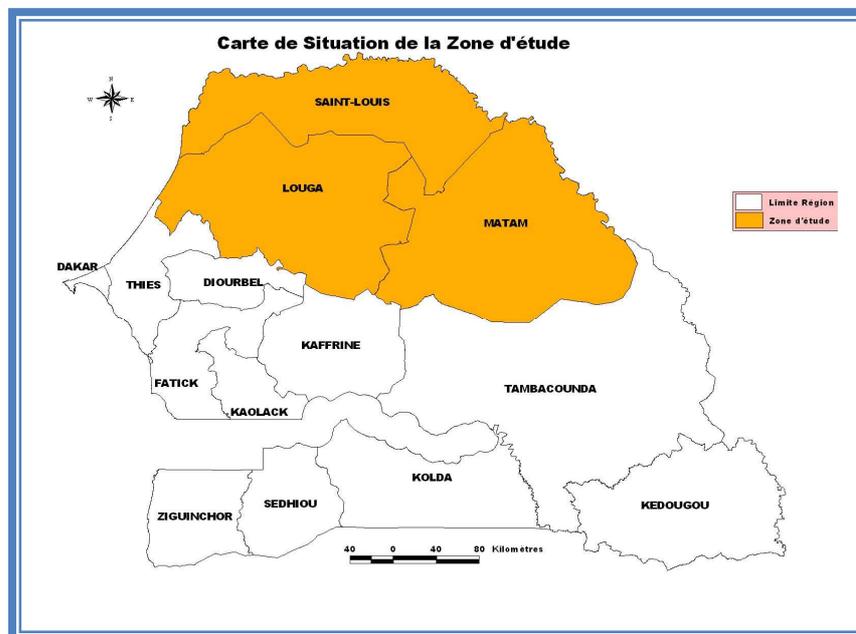


# SEN/024 – Programme d'appui à la mise en œuvre de la réforme de l'ETFP, avec concentration dans les régions nord du Sénégal



## REALISATION DES ETUDES PRELIMINAIRES DANS LE SECTEUR DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

### *Rapport Provisoire*

#### Equipe de rédaction

Madame Siry Sow GASSAMA Direction de l'Apprentissage/MFPAA

Monsieur Demba BA Cellule des Etudes et de la Planification/MFPAA

Monsieur Bounama COULIBALY Ministère de l'Agriculture

**MARS 2013**

## Table des Matières

<b>RESUME</b> .....	<b>6</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>8</b>
<b>I. CONTEXTE, PROBLEMATIQUE ET CADRE GEOGRAPHIQUE DE L'ETUDE</b> .....	<b>9</b>
1.1. Contexte .....	9
1.1.1 Le cadre d'orientation stratégique .....	9
1.1.2 Situation socioéconomique .....	10
1.2. Problématique .....	10
1.3. Cadre géographique de l'étude .....	12
1.3.1 Région de Louga .....	12
1.3.2 Région de Matam .....	13
1.3.3 Région de Saint-Louis .....	13
<b>II. RAPPEL DES OBJECTIFS</b> .....	<b>14</b>
2.1. Objectif global.....	14
2.2. Objectifs spécifiques .....	14
2.3. Résultats attendus.....	15
<b>III. METHODOLOGIE</b> .....	<b>16</b>
<b>3.1. Le chronogramme de l'étude</b> .....	<b>16</b>
3.2. La description des activités .....	18
3.2.1 Les rencontres avec les différents acteurs.....	18
3.2.2 La validation de la méthodologie .....	18
3.2.3 Les études qualitatives .....	18
3.2.4 La réalisation des enquêtes quantitatives .....	19
3.2.5 Les analyses et recommandations .....	20
<b>IV. Les résultats de l'étude qualitative</b> .....	<b>20</b>
4.1 Etats des lieux du système de formation :.....	20
4.1.2 La situation actuelle de l'offre de formation.....	20
4.1.2.1 Offre de formation dans la ZCO.....	20
4.2.1.1 Synthèse des conclusions sur le dispositif de formation .....	22
5.2 Etude quantitative du Secteur de l'agroalimentaire... ..	22
5.2.1 Première partie : Le marché du travail et de la formation .....	23
5.2.2 Deuxième partie : La situation des entreprises de l'agroalimentaire dans la ZCO .....	25
5.3 Synthèse des résultats de l'étude quantitative .....	
5.3.1 Sur le marché du travail .....	46
5.3.2 Sur les entreprises de l'agroalimentaire de la ZCO .....	46
5.3.3 Sur le profil du personnel permanent de l'Entreprise .....	47
5.3.4 Sur l'appréciation du métier et de l'apprentissage et opinion sur les difficultés et solutions liées à l'entreprise .....	47
<b>V. Recommandations</b> .....	<b>52</b>
Les offres de formation à développer dans la ZCO.....	52
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>53 52</b>
<b>ANNEXES</b>	
Liste des structures et personnes rencontrées	60

# Liste des Tableaux

Tableau 1: Données administratives de la ZCO.....	12
Tableau 2: Données démographiques de la ZCO.....	12
Tableau 3: La population potentiellement active:.....	23
Tableau 4: Population réellement active.....	24
Tableau 5: Activité principale dans la ZCO.....	24
Tableau 6 : Le taux de chômage.....	24
Graphique 1: L'activité principale de l'Agroalimentaire dans la ZCO.....	25
Graphique 2: Age des entreprises et évolution quantitative.....	26
Graphique 3 : Mode de propriété des entreprise.....	27
Tableau 7: Possession de bulletin de paie, types de contrat, paiement et périodicité,.....	28
Tableau 9: Proportions de déclarants selon le type de déchets produits.....	30
Tableau 10: Mode de gestion des déchets,.....	30
Tableau 11: Impact des déchets.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 30
Graphique 5: Equipements et mesures de sécurité.....	31
Graphique 6: Genre du personnel.....	31
Tableau 12: Nombre moyen de personne par entreprise.....	32
Tableau 13: Age moyen du personnel,.....	32
Graphique 7: Lien de parentés avec le propriétaire et nationalité,.....	32
Tableau 14: Lieu de provenance du personnel sénégalais,.....	33
Graphique 8: Montant de la rémunération et du revenu,.....	34
Graphique 9: Le niveau d'alphabétisation du personnel,.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 34
Tableau 16: Couverture sociale et congés du personnel.....	35
Graphique10: Le niveau d'instruction du personnel.....	36
Graphique 10: diplôme obtenu.....	36
Tableau 18: Fréquentation actuelle de l'école.....	37
Graphique11: Raisons d'abandon des études.....	37
Tableau 19: Niveau de qualification au sein du métier.....	37
Tableau :20 La formation professionnelle du personnel.....	37
Tableau 21: Métier du personnel,.....	37
Tableau 22: Caractéristique de la demande de formation acquise avant l'entrée dans l'entreprise.....	38
Tableau 23: Suivi d'un programme de renforcement de capacité et besoin de formation,.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 39
Tableau 24: Domaines de formation souhaités.....	39
Tableau 25: Raison du choix de l'activité.....	40
Tableau 26: Connaissance d'un programme d'amélioration d'apprentissage,.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 41
Tableau 29: Adhésion des exploitants à participer à la formation d'autres personnes,.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 41
Tableau 27: Adhésion des exploitants à être former,.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 41
Tableau 28: Adhésion des exploitants à faire former leurs apprentis.....	<b>Erreur. Il segnalibro non è definito.</b> 42
Tableau 30: Principaux problèmes et difficultés dans les exploitations.....	42

Tableau 31 Solutions proposées face aux difficultés, ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**43

Tableau 32 : Cartographie de la formation.....45

## REMERCIEMENTS

Dans le cadre de la mise en œuvre de la réforme, le Ministère en charge de la formation professionnelle, de l'Apprentissage et de l'Artisanat compte proposer des formations davantage en lien avec les besoins du marché du travail et à terme contribuer à l'essor et à la compétitivité des entreprises C'est dans cette optique que des études préliminaires ont été menées dans le secteur de l'Agroalimentaire avec l'appui technique du cabinet FRADEV – Afrique

Nous remercions vivement les autorités ministérielles pour la confiance placée à notre personne.

Ces remerciements vont également à l'endroit des Directions et services techniques du Ministère. Aux personnels de Lux-Dev et aux structures déconcentrées et décentralisées de la ZCO, aux professionnelles du secteur pour l'intérêt qu'ils ont porté à notre recherche en acceptant d'apporter à notre travail des recommandations pertinentes qui ont enrichi le document.

Enfin, nous tenons également à remercier toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à l'exécution de ce modeste travail.

## **LISTE DES SIGLES ET ACCRONYMES**

DRDR : Direction régionale du Développement rurale

IRSV : Inspection Régionale des Services Vétérinaire

IDSV : Inspection Départementale des Services Vétérinaire

CADL : Centre d'Appui au Développement Local

CV. Comité de validation.

FRADEV. Afrique : Formation Recherche Action et Développement en Afrique

METFP : Ministère de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle

ZCO Zone de Concertation Opérationnelle

EEPAE : Enquêtes Etude Préliminaires de l'Agriculture et de l'Elevage

ANSD : Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie

SAED : Société Nationale d'Exploitation des Terres du Delta du Fleuve Sénégal et des Vallées du Fleuve Sénégal et de la Falémé

ITA : Institut de Technologie Alimentaire

ISRA : Institut Sénégalais de Recherche Agricole

CNCAS : Caisse Nationale de Crédit Agricole du Sénégal

DPES : Document de Politique Economique et Sociale

OMD : Objectif du Millénaire pour le Développement

CCIA : Chambre de Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture

### **CM. Chambre des Métiers**

CDSMT: Cadre des Dépenses sectorielles à Moyen Terme

### **EACI : Environnement des Affaires de Classe Internationale**

### **MFPAA : Ministère de la Formation Professionnelle, de l'Apprentissage et de l'Artisanat**

PDEF: Programme Décennal pour l'Education et la Formation

PST: Programme Sectoriel des Transports

REVA: Retour vers l'Agriculture

ETFP: Enseignement Technique et Formation Professionnelle

SCA: Stratégie de Croissance Accélérée

SNDES : Stratégie Nationale de Développement Economique et Sociale

SRDC : Service Régional de Développement Communautaire

SDDC: Service Régional de Développement Communautaire

CEDAF : Centre Départemental d'Assistance pour la formation des Femmes

**EPAG** : Etude Préliminaire dans le secteur de l'Agroalimentaire

# RESUME

Une étude sectorielle réalisée avec l'appui du Programme SEN 024 a déjà permis de faire le portrait des secteurs économiques de la ZCO et d'en déterminer les plus porteurs.

Comme l'ont montrée l'étude sectorielle et les études préliminaires précédentes relatives aux secteurs de l'agriculture et de l'élevage, la ZCO dispose d'un potentiel énorme de développement du secteur de l'agroalimentaire eu égard à la diversité des produits et de leur quantité ainsi que de leur potentiel de développement,

C'est le socle sur lequel la présente étude préliminaire est basée dans l'optique d'identifier et de préciser la demande réelle et potentielle qui émerge de ce secteur.

La description claire et précise de la demande permet de procéder à un « choix judicieux des programmes de formation les plus appropriés à développer ». Pour atteindre cet objectif, la présente étude doit recueillir des informations pertinentes qui facilitent la prise de décision pour le développement de programmes de formation ou aux constats que les besoins ne le justifient pas en répondant aux questions centrales suivantes :

La fonction de travail étudiée correspond-elle bien à une réalité du marché du travail?

Est-elle suffisamment bien définie pour mettre en chantier le développement de programmes?

Les besoins sont-ils suffisants, au plan quantitatif, pour investir dans le développement de programmes dans le secteur de l'agroalimentaire ?

L'offre de formation actuelle peut-elle répondre aux besoins et, si non, quels changements faut-il y apporter ?

Quelles orientations faudra-t-il déterminer pour le développement de programmes de formation dans le secteur de l'agroalimentaire?

Dispose-t-on de toutes les informations pour réaliser l'Analyse de Situation de Travail (AST), notamment les types de personnes qui participeront à l'AST et le bassin d'entreprises d'où elles devraient provenir?

Dans quels établissements les programmes de formation devront-ils être implantés?

Si plusieurs travaux de développement sont recommandés en conclusion de l'étude, quelle est la priorité à accorder à chacun?

Au niveau de la production, de la gestion et de l'organisation des entreprises et sites des besoins sont identifiés.

Fonctions	Métiers	Formations
<b>Personnels d'encadrement</b>	responsable centre de conditionnement	niveau d'études moyen secondaire.
	électrotechnicien	
	responsable de production	Niveau licence
	qualiticien	
<b>Technicien en transformation</b>	transformateur de lait	BAC, BT
	Transformateur/trice de céréale	
	Transformateur/trice fruits et légumes	
	Meunier	VAE
	Machiniste	

**Localisation de la demande** : Elle est très inégalement répartie dans les différentes régions comme le montre le tableau suivant :

## Les besoins en formation par région

	Louga		Saint-Louis		Matam		Total	
	effectif	%	effectif	%	effectif	%	effectif	%
Techniques de réalisation de la production	246	71%	837	78%	22	26%	1 105	73%
Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE	134	39%	674	63%	42	49%	850	56%
Gestion et maintenance du matériel	56	16%	423	39%	10	12%	489	32%
Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipement	121	35%	191	50%	28	33%	340	23%
Gestion et autres besoins de formation	397	131%	770		241		1 408	
<b>TOTAL</b>	<b>959</b>		<b>3294</b>		<b>386</b>		<b>4639</b>	

Les besoins en formation identifiés tournent autour des techniques de réalisation de la production, des techniques d'hygiène, sécurité et environnement HSSE, la gestion et maintenance du matériel et l'utilisation et maniement des machines, des outillages et équipement avec une forte demande dans le domaine de la gestion. Sur l'offre de formation disponible en face de cette demande le constat est qu'elle ne prend quasiment pas en compte les préoccupations des acteurs à la base

La principale recommandation reste la mise en place d'un dispositif très diversifié pour répondre à l'exigence d'une formation de masse pour un public peu alphabétisé et assez dispersé avec des modalités adaptées et accessibles à chacune des cibles (formation initiale, formation continue, apprentissage, formation par alternance,

## INTRODUCTION

Dans le cadre du partenariat entre le Sénégal et le Grand Duché de Luxembourg, cette étude, conformément aux objectifs de la composante SEN 024 « Programme d'Appui à la Mise en Œuvre de la Réforme de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (ETPF), avec Concentration dans les Régions Nord du Sénégal (Louga, Saint-Louis, Matam) » contribue à l'amélioration de l'offre de formation dans le cadre de la lutte contre la pauvreté.

Suite à l'étude sectorielle, une étude préliminaire visant à préciser les informations permettant d'améliorer l'offre de formation dans les secteurs de l'agriculture et de l'élevage a été déjà menée.

Cette présente étude concernant le secteur de l'agro alimentaire va contribuer à compléter le recueil d'informations dans la même mouvance

Au niveau global, l'étude intègre les stratégies nationales du pays pour réduire la pauvreté et atteindre les Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD, SNDES, SCA, Au niveau sectoriel, l'enseignement technique et professionnel constitue un maillon important du secteur de l'éducation à travers son cadre opérationnel que constitue le Programme Décennal pour l'Education et la Formation (PDEF). Les objectifs assignés à ce sous-secteur sont :

- mettre sur le marché du travail une main d'œuvre qualifiée en réponse aux besoins du secteur productif et de l'économie en ouvriers, ouvriers qualifiés, employés, techniciens, agents de maîtrise et techniciens supérieurs ;
- promouvoir le savoir agir, l'employabilité et la créativité chez les jeunes et les préparer à devenir des acteurs performants dans la vie active ;
- accroître le taux de qualification professionnelle et technique au sein de la population<sup>1</sup>.

La formation technique et professionnelle recouvre la formation initiale, la formation continue et l'appui à l'insertion des formés. Son champ s'étend aussi à l'apprentissage en tant que formation professionnelle non formelle ayant pour objectif la mise en place de processus de qualification normés et adaptés.

Dans cette perspective, le partenariat entre les Gouvernements du Sénégal et le Grand Duché du Luxembourg vise les résultats suivants :

- le renforcement du système de gestion de la FPT avec notamment l'implantation de l'approche par compétences ;
- le renforcement de la qualité de la FPT ;
- l'accroissement des capacités d'accueil du dispositif de la FPT de la zone de concentration opérationnelle (ZCO) ;
- le développement d'un dispositif d'appui et de suivi à l'insertion socioprofessionnelle.

Pour l'atteinte de ces objectifs, plusieurs études ont été réalisées et la présente étude préliminaire doit compléter celles déjà menées dans les secteurs de l'agriculture et de l'élevage avec un apport conséquent d'informations utiles pour le développement des programmes de formation.

L'objectif de la mission est de contribuer à l'implantation de programmes et de dispositifs innovants de formation professionnelle adaptés à la Zone de Concentration Opérationnelle <sup>2</sup>(ZCO).

Les objectifs spécifiques à atteindre sont les suivants :

- décrire en détail les fonctions de travail, notamment leurs tâches et leur contexte technologique, et bien comprendre les préoccupations de ceux qui les exercent ;
- cerner la réalité des programmes de formation en lien avec ces fonctions, offerts au Sénégal et à l'étranger, si nécessaire, notamment sous l'angle de leur adéquation avec les besoins du marché du travail et de leur accessibilité selon les régions ; ce portrait tient compte aussi de la place et du rôle des divers acteurs de formation : privé, public, formation en entreprise ou assurée par les entreprises et celle réalisée dans le cadre de la formation continue ;
- proposer des balises pour le développement de programmes de formation ;

---

<sup>1</sup> Lettre de politique générale pour le secteur de l'éducation et de la formation, Novembre 2004

<sup>2</sup> Cf. Termes de Références

- proposer des balises pour la répartition de l'offre de formation pour ces programmes dans les différentes régions de la ZCO (carte de formation) en lien avec la localisation territoriale des besoins quantitatifs de formation.

Le présent rapport est une présentation détaillée des résultats de l'étude structurée autour de six grands points. En guise de première partie nous avons fait un rappel du contexte, de la problématique et du cadre géographique de l'étude, suivi d'une présentation des objectifs et de la méthodologie.

Dans un second temps, la mise en œuvre de l'étude est présentée, suivi des résultats et des recommandations formulées à l'issue de l'analyse des données recueillies

## I. Contexte, Problématique et cadre géographique de l'étude

### 1.1. Contexte

#### 1.1.1 Le cadre d'orientation stratégique

La Stratégie Nationale de Développement Economique et Sociale (SNDES) constitue aujourd'hui le cadre de référence des politiques et programmes sectoriels du pays. Par ailleurs, des initiatives favorisant une meilleure appropriation des actions de développement et une plus grande efficacité de l'aide pour l'atteinte des Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD) ont été mises en œuvre.

A cet égard, le défi majeur porte essentiellement sur la relance de l'économie, la voie vers laquelle le Sénégal devra s'engager davantage dans un contexte de gouvernance vertueuse et efficace.

Dans le domaine de la planification et de la programmation des dépenses publiques, les stratégies sectorielles à celles nationales sont pertinemment liées avec l'introduction du Cadre de Dépenses Sectorielle à Moyen Terme (CDSMT).

Dans le domaine de l'aide publique au développement, la Déclaration de Paris (Mars 2005 érige des principes fondamentaux pour une meilleure efficacité de l'intervention des partenaires.

A cet effet, le principe de l'appropriation stipule que « les donateurs font reposer l'ensemble de leur soutien sur les stratégies nationales de développement, les institutions et les procédures des pays partenaires ». Dans cette lancée, l'approche programme est promue dans des secteurs comme la Santé avec le Plan de Développement Intégré de la Santé (PDIS 1998-2002) et le Plan National de Développement Sanitaire (PNDS 2004-2008), l'Education, avec le Programme Décennal pour l'Education et la Formation (PDEF 2000-2010) et le transport avec le Programme Sectoriel des Transports (PST1 et 2). Cette démarche a permis d'avoir un cadre global et cohérent pour orienter et coordonner les contributions des partenaires techniques et financiers dans les secteurs respectifs et une meilleure appropriation des acteurs.

Le contexte est donc marqué par des réformes majeures du cadre institutionnel de gestion de l'économie et par une nouvelle approche de l'aide publique au développement Le Sénégal s'est engagé dans la voie du développement qui repose essentiellement sur la modernisation de l'agriculture et le développement de l'industrie agroalimentaire.

