

# RAPPORT DE L'ATELIER DE REFLEXION STRATEGIQUE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET PILOTE



Yaoundé, mars 2019

## CHAINE DE VALEUR DES FARINES LOCALES PANIFIABLES AU CAMEROUN

## **I. OBJECTIFS ET TERMES DE REFERENCE DE L'ATELIER**

Dans le cadre de la réalisation du projet pilote « Chaîne de Valeur des Farines Locales Panifiables au Cameroun » (CVFLPC), s'est tenu un atelier de réflexion du 11 au 13 Mars 2019 dans la salle de conférence de l'Hôtel TANGO, à Yaoundé, dans le but de déterminer une stratégie efficace, efficiente et pérenne pour la mise en œuvre du projet. Organisé par l'ACDIC et MISEREOR, représenté ici par Mme Hildegard KECK (consultante), cet atelier a connu la participation :

- Des producteurs de patate (N'Gaoundéré)
- Des producteurs de manioc (Meiganga, Dir),
- Des transformateurs (propriétaires d'usine et fabricants de machine),
- Des transporteurs (de tubercules, de farines et de pains),
- Des boulangers,
- Des instituts de recherches (Institut de Recherche Agricole pour le Développement – IRAD),
- Des universités de N'Gaoundéré (Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agro-industrielles - ENSAI), et de Dschang (Faculté d'Agronomie et des Sciences Agricoles - FASA),
- Des Ministères de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et du Commerce (MINCOMMERCE)
- Des consommateurs
- Et bien entendu toute l'équipe de coordination de l'ACDIC.

Pendant 3 jours, la trentaine de participants a débattu autour de la notion de chaîne de valeur, afin d'identifier de manière précise les obligations individuelles et collectives de chaque acteur pour l'organisation et l'opérationnalisation de la chaîne, l'objectif étant de pouvoir :

- Elaborer un modèle de chaîne de valeur adapté au projet
- Identifier les activités/contraintes/solutions/obligations des maillons de la chaîne de valeur
- Réviser le plan d'action semestriel du projet
- Proposer les outils de suivi - évaluation

## **2. CHRONOLOGIE DE L'ATELIER**

## 2.1. Jour 1, Lundi 11 mars 2019

Points à l'ordre du jour :

- **Projet pilote « Chaîne de valeur des farines locales panifiable au Cameroun » : De quoi s'agit-il ?**
- **Qui sont les acteurs de la chaîne ?**
- **Quelles sont leurs activités et leurs contraintes ? Quelles solutions ?**

L'atelier s'est ouvert le lundi 11 mars 2019 à 9h 00. Les questions ci-dessus ont été au cœur des échanges entre la trentaine de participants venus des Régions de l'Adamaoua, de l'Ouest, du Littoral, du Centre et d'Allemagne.

Après le mot de bienvenue de Bernard NJONGA, président de l'ACDIC / Consultant du projet, la parole a été donnée à chaque participant pour se présenter, question de permettre aux uns et aux autres de se connaître mutuellement et connaître la place de chacun dans la chaîne de valeur des farines locales. Le programme de l'atelier a ensuite été amendé séance tenante, puis le chef du projet, Viviane TEGUIA, a présenté le projet pilote en déclinant ses objectifs, résultats et indicateurs tels que soumis au partenaire MISEREOR en 2016, avec à la fin une phase de questions-réponses.



Se sont ensuivies les explications sur la notion de « Chaîne de valeur », les objectifs et les

attentes de l'atelier définies par Bernard NJONGA, et la photo de famille. La dégustation du pain composé aux farines de manioc de 7 variétés venues de Meiganga et fabriquées artisanalement, a clôturé la première partie de cette première journée.



