

## **Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun, (CCIMA)**

### **Mission de compagnonnage artisanal alimentaire**

« Comprendre qu'avec si peu, on peut réaliser beaucoup de choses »

**Bafoussam : 27 octobre - 27 novembre 2006** [Jean Kadder KOUAKOU](#)

### **Sommaire**

Objectifs de la mission  
Audit des ateliers  
Le travail en atelier  
Synthèse et journée portes ouvertes  
Conclusion  
Remerciements

#### Objectifs de la mission

Le compagnonnage artisanal est une méthode de perfectionnement des artisans et des chefs d'atelier, fondée sur des diagnostics et des accompagnements individualisés au sein des ateliers, mise en œuvre dans le cadre du programme COSAME (Coopération et Soutien aux Artisans et Micro entreprises du Sud). Une mission de compagnonnage a vu le jour et impliqué ma participation à ce programme, qui s'est déroulé du 27 Octobre au 27 Novembre 2006 dans la Province de l'Ouest précisément à Bafoussam, province située à l'Ouest du Cameroun et **regorgeant de très grandes potentialités agricoles à valoriser, ce qui justifie l'organisation de la mission de compagnonnage.**

27 octobre : j'arrive à Douala à 1 heure du matin, j'ai été accueilli par Emmanuel BAYON MBIANDA qui m'a conduit à l'hôtel où j'ai passé la nuit.

28 octobre : 8H30 départ pour Bafoussam où j'ai reçu un chaleureux accueil de la part des membres de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat de Bafoussam, suivi d'un cocktail de bienvenue.

- 29 octobre : visite aux autorités de la ville de Bafoussam.
  - 13H réunion de prise de contact avec les responsables des ateliers où un programme de visite des ateliers a été élaboré.



**Photo 1 :** réunion de prise de contact avec les responsables des ateliers

### **Audit des ateliers**

La visite des ateliers qui s'est déroulée sur 2 jours et a permis de diagnostiquer les problèmes de chaque atelier. Plusieurs problèmes ont été relevés ; et tous les ateliers ont pratiquement les mêmes problèmes. Ce qui nous a permis de les regrouper en 4 groupes selon leur domaine d'activité :

#### **Groupe I : Atelier de séchage des fruits et légumes.**

##### **Problème**

- Produits trop secs (mauvaise technique de séchage)
- Mauvaise méthode de conservation
- Produits exposés aux parasites
- Mauvais entretien du matériel
- Absence de contrôle qualité

#### **Groupe II : Atelier de fumage (viande, poisson...)**

##### **Problème**

- Coût de la matière première très élevé
- Ecoulement difficile
- Mauvaise méthode de conservation
- Noircissement du produit au sortir du fumoir
- Taux d'humidité élevé dans le produit fini
- Mauvaise utilisation des combustibles.

#### **Groupe III : Atelier de transformation des fruits et légumes**

##### **Problème**

- Trop de dépôt dans les jus (décantation du produit fini)
- Surcuisson qui affecte la coloration du produit fini
- Problème de conservation
- Perte de l'arôme après transformation
- Produit trop amer
- Problème d'emballage (emballage inadapté)
- Mauvaise préparation de la solution de couverture dans les conserves de légumes.
- Manque de matériel de travail

- Mauvaise contrôle du produit fini
- Mauvaise pasteurisation du produit fini
- Jus non stabilisé
- Manque de formation dans la transformation des fruits

#### **Groupe IV : Atelier de produit de liqueur**

##### **Problème**

- Manque de clarification de produit
- Mauvais dosage du taux d'alcool
- Manque du matériel de distillation
- Absence de formation qualifiante

Compte tenu de tous ces problèmes, **une séance de formation a été dispensée à tous les artisans et responsables des ateliers. Cette formation a durée 2 jours et à porter sur :**

- les techniques de transformation et de conservation des fruits et légumes
- les bases et hygiène des structures agro alimentaires
- contrôle qualité du matériel de travail
- normes de production des denrées alimentaires

Pour bien mener cette formation, deux groupes de 4 ateliers ont été constitués. Voir programme de formation (annexe).

#### **Travaux en atelier**

Cette partie qui est l'objectif de la mission a permis de faire des préconisations tout en accompagnant les artisans dans les techniques de transformation et de conservation. En un mot, mettre en exécution (en pratique) les formations dispensées. Ces travaux en atelier ont duré 2 semaines et ont permis de voir la capacité d'assimilation des artisans. Un programme de travail a été établi.

##### ➤ **Atelier 3 « NELLY'S »**

Les travaux ont porté sur :

1. La clarification de la liqueur à savoir
  - la méthode
  - les produits utilisés
2. le dosage du taux d'alcool
  - Par calcul

**N.B.** : L'assimilation étant difficile une autre méthode a été utilisée :

- utilisation d'une table de dilution

Une formation particulière a été dispensée sur la technique de fabrication de liqueurs en général, à savoir par distillation et par macération (méthode utilisée par la responsable mais renforcée par le compagnon)

3. le Sirop de café

- Méthode
- Mode de conservation
- Emballage souhaité

#### 4. la fabrication de vinaigre

- Procédé de fabrication

- **Atelier 6 « SAHELIENNE »** spécialisé dans la production du jus de foléré et du gingembre

Les travaux ont porté sur :

1. La production du jus de foléré qui lui a permis de maîtriser une autre technique de fabrication de ce jus qui est très différente du process utilisé par l'atelier.
2. le jus de gingembre : le travail a été théorique, vue la disponibilité de la responsable et des artisans.

