



## SÉRIE SUR LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DES CARAÏBES IICA-COLEAD

### 13 sessions avec des PME et groupes d'agriculteurs des Caraïbes à succès

En juin 2021, l'Institut Interaméricain de Coopération pour l'Agriculture ([IICA](#)) et le [COLEAD](#) ont lancé la Série sur les entreprises agroalimentaires des Caraïbes dont l'objectif est de présenter les innovations et les succès des entrepreneurs et des petites et moyennes entreprises (PME) des Caraïbes dirigées par des agriculteurs. Cette série s'inscrit dans le cadre de la [collaboration](#) entre IICA et le COLEAD visant à développer un secteur agricole plus durable et plus résilient dans la région des Caraïbes.

Cette série est l'occasion pour des entrepreneurs, agriculteurs, agripreneurs et des PME de présenter leur contribution à des modèles commerciaux viables sur le plan économique, environnemental et social. Ils partagent leurs meilleures pratiques, innovations et technologies pour permettre à d'autres de saisir les opportunités sans précédent offertes par les marchés locaux, régionaux et d'exportation. La série a pour thème divers sujets, notamment la résilience face à la COVID-19, la relance du tourisme en établissant davantage de liens avec l'agriculture, la bioéconomie et les entreprises vertes, la sécurité et la qualité des aliments, l'amélioration de la production, le commerce, la compétitivité, les compétences entrepreneuriales essentielles et le succès des entreprises dirigées par des femmes et des jeunes.

La Série sur les entreprises agroalimentaires des Caraïbes présente également les contributions de ceux qui soutiennent un environnement favorable à la croissance et à l'expansion des entreprises et des PME agroalimentaires des Caraïbes, à la création d'emplois et à l'impact sur les communautés rurales. Les points de vue des politiques (Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP), Commission européenne (Agriculture, Partenariats), Organisation des États de la Caraïbe Orientale (OEAO), Communauté des Caraïbes (CARICOM) / CARIFORUM, UN Women), de la finance (EDFI AgriFI, Bamboo Capital Partners, Inter-American Development Bank (IDB)), du milieu universitaire (University of West Indies) et du soutien au développement des entreprises (Caribbean Export Development Agency, Organisation mondiale du tourisme (OMT)) ont apporté aux entrepreneurs de précieux réseaux et connexions.

Les discussions des 13 premières sessions ont porté sur les sujets suivants :

- [Post-COVID-19 : Renforcer la résilience et nouvelles opportunités pour les entreprises des Caraïbes](#) (session n°1)



*Cet évènement a été organisé dans le cadre du programme Fit For Market+ mis en œuvre par le COLEAD 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 (UE).*

*Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.*

- [Promotion de la bioéconomie et des entreprises vertes dans les Caraïbes : opportunités pour les PME](#) (session n°2)
- [La reprise post-COVID-19 : Renforcer les liens entre l'agriculture et le tourisme : le rôle clé des PME et des entreprises](#) (session n°3)
- [Garantir la qualité et la sécurité alimentaire dans les Caraïbes : le rôle clé des PME](#) (session n°4)
- [Commerce agricole : opportunités pour les PME et les entreprises sur les marchés d'exportation](#) (session n°5)
- [Opportunités sur les marchés haut de gamme pour les produits agroalimentaires des Caraïbes](#) (session n°6)
- [Compétences entrepreneuriales essentielles pour la réussite et l'expansion d'entreprises](#) (session n°7)
- [Succès des entreprises/PME dirigées par des femmes dans le secteur agroalimentaire des Caraïbes](#) (session n°8)
- [Succès des PME innovatives dirigées par des jeunes dans le secteur agroalimentaire](#) (session n°9)
- [Succès d'entrepreneurs et de PME agroalimentaires en matière d'emballage et d'étiquetage](#) (session n°10)
- [Le rôle des entreprises agroalimentaires dans la promotion de l'économie circulaire : succès d'entrepreneurs et de PME](#) (session n°11)
- [Opportunités commerciales dans le secteur agroalimentaire pour les entrepreneurs des Caraïbes](#) (session n°12)
- [Opportunités sur les marchés locaux et régionaux pour les entrepreneurs des Caraïbes](#) (session n°13)

Au cours de ces sessions, **48 entrepreneurs et groupes d'agriculteurs** ont présenté leurs activités à plus de 2 800 participants de plus de 70 pays et différents continents. Cette large couverture géographique incluant des pays non anglophones, une interprétation en direct en anglais, espagnol et français est disponible depuis la deuxième session et une interprétation en direct en portugais depuis la huitième session.

Les enregistrements des sessions sont disponibles sur la chaîne YouTube du [COLEAD](#).

Vous trouverez ci-dessous une courte présentation des entrepreneurs et des groupes d'agriculteurs intervenus lors des sessions et espérons qu'elles vous inspireront !

### Session n°1 : Post-COVID-19 : Renforcer la résilience et nouvelles opportunités pour les entreprises des Caraïbes



**Dunstan Demille, Responsable des denrées périssables, [Massy Stores SLU Ltd](#), Sainte-Lucie**

Massy Stores exploite 47 sites de vente au détail dans cinq marchés dans les Caraïbes (Barbade, Guyane, Jamaïque, Sainte-Lucie, Trinité-et-Tobago) avec plusieurs formats, notamment des supercentres, des supermarchés, des pharmacies, des magasins express, des magasins gourmets, des magasins d'habitation et un méga entrepôt à Sainte-Lucie.

Afin de s'adapter aux perturbations et aux défis de la COVID-19, Massy Stores a mis en place des protocoles stricts et s'est fermement engagé à s'approvisionner auprès des agriculteurs locaux et à soutenir les producteurs

locaux. Cela a permis aux agriculteurs d'augmenter leur production et d'améliorer leur accès au marché, car la chaîne Massy Stores a ouvert l'accès à une usine aux acheteurs et a accordé une prime pour les produits locaux. La chaîne a employé plus de personnel et a augmenté, par le biais de divers canaux de communication, la visibilité et l'offre de produits promouvant l'alimentation locale, contribuant à la croissance des opérateurs de Sainte-Lucie et apportant un soutien ciblé aux MPME (Micro, Petites et Moyennes Entreprises).



**Ravi Sankar, Directeur Général, [RHS Marketing Limited](#), Trinité-et-Tobago**

RHS Marketing Limited est une entreprise agroalimentaire de premier plan basée à Trinité-et-Tobago produisant une gamme étendue de produits de marque vendus dans des chaînes d'épicerie nationales, des magasins indépendants, des hôtels et des restaurants. Elle possède de nombreuses marques : Karibbean Flavours (mélange d'assaisonnements et d'épices), Herreras (assaisonnements), Rajapuri (nouvelle marque axée sur les épices lancée pendant la pandémie de COVID-19) ou Kitchmixx. L'entreprise est présente sur 27 marchés, aux États-Unis, dans les îles des Caraïbes, au Canada et au Royaume-Uni.

Malgré les difficultés causées par la pandémie de COVID-19, l'entreprise a saisi de nouvelles opportunités, notamment celle de la préparation des repas à la maison, résultant en une demande accrue pour les sauces et assaisonnements à base d'épices dans les supermarchés. RHS Marketing Limited a, entre autres, utilisé les réseaux sociaux pour promouvoir ses produits, a agrandi son site de production, a engagé davantage d'agriculteurs et a investi dans les ventes en ligne.



