

	<p>Une start-up nigérienne propose de la tomate de Doguéraoua, du paprika (poivron rouge de Diffa) et de l'ail d'Agadez dans un sachet dose de 10 g pour remplacer le concentré de tomate ou les bouillons cube de l'agro-industrie mondiale.</p>
---	--

7 Avril 2023



Pour nous, au RECA, c'est la « nouvelle génération » des transformatrices. Ces entrepreneuses ou entrepreneurs (les deux se disent) ont fait des études supérieures et décident de se lancer dans l'entrepreneuriat. Voici la présentation d'une de ces promotrices et de son premier produit.

Fatiha ZOULADAINI est une jeune Ingénieure Agroalimentaire Option Qualité, Environnement et Sécurité Sanitaire des aliments à l'Université Sidi Mohamed Ben Abdellah de Fès (Maroc). Elle est spécialisée en contrôle de qualité des aliments. Elle est lauréate de deux prix lors des concours universitaires au Maroc sur l'innovation : 1^{er} prix CURI (Centre Universitaire Régional d'Interface) pour son projet culture de la tomate sous serre et le 2^{ème} prix lors d'un concours organisé par les étudiants Nigériens au Maroc. Elle a effectué un stage en pisciculture à AIN Aghbal dans la ville d'Azrou puis dans l'industrie agroalimentaire à Coca-Cola (stage interrompu à cause du Covid-19). A la fin de ses études, de retour au pays, elle effectua plusieurs stages à AKAKOS puis à la SEEN et à Niger Lait.

Forte de toutes ses expériences et fortement attachée à son projet de développement de **la chaîne de valeur tomate**, la promotrice décide d'arrêter les stages et se lance en entrepreneuriat. Elle créa en février 2022 son **entreprise individuelle dénommée AB Nature** (« AB » en hommages à sa mentore Professeure Amina Bouseta décédée et « nature » parce que l'entreprise prône pour les produits naturels sans ajout de conservateur, ni colorant). Son objectif est de permettre à tout le Nigérien, quel que soit son revenu de pouvoir acheter et utiliser un produit équilibré, riche, de qualité et naturel dans son quotidien.

Consciente des pertes de culture de tomate qui est non seulement un aliment riche en nutriments mais aussi un aliment qui constitue la base de la cuisine au Niger. La promotrice a eu l'idée de transformer la tomate locale en poudre assaisonnée au paprika et l'ail afin d'optimiser son utilisation et faciliter sa disponibilité à tous les ménages quelques soit la période de l'année et à un prix accessible. La tomate en poudre est une alternative locale pour remplacer la tomate concentrée dans les préparations des sauces.



La promotrice a commencé ses activités sous forme de petit commerce de bouche à oreille et commercialise dans le magasin Dan Takoussa. Rapidement le produit a suscité l'intérêt des consommateurs.

Pour accroître sa capacité de production et faciliter la disponibilité de son produit sur les marchés et boutiques de quartiers de Niamey, **la promotrice a sollicité l'appui du financement à coût partagé dans le cadre de la convention entre le Fonds d'investissement pour la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (FISAN) et la Banque Agricole du Niger (BAGRI).**

Aujourd'hui la promotrice dispose d'un local dédié à la transformation de la tomate qui va du séchage, broyage et conditionnement afin de garantir la qualité de ses produits tout au long du processus de fabrication. Elle dispose d'une boutique à la devanture du local de production. L'entreprise a déjà créé cinq emplois directs.



Après deux ans d'expérimentation, l'entreprise vient de lancer son premier produit du nom de Guimbiya (en français princesse parce que chaque plat se doit d'être unique, épuré et délicieux telle une princesse), de la tomate séchée en poudre assaisonnée au paprika et à l'ail, cent pour cent naturel, sans ajout de colorants ni des conservateurs. Ce condiment est conditionné dans des petits sachets de 10 g à 100 F pour une sauce de 4 à 5 personnes.

Pour fabriquer ses produits, l'entreprise s'approvisionne en tomate auprès des producteurs de Doguéraoua, qu'elle sèche à Tahoua et conditionne dans des sachets en plastiques. La tomate séchée est envoyée à Niamey pour être traitée et ensuite mélangée avec le paprika et l'ail. L'ensemble des ingrédients est broyé, tamisé et conditionné dans des petits sachets garantissant la conservation. Tout le processus de fabrication est contrôlé et les personnels sont formés sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

Le défi de la promotrice est d'assurer l'acceptabilité de son nouveau produit sur le marché avant de passer à d'autres produits en cours de formulation.

Contact : +227 91515770. Mail : abnature22@gmail.com

