



MINALIER EXOTIQUE

une marque

de l'Agro-alimentaire

Conception & Innovation

Autour de l'Agriculture



Qui sommes nous?

D'origine de Côte d'Ivoire et Sétoise de cœur depuis plus de 15 ans, Constance Kouadio Hubert, a voulu associer ses traditions Africaines (transmises de mère en fille), aux produits d'exceptions du Sud de la France.

- **Constance KOUADIO HUBERT**, exerçant en sa qualité de Présidente Directrice Général, a créé depuis 2009, à Sète dans l'Hérault, sa société et développé une marque, "**MINALIER EXOTIQUE**" qui signifie « Mon Rêve Exotique" en patois Ivoirien, Agni, représenté dans l'Est de la Côte d'Ivoire).
- Ingénieur Agronome, formé à la Chambre des Métiers de l'Hérault, CIRAD de Montpellier et le CTCPA d'Avignon, la Fondatrice de la Marque a été accompagnée dans cet élan par deux Grands Mentors, Monsieur Jérôme MILAN (Ingénieur Agronome, PDG du Pressoir des Cévennes et Présidents des Coopératives de châtaignes des Cévennes et Monsieur Marcel BAL (Grand Maître de Jus de Fruit et Conserve, Arboriculteur, Fondateur de SOJUFEL et PDG de CAPFL à Saint Andiol, France).
- La promotrice est spécialisée dans la transformation, valorisation et commercialisation des matières premières agricoles, en Jus de Fruit, Cocktail, Glace, Sorbet, Chocolat, Plat cuisiné etc, autour d'une vision écologique et un savoir-faire unique: « La pasteurisation des aliments autour de l'Innovation culinaire à travers le concept du« **Métissage Culinaire** », avec à la clé, une **Médaille d'Argent (Cocktail pomme-Gingembre), au Concours de l'Hérault Gourmand en 2012**, dans la catégorie Nouvelle Saveur, **5^{ème}** au Concours des Maîtres Confiturier de France, et en 2014, **Minalier Exotique**, classé parmi **9 Meilleures Entreprises pilotés dans la Région du Languedoc Roussillon, Organisé par la CCI de Sète.**
- **Qu'est que le "Métissage Culinaire"?**
C'est la combinaison culturelle de l'art culinaire de naissance associé à l'art culinaire d'adoption.
Le résultat est notre cuisine d'aujourd'hui.

- Aujourd'hui nous développons 5 gammes de produits caractérisés par des goûts (5 parfums), uniques autour du concept "Métissage Culinaire« , par réseau en France, Japon, Dubaï.
- Nous proposons d'autres prestations comme: expertise (technique & commercial) et événement de promotion dans le domaine de l'Agriculture aux Pays Européen et Africain dont l'Italie et la Côte d'Ivoire.
- A travers l'expérience de Madame Constance KOUADIO HUBERT, nous avons développé un prototype de franchise de produits finis valorisés en conserve dans un package de coffret cadeau exceptionnel), pour créer un circuit court entre les producteurs et les consommateurs , avec une traçabilité exemplaire et une vision d'élaborer des recettes autour de produits naturels sans colorants et conservateurs.
- Consciente des enjeux économiques, environnementaux et de développement, la Fondatrice de Minalier Exotique à orienté son plan de développement autour de trois axes:
 - **1-Approvisionnement des matières premières agricoles;**
 - **2-Garantir un rapport qualité prix;**
 - **3-Limiter l'impact carbone sur l'environnement, pour satisfaire notre clientèle.**
- Le choix stratégique de développement pour réaliser ces trois axes s'est porté sur la Côte d'Ivoire.
- Notre Société dispose aujourd'hui de 5000 hectares de terres cultivables, pour réaliser le projet:
 - **« Institut Nourrir la Planète, Silicone Vallée de la Côte d'Ivoire », en collaborations nos partenaires.**
- L'île singulière, présente un atout majeur, pour la société Minalier Exotique, car son port autonome, qui reste un point stratégique clé de distribution des matières premières agricoles (brut, semi-fini et fini).
- C'est dans cette dynamique que la société Minalier Exotique, œuvre à valoriser et transmettre le savoir-faire autour de l'Agriculture, un métier noble pour l'avenir de notre Planète et de l'Humanité...

www.minalierexotique.com

Nos Valeurs

- Amour de l'agriculture
- Capacité de réalisation
- Dynamisme dans l'œuvre
- Esprit d'équipe
- Force à tout épreuve
- Respect de la Nature
- Succès dans le résultat



Historique

1/-Parcours de la marque

2/-Maitre d'oeuvre

Projet de participation de la Côte d'Ivoire à l'Expo Milan 2015;

Thème spécifique:

“ Nourrir Durablement l'Humanité à Partir du Meilleur Cacao de Côte d'Ivoire et des Autres Produits Agricoles”.

3/-Maître d'oeuvre:

Projet agro- Industriel de culture de Guayulé en Côte d'Ivoire.

