



BI KOAN Sarl

Présentation générale

Je suis Honorine ESSENGUE, Directrice Générale de BI KÔAN Sarl qui est une entreprise africaine travaillant dans la transformation agroalimentaire des produits locaux née des cendres de la coopérative RELESS Batchenga suite à la crise du COVID 2019. Cette crise nous a amené à revoir notre modèle de fonctionnement qui présentait beaucoup de failles et c'est ainsi que nous avons créé l'entreprise BI KÔAN Sarl depuis 2024.

Notre projet est un projet de valorisation Eco-Solidaire durable des produits locaux (banane plantain, sésame, arachide, cacao et gingembre) : développement de l'unité de transformation agroalimentaire de l'entreprise BI KOAN Sarl à Yaoundé au Cameroun.

A l'aide de quelques équipements, nous produisons la marque BI KOAN qui a 03 gammes de produits :

- La gamme des chips de banane plantain appelée chips BI KKOAN avec 03 saveurs (chips mûres, chips non mûres et chips épicées).
- La gamme des caramels
 - Krok Sesaho avec 04 saveurs (au sucre de canne, au sucre et au plantain, au miel, au miel et au plantain)
 - Gruées de cacao
 - Pralinés de gingembre
 - Caramel d'arachide Ngondi Original
- L'aliment ECA NERF pour une meilleure prise en charge (à base des feuilles, fruit et écorces du terroir) du mal des nerfs, fatigue, insomnies, stress, anxiété, constipation

Les produits de la marque BI KOAN sont certifiés conformes par l'Agence des Normes et de la Qualité du Cameroun (ANOR) et sont de plus en plus très appréciés par les Africains et la demande est sans cesse croissante :

- Produits sont bien emballés avec un beau packaging fait avec des matières qui respectent les normes d'étiquetage agroalimentaire.
- Présence des QR Codes sur les produits pour une meilleure traçabilité.
- Durée de vie des produits appréciable (01 an à 02 ans).
- Présence d'une équipe commerciale dynamique.
- Marque disponible dans une quarantaine de points de vente au Cameroun.
- Marque disponible dans la zone CEMAC (Gabon, Tchad).

Le projet est en cours de développement et d'expansion avec la modernisation de l'unité de transformation à travers l'acquisition des nouveaux équipements qui améliorent la production en qualité et en quantité tout en réduisant la charge de travail et les pertes en production.

Le travail que nous réalisons chaque jour impacte positivement les autres entrepreneurs qui essaient de copier notre modèle de fonctionnement. A cet effet, nous avons :

- Sur le plan économique :
 - Une sensibilisation réussie d'au moins 100 Très Petites et Moyennes Entreprises (TPME) qui ont accepté d'adhérer aux Centres de Gestion Agréer (CGA) pour une meilleure gestion de leur finance, cela permettra donc à l'Etat du Cameroun de recouvrer les taxes et impôts desdits TPME.

- Une Amélioration considérable sinon radicale du packaging et intégration dans les shops du Made In Cameroon de 100 producteurs locaux améliorant ainsi l'économie locale et leurs conditions de vie.
- Redirection de 50 TPME des tontines (qui travaillent dans la finance mais de façon informelle) vers les micro-finances permettant ainsi à l'Etat du Cameroun d'avoir une traçabilité des finances de ces TPME.
- Formalisation de 150 entreprises et certification des produits de plusieurs TPME par l'Agence des Normes et Qualités du Cameroun (ANOR) leur permettant d'avoir ainsi des produits de qualité aux normes locales et d'accéder à des nouveaux marchés à travers l'accompagnement de l'Etat du Cameroun desdits producteurs à la certification de leur produits.
- Sur le plan social :
 - Ce projet impacte directement une dizaine de personnes employées et environ 250 personnes indirectement qui sont des fournisseurs de matières premières locales généralement regroupés en coopérative dans les régions du Centre, Sud, Septentrion (Est, Adamaoua, Nord et Extrême nord), Littoral, ce qui améliore de façon considérable leur condition de vie, car plus le projet se développe, plus la demande augmente.
 - Impact positif sur les réfugiés centrafricains qui travaillent au sein de notre entreprise leur permettant ainsi de subvenir aussi bien à leurs besoins primaires qu'à ceux de leurs familles dont ils ont la charge. Elles sont d'ailleurs autorisées à venir avec leurs bébés au lieu de travail pour la sécurité desdits bébés.
 - 50 jeunes âgés de 6 à 18 ans dont le club amateur est partiellement sponsorisés par BI KOAN Sarl.
 - Les employés bénéficient des activités sportives financées par BI KOAN Sarl pour leur bien être pour un meilleur rendement.
 - Accompagnement bénévole des élèves jeunes entrepreneurs dans les collèges au Cameroun, programme validé par l'Etat du Cameroun.
- Sur le plan innovation :
 - Nous avons pu créer de nouveaux produits (caramel de sésame à la banane plantain) à partir des rebus de production. Adaptation des packagings de certains produits à la demande du marché des hôtels de luxe.
 - Amélioration des process de production et packaging pour un produit de qualité durable (nos caramels de sésame passent d'une durée de vie de 2 mois à 2 ans).
 - Implication de tout le personnel dans la formation continue (actuellement en formation avec le projet KAIZEN) ce qui lui permet de se sentir responsable et engagés dans le développement de l'entreprise.
- Sur le plan environnemental :
 - Le projet réutilise les rebus de production pour fabriquer des nouveaux produits innovants et propres à la consommation humaine réduisant ainsi la pollution de l'environnement.
 - Au vu du volume élevé des déchets des peaux de banane plantain, nous envisageons de déployer sur le terrain le projet d'un bio-digesteur, nous permettant ainsi de produire le gaz domestique nécessaire à notre production,



BI KOAN Sarl

l'énergie électrique nécessaire pour notre unité et l'engrais biologique permettant de maîtriser les itinéraires techniques dans les champs des producteurs de nos matières premières, cela contribuera à réduire considérablement les coûts de production.

PRESENTATION DES PRODUITS



Chips Bi Koan non Mure : 75g



Chips Bi Koan Mure : 75g



Caramel d'arachide Ngondi Original : 0.5L



Caramel de sésame au sucre de canne : 100g



Caramel de sésame au sucre et plantain : 100g



Caramel de sésame au miel et plantain : 100g



Caramel de sésame au miel : 100g



Bi Koan grûée de cacao : 100g



Bi Koan pralinés de gingembre : 100g



Logo