

FEUILLE DE ROUTE DE LA COORDINATRICE ET DU COMITE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE AYIDO (CST - AYIDO)

Par Mme Eugeorgrace SOSSA-MEGNI Première Responsable du CST – AYIDO

I. PRÉSENTATION DU PROJET AYIDO

I.1. Contexte et problématique

Au Bénin et dans de nombreux pays africains, la malnutrition sous ses différentes formes demeure un enjeu important de santé publique. Une partie de la population est confrontée à des carences nutritionnelles, tandis qu'une autre fait face à une alimentation insuffisamment diversifiée et à une dépendance à certains produits importés. Parallèlement, le Bénin dispose d'un potentiel agricole important, notamment à travers la production de racines et tubercules tels que le manioc, l'igname et la patate douce. Parmi ces ressources, la patate douce à chair orange présente un intérêt nutritionnel particulier, notamment en raison de sa richesse en caroténoïdes précurseurs de la vitamine A, ainsi qu'en fibres et en glucides.

Cependant, malgré son potentiel, une partie importante de la production de patate douce demeure commercialisée sous forme brute. Cette situation limite les possibilités de transformation, de création de valeur ajoutée, d'amélioration des revenus des producteurs et de développement d'une offre agroalimentaire locale diversifiée. Cette problématique s'inscrit dans un contexte national marqué par la volonté du Gouvernement béninois de renforcer les chaînes de valeur agricoles et de promouvoir davantage la transformation locale. À cet effet, le **Projet de Développement des Chaînes de Valeur des Racines et Tubercules (PDCV-RT)**, prévu sur la période **2025-2030**, porte notamment sur les filières du manioc, de l'igname et de la patate douce. Officiellement lancé en février 2026, ce projet vise notamment l'amélioration de la production et de la productivité, le développement de la transformation et de la valeur ajoutée, l'accès au marché ainsi que le renforcement des capacités des acteurs des chaînes de valeur. Le PDCV-RT accorde notamment une place à la transformation et à la valorisation des produits issus des racines et tubercules, avec des actions prévues autour des infrastructures, des

équipements et des unités agro-industrielles de transformation. Il s'inscrit ainsi dans une dynamique nationale de développement de filières agricoles plus compétitives et de promotion de l'agro-industrie.

C'est dans cette dynamique que s'inscrit le **projet AYIDO**, porté par l'**Association pour la Promotion et l'Accompagnement des Jeunes Entrepreneurs (PAJE)**. Le projet entend aller au-delà de la simple production agricole en mettant l'accent sur la valorisation nutritionnelle et la transformation de la patate douce à chair orange en produits alimentaires à plus forte valeur ajoutée, notamment à travers le développement d'une gamme de farines nutritionnelles adaptées aux besoins de différentes catégories de la population.

Ainsi, AYIDO se positionne à l'intersection de plusieurs enjeux : valorisation des ressources agricoles locales, amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation, transformation agroalimentaire, création de valeur ajoutée, développement de l'emploi et promotion d'une industrie alimentaire béninoise compétitive.

I.2. Présentation de l'initiative

AYIDO est un projet de développement d'une gamme de farines nutritionnelles élaborées principalement à partir de patate douce à chair orange et d'autres ingrédients naturels soigneusement sélectionnés. Le projet ambitionne de proposer des formulations adaptées aux besoins nutritionnels de différentes catégories de la population, notamment :

- Les nourrissons à partir de six mois
- Les enfants
- Les adolescents
- Les adultes
- Les personnes âgées
- Les sportifs.

Le développement des produits devra intégrer les exigences relatives à la qualité nutritionnelle, à la sécurité sanitaire des aliments, aux bonnes pratiques de fabrication et aux exigences réglementaires applicables.

I.3. Objectif général

Contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire, de la nutrition et à la valorisation des productions agricoles béninoises à travers la transformation de la patate douce en farines nutritionnelles adaptées aux différents besoins de la population.