La deuxième partie a été consacrée aux travaux en groupes. A cet effet, les participants se sont répartis en deux groupes : d'un côté les producteurs de patate et de manioc



Et de l'autre côté les transformateurs, boulangers et revendeurs de pain



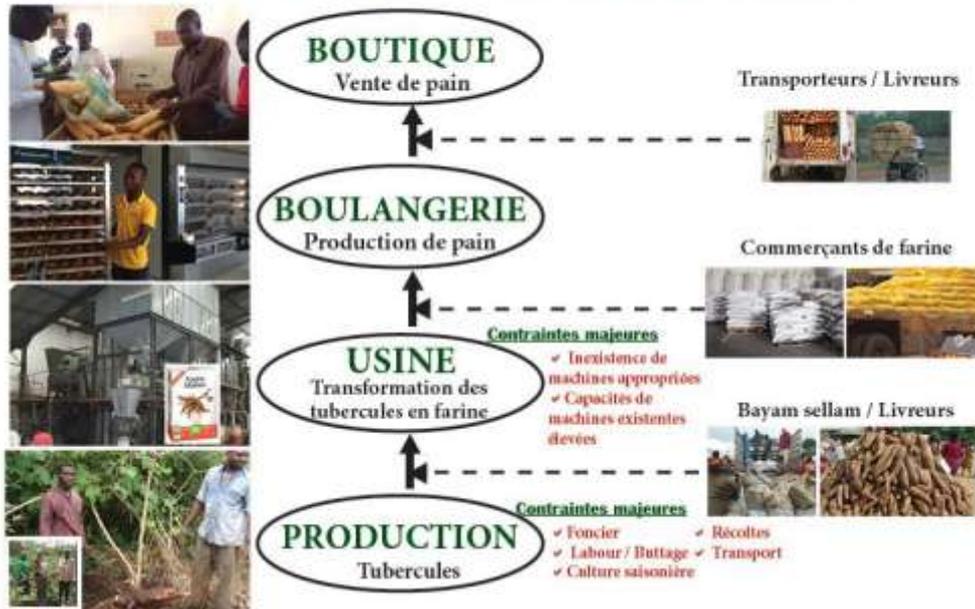
Les membres de l'équipe de coordination, les universitaires et les institutionnels ont intégrés chacun un groupe, selon leur domaine de compétences, question d'approfondir les réflexions et d'assurer le suivi. Le travail à faire consistait à énumérer les activités de chaque acteur, les contraintes et à proposer des solutions pour les lever. La journée s'est achevée à 18 heures.

## **2.2. Jour 2, Mardi, 12 mars 2019**

- **Quelle stratégie mettre en place pour la réussite du projet ?**
- **Que gagne chaque acteur de la chaîne ? Par quels moyens et dans quelles conditions?**

C'est sur ces questions que se sont penchés les participants le deuxième jour, mardi, 12 mars 2019, dès 9h 00. La journée a commencé par la restitution des travaux de groupes. Les solutions proposées par les uns et les autres pour la réussite du projet ont été débattues en plénière et amendées. Le projet et la stratégie de sa mise en œuvre dans le contexte actuel, notamment le changement de zone d'intervention du Sud-ouest pour l'Adamaoua, ainsi que les conséquences que cela implique, ont été abordés de façon concrète.

Chaîne de valeur de farines locales panifiables au Cameroun



Afin de mieux appréhender les obligations de chaque acteur pour le maintien de la chaîne, les participants ont eu droit à un exposé pratique sur les exigences d'une usine de transformation de tubercules en farine panifiable. Un point d'honneur a été mis sur les étapes de production constante de la matière première en quantité et en qualité, et de transformation avec des équipements de qualité et adaptés afin de garantir une farine de haute qualité, irréprochable.



Conscients de la limite des infrastructures énergétiques dans les zones d'intervention du projet, l'équipe de coordination a prévu un exposé sur le biogaz et l'énergie solaire, qu'on gagnerait à intégrer dans le projet. Il a été préparé et présenté par M. MEKOK, jeune entrepreneur de la diaspora camerounaise en Allemagne. Pendant les échanges, les participants ont également eu le plaisir de s'entretenir avec un fabricant local d'équipements de transformation agroalimentaire. Celui-ci n'a pas manqué de souligner la nécessité de soutenir les artisans locaux pour l'amélioration de leur activité.

