

Nom du projet : BANAFLOW

Thème : Agriculture et bien-être

Slogan : L'indépendance se cultive, la richesse se transforme

Nom des coéquipières :

•BEAUGÉ Carlette

•CLERVEAUX Cephora

•PRUNIER Mackda Lordjie

----- Nouveau Secondaire III -----

**École : Complexe Éducatif du Sacré-Cœur, Rue
des petites sœurs**

Professeur mentor : JOSEPH Josna

Nom du prof de Sciences : BELIZHARE Prence Wesler

Date de remise ; le 24 mars 2026

Promotion : 2025-2026

Dans un contexte où la sécurité alimentaire et la valorisation des ressources locales deviennent des priorités nationales, notre groupe de trois étudiantes a choisi de mettre en place un projet de transformation agroalimentaire : la production de farine de banane verte.

L'objectif principal de ce projet est de transformer une denrée périssable, la banane, en un produit stable, nutritif et polyvalent : la farine. Ce projet s'inscrit dans une démarche d'autonomie et d'entrepreneuriat féminin, où chaque membre de l'équipe participe activement à toutes les étapes de la chaîne de valeur, de l'achat de la matière première à la commercialisation.

•Le Choc de la Réalité (Le « Pourquoi »)

Imaginez un paysan qui pleure devant son champ. Pas parce qu'il n'a rien récolté, mais parce qu'il a trop récolté. Sans usine de transformation, son surplus de manioc ou de bananes pourrit au soleil en 48 heures.

Le problème : Nous importons de la farine de blé à prix d'or alors que nos propres richesses finissent en déchets.

La mission : changer ce gaspillage en une poudre d'or : une farine locale, pure et ultra-nutritive. Transformer chaque tubercule qui risque de pourrir en une ressource précieuse, durable et surtout, accessible à tous.

1. Étude de Marché

Notre étude montre que la farine de banane verte répond à un besoin croissant pour des produits naturels et sans gluten car, nous ne construisons pas seulement une usine, nous bâtissons un pont entre nos champs et nos assiettes.

* **Cible :** Les familles cherchant des bouillies nutritives pour enfants, les pâtisseries locales et les personnes soucieuses de leur santé.

* **Avantage concurrentiel :** Notre farine est 100% artisanale, sans additifs chimiques, et produite à partir de bananes achetées directement auprès de nos planteurs locaux, garantissant ainsi la fraîcheur et le soutien à l'économie de proximité.

•Risques majeurs :

*L'humidité est l'un des problèmes mortels car si la farine dépasse 12% d'humidité le stock pourrira (moisissures) en quelques jours. C'est la perte financière n°1.

*Les insectes nuisibles comme les charançons et les rongeurs pondent dans la farine. Sans traitement ou stockage hermétique, un sac infecté contamine toute l'usine.

*La chaleur et la lumière rendent la farine amère (rancissement). Elle devient invendable.

•Marche à suivre

*Pratique le séchage obligatoire en testant chaque lot de grains avec un humidimètre. Refuser tout ce qui est de 12%. Le local doit avoir un courant d'air constant pour évacuer la chaleur des machines et l'humidité ambiante.

*Éviter les contacts au sol, stocker exclusivement sur palettes. Le ciment transmet l'humidité et favorise les bactéries.

Pratiquer un nettoyage radical en aspirant les résidus de farine chaque soir car la poussière de farine attire les rats et les insectes. Sortir les sacs les plus anciens en priorité. Pas de vieux stock qui traîne.

2. Processus de Production (Méthodologie)

Notre méthodologie repose sur un savoir-faire traditionnel allié à une rigueur d'hygiène stricte. Le processus se divise en six étapes clés réalisées par nous-mêmes :

- * Approvisionnement : Achat des régimes de bananes vertes chez le planteur.
- * Traitement primaire : Lavage à grande eau, épluchage manuel et découpage en fines lamelles.
- * Séchage : Exposition au soleil sur des supports propres pour une déshydratation naturelle.
- * Transformation : Pilage manuel des lamelles séchées pour réduire leur taille.
- * Affinage : Passage dans un moulin électrique pour obtenir une texture de poudre fine.
- * Finition : Tamisage final pour la pureté et mise en sachet hermétique.

3. Coûts de Production et Main-d'œuvre

L'une des forces de notre projet réside dans l'optimisation des coûts.