I.4. Objectifs spécifiques

Le projet AYIDO vise notamment à :

- Valoriser la production locale de patate douce et soutenir les producteurs béninois
- Développer une gamme de farines nutritionnelles adaptées aux différentes catégories de la population
- Proposer des aliments naturels présentant une qualité nutritionnelle pertinente
- Contribuer à réduire la dépendance vis-à-vis de certaines farines nutritionnelles importées
- Créer des emplois directs et indirects
- Promouvoir une alimentation saine fondée sur les ressources agricoles locales
- Positionner AYIDO comme une marque béninoise de référence dans le domaine de la nutrition, avec une ambition de développement à l'échelle régionale et internationale.

I.5. Vision

Faire d'AYIDO une marque africaine de référence en nutrition, en démontrant que les ressources agricoles du Bénin peuvent être transformées en produits innovants, sûrs, nutritifs et conformes à des exigences élevées de qualité.

AYIDO : « *La force de notre terre, dans chaque cuillère.* »

II. CADRE ET JUSTIFICATION DE LA FEUILLE DE ROUTE

Une réunion de présentation du projet AYIDO entre les membres du conseil d'administration du PAJE et Mme EUGEORGRACE SOSSA-MEGNI, ainsi que de remise du cahier des charges à la Coordinatrice, s'est tenue le 12 août 2026. Cette réunion a fait l'objet d'un compte rendu référencé PAJE/PR/VP/DAF/DOFRC/2026-099. À l'issue des échanges, le rôle de Mme EUGEORGRACE SOSSA-MEGNI en qualité de Coordinatrice du Projet AYIDO et Première Responsable du Comité Scientifique et Technique (CST AYIDO) a été confirmé.

Mme EUGEORGRACE SOSSA-MEGNI, nutritionniste, technologue alimentaire et animatrice en nutrition communautaire, met ainsi son expertise en nutrition, en sciences et technologies alimentaires et en nutrition communautaire au service du projet AYIDO. En sa qualité de Coordinatrice du Projet et de Première Responsable du CST, elle est chargée d'assurer la coordination des différentes expertises scientifiques et techniques nécessaires à la conception, au développement et à l'exécution du projet. Conformément aux décisions retenues, trois missions prioritaires lui ont été confiées :

- 1. Élaborer et soumettre une feuille de route pour la conduite du projet**
- 2. Proposer la reconstitution de l'équipe devant conduire le projet AYIDO**
- 3. Conduire et coordonner les actions du Comité Scientifique et Technique en vue de l'exécution du projet.**

La présente proposition répond directement à ces trois missions. Elle a pour objectif de fournir au PAJE un cadre de travail permettant d'organiser progressivement le CST, de définir ses priorités, de coordonner les différentes expertises et d'assurer le suivi des actions nécessaires au développement et à la mise en œuvre du projet AYIDO.

III. RÔLE ET RESPONSABILITÉS DE LA COORDINATRICE

En qualité de Coordinatrice du Projet AYIDO et Première Responsable du CST, Mme EUGEORGRACE SOSSA-MEGNI aura pour rôle d'assurer la coordination des différentes expertises scientifiques et techniques mobilisées autour du projet. Ses principales responsabilités seront les suivantes :

1. Constitution et organisation du CST

- Coordonner le processus de sélection des membres du CST
- Veiller à la complémentarité des compétences
- Proposer l'organisation fonctionnelle du comité
- Définir les responsabilités des différents experts
- Organiser les réunions et séances de travail.

2. Coordination scientifique et technique

- Coordonner la définition des orientations scientifiques et techniques
- Assurer la cohérence entre les différents domaines d'expertise
- Identifier les besoins en expertises complémentaires
- Centraliser les avis et recommandations du CST
- Assurer le suivi des décisions prises.

3. Coordination du développement des produits

- Coordonner l'identification des besoins nutritionnels des populations cibles
- Superviser le processus de développement des formulations
- Assurer le suivi des essais techniques
- Coordonner les analyses nécessaires
- Organiser le processus de validation des prototypes.