**Aditya Persaud, Cofondatrice, [Arya's Fresh Cut](#), Guyane**

Diana Persaud et son mari Aditya ont créé Arya's Fresh Cut en 2015, une entreprise d'agriculture biologique basée sur le concept de la ferme à la porte d'entrée. L'entreprise accorde une attention particulière à la sécurité alimentaire, à la qualité et au besoin accru de commodité et de service efficace, et fournit donc aux consommateurs des productions fraîches, bien emballées et de haute qualité. La gamme de produits frais d'Arya comprend des potirons, des tomates, des choux (coupés), des margoses (*Momordica charantia*) coupées et nettoyées, des poivrons, des poivrons doux, des piments wiri-wiri, des gombos, des aubergines et des fruits de la passion. L'entreprise compte aujourd'hui plus de 30 employés.

Pendant la pandémie de COVID-19, Diana et Aditya ont conquis de nouveaux marchés en utilisant différentes stratégies, notamment la livraison à domicile et les services en ligne. Arya's Fresh Cut est aujourd'hui le premier magasin en ligne guyanais fournissant des informations très fiables et actualisées.



**Kerwin Craigwell, Cofondateur et Directeur des Opérations, [Bwana Business Incorporated](#), Trinité-et-Tobago**

Bwana Business Incorporated est une entreprise innovante, tournée vers la valeur ajoutée, qui produit et distribue des produits alimentaires locaux surgelés sans additifs, arômes ni conservateurs. Les produits sont préparés à partir de matière première de qualité cultivée localement, conditionnés dans des sachets à fermeture hermétique et réutilisables pratiques et réduisent ainsi le temps de préparation des repas et les déchets (par exemple, les épluchures).

Pour faire face aux défis liés à la pandémie de COVID-19, Bwana Business Incorporated a renforcé sa présence en ligne et sur les réseaux sociaux en lançant des campagnes de sensibilisation et en menant des enquêtes sur les préférences de ses clients. L'entreprise a également élargi son réseau de fournisseurs et investi dans des produits améliorés et à valeur ajoutée afin de garantir une production régulière et constante. L'entreprise a réussi à se développer en allouant ses ressources financières de manière stratégique, en négociant les prix des matières premières et des emballages et en offrant des conditions de paiement flexibles.



**Danielle Thomson, Fondatrice et Directrice Générale, [THERAPY](#), Jamaïque**

THERAPY est une entreprise créée en 2015 qui produit des produits équilibrés, riches en nutriments, végétariens, sans sucres ni conservateurs. Les aliments à base de plantes sont fabriqués à partir de fruits et légumes biologiques locaux, cultivés par un réseau d'agriculteurs biologiques jamaïcains. L'entreprise se concentre sur le développement et l'innovation de ses produits pour répondre aux besoins des consommateurs, aux changements de mode de vie axés sur la santé et le bien-être. THERAPY soutient les agriculteurs biologiques et les MPME, ainsi que l'agriculture durable, et sensibilise à l'importance de la culture biologique et du maintien d'un approvisionnement saisonnier des produits.

L'entreprise s'adapte en permanence à son environnement commercial et se développe ainsi continuellement. Même avant la pandémie de COVID-19, THERAPY a fermé ses points de vente physiques et s'est concentrée uniquement sur le commerce en ligne, son équipe travaillant à distance et utilisant la technologie entre ses membres pour communiquer. L'entreprise a développé une expérience de commerce en ligne, suit ses ventes et leurs évolutions, et utilise les médias sociaux pour créer des liens et interagir avec ses clients.



**Session n°2 : Promotion de la bioéconomie et des entreprises vertes dans les Caraïbes : opportunités pour les PME**



**Johanán Dujon, Fondateur et Directeur Général, [Algas Organics](#), Sainte-Lucie**

Algas Organics est une entreprise familiale fondée en 2014, et la première entreprise indigène de biotechnologie agricole des Caraïbes. Elle transforme la Sargasse, une algue qui envahit les côtes de Sainte-Lucie, en produits biologiques phytosanitaires et nutritifs pour les plantes qui répondent aux attentes internationales. Ses produits sont exportés vers les Caraïbes, l'Amérique latine, l'Amérique du Nord et l'Europe. Avec son activité, l'entreprise contribue à nettoyer les zones côtières en récoltant de manière durable des millions de kilos de Sargasse afin de les transformer plutôt que de les éliminer. Ces piles d'algues odorantes qui s'accumulent le long de la côte ont un impact négatif sur l'environnement aquatique et entravent l'industrie de la pêche et le tourisme.

En plus de son développement commercial, Algas Organics a une approche sociale en employant des femmes et des jeunes marginalisés et en offrant des moyens de subsistance aux pêcheurs affectés par l'invasion de Sargasse.



**Gustavo Gandini, Coordinateur pour l'agriculture biologique, la biodiversité et l'environnement, [Banelino](#), République dominicaine**

Banelino (Bananos Ecológicos de la Línea Noroeste) est l'association de petits producteurs de bananes écologiques de la ligne nordouest de la République dominicaine, située dans la vallée occidentale de l'île. L'association existe depuis plus de 22 ans et compte 336 petits producteurs, dont 31% sont des femmes. Banelino favorise la bioécologie : sur les 35 000 boîtes de bananes vendues chaque semaine, 95 % sont certifiées biologiques et 90 % sont vendues avec la certification commerce équitable, l'association étant certifiée par FLO (Fairtrade Labelling Organizations) International. La production est également certifiée GLOBAL G.A.P.

L'association produit ses propres bioferments, analyse le sol pour déterminer quels sont ses besoins et apporte un soutien organique optimisé. Banelino utilise également des plantes de couverture et de service pour fournir des nutriments au sol, le protéger de l'érosion et offrir des habitats aux insectes. Son approche favorisant la biodiversité se traduit par la culture de bananes, de noix de coco et de cacao sur le même terrain, ainsi que par l'élevage d'animaux (poulets, vaches, chèvres, abeilles, etc.).

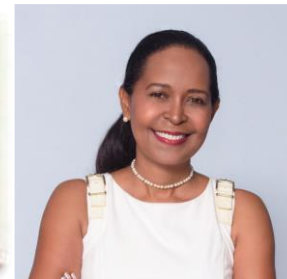


**Nigel Jordan, Cofondateur et Directeur Général, [Twigs Naturals](#), Trinité-et-Tobago**

Twigs Naturals produit des sachets de thé et des assaisonnements à partir de produits cultivés localement et vendus dans des emballages pratiques et réutilisables fabriqués à partir de matériaux recyclables. Twigs Naturals produit également des huiles mélangées pour l'aromathérapie. Les produits sont approvisionnés auprès d'agriculteurs et sont préparés, mélangés et emballés à la main dans l'usine. Ils ont une durée de conservation de 2 ans. Twigs Naturals est la première marque de thé caribéenne à recevoir une distinction au niveau international en remportant deux prix lors du Championnat mondial du thé en 2017.

Les produits de Twigs Naturals répondent aux normes et exigences agricoles internationales, telles que les certifications GLOBALG.A.P. et bonnes pratiques de fabrication (BPF), et sont certifiés par US FDA PCQI. L'entreprise les exporte aux États-Unis et au Royaume-Uni, et prévoit de les exporter au Canada, en Suisse et en Afrique de l'Ouest.

