

SORGHUM, A KEY TO BUILD OUR FUTURE.







3RD EUROPEAN SORGHUM CONGRESS

THE SORGHUM









ORI Foods solutions:

bis·kui / bi·skuht & Tunisia inspirations



Full sorghum biscuitery initiative









Organic & Responsible Innovation



Millet fields by candlelight, Tunisia 2020

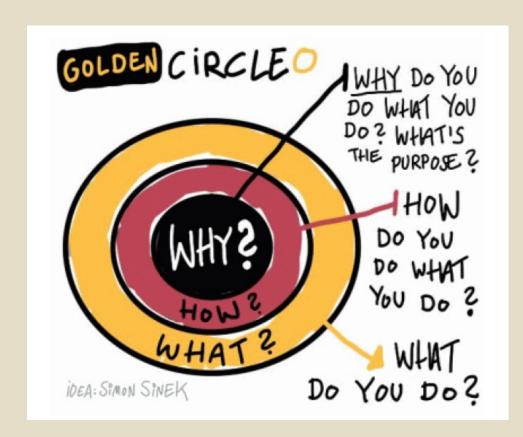


Grain sorghum fields, Tarn 2021









WHY?

Why I'm here? Why today? Why sorghum?

Our food is decisive for our good health and that of our planet. We must be thinking ONE HEALTH.

Our consumption patterns impact our health (at the individual level) and the health of our economy in connection with the richness of our biodiversity (at the collective level).

I am an epicurean, native sorghum and lover of this cereal.

My territory (South West / France / EU) is a producer of grain sorghum.

As a citizen and informed consumer, I decide to take my share of responsibility: Undertaking and Acting, Acting to provide solutions to these social, societal and economic issues!



Mohamed Founder & CEO



















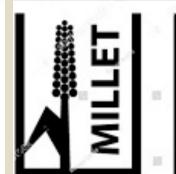






















Ours

Problems:



#2 Un enjeu de valorisation optimale des ressources

Un enjeu de

sécurité

alimentaire

0

#3 Un enjeu de géopolitique de l'eau #4

Un enjeu de santé publique : manger sain

0

#5 Un enjeu de santé : maladies digestives











































Ours

Priorities:



















Ours

Part of Solution







ORI PROJECT

Timeline





















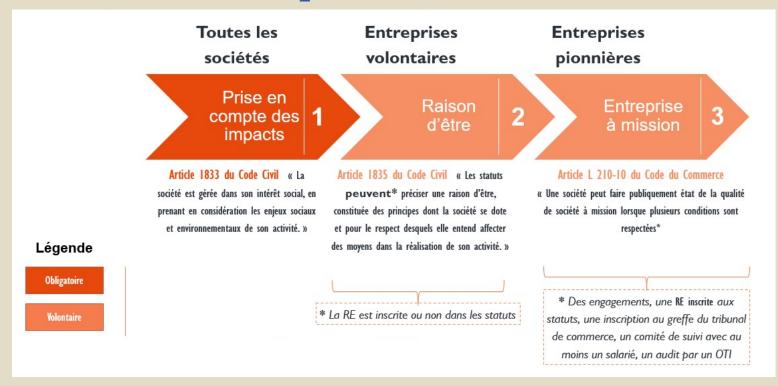








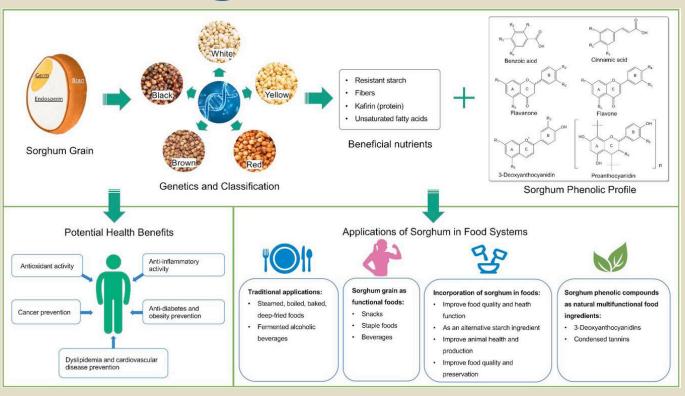
ORI: entreprise A MISSION

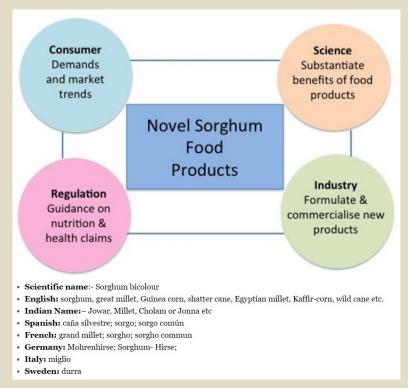






Sorghum for food: health benefits









Sorghum foods & Tunisia goods







ORI, team

2019



2020

Mohamed Fondateur (Plein temps)

