

**PROGRAMME AGRICULTURE –
GESTION DES RESSOURCES NATURELLES**
« Wula Nafaa »

**ATELIER DE FORMATION SUR LES
TECHNIQUES DE TRANSFORMATION
DU PAIN DE SINGE**

Consultant: Tombon CAMARA

Soumis par:

International Resources Group (IRG)
1211 Connecticut Avenue, NW · Suite 700
Washington, DC 20036 · United States
Tel: 202-289-0100 · Fax: 202-289-7601
www.irgltd.com

Soumis à:

USAID/Sénégal
2 Avenue Abdoulaye Fadiga
Dakar, Sénégal

Du 9 au 28 Mars 2004



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



CLUSA

 **Winrock International**



International Resources Group

SOMMAIRE

1	Introduction.....	1
2	L'Esprit de l'Atelier de Formation sur le Buy.....	2
3	Les Objectifs Assignés à l'Atelier de Formation sur le Buy.....	3
4	L'Expérience du G.I.E. Hammee Jaara dans la Transformation du Pain de Singe	4
5	Les Participants.....	5
	5.1 Choix des Participants	5
	5.2 Le Nombre de Participants.....	5
	5.3 Tableau des Participants par Genre.....	5
	5.4 Tableau des Participants par Groupement.....	6
6	La Formation	7
	6.1 Justification de la Méthode	7
	6.2 Tableau Pourcentage Mémorisé par le Participant.....	7
	6.3 Une Partie Théorique.....	7
	6.4 Une Partie Pratique	7
	6.5 La Dynamique de la Participation.....	8
7	Les Etapes de la Formation.....	9
	7.1 1er étape : Le Triage.....	9
	7.2 2e étape : Le Stockage.....	9
	7.3 3e étape : Le Séchage	9
	7.4 4e étape : Le Pillage	9
	7.5 5e étape : Le Tamisage.....	9
	7.6 6e étape : L'hygiène :.....	10
8	L'Impact de la Formation	11
9	Perspectives et Recommandations	12
	9.1 La formation en technique de conditionnement	12
	9.2 L'appui Commercial.....	12
	9.3 L'appui Matériel.....	12

9.4	Un appui en organisation des producteurs.....	12
9.5	Assurer le suivi conseil.....	12
9.6	Avant l'émergence de G.I.E, et de groupements bien organisés,	12
9.7	En conservant la participation responsable.....	13
10	Remerciement.....	14
11	Programme.....	15
	Annexe sur l'Atelier de Formation sur le Buy.....	16
	Contexte de la Formation	16
	Les Difficultés des Participants.....	16
	Le Transport.....	16
	La Restauration	16

1 INTRODUCTION

Ce rapport vient faire le point sur le travail de formation en technique de transformation du pain de singe en poudre. Il s'agit de donner un aperçu des raisons pour lesquelles on a formé des collecteurs (producteurs) de pain de singe en technique de transformation (1) dans quels buts (2) et enfin quelle est la base du contenu de cette formation (3).

Les sections 4 à 6 s'intéressent à savoir qui a été formé (4) quelle méthode pédagogique a été utilisée (5) et quels sont la dynamique de la participation (5.5) et le contenu des cours dispensés (6).

Enfin, les 2 dernières sections s'intéresseront à l'impact de la formation dans l'environnement des collecteurs de pain de singe (7) et nous terminerons par faire quelques recommandations (8) aux responsables de Wula Nafaa .

2 L'ESPRIT DE L'ATELIER DE FORMATION SUR LE BUY

Dans les termes de référence, nous pouvons noter que « L'un des Résultats clés du programme WULA NAFAA est d'avoir un nombre de systèmes de classification et de processus à valeur ajoutée développés pour accroître les revenus des producteurs par unité de production »

Le pain de singe est pour WULA NAFAA, mais également pour les populations des zones d'intervention, la deuxième filière à revenus après le Lalo mbep. On comprend aisément que la possibilité qui nous est donnée d'augmenter la valeur marchande du pain de singe après l'avoir transformé et la perspective de la conquête de nouveaux marchés justifient à elles seules la formation des producteurs traditionnels de buy.

