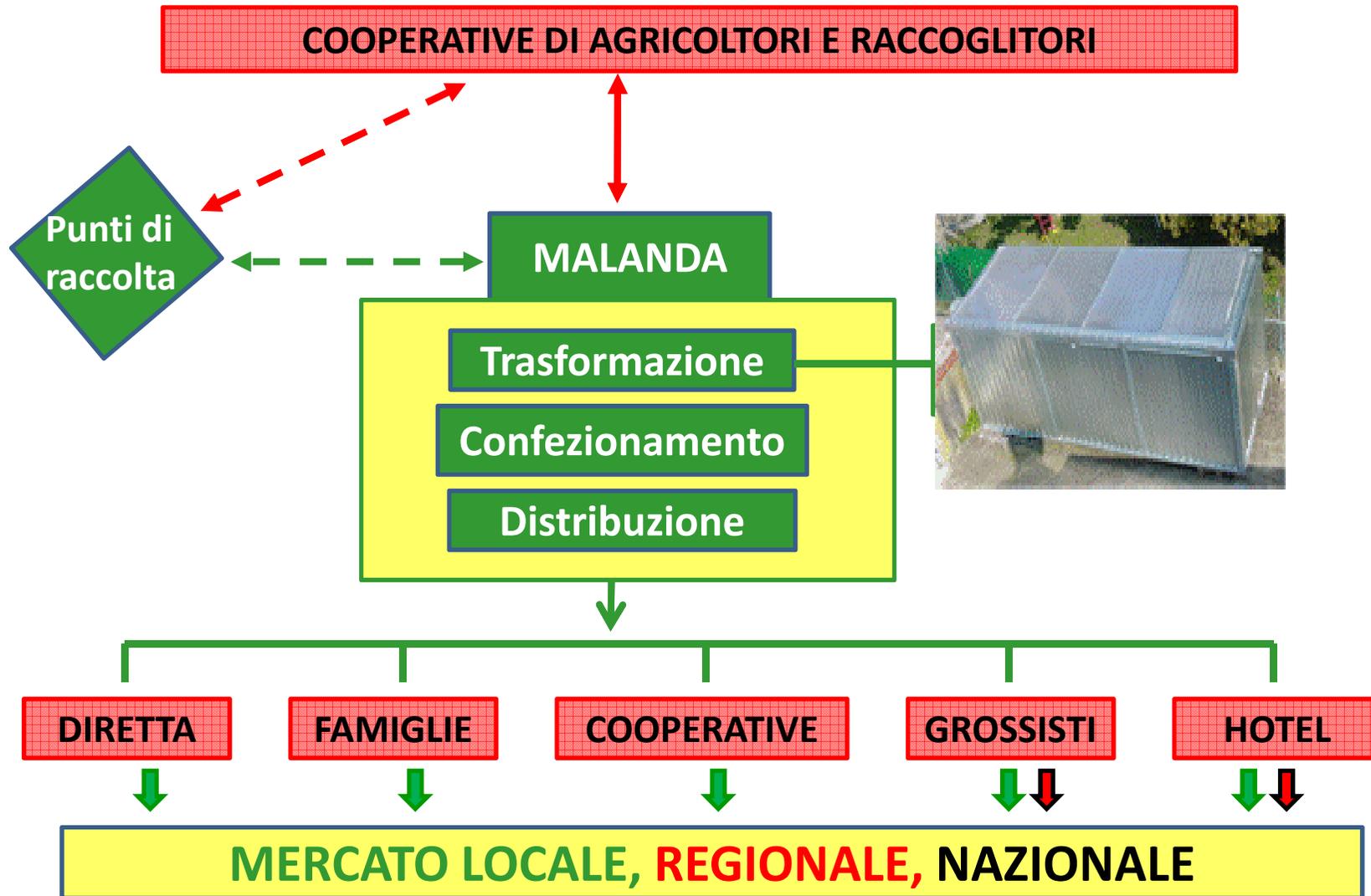
**Il progetto è basato sui requisiti fondamentali di una
Impresa Sociale e risponde ai seguenti criteri :**

- **Impatto sociale e ambientale**
- **Sostenibilità economica**
- **Sostegno della comunità locale**
- **Formazione ed occupazione femminile**
- **Scalabilità**
- **Innovazione di processo**



Area di intervento







Mele (pomme de cajou):

Frutto, sottoprodotto della filiera anacardo.

