

V. Kanhye Health Foods

Valoriser le moringa local à l'international

L'entreprise spécialisée dans la culture et la transformation du moringa, arbre aux nombreuses propriétés médicinales, ambitionne de commercialiser son thé Kanhye à l'étranger à partir de l'année prochaine. Elle cible, dans un premier temps, La Réunion et le Kenya.

Himanshu MARCHURCHAND

Connu à Maurice sous l'appellation vernaculaire de «brède mourou», le Moringa oleifera ou moringa est un arbre aux multiples vertus médicinales et nutritionnelles. Après avoir lui-même découvert les bienfaits d'infusions à base de ce végétal lors d'un voyage au Royaume-Uni en 2012, Vinay Kanhye, entrepreneur mauricien, décide de se lancer dans la culture et la transformation du moringa. C'est ainsi qu'en avril 2015, V. Kanhye Health Foods voit officiellement le jour et le thé vert obtenu à partir du moringa est commercialisé deux mois plus tard.

Ingénieur électricien de formation, Vinay Kanhye, qui est par ailleurs Senior Project Manager chez Gibb, commence à développer son projet d'entreprise en mettant sous culture de moringas un terrain de deux arpents à Goodlands, en décembre 2013. Le moringa, explique-t-il, contient neuf acides aminés qui ne sont pas produits par le corps humain et il s'agirait «du seul végétal au monde capable de régulariser la tension artérielle, qu'elle soit trop faible ou trop élevée». Vinay Kanhye procède à la plantation des jeunes arbres par phases progressives si bien qu'aujourd'hui, l'on en dénombre 3 000. Quant à l'unité de production de V. Kanhye Health Foods, elle est aménagée au premier



Rs 175 000.
Le chiffre d'affaires mensuel de V. Kanhye Health Foods.

étage de la maison de l'entrepreneur qui se trouve également à Goodlands.

«Nous comptons bientôt doubler notre production avec la plantation de 3 000 arbustes de moringa additionnels. Nous avons aussi investi dans l'achat d'une machine qui viendra accélérer le processus de production», fait ressortir Vinay Kanhye. Pour l'heure, quatre personnes contribuent à la production de 2 000 sachets de thé au moringa par jour, ce qui représente une production mensuelle d'environ 2000

boîtes de thé de la marque Kanhye. La nouvelle machine permettra de multiplier la capacité de production par quatre, souligne Vinay Kanhye. Son entreprise, qui a nécessité à ce jour des investissements de Rs 2,5 M, réalise un chiffre d'affaires mensuel d'environ Rs 175 000.

800 À 1 000 BOÎTES DE THÉ KANHYE PAR MOIS

Le directeur de V. Kanhye Health Foods est confiant dans le potentiel de ses produits au moringa. Il évoque, de fait, l'intérêt que le thé Kanhye a suscité au sein du public lors du dernier Salon de la santé et du bien-être, à Pailles, au mois de juin de même que parmi les distributeurs internationaux, au cours d'une mission de prospection au Kenya menée par Enterprise Mauritius. Si Vinay Kanhye concède que ce pays

d'Afrique de l'Est est un important producteur de moringa, «la qualité du produit est cependant meilleure à Maurice, ce qui intéresse donc les distributeurs kenyans», soutient-il. Seul bémol, les volumes de production de V. Kanhye Health Foods ne sont pas encore suffisants. Toutefois, grâce à sa nouvelle machine, l'entrepreneur espère concrétiser ses projets d'exportation l'année prochaine et est aussi en négociation avec un distributeur à La Réunion.

À Maurice, V. Kanhye Health Foods travaille en collaboration avec deux distributeurs. Le premier, Natur Pham, assure la présence de la marque Kanhye dans une cinquantaine de pharmacies. Le deuxième, Len Trading, se charge quant à lui de placer le thé au moringa dans les supermarchés Super Unik et Intermart. De plus, le distributeur est en pourparlers avec les chaînes de supermarchés Winner's et Super U en vue d'étendre les points de vente de ses produits. À l'heure actuelle, quelque 800 à 1 000 boîtes de thé Kanhye sont achetées chaque mois par les distributeurs tandis que le reste de la production est écoulé lors de salons et foires locales.

En termes de projets, V. Kanhye Health Foods, déjà engagée dans la production et la vente de poudre de moringa, entend fabriquer des capsules à base de végétal. Une diversification qui devrait permettre à l'entreprise de consolider son positionnement sur le marché local et d'accroître ses chances de se distinguer à l'international.