- **Atelier 4 « KEBGYL »** spécialisé dans la production de jus d'ananas, Goyave, gingembre.

Nous avons identifié pas mal de problèmes mais nous n'avons pas pu travailler pour faute de disponibilité de la responsable et des artisans.

- **Atelier 2 « COPAS »** spécialisé dans le séchage des fruits (bananes, ananas, mangue)

Les travaux ont porté sur :

- méthode de séchage (blanchiment à faire avant séchage)
- séchage de bananes et de la papaye
- mode de conservation : (au réfrigérateur)
- le taux d'humidité des produits finis
- hygiène des lieux (atelier et à l'entour)
- contrôle qualité (comment entretenir le matériel de travail et organisation de l'atelier)

A la fin de la journée de travail, le responsable de l'atelier était très satisfait des résultats obtenus.

- **Atelier 1 et 5 AFMEEF et le groupe OREAL** spécialisés dans la production de jus de fruits.

Le travail a porté sur la production du jus d'ananas. Il y a eu formation théorique sur la technologie de production avant de passer à la phase pratique. Après la production, des apports théoriques sur la fabrication de la farine de soja, le lait de soja, du jus de gingembre ont été apportés. Il faut noter qu'au niveau de l'atelier 1 « AFMEEF, le responsable est de formation agroalimentaire et cela a été un atout très favorable à la compréhension du programme de travail.



**Photo 2 :** Capsulage des bouteilles de jus d'ananas (M. KOUAKOU)

➤ **Atelier 8 « SIPO FUIITS ET LEGUMES »**

Nous avons travaillé sur :

1. la production de jus d'ananas
  2. la production de conserves d'haricot vert
- Méthode de saumurage (comment faire une bonne solution de couverture des conserves de légumes)
  - Méthode de pasteurisation (pour éviter la sur cuisson du produit fini)
  - Méthode blanchiment pour conserver la couleur du produit fini



**Photo 3:** Capsulage des bouteilles de jus d'ananas (M. KOUAKOU, Responsable de SIPO et son assistante)



**Photo 4:** Prise de la température de pasteurisation (M. KOUAKOU, Responsable de SIPO)

Il faut noter que nous sommes revenus dans l'atelier 8 après pour d'autres travaux car il y avait beaucoup à faire, c'est aussi le cas au groupe OREAL.

➤ **Atelier 7 « LES DOITS AGILES »** spécialisé dans le fumage

Nous avons fumé une trentaine de poissons en appliquant la technique utilisée par l'atelier tout en améliorant cette méthode qui a permis d'avoir un produit fini bien doré (pas de noircissement du produit après fumage). Nous avons résolu des problèmes de cet atelier tel que le noircissement du produit fini, l'eau qui revient après fumage, le genre de combustible... Nous avons suggéré un regroupement de ces femmes afin que celles-ci rencontrent leur fournisseur sur le coût élevé de la matière première. Des méthodes de vente ont été dispensées au personnel de l'atelier.

- **Le 16 /11/2006** : Une autre journée de travail nous a conduit dans l'atelier SIPO pour la production de :
1. jus de goyave
  2. fabrication de confiture d'ananas (nouveau produit)
- **le 17 et 21 /11/2006** : une visite de travail avec le groupe OREAL pour la production de Yaourt (nouveau produit) et de jus de pastèque.
- **Le 20/10/1/2006** : visite de travail à l'atelier SIPO pour la production de nouveaux produits tel que :
- Sirop de fruits (ananas, orange, pamplemousse)
  - Conserve d'ananas
  - Concentré de fruits

**Synthèse et journée portes ouvertes**

A la fin de tous ces travaux en atelier, une journée de synthèse et d'évaluation de la mission de compagnonnage a été organisée au centre de promotion des artisans de Bafoussam

**(CEPAB).** Au cours de cette journée, des formations complémentaires ont été dispensées, à savoir :

- 1- Technique de fabrication des conserves de légumes  
Ex : Conserve de tomate
- 2- Technique de fabrication de la confiture  
Ex : Confiture d'ananas, papaye
- 3- Technique de fabrication de sirop de fruit
- 4- Technique de fabrication de viennoiserie (croissant...)

N.B. : Un document de transformation des produits alimentaires a été mis à la disposition des responsables d'atelier pour compléter la formation.

La dernière partie de cette mission a été une journée portes ouvertes souhaitée par le compagnon et organisée par la chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun (CCIMA), afin d'apprécier le résultat de la mission par les artisans et surtout par la population de Bafoussam.