4. Coordination avec le PAJE

- Assurer la liaison entre le CST et le Bureau Exécutif du PAJE
- Présenter les résultats et recommandations du CST
- Faire remonter les difficultés et besoins du projet
- Contribuer à l'identification de partenaires scientifiques et techniques

5. Suivi et documentation

- Mettre en place un système de suivi des activités
- Centraliser les documents produits par les experts
- Assurer le suivi des livrables
- Coordonner la production des rapports du CST

IV. PROPOSITION DE RECONSTITUTION DU COMITÉ SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Conformément au cahier des charges, le CST est proposé autour de douze profils complémentaires.

Pôle 1 : Nutrition et santé

- ❖ Nutritionniste spécialisé en nutrition humaine et santé publique

Mission proposée : Définir les orientations nutritionnelles générales du projet et contribuer à l'évaluation de la qualité nutritionnelle des produits.

- ❖ Nutritionniste spécialisé en alimentation du nourrisson, de l'enfant et de l'adolescent

Mission proposée : Accompagner la conception des produits destinés aux populations pédiatriques et définir les exigences nutritionnelles spécifiques à ces catégories.

- ❖ Pédiatre ou médecin nutritionniste

Mission proposée : Apporter une expertise médicale dans l'évaluation des produits destinés notamment aux enfants et autres populations vulnérables.

Pôle 2 : Formulation et technologie alimentaire

- ❖ Technologue alimentaire

Mission proposée : Assurer la formulation, le développement des prototypes et l'optimisation des caractéristiques technologiques des produits.

- ❖ Ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits agricoles

Mission proposée : Accompagner le développement et l'optimisation des procédés de transformation et leur évolution vers une production à plus grande échelle.

- ❖ Chimiste ou biochimiste alimentaire

Mission proposée : Contribuer aux analyses physico-chimiques et nutritionnelles des matières premières et des produits développés.

Pôle 3 : Agriculture et chaîne de valeur

- ❖ Agronome spécialisé en production de patate douce et cultures vivrières

Mission proposée : Accompagner la sélection et la caractérisation des matières premières et contribuer à la sécurisation de l'approvisionnement en patate douce.

- ❖ Économiste agroalimentaire ou spécialiste du développement des chaînes de valeur

Mission proposée : Analyser la chaîne de valeur, les coûts, les possibilités de création de valeur et la viabilité économique du projet.

Pôle 4 : Qualité, sécurité sanitaire et réglementation

- ❖ Microbiologiste alimentaire

Mission proposée : Évaluer et suivre les risques microbiologiques associés aux matières premières, aux procédés et aux produits finis.

- ❖ Spécialiste qualité et sécurité sanitaire des aliments

Mission proposée : Accompagner la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène, Bonnes Pratiques de Fabrication, HACCP, ISO 22000 et autres dispositifs qualité pertinents.

- ❖ Pharmacien ou spécialiste en réglementation des produits alimentaires et nutritionnels

Mission proposée : Assurer la veille réglementaire et accompagner la conformité des produits, de leur étiquetage et des démarches nécessaires à leur mise sur le marché.

Pôle 5 : Innovation et développement industriel

- ❖ Expert en innovation, entrepreneuriat ou développement industriel

Mission proposée : Accompagner la stratégie d'innovation, l'industrialisation, le développement de la marque et la mise sur le marché des produits AYIDO.

