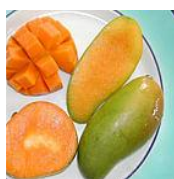




**Cosame – CCIMA**  
**Mission réalisée du 2 au 16 juillet 2008**  
**A Bafoussam, Cameroun**

Mission réalisée par Augustin Mabou  
**Carnet de mission**



## **Sommaire**

[Le diagnostic](#)

[Les problèmes communs aux ateliers](#)

[Les problèmes spécifiques à chaque atelier](#)

[Réponses apportées aux différents problèmes](#)

[Réponses apportées aux différents problèmes spécifiques à chaque atelier](#)

[Foires et salons](#)

*Cette mission intervient dans le cadre d'un projet de coopération entre le COSAME et la CCIMA (chambre du commerce, des industries, des mines et de l'artisanat) du Cameroun*

## ➤ **LE DIAGNOSTIC**

Cinq ateliers ont fait l'objet d'un diagnostic dont :

- **GIC SIPO** : transformation des fruits et légumes en boissons rafraîchissantes
- **GIC NOCA** : liqueurs, confiseries et sirops
- **GIC COPASC** : séchage des fruits et légumes
- **GIC AFRIQUE NOUVELLE** : séchage des fruits, légumes et épices
- **GIC AFMEFF** : transformation des fruits et légumes.

L'intérêt porté sur la transformation agro-alimentaire à petite échelle comme moyen de création d'entreprises dans la province de l'Ouest Cameroun s'est accru depuis un certain nombre d'années, et ceci grâce à la combinaison de plusieurs facteurs : augmentation du surplus de la production agricole nécessitant les moyens de conservation et de transformation, une fierté de mettre sur pied des produits locaux pouvant concurrencer de manière efficace les produits importés, apparition de nouveaux besoins en dehors des produits traditionnels, baisse du pouvoir d'achat des populations suite à la crise économique qui a frappé le pays dans les années 90, besoins de création d'emplois.

## ➤ **LES PROBLEMES COMMUNS AUX ATELIERS**

- **Emballage** : inadéquation entre l'offre et la demande ;
- **Le système d'information** : aucun des ateliers visités ne disposait d'un système d'information fiable pouvant permettre une gestion efficace de l'atelier en l'absence du propriétaire car sa mémoire est le principal support de stockage des données ;
- **L'approvisionnement en matières premières** : tous les ateliers diagnostiqués s'approvisionnent sur les marchés locaux et ne possèdent de ce fait aucun contrôle ni sur la qualité de la matière première ni sur son prix ;
- **La gestion de la production** : aucun atelier ne dispose d'une démarche raisonnée pour planifier sa production ;
- **Faible connexion sur des marchés rentables** à cause d'une mauvaise politique de promotion des produits.

## ➤ **LES PROBLEMES SPECIFIQUES A CHAQUE ATELIER**

### **GIC COPASC**

Le problème spécifique qui se pose à cet atelier est celui de **l'aménagement inadéquat de l'atelier de production** de manière à :

- Faciliter l'observation des bonnes pratiques de production ;
- Faciliter le déplacement des employés ;
- Eviter la contamination des produits en cours de transformation par des produits moins transformés ou des matières premières.

## GIC SIPO

- Cet atelier redoutant quelque peu l'avenir du marché des jus de fruits et autres boissons à base de fruits **envisage de diversifier sa gamme de produits**. C'est ainsi que l'on pense aux produits à base cacao (chocolat, boissons à base de cacao, beurre de cacao...); aux produits séchés et aux produits appertisés.
- L'atelier de production est actuellement logé dans **un local étroit ce qui rend difficile l'observation des bonnes pratiques** de production.
- **L'absence du petit matériel de contrôle de la qualité** constitue un sérieux handicap pour la standardisation de la qualité des produits : réfractomètre pour le contrôle du taux de sucre, thermomètre pour le contrôle du barème de pasteurisation.
- **La qualité du produit phare** qu'est le jus est sujette à quelques critiques de la part des consommateurs : décantation, emballage, étiquette peu valorisante.

## GIC AFRIQUE NOUVELLE

Cet atelier a bénéficié d'un financement de l'ONUDI pour l'installation d'une unité moderne de séchage des fruits, légumes et épices.

C'est l'atelier le plus avancé en termes de niveau d'équipements et d'observation de bonnes pratiques de production.

Etant encore en phase de lancement, cet atelier fait encore face à des problèmes de :

- **Maîtrise des différentes opérations unitaires** : contrôle de la qualité : matières premières, paramètres de séchage et qualité des produits finis ;
- **Manipulation du séchoir installé**
- **Opérations de prétraitement pour améliorer la qualité des produits finis** ;

Par ailleurs l'atelier ayant été lancé sans étude de marché préalable peine à se connecter sur un marché viable.

## GIC NOCAL

Cet atelier fait face à une situation dramatique suite au coup de vol dont il a été victime. Actuellement il est en cessation d'activités car tous les équipements ont été emportés. **L'une des forces de cet atelier est pourtant le caractère innovateur de ces produits**. En tant que spécialiste du développement de la petite entreprise agro-alimentaire en Afrique, je crois personnellement à ce projet.

L'autre atout non moins négligeable est **la possession d'un site en propre** en plein cœur de Mbouda. Chef lieu du département des Mbamboutos, département qui regorge de nombreuses potentialités agricoles, cette ville secondaire est située le long d'une nationale reliant les deux principales villes du pays (Douala et Yaoundé). De nombreuses agences de voyage assurent la liaison avec ces deux grandes villes facilitant ainsi la connexion de cet entreprise à des sources de matières premières viables et au marché.