L'idée qu'un jour, on pourrait assister à l'envahissement des marchés urbains par un produit semi-industriel venant des campagnes est – elle une ambition réalisable ?

3 LES OBJECTIFS ASSIGNES A L'ATELIER DE FORMATION SUR LE BUY

La formation devrait permettre aux participants et aux participantes de savoir choisir la bonne matière première, la transformer correctement en appliquant des normes d'hygiène convenables.

En fait, faire du buy un produit semi – industriel et commercial dans un avenir proche est légitimement l'ambition visée, il s'agira dans cette formations de donner les outils techniques de la transformation aux participants grâce aux matériels existants dans les villages.

4 L'EXPERIENCE DU G.I.E. HAMMEE JAARA DANS LA TRANSFORMATION DU PAIN DE SINGE

La transformation du pain de singe en poudre est une nouveauté au Sénégal et la première structure Sénégalaise à la faire est le G.I.E Hammee Jaara de BAGNOMBA. Le consultant formateur en transformation du pain de singe en poudre est président de ce groupement.

L'idée de la transformation du pain de singe en poudre a existé depuis 1999 dans le groupement, mais c'est en 2001 que la première expérience se fera. Au fil des ans, le G.I.E a perfectionné sa technique de transformation ce qui lui a valu en 2003 le diplôme de pionnier de la micro – entreprise rurale décerné par le Ministre de l'agriculture et de l'élevage Monsieur Habib SY.

Avec l'appui du PROMER, deux membres du G.I.E ont bénéficié d'une formation en soude sac pour le conditionnement du pain de singe.

Le G.I.E Hammee Jaara a donc participé à plusieurs foires où il a exposé ses produits notamment à la techno- foire de Tambacounda en 2001, à la 2e, 3e, 4e, et 5e édition de la FIARA à Dakar tenues respectivement en 2001, 2002, 2003 et 2004. Cette régularité dans la participation aux FIARA ont valu au G.I.E plusieurs diplômes de participation.

C'est donc le résultat de 4ans d'expérience dans la transformation du pain de singe en poudre qui a été transférée aux participants et participantes des 5 sessions de formation.

5 LES PARTICIPANTS

5.1 Choix des Participants

Un autre problème est celui du choix des participants. Il est légitime de penser dans les sessions de formation comme celles-ci, de ce dire avons-nous affaire aux véritable cibles ? En quelques sortes, avons-nous les personnes qui veulent obtenir un savoir-faire, veulent-elles augmenter leur capacité de production en vue d'accroître leurs revenus afin de sortir de la pauvreté. Mais comment savoir les vrais cibles, des chercheurs de perdiem ?

5.2 Le Nombre de Participants

Les participants sont au nombre de 99 avec 77 femmes et seulement 22 hommes. Ils évoluent tous dans des zones de production du pain de singe, ils sont à des degrés divers acteurs dans la production et la commercialisation du buy. Ils tirent tous un gain de cette activité, mais ils n'ont jamais fait de la transformation, c'est avec un grand intérêt qu'ils ont accueilli la possibilité d'être formés en technique de transformation du buy.

Cet intérêt qu'ils ont pour la transformation du pain de singe leur a valu beaucoup de sacrifices.

5.3 Tableau des Participants par Genre

Lieu de la Formation	Nombre Participants	Nombre de participants par genre	
		Femmes	Hommes
BALA	16	7	9
KOUSSANAR	14	8	6
SALEMATA	19	18	1
BANDAFASSI	21	15	6
SARAYA	29	29	0
TOTAL PERS. FORMEES	99	77	22
		77,77%	22,22%

5.4 Tableau des Participants par Groupement

Lieu de la formation	Nombre de villages	Nombre de groupements
BALA	3	4
KOUSSANAR	6	6
SALÉMATA	10	15
BANDAFASSI	12	18
SARAYA	5	7
TOTAL	33	50

6 LA FORMATION

6.1 Justification de la Méthode

Pour donner beaucoup de chance à tous les participants afin de maîtriser différentes étapes de la formation, il fallait faire participer tout un chacun à la discussion et à l'exécution des tâches pratiques, comme : le triage, le pilage, le tamisage etc.

