

Echos des Bénéficiaires

Mercredi 17 avril 2024

**Kaou Danga : une
restauratrice Inspirante
dans la Binah qui diversifie
son activité grâce au FNFI**



Kaou Danga, une femme de 35 ans, mariée et mère de trois enfants, réside dans la préfecture de la Binah. Elle a suivi les pas de sa maman en se lançant dans la même activité que cette dernière. Sa mère vendait de la pâte de riz depuis 45 ans, et il y a 15 ans, Kaou a pris la relève. Mais, elle n'a pas suivi seulement les pas de sa génitrice, elle a apporté une touche innovante en diversifiant son activité grâce au soutien du Fonds National de la Finance Inclusive (FNFI).

"J'ai commencé avec une somme de 20 mille FCFA. Au début, cette somme m'a juste permis de commencer à vendre de la pâte de riz", explique Kaou. Mais dès qu'elle a découvert le FNFI, elle a saisi l'opportunité. "J'ai d'abord eu 30 mille. Ça m'a permis d'ajouter des ignames pilées et de la pâte de maïs à la pâte de riz que j'avais déjà. Le produit APSEF du FNFI m'a permis de saisir cette opportunité."



Grâce à cette diversification, Kaou a pu répondre à une demande croissante de sa clientèle. "En effet, au moment où je vendais la pâte de riz seule, puisque c'est ce que ma maman vendait ici même, d'autres clients venaient aussi demander des ignames pilées et de la pâte de maïs. Je n'avais pas assez de fonds pour me lancer dans la vente de ces deux plats. C'est donc grâce au FNFI que j'ai débuté. Par ailleurs, avant, je ne vendais que des poissons pour accompagner la pâte de riz, mais petit à petit, j'ai commencé à acheter également des morceaux de bœuf, des morceaux de mouton et des volailles pour accompagner la cuisine. Les fonds successifs m'ont permis de développer mon activité. Aujourd'hui c'est carrément des bœufs entiers que nous achetons", affirme-t-elle.





Mais ce n'est pas tout. Kaou a également eu une idée ingénieuse, qu'elle a mise en œuvre avec les fonds successifs reçus du FNFI et ses économies : le stockage. Elle explique : "Au fur et à mesure, les produits FNFI m'ont permis de faire du stockage de maïs. Ainsi, quand les prix du marché montent, moi j'ai du maïs contrairement aux autres. Mon stockage n'est pas pour revendre le maïs, mais pour en avoir et faire la cuisine pour mes clientes quand les prix montent."



BAR
RESTAURANT
GIPATO



L'entrepreneure attribue une partie de son succès à sa mère et à l'inspiration qu'elle lui a transmise. "C'est ma maman qui vendait de la pâte de riz ici. Quand elle s'est fatiguée, j'ai pris le relais il y a 15 ans. Elle m'a beaucoup conseillée", raconte Kaou.



De plus, Kaou ne se contente pas de réussir seule. Elle emploie également des jeunes et les encourage à se lancer dans l'entrepreneuriat. "J'ai des gens qui travaillent avec moi. Je les incite à économiser avec des tontines. L'idée, c'est de les aider de cette façon à démarrer une activité génératrice de revenus. Beaucoup sont passés par ici comme ça. À la fin de leur contrat, ils ont de quoi se lancer eux-mêmes. Fille comme garçon."

À part ceux qui viennent manger chez elle, Kaou reçoit également de grosses commandes pour des événements, allant au-delà de 2 millions FCFA. Son histoire témoigne du potentiel transformateur de l'inclusion financière pour autonomiser les femmes entrepreneures et stimuler le développement économique au niveau local.