

CATALOGUE PRODUITS



**Approvisionnement
en volume**



AGIR ENSEMBLE POUR UNE AGRICULTURE DURABLE.

01

SARA SARL EN BREF



Créée en 2018 et formalisée en 2020, la Société Agronomique des Ressources Alimentaires (SARA SARL) est une entreprise togolaise basée à Notsè, dans la préfecture de Haho. Elle intervient dans l'agriculture, la transformation agroalimentaire et l'agrobusiness.

L'entreprise s'appuie sur un réseau de près de 2 500 producteurs organisés en groupements dans la région des Plateaux et ses environs. Cet ancrage dans les zones de production lui permet d'accompagner les producteurs, d'organiser la collecte, de regrouper les productions, d'assurer le stockage et de rapprocher plus efficacement l'offre agricole des besoins des marchés.

SARA développe principalement les filières soja, sésame, manioc, gombo et gingembre. Son activité couvre plusieurs maillons : organisation des producteurs, suivi de la production, collecte, regroupement, stockage, transformation, conditionnement et commercialisation.

Une entreprise tournée vers les marchés

SARA structure son offre pour répondre à plusieurs profils de clients : entreprises de transformation, provenderies, grossistes, négociants, distributeurs, acheteurs institutionnels, commerces et consommateurs.

Cette diversité permet à l'entreprise de proposer aussi bien des matières premières agricoles en volume, des produits intermédiaires pour la transformation que des produits conditionnés prêts à rejoindre les circuits de distribution.

Notre savoir-faire

- Organisation et accompagnement des producteurs.
- Suivi des parcelles et amélioration progressive des pratiques de production.
- Collecte et regroupement des productions agricoles.
- Stockage et conservation des matières premières.
- Transformation agroalimentaire.
- Conditionnement et commercialisation.
- Appui à la traçabilité, à la qualité et aux démarches de certification selon les filières et projets.

Notre ambition

Renforcer la connexion entre producteurs, transformation et marchés, tout en développant une offre agricole plus régulière, mieux structurée et mieux valorisée. SARA souhaite consolider ses filières prioritaires, développer ses capacités de transformation et créer davantage de valeur localement.

02

SARA EN VOLUME





Pour les entreprises, la disponibilité d'un produit ne suffit pas. Il faut pouvoir identifier les zones de production, regrouper les quantités, organiser la collecte, stocker dans de bonnes conditions et planifier l'approvisionnement.

C'est dans cette logique que SARA développe son offre en volume autour de deux produits prioritaires : le soja biologique et le sésame noir.

Les volumes proposés dépendent des campagnes et des disponibilités. SARA étudie les demandes des acheteurs en fonction de la quantité recherchée, de la période d'approvisionnement, du conditionnement souhaité et de la destination du produit.

Notre approche de l'approvisionnement

- Mobilisation d'un réseau de producteurs partenaires.
- Organisation et planification de la collecte.
- Regroupement des productions provenant de plusieurs producteurs.
- Suivi des lots et appui à la traçabilité.
- Stockage avant commercialisation.
- Échanges avec l'acheteur sur les besoins en quantité, calendrier et conditionnement.

Cette organisation vise à offrir aux professionnels un interlocuteur capable de faire le lien entre les bassins de production et leurs besoins d'approvisionnement.

2.1. SOJA BIOLOGIQUE

Le produit prioritaire de l'offre en volume de SARA SARL

Le soja biologique constitue aujourd'hui l'une des filières prioritaires de SARA SARL. L'entreprise intervient dans la production, la collecte, le regroupement, le stockage et la commercialisation du soja à travers son réseau de producteurs partenaires.

L'offre est pensée pour les acheteurs professionnels qui recherchent une matière première agricole issue d'une chaîne d'approvisionnement organisée, avec un suivi des producteurs et des parcelles, une collecte structurée et une gestion des lots.

Les atouts de l'offre soja SARA

- Soja biologique issu de producteurs accompagnés et suivis par SARA SARL.
- Suivi de la traçabilité depuis les producteurs et les parcelles jusqu'aux lots collectés.
- Organisation de la collecte et regroupement des volumes.
- Suivi des pratiques de production, de collecte et de stockage.
- Stockage et conservation avant commercialisation.
- Approvisionnement rendu plus régulier grâce au réseau de producteurs partenaires.
- Possibilité d'étudier les volumes en fonction des besoins de l'acheteur, des campagnes et des disponibilités.

Applications et débouchés

Le soja peut répondre aux besoins de différents secteurs de transformation et de commercialisation. SARA cible notamment les acteurs de l'agroalimentaire, les provenderies, les fabricants d'aliments pour animaux, les grossistes, les négociants et les distributeurs spécialisés.

Disponibilité et conditionnement

Les quantités et modalités de conditionnement sont à définir selon les besoins de l'acheteur et les disponibilités de la campagne.



**Vous recherchez du
soja biologique
en volume ?**

*Parlons tonnage, calendrier
et approvisionnement.*

2.2. SÉSAME NOIR

Une offre destinée aux acheteurs professionnels

SARA SARL collecte, regroupe, stocke et commercialise le sésame à destination des marchés professionnels. L'offre en sésame noir s'adresse aux entreprises qui recherchent un produit destiné à la transformation, au négoce, à la distribution ou à d'autres usages professionnels.

L'organisation de SARA permet de centraliser les productions provenant de producteurs partenaires et d'échanger avec les acheteurs sur leurs besoins en volume et en période d'approvisionnement.

Ce que SARA met en place

- Collecte auprès des producteurs partenaires.
- Regroupement des productions.
- Stockage avant commercialisation.
- Organisation des volumes selon les campagnes.
- Un interlocuteur unique pour étudier les besoins de l'acheteur.