Cette option est renforcée par l'élaboration et la mise en œuvre de la Stratégie de la Croissance Accélérée (SCA).

La SCA est accompagnée d'un plan d'actions dont la cinquième proposition est de développer la Formation professionnelle et technique notamment par l'établissement d'un Partenariat Public-Privé fort. Ce qui se traduit par une forte implication du secteur privé dans la conception et la mise en œuvre de la politique de Formation professionnelle et technique.

La réussite de la Stratégie de Croissance Accélérée dont l'une des grappes de croissance est l'agriculture et l'Agro-business, est accompagnée d'un Environnement des Affaires de Classe Internationale (**EACI**) en vue de favoriser l'investissement privé notamment à travers son premier axe stratégique : « le développement des ressources humaines »

Dans le cadre du Programme Décennal pour l'Education et la Formation, les autorités comptent promouvoir le secteur de l'enseignement technique et de la formation professionnelle pour l'atteinte des Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD)

Au Sénégal, la dépendance de l'agroalimentaire à l'agriculture est assez forte, dans la mesure où la consommation intermédiaire issue de ce dernier et utilisée par l'industrie agroalimentaire représente en moyenne 71% de ses achats de matières premières sur la période 2003 – 2009.

En outre l'industrie agroalimentaire réalise aussi 70% du chiffre d'affaires à l'export du secteur industriel du Sénégal, donc son apport à l'économie nationale est non négligeable (DASP, 2012).

Elle dispose d'un potentiel de développement énorme, de création d'emplois, de génération de revenus pour la jeunesse et une plus grande autonomie de la femme

### **1.1.2 Situation socioéconomique**

Au niveau économique, le Produit intérieur brut s'élevait à 6023 milliards de CFA soit un PIB par tête de 494 871 en 2009. Le taux de croissance économique est à 2,2% avec un indice de Développement Humain (IDH, 2005, Rapport PNUD) de 0,449. Le taux d'inflation est de -1,0% en 2009 (source : Situation économique et sociale du Sénégal, ANSD 2009).

Par ailleurs, le Pays s'est engagé depuis 2005 dans une stratégie de croissance accélérée reposant principalement le développement de cinq grappes de convergence.

La grappe agriculture et agro-business a pour objectif d'impulser la modernisation de l'agriculture et le développement de l'industrie agroalimentaire.

L'atteinte de cet objectif passera nécessairement avec le développement des ressources humaine de qualité dans les différents domaines, d'où la pertinence de la réforme au niveau du système de formation professionnelle.

Au niveau de la ZCO, l'analyse du dynamisme du secteur agroalimentaire montre que dans les 03 régions visitées, l'activité y est peu développée en dehors des grandes industries agroalimentaires et quelques laiteries malgré le potentiel existant. Cette situation n'en a pas moins permis au secteur d'occuper une bonne partie de la population notamment les femmes à travers des activités de transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche mais souvent dans un cadre informel au sein de leur organisation. Bien que l'essentiel des acteurs en agroalimentaire évoluent dans l'informel, ils ont pu bénéficier de nombreuses formations liées à leurs activités et ceci grâce à l'appui de leur propre organisation, les organismes d'encadrement, les instituts, les ONG et les organismes consulaires comme les chambres de métiers et les chambres de commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture. Aussi convient-il de noter que les Organisations de Producteurs rencontrées assurent en interne la gestion de leur structure. Malgré leur dynamisme les acteurs de l'agroalimentaire sont confrontés en majorité à un problème de production en quantité et d'écoulement de leur produit. Les raisons de cette situation s'expliquent par le fait qu'ils ne maîtrisent pas le circuit d'approvisionnement, leur faible niveau d'équipement, l'accès à des emballages de qualité mais aussi du marché.

Toutefois malgré les partenariats établis, les structures d'encadrement, les structures d'appui technique et financier sont impliquées à un faible niveau dans la gestion des organisations des producteurs et n'agissent qu'en termes d'appuis ponctuels aux niveaux administratif, comptable et financier.

## **1.2. Problématique**

Suite aux assises nationales sur l'ETFP (tenues du 31 Mars au 02 Avril 2001), on note une forte volonté des autorités nationales d'engager des réformes majeures dans le sous-secteur avec l'implication des partenaires. Il ressort de ces assises le souci « de faire de l'ETFP un instrument permettant d'assurer la compétitivité de notre production et la performance de notre économie dans le contexte de la mondialisation »<sup>3</sup>. Les réformes se justifient

---

<sup>3</sup> Document de politique sectorielle de l'enseignement technique et de la formation professionnelle, Février 2002

aussi par les tendances des indicateurs démographiques et de l'emploi ainsi que de la structure de l'économie sénégalaise.

L'importance de l'ETFP transparaît aussi dans la SNDES à travers :

L'axe 1 : création de richesse dont le levier est la SCA qui se décline en cinq (5) grappes<sup>4</sup> ;

L'axe 2 : accélération de la promotion de l'accès aux services sociaux de base avec entre autres résultats l'élaboration et la révision des programmes selon l'approche par compétences et l'organisation du système d'apprentissage.

Depuis 2000, on note donc une rupture tant au niveau du cadre institutionnel et organisationnel du secteur qu'au niveau des objectifs que les pouvoirs publics lui ont assigné. Aujourd'hui, il y'a une réelle volonté de faire participer pleinement la FPT en général et l'apprentissage en particulier à l'atteinte des objectifs de développement tant au niveau national que local. L'enjeu est de mieux comprendre le secteur mais aussi d'arriver à la formulation judicieuse des offres de formation et d'encadrement. Compte tenu des orientations stratégiques (OMD, SNDES, SCA) et de la vision en matière d'éducation et de formation formalisée par le cadre de coordination (PDEF). Il s'agit de procéder à :

un état des lieux afin de cerner les acquis, les forces et les contraintes de l'ETFP ;

Une analyse critique du cadre institutionnel et réglementaire : ce cadre contribue grandement à la réussite des réformes à entreprendre ;

Une disponibilité en données statistiques fiables pour mieux appréhender le dynamisme du secteur et avoir une meilleure visibilité sur l'impact des projets et programmes.

C'est pour apporter une forte contribution à ses orientations que des études sectorielles ont été menées et ont permis de déterminer les secteurs porteurs dans la ZCO. Pour rendre ces résultats plus utiles dans la conception d'une réponse pertinente aux besoins de formation des acteurs, des études préliminaires sont déjà réalisées dans les secteurs de l'agriculture et de l'élevage et vont être complétées par cette présente concernant le secteur agroalimentaire.

L'agroalimentaire est un ensemble d'activités industrielles et artisanales lié à la transformation, au conditionnement et à la commercialisation des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits finis ou semi finis destinés à l'alimentation

Le sous-secteur de la transformation agroalimentaire poursuit les trois (03) objectifs stratégiques ci-après :

i. promouvoir les produits agricoles et la transformation agroalimentaire à travers la valorisation et la vulgarisation des produits agricoles, forestiers, halieutiques, agroalimentaires et de l'élevage pour la consommation locale et l'exportation et la promotion de PME et d'industries dans le sous-secteur ;

ii. accroître la compétitivité des PME et des industries agroalimentaires par l'amélioration des conditions d'hygiène et de qualité des produits transformés sur la base des standards internationaux, la diversification des gammes de produits mis sur les marchés local et international et le renforcement des capacités techniques et managériales des professionnels de la transformation agroalimentaire ;

iii. renforcer le cadre institutionnel de pilotage du sous-secteur par un ancrage institutionnel des différents acteurs et le renforcement des structures sectorielles de promotion et de valorisation des produits agroalimentaires.(source Document de Politique Economique et Sociale, DPES-2011-2015. Page 28 sur 68)

Ainsi, depuis quelques années, on a noté un développement soutenu des activités de transformation des produits agroalimentaires avec l'émergence de petites et micro entreprises installées le plus souvent dans les agglomérations urbaines.

Par ailleurs, Comme l'ont montré l'étude sectorielle et les études préliminaires précédentes relatives aux secteurs de l'agriculture et de l'élevage, le secteur de l'agroalimentaire dans la ZCO dispose d'un potentiel énorme de

---

<sup>4</sup> Agriculture et agro-industries, produits de la mer et aquaculture, tourisme, industries culturelles et artisanat d'art, textiles et habillement, TIC et télé services.

développement de l'agroalimentaire compte tenu de la diversité de produits et de la quantité potentielle de la production tant de l'agriculture, de l'élevage que de la pêche.

Le développement du secteur va s'appuyer sur la disponibilité d'équipements, de matériels et d'outils qui lui permettent d'avoir un niveau élevé de productivité et augmenter la compétitivité de ses produits.

Par conséquent, l'artisanat, secteur stratégique dans la production et la maintenance de machines d'exploitation (décortiqueuses, moulin etc..) et autres équipements d'appoint (presse, séchoir et..) constitue un levier important pour le développement du secteur agro alimentaire

Dans cette présente étude préliminaire concernant le secteur de l'agroalimentaire nous visons essentiellement la transformation des produits agricoles (céréales, fruits et légumes) ; les Produits animaliers (viande, œufs), le Lait et ses dérivés, les Huiles (arachides, sounp.

### 1.3. Cadre géographique de l'étude

- **Données physiques et administratives**

La Zone de Concentration Opérationnelle (ZCO) du SEN/024 composée des trois régions, Louga, Matam et Saint-Louis, couvre une superficie de 73 497 km<sup>2</sup> soit près de 37 % de la superficie nationale. La zone

- *Tableau1 : Données physiques et administratives*

Rubriques	Louga	Saint-Louis	Matam	Total ZCO
Superficie	24 847	19 034	29 616	73497
Départements	3	3	3	9
Arrondissements	11	7	5	23
Communes	5	19	10	34
Communautés rurales	47	18	14	79

Source: ANSD, situation socio économique du Sénégal 2009

- **La démographie**

Cette zone concentre également 19% de la population du pays avec la région de Saint-Louis qui est la plus peuplée avec 40% de la population totale de la ZCO. La population à l'image de celle du pays est à majorité jeune avec les moins de 20 ans qui représentent les 57%. Les femmes sont également légèrement dominantes avec 51% du total.

Tableau2: Données démographiques de la ZCO

Rubriques	Louga	Saint-Louis	Matam	Total (ZCO)
Hommes	407 180	441 515	252760	1 101 455
Femmes	424 129	459 521	272182	1 155 832
<b>Total Région</b>	<b>831 309</b>	<b>901 036</b>	<b>524 942</b>	<b>2 257 287</b>
% /ZCO	37	40	23	
% des moins de 20 ans	56,4	55	58,12	57
% des Femmes	51	51	52	51

Source: ANSD, Situation socioéconomique du Sénégal 2009.

#### 1.3.1 Région de Louga

Elle est composée de trois départements, Louga, Kébémér et Linguère et est située au Nord-Ouest du Sénégal dans la zone soudano – sahélienne. Elle s'étend sur 24 847 km<sup>2</sup> soit 12,6% du territoire national. Une bonne partie de sa population (environ le tiers) vit directement ou indirectement de l'artisanat. C'est dire l'importance de ce secteur dans la vie économique et sociale de la région, d'abord comme producteur de biens et de services, mais aussi et surtout comme pourvoyeur d'emplois

- **Situation socio-économique de la région de Louga**

Créée en 1976, la région administrative de Louga est située entre les latitudes 14°70 et 16°10 Nord et les longitudes 14°27 et 16°50 Ouest ; elle est frontalière à six (06) régions administratives.

La région de Louga a un climat de type sahélien continental avec alternance de deux saisons : une saison des pluies qui s'étend de Juillet à Octobre et une saison sèche couvrant la période d'Octobre à Juillet. Sur le plan pluviométrique, les hauteurs dépassent rarement 300 mm depuis une décennie et sont concentrées sur deux ou trois mois dans l'année.

Sur la base du recensement général de la population de 2002, la population de la région de Louga est de 831 309 habitants soit 6,8% de la population sénégalaise. La population de la région est très jeune avec 56% ayant moins de 20 ans mais aussi elle reste dominée par les femmes qui représentent 51% du total. Cette population est très inégalement répartie dans la région avec une forte concentration dans les grandes villes créant ainsi des problèmes d'emploi surtout dans le milieu urbain. En milieu rural, le niveau de sous emploi économique a augmenté à cause de la pluviométrie insuffisante et la faiblesse de la productivité.

Louga est une région à vocation agro-sylvo-pastorale façonnée par l'agriculture, l'élevage et mais aussi la pêche et l'exploitation forestière qui ne sont pas encore pleinement mis en valeur. On note aussi une grande importance du secteur informel dans les activités économiques de la région notamment dans le secteur de l'agroalimentaire.

Du fait de sa grande *ruralité*, la population de la région de Louga est occupée à plus de 70% par l'agriculture. Il faut noter également que la région de Louga est une zone qui enregistre des départs massifs d'émigrés ce qui lie fortement son économie à cette activité. Ce phénomène se vérifie surtout avec la forte croissance du secteur du bâtiment. (Extrait du rapport de l'état des lieux du système d'apprentissage, FRADEV-Afrique 2009)

### **1.3.2 Région de Matam**

C'est en 2002 avec la Loi 2002-02 du 15/02/2002 que Matam situé à 450 km de Saint-Louis dont il fut le troisième département, est devenue la onzième région du Sénégal avec une superficie de 29 616 km<sup>2</sup>. Elle est découpée en trois départements dont le département du même nom, celui de Kanel et de Ranérou Ferlo. La densité moyenne, est de 14 hts au km<sup>2</sup> avec une forte disparité entre les zones éco géographiques. Le climat est de type sahélien chaud et sec avec une pluviométrie moyenne variant entre 291 et 580 mm/an.

L'économie de la région reste tributaire de l'agriculture et l'élevage qui occupent 79% de la population. Elle est pratiquée sous trois formes (cultures irriguées, cultures pluviales et cultures de décrue) et dans trois zones éco géographiques : la vallée du fleuve dite Walo, la zone sylvopastorale dite Ferlo et la zone de transition dite Diéri. La superficie irrigable est estimée à 55 000 ha dont 7300 ha sont déjà aménagés par la SAED et les privés.

La région dispose également d'un potentiel pastoral considérable surtout avec le département de Ranérou-Ferlo qui constitue une réserve fourragère très importante. L'élevage est de type extensif traditionnel et occupe environ 70% de la population. Le cheptel est constitué en majorité de bovins et petits ruminants représentant respectivement 8,5 % et 7% du cheptel national. D'autres activités comme la pêche, la sylviculture et surtout le commerce avec la proximité des pays comme la Mauritanie, le Mali sont également assez présentes dans la région. (Extrait du rapport de l'état des lieux du système d'apprentissage, FRADEV-Afrique 2009)

La région de Matam ne dispose d'aucune industrie en agroalimentaire, il en est de même pour les unités semi industrielles, l'essentiel des activités menées dans le secteur de l'agroalimentaire se fait dans un cadre informel

### **1.3.3 Région de Saint-Louis**

Située au nord du pays, la région de Saint-Louis communément appelée la région du fleuve, couvre une superficie de 19 034 km<sup>2</sup> répartie entre ses trois départements que sont Dagana, Podor et Saint-Louis. Sa population est de 901 036 habitants avec 51% de femmes et près de 55% de cette population avec moins de 20 ans.

Sur le plan économique, les différentes activités qu'on pratique dans la région de Saint Louis sont : la Pêche, le Tourisme, l'Agriculture, l'Industrie, l'Artisanat, le Commerce et l'Elevage. La pêche y occupe une place très

importante avec une tradition de pêche qui est à la fois maritime et fluvio- maritime. Ces activités de pêche mobilisent plus de 16000 pêcheurs soit 32% du total national.

Des potentialités naturelles (plage, parcs et réserves) ont jusque là favorisé le développement du tourisme. L'agriculture notamment celle irriguée est aussi très importante grâce au fleuve présent sur environ 500km et les importants ouvrages hydrauliques réalisés depuis la mise en service des barrages de Diama en 1986 et de Manamtali en 1992.

Dans l'objectif d'auto suffisance alimentaire (surtout en riz) que s'est fixé l'Etat, la région de Saint-Louis avec ses potentialités bénéficie d'une attention particulière grâce à la présence d'un dispositif d'encadrement technique et financier appréciable (SAED, ISRA, CNCAS...).

Depuis son introduction dans la zone, l'agriculture irriguée prend une place de plus en plus importante dans les systèmes de production. Elle est devenue la composante principale de la plupart des exploitations agricoles et concerne plus de 63% de la population.

C'est ainsi que s'est développée une activité très importante de l'agro-industrie illustrée par la présence de la CSS, SOCAS, la Laiterie du Berger entre autres. En plus l'activité de transformation des produits issus des secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche demeure un atout de développement économique et social de la région au regard du potentiel des produits mais de la part très importante de la population qui s'y adonne

Sur le plan de la formation, la région de Saint-Louis est aujourd'hui la mieux lotie des trois avec la présence d'une dizaine de centres de formation publics comme privés. Cependant la répartition de ces centres est largement déséquilibrée avec la présence de plus de la moitié des infrastructures dans la capitale régionale.

Malgré l'existence de cette offre de formation, il y a très peu d'offre de formation spécifiquement centrée sur le domaine de l'agroalimentaire qui du reste est implantée au niveau des CRETF et CETF.

## **II. Rappel des objectifs**

### **2.1. Objectif global**

L'objectif de la mission est de contribuer à l'implantation de programmes et de dispositifs innovants de formation professionnelle adaptés à la Zone de Concentration Opérationnelle <sup>5</sup>(ZCO).

### **2.2. Objectifs spécifiques**

Cette mission vise les objectifs spécifiques suivants :

- décrire en détail les fonctions de travail, notamment leurs tâches et leur contexte technologique, et bien comprendre les préoccupations de ceux qui les exercent ;
- cerner la réalité des programmes de formation en lien avec ces fonctions, offerts au Sénégal et à l'étranger, si nécessaire, notamment sous l'angle de leur adéquation avec les besoins du marché du travail et de leur accessibilité selon les régions ; ce portrait tient compte aussi de la place et du rôle des divers acteurs de formation : privé, public, formation en entreprise ou assurée par les entreprises et celle réalisée dans le cadre de la formation continue ;
- proposer des balises pour le développement de programmes de formation ;
- proposer des balises pour la répartition de l'offre de formation pour ces programmes dans les différentes régions de la ZCO (carte de formation) en lien avec la localisation territoriale des besoins quantitatifs de formation.

---

<sup>5</sup> Cf. Termes de Références

## 2.3. Résultats attendus

Les résultats attendus de l'étude sont :

- Les fonctions de travail, notamment leurs tâches et leur contexte technologique, sont décrites de façon exhaustive ;
- Les préoccupations de ceux qui exercent les fonctions de travail sont bien comprises ;
- La réalité des programmes de formation en lien avec ces fonctions, offerts au Sénégal et à l'étranger, est bien cernée ;
- Des balises sont proposées pour le développement de programmes de formation ;
- Des balises sont proposées pour la répartition de l'offre de formation pour ces programmes dans les différentes régions de la ZCO (carte de formation), en lien avec la localisation territoriale des besoins quantitatifs de formation (les filières à implanter sont déterminées, les établissements à construire sont identifiés, la taille des établissements et leur lieu d'implantation sont déterminés dans une perspective de mutualisation des ressources) ;
- La demande potentielle de formation en apprentissage pour chaque région est identifiée et caractérisée.