➤ **Critères de sélection**

N°	Profil recherché	Formation / qualification	Expertise spécifique recherchée	Compétences complémentaires	Disponibilité / travail en équipe
1	Nutritionniste spécialisé en nutrition humaine et santé publique	Formation supérieure en nutrition humaine, santé publique ou domaine équivalent	Besoins nutritionnels, évaluation nutritionnelle, santé publique, formulation	Analyse scientifique, rédaction, coordination multidisciplinaire	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
2	Nutritionniste spécialisé en alimentation du nourrisson, de l'enfant et de l'adolescent	Formation supérieure en nutrition ou domaine pertinent	Besoins nutritionnels du nourrisson, de l'enfant et de l'adolescent	Évaluation nutritionnelle, travail multidisciplinaire	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
3	Pédiatre ou médecin nutritionniste	Doctorat en médecine et spécialisation pertinente	Nutrition infantile, santé de l'enfant, populations vulnérables	Expertise médicale, analyse scientifique	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
4	Ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits agricoles	Formation d'ingénieur en agroalimentaire ou domaine équivalent	Procédés de transformation, production, optimisation et industrialisation	Gestion de projets techniques, passage à l'échelle	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
5	Technologue alimentaire spécialisé en formulation et développement de produits	Formation supérieure en technologie alimentaire, sciences alimentaires ou domaine équivalent	Formulation, essais, optimisation, propriétés technologiques et sensorielles	Analyse sensorielle, conduite d'essais, innovation	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
6	Agronome spécialiste de la production de patate douce et	Formation supérieure en agronomie	Patate douce, production, qualité, disponibilité et approvisionnement	Connaissance des chaînes d'approvisionnement agricoles	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe

	des cultures vivrières		des matières premières		
7	Microbiologiste alimentaire spécialisé en sécurité sanitaire des aliments	Formation supérieure en microbiologie, microbiologie alimentaire ou domaine équivalent	Analyses microbiologiques, identification et maîtrise des risques microbiologiques	Interprétation des résultats, contrôle sanitaire	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
8	Chimiste ou biochimiste alimentaire spécialisé en analyses nutritionnelles et contrôle qualité	Formation supérieure en chimie, biochimie, sciences alimentaires ou domaine pertinent	Analyses nutritionnelles, physico-chimiques et caractérisation des aliments	Maîtrise des méthodes analytiques et interprétation des résultats	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
9	Spécialiste qualité et sécurité sanitaire des aliments	Formation en qualité, sécurité sanitaire, sciences alimentaires ou domaine pertinent	HACCP, ISO 22000, BPH, BPF, analyse des risques	Audit, gestion documentaire, traçabilité, amélioration continue	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
10	Pharmacien ou spécialiste en réglementation des produits alimentaires et nutritionnels	Formation en pharmacie, réglementation alimentaire ou domaine pertinent	Réglementation, conformité, étiquetage, allégations et dossiers réglementaires	Analyse documentaire, veille réglementaire	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
11	Économiste agroalimentaire ou spécialiste en développement des chaînes de valeur	Formation en économie agroalimentaire, économie, gestion ou domaine équivalent	Analyse des coûts, chaîne de valeur, marché, rentabilité et modèle économique	Analyse économique, stratégie et étude de marché	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe
12	Expert en innovation, entrepreneuriat ou développement industriel	Formation supérieure pertinente	Innovation, industrialisation, passage à l'échelle, stratégie de croissance et mise sur le marché	Gestion de projet, stratégie, mobilisation de partenaires	Disponibilité pour les activités du CST et aptitude au travail en équipe

V. AXES PRIORITAIRES DE TRAVAIL DU CST

Les travaux du CST seront structurés autour de huit axes prioritaires.

Axe 1 : Nutrition et populations cibles

- Identification des besoins et contraintes nutritionnels des différentes catégories
- Définition des objectifs nutritionnels des produits
- Différenciation des formulations selon les populations ciblées
- Attention particulière aux produits destinés aux nourrissons et jeunes enfants.

Axe 2 : Matières premières et ressources locales

- Sélection des ingrédients
- Caractérisation de la patate douce destinée à la transformation
- Etude des autres ingrédients locaux potentiellement valorisables
- Identification des critères de qualité des matières premières
- Réflexion sur la sécurisation de l'approvisionnement.

Axe 2 : Formulation et développement des produits

- Développement des formulations
- Réalisation des prototypes
- Optimisation des caractéristiques nutritionnelles et technologiques.

Axe 4 : Transformation et technologie

- Etude des procédés de transformation
- Optimisation des paramètres technologiques
- Reproductibilité des procédés
- Préparation du passage à l'échelle.

Axe 5 : Qualité et sécurité sanitaire

- Identification des dangers
- Analyses microbiologiques et physico-chimiques

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- Système de management de la sécurité des aliments.