**Photo 5:** table d'exposition de AFMEEF



**Photo 6:** Tables d'expositions du jus de foléré (SAHELIENNE) et de jus d'ananas (SIPO)

**Cette journée a été une réussite totale car elle a vu la participation de la population qui a beaucoup apprécié l'amélioration apportée et aussi les nouveaux produits fabriqués à base de matière première locale. Cette journée portes ouvertes a pris fin par un cocktail d'au revoir au compagnon aux environs de 15 heures.**



**Photo 7** : responsable SIPO et M. KOUAKOU (cérémonie d'au revoir)



**Photo 8** : photo d'au revoir avec les responsables d'atelier, quelques membres de la CCIMA et le compagnon

### Conclusion

Bien que j'ai eu quelques difficultés pour la préparation de mon voyage, **c'est le lieu de souligner que cette mission de compagnonnage fut pour moi très enrichissante car m'a permis d'avoir une autre vision du travail sur le terrain et de comprendre qu'avec si peu, on peut réaliser beaucoup de choses.** Il suffit seulement de croire en soi-même. Cette mission ouvre aussi la porte du monde extérieur car je me suis fait beaucoup d'amis que je me forcerai d'entretenir. Je pense que je suis même prêt à effectuer une autre mission de compagnonnage dès que possible.

### Remerciements

Je ne peux terminer ce rapport sans toute fois dire merci :

- Au Cosame, en particulier sa coordinatrice Céline ROSSINI, qui m'a permis d'effectuer cette mission et aussi pour son soutien durant la préparation de cette mission.
- A la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun (CCIMA),

- Au Délégué provincial de Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat de Bafoussam,
- Au Président de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat de Bafoussam,
- Au Secrétaire provincial de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat de Bafoussam,
- A Monsieur Emmanuel BAYON MBIANDA cadre à la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat de Bafoussam, pour sa disponibilité, son dynamisme, son dévouement au travail bien fait. Il a su mettre son savoir faire à la disposition du compagnon, ce qui a permis la réussite de cette mission de compagnonnage à Bafoussam. Je souhaiterai qu'une prochaine mission de compagnonnage à Bafoussam ou même ailleurs s'appuie sur ce Monsieur car il est très dynamique.
- A madame NOUANEGUE Luise pour sa disponibilité et dévouement pour la réussite de cette mission,
- Au centre de promotion des artisans de Bafoussam (CEPAB) en particulier à son Directeur Monsieur Emmanuel FOKOU, pour avoir mis ses locaux à notre disposition pour les formations durant la mission,
- Aux responsables et artisans pour leur disponibilité,
- A tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à la réussite de cette mission de compagnonnage.

## **ANNEXES**

### **Programme de visite aux autorités de la province** : 30/10/2006

8H30 : rencontre avec le Délégué Provincial de l'ouest

9H30 : rencontre avec le Gouverneur de la province de l'ouest

10H30 : rencontre avec le Préfet

11H00 : rencontre avec le Sous-préfet

13H : cocktail

### **Programme de visite des ateliers** : du 31/10/2006 au 1<sup>er</sup> /11/2006

#### **Mardi, 31/10/2006**

9H00 : Atelier1 «AFMEEF»

11H00 : Atelier2 «COPASC»

15H00 : Atelier3 «NELLY'S»

17H00 : Atelier4 «KEBGYL»

#### **Mercredi, 1<sup>er</sup> /11/2006**

9H00 : Atelier5 «O'REAL»

11H00 : Atelier6 «SAHELIENNE»

15H00 : Atelier7 «LDA»

17H00 : Atelier8 «SIPO»

## **LISTE DES ARTISANS**

<b>N°</b>	<b>Noms et Prénoms</b>	<b>Structures</b>	<b>Adresses</b>
1	TALON Berthe Virginie	LDA	954 74 45
2	Mme MANGOVA	LDA	798 16 47
3	BETCHOM Pauline	KEBGYL	749 90 32
4	KOMDEBOCK Honorine	KEBGYL	958 30 78

5	MAGAN Anne	KEBGYL	910 90 06
6	MANUDON Marie	KEBGYL	
7	NOUANEGUE Luise	SIPO	982 82 29
8	MBOUE July	SIPO	515 00 01
9	TCHEUTCHOA Sydonie	O'REAL	754 38 24
10	TCHA Eugène	O'REAL	612 67 65
11	FOADJO Augustain	COPASC	784 67 98
12	DOMNUIN Thélesphore	COPASC	779 10 80
13	GAMGO Fride	COPASC	
14	NONO Marie Esther	AFMEEF	344 46 17
15	TSOPGOH Sylvie	AFMEEF	344 46 17
16	MEKAMGNO Françoise	AFMEEF	344 46 17
17	NGUEOO Tecla	SAHELIENNE	774 09 07
18	Mme NELLY	NELLY'S	745 96 52
19	Mme SIMO	Participante	954 61 96
20	Mme BELLA	Participante	717 49 65
21	SOKOUDJOU Viviane	Participante	539 05 95
22	DJOUELA Carine	Participante	677 71 78

#### Mes collaborateurs sur le terrain

Noms et Prénoms	fonction	Contact
FOTSING Michel	Agro business (animateur de réseau)	987 54 20
TCHINDA Barthélemy	Agronome (animateur de réseau)	911 77 26