



MINI-USINES DE TRANSFORMATION AS-FOOD :
une solution innovante pour dynamiser et pérenniser
votre activité de transformation agricole



AS-FOOD 
Food technology with social impact

LES DÉFIS DES TRANSFORMATEURS

En tant que transformateur, **vosre objectif est de développer une activité rentable et pérenne**. Vous êtes aussi désireux de **soutenir votre communauté rurale** en lui offrant des débouchés et des emplois.

Vous devez cependant faire face à **plusieurs défis** :

- En termes de rentabilité et de développement de l'activité : **vos usines ne tournent souvent qu'une partie de l'année pour transformer un type de récoltes**. Elles manquent de flexibilité pour pouvoir transformer d'autres productions agricoles pendant d'autres saisons et être utilisées sur une plus longue période
- En termes de qualité des produits finis : à cause des temps de transport qui dégradent les récoltes, **la qualité n'est pas toujours à la hauteur des circuits de distribution** dans votre pays ou à l'export

• En termes de main d'œuvre : parce que votre activité est incertaine et pas toujours rentable, il vous est **difficile de proposer des emplois pérennes avec des salaires attractifs**. Ceci rejaillit sur la motivation, la formation et les compétences techniques de votre main d'œuvre.

• En termes de financement : les investissements pour développer l'activité peuvent être importants et **les financements sont difficiles à obtenir**.

• En termes de commercialisation : **vous ne maîtrisez pas toujours la commercialisation en aval** avec une bonne connaissance des circuits et de la négociation.



UNE NOUVELLE SOLUTION DE TRANSFORMATION POUR VOUS AIDER À RÉPONDRE À CES DÉFIS

Fondée en 2016 par des entrepreneurs d'Afrique et d'Europe, AS Food (African Sustainable Food) est **une entreprise à mission** qui offre des solutions innovantes pour mieux valoriser les récoltes, développer l'industrie agro-alimentaire et améliorer les revenus des petits agriculteurs en Afrique. Elle propose **une solution très innovante de transformation**

de fruits et légumes, permettant d'accroître les quantités et la qualité de vos produits finis, de diversifier les types de récoltes que vous transformez, tout en vous donnant accès à des financements, de bonnes conditions de travail, ainsi que des services associés de maintenance et d'aide à la commercialisation.



LES MINI-USINES DE TRANSFORMATION : UNE SOLUTION TECHNOLOGIQUE POUR MIEUX VALORISER LES RÉCOLTES

As Food propose des **mini-usines de transformation, transportables par camion sur les lieux de récolte**, avec tous les services **d'accompagnement** et de maintenance nécessaires à leur bon fonctionnement.

Ces mini-usines transportables offrent de nouvelles perspectives en répondant à 2 types de problèmes :

- *En évitant des temps de transport préjudiciables, elles permettent de limiter les pertes post-récoltes ;*

- *Parce qu'elles sont transformables et adaptables à différents types de fruits et de légumes, elles peuvent être utilisées tout au long de l'année sur plusieurs types de récoltes.*



VOS DÉFIS RELEVÉS

Grâce aux mini-usines et aux services appropriés, vous pouvez répondre à l'ensemble de vos défis :

- **Développement et rentabilité :**

les mini-usines vous donnent **accès à de nouvelles récoltes sur une plus grande partie de l'année**. En cas de besoin, des services de maintenance et de réparation efficaces sont assurés par AS Food.

- **Qualité :**

vos récoltes sont transformées très rapidement, avant qu'elles ne se dégradent, par des mini-usines répondant à des critères de fabrication exigeants. Il en résulte **une qualité des produits finis élevée et constante**.