Axe 6 : Réglementation

- Identification des exigences applicables
- Conformité des formulations
- Etiquetage
- Allégations nutritionnelles
- Constitution des documents réglementaires nécessaires.

Axe 7 : Économie et industrialisation

- Analyse des coûts
- Etude de la chaîne de valeur
- Faisabilité industrielle
- Stratégie d'approvisionnement
- Recommandations pour l'industrialisation.

Axe 8 : Innovation et mise sur le marché

- Stratégie de développement
- Valorisation de l'innovation
- Positionnement des produits ;

VI. FEUILLE DE ROUTE OPÉRATIONNELLE

Phase	Action	Dates prévues	Livrable
Phase 1 – Mise en place du CST	Lancement de l'appel à manifestation d'intérêt	19 août 2026	Avis d'appel à manifestation
	Réception des candidatures	19 août – 2 septembre 2026	Dossiers de candidature
	Analyse des candidatures et sélection des profils	3 – 7 septembre 2026	Grille d'évaluation et liste des profils retenus
	Validation de la composition du CST	8 – 11 septembre 2026	Liste définitive des membres
	Définition des responsabilités	11 – 13 septembre 2026	Fiches de responsabilités
	Installation officielle du CST	14 septembre 2026	Organigramme et modalités de fonctionnement
Phase 2 – Diagnostic initial	Revue documentaire et analyse/enquête sur les besoins des populations cibles	15 septembre – 22 septembre 2026	Données et résultats de l'étude
	Définition des objectifs nutritionnels préliminaires	23 – 27 septembre 2026	Référentiel nutritionnel
	Analyse des matières premières disponibles et identification des ingrédients potentiels	28 septembre – 04 octobre 2026	Liste des ingrédients potentiels
	Analyse des contraintes techniques	5 – 9 octobre 2026	Cahier des exigences techniques
	Identification des exigences réglementaires	10 – 15 octobre 2026	Première cartographie réglementaire

	Consolidation du diagnostic	16 – 18 octobre 2026	Rapport de diagnostic
Phase 3 – Conception des formulations	Définition des objectifs nutritionnels définitifs	19 – 21 octobre 2026	Objectifs nutritionnels
	Sélection des ingrédients	22 octobre – 25 octobre 2026	Liste des ingrédients retenus
	Élaboration des formulations	26 octobre – 01 novembre 2026	Fiches de formulation
	Développement des prototypes, optimisation des formulations et essais technologiques	2 novembre – 29 novembre 2026	Prototypes, rapports d'essais et résultats des essais
Phase 4 – Essais et validation	Analyses nutritionnelles, analyses physico-chimiques, analyses microbiologiques	30 novembre – 03 décembre 2027	Rapports d'analyses
	Évaluation de la stabilité	04 décembre 2026 – 03 janvier 2027	Résultats de stabilité
	Corrections et optimisation	4 janvier – 14 janvier 2027	Formulations retenues
Phase 5 – Qualité et conformité	Identification des dangers	15 – 19 janvier 2027	Analyse des dangers
	Élaboration du plan HACCP	20 – 27 janvier 2027	Plan HACCP
	Définition des BPH et BPF	28 janvier – 03 février 2027	Procédures BPH/BPF
	Mise en place des procédures qualité	04 – 11 février 2027	Documents qualité

	Vérification de la conformité réglementaire	12 – 19 février 2027	Rapport de conformité
	Préparation des documents réglementaires	20 février – 03 mars 2027	Dossier réglementaire
Phase 6 – Préparation à l'industrialisation	Optimisation du procédé	04 – 11 mars 2027	Procédé optimisé
	Identification des équipements	12 – 17 mars 2027	Liste des équipements
	Définition des paramètres critiques	18 – 21 mars 2027	Paramètres critiques
	Étude des capacités de production	22 mars – 28 avril 2027	Étude de capacité
	Analyse de l'approvisionnement	29 mars – 04 avril 2027	Stratégie d'approvisionnement
	Analyse économique	05 – 11 avril 2027	Analyse économique
	Consolidation des recommandations	12 – 18 avril 2027	Recommandations d'industrialisation
Phase 7 – Accompagnement de la mise sur le marché	Finalisation des caractéristiques techniques, accompagnement réglementaire, positionnement scientifique et nutritionnel, recommandations relatives au lancement, identification des partenaires, élaboration du plan d'amélioration continue	19 avril – 16 mai 2027	Dossier scientifique et technique final, dossier réglementaire finalisé, recommandations de positionnement, recommandations de mise sur le marché, liste des partenaires potentiels, plan d'amélioration continue