Les échanges en plénière sur les calculs de la valeur économique de chaque acteur ont été abordés ce jour, ainsi que les activités à mener au cours du semestre à venir, sur la base des documents préparés à l'avance par l'équipe de coordination et distribués aux participants. La journée s'est achevée à 17 heures, sur les amendements desdits documents.



### **2.3. Jour 3, Mercredi 13 mars 2019**

- **Activités du prochain semestre pour la mise en œuvre du projet**
- **Test de dégustation des produits de boulangerie**
- **Recommandations**

Trois activités ont marqué la dernière journée de l'atelier, le mercredi 13 mars 2019 : l'élaboration du plan semestriel d'activités à compter de ce mois de mars (voir annexe), le test de dégustation des cakes préparés avec 15% de farine de manioc de 7 variétés cultivées à Meiganga et la lecture et l'amendement des recommandations issus des travaux de l'atelier.



Dans l'intervalle, un espace-temps a été accordé pour la reprise du calcul des estimations des marges potentielles générées (valeur ajoutée) à chaque niveau de la chaîne de valeur des farines panifiables, calcul entamé la veille.



L'atelier s'est achevé à 14h, avec les mots de fin et de remerciements, respectivement, des représentants du Ministère du Commerce, du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, de la consultante auprès de MISEREOR, du Chef de projet et enfin d'une agricultrice, comme il est de coutume lors des ateliers de l'ACDIC.

### **3. RESULTATS OBTENUS DE L'ATELIER**

Les thèmes discutés et enrichis pendant les trois jours de l'atelier ont permis d'obtenir les résultats suivants, conformément aux objectifs fixés dès le départ :

#### **3.1. Elaboration d'un modèle de chaîne de valeurs adapté au projet**

Sur recommandation de la consultante de MISEREOR, les participants ont été invités à proposer un modèle de chaîne de valeur pour le projet, qui correspond à la situation réelle de la filière, en dépit du fait qu'elle n'existe pas encore en tant que telle. L'objectif étant de pouvoir mesurer son évolution au fil du temps avec la réalisation et la réussite du projet.

Ce modèle validé par tous, prend en compte pour l'instant, les acteurs suivants de la chaîne, par

ordre d'intervention : les producteurs, les transporteurs de tubercules, les usiniers, les boulangers, les livreurs de pain, les revendeurs (boutiquiers) et les consommateurs.

Cependant sur la base des expériences des usiniers et des boulangers, il a été retenu que le projet puisse se passer des transporteurs et des livreurs, qui actuellement représentent le ventre mou de la chaîne telle qu'elle est animée aujourd'hui.

### 3.2. Identification des activités, contraintes, solutions et obligations des principaux acteurs

Les discussions conduites pendant les trois jours de réflexion de l'atelier ont permis d'obtenir les informations synthétisées dans le tableau ci-après :