Ricco in zuccheri (12%) e vitamina C (24mg/L)

Fonte: Ribeiro et al., JNIRS, 24, 77-82 (2016)

La regione di Fatick contribuisce per il 10% alla produzione nazionale di anacardi di alta qualità.

Situazione attuale

Prodotto stagionale, viene usato solo il seme (anacardo – seme esterno).

La maggior parte delle mele (85%) viene considerata **scarto direttamente alla raccolta** (difficile conservazione per l'alto contenuto in acqua).



MALANDA propone in veste originale un prodotto locale poco sfruttato

Spicchi di mela parzialmente disidratati con garanzia di igiene, sicurezza e buona conservazione della qualità nel tempo.



Ibisco rosso e bianco (BISSAP)

Ricchi di vitamina C e antocianine, sostanze antiossidanti che migliorano la funzione dei capillari sanguigni.

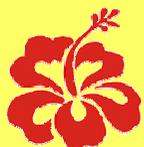
Toccasana per il cuore e ottima alternativa al succo di mirtillo.

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

Situazione attuale

Fiori coltivati , utilizzati tradizionalmente a scopi culinari, medicali , cosmetici e per la preparazione di bevande .

L' attuale processo di essiccamento all'aria non offre garanzie igieniche.



MALANDA introduce un nuovo processo di trasformazione
Fiori disidratati, confezionati, igienicamente sicuri per una migliore conservazione della qualità nel tempo.



Gamberetti di mare

Alimento base della cucina senegalese indipendentemente dallo stato sociale.

Situazione attuale

La Regione di Fatick presenta una ampia zona di delta con un fronte di circa 70 km e numerosi villaggi di pescatori.



Prodotto cardine dell'attività locale, attualmente trasformato solo artigianalmente per essiccamento all'aria (assenza di garanzie igieniche).



MALANDA introduce un nuovo processo di trasformazione

Gamberetti disidratati, con garanzia di igiene,
sicurezza alimentare e migliore conservazione della
qualità nel tempo.



Gamberi di mare

Contengono una buona razione di acidi grassi polinsaturi (PUFA) ed un ottimo rapporto tra omega 3 e omega 6 (acidi grassi essenziali - AGE).

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



Situazione attuale

La regione di Fatick è zona di produzione di eccellenza.

Il prodotto è attualmente commercializzato SOLO fresco e congelato nei grandi centri urbani (Supermercati). Una piccola quota **non decorticata** viene consumata localmente previo essiccamento all'aria (senza garanzie igieniche).

MALANDA intende diversificare l'offerta

Gamberi decorticati, disidratati e confezionati con garanzia di igiene e sicurezza alimentare per

una buona conservazione della qualità nel tempo.





Composta di pomme de cajou

Situazione attuale

SOLO il 10% della produzione nazionale della mela dell'anacardo (pomme de cajou) viene trasformata con procedimento casalingo nelle Regioni del Sud del Senegal per un consumo locale e familiare .



Una volta aperto il vasetto deve essere consumato per assenza della catena del freddo e per questo non viene commercializzato.

MALANDA introduce un nuovo processo di trasformazione

Con una adeguata tecnologia avvierà una produzione migliorando la qualità della composta e la sua conservabilità.

Questo permetterà nuovi sbocchi di mercato e il recupero dei resi/scarti di lavorazione delle mele essiccate a spicchi.





Zone di produzione



**POMME DE
CAJOU**



BISSAP



**GAMBERETTI
GAMBERI**



A.SI.SI.
ONLUS

L'impresa



Soggetto giuridico: Cooperativa Sociale ONLUS

Comparto agro-alimentare



Localizzazione: Foundiougne (sede già disponibile)

Sede Operativa Periferica (SOP) a Toubacouta a 100 km da Foundiougne

Progetto Patrocinato da A.SI.SI. (Associazione Alleanza Senegal – Italia Solidarietà&Integrazione) e il Dipartimento di Foundiougne



L'impresa in sintesi

- ❖ **La compagine societaria è composta da soci fondatori che credono nella validità del progetto e nella possibilità di un ampio sviluppo del modello di business**
- ❖ **Le cooperative e i fornitori delle materie prime contattati hanno espresso un forte interesse alla collaborazione con Malanda**
- ❖ **Il Dipartimento di Foundiougne ha dichiarato e confermato il suo supporto e il patrocinio all'iniziativa**
- ❖ **Il bisogno evidente da parte della popolazione e la politica sociale non lucrativa adottata rappresentano una solida base su cui si fonda l'impresa**



