

**Rapport d'activité - Formation des des femmes en transformation,
conditionnement et en conservation des fruits et légumes**

Décembre 2023

Avec l'appui de la coopération belge

(VVSG/ZEMST)

1. Contexte et justification

Plus de la population sénégalaise est composée de femmes, avec une forte demande en matière d'accès à la qualification et à l'emploi. Malgré une phase de croissance économique, les perspectives de formation et d'insertion professionnelles offertes aux femmes restent insuffisantes ; une absence d'horizon qui nourrit le flux des migrations intérieures et internationales.

Dans ce contexte, «la mairie de Sokone avec l'appui de la coopération belge » œuvre à la promotion de perspectives d'avenir pour les femmes, et pour les jeunes.

L'approche du programme s'articule autour de trois champs d'actions :

1. Entrepreneuriat
2. Formation et Qualification
3. Perspectives

Afin de mieux contribuer au développement économique local des zones d'intervention, l'opérationnalisation du programme accordera une attention particulière à l'identification et au soutien d'initiatives économiques relevant des filières porteuses.

Sokone, une localité très attrayante par sa verdure naturelle, regorge d'énormes potentialités. Etant très riche en fruits et légumes et même en produits forestiers, elle a souvent des difficultés pour écouler ses produits de même les populations n'étant pas en général initiées sur les procédés de transformation et de conservation perdent souvent beaucoup de leurs récoltes.

C'est pourquoi, le commission entrepreneuriat décide à travers tout son dispositif professionnel d'être le premier maillon de la chaîne de formation en transformation, conditionnement et conservation des fruits et légumes ainsi que les produits forestiers afin d'augmenter la productivité et de prolonger leur durée de conservation et de consommation pour générer plus de revenus en développant mieux ce secteur.

Cette formation s'est intéressée aux femmes.

2. Rappel des objectifs de la formation

L'objectif général était de renforcer les capacités d'un groupe de femmes bénéficiaires aux techniques, aux procédés de transformation, de conditionnement, de conservation des fruits et légumes en vue de leur permettre de développer mieux des activités créatrices de revenus.

De manière spécifique, il s'agissait de :

- Maîtriser les fondamentaux liés à la transformation des fruits des légumes ;
- Choisir les matières premières et en intrants de qualité destinés à la transformation des fruits des légumes ;
- Identifier les techniques et procédés de transformation, de conditionnement et conservation des fruits et légumes ;
- Réaliser des produits de transformation à base de fruits, de légumes ;

- Assurer le conditionnement et la conservation des produits de transformation à base de fruits,

3. Résultats attendus :

Les bénéficiaires en **transformation, conditionnement et conservation de fruits et légumes** devraient :

- ✓ s'approvisionner correctement en matière première et en intrants de qualité ;
- ✓ respecter strictement les règles d'hygiène et de santé alimentaire ;
- ✓ appliquer judicieusement les techniques et procédés de transformation, de conditionnement et de conservation des fruits et légumes et des produits céréaliers.

4. Déroulement de la formation

La formation s'est tenue dans la salle de fêtes de l'ancienne Mairie disposant d'un espace adéquat. Les méthodes utilisées ont cherché à valoriser l'expérience et les savoirs des participant(es). La démarche pédagogique retenue s'appuie sur les principes andragogiques. Elle s'est déroulée selon les modalités suivantes :

- ✓ synthèse favorisant des échanges et partages entre participantes sur les sujets qui sont proposés ;
- ✓ Formations/actions qui sont des moments privilégiés de démonstration, de réalisation de produits résolution des problèmes ou exercices proposés et d'évaluation ;
- ✓ Travaux pratiques de groupe ou individuel pour s'assurer que chaque apprenant participe activement dans le respect du processus d'acquisition des compétences.

La cérémonie d'ouverture a été présidée par la première adjointe au maire dep Sokone.

Le discours protocolaire s'est décliné comme suit :

- ✓ La formatrice a adressé ses remerciements à la coopération belge travers l'ACCD et a rappelé la nécessité d'appuyer les initiatives d'autonomisation des femmes. Elle a rappelé aux participants la nécessité d'entreprendre et de participer au développement de Sokone ;
- ✓ La représentante du Maire est revenu sur les objectifs de cette intervention de la mairie ainsi que sur le contexte et les enjeux de cette session de cette formation.

La phase protocolaire a été suivie de la présentation des bénéficiaires. Le matériel de travail et la matière première ont été présentés.

Les bénéficiaires ont été divisés au nombre de dix(10) femmes.

La formatrice a procédé à une présentation de nouveaux produits à transformer tout en expliquant le schéma technique, répondant aux normes d'hygiène, qualité et de sécurité-environnement. Il s'agissait des éléments suivants :

1. Règles d'hygiène en milieu alimentaire ;
2. Différents types de dangers ;
3. Nettoyage et désinfection ;

4. Les techniques de nettoyage et de désinfection des locaux ;
5. Règles d'hygiène corporelle et vestimentaire ;
6. Hygiène et comportement ;

La formation des femmes était suivie d'exercices de cas pratiques traitant du processus des opérations techniques jusqu'à l'embouteillage.

Dans le cadre de la réalisation de cette formation qui a duré quatre (4) jours, le travail était axé sur des méthodes artisanales de transformation et de conservation de fruits et légumes, en sirops, boissons, confiture, concentré et en conserve de légume mais aussi des jus locaux (bissap, bouye, ditakhe ...).

Le premier volet de la formation portait sur les généralités sur la transformation des fruits et légumes. L'objectif poursuivi était de faire comprendre aux participants l'activité, ses règles d'hygiène, santé, sécurité et son potentiel d'insertion. Cela leur a permis de mieux comprendre l'importance de la transformations agro-alimentaires dans le tissu économique, les principaux acteurs, les grandes règles et normes qui la régissent.

En sus de cela, la formatrice a procédé à une présentation des normes d'hygiène, santé, sécurité et d'environnement pour leur permettre de les appliquer et respecter les règles d'hygiène liées à la transformation des fruits et légumes :

- l'hygiène dans le domaine de la transformation, hygiène corporelle
- hygiène sanitaire
- hygiène environnementale
- les règles de sécurité de base inhérentes à l'activité

La préparation des matières premières a permis aux participants de maîtriser le processus de préparation des produits agro-alimentaires en mettant le focus sur les normes d'hygiène.

La préparation de la matière première ou opérations préliminaires a permis d'identifier les critères de choix de la matière première de qualité et préparation à savoir :

- Triage
- Lavage
- Désinfection
- Epluchage
- Découpage
- Trempage
- Filtrage
- Embouteillage

Les types de transformation :

- ✓ Cuisson au besoin
- ✓ Le choix du matériel
- ✓ La formulation (mélange avec sucre et acide citrique)

✓ La pasteurisation

Les participants ont été renforcé sur la conservation des produits finis. Ainsi, ils ont procédé à l'application des techniques de conditionnement, de conservation et de stockage des produits finis selon les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité requise.

Qui plus est, ils ont été initiés sur le conditionnement, la conservation et le stockage :

- Le choix de l'emballage de qualité ;
- La stérilisation
- Le conditionnement à chaud ;
- Le refroidissement ;
- Le stockage.

En résumé, la formation des femmes de Sokone en transformation, conditionnement et en conservation des fruits, légumes ont permis de renforcer les capacités des femmes dans la maîtrise des fondamentaux liés à la transformation des fruits des légumes et le conditionnement et la conservation des produits de transformation à base de fruits, de légumes.

