

## SUCCESS STORY

### **Transformatrice de fruits et légumes locaux, Aïssatou Diallo, de mobilité réduite, s'éloigne de la mendicité grâce à la formation et aux financements accordés dans le cadre du PPAAO/WAAPP**

Fidèle à sa réputation de battante, Aïssatou Diallo, Présidente du Groupement d'intérêt économique (GIE) SHIVET FRUIT, capitalise une expérience de 28 années dans cette activité. De mobilité réduite, Aïssatou Diallo n'est pas de ceux qui tendent la main ou croient à l'assistantat. Son crédo « le travail ». Cette femme d'affaires d'une cinquantaine d'années, ne rate pas les grands rendez commerciaux à l'image des foires et autres salons économiques. A l'occasion de chaque Foire internationale de l'agriculture et des ressources animales, elle est invitée à s'installer dans le village du Programme de productivité agricole en Afrique de l'ouest pour vendre des produits de leur unité de transformation de fruits et nouer des contacts. Une activité qu'elle a démarrée en 1988. «Je ne pouvais pas rester à la maison sans rien faire. C'est comme ça que j'ai commencé la fabrication de jus locaux de manière artisanale », explique-t-elle. Finalement, Aïssatou Diallo se retrouve avec d'autres femmes pour constituer un GIE d'une dizaine de membres. 2005, c'est le déclic. Elle fait partie d'un groupe de femmes ciblé par le Fonds national de recherche agricole et agro-alimentaire (FNRAA), une agence d'exécution du PPAAO/WAAPP, pour bénéficier d'une formation dans le domaine de la transformation et de la conservation des produits alimentaires. Un long périple les mène au Canada. «Nous avons acquis des connaissances très utiles et reçu des diplômes ». A son retour du Canada, le GIE Shivet Fruit dont elle est la présidente reçoit une dotation en équipements du FNRAA, d'une valeur d'un million F CFA. La formation donne à la structure les capacités techniques pour transformer presque tous les produits locaux, tout en gardant leurs saveurs et qualités nutritives. Cette expérience fut pour le GIE Shivet un billet aller simple pour la consécration.

De nombreux sirops, des marmelades, des confitures, des céréales transformées sortent de l'unité de production. Des produits d'une extrême précision gustative. Un résultat qui ne doit rien au hasard. «Nous veillons soigneusement au respect des normes de fabrication », assure Mme Samb. Autant dire que la qualité de leurs produits est la conséquence du travail consciencieux qu'elle mène constamment avec les collaboratrices.

A Mbour sur la petite côte où le GIE déploie ses activités, la marque Tropic gagne la confiance des hôtels et restaurants très pointilleux sur l'hygiène et la qualité. Les contrôles réguliers du Service national d'hygiène servent de caution qualité à l'unité de transformation. «Actuellement plusieurs hôtels, supermarchés et boutiques prennent nos produits ».

Avec l'ouverture de leur boutique, la marque Tropic acquiert une réputation qui dépasse aujourd'hui la Petite côte. Si le succès du GIE a été immédiat, grâce à des produits hautement gustatifs, il s'est ensuite illustré par sa capacité à répondre aux commandes les plus exigeantes. Surtout celles des Occidentaux en vacance à Mbour. Vendeuse très demandée sur la petite côte, Aïssatou Diallo aspire à étendre son business sur l'international.

En matière de débouchés, Mme Samb se fait le porte-parole de la préférence nationale. Elle prône le consommer local.

**Témoignage d'un hôtelier de la station balnéaire de Saly :** *« les produits de Aissatou Diallo ne souffre d'aucun manque d'hygiène et de qualité et nos clients apprécient beaucoup ses sirops, confitures, et céréales transformées. Je l'encourage fortement à persévérer dans cette dynamique »*



**Aissatou Diallo, bénéficiaire du PPAO exposant ses produits locaux**