



NOTE CONCEPTUELLE –
PROJET ROYAL AGRO FOOD

ROYAL AGRO FOOD



Valorisation et Transformation des Produits
Agroalimentaires Made in Congo

2025



**Email: royalservices.rdc@gmail.com
innoseru@gmail.com
Phone : +243 990 577 845**

01

TITRE DU PROJET

Royal Agro Food – Valorisation et
Transformation des Produits
Agroalimentaires Made in Congo

02

PROMOTEUR DU PROJET

Royal Services RDC – Filiale :
Royal Agro Food

Promoteur principal :
Innocent SERUNDORI

03

CONTEXTE ET JUSTIFICATION DU PROJET

La République Démocratique du Congo possède une diversité agricole exceptionnelle : pommes de terre, arachides, maïs, manioc, piments, moringa, café, gingembre, miel, cacao, etc.

Pourtant, la majorité de ces produits sont vendus bruts, avec très peu de transformation locale.

Royal Agro Food vise à valoriser ces richesses agricoles provenant de plusieurs provinces du pays en produisant une gamme variée d'aliments Made in Congo, compétitifs, sains et adaptés aux marchés nationaux, régionaux et internationaux.

■ DÉPENDANCE VIS-À-VIS DES PRODUITS IMPORTÉS

La RDC importe encore une grande partie de ses produits alimentaires transformés (snacks, épices, condiments, farines infantiles).

Ce qui laisse un espace économique important aux initiatives locales.

■ OPPORTUNITÉ D'UN MARCHÉ EN CROISSANCE

- Une demande croissante pour des produits naturels et locaux
- Une urbanisation rapide
- Une classe moyenne en expansion
- Une diaspora africaine cherchant des produits authentiques Made in Congo

■ OPPORTUNITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

Le projet contribue à :

- Créer des emplois directs et indirects
- Augmenter les revenus des agriculteurs congolais
- Valoriser les ressources agricoles des provinces
- Stimuler l'économie nationale et réduire les importations

04 PROBLÉMATIQUE

Malgré un potentiel agricole immense, la RDC fait face à :

- Un manque d'unités modernes de transformation
- Des pertes post-récoltes élevées
- Une faible capacité locale de conservation et de conditionnement
- Un marché envahi par les produits importés
- Une faible valorisation des produits locaux

Royal Agro Food se positionne comme une solution à ces défis en créant une chaîne de transformation agroalimentaire moderne et durable.

05

OBJECTIF GÉNÉRAL DU PROJET

Transformer et valoriser les produits agricoles congolais en aliments naturels, compétitifs et certifiés Made in Congo.

06

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

1. DÉVELOPPER PLUSIEURS LIGNES DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE, NOTAMMENT :

- Chips Made in Congo
- Farine infantile
- Pili Pili liquide
- Miel naturel
- Curry et épices
- Produits à base de moringa
- Beurre de cacahuète





2. ATTEINDRE UN CHIFFRE D'AFFAIRES D'AU MOINS 1 350 720 USD PAR AN DÈS LA PREMIÈRE ANNÉE.

3. CRÉER 20 À 30 EMPLOIS DIRECTS ET PLUSIEURS CENTAINES D'EMPLOIS INDIRECTS DANS LES CHAÎNES AGRICOLES.

4. INSTALLER ET RENDRE OPÉRATIONNELLES DES MACHINES MODERNES DE TRANSFORMATION ET D'EMBALLAGE.

5. METTRE EN PLACE UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION COUVRANT :

- RDC : Goma, Bukavu, Kinshasa, Lubumbashi, Kisangani, etc.
 - Région : Rwanda, Ouganda, Tanzanie
 - International : diaspora africaine
-

6. ACCROÎTRE LA CAPACITÉ DE PRODUCTION DE 10 % PAR AN.

07

DESCRIPTION DU PROJET

a. Produits phares

Produit	Revenus mensuels (USD)	Marge nette mensuelle (USD)
Chips	21 800	9 620
Moringa	25 380	5 134
Pili Pili	40 000	22 000
Farine	25 380	5 134
Total mensuel	112 560	41 888

Chiffre d'affaires Année 1 : **1 350 720 USD**

Bénéfice net Année 1 : **502 656 USD**

b. Clients cibles



Consommateurs urbains



Grossistes et distributeurs



Supermarchés et boutiques



Plateformes e-commerce



Hôtels et restaurants



Exportateurs et diaspora

C. Approche de distribution



Vente directe



Export régional



Vente en gros



Vente en ligne



Supermarchés et dépôts

08

RÉSULTATS ATTENDUS

● Une unité agroalimentaire moderne, efficace et conforme aux normes

● Une valorisation accrue des produits agricoles Made in Congo.

