



- Mot du DG
- Notre actualité
- Le saviez-vous ?



Le mot du DG



Le premier semestre 2026 a été une période exigeante pour InnoFaso. Face aux défis que nous avons rencontrés, nous avons fait le choix de placer la sécurité de nos produits et la confiance de nos partenaires au-dessus de toute autre considération. Cette décision, bien qu'exigeante, traduit les valeurs qui guident notre entreprise depuis sa création, que sont entre autres la responsabilité, l'intégrité, l'exigence qualité.

Cette période nous a permis de renforcer davantage nos systèmes de management de la qualité, de revoir certaines de nos pratiques et de consolider nos processus afin de répondre toujours mieux aux standards les plus élevés de sécurité sanitaire.

Aujourd'hui, nous abordons cette nouvelle étape avec humilité, détermination et confiance. La reprise progressive de nos activités est le fruit de l'engagement remarquable de nos collaborateurs, du soutien de nos partenaires et de la confiance que vous continuez de nous témoigner.

Je tiens à vous adresser, au nom de toute l'équipe d'InnoFaso, nos sincères remerciements pour votre compréhension, votre patience et votre accompagnement tout au long de cette période. Votre confiance constitue notre plus grande motivation.

Plus que jamais, nous restons mobilisés pour poursuivre notre mission : produire des aliments nutritionnels sûrs, de qualité et accessibles, afin de contribuer durablement à la lutte contre la malnutrition au Burkina Faso et au-delà de nos frontières.

Ensemble, continuons à bâtir des partenariats solides au service de la santé, de l'innovation et de l'espoir.

Omar Coulibaly
Directeur Général

Actualités InnoFaso

■ Une reprise timide mais rassurante

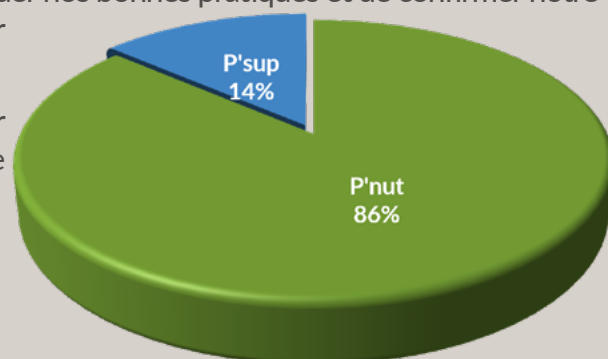
Après plusieurs mois consacrés au renforcement de nos dispositifs de maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire, InnoFaso a progressivement repris ses activités de production.

Cette reprise marque une nouvelle étape pour notre entreprise. Elle est le résultat d'un important travail collectif ayant permis de renforcer nos processus, de consolider nos bonnes pratiques et de confirmer notre volonté de toujours placer la sécurité de nos produits au cœur de nos priorités.

Aujourd'hui, nous avançons avec confiance, portés par l'engagement de nos équipes et la confiance renouvelée de nos partenaires.

Plumpy'nut : 590,3 T

Plumpy'sup : 93,210 T



■ Produits en lumière

Appéti'mix



Appéti'mix est une aide culinaire hyperprotéique et hypercalorique enrichie en vitamines et minéraux. Elle est adaptée aux personnes souffrant d'une dénutrition protéino-énergétique et dont les besoins nutritionnels ne sont pas couverts par une alimentation standard. Appéti'mix correspond à la définition de denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.

Dans le cadre d'une prise en charge nutritionnelle, Appéti'mix est destinée à enrichir l'alimentation quotidienne des personnes âgées dénutries et/ou sarcopéniques, ou à risque de dénutrition.

Appéti'mix est une pâte de couleur crème, au goût et à l'odeur neutres. Elle peut être ajoutée à des préparations sucrées ou salées, aussi bien chaudes que froides. Appéti'mix offre un enrichissement adapté en énergie, protéines, vitamines et minéraux et se conserve hors chaîne du froid après ouverture du seau.

Aquatabs



Aquatabs (Pastilles effervescentes) est un produit de traitement d'eau à domicile à base de chlore ; il est facile d'utilisation, permet de désinfecter l'eau et de la rendre potable. 1 comprimé de 67mg est dissolvable dans 20 litres d'eau. L'emploi d'Aquatabs prévient les diarrhées et les troubles gastro-intestinaux en éliminant les micro-organismes transmis par l'eau de boisson.

C'est un produit sécuritaire pour les adultes surtout les femmes enceintes, et les enfants. Les comprimés ne contiennent pas d'iode, sont actifs et leur durée de purification est de 24 heures. Aquatabs ne s'avale pas et sa plaquette peut s'ouvrir facilement en déchirant le coin d'une dose individuelle.

Le saviez-vous ?



■ Pat'Ara, ça s'arrache!

Chez InnoFaso, l'innovation ne s'arrête pas aux aliments nutritionnels. Avec Pat'Ara, notre pâte d'arachide produite à partir d'arachides soigneusement sélectionnées, nous mettons à l'honneur le savoir-faire local et la qualité qui caractérisent chacun de nos produits.

L'avez-vous déjà dégustée? Si ce n'est pas encore le cas, c'est le moment de rejoindre la communauté des amateurs de **Pat'Ara** !



■ Et demain... des aliments pour le bétail !

L'innovation continue chez InnoFaso ! Notre projet de production d'aliments pour le bétail poursuit son développement. Après la formulation de l'aliment et l'acquisition d'animaux pour les essais, les tests sont en cours afin d'évaluer les performances du produit.

Une fois cette phase validée, InnoFaso engagera les actions de démonstration et de vulgarisation auprès des éleveurs. Un projet prometteur qui contribuera à valoriser les ressources locales et à soutenir durablement le développement de l'élevage au Burkina Faso.

Re-Certification ISO 9001



La qualité est au cœur de chacune de nos actions. Au cours de ce semestre, InnoFaso a obtenu le renouvellement de sa Certification ISO 9001, une reconnaissance qui atteste de l'efficacité de son système de management de la qualité et de son engagement dans une démarche d'amélioration continue.

Cette re-certification est le fruit du travail et de l'implication de l'ensemble des collaborateurs, renforçant la confiance des clients. La qualité n'est pas un objectif à atteindre, c'est un engagement que nous renouvelons chaque jour.

Action RSE

De la stratégie à l'action : la RSE prend vie...

Après l'adoption de sa politique RSE, InnoFaso poursuit sa démarche en traduisant progressivement ses engagements en actions concrètes. Plusieurs initiatives sont actuellement déployées afin d'intégrer les principes du développement durable dans les activités quotidiennes de l'entreprise.

Cette dynamique témoigne de notre volonté de faire de la responsabilité sociétale un véritable levier de performance, au bénéfice de nos collaborateurs, de nos partenaires, des communautés et de l'environnement.



Valoriser nos sous-produits : un projet d'économie circulaire en marche

Avec l'appui du projet LuxDev, InnoFaso a entamé la phase opérationnelle d'un ambitieux projet de valorisation de ses sous-produits de production.

Cette initiative s'inscrit dans une logique d'économie circulaire visant à transformer des ressources jusque-là peu exploitées en nouvelles opportunités de création de valeur, notamment à travers le développement d'aliments destinés au bétail.

Au-delà de son intérêt économique, ce projet contribue à réduire les déchets industriels et à promouvoir une production plus durable et respectueuse de l'environnement.

Regard futur

- Audit re-certification FSSC 22000 : dernier trimestre 2026
- 3^e journée portes ouvertes : initialement annoncée au semestre passé, elle se tiendra au cours du second semestre



226 03 00 93 93



commercial@innofaso.com



www.innofaso.com