

AMANI FOODS

Du maïs de Manono à votre table, avec paix et fierté

Unité de transformation de maïs en farine de qualité premium

Manono – Lubumbashi, République Démocratique du Congo

Concours ABF Agribusiness Growth Challenge 2026 | Dossier de candidature

Le problème

- À Manono (Tanganyika) : les petits producteurs de maïs vendent leur récolte brute à des prix très bas, faute de toute unité de transformation locale — aucune valeur ajoutée, pauvreté rurale et exode des jeunes.
- Dans le grand Katanga, notamment à Lubumbashi (plus de 600 km de Manono) : les familles dépendent d'une farine de maïs importée ou moulue artisanalement — qualité inconstante, hygiène aléatoire, prix élevés (30 000 à 45 000 FC le sac de 25 kg).
- Résultat : une double injustice — les agriculteurs du Tanganyika restent pauvres pendant que les consommateurs du Katanga paient cher une farine médiocre.

Notre solution

- La première unité de transformation de maïs de qualité industrielle à Manono.
- Chaîne de production simple et robuste : décortiqueur, broyeur à marteaux avec cyclone, tamis — capacité 100 à 500 kg/jour.
- Farine blanche, fine et hygiénique, décortiquée (pas grise), à la qualité des grandes marques vendues dans le grand Katanga.
- Filière courte et traçable : nous achetons le maïs directement aux coopératives de Manono au juste prix, puis conditionnons en sacs propres de 5/10/25 kg.

Le produit

- Farine de maïs denté blanc, décortiquée, moulue mécaniquement et tamisée (granulométrie 0,8–1 mm).
- Contrôle qualité systématique : tri des grains, humidité ≤ 13 %, hygiène de production certifiable.
- Formats : sachets familiaux (5 kg) et sacs (10 / 25 kg) pour les commerces, boulangers et institutions.
- Positionnement : qualité « premium accessible » — la même blancheur que les marques importées, à un prix local.

Le marché

- Zone de vente : le Tanganyika en priorité, puis le grand Katanga (Kalemie, Kamina, Lubumbashi, Likasi, Kolwezi) — le maïs est l'aliment de base n°1, consommé chaque jour en ugali.
- Lubumbashi : plus de 2 millions d'habitants, le plus grand marché.
- Clients cibles : ménages, détaillants des marchés (Gambela, Kenya), boulangers, cantines scolaires et institutions, ONG.
- Manono : abondance de maïs local à faible coût d'approvisionnement — matière première garantie saison après saison.
- Avantage concurrentiel : proximité de la matière première + qualité constante là où l'offre actuelle est informelle.

Modèle économique

- Revenus : vente de farine en gros et en détail. Le prix varie selon la distance et la ville, face à un sac de 25 kg actuellement vendu 30 000 à 45 000 FC.
- Coûts maîtrisés : matière première locale, main-d'œuvre locale, énergie maîtrisée (moteurs 3 à 7,5 kW).
- Rendement : environ 72–75 % du poids du grain en farine de qualité + sous-produits valorisés (bran pour élevage).
- Seuil de rentabilité visé : dès 150 kg/jour vendus, avec montée en charge progressive vers 500 kg/jour.

Impact communautaire

- 5 à 8 emplois directs dès la première année dans une ville sans unité de transformation (opérateurs, manutention, ventes), et jusqu'à 200 producteurs partenaires visés d'ici l'année 3.
- Revenus stables et justes pour les producteurs locaux — achat direct en coopératives, sans intermédiaires.
- Sécurité alimentaire : farine propre, contrôlée, sans aflatoxine — meilleure santé pour les familles.
- Cohésion sociale : un projet né au cœur du Tanganyika qui donne à la jeunesse locale une raison de rester et de construire — « amani », la paix par l'activité économique.

Budget & utilisation des fonds

- Budget machines : 2 000 USD au total.
- Décortiqueur-polisseur (150–200 kg/h) : 500 USD — la clé de la blancheur de la farine.
- Broyeur à marteaux 7,5 kW avec cyclone : 700 USD.
- Tamis vibrant + balance plateforme + bacs alimentaires + accessoires : 800 USD.
- La subvention ABF permettra l'achat et l'installation complète du site pilote à Manono — chaque dollar est traçable et vérifiable.

Feuille de route

- Mois 1-2 : achat des machines, installation du site, enregistrement RCCM et contrôles d'hygiène.
- Mois 3 : production pilote (100-200 kg/jour) et premières ventes dans le Tanganyika et à Lubumbashi.
- Mois 4-12 : montée en charge vers 500 kg/jour, signature de contrats avec détaillants et cantines.
- Année 2-3 : extension à 2 tonnes/jour, réseau de 200 producteurs partenaires, nouveaux produits (farine précuite, semoule).

L'équipe & la demande

- Une équipe de 2 à 5 personnes : direction, production, ventes — 100 % locale, engagée pour sa communauté.
- Stade actuel : MVP — concept validé (marché, fournisseurs, budget chiffré), en attente du financement machines.
- Notre demande : 6 000 EUR pour financer les machines (2 000 USD), le premier stock de maïs, les emballages et la certification sanitaire.
- Contreparties : transparence totale sur l'utilisation des fonds, reporting trimestriel, visite du site à Manono.
- Contact : WhatsApp +243 971 197 031 | ngoyluvulaj@gmail.com | Manono, Tanganyika, RDC — « La paix par l'alimentation ».