

Un jeune entrepreneur congolais : Jules Gracias Malonga Bibila (A 2008)

Bonjour cher diplômé, peux-tu te présenter à nos lecteurs ?

Je suis Jules Gracias MALONGA BIBILA, congolais et de la deuxième promotion d'ingénieur par alternance de l'institut UCAC-Icam (A 2008). Je suis, aussi, un père de famille et un promoteur d'entreprises vivant dans la belle ville de Pointe-Noire (République du Congo).

Que représente l'entrepreneuriat pour toi ?

Pour moi, c'est le fait de créer une entreprise à partir d'une idée et répondant à un besoin réel. Nous sommes formés pour résoudre les problèmes ; mais pourquoi juste résoudre un problème ? Pourquoi ne pas faire de ce problème une opportunité ? En le faisant, nous participons à la réduction du chômage et à la création de richesses au sein d'une société qui a beaucoup de difficultés et beaucoup de besoins non satisfaits.

Comment t'est venue l'idée de fonder Emboto ? Que signifie ce nom ?

Emboto signifie pâte d'arachide en lingala (langue nationale du Congo). La pâte d'arachide est l'un des principaux ingrédients utilisés dans la cuisine congolaise. Nous avons remarqué que la pâte d'arachide vendue au marché est de mauvaise qualité et n'est pas faite en respectant les conditions d'hygiène. Plusieurs commerçantes véreuses ajoutent des produits comme la levure, la farine, de l'huile afin de maximiser le profit. Mais cela rend la pâte d'arachide impropre à la consommation. Face à ce constat, nous avons pensé mettre sur le marché un produit de qualité fait à base d'arachides produites localement et soigneusement sélectionnées. Nous nous assurons que notre pâte est exempte d'aflatoxine (peu connue des congolais), qui est une mycotoxine se développant dans les céréales pendant leur conservation.

Parle-nous un peu de cette structure. Quels sont les principaux défis à relever (au quotidien, sur le long terme...) ?

La société Exotic Foods, qui produit Emboto, s'est donnée pour mission de mettre à la disposition des congolais des aliments faits à base de produits locaux en respectant les règles d'hygiène et de qualité en vigueur. Exotic Foods emploie, à ce jour, 6 personnes et notre arachide provient des petits producteurs congolais : c'est notre manière de participer au développement du tissu local.

Nous produisons actuellement, en moyenne, 100 kg par jour même si nous avons la capacité de faire plus. Notre procédé est semi-industriel (quelques étapes sont encore faites à la main). Les arachides arrivent en coque, sont décortiquées, soigneusement triées, torréfiées, épiluchées puis finement broyées. Les coques sont utilisées comme engrais dans nos champs. La pâte obtenue est empotée en bocaux de 1kg et/ou de 500g. Des échantillons sont prélevés à plusieurs stades afin d'effectuer des analyses en laboratoire et archiver les données sur la production. Les pots sont étiquetés et expédiés chez nos distributeurs à travers le pays.

Nous desservons pour l'instant Pointe-Noire, Brazzaville et le Cabinda, trois grandes villes de la République du Congo. Nous comptons exporter à moyen terme vers Kinshasa (la capitale de la République Démocratique du Congo) et Libreville (capitale du Gabon).

Nos principales difficultés sont : l'indisponibilité d'emballages en local, la fluctuation des prix de la matière première (suivant les saisons), le coût du transport pour la distribution (non négligeable) et les coupures d'électricité intempestives. Emboto doit être consommé au plus tard un an après la mise en pot (parce qu'il ne contient pas de conservateurs). Après ouverture, le pot peut se conserver dans un endroit sec pendant un mois. Pas besoin de le mettre au frais, ce qui est un atout pour nos pays où la disponibilité de l'énergie électrique n'est pas toujours garantie.

Comment réussis-tu à gérer ton activité salariale et Emboto ?

J'ai la chance de travailler en rotation (pour l'instant), je profite de mon temps de repos pour mener mes activités. Je délègue beaucoup, je fais confiance à mes collaborateurs qui savent exactement quoi faire en mon absence.

Tu continues ainsi de vivre les valeurs de l'Icam au travers de ton activité, Bravo à toi. Et ta vie de famille ? Ça doit être un réel défi au quotidien !

Il faut savoir gérer son temps, apprendre à dire non, déléguer et parfois se sacrifier pour trouver du temps à passer avec ses proches.

As-tu d'autres projets ? Quel est ta vision pour Emboto? Exotic Foods ?

Nous avons beaucoup de projets et de grandes ambitions mais nous avançons progressivement. A moyen terme, nous voulons lancer de nouveaux produits comme les cacahuètes grillées, cocktails de fruits secs, pâte à tartiner, RUTF (Ready To Use therapeutic Food) et bien d'autres.

Comment peut-on te contacter ? Où trouver les produits Emboto ?

exoticfoodscongo@gmail.com

Interview par Gaëlle No'si

Responsable entreprises UCAC-Icam de Douala.