Thème spécifique du projet, Mandaté par le Groupe ENI(versalis)

“ Guayulé source de vie et d'énergie intarissable ”.

Parcours de la marque

- Formation CTCPA (Avignon);
- Formation CIRAD (Montpellier);
- Formation Chambre des Métiers de l'Hérault;

- Finaliste de l'Hérault Gourmand 2010;
- Salon de l'Agriculture 2011;
- Concours De Maître Confiturier de France 2011 (5ème prix National);

- Finaliste Hérault Gourmand, 2ème prix concours Hérault Gourmand 2012 catégorie nouvelles saveurs;
- Salon International Ouest Africain de la franchise Abidjan (Côte d'Ivoire) 2013;

- Foodex (Japon) 2014;
- Lancement projet de Franchise Minalier Exotique à Dubaï 2014;
- Partenaire Officiel de la Côte d'Ivoire à Expo Milan 2015;
- Conception du Projet "Akwaba FOODY, en terre d'Eburnie" du 07 au 09 Avril 2015.

1/- Maître d'oeuvre

Projet de participation de la Côte d'Ivoire à l'Expo Milan 2015;

*La société Minalier Exotique, a été le maître d'oeuvre du projet de participation de la Côte d'Ivoire, à la première l'Exposition Universelle autour de la Nourriture, qui s'est déroulé à Milan (Italie), durant six mois (01 Mai au 31 Octobre 2015).

***Thème Directeur** « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie »

- **Thème de participation la de Côte d'Ivoire ‘ Nourrir Durablement l'Humanité à Partir du Meilleur Cacao de Côte d'Ivoire et des Autres Produits Agricoles’**,
- **avec deux Projet Phares:**
- -«Institut Nourrit la Planète, Silicone vallée de Côte d'Ivoire», composé de 13 centres de recherches autour de la Nourriture, pour apporter une solution à la croissance mondiale soit environ 10 milliards d'Habitants en 2050;
- **Projet validé par les Organismes de l'Expo Milan, les Nations Unies, la Commission Européenne, le FAO, le B.I.E, l'Italie et Côte d'Ivoire.**
- -«Institut de Bien Etre au Chocolat » ligne de produits cosmétiques valorisé en crème et huiles essentielles pour le corps à partir de fruits et légumes, noix valorisés, associés au chocolat, commercialisés dans concept d'Institut sous forme de franchise respectant les Normes sanitaires Européennes. Une vraie vitrine de promotion pour le premier Pays producteur de cacao au Monde.
- 1er Prix (catégorie Innovation autour de la Nourriture (Expo Milan 2015)).

- **En collaboration avec**

- Le Ministère du Commerce, Représenté par Monsieur Jean-Louis BILLON,
- L'Ambassade de Côte d'Ivoire en Italie, Représenté par S. E Madame TAGLIANTE SARACINO Janine et
- Le Commissaire Général, Représentant le Gouvernement Ivoirien à l'Expo Milan 2015 et Membre du Bureau International des Expositions, Monsieur Victor OULOPOHI..

- Cet événement majeur a été couronné de succès par la présence effective du **Président de la République S.E Dr Alassane OUATTARA, le Premier Ministre S.E Mr Daniel Kablan DUNCAN et les membres son Gouvernement**. Une participation massive des opérateurs économiques Ivoiriens.

- **Les activités réalisées:**

- -Conception et élaboration du projet;
- -Partenaire Officiel de la Côte d'Ivoire à l'Expo Milan 2015 ;
- -Communication de la participation du Premier Pays producteur de Cacao en Côte d'Ivoire et Italie;
- -Conception et organisation de l'arrivée FOODY, la mascotte de l'Expo Milan 2015, en Côte d'Ivoire (07-09 Avril 2015), une première dans l'histoire d'un Pays Participant Africain à une exposition universelle.
- -Formation des cadres des Ministères (Commerce & Agriculture) aux normes alimentaires Européenne;
- -Organisation de conférence et forum (Thématique & Economique) à l'Expo Milan 2015;
- -Promotion de la destination Côte d'Ivoire, à l'Expo Milan 2015. (Voir Rapport d'activités).

2/- Maître d'oeuvre:

Projet agro- Industriel de culture de Guayulé en Côte d'Ivoire. *Mandaté par le Groupe ENI(versalis)*

La société Minalier Exotique a été mandaté par le **Groupe ENI (versalis)** le 04 Novembre 2015, à Milan (Italie), pour explorer trois sections distinctes afin de définir une évaluation préliminaire pour le développement de la chaîne agro-industrielle en caoutchouc naturel de la culture du Guayule en Côte d'ivoire, et d'établir la chaîne agro-industriel de la plante.