Selon une étude de l' UNESCO, le participant à un atelier de formation se souvient de 90% de ce qu'il a lui-même réalise (fait), alors qu'il ne garde en mémoire que 20% de ce qu'il a entendu.

Nous donnons sous forme de tableau cette étude de l'UNESCO.

6.2 Tableau Pourcentage Mémorisé par le Participant

Pourcentage mémorisé	Acte réalisé par le participant
20	Il a entendu
30	Il a vu
50	Il a entendu et vu
70	Il a dit
90	Il a fait

C'est en connaissance de tout cela et surtout parce qu'il faut travailler avec des analphabètes, il a fallu combiner la théorie et la pratique.

6.3 Une Partie Théorique

la formation se fait sous forme de questions / réponses en vue d'obtenir un échange d'information aussi large que possible, puisée dans l'expérience quotidienne des participants. Très souvent des jeux de rôle nous ont permis d'introduire une discussion, par exemple autour des questions d'hygiène.

L'intervention de tous les participants aux discussions permet d'approfondir les questions et de clarifier les points sombres.

6.4 Une Partie Pratique

Si la partie théorique permet d'insister sur la méthode de travail, la partie pratique nous donne l'occasion de vérifier l'application des principes par les participants.

Nous nous mettons dans le contexte de transformation dans un atelier et pour cela rien n'est laissé au hasard : le lieu, le matériel, l'hygiène etc.

6.5 La Dynamique de la Participation

Pour les localités de BALA et de KOUSSANAR, les participants ont vendu à Wula Nafaa le Buy qui devrait servir de matière à la transformation.

A Salémata et à Saraya ceux- sont les groupements de producteurs qui ont fourni le pain de singe, à Badanfassi c'est le représentant du groupement de IBEL qui a fourni les 3 sacs demandés.

La dynamique de la participation a été partout très bonne, qu'il s'agisse des échanges d'expérience que quand il s'est agit de triller ou de tamiser le pain de singe. Il n'y a pas eu d'opposition homme / femme.

Un savoir faire a été acquis. Il est remarqué que les gens ont fourni l'effort nécessaire pour acquérir les aptitudes et les attitudes demandées pour être à même d'assurer la transformation du pain de singe en poudre et d'être le vecteur de la démultiplication dans leur groupement.

7 LES ETAPES DE LA FORMATION

Nous considérons que le pain de singe est cueilli, cassé et mis en sac et nous sommes prêts à le transformer en poudre que faut-il faire ?

7.1 1er étape : Le Triage

Pour avoir un pain de singe de qualité, il faut extraire tous ceux qui sont immatures ou malades ainsi que tous les déchets et éléments étrangers. Il faut enlever tout le pain de singe de mauvaise qualité et le nettoyer des saletés, des cailloux, des fibres, du sable etc.

7.2 2e étape : Le Stockage

Le pain de singe débarrassé des impuretés doit être stocké dans des sacs en plastique, sur des estrades, sous un abri fermé, aéré et sec.

Le stockage du pain de singe est très important c'est à ce moment qu'il se détériore en contact avec l'humidité ou avec la poussière.

Pour éviter tout cela le pain de singe doit être conservé dans de très bons sacs et qu'il ne faut pas poser à même le sol.

7.3 3e étape : Le Séchage

Avant de piler le pain de singe trillé, il faudra le sécher pour obtenir une bonne qualité de poudre en évitant que la pulpe noire ne se détache. Si le pain de singe est bien sec, il est facilement broyé et on obtient plus de poudre s'il n'est pas bien sec les pulpes noires se détachent dans la poudre et il sera difficile d'éliminer ces éléments par le tamis plus tard.

7.4 4e étape : Le Pillage

Le broyage consiste à détacher la poudre des graines. Le pain de singe est mis dans un mortier et est broyé à l'aide de pilons, cette technique s'acquiert progressivement.

7.5 5e étape : Le Tamisage

Il permet d'éliminer tous les éléments matériels contenus dans la poudre (fibre, brisures coque etc.). Cette élimination est faite à l'aide de plusieurs tamis à différents calibres. Voir le matériel à Wula Nafaa.