ACTIVITES / TACHES	CONTRAINTES	SOLUTIONS
<p><b><u>PRODUCTEURS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix des sites</li> <li>• Défrichage</li> <li>• Abattage et drainage</li> <li>• Labour</li> <li>• Traitement phytosanitaire</li> <li>• Semis</li> <li>• Sarclage</li> <li>• Récolte</li> <li>• Transport en champ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pénibilité du travail et Coût élevé de la main d'œuvre</li> <li>• Baisse de la fertilité des sols</li> <li>• Conflit agropastoral</li> <li>• Non maîtrise des itinéraires techniques</li> <li>• Pauvreté des producteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanisation des opérations agricoles</li> <li>• Mise en place des systèmes d'irrigation pour la culture de contre saison</li> <li>• Pratiques d'assolement et introduction des cultures fourragères pour résoudre les conflits agropastoraux</li> <li>• Introduction des cultures fourragères et transformation des feuilles de manioc pour diversifier les sources de revenus des producteurs</li> <li>• Formation à la maîtrise des itinéraires techniques et à la multiplication des semences</li> </ul>
<p><b><u>TRANSFORMATEURS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisition et transport des tubercules</li> <li>• Nettoyage</li> <li>• Râpage et pressage ou tranchage</li> <li>• Séchage</li> <li>• Moulinage</li> <li>• Ensachage</li> <li>• Distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insuffisance en qualité et en quantité des matières premières</li> <li>• Mauvaise qualité des machines / équipements</li> <li>• Absence de normalisation de la farine</li> <li>• Problème d'énergie et d'eau</li> <li>• Manque d'équipement de conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et développement des différentes variétés de tubercules pour une normalisation des farines</li> <li>• Développement des filières de formation et renforcement des capacités des constructeurs locaux par les universités technologiques afin de professionnaliser la filière.</li> <li>• Développer un système d'approvisionnement en énergies organiques (biogaz, briquelette énergétiques)</li> </ul>
<p><b><u>BOULANGERS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisition de la farine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrégularité en quantité et en qualité des farines locales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiplier les tests d'adaptabilité des différentes variétés de farines</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la pureté</li> <li>• Mélange des ingrédients</li> <li>• Pétrissage</li> <li>• Division de la pâte</li> <li>• Mise en repos</li> <li>• Façonnage</li> <li>• Mise sur filet et pré-cuisson</li> <li>• Cuisson et arrosage</li> <li>• Refroidissement</li> <li>• Distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prix instable</li> <li>• Non maîtrise suffisante des procédés de manipulation des farines locales pour la panification</li> <li>• Mauvaise qualité des équipements actuellement utilisés.</li> </ul>	<p>(locales et blé)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionnaliser la filière par la création des formations diplômantes</li> <li>• Normalisation de la fabrication de pains et autres produits composés.</li> <li>• Amélioration des équipements locaux acquisition des équipements adaptés</li> </ul>
<p><b><u>CONSOMMATEURS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Achat et consommation des pains, viennoiseries et pâtisseries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indisponibilité et irrégularité des pains composés</li> <li>• Mauvaise présentation des acteurs au niveau de la distribution</li> <li>• Manque de campagnes de communication, de promotion, et de vulgarisation des pains de farines locales.</li> <li>• Prix élevé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer les boulangeries et points de vente témoins.</li> <li>• Stabiliser le prix des produits dérivés de la boulangerie</li> <li>• Assurer la régularité des produits</li> <li>• Multiplier les campagnes de promotion.</li> </ul>

### 3.3. Révision du plan d'action semestriel du projet

Compte-tenu des réalités et des contraintes soulevées par les acteurs de la chaîne de valeur, il a été validé à l'unanimité que l'essentiel des activités devra se focaliser sur la production, qu'il faut impérativement organiser pour la réussite du projet.

Aussi les activités suivantes ont été identifiées :

#### a. Pour la production :

- Formation des producteurs à l'éducation coopérative
- Négociation des accords entre l'ACDIC et les coopératives
- Formation à l'élaboration d'un planning de travail
- Acquisition des équipements pour la mécanisation des opérations agricoles (Tracteurs, Tronçonneuse, dessoucheuse...)
- Formation et encadrement des producteurs à la maîtrise des itinéraires techniques
- Exploration des sites de production
- Identification des variétés adaptées à la panification et acquisition des boutures/semences

- Renforcement des capacités des multiplicateurs en production semencière et en restauration des sols
- Sensibilisation et formation sur l'utilisation raisonnée des fertilisants et les produits phytosanitaires
- Encadrement des producteurs sur la planification des récoltes
- Construction des clôtures (fil barbelé, haies vives) en attendant l'effectivité des cultures fourragères et surtout les activités de zonage

**b. Pour la transformation :**

- Poursuite des négociations pour l'acquisition des unités de transformation
- Plaidoyer pour la mise en place d'un pôle de production des machines professionnelles de transformation agroalimentaire par les artisans locaux.