I processi di trasformazione

MALANDA



**Essiccatore
solare**



Conserve



**Controllo qualità igienica
Safety CQ**



- **Ottimizzazione della capacità degli essiccatori in relazione alla stagionalità dei prodotti (ottimizzazione di processo)**
- **Modularità, espansibilità e flessibilità dell'impianto**
- **Utilizzo della sola energia solare**
- **Diversificate potenzialità produttive**
- **Elevata sicurezza per l'operatore**
- **Semplicità del principio costruttivo e costo di esercizio trascurabile**
- **Facilità d'uso con un minimo percorso formativo**
- **Riutilizzo dei prodotti di scarto (economia circolare)**



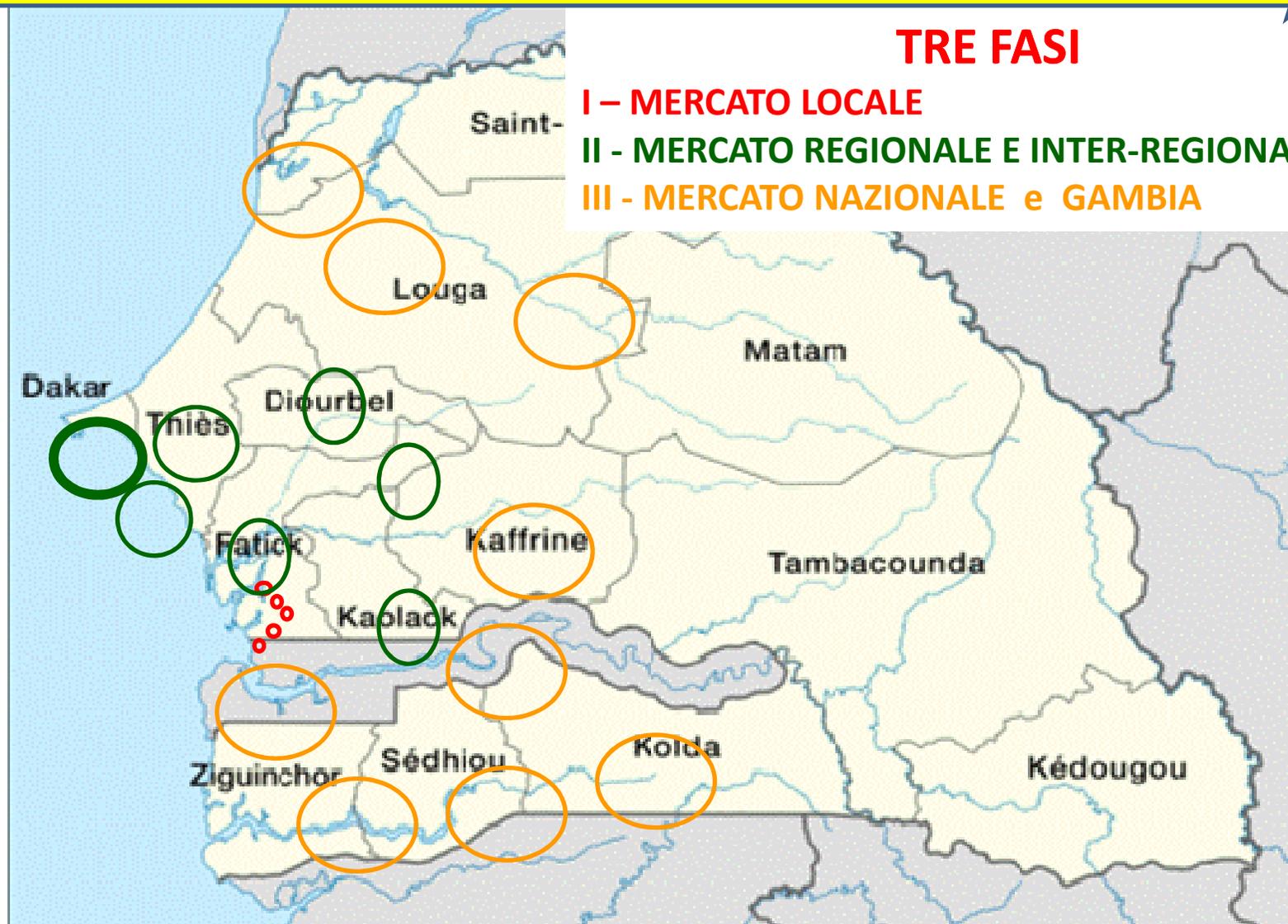
Mercati target

TRE FASI

I – MERCATO LOCALE

II - MERCATO REGIONALE E INTER-REGIONALE

III - MERCATO NAZIONALE e GAMBIA





Impatto economico e produttivo

BENEFICI

Economici e finanziari

- Auto-sostenibilità dell'impresa a breve termine
- Re-investimento dei profitti per :
 - Nuove linee di produzione
 - Replica del modello in altre zone
 - Incrementare l'occupazione
- Distribuzione dell'intero valore economico generato

Produttivi

- Procedure di garanzia di sicurezza sul lavoro
- Certificazione della sicurezza alimentare
- Utilizzo di impianti tecnologicamente avanzati
- Procedure standardizzate di produzione e trasformazione
- Supervisione e controllo di Enti Scientifici indipendenti



Impatto sociale e ambientale

BENEFICI

Sociali

- Coinvolgimento occupazionale su tutta la filiera:
 - Coltivatori e raccoglitori di materie prime
 - Esperti della trasformazione e distribuzione
- Opportunità di impiego femminile
- Miglioramento dello stato di benessere per la qualità, varietà e disponibilità di prodotti alimentari

Ambientali e Naturali

- Abbattimento degli sprechi
- Procedure di raccolta, trasformazione, smaltimento e riciclo dei rifiuti
- Risparmio energetico
- Riscaldamento dell'acqua mediante tecnologie solari e fotovoltaiche



Impatto culturale e relazionale

BENEFICI

Culturali

- Formazione professionale manageriale, gestionale e agro-alimentare
- Trasferimento della formazione e delle conoscenze nelle Sedi Operative Periferiche