- * Main-d'œuvre : Coût nul (0 HTG). Les tâches de lavage, découpage, séchage et conditionnement sont effectuées exclusivement par les membres du groupe.
- * Investissements : L'achat de la matière première (bananes), les frais de meunerie et l'achat des emballages constituent nos seules dépenses directes. Cela nous permet de proposer un prix de vente très compétitif.

4. Stratégie Marketing

Pour ce projet intellectuel, nous avons simulé une campagne de communication complète :

- * **Promotion** : Création de visuels publicitaires mettant en avant les bienfaits du fer et des vitamines contenus dans la banane verte.
- * **Slogan** : « L'indépendance se cultive, la richesse se transforme. »
- * Canaux : Présentation de prototypes de sachets étiquetés et démonstration culinaire (bouillies) pour prouver la qualité du produit fini.

5. Présentation du plan d'affaires (business plan)

Cette section résume la viabilité et la structure organisationnelle de notre entreprise artisanale.

A. Structure de Gestion

Notre micro-entreprise fonctionne sous un modèle de coopération horizontale. Les quatre membres du groupe se partagent les responsabilités sans hiérarchie rigide, ce qui élimine les coûts salariaux :

- * Logistique : Achat de la matière première et transport.
- * Production : Lavage, épluchage et séchage (réalisé en commun).
- * Contrôle Qualité : Vérification de la finesse de la farine et du tamisage.
- * Marketing & Ventes : Gestion de l'image de marque et des prototypes.

B. Modèle Économique (Rentabilité)

Le projet repose sur une marge bénéficiaire élevée grâce à l'absence de frais de main-d'œuvre externe.

- * Source de revenus : Vente de sachets de farine de 500g et 1kg.
- * Réinvestissement : 20% des bénéfices sont mis de côté pour l'entretien du matériel (moulin) et l'achat de nouveaux stocks de bananes, assurant la pérennité de l'activité.

C. Analyse SWOT (Forces et Faiblesses)

- * Forces : Produit 100% bio, coût de production réduit (main-d'œuvre interne), grande cohésion de l'équipe féminine.
- * Opportunités : Marché local demandeur de produits naturels, possibilité d'étendre la gamme à d'autres produits locaux.
- * Faiblesses : Dépendance au soleil pour le séchage (météo).
- * Menaces : Augmentation du prix de la banane chez les planteurs en période de sécheresse.

D. Impact Environnemental et Social

Ce plan d'affaires ne vise pas seulement le profit. Il vise aussi des impacts positifs :

- Zéro Déchet : Les peaux de bananes récupérées après l'épluchage sont utilisées comme engrais organique ou nourriture pour le bétail.

Soutien local : Paiement direct et équitable aux planteurs, évitant les intermédiaires qui exploitent souvent les petits agriculteurs.

Pour réaliser ce projet à l'avenir on aura besoin de ;

Poste de dépense , description et estimation

Équipement ; Petit moulin motorisé + balance de précision ,

180 USD = 24300gdes

Infrastructure ; Construction du séchoir solaire (bois, plastique, métal) , 70 USD = 9450gdes

Matière première ; Achat des premiers stocks aux agriculteurs , 100 USD = 13500gdes

Marketing Étiquettes et emballages professionnels , 50 USD = 6750gdes

TOTAL Investissement de départ , 400 USD = 54000gdes

•Revenu : Augmentation de 25% du revenu des planteurs grâce à l'achat garanti de leurs surplus.

Santé : Accès à une farine sans additifs chimiques, riche en fibres locales.

Prix : Notre farine sera vendue 15 à 20% moins cher que la farine de blé importé.

Conclusion

Ce projet est le fruit d'une collaboration étroite entre trois (3) étudiantes. Nous avons choisi de prendre en charge l'intégralité de la main-d'œuvre (épluchage, séchage, pilage) afin de garantir un contrôle total sur l'hygiène et la qualité du produit fini, tout en minimisant les coûts opérationnels. C'est un modèle d'entrepreneuriat solidaire et autonome.

Dans un contexte où la sécurité alimentaire et la valorisation des ressources locales deviennent des priorités nationales, notre projet de transformation de banane verte démontre qu'avec des ressources simples et une organisation rigoureuse en équipe, il est possible de créer de la valeur ajoutée.

En tant que groupe de trois (3) jeunes filles, ce travail nous a permis de maîtriser les cycles de production et de gestion d'un business plan réel. Au-delà de l'aspect scolaire, ce projet prouve que la transformation locale, réalisée avec passion et discipline, est une clé essentielle pour l'indépendance économique de notre communauté.