**c. Pour la boulangerie :**

- Multiplication des tests de panification des farines issues des variétés de tubercules obtenues et retenues dans le cadre du projet.
- 

### **3.4. Proposition des outils de suivi – évaluation**

Pour une appréciation objective de l'efficacité du projet, celui-ci devra sélectionner au moins 2 producteurs par coopérative pour un suivi-évaluation de proximité - calqué sur le modèle proposé par la consultante, afin d'apprécier pour l'ensemble, de manière précise :

- ✓ Un tableau présentant l'évolution progressive des activités
- ✓ Le diagramme des flux de productions (tubercules, farines et pains)
- ✓ Le(s) calcul(s) de la répartition des gains dans la chaîne de valeur au regard de la situation de référence et des données collectées sur une base semestrielle.

## **4. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS**

Au terme des discussions et débats conduits pendant les trois jours de l'atelier, les conclusions ci-après peuvent être tirées :

- ✓ Les participants, collectivement et individuellement, se sont effectivement appropriés le projet, la notion de chaîne de valeur ainsi que les obligations y relatives.

- ✓ Les activités et les contraintes des acteurs de la chaîne de valeur des farines locales panifiables ont été valablement identifiées.
- ✓ Les solutions ont été trouvées, adaptées et adoptées pour la réussite du projet.
- ✓ 7 projets connexes ont été définis et approuvés pour soutenir le projet pilote (voir annexes)
- ✓ Un draft du plan d'activités du prochain semestre a été élaboré et validé
- ✓ Le budget pour l'exercice en cours étant déjà adopté du côté du MINADER, le représentant du ministère à l'atelier, a fait part de la possibilité de greffer chacun des volets d'activités du projet pilote au sein des lignes budgétaires des différents projets de ce ministère.

## Atelier de réflexion stratégique pour la mise en œuvre du projet pilote

### CHAINE DE VALEUR DES FARINES LOCALES PANIFIABLES AU CAMEROUN

*Du 11 au 13 mars 2019, Hôtel TANGO - Yaoundé*

## RESOLUTIONS

### RÉÉCRITURE DU PROJET CHAINE DE VALEUR DES FARINES LOCALES PANIFIABLES AU CAMEROUN

***NB : Au regard des conditions actuelles et des contraintes liées à la mise en œuvre du projet, une recommandation forte, transversale à toutes les autres, a été faite à l'équipe de coordination, dans le sens d'amender les objectifs, les résultats attendus et le chronogramme du projet et aussi de revoir à la baisse les chiffres relatifs aux indicateurs tels que rédigés en 2016.***

Pour le reste, les recommandations suivantes ont été prises pour la réussite de ce projet à sa phase pilote :

- Création d'une interprofession des farines locales
- Elaboration d'un guide d'autocontrôle des acteurs de la chaîne
- Elaboration d'un document d'harmonisation des termes au titre du projet
- Normalisation des produits et des activités pour protéger la filière Farine Locale
- Développement et approfondissement des activités du projet dans le cadre des sujets de recherches universitaires.

S'agissant des principaux maillons de la chaîne de valeur et du projet pilote, les recommandations ci-après ont été formulées :

### Production

- Formation et encadrement des producteurs à la maîtrise de l'itinéraire technique, et à l'éducation coopérative
- Sélection des variétés des tubercules à retenir pour le projet
- Contractualisation de la collaboration avec les producteurs
- Sécurisation des bassins de production et mise en place des champs fourragers afin de garantir la disponibilité des terres agricoles et la résolution des conflits agropastoraux
- Fourniture obligatoire des intrants de production (semences de qualité, fertilisants, produits phytosanitaires)

- Mécanisation et organisation de la production (abattage, labour/buttage, dessouchage et récolte des tubercules)
- Mise en place des systèmes d'irrigation et de fertilisation des sols
- Organisation du transport immédiat des tubercules par l'usine depuis champs