## GIC AFMEFF

Cet atelier est en réalité un incubateur d'entreprises et non un atelier commercial. Nous avons ressenti au cours du diagnostic des défaillances graves au niveau de la conception du projet. Le sentiment que nous avons eu est qu'il ne donne pas vraiment envie aux stagiaires de s'installer à leur propre compte. Par ailleurs l'atelier ne donne pas l'air d'un centre de référence. En effet, les équipements sont disposés

en désordre au point où le visiteur qui arrive est incapable de ressortir le flux de production. Pour l'aspect didactique nous trouvons cet aspect très préjudiciable et suggérons fortement aux responsables de trouver le moyen de solutionner ce problème.

### ➤ REPONSES APORTEES AUX DIFFERENTS PROBLEMES

Pour trouver des solutions aux problèmes qui se posaient communément à tous les ateliers, nous avons choisi d'organiser et d'animer des ateliers de réflexion impliquant la participation de tous les artisans pour les solutionner. Cette méthode à notre avis présente les avantages suivants :

- L'apprentissage de **la mutualisation des ressources** pour solutionner des problèmes communs
- **Le gain de temps**
- **La participation** de tous les artisans entraînant **l'adhésion** aux solutions préconisées
- L'assurance que les différentes solutions sont réalistes car les artisans jouissent d'une bonne expérience de terrain.



### ➤ REPONSES APORTEES AUX PROBLEMES DE CHAQUE ATELIER

#### **GIC COPASC**

Nous avons travaillé avec le responsable de cet atelier pour proposer **un plan d'aménagement** de l'atelier existant de manière à le rendre **plus fonctionnel**. Les coûts de ces travaux peuvent être évalués à quelques 700-800 euros.

Une petite subvention pour les travaux de réaménagement de cet atelier pourrait constituer un appui important pour assurer le développement et la croissance de cet atelier.

#### **GIC SIPO**

Les appuis dont cet atelier pourrait bénéficier pour assurer son décollage sont :

- appui pour **l'étude de faisabilité** de son projet d'extension,
- **équipement** en petit matériel de contrôle de la qualité,

- **recherche de financement** pour la construction et l'équipement de la nouvelle unité.

Nous avons travaillé avec la responsable de cet atelier pour finaliser l'étude de faisabilité suivant le canevas demandé par un bailleur de fonds.

Par ailleurs, nous avons fait des **essais de production** afin de l'éveiller sur les possibilités qu'offre le cacao. C'est ainsi que nous avons pu fabriquer du chocolat de case, du beurre de cacao, une boisson au lait à base de cacao.

**Une étude critique du produit phare** qu'est le jus de fruit a été également faite et des suggestions faites pour améliorer la qualité du produit : étiquette, turbidité, pasteurisation adéquate pour éviter le goût du cuit.

### **GIC AFRIQUE NOUVELLE**

Ayant constaté que **cet atelier était en quelque sorte la référence, nous avons convié tous les autres artisans à assister à des séances de travaux pratiques** au sein de cet atelier. Ces travaux nous permis d'aborder des thèmes débattus en atelier de réflexion : **contrôle de la qualité de la matière première, organisation d'un cycle de production, allocation efficace de la main-d'œuvre, contrôle de la qualité du produit fini, suivi des paramètres de production.**

Ces travaux ont permis de fournir à la responsable un début de solutions à ces problèmes. Nous avons promis un suivi continu et envisageons de recruter un stagiaire de l'école nationale des industries agro-alimentaires pour déterminer tous les paramètres de production et ce pour tous les produits.

Un appui important pour cet atelier consisterait à **trouver des débouchés surtout à l'export**. L'atelier est suffisamment équipé pour remplir les critères de qualité.

### **GIC NOCAL**

Nous avons travaillé ensemble sur la méthodologie de montage d'une étude de faisabilité. Bien que la séance ait été purement théorique, **la responsable a été éveillée sur les principales questions qu'il faut se poser au lancement d'une activité de production.**

Une mission spéciale pour le montage d'une étude de faisabilité constituerait sans doute un appui majeur pour le décollage de cet atelier.

### **GIC AFMEFF**

Nous avons essayé d'échanger avec les responsables de cet atelier pour leur montrer des erreurs de conception du projet et quelques pistes de solutions. En fait les stagiaires accueillis doivent avoir une bonne maîtrise de l'activité avant la sortie et être résolument tournés vers l'entrepreneuriat. Pour ce faire une sélection rigoureuse doit se faire lors du recrutement. Il faut s'assurer que les stagiaires ont effectivement le profil d'entrepreneur et non de chercher d'emplois. Il serait également intéressant qu'une promotion soit formée de personnes de profils différents (marketing, production, administration). Par ailleurs, l'atelier devra mettre tout en œuvre pour s'assurer de ce que les stagiaires sont mieux aguerris pour se lancer à leur propre compte avant de les installer. L'indicateur ici est de mettre en œuvre le fait que les stagiaires utilisent les installations de l'atelier pour produire un compte d'exploitation excédentaire

➤ **FAIBLE CONNEXION SUR LES MARCHES RENTABLES :  
LA FOIRE EXPOSITION**

L'un des constats est que les produits des différents ateliers sont méconnus dans leur environnement immédiat. Cette situation constitue un frein important à la réussite commerciale de ces ateliers et c'est à juste titre que nous avons pensé à la fin de la mission d'organiser une foire exposition.

Cette activité a connu un succès de l'avis des exposants eux-mêmes car leur ayant donné l'occasion de rapprocher leurs produits du consommateur potentiel le plus proche. On peut tout simplement souhaiter que de telles occasions soient offertes assez fréquemment à ces ateliers et l'antenne de la chambre de commerce de l'ouest est particulièrement interpellée.

Augustin Mabou