● Une réduction de la dépendance aux produits importés.

● La création d'emplois et le renforcement des compétences locales.

● L'amélioration du revenu des producteurs locaux.

09

IMPACT DU PROJET

A. Impact économique

- +1,3 million USD de chiffre d'affaires annuel
 - +500 000 USD de bénéfice net
 - Création d'emplois formels et soutien aux filières agricoles
 - Dynamisation de l'économie locale et nationale
-

B. Impact social

- Amélioration du revenu des producteurs
 - Accès à des produits sains et naturels
 - Renforcement des capacités des travailleurs
-

C. Impact environnemental

- Réduction des pertes post-récoltes
- Promotion d'une production locale durable
- Optimisation des ressources agricoles nationales

10

BUDGET DU PROJET

A. Investissements initiaux

Catégorie	Montant (USD)
Machines et équipements	29 124
Équipement du bureau	25 650
Total investissement fixe	54 774

B. Financement total : 136 864 USD

Source	Montant (USD)	%
Fonds propres	68 432	50 %
Prêt bancaire	41 059	30 %
Partenaires / investisseurs	27 373	20 %
Total	136 864	100 %

11

PLAN D'EXPANSION SUR 3 ANS

Croissance prévue : +10 % par an

Année	Chiffre d'affaires (USD)	Bénéfice net (USD)
1	1 350 720 USD	502 656 USD
2	1 485 792 USD	552 921 USD
3	1 634 371 USD	608 213 USD

Axes d'expansion

- Nouvelles lignes de production
- Extension vers de nouvelles provinces
- Développement de nouveaux produits Made in Congo
- Mise en place d'une unité d'export certifiée

12

DURABILITÉ ET PÉRENNITÉ

Le projet est durable grâce à

- Des marges élevées
- Une forte demande pour les produits Made in Congo
- Un approvisionnement diversifié dans plusieurs provinces
- Une stratégie d'expansion réaliste et progressive
- Une équipe expérimentée





Royal miel

Naturel du Kivu

- 100% Naturel | Origine Kivu | Saveur Authentique
- Bienfaits Naturels : Riche en antioxydants, antibactérien et énergisant
- Qualité Royale pour votre Bien-être

Disponible ici



La douceur pure, directement du cœur du Kivu

Les bienfaits

1. Antioxydant : Riche en polyphénols, le miel aide à combattre les radicaux libres, ce qui contribue à la protection des cellules et à la prévention du vieillissement.
2. Antibactérien et antiseptique : Le miel contient des enzymes qui produisent du peroxyde d'hydrogène, un agent antibactérien naturel. Il aide ainsi à soigner les petites blessures et à lutter contre les infections.
3. Source d'énergie naturelle : Le miel est riche en sucres naturels (fructose et glucose), ce qui en fait un excellent énergisant pour les sportifs et les personnes actives.
4. Renforce le système immunitaire : Grâce à ses propriétés antimicrobiennes, le miel peut renforcer les défenses immunitaires.
5. Soulage la toux et les maux de gorge : Le miel a des propriétés apaisantes qui aident à calmer la toux et à réduire les irritations de la gorge.
6. Bon pour la digestion : Il favorise la digestion en agissant comme un prébiotique naturel, stimulant la croissance de bonnes bactéries dans l'intestin.
7. Améliore la santé de la peau : Utilisé en cosmétique, le miel hydrate la peau, accélère la cicatrisation et peut être utilisé pour traiter les imperfections.

CONCLUSION

Royal Agro Food est un projet solide, structuré et rentable, offrant une réponse moderne à la valorisation des produits agricoles congolais.

Sa vision Made in Congo, sa capacité d'innovation et son impact économique font de lui une initiative stratégique pour le développement agroalimentaire du pay



le véhicule d'entreprise est bien plus qu'un simple moyen de transport. Il est un outil de communication puissant qui mérite toute votre attention.