

SYSTEMES INNOVANTS DU SENEGAL



THÉ DE BISSAP





Auteur

Ibou Goudiaby, G.I.E KATAMA.

Introduction

Beaucoup des transformateurs produisent du «Jus», du «Sirop» et de la «confiture» de Bissap. Ce G.I.E complète la gamme en produisant des dosettes de Bissap mises dans des sachets filtres d'où l'appellation Thé Bissap. Le Thé Bissap est consommé comme une infusion ou une boisson fraîche, et est hautement conseillé aux diabétiques pour ses propriétés thérapeutiques. Ce G.I.E s'est spécialisé dans cette technique depuis 2010 et permet de valoriser le Bissap et de diversifier sa production et son utilisation. En effet, l'aspect innovant de cette technique permet de doser le Bissap nécessaire pour la production du thé permettant ainsi de faire de l'économie en termes d'investissement et de matière première. Ce technique est beaucoup appréciée par les consommateurs et voit une vente progressive du produit.

Objectif

Renforcer l'économie territoriale de Kaolack par la valorisation du thé Bissap.

Principe de fonctionnement

La méthodologie de production implique différentes étapes. Tout d'abord le Bissap est récolté. Il est ensuite traité, séché, broyé, tamisé et mis en sachets filtres. Chaque filtre doit être pesé et puis collé et mis dans une boîte. Ces étapes utilisent les instruments suivants: broyeur, tamiseur, balance électronique, thermo soudeur, ensacheuse et colleuse automatique. Toutes les étapes décrites impliquent l'emploi des jeunes et des femmes.



Avantages

Ce produit a une importance grandissante pour le développement de l'économie territoriale de Kaolack et permet de valoriser le Bissap: le Thé Bissap est de plus en plus réclamé dans les marchés nationaux et génère des revenus considérables. Cette nouvelle méthodologie de production permet aussi de créer des nouveaux emplois pour les jeunes et les femmes du territoire. En plus du développement de véritables filières de production, il est nécessaire d'établir des rapports commerciaux avec les producteurs des filtres et des boîtes biodégradables.

Intérêt National

Ce produit est soutenu par la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Kaolack et par la Chambre des Métiers de Kaolack.

Notes

Ce produit a été sélectionné par la Jeune Chambre d'Agriculture (JCA) dans le cadre du programme OVOP (un village – un produit) et il est soutenu par le Corps de la Paix Américain.



Contact

Goudiaby Ibou

E-mail : katama.production@yahoo.fr

Téléphone : +221 774114691 / 707214565

Adresse : Kaolack

AUTEUR DU SYSTEME INNOVANT:

Monsieur Goudiaby Ibou

E-mail:

katama.production@yahoo.frr

Téléphone :

+221 774114691 / 707214565

Adresse :

Kaolack



Catalogue Sponsorisé par :



E_mail:

sarrfal@yahoo.fr

Tel.: +221 775097454

Website: www.ita.sn

Adress: Route des Péres
Maristes - Dakar Hann -
Sénégal



E_mail:

mngmgueye@gmail.com

Tel.: +221 776467762

Adress: Complexe Sicap
Point E, Avenue Chekh
Anta Diop -
Dakar - Sénégal



E_mail:

info@ideassonline.org

Tel.: +39 06 5705 0228

Website:

www.kipschool.org

Adress: KIP UNOPS
Office, Rome - Italie