

Atelier de formation sur la transformation des produits biologiques y compris les plantes médicinales

Code de l'activité : 1.2.2.1

RAPPORT D'ACTIVITES



21 Août 2025

SOMMAIRE

1-CONTEXTE ET JUSTIFICATION	3
2-OBJECTIFS DE L'ATELIER.....	3
a- Objectif global.....	3
b- Objectifs spécifiques	3
3- RESULTATS ATTENDUS.....	3
4- DEROULEMENT.....	4
5- CONCLUSION.....	5
6- ANNEXE : Quelques clichés de l'atelier de formation	6

1-CONTEXTE ET JUSTIFICATION

Le Projet de Développement des Chaînes de Valeur Biologiques dans le Département de la Menoua est mis en œuvre par le Groupement d'Appui pour le Développement Durable (GADD) avec le soutien financier de Pain Pour le Monde (*Brot für die Welt*). Il est entré dans sa phase 3 en juin 2024 avec comme objectif de contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations du Cameroun.

Le projet compte 03 composantes à savoir, l'appui à la Production agroécologique, Amélioration de la commercialisation des produits biologiques et le développement des partenariats stratégiques / Relations publiques.

Dans sa deuxième composante, il est prévu des ateliers de formation et un soutien aux producteurs.rices engagé.es dans la transformation des produits biologiques y compris les plantes médicinales. L'idée est de développer la transformation des produits biologiques, afin d'améliorer leur commercialisation. C'est dans cette optique qu'un atelier de formation sur la transformation du haricot et la production du thé de kargasok a été organisé à Dschang, ce 21 Août 2025, avec la participation de 18 acteur.ices engagé.es dans la production et la transformation des produits biologiques, dont 16 femmes et 2 hommes.

2-OBJECTIFS DE L'ATELIER

a- Objectif global

Former et renforcer les capacités des participant.es sur la transformation des produits biologiques y compris les plantes médicinales.

b- Objectifs spécifiques

- Renforcer les capacités des participant.es sur la production du thé de Kargasok ;
- Former les participant.tes sur la production de la farine de haricot ;
- Former les participant.tes sur la fabrication des gâteau à base de farine de haricot ;
- Former les participant.es sur la production de la farine infantile enrichie au haricot ;

3- RESULTATS ATTENDUS

A la fin de cet atelier, les participant.es doivent maîtriser les techniques:

- Du haricot en farine de haricot ;

- De fabrication du gâteau à base de farine de haricot ;
- De fabrication de la farine infantile enrichie au haricot ;
- De production du thé de Kargasok.

4- DEROULEMENT

L'atelier a débuté à 9 h par des présentations dans la salle des réunions du GADD. Une formatrice a par la suite fait un exposé théorique, mettant en exergue le contexte de la formation, les objectifs visés, les valeurs nutritionnelles du haricot, et les ingrédients et technique de transformation du haricot. Après l'exposé sur le haricot, celui sur le thé de kargasok a été fait, suivi d'une dégustation du thé.



Figure 1 : Exposé théorique

Une pause-café de 20 minutes a séparé la phase théorique de la phase pratique.

La phase pratique a permis aux participant.es de passer de la théorie à l'action en expérimentant directement les techniques de transformation abordées. Encadré.es par les formateur.ices qualifié.es du GADD, ils/elles ont réalisé étape par étape le processus de transformation des produits en respectant les normes d'hygiène.

Cette mise en situation concrète a renforcé leur compréhension, développé leur savoir-faire technique et stimulé leur autonomie dans la maîtrise des procédés. Les



Figure 2 : Phase pratique de la formation

échanges ont également favorisé l'apprentissage collectif et la valorisation des expériences locales.



Figure 3 : Les produits transformés lors de la formation

Les produits de la formation (farine de haricot, et farine infantile) ont été partagés entre les participant.es, de même que l'algue pour la réalisation du thé de Kargasok. Le gâteau à base de farine de haricot a quant à lui fait l'objet de dégustation, et a été très apprécié pour son goût, sa texture et son parfum.

La dernière tâche fut l'appréciation de la formation par les participant.es à travers une fiche d'évaluation (voir annexe).

5- CONCLUSION

Cet atelier sur la transformation du haricot en produits dérivés et la fabrication du thé de kargasok a permis aux participant.es d'acquérir des compétences pratiques et techniques essentielles pour mieux valoriser cette légumineuse locale. Grâce aux démonstrations, aux échanges et à la phase pratique, chacun.e repart outillé.e pour produire des dérivés à haute valeur ajoutée (farine, gâteau, farine infantile et thé) dans le respect de l'hygiène et de la qualité.

Les connaissances acquises ouvriront des perspectives d'autonomisation économique, de diversification alimentaire et de réduction des pertes post-récolte.

6- ANNEXE : Quelques clichés de l'atelier de formation