VII. MÉCANISME DE COORDINATION

Pour assurer une bonne organisation du CST, les mécanismes suivants sont proposés.

❖ Réunions du CST

Des réunions mensuelles seront organisées selon l'avancement du projet et les besoins des différents axes de travail. Chaque réunion donnera lieu à :

- Un ordre du jour
- Un compte rendu
- Des décisions
- Une attribution claire des responsabilités
- Des échéances de réalisation.

❖ Groupes de travail

Des groupes de travail spécialisés pourront être constitués lorsque certaines problématiques nécessiteront un travail approfondi.

❖ Tableau de bord

Un tableau de bord centralisé permettra de suivre :

- Les activités
- Les responsables
- Les livrables
- Les échéances
- Le niveau d'avancement
- Les difficultés
- Les actions correctives.

❖ **Communication avec le PAJE**

La Coordinatrice assurera la transmission régulière au PAJE :

- Des comptes rendus
- Des rapports techniques
- Des recommandations du CST
- Des besoins en ressources
- Des difficultés nécessitant une décision.

VIII. PRINCIPAUX LIVRABLES ATTENDUS DU CST

À terme, le CST devra notamment contribuer à produire :

- La composition officielle du CST
- Les fiches de missions des experts
- Le référentiel des besoins nutritionnels
- Le cahier des exigences techniques
- Les fiches de formulation
- Les rapports d'essais
- Les rapports d'analyses
- Les fiches techniques des produits
- Les documents qualité
- Le plan HACCP
- Les documents réglementaires
- Les recommandations d'industrialisation
- Les analyses relatives à la chaîne de valeur
- Les rapports périodiques du CST
- Le rapport scientifique et technique final

IX. PREMIÈRES ACTIONS PROPOSÉES À LA SUITE DE LA VALIDATION

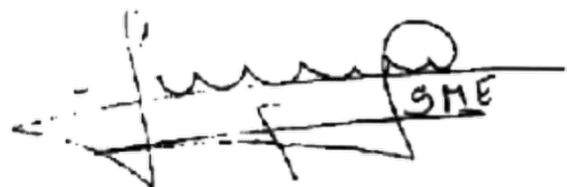
Afin d'engager concrètement les travaux, les actions suivantes sont proposées en priorité :

1. Validation de la présente feuille de route par le PAJE
2. Validation des critères de sélection des membres du CST
3. Lancement de la collecte des candidatures
4. Analyse et sélection des candidats
5. Validation de la composition du CST par le PAJE et installation officielle du CST
6. Attribution des responsabilités aux différents membres
7. Élaboration du programme de travail détaillé
8. Lancement du diagnostic scientifique, nutritionnel et technique

X. CONCLUSION

Le projet AYIDO représente une initiative à la croisée de la nutrition, de l'agriculture, de la transformation agroalimentaire, de l'innovation et de l'entrepreneuriat. La mise en place d'un Comité Scientifique et Technique multidisciplinaire doit permettre d'assurer la rigueur scientifique et technique nécessaire au développement des produits, tout en favorisant la valorisation des ressources agricoles béninoises. La présente feuille de route constitue une proposition de cadre de travail pour l'installation et l'opérationnalisation du CST AYIDO. Elle pourra être ajustée et enrichie en fonction des orientations du PAJE, de la composition définitive du comité et des résultats des premières étapes du projet.

**COORDINATRICE &
RESPONSABLE DU CST - AYIDO**



Eugeorgence SOSSA-MEGNI

Nutritionniste-Diététicienne

Technologue alimentaire- ANC