### III. METHODOLOGIE

La méthodologie de réalisation de cette étude est basée sur trois principales étapes :

- la réalisation des études qualitatives,
- les études quantitatives ;
- l'analyse des résultats et la formulation des recommandations

### 3.1. Le chronogramme de l'étude

Juin 2012 – février 2013

ETAPES	ACTIVITES	PERIODE	STRUCTURES/ACTEURS CIBLES	OUTILS
<p><u>ETAPE 1 :</u></p> <p>ETUDES PREALABLES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise de contact et rencontre avec les différents acteurs du système ;</li> <li>• Visites aux Autorités locales, Chambres consulaires, I.A etc.</li> <li>• Etats des lieux sur la situation économique/ Agroalimentaire ;</li> <li>• Etat des lieux sur le cadre institutionnel et réglementaire</li> <li>• Réaliser le portrait de la formation actuellement offerte</li> <li>• Information sur les programmes de formation offerts à l'étranger</li> </ul>	<p><b>Juin 2012</b></p>	<p>-structures de formation ;</p> <p>-organisations professionnelles ;</p> <p>-ONG;</p>	<p>- Note introductive du groupe d'experts (information des autorités)</p> <p>- Fiche de présentation</p> <p>- Guide d'entretien</p>
<p><u>ETAPE 2 :</u></p> <p>ETUDES QUALITATIVES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etats liste exhaustive des centres et écoles de formation</li> <li>• ONG et organisations s'activant dans le domaine,</li> <li>• Filières de formation et effectifs</li> <li>• Résumé /répertoire des programmes</li> <li>• Evaluation de la pertinence des programmes ;</li> <li>• Analyse de la dynamique organisationnelle ;</li> <li>• Tableau de bord</li> </ul>	<p><b>Juillet 2012</b></p>	<p>experts chargés de l'étude agroalimentaire</p> <p>comité de validation</p>	<p>- Rencontres</p> <p>- Guides d'entretien</p> <p>- Entrevues</p> <p>- Revue documentaire</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etat des lieux sur le cadre institutionnel et réglementaire</li> <li>Etat Listes des Organisations professionnelles.</li> </ul>			
<b>ETAPE 3 :</b> <b>ETUDES QUANTITATIVES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mise en place d'un plan de sondage</li> <li>la fourniture du matériel d'enquête (questionnaires, cartes, etc.),</li> <li>La formation des enquêteurs,</li> <li>La réalisation des enquêtes, (administration des questionnaires;</li> <li>Exploitation et élaboration du rapport d'enquête</li> </ul>	<b>Décembre 2012</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-experts charges des études</li> <li>-enquêteurs professionnels</li> <li>-acteurs et professionnels du secteur de l'agroalimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rencontre ;</li> <li>- échanges ;</li> <li>- questionnaires ;</li> <li>- grille d'analyse</li> </ul>
<b>ETAPE 5 :</b> <b>ANALYSE ET RECOMMANDATIONS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse critique des résultats</li> <li>Formulation de recommandations</li> <li>Proposition d'orientation pour le développement de programmes</li> </ul>	<b>Septembre – Février 2013</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>experts charges de l'étude</li> <li>commanditaires</li> <li>acteurs du secteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exploitation des données et analyse des résultats</li> <li>- fiche recommandations</li> </ul>
<b>ETAPE 6 :</b> <b>RAPPORT PROVISOIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboration de la 1ere mouture du rapport provisoire</li> <li>Atelier de restitution pour recueillir les remarques et observations des différents acteurs</li> </ul>	<b>27 Février 2013</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experts charges de l'étude ;</li> <li>Commanditaires ;</li> <li>acteurs et professionnels du secteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fiche de recommandations</li> <li>-Rédaction pré-rapport</li> </ul>
<b>ETAPES 7 :</b> <b>RAPPORT FINAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dépôt du rapport final en 3 copies dures et 2 copies électroniques</li> </ul>	<b>Mars 2013</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>experts charges de l'étude</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rapport rédigé</li> </ul>

### 3.2. La description des activités

Pour le démarrage des activités, des rencontres ont été réalisées à différents niveaux dans le but d'harmoniser les attentes mais aussi d'informer et de bénéficier des orientations de certains acteurs principaux du secteur de l'agroalimentaire.

#### 3.2.1 Les rencontres avec les différents acteurs

ETAPES	Activités réalisées
Etape 1 : Rencontre de validation à Saint Louis avec les autorités en charge de la formation professionnelle et partenaires	<ul style="list-style-type: none"><li>• Validation des études ;</li><li>• Recueillir les suggestions et recommandations et les attentes des différentes Directions et partenaires,</li><li>• Harmoniser la compréhension de la mission ;</li><li>• Arrêter certaines modalités pratiques (les principaux interlocuteurs, la lettre introductive) ;</li><li>• Retenir la date de la rencontre de validation de la méthodologie et des outils de réalisation de l'étude</li><li>• Echange sur les modalités de mise en œuvre de l'étude et capitaliser les expériences des études déjà réalisées.</li></ul>
Etape 2 : Rencontre à l'ENFEFS pour le partage des acquis avec le groupe élargi	Echange sur les modalités de mise en œuvre de l'étude et partage d'expérience des études déjà réalisées.
Etape 3 : rencontre avec la Direction de l'industrie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Partage sur l'état actuel et antérieur de la Formation</li><li>• Information sur la situation dans la ZCO</li></ul>
Etape 4 : rencontre avec les Services régionaux de la ZCO.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire l'état des lieux de la formation en agroalimentaire au Sénégal</li><li>• La situation des écoles, centres et autres acteurs de la formation dans le domaine de l'agroalimentaire ;</li><li>• suggestions</li></ul>

#### 3.2.2 La validation de la méthodologie

A la suite de différents ateliers, une réunion du Comité de Validation a permis de partager et de valider l'approche méthodologique. Lors de cette rencontre, ce comité composé de représentant des Directions et des techniciens du METFP, d'un représentant de chacun des Ministères concernés par les études.

#### 3.2.3 Les études qualitatives

Comme indiqué dans la méthodologie, cette partie vise principalement l'atteinte des résultats suivants :

- états des lieux sur la situation économique du secteur de l'agroalimentaire
- réaliser le portrait de la formation actuellement offerte
- informer sur les programmes de formation offerts à l'étranger
- état des lieux sur le cadre institutionnel et réglementaire
- analyse de la dynamique organisationnelle
- tableau de bord

Deux missions effectuées dans la ZCO ont permis de rencontrer l'ensemble des acteurs capables d'apporter des informations et/ou des orientations pour la réalisation des études préliminaires.

Ainsi l'équipe chargée de faire les études sur le secteur de l'agroalimentaire a rencontré :

- les structures d'encadrement dans les domaines l'agroalimentaire des trois régions ;
- certaines collectivités locales de la ZCO, les centres de formations du secteur,
- les responsables des organisations professionnelles

- **La recherche documentaire :**

Elle a permis la réalisation de l'état des lieux sur l'offre de formation au Sénégal et à l'étranger, les tentatives d'amélioration de l'offre de formation au Sénégal, le niveau organisationnel du secteur et la situation institutionnelle et juridique.

Cette activité a permis de collecter des informations pertinentes au regard de l'étude, elle a démarré dès le début de l'étude et s'est poursuivie tout au long du processus dans le but d'affiner les questions abordées lors des entretiens et des enquêtes.

- **Les entretiens :**

Les entretiens ont permis d'affiner les premières impressions sorties de la revue documentaire.

Dans un premier temps il s'est agi de rencontrer les responsables au niveau institutionnel (Direction de l'industrie, de l'entrepreneuriat féminin), l'ITA, les services techniques déconcentrés (DRDR, IRSV, IDSV SRDC, SDDC etc.), les organismes consulaires (les chambres de métiers et les chambres de commerce), les acteurs de la formation (Centres de formations et Organisations professionnelles) les Collectivités locales, les industries agro-alimentaires, les Centres de recherche, l'Entreprise KUMBA (la maison du consommateur sénégalais) etc.

Une deuxième partie des entretiens a été réalisée auprès d'échantillon d'organisations professionnelles dans le secteur et a permis une bonne appréhension des réalités du milieu. Les conclusions de cette deuxième partie vont être davantage précisées lors des études quantitatives.

Au niveau des organisations professionnelles, les plus représentatives ont été rencontrées dans les métiers de la transformation : fruits et légumes, céréales, lait et dérivés, etc.

Au niveau des centres de recherche et de formation, les CRET et les CET.

### **3.2.4 La réalisation des enquêtes quantitatives**

#### **Déroulement de l'enquête**

Les différentes étapes de l'enquête sont les suivantes :

- **L'élaboration de la base de sondage**

L'exploitation des documents officiels comme les Situation Socio économiques des régions, a permis l'élaboration d'un échantillon de 361 unités de transformation agroalimentaire réparties au niveau des trois régions. Le tirage des premières unités de transformation agroalimentaire enquêtées s'est effectué sur la base des contacts obtenus lors de la phase de collecte de données de type qualitatif, en fonction de la répartition géographique de l'échantillon en collaboration avec le statisticien. Grâce à la technique de « boule de neige »,

- **La sélection et la formation des enquêteurs**

Une première version des instruments de collecte a été stabilisée pour chacun des secteurs concernés lors d'un atelier de finalisation des outils et de planification des missions de terrain tenu à Dakar deux jours durant (cf. chronogramme). Pour les besoins de collecte de données quantitatives, 14 membres de l'équipe technique appuyés par 02 enquêteurs et 01 statisticien ont été mobilisés pendant 13 jours pour mener l'intégralité des enquêtes dans les secteurs de l'Agroalimentaire et de l'Artisanat. Ainsi, un total de 1022 cibles (661 en Artisanat et 361 en Agroalimentaire) ont été enquêtées lors de cette seconde étape des missions de terrain. Accompagnés du statisticien et encadrés par le consultant, les enquêteurs ont été formés à l'administration des questionnaires durant une journée à Saint-Louis. Un pré-test a permis de vérifier la validité et la fiabilité des questionnaires afin de mettre à l'épreuve la forme des questions, leur ordonnancement. Il a aussi permis de s'enquérir de la compréhension des enquêteurs et des répondants ainsi que la pertinence des modalités de réponse proposées. L'administration des questionnaires définitifs, spécifiques à chaque secteur étudié a ensuite été mise en œuvre dans les trois régions, dans les zones urbaines et rurales et a duré 11 jours.

- **Tableau de répartition de l'équipe d'enquête par région**

Régions	Enquêteurs	Contrôleurs	Total
Louga	04	1	05
Matam	04	1	05
Saint-Louis	05	1	06
Total	13	03	16

- **Les enquêtes par questionnaire**

Le questionnaire entreprise comprend les parties suivantes:

**Informations sur le personnel de l'entreprise**

- informations sur les individus de l'entreprise
- niveau d'instruction du personnel de l'entreprise
- niveau d'alphabétisation du personnel de l'entreprise
- activités économiques du personnel de l'entreprise
- migrations interne du personnel de l'entreprise
- caractéristiques du personnel de l'entreprise

**Informations sur l'entreprise**

- les Informations géographiques et l'identification de l'entreprise
- caractéristiques générales de l'entreprise
- compte d'exploitation de l'entreprise
- es renseignements sur le personnel permanent de l'entreprise
- prestations et avantages liés à la profession
- l'apprentissage
- appréciation du métier et de l'apprentissage
- sécurité et environnement de l'établissement

- **Traitement des données**

La saisie et l'apurement se sont faits après le déroulement de l'enquête sur le logiciel CSPRO. Le traitement et l'analyse des données se sont faits avec le logiciel SPSS par l'équipe d'appui du cabinet FRADEV.

**3.2.5 Les analyses et recommandations**

Une analyse des résultats obtenus des études qualitatives et quantitatives a permis de formuler des recommandations conformément aux résultats attendus.

- Il s'agit d'une description des fonctions de travail rencontrées dans la ZCO ;
- Analyser les programmes de formation offerts au Sénégal et à l'étranger,
- Proposer des balises pour le développement de programme de formation et leur répartition dans la ZCO

## IV. Les résultats de l'étude qualitative

### 4.1 Etats des lieux du système de formation :

#### 4.1.2 La situation actuelle de l'offre de formation

##### 4.1.2.1 Offre de formation dans la ZCO

Structures	Tutelle	Programmes/Diplômes	Niveau d'entrée
Région de Saint-Louis			

Centre de Formation Professionnelle en Économie Familiale et Sociale ex CRETF (ST-Louis, Dagana et Podor	Ministère de l'enseignement Technique et de la formation professionnelle.	CAP agroalimentaire restauration	4 <sup>ème</sup>
Région de Louga			
Centre de Formation Professionnelle en Économie Familiale et Sociale ex CRETF Louga	Ministère de l'enseignement Technique et de la formation professionnelle.	CAP agro-alimentaire restauration	4 <sup>ème</sup>
Région de Matam			
Centre de Formation Professionnelle en Économie Familiale et Sociale ex CRETF : Matam	Ministère de l'enseignement Technique et de la formation professionnelle	CAP restauration agro-alimentaire	4 <sup>ème</sup>
Centre Polyvalent de Formation des Producteurs : Ogo et Ranérou	Ministère de l'agriculture	Attestation Agriculture Elevage Agro alimentaire	
Université Gaston Berger (UGB)		Section agroalimentaire Master	BAC
Centre Départemental d'Assistance pour la formation des Femmes (CEDAF)		Attestation restauration agroalimentaire	

Dans la ZCO, l'offre de formation formelle qui existe dans les structures de formation est peu développée et peu diversifiée au regard du potentiel de développement du secteur de l'agroalimentaire.

En effet dans les trois régions de la ZCO seuls trois (3) programmes assimilés à l'agroalimentaire sont implantés dans les différents centres de formation professionnelle. Il s'agit des CAP en agroalimentaire, du CAP restauration, et du CAP agri élevage.

La modalité d'accès à ces programmes de formation est assujettie à la présentation d'un profil d'instruction minimum du niveau de quatrième secondaire. Par conséquent, le profil d'instruction présenté par la majorité des acteurs ne leur permet pas d'y accéder (69,3%) (voir graphique9, niveau d'instruction).

En dehors de ces structures de formation formelle, les ONG, les structures d'encadrement, les institutions de recherches comme l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA), qui est un organisme public créé pour l'amélioration des performances du secteur agroalimentaire au Sénégal et dans la sous-région s'active dans l'appui aux entreprises artisanales et industrielles dans la conception, la fabrication et la certification des produits de qualité. Dans le cadre de la recherche – développement, l'ITA participe aussi à la formation de techniciens spécialisés et dispose de laboratoires en chimie et microbiologie, Toutefois des modules sont développés dans le domaine de la transformation des céréales, des fruits, des légumes et du lait dont les cibles principales sont les femmes organisées la plupart en GIE et en GPF

## Hors ZCO

Structures	Tutelle	Programmes/Diplômes	Niveau d'entrée
L'École Nationale de Formation en Économie Familiale et Sociale (ENFEFS),	MFFAA	BTS en diététique	BAC
L'Unité de Formation Continue en Agroalimentaire (UFCAA), au sein de l'École Supérieure Polytechnique (ESP)	Enseignement supérieur	<b>DST</b> en biologie appliquée et en industries chimiques et agroalimentaires, <b>DIT</b> en Génie Chimique, en Industries Alimentaires et en Génie Biologique et Sanitaire, <b>Licence et Master 2 Professionnels</b> en Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement	BAC
L'Institution Sainte Jeanne d'Arc (ISJA)		technicien supérieur en maintenance industries agroalimentaires (BTS	BAC
Centre Sectoriel de Formation Professionnelle aux métiers des Industries Agroalimentaires (CSFP IAA)	MFPAA	<b>BEP</b> conducteur de machine automatisé, <b>BEP</b> en technicien de production automatisé, <b>BT</b> chef d'équipe de fabrication IAA, <b>BEP</b> agent de fabrication	BFEM
L'École Inter-états des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar (EISMV)	Etats membres	Docteur vétérinaire	Bac
CEDAF	Ministère de la famille	Formation continues dans le domaine de la transformation des produits agroalimentaires	Attestation
Université Cheikh Anta DIOP	Ministère Enseignement Supérieur	licence professionnel U3E	BAC

L'offre de formation en agroalimentaire hors ZCO connaît un certain essor. L'offre y est plus variée et les programmes plus nombreux. Cependant, en dehors des programmes développés dans les CRETF, CETF et CDAF, les nouveaux programmes de formation formelle ont des cibles qui présentent un niveau d'instruction minimum égal au BFEM. Ce qui pose un problème d'accessibilité pour la majorité des acteurs s'activant dans le secteur au niveau de la ZCO. Les diplômés de ces institutions sont souvent destinés à s'insérer dans le secteur de la production industrielle

### 4.2.1.1 Synthèse des conclusions sur le dispositif de formation

En conclusion, le dispositif de formation actuel à travers le Sénégal ne couvre qu'une faible partie des besoins du secteur agroalimentaire et notamment dans la perspective de leur développement. Il ne reflète pas le degré de modernisation du secteur et ne prend pas suffisamment en compte les problématiques actuelles de l'agroalimentaire que sont la qualité ou les technologies de transformation/conditionnement des produits.

## 5.2 Etude quantitative du Secteur de l'agroalimentaire...

Cette enquête s'inscrit dans le cadre d'une étude préliminaire qui a pour principal objectif d'affiner les résultats de l'étude sectorielle déjà réalisée dans la zone et qui a permis de retenir l'agroalimentaire

comme secteur porteur pouvant faire l'objet d'investigations approfondies en vue de la mise en place d'une offre adéquate de formation professionnelle.

## 5.2.1 Première partie : Le marché du travail et de la formation

### 5.2.1.1 Les caractéristiques du marché du travail

#### 5.2.1.1.1. La population potentiellement active

Tableau 3: La population potentiellement active:

	LOUGA		SAINT LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
<b>Milieu urbain</b>								
Actifs occupés	58 837	55,4%	115 743	41,4%	46 178	48,3%	220 758	45,9%
Chômeurs	2 330	2,2%	18 551	6,6%	3 868	4,0%	24 750	5,1%
Inactifs	44 997	42,4%	145 208	52,0%	45 622	47,7%	235 827	49,0%
<b>Total</b>	<b>106 164</b>	<b>100,0%</b>	<b>279 502</b>	<b>100,0%</b>	<b>95 668</b>	<b>100,0%</b>	<b>481 335</b>	<b>100,0%</b>
<b>Milieu rural</b>								
Actifs occupés	359 959	79,6%	246 756	54,2%	166 691	56,1%	773 405	64,2%
Chômeurs	5 806	1,3%	10 870	2,4%	5 228	1,8%	21 904	1,8%
Inactifs	86 707	19,2%	197 968	43,5%	125 137	42,1%	409 812	34,0%
<b>Total</b>	<b>452 472</b>	<b>100,0%</b>	<b>455 594</b>	<b>100,0%</b>	<b>297 055</b>	<b>100,0%</b>	<b>1 205 121</b>	<b>100,0%</b>
<b>Ensemble</b>								
Actifs occupés	418 795	75,0%	362 498	49,3%	212 869	54,2%	994 163	58,9%
Chômeurs	8 137	1,5%	29 422	4,0%	9 096	2,3%	46 654	2,8%
Inactifs	131 704	23,6%	343 176	46,7%	170 758	43,5%	645 638	38,3%
<b>Total</b>	<b>558 636</b>	<b>100,0%</b>	<b>735 096</b>	<b>100,0%</b>	<b>392 723</b>	<b>100,0%</b>	<b>1 686 455</b>	<b>100,0%</b>

Source EEPAE FRADEV-Afrique Septembre 2011

L'activité potentielle donne une idée sur la main d'œuvre totale disponible sur le marché du travail. Elle représente ici toute la population de 10 ans et plus. La population potentielle disponible dans la zone de concentration opérationnelle est estimée à 1 686 455 personnes. La région de Saint Louis représente près de 44% de cet effectif et la région de Louga près du tiers. La population potentiellement active est surtout concentrée en zone rurale avec près de 71% de l'effectif.

Les actifs occupés représentent près de 60% de la population potentiellement active soit près de 994 163 personnes avec une forte prédominance de l'occupation de la région de Louga.

#### 5.2.1.1.2. La population effectivement active

Tableau 4: Population réellement active

Milieu	LOUGA		SAINT LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	Taux d'activité						
<b>Groupe d'âge 10-14 ans</b>								
Urbaine	15 718	18,39	37 344	8,95	16 912	42,89	69 975	19,27
Rurale	81 466	66,52	74 517	22,11	47 073	45,91	203 056	45,44
<b>Total</b>	<b>97 184</b>	<b>58,74</b>	<b>111 861</b>	<b>17,72</b>	<b>63 985</b>	<b>45,11</b>	<b>273 031</b>	<b>38,74</b>
<b>Groupe d'âge 15-35 ans</b>								
Urbaine	53 830	60,91	142 601	51,16	49 346	53,74	245 777	53,81
Rurale	233 421	84,93	230 370	58,70	146 475	59,71	610 266	68,98
<b>Total</b>	<b>287 251</b>	<b>80,43</b>	<b>372 970</b>	<b>55,82</b>	<b>195 821</b>	<b>58,20</b>	<b>856 043</b>	<b>64,62</b>
<b>Groupe d'âge 36 ans ou plus</b>								
Urbaine	36 616	69,61	99 557	58,26	29 410	55,34	165 583	60,25
Rurale	137 585	82,36	150 707	70,28	103 507	60,72	391 798	72,00
<b>Total</b>	<b>174 201</b>	<b>79,68</b>	<b>250 264</b>	<b>65,50</b>	<b>132 917</b>	<b>59,53</b>	<b>557 382</b>	<b>68,51</b>
<b>Total</b>								

Urbaine	106 164	57,62	279 502	48,05	95 668	52,31	481 335	51,01
Rurale	452 472	80,84	455 594	56,55	297 055	57,87	1 205 121	65,99
Total	558 636	76,42	735 096	53,32	392 723	56,52	1 686 455	61,72

Source: EEPAE, FRADEV-Afrique Septembre 2011

L'activité approchée par le taux d'activité traduit la main d'œuvre disponible (actifs occupés et les chômeurs) rapportée à la population de 10 ans et plus.