## Transformation

- Plaidoyer pour la production locale des équipements de transformation de tubercules en farine panifiable adaptés
- Sécurisation foncière de l'usine
- Définition du statut de l'usine de transformation
- Mise en place des systèmes d'approvisionnement permanent en eau et énergie
- Approvisionnement constant et régulier des tubercules en quantité et en qualité
- Gestion organisées des ressources humaines et matérielles
- Normalisation de la qualité des farines destinées à la panification

## Boulangerie

- Plaidoyer pour l'institutionnalisation de l'incorporation des farines locales panifiables dans la fabrication du pain au Cameroun
- Mise à disposition constante et permanente des farines de tubercules de qualité répondant aux exigences des boulangers (Couleur, taux d'humidité, granulométrie recommandées et constantes)
- Contractualisation de la collaboration avec les boulangeries témoins
- Assainissement et régularisation du secteur de la boulangerie (Formation des boulangers à la fabrication du pain composé)

## Projets connexes

Ce sont des projets qui sont nées à la suite des différentes contraintes soulevées lors de l'atelier, et qui permettent de renforcer et de pérenniser le projet pilote. Il s'agit de :

- ❖ La création d'un pôle de fabrication d'engins pour la mécanisation de la production des tubercules. Objectif : réduire la pénibilité du travail, accroître les superficies et les rendements, réduire les coûts de la main d'œuvre.
- ❖ La mise en place d'un système d'irrigation des champs pour la culture des tubercules en contre saison. Objectif : assurer le ravitaillement sans interruption de l'usine.
- ❖ La création d'une agence de contrôle de la fertilité des sols. Objectif : assurer le rendement maximal et à long terme des superficies retenues dans le cadre du projet
- ❖ L'introduction dans la Région des pratiques d'assolement et de culture fourragère auprès des exploitations familiales. Objectif : répondre aux exigences d'agriculture durable et écologique pour la pérennisation du projet.

- ❖ La fabrication et exploitation du Biogaz et de l'énergie solaire. Objectif : assurer une disponibilité constante des énergies, réduire les coûts de fonctionnement de l'usine et palier au déficit énergétique récurrent dans la Région.
- ❖ Accompagnement des artisans locaux dans la fabrication des équipements de transformation agroalimentaire. Objectif : réduire les coûts liés à l'importation des machines, garantir un SAV de proximité, développer l'expertise locale, et assurer d'un bout à l'autre, un produit 100% *Made In Cameroun*.
- ❖ Transformation des feuilles de manioc. Objectif : réduire les pertes liées à la transformation des tubercules, rentabiliser les cultures et diversifier les sources de revenus des agriculteurs et des usines de transformation.

