

Valorisation des produits dans la chaîne de valeur du cacao par la "Maison Mandjou".



FICHE PROJET



Valorisation des produits dans la chaîne de valeur du cacao par la "Maison Mandjou".

1. Intitulé	Valorisation des produits dans la chaîne de valeur du cacao par la "Maison Mandjou".
2. Type	Privé
3. Secteurs/Domaine	Agro-industrie / Cacao
4. Promoteur	Partenaire privé via le CEPICI
5. Contacts	+ 225 27 20 311 400 / opportunités-projets@cepici.ci
6. Description	
6.1 Zone d'exécution	Côte d'Ivoire
6.2 Contexte	<p>Maison Mandjou propose à la population ivoirienne ainsi qu'à la population mondiale une offre de luxe saine avec une collection de multiples produits 100% fabriqués à partir de produits locaux produits à 100% par des Ivoiriens.</p> <p>Maison Mandjou vise à changer complètement l'industrie du luxe africain avec son concept audacieux et pourtant durable. En effet, la motivation principale derrière le concept est de partager l'incroyable culture ivoirienne et africaine, et de montrer que les rôles et les valeurs de notre culture ont plus à offrir à ce monde. La création d'emplois et d'opportunités pour notre communauté en Côte d'Ivoire et dans le monde entier est l'un des impacts les plus importants aux yeux de l'entreprise.</p> <p>Les principaux produits sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sablés au riz sont des biscuits sans gluten faits à 100 % de farine de riz locale disponibles en 6 saveurs (cannelle vanille, hibiscus vanille, baobab gingembre, café, cacao gingembre et citron), - Gourmet à base de noix de cajou dans une magnifique collection de 10 saveurs (Vanille cannelle, double cacao, nature, foie gras, aioli, fruits de mer, poulet épicé safran, fines herbes, baobab gingembre et gingembre) - des tartes fines, des gâteaux et des gâteaux de velours appelés Reine, Roi et Gâteaux de Côte d'Ivoire. - une boutique d'infusions, dont la collection s'appelle "Folonbrou", ce qui signifie "feuilles du passé" en malgache. - "en malinké, c'est un hommage à l'Afrique et à sa belle variété de plantes. - le mandjoucaron, le premier gâteau sans gluten, sans noix et sans additifs artificiels 100% à base de farine de riz local avec une collection de 18 saveurs 100% de Côte d'Ivoire.

6.3 Problème à résoudre	Faible niveau de seconde transformation au niveau national
6.4 Objectif du projet	- Valoriser et améliorer la qualité des sous-produits du cacao
6.5 Capacité installée	Voir le promoteur
6.6 Rentabilité économique	Voir le promoteur
7. Composantes du projet	Voir le promoteur
8. Chronogramme indicatif d'exécution	Voir le promoteur
9. Budget estimatif	Voir le promoteur
10. Structures d'accompagnement	- Centre de Promotion des Investissements en Côte d'Ivoire (CEPIC) ;
11. Etat d'exécution du projet	<input checked="" type="checkbox"/> Identification <input checked="" type="checkbox"/> Evaluation préliminaire <input type="checkbox"/> Avant-projet détaillé <input type="checkbox"/> Recherche de partenaires techniques <input type="checkbox"/> Mobilisation des financements <input type="checkbox"/> Marchés signés <input type="checkbox"/> Mise en oeuvre
12. Mode de financement attendu du projet	<input type="checkbox"/> Gouvernement <input checked="" type="checkbox"/> Privé <input type="checkbox"/> PPP <input type="checkbox"/> Bailleur



**FICHE
PROJET**

Direction Générale

1^{er}, 2^e étage, Immeuble MEMANOU, Boulevard Clozel,
Plateau-Abidjan
Téléphone : +225 27 20 31 14 00 Fax : +225 27 20 31 14 09

Guichet Unique des Formalités d'Entreprises

Immeuble Grand Siècle, Carrefour PISAM, 2^e, 3^e & 4^e étage,
Cocody-Abidjan
Téléphone : +225 25 22 01 79 00 / 01 / 14 Fax : +225 27 20 30 23 94

Contactez-nous
www.cepici.ci



Suivez-nous



CEPICI Officiel

INVESTIR EN
CÔTE D'IVOIRE

