

.REGION DE DAKAR
Département de Rufisque
Service du Développement Communautaire

RAPPORT DE FIN DE SESSION DE FORMATION

Thème : Techniques de Transformation et Conservation des Produits
Locaux

Période : 26 au 30 juillet 2005-08-23

Lieu : Case Foyer de Rufisque

Bénéficiaires : Membres d'OCB des villages de Mbeuth et de Niangal

Formatrices :

↗ Mme SOUMARE née Khoudia THIOUNE SARR

Maîtresse d'Enseignement Technique Professionnel

SDDC Rufisque

Tél. : 836 - 99 - 89 / Dom. 870 - 02 - 62 / Port. : 503 - 80 - 29

↗ Mme SECK née Aminata BA

Monitrice d'économie familiale rurale

SDDC Rufisque

Tél. Bur. 836 - 99 - 89 / Port. : 555 - 20 - 18

SOMMAIRE

Introduction

I - Bénéficiaires

II - Objectifs

- Généraux
- Spécifiques

III - Organisation technique

IV - Organisation pédagogique

- Déroulement de la session
-
-

V - Résultats obtenus

VI - Difficultés rencontrées

VII - Recommandations

Annexes 1 : Budget de la formation

2 : Liste des participantes

Du 26 au 30 juillet 2005, une session de formation en Technique de Transformation et de Conservation des Produits Locaux s'est tenue à la Case Foyer des femmes de Rufisque. Cette formation entre dans la série des formations organisées à l'intention des communautés de base (Mbeuth et Niangal), bénéficiaires de micro-projets financés par l'AFDS dans son programme de lutte contre la pauvreté. Elle entre aussi dans le cadre de renforcement des capacités des bénéficiaires surtout les femmes qui constituent la couche la plus vulnérable face à la pauvreté.

Dans ce cadre précis, Enda Ecopole qui est l'agence d'exécution de ce programme, travaille en collaboration avec le Service Départemental de la Famille dont les agents assurent l'encadrement durant la session.

I - Bénéficiaires

Ce sont des femmes qui viennent des villages de Mbeuth et de Niangal bénéficiaires de centre polyvalents.

Chaque village envoie 05 femmes : jeunes et adultes soit un total de 10 personnes. Parmi ces participantes, seules 02 ne savent pas écrire correctement, tout le reste est scolarisé en français ou en wolof ce qui leur permet de prendre des notes et de retenir les formules et quantités données durant la formation.

La conservation est souvent pratiquée d'une manière traditionnelle dans les familles (cuisson, séchage...). Cependant, certaines d'entre elles ont pratiqué ou assisté au moins une fois au déroulement des techniques de transformation des produits locaux.

II - Objectifs

- Généraux : Après la formation, les femmes capables capable de :
 - dérouler correctement tout le processus de transformation des produits locaux (fruits et légumes)
 - restituer la formation
- Spécifiques : Les participantes sont capables de :
 - différencier les fruits et les légumes
 - connaître pourquoi la transformation
 - dire quelles sont les techniques de conservation utilisées généralement dans les familles
 - coter tout le matériel adapté utilisé dans la transformation et la conservation

- pesage
- épluchage
- trempage
- macération
- filtrage, décantation
- découpage, dénoyautage, réduction en purée.
- Cuisson, blanchiment
- Empotage
- Pasteurisation

Les notes sont prises au fur et à mesure que l'on déroule l'activité, et à la fin de la session des fiches techniques sur la transformation sont remises à chaque participante pour servir de support.

DEROULEMENT DE LA SESSION

Date	Thèmes	Responsables
Mardi 26/07/05	<ul style="list-style-type: none"> - Ouverture - Présentation des participantes - Fixation règle de jeux - Introduction sur la transformation et la conservation des produits locaux - Application pratique - Conserves de légumes - Conserves de piment 	SDDC Rufisque Enda ECOPOLE Encadreurs Participantes
Mercredi 27/07/05	<ul style="list-style-type: none"> - Révision journée précédente - Application pratique - Marmelade de patate et pain de singe - Sirop de bissap 	Encadreurs et participants
Jeudi 28/07/05	<ul style="list-style-type: none"> - Révision jour précédent - Application pratique - Confiture de mangue - Marmelade de mangue - Sirop de gingembre 	
Vendredi 30/07/05	<ul style="list-style-type: none"> - révision jour précédent - application pratique - confiture d'aubergine - confiture de papaye 	

	- sirop de citron	
Samedi 30/07/05	- Révision jour précédent - Application pratique - Gâteau de maïs - Exposition des produits - Clôture	Enda Ecopole SDDC Encadreurs Participantés

NB : Pour chaque journée, au début comme à la fin, il faut procéder à l'entretien de la salle, du matériel utilisé et préparer des bains pour le trempage des mains.

V - Résultats obtenus

- Un module sur la transformation des produits locaux des dispensé
- Des fiches techniques remises à chaque participante
- Chaque participante a pratiqué aux différentes étapes du processus de la transformation et de la conservation
- Les participantés sont conscientes des précautions à prendre en matière d'hygiène individuelle et collective
- Chaque communauté a bénéficié d'un lot de produits finis pour la dégustation (dans les famille respectives des participantés) et pour un échantillons destiné au centre
- Sirops : bissap, citron, gingembre
- Confitures : mangue, aubergine, papaye
- Marmelade : patate et pain de singe
- Conserves de piment : à la tomate, à la moutarde

VI - Difficultés rencontrées

La principale difficulté est liée à l'approvisionnement sur le marché pour les produits à transformer. La période choisie pour la session n'étant pas favorable.

- le produit est rare sur le marché
- les prix pratiqués sont élevés ce qui réduit la qualité de produits transformés et par voie de conséquence sur les dérivés obtenus par les participantés.

Dans le même cadre (rareté du produit) la marmelade de mangue prévue n'a pas être réalisée.

Pour les céréales, une seule journée a été retenue pour la transformation, ce qui est très peu pour ces produits qui peuvent couvrir une session complète de dix jours même.

Pour la fonctionnalité du site choisi, l'absence d'eau courante constitue la seule contrainte à lever.

VII - Recommandations

- Prévoir des sessions ultérieures en période d'abondance (fruits et légumes)
- Prévoir une session pour les céréales uniquement
- Prévoir un suivi et renforcement des capacités une fois les centres fonctionnels
- Repenser aux bénéficiaires (surtout jeunes) qui une fois mariées en dehors du village, restituent leur savoir faire à d'autres cibles.

Annexes 1 : BUDGET DE LA FORMATION

Honoraire	7 500 F × 2 × 5	=	75 000 F CFA
Restauration	1 250 F × 10 × 5	=	62 500 F CFA
Transport des participantes	1 500 F × 10 × 5	=	75 000 F CFA
Produits			
Matériel			
Eau	700 F × 5	=	3 500 F CFA
Location salle			15 000 F CFA
Photos		=	12 000 F CFA

Annexes 2 : LISTE DES PARTICIPANTES

Prénoms et nom	Villages	Fonction
Seynabou FAYE n°1	Niangal	Membre OCB
Seynabou FAYE n°2	Niangal	Membre OCB
Fatou SAMB	Niangal	Membre OCB
Maguette SAMB	Niangal	Membre OCB
Coumba FAYE	Niangal	Membre OCB
Sadio SOW	Mbeuth	Membre OCB
Oumy DIALLO	Mbeuth	Membre OCB
Maguette NDIAYE	Mbeuth	Membre OCB
Amy DIAGNE	Mbeuth	Membre OCB
Khardiata DIENG	Mbeuth	Membre OCB