- Recepimento di protocolli operativi di trasformazione
- Programma di informazione alimentare

Relazionali

- Sviluppo di nuove relazioni con gli stakeholder esterni
- Creazione di nuove economie di scala
- Creazione di una rete sinergica tra fornitori e distributori
- Sviluppo di nuove partnership



KEY FIGURES



- ✓ Investimento tecnologico iniziale 45.000 €
(compreso adeguamenti normativi)
- ✓ Fabbisogno capitale circolante operativo 42.000 €
- ✓ Produzione complessiva 1[^] anno 25.000 Kg
(pomme de cajou, bissap, gamberetti)
- ✓ Ricavi 1[^] anno 170.000 €
- ✓ EBITDA 1[^] anno 24.000 € (14 %)
- ✓ Personale 1[^] anno 11

BREAK EVEN in 12 MESI
BREAK EVEN IN 12 MESI



Pianificazione del progetto



Attività		Mesi												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A	Creazione impresa e accordi di filiera	■												
B	Selezione del personale	■												
C	Formazione del personale e valutazione	■	■	■										
D	Macchinari e attrezzature; formulazioni di prodotto	■	■	■	■									
E	Prove pilota		■	■	■	■								
F	Produzioni differenziate di trasformati			■	■	■	■	■	■					
G	Prove di stabilità e di durata commerciale			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
H	Marketing e comunicazione			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



Conto economico 4 anni



CONTO ECONOMICO PROSPETTICO	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
A) Ricavi dalla produzione	170.863	248.554	335.337	450.401
B) Costi della produzione	88.473	131.283	185.544	262.520
C) OPEX	58.355	62.205	75.130	110.550
- Costi generali	25.005	28.885	35.830	56.050
- Spese marketing	5.000	5.000	6.000	8.000
- Costi personale staff	28.350	28.350	33.300	46.500
D) EBITDA (A-B-C)	24.035	55.066	74.663	77.331
Ammortamenti	14.333	14.333	39.433	26.700
Risultato ante imposte	9.702	40.733	35.230	50.631
Imposte	0	0	0	0
Utile /Perdita di Esercizio	9.702	40.733	35.230	50.631
% Utile	6	16	11	11



Il 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)



Contatti

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

Ogni forma di duplicazione è vietata salvo esplicita
autorizzazione degli autori (Team Malanda)