



INNOVATION SERIES

FICHE D'ENTREPRISE



MANGO-SO SARL
TOUSSIANA, BURKINA FASO
ALICE.RIOUALL@MANGO-SO.COM
WWW.MANGO-SO.COM

À PROPOS DE MANGO-SO SARL

- Statut de l'entreprise : Société à responsabilité limitée, fondée en 2000 ;
- Nombre d'employés : 22 travailleurs (à temps plein) dans l'administration, dont six femmes, et 478 travailleurs (à temps partiel) dans des domaines non-managériaux, dont 450 femmes.



Alice Fatoumata RIOUALL, PDG

Alice a étudié l'agrobusiness à l'université polytechnique de Bobo Dioulasso au Burkina Faso. Elle a commencé à sécher les mangues

dans une micro-entreprise du domaine informel à Ouagadougou de 1992-1999. En 2000, elle quitte la capitale pour s'installer au cœur des vergers de mangues à Toussiana, province des Hauts Bassins, et débute sa propre activité de séchage des mangues. Elle se forme également à la gestion et aux techniques de séchage afin d'améliorer la qualité de ses production.

Alice est la présidente de l'association *Le Cercle des Sécheurs*, un groupement professionnel de producteurs et de commerçants de mangues séchées.

MODÈLE D'ENTREPRISE

La mission principale de Mango-So est de contribuer à la lutte contre la pauvreté par la création d'emplois, en particulier pour les femmes, en leur offrant une autonomie financière et des compétences techniques dans le secteur de la transformation des fruits et légumes.

Les trois principales valeurs de Mango-So sont la qualité, l'innovation et la solidarité. Son modèle d'entreprise est axé sur le développement du secteur des fruits et légumes dans le pays en :

- Promouvant la valeur ajoutée par la transformation ;
- Renforçant les connaissances locales ;
- Renforçant la sécurité alimentaire grâce à des produits de bonne qualité ;
- Crément des liens solides entre les clients, les travailleurs et les communautés ;
- Soutenant les communautés et les familles rurales par la promotion de réseaux de solidarité.

Cette série d'événements est organisée par la PAFO et le COLEACP. Ce dernier opère dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne, avec le soutien de l'Agence française de Développement.

Alice Riouall a créé Mango-So en 2001 avec l'idée d'utiliser les moyens traditionnels de transformation et de conservation pour le séchage des mangues. Pour ce faire, Alice a été soutenue par l'ONG suisse *Centre Ecologique Albert Schweitzer* (CEAS) qui lui a fourni la formation sur la technique de séchage. Elle a commencé à utiliser un séchoir Attesta, fabriqué en bois par des artisans locaux, qui fonctionne au gaz sans ventilation forcée (séchage statique par convection naturelle).

Mango-So a augmenté son volume de production séchée avec l'acquisition de sept séchoirs tunnels à partir de 2012. Les types de séchoirs sont

importés d'Afrique du Sud et fonctionnent au gaz, à l'électricité et à la ventilation forcée (séchage dynamique).

Mango-So anticipe constamment les évolutions du marché pour répondre aux besoins des consommateurs et rester compétitif sur différents marchés, par exemple la confiture de mangue pour le marché européen, les tomates séchées pour la population locale.

DES RELATIONS SOLIDES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS

Mango-So s'approvisionne en mangues fraîches auprès d'un groupe de producteurs locaux. L'entreprise les a aidés à créer et à se structurer en tant qu'organisation de producteurs et les rémunèrent selon le prix conventionnel du marché fixé tous les ans par une organisation de producteurs (APROMAB).

Mango-So dispose d'une salle de réunion de 125 m² d'un vidéo projecteur et peut recevoir jusqu'à 60 personnes. Mango-So dispense une formation à tout nouvel personnel, ainsi que des formations supplémentaires selon les besoins pour la certification HACCP, biologique, FLOCERT, ainsi que pour la qualité.

Les mangues fraîches sont fournies à Mango-So par un groupe d'environ 36 producteurs, dont 20 possèdent la certification « biologique » et Commerce équitable. Pendant la campagne de production de la mangue (qui dure 4 à 5 mois), Mango-So emploie en outre environ 500 travailleurs, dont 80% de femmes (transformation et conditionnement).