**Session n°3 : La reprise post-COVID-19 : Renforcer les liens entre l'agriculture et le tourisme : le rôle clé des PME et des entreprises**



**Shadel Nyack Compton, Directrice Générale, [Belmont Estate Group of Companies](#), Grenade**

Belmont Estate est une petite entreprise d'agritourisme qui produit, entre autres, du cacao, des épices, notamment de la noix de muscade, des fruits, des légumes, des herbes et du fromage de chèvre. La plupart des produits peuvent être dégustés dans son restaurant créole. Belmont Estate a été récompensé en 2019 pour son cacao qui a été reconnu comme un des 50 meilleurs échantillons de cacao au monde par le Cocoa of Excellence. L'entreprise utilise l'agritourisme pour intégrer la culture, l'histoire, les traditions et la cuisine locale. Elle organise diverses visites interactives dans ses locaux pour présenter les pratiques de l'agriculture et du tourisme durables, par exemple, le processus de la culture du cacao jusqu'à la fabrication du chocolat.

Avec la pandémie de COVID-19, Belmont Estate a développé des solutions pour rester connecté avec ses clients et générer des revenus. L'entreprise a augmenté sa présence sur les réseaux sociaux pour informer en permanence sur ses activités et a développé des visites et expériences virtuelles. Elle a également développé deux expériences de commerce en ligne : Belmont Organics pour vendre ses produits manufacturés et My Grenada Box pour exporter des produits grenadiens sur le marché américain à la période de Noël.

**d'**  
**MARKET**  
**MOVERS**  
*.COM*



**Rachel Renie, Cofondatrice et Directrice Générale, [D'MarketMovers](#), Trinidad et Tobago**

D'Market Movers est une société de distribution en ligne créée en 2009 et spécialisée dans la livraison de produits frais dans toute l'île de Trinité-et-Tobago. D'Market Movers travaille en étroite collaboration avec un réseau d'environ 250 agriculteurs/artisans qui fournissent divers types de produits frais. L'entreprise cherche à créer de nouvelles opportunités pour ses agripreneurs locaux, notamment grâce à sa plateforme de vente en ligne. En effet, D'Market Movers peut identifier les tendances de consommation et de demande pour conseiller ses fournisseurs sur les fruits et légumes les plus demandés et les attentes des clients, permettant aux agriculteurs de cultiver des produits qui répondent à la demande et aux exigences du marché.

Pendant la pandémie de COVID-19, la boutique en ligne a permis aux clients d'être approvisionnés en aliments frais tout en assurant leur sécurité puisqu'ils ont pu rester chez eux. D'Market Movers a récemment ouvert un magasin de retrait de commandes passées sur internet pour répondre à la demande des clients de se rendre en magasin et de pouvoir interagir avec le personnel, en adaptant l'expérience aux mesures sanitaires en vigueur.



**Dane Saddler, Fondateur et Chef Exécutif, [Caribbean Villa Chefs](#)**

Caribbean Villa Chefs est une entreprise culinaire créée en 2012 dans le but d'utiliser et de promouvoir des ingrédients locaux, et ainsi de travailler avec les agriculteurs locaux pour s'approvisionner, afin de proposer aux clients les options de menus les plus fraîches et les plus saines possibles. Les ingrédients locaux sont plus facilement disponibles et moins chers que les produits concurrents importés. Un des plats innovants et sains préparés avec des ingrédients locaux par Caribbean Villa Chefs est les lasagnes préparées avec de la banane plantain ou de l'arbre à pain pour remplacer les pâtes et du porc ou du poulet émincé pour remplacer le bœuf traditionnellement utilisé. Une autre création est le bol d'arbre à pain préparé avec des fruits de l'arbre à pain disponibles localement, bon marché et nutritifs. En créant de nouveaux plats de cette manière, les chefs créent un nouveau marché pour les ingrédients locaux qui resteraient sinon (assez) négligés.

Les chefs et les agriculteurs ont dû faire face à de nombreux défis avec la crise de la COVID-19 qui entraîna des perturbations majeures, les hôtels et les restaurants ayant dû fermer ou réduire leur capacité d'accueil. Les chefs et les agriculteurs ont dû faire preuve de créativité pour se diversifier du marché touristique et ainsi maintenir un revenu.



**William Thompson, Trésorier, Nevis Growers' Co-operative Ltd, St. Kitts & Nevis**

La Nevis Growers' Co-operative Ltd a été créée en 1991 par le gouvernement de l'île de Nevis afin de développer une unité centrale pour aider les agriculteurs, en tant que corps unifié de cultivateurs, à stocker et commercialiser leurs produits et ainsi de générer des moyens de subsistance durables. Depuis sa création, la Nevis Growers' Co-operative a établi un lien fort avec l'agrotourisme, ses membres fournissant des produits à un système spécifique axé sur le marché. La coopérative compte aujourd'hui plus de 40 agriculteurs produisant une variété de fruits et légumes demandés par les hôtels et les supermarchés. La coopérative utilise l'approche écologique des cultures mixtes, en mélangeant des cultures d'arbres avec d'autres cultures de fruits et légumes, avec une préparation minimale des terres et une diversité accrue des cultures.

Dans le cadre de sa réponse aux bouleversements économiques dus à la pandémie de la COVID-19, la Nevis Growers' Co-operative a accordé une contribution de 15 000 dollars des Caraïbes orientales à treize agriculteurs en 2020 pour les aider à recommencer à produire et ainsi à approvisionner les supermarchés et les hôtels, alors que les restrictions s'allégeaient.

#### Session n°4 : Garantir la qualité et la sécurité alimentaire dans les Caraïbes : le rôle clé des PME



**Tania Lieuw-A-Soe, Directrice Générale, [SURIVIT N.V.](#), Suriname**

SURIVIT N.V. est une entreprise de transformation de fruits et de manioc en produits de haute qualité, tels que de la farine, de la bouillie pour bébé, des mélanges pour préparer des crêpes à base de manioc et des flocons de manioc, tant pour le marché local que pour l'exportation. L'entreprise se concentre sur la production d'aliments savoureux et sains. Elle a été créée en 2020 par "Wi ! Uma Fu Sranan" (qui signifie "Nous les femmes du Suriname"), la première coopérative agricole féminine du Suriname créée en 2013 pour renforcer le secteur agricole du Suriname et réduire la pauvreté. Aujourd'hui, la coopérative compte 38 membres.

SURIVIT N.V. est une entreprise sociale pionnière qui éduque les femmes et leur donne les moyens d'apprendre tous les aspects de la production, valeur ajoutée, sécurité alimentaire, commercialisation et distribution des produits. L'entreprise vise à contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle durable, à la croissance économique, au développement de la chaîne de valeur, à la promotion et aux opportunités d'emploi au Suriname, en particulier pour les femmes rurales.





**Rita Hilton, Directrice Générale, [Carita Jamaica Ltd.](#), Jamaïque**

Carita Jamaica Limited, anciennement Incorporated Marketing Developments Limited, est une entreprise familiale créée en 1984 qui distribue des produits frais jamaïcains. Elle a étendu ses activités en transformant des produits cultivés localement dans ses propres champs et par des agriculteurs jamaïcains en produits surgelés, soupes et thés naturels sous la marque "Carita Premium".