Le taux d'activité global est de 61,7%, ce qui signifie que dans la ZCO, environ 7 personnes sur 10 sont sur le marché du travail alors que le niveau national se situe à 5 personnes sur 10. L'activité est plus marquée en zone rurale où la mobilisation de la main d'œuvre est plus accentuée (65,9% de la population rurale sont actifs pendant que 51,0% de la population en milieu urbain sont actifs.

Le taux d'activité est plus élevé dans la zone de Louga (76,4%), suivie de la zone de Matam (56,5%) et plus faible dans la zone de Saint Louis (53,3%).

Les groupes d'âge de 36 ans et plus est la plus active suivi de celui des 15-35 ans. Le groupe d'âge de 10-14 ans participe moins au marché du travail, mais il alimente assez bien le marché dans la zone de Louga et Matam

### 5.2.1.1.3. L'activité principale

Tableau 5: Activité principale

Activité	LOUGA		SAINT LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Agriculture	202 899	48,4%	175 655	48,4%	149 815	70,2%	528 369	53,1%
Elevage	42 815	10,2%	28 701	7,9%	19 508	9,1%	91 024	9,1%
Pêche	869	0,2%	17 840	4,9%	2 397	1,1%	21 105	2,1%
Environnement	0	0	410	0,1%	667	0,3%	1 077	0,1%
Commerce/Vente	64 150	15,3%	48 101	13,3%	13 282	6,2%	125 533	12,6%
Restauration	1 390	0,3%	2 770	0,8%	311	0,1%	4 470	0,4%
Travail domestique	47 238	11,3%	7 484	2,1%	248	0,1%	54 969	5,5%
Administration publique	6 363	1,5%	8 495	2,3%	2 495	1,2%	17 353	1,7%
Entreprise privée	4 790	1,1%	10 416	2,9%	346	0,2%	15 552	1,6%
Transport	8 415	2,0%	11 673	3,2%	1 162	0,5%	21 249	2,1%
Maçonnerie	5 114	1,2%	9 096	2,5%	3 161	1,5%	17 372	1,7%
Confection d'habillements	9 325	2,2%	9 046	2,5%	2 874	1,3%	21 245	2,1%
Menuiserie bois	2 768	0,7%	2 495	0,7%	924	0,4%	6 186	0,6%
Menuiserie métallique	1 405	0,3%	2 054	0,6%	1 127	0,5%	4 585	0,5%
Mécanique/Electricité	1 362	0,3%	2 479	0,7%	1 133	0,5%	4 974	0,5%
Autre artisan	6 173	1,5%	6 004	1,7%	3 905	1,8%	16 083	1,6%
Autre	9 455	2,3%	8 457	2,3%	2 888	1,4%	20 801	2,1%
Non déclaré	4 265	1,0%	11 704	3,2%	7 053	3,3%	23 022	2,3%
<b>Total</b>	<b>418 795</b>	<b>100,0%</b>	<b>362 878</b>	<b>100,0%</b>	<b>213 298</b>	<b>100,0%</b>	<b>994 972</b>	<b>100,0%</b>

Source: EEPAE, FRADEV-Afrique Septembre 2011

L'activité principale est l'agriculture qui mobilise 53,1% de la population active occupée. Elle est suivie de l'activité commerce et vente (12,6%), l'élevage (9,1%) et du travail domestique (5,5%).

Les activités agricoles et d'élevage mobilisent une très forte main d'œuvre dans les trois régions avec une forte prédominance pour Matam où elles mobilisent près de 80% de la main d'œuvre, soit huit actifs occupés sur dix.

### 5.2.1.1.4. Le taux de chômage

Tableau 6 : Le taux de chômage

Groupe d'âge	LOUGA	SAINT LOUIS	MATAM	Total
--------------	-------	-------------	-------	-------

<b>Urbain</b>				
10-14 ans	0,0	0,0	9,7	<b>5,2</b>
15-35 ans	5,2	21,1	9,1	<b>14,8</b>
36 ans et plus	2,4	5,5	4,6	<b>4,5</b>
Moyenne	3,8	13,8	7,7	<b>10,1</b>
<b>Rurale</b>				
10-14 ans	0,0	2,5	1,1	<b>0,7</b>
15-35 ans	2,3	6,6	2,5	<b>3,7</b>
36 ans et plus	1,1	1,4	4,4	<b>2,0</b>
Total	1,6	4,2	3,0	<b>2,8</b>
<b>Total (préciser la moyenne proportionnelle)</b>				
10-14 ans	0,0	2,1	3,2	<b>1,3</b>
15-35 ans	2,7	11,7	4,1	<b>6,4</b>
36 ans et plus	1,3	2,9	4,5	<b>2,6</b>
<b>Total</b>	<b>1,9</b>	<b>7,5</b>	<b>4,1</b>	<b>4,5</b>

Source : EEPAE, FRADEV-Afrique, Septembre 2011

Le taux de chômage est faible dans la ZCO (4,5%). Cette situation peut s'expliquer par la période de l'enquête (Octobre 2011). En cette période de l'année, la plupart de la main d'œuvre agricole et d'élevage est mobilisée, ce qui traduit une forte activité. Il est en général plus faible en zone rurale (2,8%) qu'en zone urbaine (10,1%). Il est en général plus élevé à Saint Louis et Matam qu'à Louga

## **5.2.2 Deuxième partie : La situation des entreprises de l'agroalimentaire dans la ZCO**

### **5.2.2.1. Caractéristiques générales des entreprises de l'agroalimentaire**

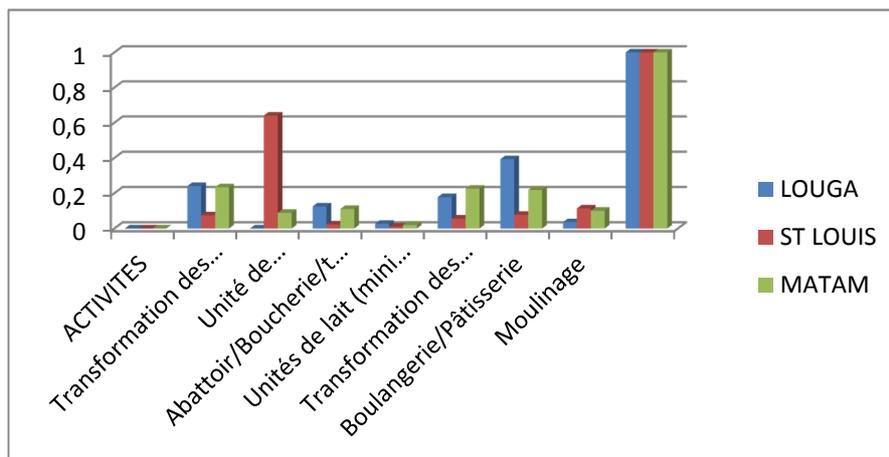
Elles sont caractérisées par leur degré de formalisation, leurs activités, les métiers exercés, les besoins et les mesures de sécurité prises dans l'exercice de leurs activités.

#### **5.2.2.1.1. Les grands domaines d'activité**

Les entreprises de l'agroalimentaire interviennent dans les domaines suivants : la transformation des céréales, la transformation des fruits et légumes, la transformation de la viande, la boulangerie/pâtisserie

### 5.2.2.1.2. L'activité principale:

graphique1: Activité principale

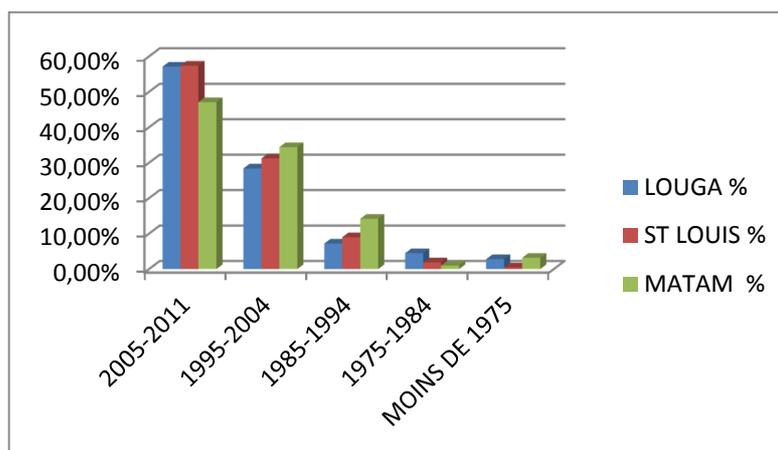


Source EPAG Février 2013

L'activité principale des entreprises de la ZCO évoluant dans le secteur de l'agroalimentaire sont pour plus de la moitié les unités de transformation du riz (50,6%) suivie de loin par la boulangerie/pâtisserie 13,8% on peut noter aussi les activités des unités de moulinage (10,2%) la transformation des céréales hors riz (9,8%), et la transformation de fruits et légumes. Cette situation globale cache des distorsions au niveau régional, à Louga, il n'y a pas d'activité de transformation du riz mais les principales activités sont la boulangerie/pâtisserie (39,3%), la transformation des céréales hors riz (24,1%) suivies de la transformation de la transformation des fruits et légumes (17,8%), la transformation de la viande (12,5%); à Saint Louis la principale activité est la transformation du riz (66,2%) alors que les autres activités sont dans une proportion moindre notamment l'activité de moulinage (11,4%), la boulangerie/pâtisserie (7,8%) de même qu'au niveau de la région de Matam la transformation du riz (50,6%) suivies de la boulangerie/pâtisserie (13,8%), les activités de moulinage (10,2%) et la transformation des céréales hors riz (9,8%)

### 5.2.2.1.3. Age des entreprises et évolution quantitative

graphique2: Age des entreprises et évolution quantitative



Source EPAG Février 2013

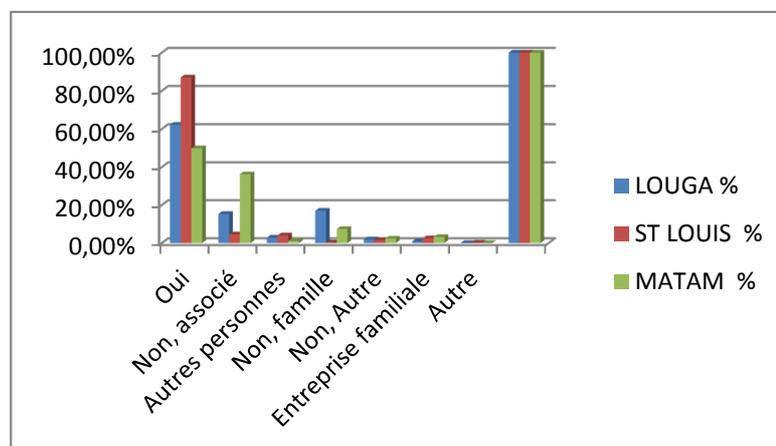
Les activités du secteur de l'agroalimentaire ont généralement débuté vers les années 1970 dans la ZCO pour connaître un développement accentué dans les années 1990 et 2000. Ainsi, il transparaît de façon nette que la majorité des entreprises dans le secteur de l'agroalimentaire ont une existence assez récente puisque 56,1% ont démarré leurs activités dans les années 2005-2011. Cette situation se présente de la même manière au niveau des trois régions (Louga, Matam et Saint-Louis) et au niveau

de la plupart des activités comme l'activité de moulinage, de la boulangerie/pâtisserie, de la transformation des fruits et légumes et de la transformation de la viande/boucherie/abattoirs

## 5.2.2.2. L'organisation des entreprises agroalimentaires

### 5.2.2.2.1. Mode de propriété de l'exploitation

Graphique 3 : Mode de propriété de l'exploitation



Source EPAG Février 2013

Les entreprises qui s'activent dans le secteur de l'agroalimentaire sont en grande majorité des propriétés individuelles (79,3%) sauf à Matam où elles représentent moins de la moitié (49,9%) avec une présence significative d'entreprises en propriété associée (36,2%).

### 5.2.2.2.2. Possession d'un registre et tenue d'outils de gestion

Tableau 7 : Possession d'un registre et tenue d'outils de gestion

	A0. Région						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui	50	48,5%	60	9,8%	39	40,8%	150	18,5%
Non	52	49,5%	523	85,7%	52	54,1%	627	77,3%
Ne sait pas	2	2,0%	27	4,5%	5	5,2%	34	4,2%
	104	100,0%	610	100,0%	97	100,0%	811	100,0%

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		TOTAL	
	effec	%	effec	%	effec	%	effec	%
Factures/reçus	39	93%	170	56%	28	68%	237	61%
Carnet/cahier de paie	13	31%	85	28%	35	85%	133	34%
Cahier de recettes dépenses	14	33%	204	67%	17	41%	235	61%
Compte d'exploitation	4	10%	9	3%	10	24%	23	6%
Autres	3	7%	1	0%	0	0%	4	1%
	42	100%	304	100%	41	100%	387	100%

Source EPAG Février 2013



### 5.2.2.2.3. Localisation de l'entreprise par rapport à l'habitat

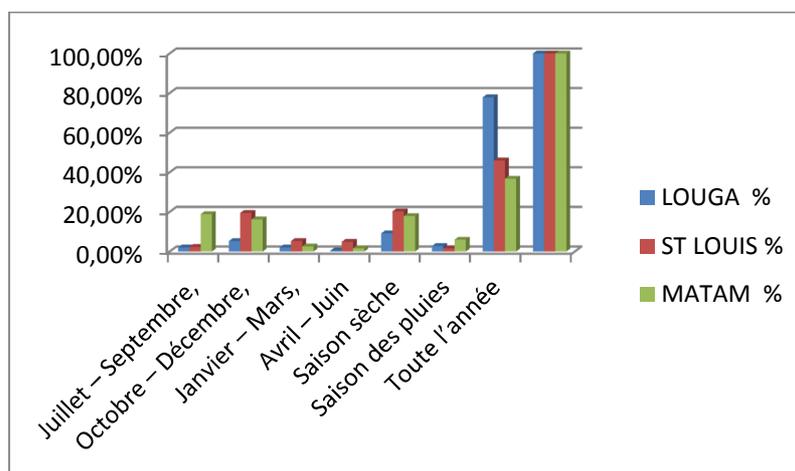
Tableau 8: Localisation de l'entreprise par rapport à l'habitat

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Intégré	66	59,2%	259	43,5%	32	32,6%	358	44,4%
Proche	29	26,1%	281	47,1%	34	34,9%	344	42,7%
Eloigné	16	14,6%	56	9,4%	31	32,4%	104	12,9%
	112	100,0%	596	100,0%	97	100,0%	805	100,0%

Globalement les entreprises sont intégrées (44,4%) ou proches (42,7%) de leur environnement. Cependant l'occupation de l'habitat est plus équilibrée à Matam avec des pourcentages respectifs de 32,6%, 34,9% et 32,4% qui sont quasi similaires.

#### 5.2.2.3.1.1. Périodes de production

Graphique 4 : Périodes de production



Source EPAG Février 2013

Les entreprises qui fonctionnent durant toute l'année sont les plus nombreuses (48,9%), des pics de production sont aussi notés durant la saison sèche (18,5%) et la période allant du mois d'octobre à décembre (17,2%). Par contre l'activité de production est très faible durant la saison de pluies. A Louga la majorité des entreprises (77,9%) produisent toute l'année.

### 5.2.2.3.1.2. Equipement des unités

Tableau 8 : Equipement des unités

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		total	
	Effectif	Col %						
Moulins	29	5,1%	261	16,3%	24	8,2%	314	12,8%
décortiqueuse,	1	0,2%	249	15,6%	13	4,6%	264	10,7%
broyeur de pate d'arachide	8	1,4%	41	2,6%	8	2,7%	57	2,3%
Tamis vibrant	3	0,5%	23	1,4%	12	4,1%	38	1,5%
Passoire	6	1,1%	10	0,6%	9	2,9%	25	1,0%
Pétrin	38	6,7%	28	1,7%	13	4,4%	79	3,2%
Four	46	8,2%	41	2,6%	18	6,3%	105	4,3%
Thermo soudeur	6	1,1%	15	0,9%	13	4,3%	34	1,4%
Réchaud	8	1,4%	42	2,6%	0	0,0%	50	2,0%
Petit matériel	47	8,4%	105	6,6%	34	11,5%	186	7,6%
Congélateur	22	3,9%	21	1,3%	8	2,8%	52	2,1%
Balance	17	3,0%	58	3,6%	13	4,5%	88	3,6%
atelier	23	4,0%	254	15,8%	18	6,3%	294	12,0%
magasin	9	1,7%	238	14,9%	16	5,5%	264	10,7%
aire de séchage	0	0,0%	23	1,4%	0	0,0%	23	0,9%
Maison	18	3,2%	2	0,1%	5	1,8%	25	1,0%
Table	10	1,8%	17	1,0%	2	0,7%	29	1,2%
Bassine / seau	27	4,8%	4	0,2%	0	0,0%	31	1,3%
Façonneuse	23	4,1%	7	0,4%	7	2,2%	36	1,5%
Charriot	22	3,9%	16	1,0%	2	0,7%	40	1,6%
Ustensile	28	5,0%	4	0,2%	5	1,7%	37	1,5%
Véhicule	4	0,7%	22	1,4%	0	0,0%	27	1,1%
Autres	168	29,7%	122	7,6%	73	24,8%	363	14,7%
	564	100,0%	1 602	100,0%	293	100,0%	2 459	100,0%

Source EPAG Février 2013

Les équipements les plus fréquents dans le secteur de l'agroalimentaire sont les moulins (12,8%), les décortiqueuses (10,7%) et le petit matériel (7,6%) qui reflètent la prédominance de l'activité des unités de transformation du riz. Les infrastructures les plus récurrentes sont les ateliers (12%) et les magasins (10,7%)

### 5.2.2.3. Hygiène, sécurité et environnement des entreprises

#### 5.2.2.3.1. Déclarants selon le Type de déchet

Tableau 9 : type de déchet

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	Col %						
solide	92	89%	574	96%	79	87%	744	94%
Liquide	26	25%	76	13%	48	53%	150	19%
Gazeux	9	9%	152	26%	10	11%	171	22%
	103	100%	595	100%	91	100%	789	100%

Source EPAG Février 2013

La majorité des entreprises (94%) de la ZCO rejette des déchets de type solide notamment à Saint Louis où l'activité des unités de transformation de riz domine.-alors qu'à Louga très peu (9%) d'entre

elles rejettent des déchets gazeux .Cela s'explique par la nature des matières premières ( les céréales , les fruits et légumes, la viande) qui produisent beaucoup de résidus

### 5.2.2.3.2. Mode de gestion des déchets

Tableau10 : Mode de gestion des déchets

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Moderne	21	20,6%	43	7,3%	10	11,8%	74	9,5%
Traditionnel	80	77,5%	489	83,1%	12	14,1%	582	74,6%
Inexistant	2	1,9%	57	9,6%	65	74,1%	124	15,9%
	104	100,0%	588	100,0%	88	100,0%	780	100,0%

La gestion des déchets est faite de façon traditionnelle en grande partie dans les régions de Louga et Saint Louis où on a respectivement 77,5% et 83,1% tout au contraire de la région de Matam dont le taux d'évacuation est de (14,1%) avec un mode d'évacuation peu significatif

### 5.2.2.3.3. Impacts des déchets

Tableau 11 : impact des déchets

	LOUGA	ST LOUIS	MATAM	Total
Pollution de l'air	26	429	38	493
Pollution de l'eau		40	29	69
Nuisance sonore	26	366	14	405
Acidité du sol	10	18	3	31
Destruction de la biodiversité	1		15	16
Aucun		23	11	33
	50	524	78	652

Source EPAG Février 2013

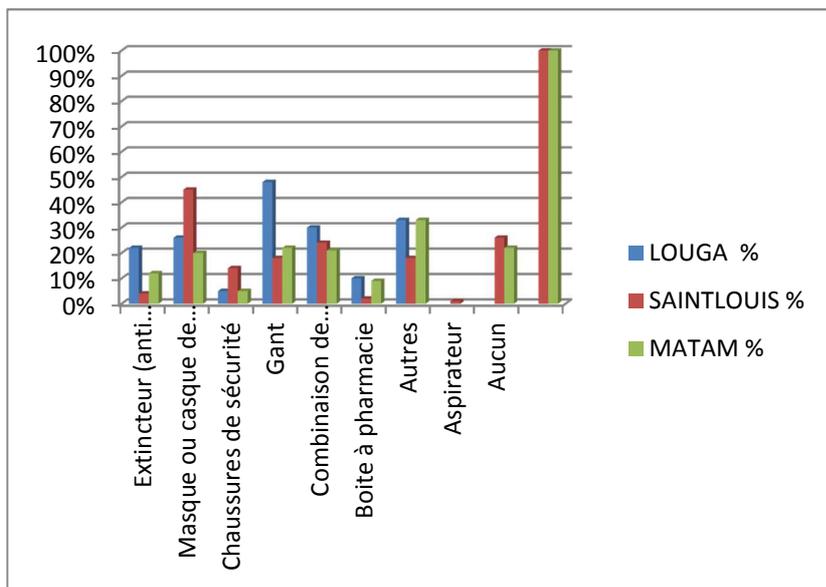
Le mode d'évacuation des déchets dans la ZCO a généré des effets sur l'environnement notamment une pollution de l'air et une nuisance sonore très marquée avec une pollution de l'eau importante à Matam.