7.6 6e étape : L'hygiène

Si l'hygiène est à part une étape dans la formation, elle s'applique à toutes les étapes. Elle consiste à appliquer les mesures d'hygiène à la portée du villageois en vue de débarrasser le matériel de travail et les mains des saletés et des microbes, pour cela on utilise l'eau, le savon et l'eau de javel. Le matériel sera convenablement séché au soleil.

Les autres sources de contamination possibles de la poudre sont aussi étudiées dans le sens de les éviter telles que : les crachats, le souffle, la sueur.

Cette technique de la transformation étant acquise qu'elle application en feront les participants ?

8 L'IMPACT DE LA FORMATION

La formation a eu lieu dans 5 chefs lieux d'arrondissement producteurs de pain de singe, par rapport à la zone d'intervention de Wula Nafaa ce n'est pas négligeable. Il y a eu 33 villages touchés et 50 représentants de groupements formés. Il est donc possible que 50 groupements se mettent à produire de la poudre de pain de singe.

Autrement dit, ce sont 77 femmes et 22 hommes qui s'activeraient dans la transformation du pain de singe en poudre. Nous savons déjà que le pain de singe est une source de revenu supplémentaire à l'activité traditionnelle d'agriculture, transformé en poudre il acquiert une valeur ajoutée qui lui permettra de jouer encore plus son rôle de revenu additionnel . Si tel est le cas dans un avenir proche le pain de singe en poudre pourrait devenir un produit commercial visible sur le marché urbain et susceptible de supplanter le buy brut.

Avec la possibilité pour ceux qui ont suivi la formation de vendre plus et de gagner plus d'argent on peut espérer que le pain de singe va représenter quelque chose d'important pour ces producteurs. Il est possible qu'il y ait une prise de conscience en ce qui concerne le baobab et par ce biais participer à la protection de la forêt, le grenier du producteur. Il apparaît une possibilité d'organiser la filière buy autour des transformateurs qui ont plus d'opportunités de se mettre dans un circuit plus organisé, formel. Du coup, un respect des lois commerciales en vigueur est possible.

9 PERSPECTIVES ET RECOMMANDATIONS

La finalité de la transformation c'est la vente, hors pour assurer celle-ci, il faut d'une part conditionner le buy, et d'autre part trouver un marché.

9.1 La formation en technique de conditionnement

Les participants se sont inquiétés pourquoi la formation n'englobe pas l'ensachage ?

Pour motiver ceux qui ont commencé la transformation il faut assurer leur formation en conditionnement.

9.2 L'appui Commercial

La recherche de marchés pour les producteurs de poudre est une urgence .

9.3 L'appui Matériel

Pour obtenir une thermo soudeuse pour les groupements de producteurs pour conditionner convenablement.

9.4 Un appui en organisation des producteurs

pour institutionnaliser (légaliser) les groupements et renforcer leur capacité organisationnelle, technique et financière. Faire émerger une nouvelle mentalité entrepreneuriale.

9.5 Assurer le suivi conseil

Assurer le suivi conseil des groupements formés.

9.6 Avant l'émergence de G.I.E, et de groupements bien organisés,

Il me semble qu'il faut régler trois problèmes pour la pérennisation des activités :

Premièrement: Définir des critères pour le choix des participants.

Critères possibles:

- ◆ Etre motivé dans l'activité;
- ◆ Etre capable de mener à bien l'activité;
- ◆ Etre capable de faire un compte rendu;
- ◆ Avoir un esprit de groupe; et
- ◆ Etre délégué par le groupement.

Deuxièmement: Assurer la prise en charge : transport et restauration

- ◆ Pour conserver l'humanisme, le ciment des relations facilitateurs; populations.
- ◆ Pour assurer une meilleure participation des populations

Troisièmement: La contribution des participants

- ◆ Les producteurs doivent fournir une participation en nature qui peut être une quantité de buy, de fonio, d'arachide ou de sorgho selon les milieux

9.7 En conservant la participation responsable

Il faut faire les formations dans les villages centres choisis en commun accord avec les populations.