Carita Jamaica Limited soutient les communautés rurales locales en leur offrant un revenu durable. Elle promeut également un mode de vie durable et sain et veille à ce que sa production et ses exportations respectent les normes et exigences locales et internationales en matière de sécurité alimentaire.

Carita Jamaica Limited a été nommée meilleure entreprise d'import/export lors du prix ActionCOACH Regional 2018 Business Excellence Forum. L'entreprise exporte principalement vers les États-Unis, le Canada, le Royaume-Uni et les marchés de la diaspora, et cherche à s'étendre à l'UE, ainsi qu'aux marchés des Caraïbes.



**Theophilia Stoute, Fondatrice et Directrice Générale, [O's Inc.](#), Barbade**

O's Inc. est une entreprise agroalimentaire qui produit des produits entièrement naturels, biologiques et sans gluten, tels que des farines, des préparations pour crêpes, des bouillies, des enrobages et des huiles. Tous les produits sont préparés à partir de fruits et légumes cultivés localement, comme le manioc, l'arbre à pain, la patate douce, la banane plantain ou la noix de coco, sans additifs ni conservateurs. L'entreprise soutient un mode de vie sain et un régime sans gluten avec des produits de haute qualité à un prix abordable et prouve que manger sain ne signifie pas manger fade.

Les produits O's sont actuellement disponibles dans les supermarchés et les magasins de proximité de la Barbade et seront sous peu exportés vers d'autres îles des Caraïbes. L'entreprise continue à développer de nouvelles formules et de nouveaux produits, et s'efforce de trouver un emballage écologique pour garantir la fraîcheur et l'arôme de ses produits.



Roy Newell, Directeur Général, [Tijule](#), Jamaïque

Tijule Company Limited est une entreprise familiale de transformation agroalimentaire située en Jamaïque qui transforme une large gamme de fruits et légumes jamaïcains (par exemple, akée ou aki (*Blighia sapida*), calalou, goyave, banane, agrumes, passion, gingembre, ananas, mangue) en produits conditionnés en conserve, en bouteille, cuits au four ou surgelés. Les produits de Tijule sont vendus sous trois marques : Juliana, Nel's Old Time et Clarendon Blends. L'entreprise a été fondée en 1982 et a commencé à exporter ses produits Juliana et Nel's Old Time en 1984. Aujourd'hui, 90 % de sa production de sauces, de condiments, de bammy (pain plat traditionnel jamaïcain à base de manioc), etc. est vendue sur les marchés internationaux (États-Unis, Canada, Japon, Guam, Bahamas, Grenade et diaspora jamaïcaine). Les jus Clarendon Blends sont vendus sur le marché local depuis 2019.



Daphne Miaoulis, Directrice Générale, [Abaco Neem](#), Bahamas

Abaco Neem Limited est la seule exploitation certifiée biologique des Bahamas. Elle a été fondée en 1993 par Nick Miaoulis pour contribuer à la santé aux Bahamas. L'entreprise transforme toutes les parties de l'arbre de margousier (racines, écorce, gomme, feuilles, fleurs, fruits, amandes de graines et huile de graines) en plus de 23 différents produits de santé et de beauté à base de margousier, ainsi qu'en produits pour la maison, le jardin et l'agriculture. Au cours des dix dernières années, la production d'Abaco Neem Limited a gagné en popularité aux Bahamas et dans les Caraïbes, en Amérique du Nord et en Europe, en partie grâce à l'utilisation intensive d'Internet et des réseaux sociaux par l'entreprise pour promouvoir ses produits.

Les produits d'Abaco Neem Limited sont d'une qualité élevée et constante et sont fabriqués dans des installations propres qui répondent aux normes d'exportation internationales.



**Roderick St. Clair, Directeur Général, [Grenada Co-operative Nutmeg Association](#), Grenade**

La Grenada Co-operative Nutmeg Association (GCNA) a été fondée en 1947 par une loi du Parlement afin de sauvegarder et de promouvoir les intérêts de l'industrie grenadienne de la noix de muscade. Elle a l'autorité exclusive sur l'achat, la transformation et la vente de noix de muscade à la Grenade. Aujourd'hui, la GCNA compte environ 3 375 agriculteurs (elle en comptait plus de 7 000 avant l'ouragan Ivan de 2004). La gamme de produits de la GCNA comprend la noix de muscade en vrac (y compris les graines noires et le macis), ainsi que des produits à valeur ajoutée fabriqués à partir de toutes les parties de la noix de muscade. La gousse de noix de muscade est transformée en diverses sauces, boissons, assaisonnements et marinades ; le macis est transformé en huile ; la noix de muscade elle-même est utilisée pour produire des thés aux épices, des assaisonnements et de l'huile de noix de muscade ; et la coquille de noix de muscade peut être utilisée, entre autres, comme intrant pour la culture de graines et de plantes.

La GCNA exporte ses produits de qualité dans le monde entier (États-Unis, Canada, Caraïbes, Argentine, UE, Royaume-Uni, Israël, Inde) et constitue l'un des piliers économiques de l'île.

## Session n°6: Opportunités sur les marchés haut de gamme pour les produits agroalimentaires des Caraïbes



**Umeeda Switlo, Cofondatrice et Directrice Générale, [Naledo Foods and Beverages Inc](#), Belize**

Naledo est une entreprise sociale certifiée B-Corp fondée en 2015, dont la vision est de produire des produits sains et de qualité tout en préservant l'environnement et en soutenant communautés productrices partenaires. La marque de Naledo, « Truly Turmeric », produit une variété de produits, dont la première pâte de curcuma à base de racine de culture sauvage au monde. Naledo travaille directement avec ses producteurs et achète leur curcuma à un prix six fois supérieur à celui du commerce équitable. Les produits de Naledo sont disponibles dans les magasins au Belize, au Canada et aux États-Unis, ainsi que sur plusieurs sites de vente en ligne pour les clients du monde entier. Naledo et Truly Turmeric ont reçu de nombreux prix pour leur innovation, leur goût et leur contribution au développement rural. Naledo a également été reconnu par le Fonds international de développement agricole (FIDA) et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour ses meilleures pratiques en matière de renforcement de l'emploi rural des jeunes dans les Caraïbes.



**Elizabeth Montano, Directrice, [Montanos' Chocolate Company Limited](#), Trinité-et-Tobago**

Montanos Chocolate Company est une entreprise familiale qui implique trois générations, fondée en 2018. Son principal produit est le chocolat noir Machel Montano 60%. Cette tablette de chocolat est confectionnée à la main, entièrement naturelle et sans allergène, et un produit sain et végétalien. La mission de Montanos est de contribuer à la revitalisation de l'industrie du cacao de Trinité-et-Tobago en incluant le pays et les Caraïbes dans la révolution mondiale du cacao. La vision de l'entreprise est d'être le premier producteur de chocolat et de cacao écologiquement durable des Caraïbes, tout en développant une industrie du cacao durable et en garantissant des emplois aux jeunes, aux femmes et aux cultivateurs de cacao de la communauté locale. L'investissement de l'entreprise dans le développement rural est illustré par son travail avec l'Alliance des communautés rurales, qui consiste à transformer les communautés productrices de cacao et à établir des liens entre les producteurs de cacao et les consommateurs.