La pollution de l'air est le fait de rejets des sons lors du processus de préparation des céréales pour leur transformation en produits agroalimentaire.

Quant à la nuisance sonore, le matériel utilisé est souvent produit par le biais des entreprises artisanales et souffre d'insuffisance de qualité mais aussi d'entretien

### 5.2.2.3.4. Mesures et équipements de sécurité

Graphique 5 : équipements de sécurité



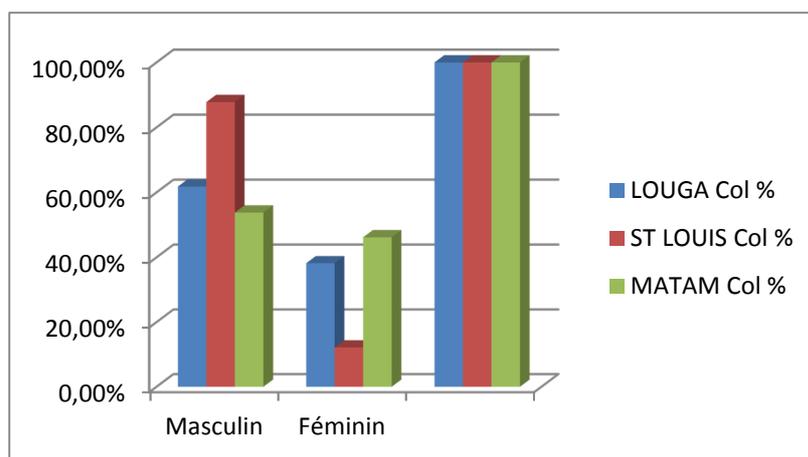
Source EPAG Février 2013

Les équipements et les mesures de sécurité individuels tels que le masque ou casque de protection(37%),le gant(25%) et la combinaison de sécurité (25%) sont les plus utilisés au sein des entreprises alors que le 1/5 des entreprises n'ont ni équipements ni mesures de sécurité. Par contre les équipements et mesures de sécurité collectifs tels l'extincteur (9%), la boîte à pharmacie (5%),et l'aspirateur (5%) sont très peu présents

### 5.2.2.4. Profil du personnel permanent des entreprises agroalimentaires

#### 5.2.2.4.1. Genre du personnel

Graphique 6 : genre



Le personnel qui s'active dans l'agroalimentaire est globalement constitué à 80,3% de population masculine avec des disparités au niveau régional. A Louga le taux est de 61,8% tandis que Matam affiche une certaine parité avec un taux de 46,2% de population féminine. La région de Saint-Louis enregistre la plus faible présence féminine (12,2%)

### 5.2.2.4.2. Nombre moyen de personnes par entreprise

Tableau12 : nombre de personne

		LOUGA	ST LOUIS	MATAM	Table Total
		moyenne	moyenne	moyenne	moyenne
Période de production normale	EA6. Nombre d'employés	10,51	4,78	6,57	7,02
Période de forte production		10,89	4,68	7,92	6,71
	EA6. Nombre d'employés	10,64	4,73	7,16	6,88

Source EPAG Février 2013

L'effectif moyen du personnel des entreprises tourne autour de 7 personnes et illustre la prépondérance des petites entités (PME) évoluant la plupart dans le cadre informel. La région de Saint-Louis enregistre l'effectif moyen le plus petit (5)

### 5.2.2.4.3. Age du personnel

Tableau13 : âge du personnel

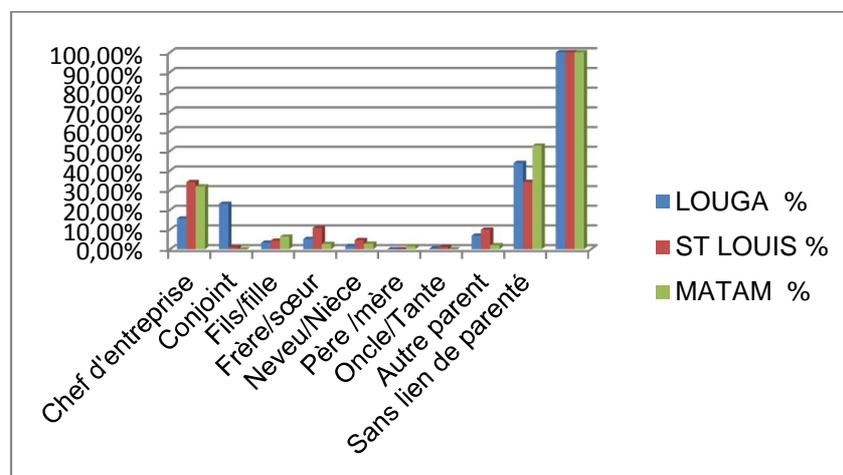
	LOUGA	ST LOUIS	MATAM	
	moyenne	moyenne	moyenne	moyenne
F2. Age (indiquer les années révolues)	37	34	36	35

Source EPAG Février 2013

Le personnel qui s'active dans le secteur de l'agroalimentaire affiche une certaine maturité avec un âge moyen de 35 ans la pénibilité des travaux peut être le facteur explicatif d'un secteur pratiquement réservé aux adultes

### 5.2.2.4.4. Lien de parenté du personnel permanent avec le propriétaire de l'exploitation et nationalité

Graphique 7: Lien de parentés avec le propriétaire et nationalité



Source EPAG Février 2013

Le personnel permanent sans lien de parenté avec le propriétaire de l'entreprise est le plus représenté (37,6%) suivi des chefs d'entreprise (29,8%) tandis qu'on note une quasi absence des pères et mères des propriétaires. A Louga les conjoints marque une présence significative (23,1%), à Saint-Louis, les frères et sœurs sont présents (10,8%) alors qu'à Matam le personnel qui n'a aucun lien de parenté avec le propriétaire constitue plus de la moitié (52,7%) où l'on note une présence remarquable (13,3%) de non résidents de la région

#### 5.2.2.4.5. Lieu de provenance du personnel

Tableau 14 : Lieu de provenance du personnel

	A0. Région						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Dakar	3	0,5%	38	1,9%	23	13,3%	64	2,4%
Thiès	10	1,9%	14	0,7%	1	0,6%	25	0,9%
Diourbel	19	3,4%	3	0,2%	5	3,0%	27	1,0%
Louga	509	93,0%	21	1,0%	0	0,0%	530	19,7%
St-Louis	2	0,4%	1 851	94,3%	2	1,2%	1 856	69,1%
Matam	2	0,4%	3	0,1%	139	80,1%	144	5,4%
Tambacounda	1	0,2%	2	0,1%	0	0,0%	3	0,1%
Kaolack	0	0,0%	4	0,2%	0	0,0%	4	0,2%
Kaffrine	0	0,0%	1	0,1%	0	0,0%	1	0,0%
Kolda	0	0,0%	5	0,3%	0	0,0%	5	0,2%
Fatick	0	0,0%	5	0,3%	0	0,0%	5	0,2%
Ziguinchor	1	0,2%	16	0,8%	3	1,8%	20	0,7%
	548	100,0%	1 963	100,0%	174	100,0%	2 684	100,0%

Source EPAG Février 2013

Le personnel est majoritairement originaire de leur région d'exercice. A Matam il convient de relever la présence significative d'originaires de la région de Dakar (13,3%)

#### 5.2.2.4.6. Possession d'un bulletin de paie, type de contrat, forme et périodicité de paiement

Tableau 15 : Possession d'un bulletin de paie, type de contrat, forme et périodicité de paiement

	Possession d'un bulletin de paie						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui	45	8,9%	49	3,2%	3	2,5%	97	4,5%
Non	461	91,1%	1 463	96,8%	117	97,5%	2 041	95,5%
	506	100,0%	1 511	100,0%	120	100,0%	2 137	100,0%
	Type de contrat						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Contrat écrit à durée indéterminée	22	4,8%	98	6,5%	5	7,3%	125	6,1%
Contrat écrit à durée déterminée	59	13,0%	12	0,8%	1	1,4%	71	3,5%
Accord verbal	286	63,3%	1 080	71,3%	45	63,7%	1 411	69,3%
Rien du tout	0	0,0%	17	1,1%	2	2,8%	19	0,9%
Autre	85	18,9%	308	20,4%	17	24,7%	411	20,2%
	451	100,0%	1 515	100,0%	70	100,0%	2 037	100,0%

	Forme						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Salaire fixe	188	38,9%	350	23,4%	29	26,9%	567	27,2%
Commission/mandat	154	31,9%	221	14,8%	16	14,7%	391	18,8%
Bénéfices	132	27,3%	619	41,4%	59	54,7%	809	38,8%
En nature	4	0,8%	22	1,5%	0	0,0%	26	1,3%
Autres	5	1,0%	282	18,9%	4	3,7%	291	14,0%
	482	100,0%	1 495	100,0%	108	100,0%	2 085	100,0%
	Périodicité de paiement						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Mensuelle	205	43,7%	373	24,7%	30	28,3%	609	29,2%
Par campagne	224	47,7%	757	50,1%	73	68,0%	1 054	50,5%
Autre	40	8,6%	382	25,2%	4	3,7%	426	20,4%
	470	100,0%	1 512	100,0%	107	100,0%	2 088	100,0%

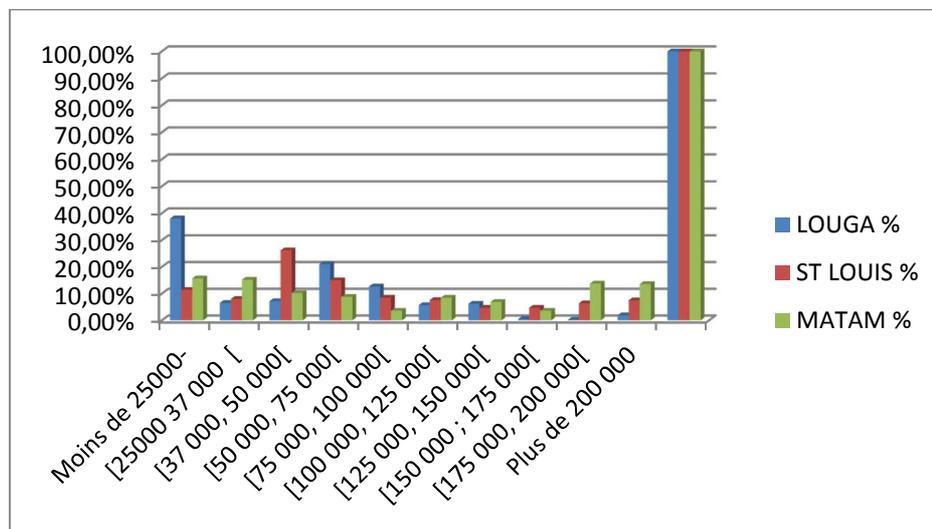
Source EPAG Février 2013

La presque totalité du personnel ne dispose pas de bulletin de paie (95,5%), et n'est lié au chef d'entreprise que par 'un accord verbal (69 ,3%°).

Il souvent est rémunéré en période de production (50,5%) sur les bénéfices obtenus (38,8%).alors qu'environ le 1/4 seulement bénéficie d'un salaire fixe (27, %),

#### 5.2.2.4.7. Montant la rémunération et du revenu

Graphique 8: Montant de la rémunération et du revenu



Source EPAG Février 2013

Près de la moitié du personnel (47,3%) perçoit une rémunération inférieure ou égale au SMIG qui est de 47 700 f CFA mensuel avec (27,7%) qui perçoit moins de 37 000 f CFA notamment à Louga (44,6%) et Matam (30,9%)

### 5.2.2.4.8. Couverture sociale et congés

Tableau16 : Couverture sociale et congés

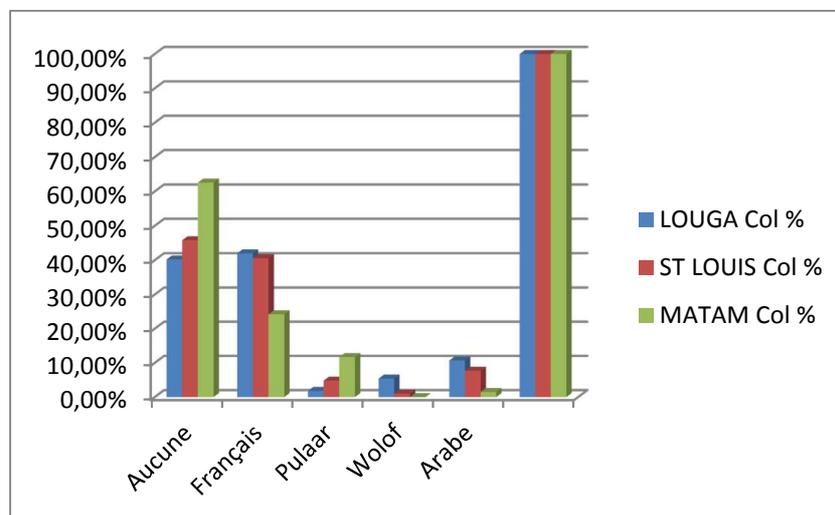
	Couverture sociale						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui	71	13,0%	76	3,9%	5	3,0%	153	5,7%
Non	476	87,0%	1 887	96,1%	169	97,0%	2 531	94,3%
	548	100,0%	1 963	100,0%	174	100,0%	2 684	100,0%
	congé						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	%
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%		
Oui payés	40	7,3%	104	5,3%	5	3,0%	149	5,5%
Oui non payés	19	3,5%	389	19,8%	5	3,0%	414	15,4%
Non	489	89,2%	1 470	74,9%	164	94,1%	2 122	79,0%
	548	100,0%	1 963	100,0%	174	100,0%	2 684	100,0%

Source EPAG Février 2013

la majorité des employés (94,3%) ne bénéficie ni de la couverture sociale ni de congés (79%). Cette situation peut trouver ses raisons sur le fait que l'essentiel des activités menées dans le secteur de l'agroalimentaire se déroule dans le cadre informel

### 5.2.2.4.9. Le niveau d'alphabétisation

Graphique 9: Le niveau d'alphabétisation

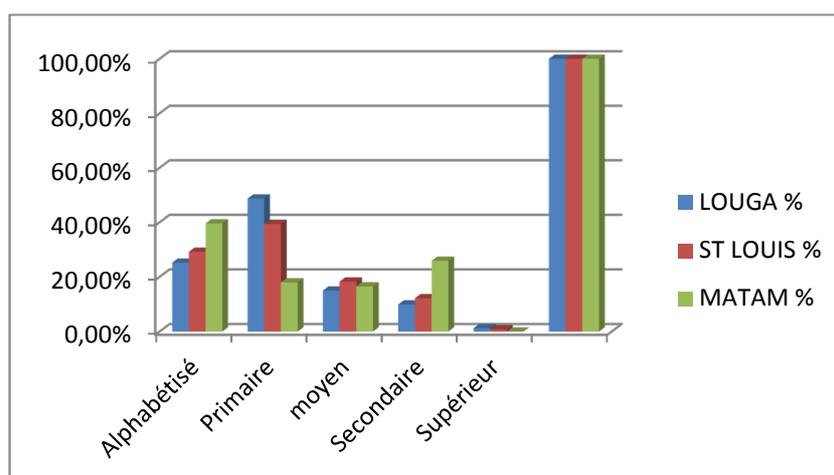


Source EPAG Février 2013

Globalement plus de la moitié (54,3%) du personnel est alphabétisé en langue française, en arabe ou dans une moindre mesure dans une langue nationale. dont une forte partie (40%) en français alors que les analphabètes représentent une part importante (45,6%) Le niveau d'alphabétisation est plus élevé à Saint Louis et, Louga a le plus faible taux (25,2%)

### 5.2.2.4.10. Niveau d'instruction

Graphique 10: Niveau d'instruction

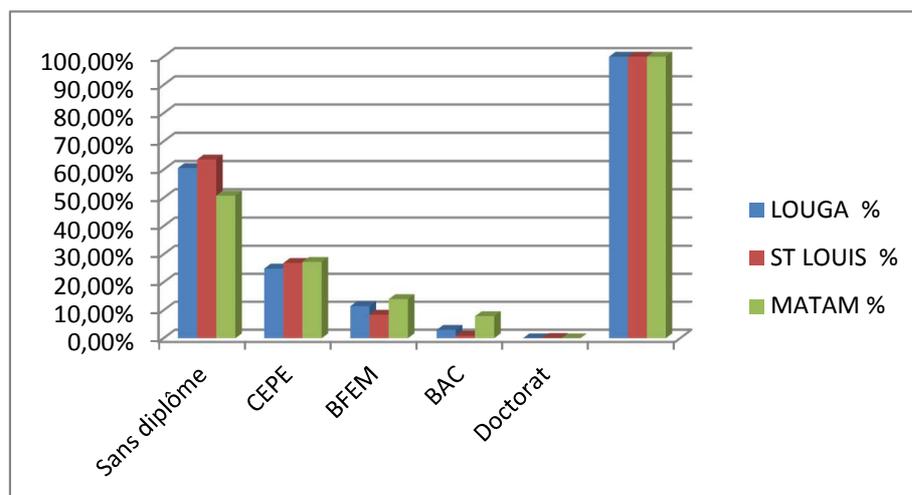


Source EPAG Février 2013

Les employés en majorité (69,3%) ont un niveau d'instruction assez faible (primaire et alphabétisé). Cela s'explique globalement par l'option d'acquérir un métier par l'apprentissage et trouver du travail (31,6%), par échec scolaire (21,8%) et par les problèmes financiers des parents (20,3%) cf tableau 5.2.2.5.13 les raisons évoquées pour l'abandon des études

### 5.2.2.4.11. Le diplôme obtenu

Graphique 11: diplôme obtenu



Source EPAG Février 2013

Le quart du personnel (26,5%) a obtenu le CEPE alors que la majorité (62,5) n'est titulaire d'aucun diplôme par contre les titulaires du bac sont peu présents (1,6%)

### 5.2.2.4.12. Fréquentation actuelle de l'école

Tableau 18 : Fréquentation actuelle de l'école

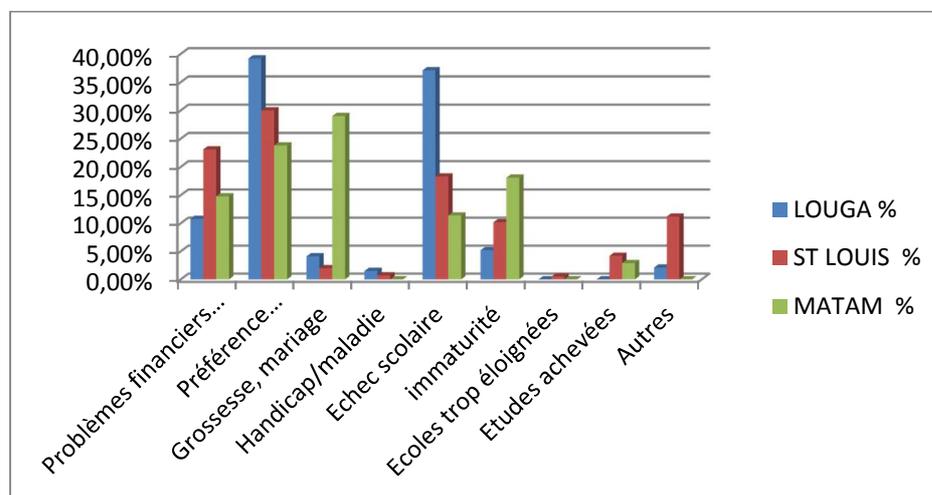
A0. Région			Total	
LOUGA	ST LOUIS	MATAM	Effectif	Col %

Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
5	2,3%	23	2,8%	4	10,1%	32	3,0%
208	97,7%	795	97,2%	37	89,9%	1 040	97,0%
213	100,0%	818	100,0%	41	100,0%	1 072	100,0%

Source EPAG Février 2013

#### 5.2.2.4.13. Les raisons évoquées pour l'abandon des études

Graphique 11: raisons évoquées pour l'abandon des études



Source EPAG Février 2013

La presque totalité des employés toute région confondue ont arrêté de fréquenter l'école pour des raisons de préférence à l'apprentissage (31,6%), et au travail (31,6%), d'échec scolaire (21,8%) et de problèmes financiers des parents (20,3%)

A Matam, la grossesse et le mariage précoce (29%) et l'immaturité (18,1%) sont aussi évoquées comme raisons tandis qu'à Louga l'échec scolaire (37,1%) est très important

#### 5.2.2.4.14. Niveau de qualification dans le métier

Tableau 19 : Niveau de qualification dans le métier

	A0. Région						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Très qualifié	360	74,9%	949	64,7%	118	89,0%	1 427	68,6%
Moyennement qualifié	110	23,0%	406	27,7%	14	10,2%	530	25,5%
Peu qualifié	10	2,2%	112	7,7%	1	0,8%	124	5,9%
	481	100,0%	1 467	100,0%	132	100,0%	2 081	100,0%

Source EPAG Février 2013

Les employés des entreprises toute région confondue ont une appréciation très positive de leur qualification pour l'exercice de leur métier. En effet une large majorité (68,6%) s'estime très qualifié ou suffisamment qualifié (25,5%) tandis qu'une infime partie (5,6%) estime n'avoir pas la qualification nécessaire à l'exercice de leur métier.