10 REMERCIEMENT

Je remercie toute l'équipe de Wula Nafaa particulièrement sa direction pour m'avoir mis dans de bonnes conditions de travail. Ainsi que les facilitateurs pour leur franche collaboration sur le terrain. Mais également les chauffeurs pour leur disponibilité.

11 PROGRAMME

Dates	Horaires	Seances
1 ^{er} Jour	9h à 9h30	Ouverture de l'atelier de formation
	9h30 à 10h	Présentation des objectifs de l'atelier
	10h à 11h 20	Séance sur le triage
	11h 20 à 11h 35	Pause
	11h 35 à 12h50	Pratique du triage
	12h50 à 15h	Pause
	15h à 16h	Méthodologie du pilage « stockage »
	16h à 16h 15	Pause
	16h15 à 18h	Méthodologie du pilage « séchage »
2 ^{eme} jour	9h à 9 h30	Évaluation
	9h 30à 10 h 15	Pratique pilage
	10 h15 à 11 h15	Théorie tamisage
	11 h 15 à 11h 30	Pause
	11 h30 à 12h 50	Pratique tamisage
	12h 50 à 15 h	Pause
	15 h à 17 h 30	Pratique tamisage
3 ^{eme} jour	9 h à 9 h 30	Évaluation
	9 h 30 à 10 h 30	Les mesureS d'hygiène
	10 h 30 à 10 h 45	Pause
	10h 45 à 13 h	Reprise générale de la pratique
	13h à 15 h	Pause
	15 h à 17	Clôture de l'atelier de formation

ANNEXE SUR L'ATELIER DE FORMATION SUR LE BUY

Contexte de la Formation

Avant les cinq sessions de formation sur la technique de transformation du pain de singe en poudre, Wula Nafaa prenait en charge le transport et la restauration des participants venant à ses activités.

Quelques jours avant la tenue des sessions, cette prise en charge intégrale a été supprimée avec raison. Il s'est trouvé un temps très court aux facilitateurs de Wula Nafaa pour expliquer aux populations cette nouvelle donne d'une part et d'autres part que les populations l'intègrent et s'en conforment. Cette nouvelle situation a installé les facilitateurs dans des situations incommodantes parfois difficiles. En effet, le facilitateur est entretenu, blanchi de passage dans un village, à son tour il ne peut pas répondre à cet humanisme lors d'une formation.

Les Difficultés des Participants

LE TRANSPORT

Certains sont venus à pieds, les femmes de KOUTHIAKOTO à 25km de (KOUSSANAR), ou ont loué un vélo à 750 F KOUTHIAKOTO ou une moto à 1.000 F l'épouse du chef de village de OUBAJI (SALEMATA), les femmes de BEMBOU dans les camions de la SODEFITEX etc. très souvent, les participants ont évoqué l'enclavement des villages avec des pistes très accidentées. L'information n'est pas toujours fiable, il faut toujours vérifier, ce qui occasionne des retards, il y en a eu à BALA, SARAYA etc.

LA RESTAURATION

Certains participants ont éprouvé des difficultés parce qu'il n'ont pas un parent sur place et ensuite les moyens matériels sont limités. Si dans les villages on a de quoi se nourrir, mais on a pas d'argent très souvent.

Les participants de KOUSSANAR, SALEMATA et de BANDAFASSI ceux sont réunis, pour poser le problème de la restauration.

Les portes paroles choisis lors des sessions de formation ont joué dans ce sens un rôle important en facilitant le dialogue et la compréhension

A KOUSSANAR, ceux sont les facilitateurs qui se sont cotisés pour assurer au moins les 3 repas de midi.

A SALEMATA, les facilitateurs ont pris en charge à midi les participants venant des autres villages autres que SALEMATA.

A BANDAFASSI, Awa DIALLO a pris en charge les femmes qui n'étaient pas de BANDAFASSI pour la couchette et le dîner. Pour les repas de midi, tous les participants se sont cotisés.

A SARAYA, ce problème de prise en charge a été diffusé; mais ouvertement exprimée.

A BALA, ceux qui n'étaient pas d'accord sur la non prise en charge ne sont pas venus à l'atelier.