**Dr Polina Araujo, Directrice Générale, [Cosmos 2000](#), République Dominicaine**

Cosmos 2000 International a été fondée en 2000 afin de promouvoir les produits de la République dominicaine dans les Caraïbes et au-delà. Aujourd'hui, l'entreprise est spécialisée dans l'exportation de fruits et légumes frais de haute qualité, et sa mission est de satisfaire les exigences de ses consommateurs directs et finaux. Avec plus de 20 ans d'expérience sur le marché, Cosmos a acquis une connaissance approfondie du commerce des fruits et légumes. En travaillant directement avec les agriculteurs de la République dominicaine et en achetant les produits directement dans les plantations, Cosmos 2000 est en mesure de répondre à toute demande ou exigence des clients. Cosmos 2000 soutient l'économie rurale par le biais de son modèle d'entreprise et de ses opérations, elle fournit des conseils aux producteurs sur les projets de plantation et elle soutient la création de coopératives.





**Udo Karg, Directeur Général, [Suvveb NV](#), Suriname**

Suvveb NV a été fondée en 1990 et compte trois divisions de transformation : pour le thon frais, le poisson frais/congelé, et le poisson séché et les crevettes. Suvveb NV vend ses produits sur les marchés locaux et les exporte vers les Caraïbes, l'Europe, les États-Unis et l'Asie. Suvveb NV opère selon les normes de l'Union européenne (UE) pour fournir des produits sains et de qualité, car l'accès aux marchés de l'UE garantit un niveau élevé de normes qui permet à l'entreprise de fournir presque tous les marchés mondiaux. En 2016, Suvveb NV a étendu son site de production grâce à une collaboration avec la société de pêche Marisa Fisheries NV, en créant Ocean Delight en 2020. Suvveb NV travaille en étroite collaboration avec le gouvernement du Suriname pour contribuer au plan de gestion de la pêche, afin de garantir une gestion durable des ressources naturelles.



**Theresa Marryshow, Fondatrice, Réseau des Productrices Rurales de la Grenade (GRENROP), Grenade**

Formé en 2002, Grenrop est actuellement composé de 80% de femmes et de 20% de jeunes qui sont impliqués dans l'agriculture, l'agroalimentaire, l'art et l'artisanat, la restauration et l'éco-tourisme. L'objectif de Grenrop est d'aider ses membres à s'autonomiser et à améliorer leurs méthodes agricoles, leurs techniques post-récolte pour finalement améliorer leurs moyens de subsistance grâce à des formations, des projets, des réseaux et des échanges culturels et agricoles. Les membres du réseau fournissent une grande variété de produits de haute qualité et une gamme de produits agro-transformés à ses acheteurs, parmi lesquels les meilleurs hôtels et restaurants de Grenade, les principaux supermarchés et le grand public. Grenrop encourage ses agriculteurs à cultiver des produits biologiques, et les forme également à diverses compétences agro-alimentaires afin de préparer de nouveaux produits pour les hôtels.

**Session°7: Compétences entrepreneuriales essentielles pour la réussite et l'expansion d'entreprises**



**Norman Mc Donald, Président, [Linstead Market](http://www.linsteadmarketja.com), Jamaïque**

Linstead Market est la marque de l'entreprise jamaïcaine Canco Ltd. qui comprend des produits de haute qualité tels que l'akée (en conserve), le calalou et des tranches de fruit à pain, ainsi que des soupes jamaïcaines, des confitures, de la gelée et du chutney préparés avec des produits locaux (pois rouges, pois d'Angole, oseille, goyave, ananas, etc.). L'entreprise a débuté son activité en 1986 et a commencé à produire sous sa propre marque en 1992.

Canco Ltd. est l'une des deux premières entreprises jamaïcaines à accéder légalement au marché américain avec son principal produit, l'akée en conserve, grâce à la mise en œuvre réussie du système HACCP. En 2000, elle a créé une société de distribution nord-américaine, Treasure Trading Inc, afin d'assurer un approvisionnement régulier de ses produits, notamment auprès de la diaspora jamaïcaine et africaine. Canco Ltd. a également pris le contrôle de ses ventes et de sa distribution locales, augmentant ainsi le nombre de ses distributeurs et de ses ventes locales. En 2012, l'entreprise a commencé à utiliser son réseau de distribution pour d'autres entreprises en tant que prestataire de services.

Canco Ltd. a reçu de nombreux prix et a été reconnue internationalement pour son impact dans les domaines de l'économie, son travail dans la communauté et dans la protection de l'environnement.



**Kenneth Van Gom, Co-Fondateur et Directeur Général, [Gom Food Industries Ltd](http://www.gomfoodindustries.com), Suriname**

Créée en 1996, Gom Food Industries Ltd. est une entreprise familiale qui confectionne des produits de haute qualité pour le marché local et l'exportation. L'entreprise produit 9 sauces et marinades différentes, commercialisées sous la marque Sishado, selon des recettes familiales avec un mélange d'ingrédients amazoniens, caribéens et asiatiques. L'entreprise a réussi à devenir le leader du marché au Suriname, tout en développant ses exportations à travers le monde, fournissant 10 marchés au total.

Gom Food Industries Ltd. a toujours investi dans le marketing et développé des stratégies d'entrée sur le marché et de promotion. L'entreprise participe aussi régulièrement à des ateliers, des séminaires et des foires commerciales, et investit dans la recherche et le développement (R&D) pour améliorer continuellement la responsabilité de ses produits et la fidélité de ses clients.

Plusieurs certifications (telles que les bonnes pratiques de fabrication, HACCP, ISO, HSEQ (santé, sécurité, environnement, qualité) attestent de la gestion et de l'assurance qualité de l'entreprise. En 2022, elle a remporté le Prix de la qualité de la fabrication du Bureau des normes du Suriname (Suriname Standards Bureau).



**Gillian Goddard, Co-Fondatrice et Co-Directrice, [Alliance of Rural Communities of Trinidad and Tobago \(ACTT\)](#), Trinité-et-Tobago**

L'Alliance of Rural Communities (Alliance des communautés rurales, ARC) a été créée en 2014 et est un réseau rural caribéen de communautés productrices de cacao/chocolat. Ce réseau autofinancé prône un changement de système et utilise le cacao et le chocolat pour soutenir les communautés rurales de l'ensemble des Caraïbes pour qu'elles contribuent davantage au commerce national et qu'elles s'incluent durablement dans l'économie régionale.

L'ARC soutient et développe des entreprises de chocolat de la communauté financièrement indépendantes, ainsi que des projets affiliés, en utilisant les ressources, la main-d'œuvre et la créativité des communautés rurales. Les produits créés sont marqués, commercialisés et distribués en collaboration avec l'ARC, ce qui permet aux communautés de réaliser des marges plus élevées que celles qu'elles auraient réalisées en vendant les matières premières. Afin d'assurer l'inclusion de toutes les générations, ARC forme également les jeunes des communautés à la conservation et au respect de la nature.



**Don Fletcher, Fondateur et Directeur Général, [BareFruit Juices](#), Trinité-et-Tobago**

Meico Ltd. (Manufacturing Export Import Company Ltd.), située à Freeport, Trinidad, fabrique des boissons fraîches et saines à partir de fruits antillais exotiques cultivés localement et régionalement, sous la marque BareFruit. Créée en 2005, l'entreprise de transformation produit des boissons à base de fruits pour le marché national et prévoit de diversifier ses produits et les marchés qu'elle approvisionne.