#### 5.2.2.4.15. Formation professionnelle

Tableau 20 : Formation professionnelle

	A0. Région						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui	29	6,3%	31	2,1%	12	9,7%	72	3,5%
Non	431	93,7%	1 434	97,9%	114	90,3%	1 979	96,5%
	460	100,0%	1 464	100,0%	127	100,0%	2 051	100,0%

Le niveau de qualification obtenue par la formation professionnelle formelle est très faible (3,5%) et il est commun aux trois régions

### 5.2.2.4.16. Métier du personnel des entreprises

Tableau 21 : Métier du personnel des entreprises

	A0. Région						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Transformateur de céréale	117	25,3%	91	6,4%	34	30,3%	242	12,1%
Transformateur de riz	0	0,0%	809	56,8%	14	12,7%	823	41,2%
Boucher	40	8,6%	35	2,5%	12	10,8%	87	4,4%
Laitier	12	2,6%	23	1,6%	3	2,7%	38	1,9%
Transformateur de fruits	53	11,4%	41	2,9%	12	10,8%	106	5,3%
Transformateur de légumes	0	0,0%	8	0,6%	5	4,5%	13	0,7%
Transformateur de fruits/légumes	26	5,6%	61	4,3%	3	2,7%	90	4,5%
Tritureur	0	0,0%	4	0,3%	0	0,0%	4	0,2%
Boulangier	195	42,2%	193	13,6%	16	14,5%	405	20,2%
Pâtissier	13	2,7%	33	2,3%	2	1,9%	48	2,4%
Moulinage	7	1,5%	126	8,9%	10	9,0%	143	7,2%
	463	100,0%	1 424	100,0%	111	100,0%	1 999	100,0%

Source EPAG Février 2013

Les métiers cités sont par ordre de grandeur : le transformateur de riz (41,2%), les boulangers (20,2%) et le transformateur de céréales hors riz (12,1%), le transformateurs de fruits et légumes, le moulinage, les bouchers les pâtisseries, les laitiers, et les tritureuses

### 5.2.2.4.17. Caractéristiques de la formation acquise avant l'entrée dans l'entreprise

Tableau 22 : Caractéristiques de la formation acquise avant l'entrée dans l'entreprise

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Oui	258	46,4%	806	63,8%	109	79,7%	1 172	60,0%
Non	298	53,6%	458	36,2%	28	20,3%	783	40,0%
	556	100,0%	1 263	100,0%	136	100,0%	1 956	100,0%

Source EPAG Février 2013

La formation par l'apprentissage montre un dynamisme certain avec 60% du personnel formé avant d'intégrer le métier notamment dans les régions de Saint-Louis 63,8%et Matam alors qu'à Louga la majorité ont acquis le métier dans l'entreprise

### 5.2.2.4.18. Suivi d'un programme de renforcement de capacités

Tableau 23 : Suivi d'un programme de renforcement de capacités

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		TOTAL	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Oui	29	6,3%	31	2,1%	12	9,7%	72	3,5%
Non	431	93,7%	1 434	97,9%	114	90,3%	1 979	96,5%
	460	100,0%	1 464	100,0%	127	100,0%	2 051	100,0%

Source EPAG Février 2013

### 5.2.2.4.19. Formation souhaitée

Tableau 24 : formation souhaitée

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		TOTAL	
	effectif	%	effectif	%	effectif	%		%
Alphabétisation	5	1%	399	37%	43	50%	447	30%
Négociation/ Recherche de marchés / Soumission de marché	20	6%	13	1%	9	10%	42	3%
Accueil de la clientèle/ Réception / Planification de l'excès	43	12%	180	17%	15	17%	238	16%
Estimation du coût de la commande (devis)	59	17%	44	4%	0	0%	103	7%
Techniques de réalisation de la production	246	71%	837	78%	22	26%	1 104	73%
Conditionnement/Emballage/ livraison	139	40%	94	9%	17	20%	249	17%
Gestion de l'approvisionnement / du stock	28	8%	52	5%	14	16%	94	6%
Gestion et maintenance du matériel	56	16%	423	39%	10	12%	489	32%
Gestion comptable	56	16%	153	14%	31	36%	240	16%
Gestion du personnel	10	3%	29	3%	8	9%	47	3%
Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipement	121	35%	191	50%	28	33%	340	23%
Marketing, commerce et distribution	93	27%	84	8%	16	19%	194	13%
Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE	134	39%	674	63%	42	49%	851	56%
Autres	1	0%	75	7%	0	0%	76	5%
Informatique	0	0%	33	3%	0	0%	33	2%
Management	7	2%	3	0%	0	0%	10	1%
Entrepreneuriat	0	0%	10	1%	0	0%	10	1%
Pasteurisation	0	0%	3	0%	0	0%	3	0%
Fabrication de fromage	0	0%	3	0%	0	0%	3	0%
	346	100%	1 077	100%	86		1 508	100%

96,5% des organisations professionnelles déclarent n'avoir pas suivi de renforcement de capacité dans le domaine de l'agroalimentaires ce qui explique la forte demande de formation et dans différents domaines

Globalement les demandes de formation sont de différents ordres de grandeur. Les techniques de réalisation de la production 73%, les techniques d'hygiène, sécurité et environnement HSSE 56% sont les plus fréquentes. Elles sont suivies de la gestion et maintenance du matériel 32%, l'alphabétisation 30% et l'utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements 23%. Le conditionnement/ Emballage/ livraison 17%, la Gestion comptable 16% et le Marketing, commerce et distribution 13% sont aussi demandées

**A Louga les besoins sont les suivants :** Les techniques de réalisation de la production, Le conditionnement/ Emballage/ livraison ; Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; Marketing, commerce et distribution ; Estimation du coût de la commande (devis) ; Gestion comptable ; Gestion et maintenance du matériel, Accueil de la clientèle/ Réception / Planification de l'excès ; Gestion de l'approvisionnement / du stock ; Négociation/ Recherche de marchés / Soumission de marché

**A Saint-Louis :** Techniques de réalisation de la production ; Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE ; Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; Gestion et maintenance du matériel ; Alphabétisation Accueil de la clientèle/ Réception / Planification de l'excès ; Gestion comptable

**A Matam** Alphabétisation ; Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE ; Gestion comptable ; Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; Techniques de réalisation de la production ; Conditionnement/Emballage/ livraison ; Marketing, commerce et distribution ; Gestion de l'approvisionnement / du stock ; Accueil de la clientèle/ Réception/Planification de l'excès ;

Gestion et maintenance du matériel ; Gestion du personnel

#### 5.2.2.5. Appréciation du métier et de l'apprentissage par les chefs d'entreprise agroalimentaire et opinion sur les difficultés et solutions liées à l'activité

##### 5.2.2.5.1. Déterminant du choix de l'activité

Tableau 25: déterminant du choix de l'activité

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	Col %						
La tradition familiale	27	23,9%	280	47,3%	25	25,1%	332	41,3%
Choix personnel	76	68,6%	227	38,3%	72	72,9%	375	46,8%
Choix des parents	5	4,7%	5	0,9%	1	1,0%	12	1,4%
Un meilleur profit que dans d'autres métiers	2	1,9%	52	8,8%	0	0,0%	54	6,7%
Recettes plus stables que dans d'autres métiers	0	0,0%	27	4,6%	0	0,0%	27	3,4%
Autres	1	0,9%	1	0,2%	1	1,0%	3	0,4%
	111	100,0%	593	100,0%	99	100,0%	803	100,0%

Les raisons personnelles (46,8%) et la tradition familiale (41,3%) constituent le fondement du choix de l'exercice du métier. Le choix individuel est principal (72,9%) à Matam et Louga (68,6%) alors qu'à Saint-Louis la transmission familiale reste vive (47,3%)

### 5.2.2.5.2. Connaissance d'un programme d'amélioration d'apprentissage

Tableau26 : connaissance d'un programme de formation

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	%
Oui	12	11,0%	55	9,1%	12	13,1%	79	9,8%
Non	97	89,0%	548	90,9%	82	86,9%	727	90,2%
	109	100,0%	603	100,0%	94	100,0%	806	100,0%

Source EPAG Février 2013

La grande majorité des responsables d'entreprises du secteur de l'agroalimentaire ignorent l'existence d'un programme d'amélioration de l'apprentissage

### 5.2.2.5.3. Adhésion des exploitants à être formé et proposition de paiement

Tableau27 : Adhésion des exploitants à être formé et proposition de paiement

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	Effectif	Col %						
Oui	60	54,7%	360	60,7%	33	35,3%	454	56,9%
Non	50	45,3%	233	39,3%	61	64,7%	344	43,1%
	110	100,0%	594	100,0%	94	100,0%	797	100,0%

SOURCE EPAG Février 2013

L'adhésion des chefs d'entreprise à payer leur propre formation est assez moyenne (56,9%) tandis que 43,1% ne sont pas disposés à le faire. Les chefs d'entreprise de Matam sont les plus réticents (64,47%) alors que ceux de Saint-Louis sont les plus enclins (60,7%) à le faire

Le montant mensuel moyen global proposé est 8542 f toutefois les chefs d'entreprise de Matam malgré leur réticence à prendre en charge leur formation proposent un montant plus conséquent

### 5.2.2.5.4. Adhésion des exploitants à faire former leurs apprentis et proposition de paiement

Tableau 28: Adhésion des exploitants à faire former leurs apprentis et proposition de paiement

	Adhésion des exploitants à faire former leurs apprentis						Total	
	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui	40	36,1%	266	44,9%	15	17,0%	321	40,6%
Non	70	63,9%	327	55,1%	72	83,0%	469	59,4%
	110	100,0%	594	100,0%	87	100,0%	790	100,0%

Autant les chefs d'entreprise adhèrent à la prise en charge de leur propre formation autant (59,4%) ils sont réticents à le faire pour leurs apprentis et proposent un montant mensuel global de 4894 f A Saint-Louis, l'adhésion est plus marquée (44,9%) tandis que Matam est la région la plus réticente (17%)

### 5.2.2.5.5. Adhésion des exploitants à former d'autres personnes

Tableau 29: adhésion des exploitants à former d'autres personnes

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Effectif	Col %
	Effectif	Col %	Effectif	Col %	Effectif	Col %		
Oui avec contrepartie financière	49	44,3%	64	10,6%	69	72,3%	182	22,6%
Oui avec contrepartie non financière	28	25,1%	161	26,9%	9	9,6%	198	24,6%
Oui sans contrepartie	23	21,2%	339	56,4%	5	5,4%	367	45,5%
Non	10	9,4%	37	6,1%	12	12,7%	59	7,4%
	110	100,0%	601	100,0%	96	100,0%	807	100,0%

Source EPAG Février 2013

Les responsables des entreprises sont pratiquement tous disposés à transmettre leur connaissance à d'autres personnes (93%). Cette adhésion est nuancée, on note une forte volonté de contribution car 45,5% sont prêts à former sans contrepartie, 24,6% le sont avec une contrepartie non financière tandis que 22,6% exigent une contrepartie financière. Cependant des disparités existent entre les régions. A Matam l'exigence de la contrepartie financière est très forte 72,3% et très marquée à Louga 44,3% et Saint-Louis apparaît comme la région la plus volontariste avec 56,4% qui sont disposés à former sans contrepartie.

### 5.2.2.5.6. Contraintes de l'entreprise

Tableau 30 : contraintes de l'entreprise

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		Total	
	effectif	%	effectif	%	effectif	%		%
Approvisionnement en matières premières (qualité ou quantité)	76	68%	241	42%	53	1%	369	47%
Rareté de la clientèle	30	27%	177	31%	37	0%	245	31%
trop de concurrence	19	17%	46	8%	27	0%	92	12%
difficultés d'accès au crédit	41	37%	341	59%	30	0%	411	52%
Recrutement de personnel qualifié	9	8%	6	1%	15	0%	31	4%
Espace de travail inadapté / inapproprié	13	12%	102	18%	16	0%	131	17%
Inexistence d'espace de travail dédié au métier	8	7%	78	14%	14	0%	100	13%
Manque de machines, d'équipements	67	60%	343	59%	66	1%	476	60%
Difficultés techniques de production	23	21%	62	11%	8	0%	93	12%
Difficultés d'organisation, de gestion	17	15%	81	14%	6	0%	105	13%
Trop de règlements, d'impôts et de taxes	14	13%	83	14%	20	0%	116	15%
Conditionnement / mise en marché	16	14%	53	9%	13	0%	82	10%
Faiblesse de l'accès à l'information commerciale	3	3%	10	2%		0%	13	2%

Aucun problème	1	1%	0	0%	1	0%	2	0%
Cherté du courant / énergie	4	4%	63	11%	2	0%	69	9%
Lourdeur des charges	2	2%	3	1%	1	0%	6	1%
Problème de maintenance	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Aliment bétail	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Cherté matières premières et matières consommables	0	0%	9	2%	0	0%	9	1%
Besoin de moulineuse	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Autoproduction	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Caillage en période de froid	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Moyen de transformation	0	0%	5	1%	0	0%	5	1%
Coupure de courant trop fréquente	0	0%	2	0%	0	0%	2	0%
Activité non rentable	0	0%	1	0%	0	0%	1	0%
Problème de recouvrement des dettes	0	0%	4	1%	0	0%	4	1%
	112	100%	577	100%	98	1%	787	100%

Source EPAG Février 2013

Les contraintes les plus récurrentes auxquelles les entreprises sont soumises sont par ordre de grandeur : Manque de machines, d'équipements (60%) difficultés d'accès au crédit (52, %) Approvisionnement en matières premières (qualité ou quantité (47%) puis suivent la rareté de la clientèle (31%) Trop de règlements, d'impôts et de taxes Espace de travail inadapté / inapproprié Difficultés d'organisation, de gestion Difficultés techniques de production Inexistence d'espace de travail dédié au métier

### 5.2.2.5.7. Solutions proposées aux contraintes de l'entreprise

Tableau 31 : solutions préconisées aux contraintes de l'entreprise

	LOUGA		ST LOUIS		MATAM		
	Effe	%	Effe	%	Effe	%	
Formation technique (professionnelle qualification sur un métier)	68	18,7%	397	20,2%	61	20,75%	526
Formation à l'organisation et gestion	31	8,5%	401	20,4%	31	10,54%	463
Formation en marketing et distribution	33	9,1%	189	9,6%	26	8,84%	249
Assistance pour l'approvisionnement	44	12,1%	68	3,5%	18	6,12%	129
Accès à des machines modernes	69	19,0%	166	8,5%	66	22,45%	301
Accès au crédit	54	14,8%	329	16,8%	26	8,84%	409
Accès aux informations sur le marché	16	4,4%	43	2,2%	4	1,36%	64
Accès à des grosses commandes	31	8,5%	204	10,4%	25	8,50%	260
Enregistrement de votre activité	2	0,5%	27	1,4%	2	0,68%	31
Conditionnement / mise en marché	11	3,0%	58	3,0%	9	3,06%	78
Publicité pour vos nouveaux produits	5	1,4%	3	0,2%	22	7,48%	30
Disposer d'un espace de travail adéquat	0	0,0%	7	0,4%	2	0,68%	9
Modernisation de l'activité	0	0,0%	5	0,3%	2	0,68%	7
Besoin d'électricité continu pour la pérennité de l'activité	0	0,0%	24	1,2%	0	0,00%	24
Moyen de transport	0	0,0%	1	0,1%	0	0,00%	1
Chambre froide	0	0,0%	2	0,1%	0	0,00%	2
Entreprenariat	0	0,0%	19	1,0%	0	0,00%	19
Hygiène et qualité	0	0,0%	1	0,1%	0	0,00%	1

Informatique	0	0,0%	16	0,8%	0	0,00%	16
Cherté des intrants	0	0,0%	2	0,1%	0	0,00%	2
Valorisation des peaux	0	0,0%	1	0,1%	0	0,00%	1
Alphabétisation	0	0,0%	1	0,1%	0	0,00%	1
Total	364	100,0%	1964	100,0%	294	100,00%	2623

Source EPAG Février 2013

Globalement pour lever les contraintes, les solutions suivantes ont été proposées : Formation technique (professionnelle qualification sur un métier (20%), Formation à l'organisation et gestion (18%) Accès au crédit (16%) Accès à des machines modernes (11%) Accès à des grosses commandes (10%) Formation en marketing et distribution (9%)

## 5.3 Synthèse des résultats de l'étude quantitative

### 5.3.1 Sur le marché du travail

Les activités dominantes sont par ordre de grandeur les unités de transformation de riz, la transformation des céréales hors riz, la transformation des fruits et légumes, les produits laitiers, la transformation de la viande, le moulinage, la boulangerie/pâtisserie. Le secteur enregistre un flux migratoire marginal par rapport aux ressortissants de la CEDEAO mais aussi faible du point de vue interrégional. Cependant le personnel est globalement (54,3%) alphabétisé avec une dominante en français (40%) Toutefois, on note une forte présence d'analphabètes (45,6%) la majorité du personnel a un niveau d'instruction ne dépassant pas le niveau primaire avec un niveau de qualification très faible (3,5%)

### 5.3.2 Sur les entreprises de l'agroalimentaire de la ZCO

L'activité principale des entreprises de la ZCO évoluant dans le secteur de l'agroalimentaire sont pour plus de la moitié les unités de transformation du riz (50,6%) suivie de loin par la boulangerie/pâtisserie 13,8% on peut noter aussi les activités des unités de moulinage (10,2%), la transformation des céréales hors riz (9,8%), et la transformation de fruits et légumes. Cette situation globale cache des distorsions au niveau régional, à Louga, il n'y a pas d'activité de transformation du riz mais les principales activités sont la boulangerie/pâtisserie (39,3%), la transformation des céréales hors riz (24,1%) suivies de la transformation de la transformation des fruits et légumes (17,8%), la transformation de la viande (12,5%); à Saint Louis la principale activité est la transformation du riz (66,2%) alors que les autres activités sont dans une proportion moindre notamment l'activité de moulinage (11,4%), la boulangerie/pâtisserie (7,8%) de même qu'au niveau de la région de Matam la transformation du riz (50,6%) suivies de la boulangerie/pâtisserie (13,8%), les activités de moulinage (10,2%) et la transformation des céréales hors riz (9,8%)

Les entreprises qui s'activent dans le secteur de l'agroalimentaire sont en grande majorité des propriétés individuelles (79,3%) sauf à Matam où elles représentent moins de la moitié (49,9%) avec une présence significative d'entreprises en propriété associée (36,2%).