Les noix de coco sont importées de Côte d'Ivoire. Pendant la période de récolte des noix de coco, Mango-So emploie environ 250 travailleurs, dont 80% sont des femmes.



PRODUITS COUVERTS ET MARCHÉS

Mango-So transforme principalement la mangue et la noix de coco, dont 90 % sont exportés vers les marchés internationaux, principalement vers Europe. La gamme de produits Mango-So comprend des mangues séchées, des confitures et des sirops de mangue. La noix de coco transformée se présente uniquement sous forme de copeaux de noix de coco séchée.

La mangue séchée est produite à partir de la variété de mangue Amélie, Brooks, Kent ou Lippens.

Mango-So produit également des chips de noix de coco séchées.

Mango-So transforme également des légumes, mais dans une moindre mesure que la mangue et la noix de coco. Les tomates séchées sont principalement destinées au marché domestique.

Mango-So a la certification biologique depuis 2001, et les certifications HACCP et commerce équitable depuis 2017.



INNOVATIONS : ÉTAPES IMPORTANTES ET PLANS D'EXPANSION

Mango-So a débuté son activité avec un investissement initial de 10 millions de francs CFA. Après des auto-investissements successifs, l'investissement global réel est estimé à près de 900 millions de francs CFA.

Mango-So a été l'un des bénéficiaires du [Programme d'appui aux filières agro-sylo-pastorales \(PAFASP\)](#), un projet de diversification agricole et de développement des marchés, mené au Burkina Faso et financé par la Banque mondiale. Ce projet a permis à Mango-So de recevoir en 2012 un second type de séchoir, appelé séchoir tunnel.

Mango-So a également investi dans la modernisation des vergers de ses fournisseurs producteurs de mangues, ainsi que dans la formation de son personnel clé pour la gestion du système de qualité sanitaire au niveau des opérations post-récolte.

Depuis 2018, Mango-So a également bénéficié de différents soutiens du COLEACP sous forme d'un accompagnement à l'auto-évaluation et de formations sur la négociation commerciale, la gestion des litiges commerciaux, l'optimisation de la gestion des stations de conditionnement, la formation qualifiante pour les contrôleurs internes GLOBALG.A.P., la Covid-19 et la gestion de la qualité sanitaire. L'entreprise a en outre été accompagnée techniquement dans le diagnostic et la réduction des déchets de mangues à travers le processus de transformation.

Deux investissements futurs sont prévus pour développer l'activité de Mango-So. Tout d'abord, un investissement visant à diversifier la gamme de produits de Mango-So en y ajoutant la transformation des noix de cajou. Pour ce faire, Mango-So prospecte des fournisseurs internationaux d'infrastructures, notamment au Vietnam et en Inde.

L'autre investissement vise à assurer l'autonomie de Mango-So dans la production d'intrants fruitiers. Mango-So dispose de 180 ha de terre agricole pour créer son propre verger et l'organiser de manière moderne. Mango-So a acheté un tracteur ainsi que différents équipements (remorque, charrue, pulvériseur, planteuse d'arbres, gyrobroyeur, tonne à eau et semoir) Un autre investissement prévu est une chambre froide, car elle permettra d'allonger

la période de production de mangues séchées, de réduire les pertes (dues au manque de capacités de stockage au froid et à la maturation imprévue des mangues).

Ces investissements étant considérables, Mango-So recherche actuellement des aides ainsi que des partenaires techniques et financiers pour soutenir ses projets.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

La réussite de Mango-So a un impact positif sur l'économie locale de la communauté proche du site de production, la ville de Toussiana, Mango-So y étant un des plus grands employeurs. Cela profite aux producteurs de fruits et légumes, dont les revenus ont considérablement augmenté.

Mango-So participe à la vie communautaire de Toussiana en améliorant, entre autres, la santé et l'éducation des enfants de ses travailleurs, en promouvant l'égalité des sexes car permettant aux femmes jeunes et adultes de devenir économiquement indépendantes et en luttant contre l'exclusion des femmes et les mariages précoces et forcés. Mango-So soutient les activités sportives et culturelles de la communauté.



La passion de Produire de la Qualité