Avec 90 % de ses fruits provenant d'exploitation locales de Trinité-et-Tobago, Meico Ltd. encourage et soutient le secteur agricole local. Elle a développé des relations solides et de confiance avec les communautés agricoles de Trinité-et-Tobago et d'autres fournisseurs, qui sont essentielles pour devenir une entreprise prospère. La visite de foires commerciales internationales pour s'informer des nouvelles technologies de transformation et d'emballage et élargir son réseau a également contribué à l'expansion de l'entreprise. Ayant une compréhension claire de sa valeur ajoutée et de l'avantage commercial unique de ses produits, Meico Ltd. fournit continuellement des produits qui répondent aux attentes de ses clients.

**Session°8: Succès des entreprises/PME dirigées par des femmes dans le secteur agroalimentaire des Caraïbes**



**Jeanette Marcelle, Fondatrice et Directrice Générale, [Handmade by Jeanette Co.](#), Trinité-et-Tobago**

Handmade by Jeanette Co. (HBJ) est une entreprise agroalimentaire créée et dirigée par un chef qui élabore des produits artisanaux, notamment des granolas, des sauces et des mélanges d'épices. L'entreprise soutient les petits exploitants agricoles de la communauté en utilisant 75 % d'ingrédients indigènes d'origine locale dans la production de ses produits. Orientée vers l'innovation, HBJ crée des produits de conservation riches en nutriments. Présente dans certaines des meilleures boutiques gastronomiques de Trinidad, l'entreprise destine ses produits aux personnes soucieuses de leur santé, aux végétaliens et aux nouvelles générations de consommateurs. Jeanette met en œuvre des pratiques commerciales bénéfiques pour l'environnement, notamment qui réduisent les déchets dans le secteur agricole.



**Anastasha Elliot, Cofondatrice et Directrice Générale, [Sugar Town Organics](#), Saint-Kitts-et-Nevis**

Fondée en 2010 par un duo mère-fille, Sugar Town Organics est une entreprise sociale qui produit d'authentiques et sains cosmétiques caribéens et de savoureux produits alimentaires végétaliens. Les pratiques respectueuses de l'environnement de l'entreprise contribuent à la durabilité de ces produits uniques et de leur processus de fabrication. Sugar Town Organics propose quatre gammes de produits : Marapa (des soins haut de gamme pour la peau), Flauriel (produits agroalimentaires), Yaphene (produits pour les cheveux et le corps) et Baba's Lullaby (produits pour la peau des bébés riches en nutriments). L'entreprise innove pour transformer les ingrédients indigènes et offrir à ses clients des produits imprégnés des traditions et de la culture des Caraïbes. Sugar Town Organics cultive des herbes et des épices sur sa propre exploitation de petite taille et se fournit en autres matières premières auprès d'agriculteurs locaux.

Les produits de Sugar Town Organics sont vendus localement et exportés dans les Caraïbes, aux États-Unis, dans l'Union européenne, au Royaume-Uni et à Taiwan.





**Shondel Abby Alexander, Fondatrice et Propriétaire, [Abby's Exotic Blends](#), Sainte-Lucie**

Abby's Exotic Blends Ltd est une entreprise agroalimentaire primée qui propose une variété de produits uniques, savoureux et nourrissants, préparés à partir d'ingrédients cultivés localement. L'entreprise propose une large gamme de chips de légumes tels que de la banane plantain, de la banane, de la patate douce, du fruit de l'arbre à pain et de taro. Sa gamme de produits comprend également des boissons alcoolisées et non alcoolisées aux goûts variés comme le café, la banane, la mousse de mer, la cacahuète et le punch au rhum. L'entreprise respecte toutes les normes de qualité du secteur et intègre des pratiques respectueuses de l'environnement dans son processus de production afin de limiter le gaspillage et de préserver la consommation d'énergie, tout en garantissant des produits savoureux.

Les produits Abby's Exotic Blends sont disponibles sur le marché local de Sainte-Lucie et exportés vers les îles voisines.



**Noelia Ruiz, Fondatrice et Directrice Générale, [Empresas Noelia Ruiz Srl](#), République dominicaine**

Noelia Ruiz SRL est une entreprise familiale, créée en 2014, qui confectionne des produits de haute qualité à base de miel et les commercialise sous la marque Miel Noelia. Son objectif principal est de créer des produits à base de miel à valeur ajoutée, innovants et sains, afin de soutenir les apiculteurs locaux et d'assurer la durabilité de leurs moyens de subsistance. L'entreprise se dédie à la conservation de l'environnement et vise à développer l'apiculture en tant qu'activité économique prospère et essentielle. Elle soutient les producteurs apicoles dans trois provinces de la République dominicaine en leur proposant des formations et des ateliers et favorise l'inclusion sociale et économique des femmes apicultrices.

## Session°9: Succès des PME innovatives dirigées par des jeunes dans le secteur agroalimentaire




**María Elsy Abreu, Cofondatrice, [Cacao Mae](#), République dominicaine**

Cacao Mae est une entreprise socialement responsable qui propose des produits certifiés biologiques et équitables à base de cacao produits à partir de cacao dégraissé à 90 % et pur à 100 %, sans sucre ajouté, ni additif. Les emballages des produits sont fabriqués avec des matière recyclables, l'entreprise cherchant en continu à innover dans les matériaux utilisés. Le cacao provient de plusieurs exploitations dominicaines. L'entreprise travaille avec un groupe de femmes d'El Corozo, Monte Plata, appelé "Las Productivas", pour transformer les éclats de cacao et les rémunère un prix supérieur que la normale. L'usine de transformation est conçue pour avoir un impact écologique minimal grâce à l'installation de panneaux solaires et de systèmes de récupération de l'eau de pluie.



**Lidia Díaz, Fondatrice et Directrice, [Plant Powered SRL](#), République dominicaine**

Plant Powered SRL est une entreprise dominicaine créée en 2017 qui propose des produits de haute qualité, végétaliens, sans gluten et d'origine locale, vendus sous deux marques (Nero's et She Is !) dans plus de 10 villes et aux États-Unis. L'entreprise apporte une solution aux problèmes actuels que pose la production alimentaire mondiale en proposant des substituts de viande et de produits laitiers, ainsi que des plats cuisinés surgelés issus de la gastronomie latino-américaine, caribéenne et afro-hispanique. Plant Powered SRL s'approvisionne en ingrédients durables grâce à un modèle commercial équitable et a mis en place des systèmes de gestion des déchets solides et circulaires dans son processus de production. Ses produits sont conditionnés dans emballages recyclables, produits à partir de matières recyclées.