Les équipements les plus fréquents dont disposent les entreprises du secteur de l'agroalimentaire dans la ZCO sont les moulins (12,8%), les décortiqueuses (10,7%) et le petit matériel (7,6%) qui reflètent la prédominance de l'activité des unités de transformation du riz

De par la nature des activités menées dans l'agroalimentaire, l'environnement est soumis aux influences des différents types de déchets produits. Ainsi, la plupart des entreprises (94%) de la ZCO rejette des déchets de type solide notamment à Saint Louis où l'activité des unités de transformation de riz domine. - alors qu'à Louga on note très peu de déchets de type gazeux (9%) Et leur gestion est faite en grande partie de façon traditionnelle dans les entreprises notamment dans les régions de Louga et Saint-Louis où on a respectivement 77,5% et 83,1% tout au contraire de la région de Matam dont le taux d'évacuation est de (14,1%) avec un mode d'évacuation peu significatif. Ce mode de gestion des déchets dans la ZCO a généré des effets sur l'environnement notamment une pollution de l'air et une nuisance sonore très marquée et une pollution de l'eau importante à Matam.

### 5.3.3 Sur le profil du personnel permanent de l'Entreprise

Le personnel présente une certaine maturité avec une moyenne d'âge de 35 ans et la population est à majorité masculine (80,3%). Les permanents qui travaillent dans l'entreprise et qui sont sans lien de parenté avec le propriétaire représentent (37,6%) du personnel

Le personnel globalement (95,5%) ne dispose pas de bulletin de salaire et sont liés au propriétaire par un accord verbal (69,3%) avec un mode de rémunération basé sur le bénéfice

Les employés des entreprises toute région confondue ont une appréciation très positive de leur qualification pour l'exercice de leur métier. En effet une large majorité (68,6%) s'estime très qualifié ou suffisamment qualifié (25,5%) tandis qu'une infime partie (5,6%) estime n'avoir pas la qualification nécessaire à l'exercice de leur métier

Le personnel est majoritairement originaire de leur région d'exercice. A Matam il convient de relever la présence significative d'originaires de la région de Dakar soit (13,3%)

Les employés en majorité (69,3%) ont un niveau d'instruction assez faible (primaire et alphabétisé). Cela s'explique globalement par l'option d'acquiescer un métier par l'apprentissage et trouver du travail (31,6%), par échec scolaire (21,8%) et par les problèmes financiers des parents (20,3%)

96,5% des organisations professionnelles déclarent n'avoir pas suivi de renforcement de capacité dans le domaine de l'agroalimentaire ce qui explique la forte demande de formation et dans différents domaines

La formation par l'apprentissage montre un dynamisme certain avec 60% du personnel formé avant d'intégrer le métier notamment dans les régions de Saint-Louis 63,8% et Matam alors qu'à Louga la majorité ont acquis le métier dans l'entreprise

Le personnel a exprimé des besoins de formation parmi lesquels on peut noter : les techniques de réalisation de la production 73%, les techniques d'hygiène, sécurité et environnement HSSE 56% sont les plus fréquentes. Elles sont suivies de la gestion et maintenance du matériel 32%, l'alphabétisation 30% et l'utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements 23%. Le conditionnement/ Emballage/ livraison 17%, la Gestion comptable 16% et le Marketing, commerce et distribution 13% sont aussi demandées

Les besoins exprimés par région se présentent comme suit

**A Louga les besoins sont les suivants :** Les techniques de transformation, le conditionnement/ Emballage/ livraison ; Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; maintenance du matériel, Gestion de l'approvisionnement

**A Saint-Louis :** Les techniques de transformation; Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; maintenance du matériel ;

**A Matam ;** Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; Les techniques de transformation ; Conditionnement ; Gestion de l'approvisionnement / du stock; Gestion et maintenance du matériel ;

### 5.3.4 Sur l'appréciation du métier et de l'apprentissage et opinion sur les difficultés et solutions liées à l'entreprise

Le choix du métier dans l'agroalimentaire est déterminé principalement par les raisons personnelles (46,8%) mais aussi par la tradition familiale (41,3%). Concernant le renforcement des capacités et la formation, les chefs d'entreprise, bien qu'ignorant l'existence d'un programme d'amélioration de l'apprentissage, adhèrent massivement au projet de suivre des programmes de renforcement de leur capacité et sont autant disposés à payer leur formation. Ils sont globalement prêts à transmettre leur connaissance à d'autres jeunes sous la condition d'avoir une motivation financière ou non financière. Les contraintes les plus récurrentes auxquelles selon la déclaration des chefs d'entreprises sont par ordre de grandeur : manque de machines et d'équipements (60%) l'accès au crédit (52, %), la disponibilité des matières premières, la rareté de la clientèle, multitude des règlements, impôts et taxes, espace de travail inadapté / inapproprié difficultés d'organisation, de gestion, difficultés techniques de production, inexistence d'espace de travail dédié au métier. Globalement pour lever les contraintes liées au développement de leur activité, les solutions suivantes ont été proposées : la

formation technique, la formation à l'organisation et la gestion l'accès au crédit, l'accès à des machines modernes, l'accès à des grosses commandes, la formation en marketing et distribution

## 5.4. Synthèse de la demande de formation dans la ZCO

Les entretiens réalisés auprès d'autres acteurs comme les structures d'encadrement de l'Etat au niveau déconcentré, les organisations professionnelles à la base, les ONG,, les chambres consulaires nous ont permis d'abord de comprendre le secteur, mais aussi d'identifier des besoins et des offres de formation.

Les problèmes rencontrés par les organisations professionnelles sont principalement de deux niveaux : ordre technique et de gestion.

Au niveau technique, les difficultés soulevées sont de diverses catégories que sont : les techniques de transformation, le conditionnement, l'utilisation et maniement des machines, des outillages et équipements ; maintenance du matériel, Gestion de l'approvisionnement, les normes d'hygiène, de sécurité, santé et environnement.

Au niveau de la gestion : les thèmes les plus demandés s'articulent autour des points suivants : Gestion du personnel, Gestion comptable, le Marketing, commerce et distribution, Planification

### 5.4.1. Cibles à former et profil des formateurs

: Les cibles :

:

- Les chefs d'entreprises
- La main d'œuvre familiale;
- La main d'œuvre permanente

#### Profil des formateurs

Les formateurs doivent avoir une bonne connaissance du secteur d'activité de l'agroalimentaire, des normes HSSE, s'exprimer correctement dans la langue locale et avoir un niveau BTS

### 5.4.1. Cartographie de la demande

Tableau 32 : Cartographie de la demande

	Louga		Saint-Louis		Matam		Total	
	effectif	%	effectif	%	effectif	%	effectif	%
Techniques de transformation	246	71%	837	78%	22	26%	1 105	73%
Technique d'hygiène, sécurité et environnement HSSE	134	39%	674	63%	42	49%	850	56%
Gestion et maintenance du matériel	56	16%	423	39%	10	12%	489	32%
Utilisation et maniement des machines, des outillages et équipement	121	35%	191	50%	28	33%	340	23%
Gestion et autres besoins de formation	397	131%	770		241		1 408	
TOTAL	959		3294		386		4639	

SOURCE EPAG Février 2013

#### Analyse comparative de la demande et de l'Offre

L'essentiel des activités agroalimentaire se déroulent dans un cadre informel nonobstant l'existence de quelques industries d'envergure s'activant dans le secteur à l'image de la CSS.

Le secteur de l'agroalimentaire n'a pas bénéficié d'une orientation politique claire reposant sur des textes juridiques mais aussi a souffert d'instabilité due à la dispersion des tutelles.

Cependant le secteur a connu des interventions diverses dont le soubassement était ancrée sur la promotion économique de la femme que celle du développement du secteur par exemple.

(Promotion de la consommation des céréales locales) c'est ainsi que toute une série de projets ont vu le jour pour accompagner les femmes dans le cadre de la transformation et de la consommation des produits issus de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Ces options ont permis de valoriser ces produits et de générer des revenus contribuant ainsi à une plus grande autonomie de la femme et à une participation accrue et responsable au développement du pays.

Les CRETF et les CETF ont été créés vers les années 1960 dans le but d'encadrer les femmes à développer des activités à travers l'économie familiale et sociale. L'orientation de ces centres n'avait pas pour objet l'insertion des femmes mais surtout développer de nouveaux comportements sociaux par rapport à la nutrition, l'hygiène et la santé, la puériculture .L'offre de formation dans ces centres n'étaient pas adaptée aux besoins des populations ni au développement du secteur.

La mise en œuvre de la réforme de l'ETFP née des assises tenues en 2001 a apporté des changements significatifs notamment en ce qui concerne l'offre de formation. On note ainsi :

○ **Au niveau des moyens humains et pédagogiques :**

L'adoption de l'Approche par compétence dans l'élaboration de nouveaux programmes mieux adaptés aux besoins du marché

Le développement de programmes en agroalimentaire mais insuffisant au regard des besoins,

Les ressources humaines qui n'ont pas bénéficié de formation spécifique en agroalimentaire,

○ **Au niveau de la compréhension de la demande et de la construction d'une offre adéquate**

L'offre de formation existante au niveau des CRETF et CETF pose un problème d'accessibilité au regard du niveau d'instruction très faible (69% niveau primaire et alphabétisé) des acteurs en comparaison au niveau minimum exigé d'accès aux programmes,

L'offre de formation développée dans les centres n'est pas adaptée à la diversité des besoins exprimés par les acteurs .en conséquence le développement d'autres modalités de formation s'avère nécessaire.

**Des limites d'ordre général**

- L'absence de lisibilité du secteur due à l'inexistence de cadre de référence institutionnelle (lettre de politique sectorielle)
- Absence de textes administratifs et juridiques
- Dispersion du secteur dans différents ministères

**Un exemple d'offre de formation diversifiée : le Cas de la France**

Les métiers de la recherche et du développement		
Métiers	Missions	Qualifications
Diététicien / Diététicienne	Spécialiste de la nutrition, dans l'agroalimentaire, il participe plus particulièrement à la formulation des nouveaux produits en fonction des consommateurs visés (enfants, personnes âgées, sportifs, etc.) et s'assure de leur conformité avec la législation sanitaire	bac + 2(BTS) Peuvent évoluer jusqu'à master pro ou recherche, à bac + 5. en génie biologique option diététique
Ingénieur en biotechnologie	L'ingénieur en biotechnologie utilise de façon industrielle les micro-organismes pour réaliser des transformations organiques	Un diplôme à bac + 2 en Biotechnologie Les formations universitaires (licences à bac + 3 puis masters à bac + 5) sont prisées

Ingénieur recherche et développement en agroalimentaire	L'ingénieur recherche et développement conçoit de nouveaux produits, conditionnements et emballages ou procédés, en étroite relation avec le service marketing, la production et les fournisseurs de matières premières. Sa mission débute par des recherches et s'achève avec la mise au point de la chaîne de production.	diplôme de niveau bac + 5 au minimum (diplôme d'ingénieur, éventuellement master).
Les métiers de la production et de la qualité		
Agent ou agente de maintenance en mécanique /	L'agent de maintenance en mécanique est chargé de maintenir les machines d'une entreprise en bon état de fonctionnement et d'anticiper les pannes. Il contrôle l'état et le réglage des matériels de production, vérifie l'usure ou la déformation des pièces, effectue des opérations de maintenance et intervient en cas de panne. Construction mécanique, agroalimentaire, chimie, électricité-électronique ou aéronautique	CAP conduite de systèmes industriels option fabrication-assemblage, CAP agent de maintenance des industries de matériaux. maintenance des équipements industriels, automatisés
Conducteur ou conductrice de ligne de production agroalimentaire	Le conducteur de ligne de production agroalimentaire, ou opérateur de ligne, veille au bon fonctionnement des différentes étapes de fabrication de produits alimentaires	Le CAPA industries agroalimentaires (3 spécialités) et le CAP conduite des systèmes industriels option agroalimentaire.
Conducteur ou conductrice d'installations automatisées	Le conducteur d'installations automatisées supervise le fonctionnement d'une ligne de production composée de plusieurs machines automatisées. Il programme la ou les machines en fonction du cahier des charges, puis contrôle la qualité de la production.	Le bac pro pilotage de systèmes de production automatisée, accessible en 3 ans après la 3e ou en 2 ans après un CAP conduite de systèmes industriels, est le plus adapté. Le bac pro bio-industries de transformation et le bac pro industries de procédés, accessibles en 3 ans après la 3e, vous conduisent également à ce métier
Opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires	L'opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires participe à la fabrication de produits élaborés. Il est également chargé de l'entretien des machines et des ustensiles de cuisine.	Le CAPA industries agroalimentaires les CAP boucher ; boulanger ; charcutier-traiteur ; chocolatier confiseur ; pâtissier ; ou poissonnier, le CAP du secteur. Le bac pro mène à des postes d'encadrement d'une ligne de production.
Qualiticien / Qualiticienne	Le responsable qualité, ou qualiticien, intervient pour optimiser la qualité des produits ou des services d'une entreprise industrielle ou tertiaire.	BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries, un DUT qualité, logistique industrielle et organisation
Technicien en automatismes / Technicienne en automatismes	Le technicien en automatismes, ou automaticien, est un expert en machines-outils, robots et automates utilisés dans l'industrie.	diplôme de niveau bac + 2 licences professionnelles
Les métiers du commerce et de la vente		
Acheteur / Acheteuse	L'acheteur recherche et achète des matières premières et des produits qui serviront à fabriquer les biens commercialisés par son entreprise (industrie) ou qui seront distribués dans	A bac + 3, vous pouvez débiter comme assistant acheteur. Les licences professionnelles sont accessibles, en 1 an, après un bac + 2 (BTS ou DUT notamment) en

	l'ensemble des succursales de sa société (grande distribution). Il peut également acheter des services. rayon.	commerce et en gestion. On peut citer la licence pro spécialité technico-commercial en produits industriels (IUT d'Evry) et spécialité achats et logistique (Paris Est Marne-la-Vallée).
Technico-commercial ou Technico commerciale en agroalimentaire	Le technico-commercial en industrie agroalimentaire intervient dès que la vente nécessite des compétences techniques particulières, pour mettre en parfaite adéquation les besoins spécifiques des clients et les particularités du produit proposé.	Plusieurs diplômes de niveau bac + 2 sont particulièrement appréciés des employeurs : BTSA technico-commercial spécialité « produits alimentaires et boissons » ou « vins et spiritueux » ; BTS management des unités commerciales ; BTS négociation et relation client ; DUT techniques de commercialisation
<b>Les métiers de l'organisation</b>		
Logisticien / Logisticienne	Le logisticien orchestre le transport de marchandises. Il est au cœur de toutes les opérations nécessaires à l'arrivée d'un produit en rayon ou à l'approvisionnement des industries en matières premières pour la production. Son objectif	Le BTS transport et prestations logistiques et le DUT gestion logistique et transport sont les diplômes de base pour accéder à la profession. Ils se préparent en 2 ans et
Responsable d'ordonnancement	Le responsable d'ordonnancement est un spécialiste de la coordination et de la prévision. Il travaille majoritairement dans l'industrie et prend en charge la planification de la production.	Si les entreprises recrutent les jeunes diplômés à partir de bac + 2, vous n'obtiendrez un poste de responsable qu'après plusieurs années d'expérience. A bac + 3, les universités délivrent des licences professionnelles adaptées à ce type de fonction

### Les métiers de l'agroalimentaire et les qualifications requises

L'agroalimentaire recrute à tous les niveaux, mais les entreprises recherchent essentiellement des formations supérieures : du bac + 2 (technicien) au bac + 5 (ingénieur). Alors que certains diplômes donnent accès à plusieurs postes, d'autres sont spécifiques à un métier, voire à une famille de produits (viande, produits laitiers, etc.).

Domaines : Agriculture -Agroalimentaire, Commerce - Immobilier, Industries

L'agroalimentaire est un secteur qui recrute dans beaucoup de domaines: tous les niveaux de formation sont recherchés et les plus motivés peuvent évoluer très rapidement.

La répartition des métiers dans les filières de l'agroalimentaire est la suivante :

- Les métiers de la recherche et du développement
- Les métiers de la production et de la qualité
- Les métiers du commerce et de la vente
- Les métiers de l'organisation

De cet exemple nous pouvons retenir :

- La définition de plusieurs filières ou sous filières au sein du secteur de l'agroalimentaire
- L'approche métier au niveau de chaque filière ;
- L'existence d'un schéma de formation cohérent de la base au niveau supérieur pour toutes les filières,
- L'existence de passerelle à plusieurs niveaux de formation ;
- La possibilité d'utiliser la VAE pour la reconnaissance des compétences des professionnelles de l'agroalimentaire ;

- La prise en compte des métiers de service de l'agroalimentaire dans le développement de l'offre de formation.

## V Recommandations

### Recommandations1: élargissement de l'offre de formation

Les programmes développés dans le secteur de l'agroalimentaire sont peu nombreux et peu diversifiés au regard du potentiel du développement du secteur. Cependant des initiatives sont développées à travers le territoire dans le sens de mettre en œuvre de nouveaux programmes, on peut citer le Centre sectoriel de formation professionnelle aux métiers de l'industrie agroalimentaire (CSFP-IAA) qui a bénéficié d'un appui de l'AFD et le centre de formation aux métiers de l'alimentation à l'ITA appuyé par la Banque Mondiale. Toutefois il convient de noter que l'essentiel de nouveaux programmes ont un caractère industriel.

Il est ressorti de la présente étude dans la ZCO, principalement le secteur de l'agroalimentaire a une dominante artisanale qui est caractérisée par le faible niveau d'instruction d'une grande partie des acteurs qui ont exprimé vivement le souhait d'être formé et renforcé dans leur métier pour le développement de leur activité.

D'où l'urgence de développer des programmes de renforcement qui sont des formations de courte durée en vue de leur doter des compétences qui est la préoccupation majeure.

A cet effet, en plus des centres créés, il urge d'intégrer dans les dispositifs de nouvelles modalités d'offre de formation à l'image du projet d'unité mobile de formation qui sera un levier stratégique dans la réponse rapide et adaptée à l'expression des besoins

### Recommandations 2 : articulation artisanat de production et l'agroalimentaire

La dépendance vitale du secteur de l'agroalimentaire par rapport à l'agriculture, l'élevage et la pêche n'occulte pas une autre forme surtout par rapport à la situation dans la ZCO. Il s'agit du secteur de l'artisanat notamment le domaine de l'artisanat de production.

En effet, les acteurs de l'agroalimentaire utilisent une masse importante de matériel de fabrication artisanale allant des décortiqueuses, des moulins jusqu'aux tamis en passant par les presseurs.

Il urge de développer une synergie entre ces deux secteurs dans l'optique de les articuler à travers une plateforme de recherche action.

Cette articulation permettra de provoquer un effet « boule de neige » l'un sur l'autre car elle va provoquer l'amélioration du matériel déjà en production mais facilitera aussi le développement de nouveaux matériels et équipements. Par conséquent, cette articulation va influencer sur la productivité des entreprises de l'agroalimentaire et leur permettre de générer davantage de ressources.

