



La douceur de la vie

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Contact Media: Joseph Hervé Ahissou, jahissou@tns.org, Tél: (229) 62 01 18 67

Lancement de la marque Sweet Bénin :

Le potentiel du jus de pomme cajou enfin révélé et valorisé !

Glazoué, Bénin – En marge du lancement officiel de la campagne de commercialisation de noix de cajou, la marque Sweet Bénin dévoile son tout nouveau produit qui est le jus de pomme cajou.

Sweet Bénin est une marque internationale développée par quatre des meilleures entreprises locales de fabrication de jus de fruit au Bénin. Elle est composée de deux groupements, YELOKPON et IREDE, respectivement présidés par Simone Koutangni et Barikissou Aboudou ainsi que de deux établissements à savoir AGBARA et LES TRIANGLES respectivement dirigés par Adélaïde Laourou et Yantannou Sarki qui représente actuellement le label. Selon lui, le lancement de Sweet Bénin est un événement sans précédent : « *je suis fier de faire partie des promoteurs qui ont accepté s'unir pour développer et promouvoir la pomme de cajou qui jusqu'à présent est jetée* ». La toxicité du mélange du jus de pomme cajou avec le sucre et les produits laitiers « *n'étaient que des spéculations sans fondement* » a rassuré Yantannou. Une séance de dégustation du jus de pomme cajou avec des produits laitiers est d'ailleurs prévue lors de la cérémonie de lancement du label.

L'unanimité qui est faite autour de la qualité de la noix de cajou du Bénin est la même en ce qui concerne sa pomme. Or sur les 800 000 tonnes métriques de pomme de cajou produite en 2015 par exemple, à peine 1% est transformée en jus. Sweet Bénin se veut alors un label de référence qui, de par la qualité de son produit, se propose de développer les 'engage dans la valorisation de la pomme de cajou et faire découvrir aux consommateurs la valeur nutritive et marchande de cette pomme. A travers ce label, les promoteurs Yantannou Sarki s'engage à offrir aux populations des produits standardisés de très bonne qualité à un prix très concurrentiel. Le jus est d'ailleurs sans additif, ni conservateur. En plus de contribuer au développement de l'industrie locale, les quatre structures qui commercialisent leur produit sous le label Sweet Bénin aident aussi à la création d'emplois. Au total 45 personnes travaillent dans les ateliers de fabrication implantés à Dassa, Savalou, Savè et Komigüéa à N'Dali. Grâce à Sweet Bénin, les producteurs de cajou des régions où sont implantées ces ateliers tirent profit des pommes en les vendant directement aux ateliers.

Sweet Bénin bénéficie de l'appui technique et financier de BeninCajù (2015-2020) qui est un projet financé par le gouvernement américain à travers (le Département de l'Agriculture, USDA) et mis en œuvre par TechnoServe en partenariat avec Catholic Relief Service. BeninCajù a adopté une démarche inclusive et globale pour intervenir sur toute la chaîne de valeur cajou au Bénin. Comme dans la plupart de ses appuis, BeninCajù privilégie une approche dynamique, participative et responsable qui va permettre à Sweet Bénin à terme de garder son autonomie, de continuer à offrir pleinement les services qu'il faut à ses membres et de pérenniser les acquis après la vie du projet BeninCajù.