2021 Mohamed

2022





Francis Agriculteur Conseil

Francis





Nutritioniste

Prestataire

Agriculteur (potentiel associé)



Nutritioniste Prestataire





Graphiste



Graphiste Prestataire

Graphiste

Prestataire



Communication / Réseaux sociaux Prestataire









Clémentine Laboratoire partagé Prestataire



Arnaud

Conseil

Création

Stagiaire CAP patisserie



Biscuiterie Prestataire



Max Biscuiterie Prestataire







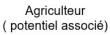


Fondateur

Gérant

Mohamed Fondateur Gérant













Sofia

Sans gluten

Biscuiterie



ORI, stakeholders































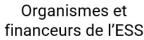




Agriculteurs locaux: Occitanie/ France

Pâtisseries et **Biscuiteries** Occitanie France

innovation



Coopératives Agricoles: Occitanie / France

Distributeurs: Occitanie / France

Agence Bio **INRAe**

AREA Occitanie

And You













International







incubateur Castres

























Auch



Tarn









Sorghum food, actual products



















Europe



















France





ORI, strategy

2021

2023

2025

2030







Sorghum food, ORI solutions

















And More





Whritten Article: AFDIAG / France







d'avenir, est qu'il peut être utilisé de multiples manières dans divers secteurs de la vie quotidienne. 1- Le sorgho commun grain : il est utilisé sous diverses formes dans talimentation humaine (qui capte près de 50 % des volumes produits dans le monde) comme céréales de petit-déjeuner, entiers en grain, sous forme de galettes, ou en bouiltie sucrée ou salée, en porridge 2- Le sorgho fourrage : c'est un aliment qui a gagné une honne place pour noutrir les animaux, et en pai ticulier les vaches à lait, les élevages de porcs et de 3- Le sorgho sucrier : la tige du sorgho est valorisée aussi pour extraire du sucre en sirop en Afrique et aux USA. Les pays occidentaux traveillent depuis quelques années sur le sorgho pour en fabriquer un bioéthanol une filiale qui se structure (cette activité biocarburant capte 10 % des volumes produits dans le monde). 4- Plusieurs variétés non-comestibles de sorgo son cultivées exclusivement pour tindustrie de la chimie fine qui sintéresse au sorgho depuis une décennie pour y extraire des colorants, solvants et molécules diverses ET DES ENJEUX FORTS POUR LE SORGHO dité dans l'estornac. Par contre, le sorgho rouge contient des substances difficiles à absorber par le corps. Aussi, Les usages nouveaux du Sorgho sont intéressants à explorer avec une certaine vigilance : la priorité de la il est important de le cuisiner avec soin pour préserver sa teneur en protéines, ainsi que les autres protéines bonne pour la santé. Cela nécessite qu'il soit récotté, séché, culture du sorgho et sa valorisation actuelle et future doit rester l'alimentation humaine. La meilleure valoriécrasé et tamisé de manière appropriée. Les pariculteurs sation vertueuse et durable est celle la plus ancienne préférent le sorgho rouge parce qu'il apporte beaucoup d'énergie et qu'ils sont en mesure de le conserver pendant d'énergie et qu'ils sont en mesure de le conserver pendant usages en termes de consommation d'Eau Virtuelle. 14 - AFDIAG Infos - Automne 2020

mais également en termes de Bilan Carbonne, dimpact sur la Biodiversité et le Climat que nous anivors à mesurer depuis peu. La production pour cas usages nouveaux exerce u pression sur les disponibilités des sois et des ressœurces deau sur la planète en particulier en Africue (qui deviendro de plus en plus Forte à mesure que nous Diformine clevra être prioritaire et majoritaire. Le rôle de chaque citoyen, consommateur respo non neigligeable : en tant qu'Acheteur consommate de biens) est de soutenir notre agriculture locale, A ce titre, le sarcho, en tant que cérévile arrie de la biochienitis, risiliente, resistante et rustique apporte une solution pour nous aider à concilier une almenta tion saine et disconible en quantité, qui s'adapte bien face aux changements climatiques, et aux épisodes de sécheresse que rous vivors en France de plus en plus ces demines années. Fréderic Guedi, responsable développement Sorcho pour un grand semender français, nous livre un témos grage qui colle à une réalité de plus en plus perçue : Le Songho est une cénicie qui devrait devenir une alter-native nietle des cénicies conventionnelles en France et en Europe avec des conditions climatiques bies chaudes, qui clurent clores le temps et de plus en plus nicurrentes On se doit de construire une filière dynamique par un stimulation de la transformation et sécurisation de la production* En guise de synthèse, le Sorgho grain pour la consommation humaine possède un impact environ-nemental vertueux. C'est une céréale du passé et du futur facile à préparet Elle possède un goût authen-tique, sa texture est douce. Elle apporte à l'organism