**EEDEN ACRES**



**Delphino Gilbert Cassar, Cofondateur et Directeur, [Eeden Farms](#), Bahamas**

Eeden Farms est le premier système de culture hydroponique, opérationnel dans un conteneur et dédié à la production de produits frais, dans les Bahamas. L'entreprise cultive actuellement des légumes verts à feuilles, des variétés de laitues, des herbes aromatiques, des fleurs comestibles et des micro-légumes pour approvisionner les entreprises locales. Elle ambitionne d'approvisionner les stations balnéaires et compagnies de croisière locales. La mission d'Eeden Acres est d'apporter une solution locale et durable à la sécurité alimentaire, ainsi qu'à la qualité et à la santé dans les îles des Caraïbes. La création d'une société commune entre Eeden Farms et 80 Acres permettra à Eeden Acres de développer une ferme verticale de plus de 6 500 mètres carrés, entièrement automatisée et de taille commerciale, qui devrait produire près de 900 tonnes de produits sains par an.



**Kashar Daniel, Associée Directrice, [Fresh Harvest](#), Sainte-Lucie**

Fresh Harvest est une ferme d'1,6 hectare qui utilise de bonnes pratiques agricoles pour garantir un approvisionnement sûr et durable en fruits et légumes frais. L'intégration de la technologie dans les activités de l'exploitation par le biais de techniques d'irrigation et de culture innovantes fait partie intégrante du modèle de l'entreprise. Fresh Harvest travaille avec un jeune producteur local d'engrais et avec le Forum agricole de Sainte-Lucie pour la jeunesse (Saint Lucia Agricultural Forum for Youth, SLAFY). L'entreprise vise à avoir un impact positif sur l'environnement et à aider d'autres agriculteurs dans leurs transitions pour garantir une utilisation durable des ressources, tout en contribuant à la sécurité alimentaire et en inspirant une nouvelle génération d'agriculteurs.

**Session°10: Succès d'entrepreneurs et de PME agroalimentaires en matière d'emballage et d'étiquetage**



**Hesma Tyson, Fondatrice et Directrice Générale, [Caribbean Specialty Foods Co. Ltd](#), Trinité-et-Tobago**

Caribbean Specialty Foods Co. Ltd est l'un des principaux producteurs de condiments naturels et végétaliens des Caraïbes. L'entreprise a développé et investi dans des solutions technologiques agroalimentaires pour créer des sauces piquantes, dips et assaisonnements à longue conservation, sans colorant, conservateur, ni arôme artificiel. La mission de l'entreprise consiste à « donner un meilleur goût aux aliments.... naturellement ». De plus, l'entreprise a un impact positif sur tous les membres de la communauté locale. Elle s'approvisionne en matières premières localement et aide ainsi les agriculteurs à distribuer leurs produits. Hesma s'engage également à soutenir les jeunes entrepreneurs actifs dans l'industrie agroalimentaire et à promouvoir de plus grandes opportunités économiques pour les femmes dans un marché mondial inclusif et plus équitable.



**Kamarsha Sylvester, Fondatrice et Directrice Générale, [Hey Mama Products](#), Dominique**

Hey Mama est spécialisée dans la production et l'emballage de mousse de mer séchée et emballée de haute qualité. Tous les produits sont 100 % naturels, végétaliens, biologiques et sans gluten. Avec plus de 92 minéraux et une source élevée de vitamines et d'autres nutriments, la mousse de mer est un superaliment qui augmente les niveaux d'énergie, renforce le système immunitaire, améliore la digestion et favorise la santé de la peau et des cheveux. Plus qu'un simple producteur, Hey Mama a également à cœur d'informer ses clients sur les bienfaits de la mousse de mer et sur la manière de l'intégrer à leur régime alimentaire, en partageant des recettes uniques sur les médias sociaux. De plus, Hey Mama s'engage à adopter des pratiques commerciales éthiques et durables, en s'approvisionnant localement en matériaux d'emballage.

L'ambition de Kamarsha est de voir ses produits vendus dans les chaînes de supermarchés de la Dominique, des Caraïbes et du monde entier.





**Onel Williams, Fondateur, [Nella's Tendaronis](#), Jamaïque**

Nella's Tendaronis réinvente l'alimentation traditionnelle en utilisant des ingrédients indigènes naturels et locaux des Caraïbes tels que la patate douce, le manioc et le fruit de l'arbre à pain. Onel a fondé Nella's Tendaronis en 2017 après avoir remarqué le manque d'offre de produits végétaliens sur le marché local. Les consommateurs sont réticents à acheter des produits de base tels que la farine de fruit de l'arbre à pain et la farine de patate douce, car ils ne savent pas comment les utiliser. Onel a donc créé les pâtes végétaliennes, un nouveau produit à valeur ajoutée sain et sans gluten qui peut être produit en grande quantité. L'entreprise fonde son évolution et ses progrès sur des analyses et des études de marché sérieuses. Des nouveaux emballages de tailles différentes ont été développés pour mieux répondre aux demandes des consommateurs. L'entreprise développe continuellement de nouveaux produits basés avec nouvelles recettes, ainsi qu'une nouvelle marque et un nouvel emballage.

**Session°11: Le rôle des entreprises agroalimentaires dans la promotion de l'économie circulaire : succès d'entrepreneurs et de PME**



**Larry Francis, Directeur Général, [Indies Greens](#), Antigua et Barbuda**

Indies Greens, une entreprise créée en 2010, utilise la technologie aquaponique pour cultiver des légumes biologiques et des poissons (tilapia). Ce système de production en circuit fermé associe la production de poissons - également connue sous le nom d'aquaculture - à la culture de plantes dans l'eau - également appelée hydroponie. Les légumes puisent leur nutriment dans l'eau chargée en nutriments des bassins de pisciculture, qui contient notamment les excréments des poissons qui servent d'engrais. Ce type d'agriculture permet d'obtenir des rendements très élevés tout en utilisant un minimum d'espace, d'eau et d'engrais par rapport aux méthodes agricoles traditionnelles. Cette entreprise familiale, engagée pour la production alimentaire durable, utilise de l'énergie solaire et récupère l'eau de pluie. Depuis sa création, Indies Greens a développé ses activités en passant de la production de tilapia et de légumes à l'aquaculture de corail et de poissons d'ornement, proposant également des visites éducatives, formations des jeunes, etc.



**Joshua Forte, Fondateur et Directeur Général, [Red Diamond Compost Inc.](#), Barbade**

Red Diamond Compost Inc. développe des solutions vertes pour produire des traitements de sol biologiques et organiques de haute qualité. Le Liquid Sunshine Organic Fertilizer est un mélange de Tithonia et d'ingrédients biologiques à base de plantes qui fournit des nutriments essentiels pour les plantes et des microbes bénéfiques. Cet engrais biologique améliore le rendement de la production en permettant de produire davantage de fruits de plus grande taille. Le second produit phare, le Supreme Sea Horticultural Biostimulant, peut être utilisé avec un engrais primaire pour stimuler la croissance et la qualité des plantes. Il est produit à partir d'algues sargasse récoltées de manière durable et d'ingrédients biologiques à base de plantes et améliore la germination des graines, l'enracinement et la production de fruits.

Red Diamond Compost Inc. souhaite commencer à exporter ses produits vers d'autres pays des Caraïbes, ainsi que vers des marchés d'exportation, notamment l'Union européenne.



**Oniel Nuñez Guzmán, Directeur Général, [Onavocados](#), République Dominicaine**

Onavocados produit de l'huile de haute qualité à partir d'avocats abîmés et impropres à l'exportation. Cette entreprise soutient la durabilité et l'économie circulaire. En s'approvisionnant en différentes variétés d'avocats produits localement en République dominicaine, elle crée une source de revenus supplémentaire pour les producteurs qui auraient autrement jeté l'avocat, tout en réduisant les déchets. L'huile d'avocat produite est riche en acides gras insaturés essentiels, tels que l'oméga 9 (acide oléique) et l'oméga 6 (acide linoléique), qui contribuent à prévenir les maladies cardiovasculaires et à renforcer le cœur.

