



GOLD BANANA, La start up Congolaise qui transforme la banane en farine bio

MADE IN CONGO.

L'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que 37 % de la production post récolte en Afrique, sont perdus avant la vente en détail. En République du Congo c'est la banane qui souffre le plus de ce phénomène. 9 sur 10 producteurs de banane perdent jusqu'à 60 % de leurs récoltes. Fort de ce constat Gold Banana, une start up a mis en place une unité de production de farine faite à base de banane pétrus, afin de limiter les pertes et contribuer à la diversification du tissu économique Congolais.

« Notre production croule sous le poids des coûts au niveau des postes de péage, il y en a trop. Et là je ne vous parle même pas de la manutention des routes qui ralentissent les véhicules et quand on arrive

sur le marché, une bonne quantité de nos produits sont abîmés. » Déploire un producteur de banane qui tente de nous expliquer les raisons de la perte d'une bonne partie de ces récoltes.

Comme lui, de nombreux agriculteurs doivent faire face à plusieurs contraintes liées à la culture de la banane : la courte durée de vie du produit après la récolte, la difficulté d'accès des clients cible dans la zone de production.

Quelques mois plus tard la chance semble sourire à cet agriculteur lorsqu'il rencontre un groupe de jeune investi dans la transformation agricole. « Heureusement pour moi, j'ai rencontré Gold Banana qui mes pertes de régime de



en l
que



Gold Banana est une jeune entreprise agro- industrielle spécialisée dans la revalorisation de la banane en produit divers, dont la farine multi usage et le couscous de banane. Cette farine de banane pétrus est sans gluten et permet notamment de faire de la bouillie, du fufou de banane et même des pâtisseries. Le produit a du succès dans les ménages et certaines écoles « Nous avons expérimenté la farine de banane et finalement souscrit à un abonnement pour les enfants qui adore la bouillie faite à base de cette farine » a déclaré le directeur d'étude d'une école privée.

Sortir de la dépendance alimentaire en favorisant la production locale est l'un des let motive de cette entreprise, surtout à l'heure où la guerre en Ukraine a mis à nu le caractère fragile d'une économie axée sur les importations.

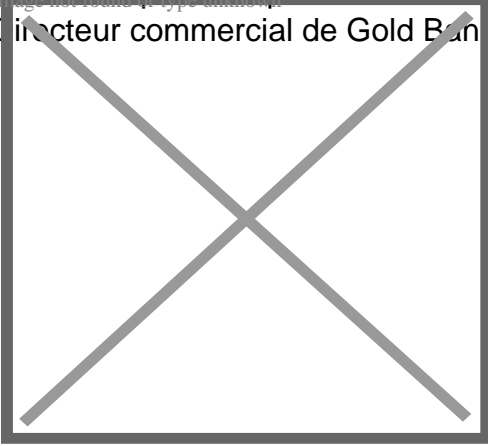
« Le secteur alimentaire est très porteur, les gens consomment tous les jours et donc c'est une vraie opportunité d'affaire, que d'investir dans l'alimentation » a déclaré Gloire Tsoko CEO de Gold Banana.

L'activité de Gold Banana revêt aussi un caractère écologique. En effet les déchets comme les pelures de bananes sont transformés en aliment de bétails pour préserver l'environnement, ravitailler le marché de l'aliment de bétail avec des produits sains, car la qualité d'aliments donnés aux bétails a un impact sur notre santé du fait de la consommation de ces viandes.

Mais Gold Banana et les agriculteurs doivent faire face à un autre problème : celui de la quantité production. Les agriculteurs ne parviennent toujours pas à fournir une quantité importante de banane susceptible de produire de la farine pouvant couvrir toute l'étendue du territoire national. « Nous sommes souvent obligés de faire recours aux producteurs étrangers comme ceux du Cabinda. » Déploire Gloire Ntsoko .

A cela s'ajoute le problème d'accès à la matière première du fait des voies qui laissent à désirer laissant ainsi certaines zones de production inaccessible

« Les autorités aussi devraient faire un effort dans ce sens. Car si les voies ne sont pas praticables comment allons-nous acheminer les produits vers les populations ? et comment les producteurs seront amenés à produire plus s'ils ne sont pas sûr d'écouler leurs marchandises ? » a déclaré Mr Huchez Jeudi, Directeur commercial de Gold Banana



Toutefois ces écueils ne refroidissent pas ces jeunes Congolais qui ont à cœur d'acheter des champs afin de cultiver eux même la matière première et ainsi produire plus, dans l'objectif d'exporter de la farine « made in Congo ».

Ame cesar

[Read More](#)