- **Main d'œuvre :**

une activité plus rentable permet d'offrir **de meilleures conditions de travail ainsi que des salaires plus attractifs**. Et parce qu'AS Food propose aussi des **services de formation**, la main d'œuvre est compétente et impliquée

- **Financement :**

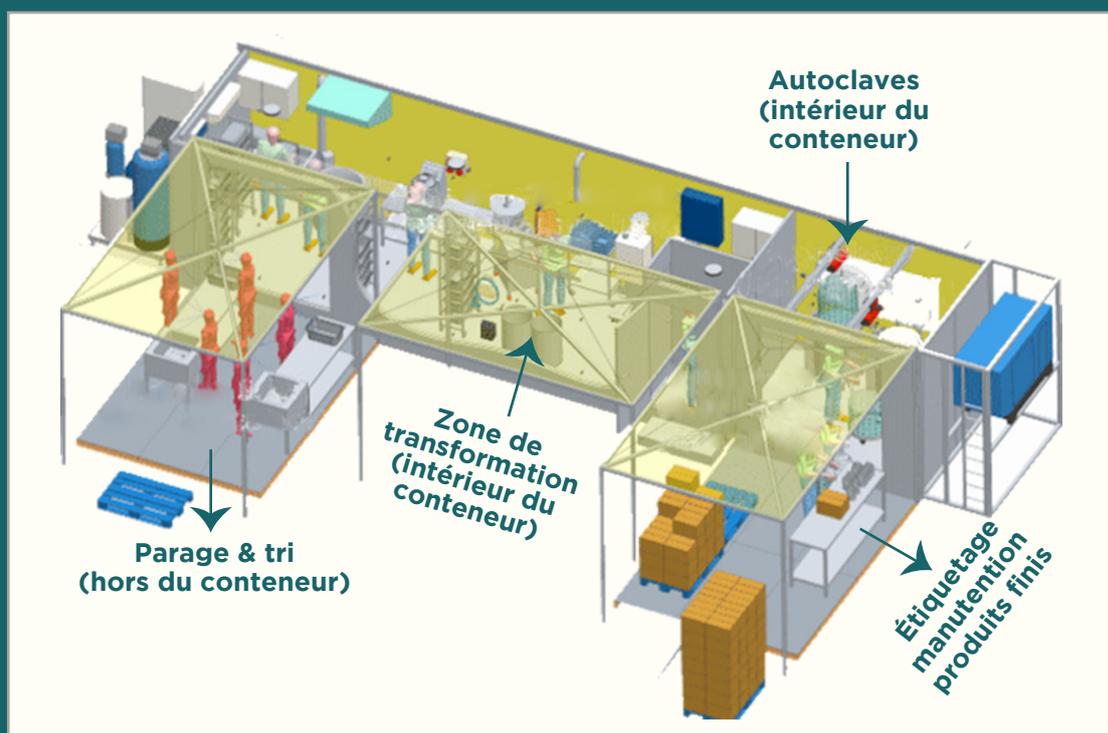
grâce à ses partenariats, AS Food peut **vous accompagner pour l'obtention de financements**.

- **Commercialisation :**

AS Food peut vous proposer des **services d'aide à la commercialisation** des produits finis.



COMMENT SE PRESENTE LA MINI-USINE AS FOOD ?