Grâce à sa production, Onavocados vise à établir la République dominicaine comme référence en matière de qualité, de durabilité et de goût, en développant l'industrie agroalimentaire du pays.



**Jennifer Maynard, Fondatrice, Microgreens@JayMay Acetoria, Antigua et Barbuda**

Microgreens@JayMay Acetoria est une start-up verte durable qui produit de nouveaux super-aliments, les microgreens (légumes-feuilles frais). Les microgreens sont de jeunes légumes verts que l'on peut classer entre les germes et les jeunes légumes à feuilles. L'entreprise produit des microgreens selon une approche circulaire, notamment en compostant les arbres et les arbustes de la ferme comme engrais et en utilisant l'énergie solaire pour la production. L'entreprise cherche également à atténuer les effets des tempêtes et des sécheresses en établissant un protocole de production de semis et de fourrage post-catastrophe. L'entreprise souhaite augmenter les niveaux de consommation individuelle de légumes frais en introduisant les microgreens comme alternative sur le marché alimentaire national.

**Session°12: Opportunités commerciales dans le secteur agroalimentaire pour les entrepreneurs des Caraïbes**



**Tricia Webbe, Cofondatrice et Directrice Générale, [BWC Enterprise Inc.](#), Antigua et Barbuda**

BWC Enterprise est une entreprise innovante et spécialisée dans la transformation de la noix de coco qui développe des produits entièrement naturels, vendus sous la marque « Brand With Care ». Sa gamme de produits comprend de l'huile de noix de coco pure et infusée, disponible en différentes saveurs : curcuma, noix de muscade et ail. L'entreprise opère également selon une approche zéro déchet en transformant les sous-produits de la noix de coco en farine et chapelure de noix de coco. L'entreprise vend ses produits en gros et à la vente sur le marché local. Elle travaille actuellement à augmenter sa capacité de production et à obtenir la certification HACCP afin d'approvisionner davantage de marchés. BWC Enterprise fait partie de l'initiative « Alliance for Coconuts » du Centre du commerce international (ITC) et des Nations unies, qui vise à relancer l'industrie de la noix de coco dans les Caraïbes. Depuis sa création, l'entreprise a permis à des femmes et familles de la communauté d'obtenir un revenu.



**Nadine Benn-Greaves, Fondatrice, [Vedge Out Food Products/Ligon's Gluten-Free Mixes](#), Barbade**

Ligon's Gluten-Free Mixes produit des préparations pour pâtisserie sans gluten, ni blé à partir de cultures locales, telles que les racines de manioc, patates douces, noix de coco et d'autres légumes. La gamme de produits comprend des préparations pour muffins, pains et biscuits, sans sucre ajouté. Les préparations peuvent être utilisées avec des alternatives aux produits laitiers et/ou œufs afin de s'adapter aux régimes sans lactose et/ou végétaliens.

L'entreprise distribue ses produits sur le marché local via des ventes directes et indirectes (aux supermarchés et aux restaurants).

Grâce à ses produits innovants, Ligon's vise à améliorer la santé en rendant abordables et pratiques des options alimentaires saines et nutritives, tout en faisant la promotion de produits indigènes et de leur valorisation.

### Session<sup>o</sup>13: Opportunités sur les marchés locaux et régionaux pour les entrepreneurs des Caraïbes



**Alexis Williams, Fondateur, [Funky Fungi Mushrooms](#), Sainte-Lucie**

Funky Fungi Mushrooms a été créée en 2011 par Alexis et Shonel Williams pour proposer des produits frais et sains aux clients locaux. L'entreprise utilise des techniques locales et peu coûteuses pour produire une large gamme de produits à base de pleurotes, tels que des pleurotes frais, des pleurotes séchés au soleil, des morceaux et de la poudre de pleurotes, ainsi que des champignons marinés (aux saveurs oignon, ail, piment et herbes aromatiques). Funky Fungi Mushrooms approvisionne tous types de clients locaux tels (hôtels, restaurants et supermarchés). L'entreprise fournit également des sacs de culture de champignons aux agriculteurs.

Alexis a également cofondé The Mushroom Collective, une association locale qui soutient le développement de la filière locale des champignons à Sainte-Lucie en proposant des formations aux nouveaux producteurs de champignons et développe des souches hybrides de champignons.





**Kimberly Salloum, Directrice Générale, [Half Moon Vegan Ice Cream](#), Trinité-et-Tobago**

Half Moon Vegan Ice Cream est une entreprise de Trinité-et-Tobago qui produit des desserts glacés végétaliens à base de lait de coco et de noix de cajou. Kimberly Salloum a commencé cette activité agro-alimentaire végétalienne en 2021, pendant la pandémie de COVID-19, et l'a rapidement développée en une entreprise florissante. Ergothérapeute de formation, Kimberly met en valeur des saveurs locales des Caraïbes et utilise des ingrédients frais et de qualité de la manière la plus naturelle possible afin d'offrir une expérience gustative authentique. La gamme de glaces végétaliennes comprend des parfums tels que chocolat, noix de coco, café, corossol, menthe, sorbet à l'oseille et sorbet à la mangue.



**Ingrid Brathwaite, Directrice Générale, [Jays Enterprises Inc.](#), Barbade**

Créée en 1997, Jay's Enterprises Inc. est une entreprise spécialisée dans la production et la distribution de condiments et de produits gourmets qui allient l'héritage authentique des Bajans à l'innovation culinaire contemporaine. L'entreprise familiale s'approvisionne localement en ingrédients de haute qualité pour garantir l'authenticité et la fraîcheur, tout en utilisant des techniques de production modernes qui assurent la consistance et l'efficacité. Son réseau de distribution inclut à la fois des canaux de vente au détail traditionnels et des plateformes de vente en ligne, ce qui lui permet d'être accessible à des clients dans le monde entier.

Jay's Enterprises Inc. entretient des partenariats stratégiques avec des agriculteurs et des fournisseurs locaux afin de garder le contrôle de la chaîne d'approvisionnement et de garantir des ingrédients de qualité tout en minimisant les coûts.



**Wouter Tjeertes, Cofondateur, [Pure Chocolate Jamaica](#), Jamaïque**

Pure Chocolate Company est une entreprise de chocolat artisanale jamaïcaine créée en 2017 par Rennae Johnson et Wouter Tjeertes pour développer la chaîne de valeur locale du cacao. L'entreprise utilise des fèves d'origine unique issues de l'agriculture biologique qui sont un mélange de variétés Criollo et Trinitario, provenant directement des montagnes John Crow. Elle achète les fèves de cacao à des agriculteurs locaux en les payant au-dessus du prix du marché pour leur récolte. L'entreprise fermente, sèche et torréfie les fèves de cacao selon des procédés traditionnels pour garantir un chocolat artisanal de grande qualité.

Les produits PURE Chocolate permettent également à de jeunes artistes professionnels jamaïcains de promouvoir leur art en apposant leurs dessins sur les emballages des chocolats.