AFDIAG Infos - Automne 2020 - 15



Lauréat FLASH LAB ESS Occitanie 2020/2021



La démarche #ORI primée aujourd'hui lors du #Flashlab #ess #occitanie.

Le 20ième FRESS a démarré aujourd'hui le 20 et continuera demain le samedi 21 novembre 2020 . Il a pour thème "Le Monde d'Après, d'une société précaire aux Economies solidaires".

Il s'inscrit dans le Mois de l'ESS, organisé par la CRESS Occitanie et la République de l'ESS lancé par ESS France et finalise le processus impulsé par le Forum Social des Économies Transformatives.

Que du bonheur 😏

@MilCereale



Mouvement pour l'Economie Solidaire Occitanie

20 novembre 2020 · 3

[EN DIRECT #FRESS2020] : Remise de prix du FlashLab de ce matin!



Toulouse Métropole et Mairie de Toulouse remettent un prix d'accompagnement dans l'incubateur Première Brique a Amassa Climb : l'escalade a porter de main.

- ☑ Le Conseil Général Haute-Garonne décerne un prix d'accompagnement ingénierie a Ô Mazettes Épicerie Coopérative des Mazades: épicerie solidaire de quartier
- Passerelles & Compétences Occitanie décerne un prix d'accompagnement et de mise a disposition de competences metiers selon leur besoin a Épicerie Coopérative des Mazades
- Égalitere décerne un prix a Second Air : Accueil socioagriculturel (Ariège) en leur offrant une formation de 105 heures
- Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire
 Occitanie décerne un prix a ORI : projet d'entreprise autour de la
 valorisation du sorgho (Tarn), en leur offrant un accompagnement
 de quelques heures avec mise en relation
- Mouvement pour l'Economie Solidaire Occitanie donne un prix d'accompagnement avec mise en relation :
- Les Voisins Ambulants Friperie itinérante : friperie ambulante (Toulouse)
- Mayoo : solution numérique pour une alimentation saine en milieu scolaire (Montpellier)







E-Press / Newspapers : France











Finaliste YESS ACADEMIE Occitanie 2020/2021









Lauréat CONCOURS START Toulouse 2020/2021





PREMIER PRIX

Les membres du RDV sont très heureux de vous présenter le gagnant de la première édition du concours START.

Félicitations à Mohamed ZELLAMA, fondateur de la société ORI, Mil Céréales.

Le projet ORI, c'est le développement d'une alimentation qualitative et durable à base de sorgho.

A l'origine, une idée : le sorgho est une céréale locale, peu gourmande en eau avec un rendement important.

Et après : le développement de gammes alimentaires comme des biscuits avec un nutritionniste avec des produits bio et locaux.

Un projet vertueux et responsable qui résonne en chacun de nous.

Le Rendez-Vous aura le plaisir d'accompagner Mohamed ZELLAMA dans cette aventure et mettre à son service les compétences de ses membres pour son projet (juridique, commercial, communication, fiscalité, etc.) dans le cadre d'un accompagnement pour développer son activité et conquérir de nouveaux marchés.

Vous voulez suivre l'aventure, c'est ici https://ori-sorgho.fr







Participation au programme DEFIPACK Occitanie 2021 : en cours







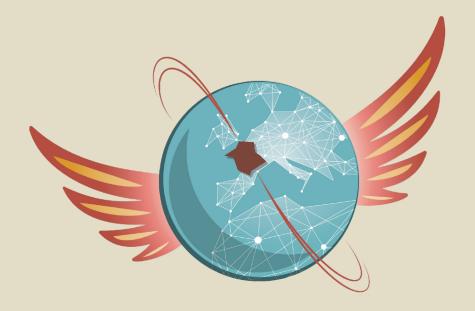


Ori: Sorghum, Agri-food solutions & Beyound









Thank you

Partners