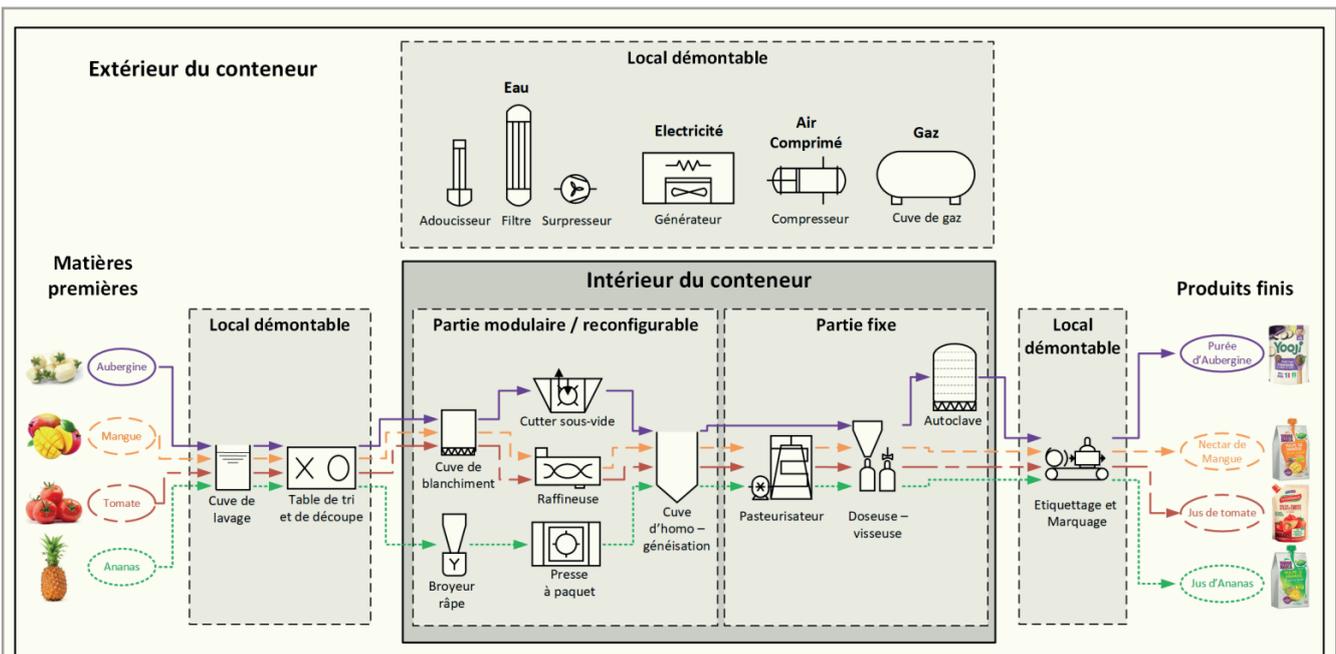
- Quels sont les fruits et légumes que la mini-usine peut transformer :

mangue, ananas, pomme de cajou, aubergine, gombo, tomate (liste non exhaustive, nous consulter pour les produits non cités)

- Sous quelle forme les produits sont-ils transformés :

purée, jus ou nectar, conditionnés dans des doypacks (d'autres conditionnements sont envisageables, suivant la demande).

F O N C T I O N N E M E N T D É T A I L L É D E L A M I - U S I N E





EN RÉSUMÉ, POURQUOI CHOISIR LA SOLUTION AS FOOD

1 Pour une activité de transformation plus rémunératrice et plus rentable, grâce à l'augmentation des quantités et de la qualité de vos produits finis.

3 Pour un accès facilité à des financements et à un accompagnement commercial.

2 Pour offrir de bonnes conditions de travail et des salaires attractifs à vos employés.

4 Pour contribuer au développement et au bien-être des communautés rurales avec lesquelles vous travaillez.



UNE SIMULATION DE RETOUR SUR INVESTISSEMENT AS-FOOD

Un chiffrage pour la Côte d'Ivoire, s'appuyant sur des données réalistes, montre que la mini-usine peut générer une marge annuelle de 123 260 € à partir de 4 récoltes. Les prix publics des produits finis dans la distribution sont extrêmement compétitifs :

INVESTISSEMENT INITIAL DANS LA MINI-USINE : **377 507 €**

Quantités transformées et marges générées :

Produits transformés	Volume transformé (Tonnes)	Nombre de sachets	Prix de revient unitaire	Markup Opérateur 25%
Purée aubergine (sachets de 400g)	21,10	52 762	0,67 €	8 792 €
Purée de Tomate non concentrée (sachets de 400g)	21,10	52 762	0,81 €	10 708 €
Nectar de Mangue (sachets de 500 ml)	202,61	405 220	0,49 €	49 405 €
Nectar d'Ananas (sachets de 500 ml)	202,61	405 220	0,54 €	54 355 €
TOTAL	447,43	915 964	0,13 €	123 260 €

Prix public des produits finis et comparaison avec la concurrence :

