

Sonia M'HAMDI - Oulat Sabra

Sidi Bouzid

Sonia M'Hamdi est mère au foyer et passionnée d'expériences culinaires, lorsqu'elle décide en 2017 d'allier passion et métier en lançant avec l'aide de son mari, son projet d'entreprise « Oulat Sabra », une unité traditionnelle de préparation de condiments et d'épices.

« J'ai obtenu mon diplôme en commerce international à l'ISSET de Sfax en 2005. C'est durant mon cursus universitaire et à travers un cours en création d'entreprises, que m'est venue l'idée de travailler sur un projet de fabrication d'épices et de condiments qui pourrait répondre aux besoins des femmes actives recherchant des solutions rapides et faciles pour leurs préparations culinaires. »

L'idée devient très vite une passion pour Sonia et elle commence petit à petit à exercer ses talents auprès de son entourage et de son voisinage en préparant de la semoule de couscous et des épices se démarquant ainsi par la qualité de ses produits.

En 2016, Sonia décide de concrétiser son projet et prend alors contact avec l'Espace Entreprendre, où elle effectue la formation MORAINÉ qui l'aide à identifier ses objectifs et son potentiel, ainsi qu'une formation CEFE afin d'évaluer les ressources nécessaires à la faisabilité de l'activité envisagée.

« C'est à ce moment-là que j'entends parler de la formation HP LIFE du programme Mashrou3i. En participant à cette formation, j'apprends alors à calculer le seuil de rentabilité afin de couvrir les coûts variables et coûts fixes, à tenir compte des coûts de lancement, à commercialiser mon produit en suivant des variables optimales, à convaincre mes clients et tenir compte de leurs besoins, et à soigner la qualité de mes produits ».

Parallèlement à la formation HP LIFE organisée par l'ONUDI et soutenue par l'USAID, la Coopération italienne et HP Foundation, Sonia bénéficie également de l'assistance technique des experts de l'équipe Mashrou3i qui lui permettent de finaliser son plan d'affaires et l'intégrer au réseau d'aides au financement. Elle obtient alors un crédit de 20.000 dinars octroyé par la BTS pour la location de son local dans le centre de Sidi Bouzid, ainsi que l'acquisition de 4 broyeurs utiles à la préparation des condiments et épices.

« Les besoins d'une entreprise en phase de lancement sont importants. L'encadrement que Mashrou3i m'a apporté a été crucial pour subvenir à ses besoins, et m'a permis de mener à bien la création de mon projet. Un encadrement qui continue sur la durée car je serais prochainement invitée par l'équipe HP LIFE à un atelier de coaching de groupe pour améliorer mes compétences en marketing ».

Avec Oulat Sabra, Sonia et son mari représentent aujourd'hui un nouvel espoir pour les jeunes entrepreneurs de la région de Sidi Bouzid, ainsi qu'un élément de diversité en plus dans le secteur d'activité de la préparation traditionnelle de condiments.

« A terme, je souhaiterais assurer la prospérité de mon activité grâce à l'acquisition d'autres broyeurs ainsi que d'une ensacheuse peseuse qui me permettra d'améliorer le conditionnement de ma gamme de produits pour une commercialisation de meilleure qualité. Après avoir assuré un meilleur fond de roulement, je créerai alors deux emplois supplémentaires dans ma région, et j'investirai dans une voiture pour la livraison. »