Disponibilité

Les volumes disponibles varient selon les campagnes. Pour une demande en tonnage, SARA étudie la quantité recherchée, la période souhaitée et les modalités d'approvisionnement.



**Vous recherchez
du sésame noir
en volume ?**

*Dites-nous la quantité
recherchée.*



Soja biologique **en volume** & Sesame Noir

Vous cherchez du soja biologique ou du sésame noir en volume ?
SARA organise la collecte, le regroupement et l'approvisionnement
pour répondre aux besoins des acheteurs professionnels.

Contactez notre service commercial.
Indiquez-nous le produit et la quantité recherchés.

+228 93 47 10 56 / 98 45 07 81
+228 93 47 10 56
saraagrisarl@gmail.com Ekli - Notsè - Togo



03

SARA POUR LA TRANSFORMATION

SARA valorise également le manioc sous des formes destinées aux professionnels de la transformation, de la boulangerie, de la pâtisserie et de la production d'attiéké. Cette offre permet aux professionnels d'accéder à des produits déjà transformés, adaptés à leurs usages et conditionnés dans des formats pratiques.



PÂTE DE MANIOC POUR ATTIKÉ

Une base prête pour la préparation de l'attiké

Pâte obtenue à partir de manioc transformé, spécialement destinée à la préparation de l'attiké.

- Produit destiné aux transformateurs et unités de production d'attiké.
- Permet de démarrer la transformation à partir d'une matière première déjà préparée.
- Format 5 kg adapté aux besoins de production.

Format : 5 kg

Pour vos besoins de production d'attiké, contactez SARA.



FARINE DE MANIOC

Une matière première locale pour les préparations culinaires et la boulangerie

Farine fine obtenue après transformation et broyage du manioc séché.

- Texture fine et sèche.
- Convient aux préparations culinaires.
- Peut être utilisée en boulangerie et en pâtisserie selon les recettes.
- Produit issu de la valorisation locale du manioc

Format : 1 kg

Intégrez la farine de manioc SARA dans vos prochaines préparations.



04

SARA AU QUOTIDIEN

**Votre marché à portée de main
Des produits locaux pour des plats délicieux, vite
faits & bien faits.**

SARA propose également une gamme de produits conditionnés destinée aux ménages, commerces et circuits de distribution. Ces produits sont pensés pour faciliter les préparations du quotidien tout en valorisant les matières premières locales.



GARI BLANC

Produit obtenu à partir de manioc transformé et torréfié.

- Peut être consommé directement ou utilisé dans différentes préparations culinaires.
- Produit sec et facile à conserver dans de bonnes conditions.

TAPIOCA

Produit dérivé du manioc obtenu après transformation.

- Adapté à différentes préparations culinaires.
- Format pratique pour les besoins du quotidien.



POUDRE DE GOMBO

Gombo sélectionné, séché puis réduit en poudre.

- Pratique et facile à utiliser.
- Permet de gagner du temps dans la préparation des sauces.
- Se dose selon la recette et la texture recherchée.



GOMBO SÉCHÉ

Gombo frais sélectionné, découpé puis séché

- Facile à conserver.
- Pratique pour la préparation des sauces et autres recettes.
- Adapté aux ménages, restaurants, commerces et autres utilisateurs.



GOMBO ASSAISONNÉ

SARA GOMBO+ - Le goût naturel du gombo, prêt à cuisiner.

Préparation à base de gombo en poudre associée à des épices et condiments soigneusement sélectionnés.

- Composition : gombo en poudre, oignon en poudre, ail en poudre, gingembre en poudre, curcuma, poivre, piment et herbes aromatiques.
- Prêt à cuisiner.
- Conçu pour faciliter la préparation des sauces et apporter de la saveur aux repas.



Pratique • Savoureux • Prêt à cuisiner

05

POURQUOI CHOISIR SARA ?

Choisir SARA, c'est travailler avec une entreprise
qui intervient à la fois au niveau des producteurs,
de la collecte, de la transformation et de la
commercialisation.





Un réseau de producteurs

Près de 2 500 producteurs organisés en groupements constituent le socle du modèle de SARA et permettent à l'entreprise d'être directement connectée aux zones de production.



Une offre adaptée à plusieurs besoins

SARA peut répondre à des demandes très différentes : approvisionnement en volume, produits destinés à la transformation ou produits conditionnés pour les circuits de distribution et les ménages.



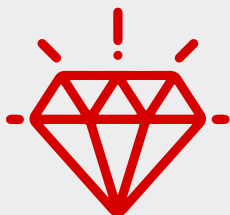
Une chaîne de valeur intégrée

Collecte, regroupement, stockage, transformation, conditionnement et commercialisation : l'entreprise intervient sur plusieurs étapes pour mieux valoriser les productions agricoles locales.



Une démarche de qualité et de traçabilité

SARA accompagne les producteurs dans l'amélioration des pratiques, le suivi des parcelles et la documentation des productions. Selon les filières et projets, l'entreprise s'inscrit également dans des démarches de qualité et de certification.



Un modèle qui crée de la valeur localement

En rapprochant les producteurs des marchés et des unités de transformation, SARA contribue à améliorer la valorisation des productions locales et à développer des opportunités économiques, notamment pour les femmes et les jeunes.



- 📍 Notsè, quartier Ekli, à 100 m de la Nationale N°1 - Togo
- ☎ +228 93 47 10 56 / +228 98 45 07 81
- 📠 +228 93 47 10 56
- ✉ saraagrisarl@gmail.com
- 🕒 07h00 - 17h00 (jours ouvrables) • 08h00 - 12h30 (samedi)

Agir ensemble pour une agriculture durable.