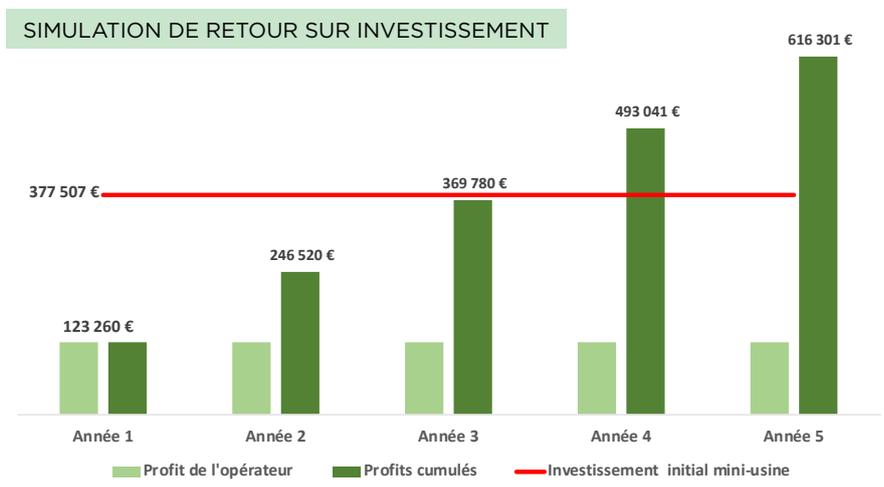
Produits transformés	Prix de vente distributeurs*	Prix public HT**	Prix public unitaire TTC (TVA 18%)	Prix Public TTC moyen constaté
Purée aubergine (sachets de 400g)	0,92 €	1,15 €	1,35 €	2,69 €
Purée de Tomate non concentrée (sachets de 400g)	1,12 €	1,40 €	1,65 €	1,43 €
Nectar de Mangue (sachets de 500 ml)	0,67 €	0,84 €	0,99 €	0,76 €
Nectar d'Ananas (sachets de 500 ml)	0,74 €	0,92 €	1,09 €	1,16 €

* Incluant 10% de coûts de commercialisation

** Markup distributeur 25%

Dans ce scénario réaliste, l'investissement initial dans la mini-usine de 377 507 € est récupéré en un peu plus de 3 ans :

Nous contacter pour une simulation détaillée.



NOTRE ÉQUIPE



Victor NONO

Ingénieur en informatique et diplômé du Master in Business Administration (MBA) de l'École des Hautes Etudes Commerciales (HEC) à Paris.

Fils de petits agriculteurs du Cameroun, Victor est engagé, depuis son adolescence, dans la recherche de solutions pour améliorer les conditions de vie des petits agriculteurs et des habitants des zones rurales en Afrique, en particulier via l'entrepreneuriat.

Victor est Président de ASFOOD International



Christophe BONAZZI

ingénieur agronome de AgroParisTech et Docteur en Economie Industrielle de l'école des Mines, Paris
Ex-Directeur Général FINSECUR (finsecur.com)

Fondateur et co-gérant WEBISTEM (webistem.com)



Timoty SAVOURE

Ingénieur en agro développement international, titulaire d'un doctorat en ingénierie de la transformation alimentaire.

Il a plus de 3 ans d'expérience sur le terrain en Afrique de l'Ouest (Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Ghana, Libéria, Sénégal et Togo).



Pierre-Jean QUINTO

Ingénieur des industries alimentaires de AgroParisTech, diplômé d'agronomie tropicale, concepteur-développeur d'applications informatiques.

Pierre-Jean a géré des unités industrielles agro-alimentaires dans différents secteurs : biotechnologies, plats cuisinés, boissons, malterie, pâtes-couscous et semoule.



Marilou SIKI

Ingénieur en systèmes embarqués et véhicule autonome, issue de l'école d'ingénieur généraliste ESIGELEC.

Marilou est chargée de la supervision à distance des unités mobiles. Elle pilote, à ce titre, la conception et la mise au point du système d'Hypervision des unités mobiles de ASFOOD Intl.

NOS PARTENAIRES







NOUS CONTACTER



contact@as-food.com



+33 458 00 37 96 / +33 623 86 46 79



Email : hello@asfood.agro



www.as-food.com



3 Avenue Marie Reynoard (bureaux)
38100 Grenoble - FRANCE



@asfood