***Thème ‘ Guayulé source de vie et d'énergie intarissable ’**

(voir annexe étude de faisabilité)

les aspects suivants ont été pris en compte et développés:

- 1. faisabilité agronomique (soit 5000 hectares de terres);**
- 2. La planification pour un projet de recherche préliminaire;**
- 3. la faisabilité d'installations industrielles (comme les facteurs qui favorisent le développement de l'ensemble de la chaîne agro-industrielle 16 hectares) »,**

Nos Services

- Coaching en entreprise
- Conception projet et accompagnement
- Consultant et Expert marché Internationale
- Production, Transformation et Valorisation
- Commercialisation par réseau
- Communication & événement

La marque Minalier Exotique

- **Coaching en entreprise**: nous proposons notre expérience et savoir-faire pour accompagner les entreprises de type: (TPE, PME etc...), pour le développement à l'internationale de leur produits et services, sur le marché Ouest Africain;
- **Conception projet et accompagnement**: A partir d'une idée nous pouvons vous accompagner à concevoir un projet de développement dans votre domaine d'activité adapté au marché Ouest Africain.
- **Consultant et Expert**: Nous proposons nos services et expériences avec les meilleurs techniciens, ingénieurs etc, pour apporter une expertise efficace du marché Internationale dans le domaine de l'Agro-alimentaire en Afrique de l'Ouest.
- **Production, Transformation et Valorisation**: C'est la Force de la marque Minalier Exotique. Nous disposons d'un réseau de 8 structures dans le secteurs de l'agro alimentaire, pour produire, transformer et valoriser les matières premières agricoles (exotiques et du terroir), en jus de fruits, cocktails, chocolat et d'autres conserves;
- **Commercialisation par réseau**: Nous proposons la commercialisation des produits brut, semi fini et fini par réseau ou possibilité de devenir franchisé de notre marque de Franchise « Exotique Dream » et « Institut de bien être au Chocolat ». Nous formons tous nos commerciaux.
- **Communication & événement**: Nous apportons notre expérience et savoir-faire à l'organisation d'événement autour de l'Agriculture pour la promotion des matières premières agricoles.



- **Coaching en entreprise**: nous proposons notre expérience et savoir-faire pour accompagner les entreprises de type: (TPE, PME etc...), pour le développement à l'internationale de leur produits et services, sur le marché Ouest Africain;



- **Conception projet et accompagnement**: A partir d'une idée nous pouvons vous accompagner à concevoir un projet de développement dans votre domaine d'activité adapté au marché Ouest Africain et à vos compétences. Nous mettons votre service notre savoir faire, pour réaliser votre rêve d'entreprendre.

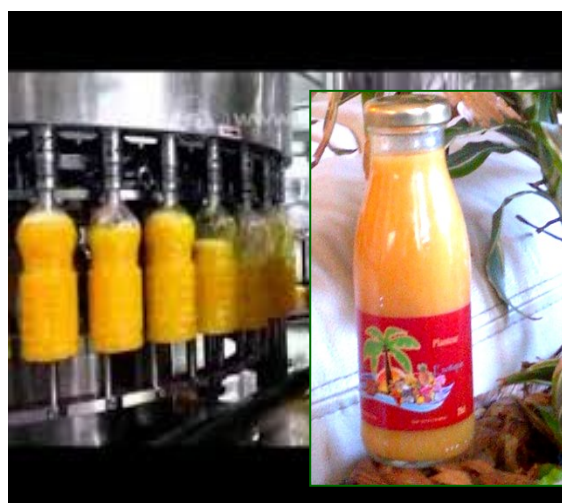


Consultant et Expert: Nous proposons nos services et expériences avec les meilleurs techniciens, ingénieurs etc, pour apporter une expertise efficace du marché Internationale dans le domaine de

l'Agro-alimentaire en Afrique de l'Ouest.



Production, Transformation et Valorisation: Notre Force. Nous disposons d'un réseau de 8 structures dans le secteurs de l'agro alimentaire, pour produire, transformer et valoriser les matières premières agricoles (exotiques et du terroir), en jus de fruits, cocktails, chocolat etc. Nous travaillons avec des produits Naturels et Bio sans colorant et conservateur pour le bien être des consommateurs.





- **Commercialisation par réseau**: Nous proposons la commercialisation des produits brut, semi fini et fini par réseau ou possibilité de devenir franchisé de notre marque « Exotique Dream » et « Institut de bien être au Chocolat », clé en main. Nous formons tous nos commerciaux.



Franchise « Institut de bien être au chocolat »

- -«**Institut de Bien Etre au Chocolat** » ligne de produits cosmétiques valorisé en crème et huiles essentielles à partir de fruits et légumes, noix associés au chocolat, commercialisés dans concept d'Institut sous forme de franchise respectant les Normes sanitaires Européennes. Une vraie vitrine de promotion pour le premier Pays producteur de cacao au Monde.
- 1er Prix (catégorie Innovation autour de la Nourriture (Expo Milan 2015)).
- **Le e-commerce** sera développé



Communication & événement: Nous apportons notre expérience et savoir-faire à l'organisation d'événement autour de l'Agriculture pour la promotion des matières premières agricoles.



Contact



Siège Social: 09 Quai d'Alger 34200 Sète

La ferme du Cantou, N°520 chemin des Carrairades 13940 Molleges

www.minalierexotique.com

Infoline: minalierexotique@yahoo.com