## Atelier de réflexion stratégique pour la mise en œuvre du projet pilote

### CHAINE DE VALEUR DES FARINES LOCALES PANIFIABLES AU CAMEROUN

*Du 11 au 13 mars 2019, Hôtel TANGO - Yaoundé*

#### PROPOSITIONS D'ACTIVITES A REALISER DU 1<sup>er</sup> MARS AU 30 SEPTEMBRE 2019

Etapes	Activités prévues	Activités (tâches) réalisées	Activités futures
<b>PRODUCTION</b>	Organisation des producteurs	Identification et typologie des groupements de producteurs de patate et de manioc	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Formation des producteurs :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• A l'éducation coopérative</li> <li>• Aux techniques culturales</li> <li>• <b>Obtenir les résultats des recherches engagées par l'université</b></li> </ul> </li> <li>❖ Exécution et respects des accords avec les producteurs</li> </ul>
	Fourniture des intrants	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des contraintes liées à la production de patate et de manioc (maîtrise variétale, itinéraire technique, niveau d'organisation des producteurs, etc.)</li> <li>• Prélèvement des tubercules de manioc de plusieurs variétés à Meiganga et transformation en farine pour des tests de fabrication de pain ;</li> <li>• Identification des points focaux chargés de suivre l'évolution du projet dans le bassin de production patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identification des variétés</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echanges avec l'IITA sur les variétés de manioc panifiables et la disponibilité des boutures ;</li> <li>• Engagement de la procédure d'obtention des tracteurs auprès du MINADER</li> </ul>	<p>adaptées à la panification</p> <p>❖ Acquisition des tracteurs</p>
	Renforcement des capacités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atelier de réflexion stratégique pour la mise en œuvre du projet</li> </ul>	
	Recherche et Capitalisation		
	Acquisition des machines de transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echange avec un fabricant local de machine ;</li> <li>• Visite des usines de transformation de manioc avec des équipements locaux dans la région du Littoral ;</li> <li>• Prise de contact avec des sociétés de fabrication des unités de transformation de tubercules en France et en Italie</li> <li>• Visite des usines de transformations ayant connu des échecs à Puma, Ngoumou et Ebolowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix et commande des machines</li> <li>• Test de transformation sur les machines acquises</li> <li>• Définition d'une identité normative de la farine (granulométrie, humidité, etc.)</li> </ul>

<b>TRANSFORMATION</b>	Construction ou mise à jour des unités de transformation et installation des machines	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prise de contact avec les élites des zones d'intervention du projet (départements du Mbéré et de la Vina) et distribution des lettres d'information du projet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choix du site d'implantation de l'usine et prise en compte de la question eau/électricité et convention avec les autorités, acquisition du titre foncier, constitution de la société propriétaire ;</li> <li>Construction des bâtiments et installation des machines de transformation ;</li> <li>Recherches documentaires et bibliographiques (IRAD, FAO)</li> </ul>
	Renforcement de capacités boulangères		<ul style="list-style-type: none"> <li>Recherches documentaires et bibliographiques (IRAD, FAO)</li> </ul>
	Transfert des technologies et des bonnes pratiques		
	Mise à jour de six boulangeries d'application et des magasins témoins dans les localités	Rencontre avec les boulangers pour l'utilisation des farines panifiables à produire	
<b>COMMERCIALISATION</b>	L'organisation des commerçants et autres vendeuses de beignet utilisant des farines locales dans le respect des normes d'hygiène et de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	
	La normalisation de la chaîne de valeurs farine locale panifiable		-
	Organisation logistique du		

	transport des récoltes vers les usines de transformations		
	Organisation logistique du transport des farines locales vers les magasins témoins et le marché local		
	Gestion des ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix des membres de l'équipe de gestion</li> <li>• Répartition de responsabilités des membres de l'équipe</li> </ul>	
	Gestion des ressources financières	-	
	Atelier de formation sur l'incorporation de la farine locale dans le pain		
<b>COORDINATION, PROMOTION ET VULGARISATION</b>	Campagnes de communication pour le changement des habitudes alimentaires		
	Campagne de valorisation des farines locales et des produits alimentaires enrichis/ composés		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Plaidoyer pour l'adhésion d'autres partenaires techniques et financiers au projet (Mécanisation, irrigation, agriculture durable)</li> <li>❖ Plaidoyer pour la mise sur pied localement des usines</li> </ul>

			de fabrication de machine.
	Séminaires et conférence de capitalisations et de vulgarisation des bonnes méthodes de fabrication du pain enrichi/composé		
	Publication sur la chaîne de valeur farines locales		
	Plaidoyer pour le cadre législatif et normatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à la rencontre multi acteurs convoquée par le MINCOMMERCE sur la promotion des farines locales</li> <li>• Rédaction en cours des éléments techniques qui motiveraient la signature d'un texte de loi pour l'incorporation des farines locales dans du pain</li> </ul>	
	Création des alliances multipartites		
	Initiation des partenariats publics-privés		
	Organisation du lobbying et des groupes de pression		
	Suivi- évaluation et audit du projet		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Evaluation de l'atelier</li> <li>❖ Suivi des recommandations de l'atelier</li> </ul>
	Médiatisation		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Communication autour de l'atelier de réflexion pour la mise en œuvre du projet</li> </ul>