



Glim Africa

Parcours entre 2 nations,
pour l'Afrique et l'Alimentation.

EDITO

Pour nourrir l'avenir
Une vision, des valeurs

Une graine, des pâtes

La Glim Team

Les Glim Friends

Que dit le présent ?

CONTACT

EDITO

Un jour, une personne m'a demandé pourquoi je n'avais pas choisi un nom d'entreprise issu de ma langue maternelle ou d'une langue panafricaine. Je me suis interrogée pendant quelques minutes puis, je me suis rappelée à moi-même, l'esprit qui habite ce projet depuis les origines : celui de créer un monde culinaire où universalisme et particularisme culturels s'entrelacent.

« Glim » provient du mot anglais « gleam » qui signifie « luire » ; on peut luire de deux façons, soit en émettant sa propre lumière, soit en reflétant celle d'un autre. Je n'ai rien à revendiquer, tout ce que j'ai, je l'ai reçu. J'ai passé une moitié de ma vie au Cameroun, et l'autre partie en France. Pendant mes quinze premières années, mon identité s'est tissée sans que je ne m'en rende compte, puis je l'ai mise de côté, enthousiaste devant le boulevard de découvertes infinies que m'ouvrait la vie occidentale. Et ce, jusqu'au jour où je me suis rendue compte, oppressée par le sentiment d'inutilité qui s'est rapidement manifesté en moi quand j'ai commencé à travailler en France, que mon passé m'avait donné une vocation et que mon présent m'avait donné de l'inspiration. Et voici Glim Africa.

Annie Adio



Pour nourrir l'avenir

L'écrivain André MALRAUX disait : "L'avenir est un présent que nous fait le passé".

Au Cameroun, par exemple, le présent est marqué par une forte demande en blé en raison de l'évolution des habitudes alimentaires. Ce blé importé, qui sert à fabriquer des produits de boulangerie-pâtisserie et des pâtes, a un impact négatif sur l'économie et l'autonomie alimentaire du pays.

NOVEMBRE 2019



JANVIER 2020



JUIN 2020



Face à ce type de constat, notre volonté est la suivante : **remettre au goût du jour, les aliments issus des filières traditionnelles agricoles africaines** avec une prise en compte particulière des enjeux en matière de nutrition/santé et de création de valeur sur les territoires.

Quelques chiffres au Cameroun

Selon l'OMS, l'espérance de vie estimée à moins de 60 ans en 2016, pourrait s'expliquer notamment par la problématique d'accès limité à la nourriture, et en particulier à des aliments bons pour la santé, qui contribue à la dénutrition ainsi qu'à l'excès pondéral et à l'obésité. D'après le rapport 2018 sur « L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde » de la FAO, l'insécurité alimentaire grave affecterait 35,5 % de la population totale camerounaise.

Notre vision : L'innovation alimentaire au service du développement socio-économique de l'Afrique.

Notre mission : Développer des aliments sains et durables à partir des ressources agricoles africaines.

Nos valeurs

PASSION

Passion pour l'Afrique et ses ressources agricoles pleines de saveurs qui nous inspirent. Passion pour l'alimentation, son rôle en tant que précurseur de la santé et sa dimension sociologique qui nous poussent à rechercher des concepts forts en valeurs, combiner l'art culinaire et la science pour développer des produits qui subliment les qualités naturelles des matières premières.



INNOVATION

Nous souhaitons apporter une plus-value sur le marché des produits alimentaires et ainsi, proposer de nouvelles perspectives tant pour les agriculteurs (volet économique), que pour les consommateurs (volet santé). L'innovation est un levier majeur pour la création d'emplois et un catalyseur d'initiatives pour demain.



COLLABORATION

Des collaborations pour accomplir la vision, notamment grâce à la recherche menée en France au sein de l'école AgroParisTech et la production au Cameroun qui aura lieu au sein d'un centre d'incubation pilote de la Chambre de Commerce de Douala.

Une graine, des pâtes

Notre premier concept est celui des pâtes alimentaires de niébé, alternative durable aux pâtes de blé.

Le niébé une variété de haricot cultivée au Cameroun et dans la plupart des pays d'Afrique de l'Ouest à hauteur de **70% de la production mondiale**. Il est connu sous diverses appellations : Koki (Cameroun), cornille ou encore black-eyed pea au Nigéria.

Nos pastas sont composées uniquement de niébé, que nous broyons préalablement en farine selon un procédé à froid à l'aide de meules de pierre et façonnons au moule en bronze. Elles sont déclinées également en recettes au curcuma (2%) ou au gingembre (2%).

La gamme est composée de la farine et des pâtes de niébé aux formes de coquillages ou incurvées.



Propriétés

- Nutri-score A
- Sans gluten
- Riches en protéines (21% vs 12 - 13% pour les pâtes de blé)
- Source de fibres
- Cuisson en 15 minutes

LA GLIM TEAM



ANNIE ADIOGO

Présidente Fondatrice

Entrepreneur-chercheur, diplômée des écoles d'ingénieurs AgroParisTech et de gastronomie Ferrandi Paris. Elle a occupé des postes de Manager d'équipes de Production en France chez McCormick, leader mondial des épices (Ducros) et Mondelez International, n° 2 mondial de l'agroalimentaire (Lu, Milka).



CHRISTIAN ABEGAN

Parrain et consultant culinaire

Chef cuisinier, ambassadeur du Programme Alimentaire Mondial (PAM), diplômé d'honneur de l'institut de la gastronomie française et récompensé du Trophée d'excellence des Cuisines Afro-caribéennes de France, il a plus de 30 ans d'expérience METIER.



ORNELA FEUDJIO

Chargée de communication

Diplômée de journalisme en 2017, elle décide par la suite, de se tourner vers sa passion, les nouveaux médias et les TIC. Aujourd'hui, elle possède un MBA en Marketing digital & Business de l'EFAP Lille.

LES GLIM FRIENDS

Nous sommes accompagnés depuis janvier 2019, par le **Food Inn Lab** à Massy (91), incubateur de l'école AgroParisTech où nous bénéficions d'un accès à des équipements pour la recherche et le développement de prototypes, ainsi que de conseils par les enseignants-chercheurs. Nous avons également bénéficié du soutien financier de la **fondation AgroParisTech**.

Nous intégrons le Centre d'Incubation Pilote fondé par la **Chambre de Commerce de Douala** (CCIMA) au Cameroun pour la fabrication des pâtes. Il est équipé d'un laboratoire d'analyses et d'ateliers de production où nous réalisons des essais en prévision du lancement des produits sur le marché à la fin du mois de janvier 2021.

Voici un panorama de nos **soutiens et partenaires** depuis le début de l'aventure Glim Africa.



Nos distinctions

Lauréat 2020 du mouvement Neofarming Africa

Lauréat 2020 du Forum des Diasporas Africaines

Lauréat 2019 de la fondation AgroParisTech

*Masterclass du Chef ABEGAN avec les pâtes de niébé lors du **Food Temple Africa au Carreau du Temple**, Paris, **Septembre 2020***



*Démonstration de pâtes de niébé au **Salon de l'Agriculture** Paris, **Février 2020***



*Démonstration de pâtes de niébé au **Salon des Industries Agroalimentaires (SIALY)**, Yaoundé, **Juillet 2019***





CONTACTS

ADRESSES POSTALES

01 rue des Olympiades
91300 Massy, France

BP 11 162 Douala, Cameroun

ADRESSES WEB

www.glimafrica.com

contact@glimafrica.com

NUMÉRO WHATSAPP

(+33) 06 67 85 56 44