## Les offres de formation à développer dans la ZCO

Les résultats de cette étude montrent la pertinence de développer des programmes de formations :

Au niveau de la région de Saint-Louis

L'élargissement de l'accès avec l'introduction de nouvelles filières dans les métiers de l'agroalimentaire dans les CRETF, les CETF et les CDFP de la zone: au niveau de cette région dans l'axe Saint Louis – Podor, les formations doivent être continues car, les cibles sont des personnes déjà en activité :

- Technique de transformation de riz
- Meunier
- Machiniste

Au niveau de la région de Louga plus précisément dans la zone de Dahra, des formations au niveau de la transformation du lait avec un centre multisectoriel qui polarisera Louga et Lingère

## Conclusion

Les études qualitatives et quantitatives montrent que le secteur agroalimentaire a un très fort potentiel de développement et peut devenir un grand secteur pourvoyeur d'emplois et de création de richesse. Il est reconnu pour l'importance de ses effets sur le développement d'autres secteurs (Agriculture,

élevage, pêche, artisanat de production...), mais reste confronté à un manque d'organisation et de ressources humaines spécialisées, d'insuffisance et d'adaptation d'offres de formation.

L'offre de formation existante ne répond pas suffisamment aux besoins tant du point de vue qualitatifs que quantitatif des entreprises.

Le plus souvent les entreprises recrutent un personnel qu'elles forment elles mêmes à cause du coût élevé de la prise en charge du personnel qualifié.

Aussi, en référence aux besoins de formation identifiés qui sont d'ordre technique liés à la production, à la gestion de l'entreprise et du renforcement dans les compétences instrumentales (alphabétisation), convient –il de privilégier la formation modulaire qui est la modalité la plus appropriée.

Le dispositif existant que sont les CRET et CETF et toutes les structures répondant aux caractéristiques de la modalité peuvent servir de cadre de formation dans les domaines des techniques de réalisation de la production et techniques d'hygiène, de sécurité et d'environnement HSSE.

Quant aux techniques d'utilisation et du maniement des machines, des outillages et équipements la gestion et la maintenance des machines peuvent se dérouler dans les localités de production mais aussi au sein des CFP ET CRFP et lycée technique de la ZCO.

Les besoins en formations dans le domaine de la gestion et l'alphabétisation qui sont des compétences transversales le cadre approprié est la localité d'exercice du métier.

## Annexes

### Présentation des Métiers identifiés/filières

#### Fiche 1 : AGENT DE CONDITIONNEMENT

Dénomination	Agent de conditionnement Autres dénominations : Opérateur de conditionnement
Mission	Réalise les opérations techniques d'emballage et de conditionnement des produits issus de l'agriculture ou de l'industrie agroalimentaire, selon des critères de qualité définis pour l'expédition et la vente.
Activités	L'agent veille à l'alimentation de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, trie les produits et les prépare :  Approvisionne la ligne ou la chaîne de conditionnement à partir des produits sélectionnés préalablement selon les critères définis et écarte ceux de qualité non satisfaisante. Met en forme (coupe, lavage ...) directement ou avec une machine spécifique dont il surveille le bon fonctionnement.  Il procède à l'emballage des produits Installe l'emballage (barquette, plateau ou filet) sur la machine à conditionner et contrôle le positionnement automatique ou étale manuellement les produits ; NB : l'agent peut également intervenir comme peseur ou agréateur : Comme peseur, il reçoit et pèse chaque palette de produits et saisie informatiquement les données ; Comme agréateur, il identifie les produits par producteur pour la traçabilité et effectue leur classement selon les cahiers de charges à respecter.
Conditions d'exercice (milieu)	Il travaille dans : Une exploitation agricole, une organisation de producteurs, une entreprise agroalimentaire ou un entrepôt de produits agro alimentaires. Les exigences de son travail peuvent l'exposer à de basses températures
Compétences et qualités	L'agent de conditionnement connaît les objectifs de qualité des produits ainsi que le sens de sa fonction dans la chaîne de fabrication. Apte à maintenir une attention constante, il montre aussi des capacités d'écoute et intègre les consignes. Doté d'une bonne habileté manuelle, il fait preuve de rapidité et de dynamisme. Il sait s'adapter, se rendre disponible et dispose également d'une bonne endurance physique face à un rythme d'activité soutenu en saison.

Formation et exigences réglementaires	CAP industrie agroalimentaire Formation interne à l'entreprise.
Perspectives d'évolution	Responsable de ligne ou chef d'équipe
Caractéristiques de personnes employées	Le besoin est rencontré au sein des entreprises de l'agro business dans la vallée. Dans la filière horticole, la main d'œuvre féminine est largement utilisée et la formation en entreprise comme priorité face à l'absence d'offre de formation.
Contexte technologique	Contexte évolutif avec du nouveau matériel à l'image des engins agricole : machine à conditionner, robot d'épluchage, ordinateur, bascule (balance) etc.

Dénomination	Appellations : Technicien de maintenance en Electrotechnique Electricien d'équipements industriel (maintenance) Agent technique de maintenance Technicien industriel
Mission	Il assure la maintenance des machines. Précède à la maintenance préventive et corrective de tout ou partie d'élément ou ensemble électrique (armoires électriques, compteurs) électromécaniques (réparation de bobines, moteurs), parfois électroniques. Intervient à partir des plans et des schémas électriques sur des équipements, installations et matériels, en appliquant des règles de sécurité. Peut intervenir ou être associé à d'autres activités (réalisations de travaux neufs)
Activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Localise et diagnostique la panne ou l'anomalie, d'origine électrique, électromécanique et électronique.</li> <li>▪ Procède à l'entretien courant (vidanges, graissages, purges, contrôles...) machines ou autres matériels</li> <li>▪ Remet en état, par échange ou par réparation de pièces, les organes, équipements ou éléments défectueux</li> <li>▪ Effectue les réglages, mises au point, essais ; Rend compte oralement ou par écrit de l'intervention</li> </ul>
Conditions d'exercice (milieu)	Le métier s'exerce dans une unité de production. Il peut s'exercer à l'intérieur comme à l'extérieur avec des horaires réguliers. Les conditions d'intervention imposent le strict respect des règles de sécurité.
Compétences et qualités	<p>Connaître les bases d'une ou des technologies connexes (automatisme, électronique, informatique industrielle, pneumatique, hydraulique, soudage électrique)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avoir des aptitudes de technicien de maintenance Se conformer avec rigueur aux normes de sécurité</li> <li>▪ Suivre des processus logiques et méthodologiques.</li> <li>▪ Repérer les dysfonctionnements par analyse logique des données et déduire des solutions</li> <li>▪ S'adapter aux technologies et matériels nouveaux</li> </ul>
Formation et exigences réglementaires	Cet emploi/métier est accessible à partir des niveaux CAP/ BEP, BT ou BTS, dans les options réparation, entretien, maintenance d'équipements électriques ou électroniques. Des actions de formation d'adaptation à l'emploi peuvent être proposées par l'entreprise
Perspectives d'évolution	Technicien de maintenance
Caractéristiques de personnes employées	L'emploi s'exerce dans une unité de production, atelier, à l'extérieur dans une industrie agroalimentaire

Contexte technologique	
------------------------	--

## Fiche 2 : ELECTRONICIEN

## FICHE 4: TRANSFORMATEUR CEREALES

Dénomination	transformateur/TRICE céréales Responsable ligne produits céréales Conducteur de machines de transformation de céréales
Mission	s'approvisionne en matières premières (mil, maïs, sorgho, niébé, etc.). les prépare et les transforme en farine, semoule, en brisures ou en couscous et granulés.
Activités	traitement et transformation des céréales conduire et entretien élémentaire des machines de traitement et de transformation des céréales
Conditions d'exercice (milieu)	Le métier s'exerce principalement dans un atelier de transformation de céréales. L'activité peut nécessiter des déplacements dans les centres de production et de distribution de céréales. Les horaires sont réguliers. Des surcharges de travail peuvent être observées pendant les grandes commandes
Compétences et qualités	Connaissances en transformation alimentaire des céréales, Connaissances des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Bonne connaissance des machines de transformation alimentaire (moulins, décortiqueuse, graduateurs, etc.) des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; disposer d'une bonne connaissance des technologies alimentaires ; Travail en équipe
Formation et exigences réglementaires	métier est accessible à partir d'une formation spécifique dans la transformation des céréales, d'un Bac technologique ou professionnel, BTS ou DUT en industrie alimentaire. Des notions de gestion et de comptabilité élémentaires sont cependant nécessaires
Perspectives d'évolution	
Caractéristiques de personnes employées	
Contexte technologique	

## Fiche 4 : QUALITICIEN

Dénomination	Qualiticien Agent de qualité Chef qualité
Mission	Assure la qualité des produits fabriqués. Veille au respect des normes et règles de sécurité alimentaire. Conçoit, met en œuvre et assure le suivi d'un système d'assurance qualité dans la structure.
Activités	Réaliser et mettre en œuvre un système d'assurance qualité
Conditions d'exercice (milieu)	L'activité s'exerce dans une unité de production alimentaire. L'activité nécessite un travail d'équipe. Elle nécessite de se conformer aux normes en vigueur et aux règles de sécurité d'hygiène en vigueur. Les horaires sont fixes et réguliers
Compétences et qualités	Connaissances en système de management qualité Avoir une veille sur les nouvelles normes de qualité Aptitudes à travailler en équipe Management
Formation et exigences réglementaires	Le métier est accessible avec une formation de niveau 3, technicien, minimum Bac +3
Perspectives d'évolution	Le responsable qualité peut accéder à la fonction de directeur qualité et superviser des équipes de plus en plus importantes.
Caractéristiques de personnes employées	

Contexte technologique	
------------------------	--

La qualité représente une préoccupation grandissante dans les entreprises, ce qui laisse prévoir des créations de postes dans ce domaine. Des recrutements devraient se développer pour faire face aux nombreux départs à la retraite prévus dans les années à venir. Néanmoins, les qualifiants sont surtout embauchés dans les grandes entreprises.

#### Fiche 5 : TRANSFORMATEUR/TRICE DE LAIT

Dénomination	Transformateur/trice de lait
Mission	S'approvisionne en lait frais ou en poudre et le transforme en lait caillé, en yaourt ou autre produit
Activités	traitement et transformation du lait ; conduire et entretien élémentaire des machines de traitement et de transformation de lait
Conditions d'exercice (milieu)	métier s'exerce dans une unité de transformation de produits laitiers. L'activité peut nécessiter des déplacements dans les centres de production et de distribution de lait. Les horaires sont réguliers. Des surcharges de travail peuvent être observées pendant les grandes commandes. Les postures de travail peuvent debout et assis à la fois
Compétences et qualités	savoir conduire et faire la maintenance élémentaire des machines de transformation du lait ; Contrôle de la qualité du Travail en équipe Respect des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; Disposer d'une bonne connaissance des technologies alimentaires (sous-secteur lait)
Formation et exigences réglementaires	métier est accessible à partir d'une formation de niveau 5, CAP en industrie de transformation laitière. Des notions de gestion et de comptabilité élémentaires sont cependant nécessaires.
Perspectives d'évolution	
Caractéristiques de personnes employées	Unités de transformation du lait et des les industries laitières
Contexte technologique	

## FICHE 6 : MACHINISTE

Dénomination	Autre dénomination : conducteur de machine
Mission	l'emploi consiste à préparer le démarrage des machines, suivre leur fonctionnement, procéder à des réglages, déceler les défaillances, y pallier ou faire appel à leur réparation au besoin en vue d'assurer la production.
Activités	Savoir lire et faire des rapports Surveiller la chaîne de production Remédier aux anomalies Prendre connaissance du rapport de marche au début du poste Rédiger le rapport de marche en fin de poste
Conditions d'exercice (milieu)	Le métier s'exerce au sein d'un établissement agro industriel ou d'une unité de production (brasserie, laiterie, conserverie, salin, etc.). L'activité peut varier selon le type et la taille de la structure. Elle implique une synergie d'actions basée sur un modèle de graphiques homme/machine. Elle impose des horaires décalés de jour (avec ou sans coupure) avec un rythme journalier soumis à des pics d'activité. Le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuel est exigé. Elle implique une bonne condition physique avec une station debout prolongée et une exposition à la chaleur et parfois au froid avec des déplacements fréquents.
Compétences et qualités	connaissances des produits et des machines capacité de discernement des anomalies savoir les normes de production concentration et sens de l'organisation méthodologie savoir travailler en équipe ; Respect des consignes d'hygiène et de sécurité
Formation et exigences réglementaires	L'emploi/métier est accessible à partir d'une formation sur le tas (généralement) ou par le biais de compagnonnage. Il peut s'acquérir par une formation de niveau CAP/BEP/BT ou équivalent.
Perspectives d'évolution	Chef d'équipe
Caractéristiques de personnes employées	établissement agro industriel unité de production : brasserie, laiterie, conserverie, ...
Contexte technologique	Avec l'évolution de la technologie, l'électromécanicien intervient sur toutes les machines qui comportent des éléments électriques et mécaniques : compresseurs, robots industriels, moteurs électriques ... Un métier de terrain

## FICHE 7 : TRANSFORMATION DES FRUITS ET LEGUMES

Dénomination	Autre dénomination
Mission	Approvisionne en matières premières (fruits et légumes). Prépare ces matières (tri, épluche, trempe, laver, etc.), les transforme en produits finis (jus, marmelades, confitures, sirop, produits séchés, râpés, etc.).
Activités	
Conditions d'exercice (milieu)	L'emploi/métier s'exerce principalement dans un atelier de production de fruits et légumes. L'activité peut ne nécessiter des déplacements dans les centres de production et de distribution de matières premières. Les horaires sont réguliers. des surcharges de travail peuvent être observées pendant les grandes commandes.

Compétences et qualités	savoir distinguer les parfums qui vont avec, Savoir faire des recettes et des dosages L'emploi/métier requiert d'être capable de : respect des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; Disposer d'une bonne connaissance des technologies alimentaires Travail en équipe
Formation et exigences réglementaires	Cet emploi/métier est accessible à partir d'une formation spécifique dans la transformation des fruits et légumes, d'un Bac technologique ou professionnel, BTS ou DUT en industrie alimentaire. Des notions de gestion et de comptabilité élémentaires sont cependant nécessaires.
Perspectives d'évolution	.
Caractéristiques de personnes employées	Atelier de transformation alimentaire
Contexte technologique	

### FICHE 8 : RESPONSABLE DE PRODUCTION

Dénomination	
Mission	Il/elle conseille et assiste la direction de l'entreprise pour l'évaluation des risques et la définition de la politique de sécurité, d'hygiène, et de respect de l'environnement. Il/Elle veille à réduire l'impact de l'activité industrielle sur l'environnement, les nuisances...
Activités	Prévenir les risques industriels, faire respecter les conditions d'hygiène et de travail <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la mise en place de la sécurité (des salariés, des installations industrielles et des produits)</li> <li>• Effectuer des audits d'application des process liés aux réglementations et certifications</li> <li>• Etablir des programmes de prévention pour réduire incidents, accidents du travail et maladies professionnelles)</li> <li>• Sensibiliser et former les salariés à la démarche HSE et à la prévention des risques</li> <li>• Animer et diriger une équipe ou coordonner des personnes d'équipes différente</li> </ul>
Conditions d'exercice (milieu)	.
Compétences et qualités	Maîtrise de la réglementation et de la législation en matière de sécurité et environnement <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne connaissance de l'activité de l'entreprise, des process et technologies associés</li> <li>• Capacité d'analyse et de synthèse</li> <li>• Sens de l'initiative, force de proposition</li> <li>• Vigilance et réactivité, capacité d'adaptation</li> <li>• Sens du contact, communication, pédagogie</li> </ul>
Formation et exigences réglementaires	Ce métier est accessible à partir de Bac+2 via un BTS hygiène, propreté, environnement, un DUT hygiène, sécurité, environnement ou un DUT métrologie, contrôle, qualité avec expérience. A Bac + 5, la formation initiale peut se compléter en école d'ingénieur ou par un Master pro des domaines de l'environnement, de l'économie et du développement durable, de la gestion et du traitement des déchets. Le CQPM Coordonnateur Q, S, E (Qualité, Sécurité, Environnement) permet d'accéder à ce métier par la formation continue ou la VAE.
Perspectives d'évolution	Directeur de production
Caractéristiques de personnes employées	
Contexte technologique	

--	--

## Liste des structures et personnes rencontrées

structures	Activités	Personnes rencontrées	Localités	Contacts
<b>Région de Dakar</b>				
Institut de Technologie Alimentaire (ITA)		Serigne Ndiaga Cissé	Dakar	775197827/ 338590651
Direction de l'entrepreneuriat féminin		Serigne Moussa DIOP	Dakar	776403956 706404307
La Maison du consommé sénégalais	transformation	Mme Diagne Aissatou Dème	Dakar	338429417 776395281
Direction de l'Industrie		Mamadou Dabo	Dakar	338220420/77 6445214
Enda Graf		Fatou Ndoye		
<b>REGION DE ST LOUIS : commune de st louis et commune de MPAL</b>				
GIE Manchaala	Transformation fruits et légumes et céréales	Adja Fatou Ndiaye	St Louis, Dioloffène	77 616 20 80
GIE Soukhali DJiguène	Transformation fruits et légumes	Dieumb CISSE	Saint-Louis Commune	77 514 29 71
GIE Soukhéli Léona	Transformation céréale locale (mil, maïs, riz)	Mélou SOW	St Louis Commune	77 634 53 52
Fédération des Groupements et Association des Femmes Productrices de La Région de Saint Louis FEPRODES	Transformation des produits agricoles, production de riz et de maïs	Mme Cissé	St Louis Commune	33-961-55-17
GIE BOK KHALATT NDER DE MPAL	Transformation céréales ET LAIT	Ndèye Aby TOURE	Quartier Nder, au centre Féminin de Mpal	77 550 21 27
GIE Djolof Agro-alimentaire	Transformation céréales locales, embouche, viande séchée	Mme Dème Fatimata Sall	Dahra	774255152
<b>REGION DE LOUGA</b>				
GIE Ndémène siweul	Agriculture, élevage, transformation des produits agricoles	Fatimata DJIBA	Dahra (Ndémène Siweul)	771822351/ 765917604
GIE Bokk Diom And Liguéy	trituration de l'arachide (huile seggal),	Maty Kane	Dahra (Ndémène Siweul)	764843497
CIPAM/ADID (Association pour le Développement Intégré ET Durable)	Transformation des produits laitiers	Thierno Oury SOW	Dahra :	775361158
Fromagerie du Ferlo	Transformation des produits laitiers	Diédhiou	Dahra	775429733
FPAJ (Fedde Bamtooré Aynambé Djolof)	Transformation des produits laitiers	Yoro Sow	Linguère	776580507/33 9681203
FEDDANDE DJOLOFF	Transformation des produits laitiers	Soulèye BA	Linguère	775485618
Dirfel : Directoire des femmes éleveurs	transformation des produits de l'élevage	Penda KA	Potou CR de Léona	76 663 71 18
Union des groupements féminins de la maison familiale	élevage, commerce, agriculture, transformation fruits et légumes	Mariama BA	LOUGA Potou CR de Léona	76 348 91 71
GIE Yacine Boubou de Kébémér	transformation fruits et légumes	Fatou DIEYE,	Kébémér	77 629 77 02

Union des Associations Féminines de Kandéla (UAFK)	transformation, maraichage, élevage	Khady LEYE	Louga Arrondissement de Sagata, CR de Thiolo Fall, village de Kandéla	77 527 18 47
GIE Entente de Guéoul	teinture, couture et transformation fruits et légumes	Abibatou BA	Guéoul	33 969 73 80
GIE Mame Diarra	transformation fruits et légumes, Transformation céréales locales, restauration	Arame Gaye	Louga	766686279
GIE Zeina production Internationale	Agriculture ; Transformation céréales locales, Elevage	Bada SYLLA	Louga	77214 29 46
Union Nationale des Femmes Coopératrices de Louga	Transformation céréales locales, savonnerie, trituration de l'arachide (huile seggal), transformation fruits et légumes	Soda DIOP Présidente	Louga	777273887

### Liste des Documents Consultés

Rapport sur l'étude sectorielle réalisée

Rapport sur l'étude préliminaire des secteurs de l'agriculture et l'élevage réalisée par le cabinet FRADEV-AFRIQUE

Le document sur la Stratégie Nationale de Développement Economique et sociale Document de Politique Economique et Sociale 2012-2015

Situation Economique des trois régions de la ZCO (2009

Rapport définitive sur l'Education qualifiante des jeunes et des adultes (EQJA) Etude sur les formations des femmes dans le domaine de **l'agroalimentaire**

les créneaux porteurs dans les trois régions les potentialités économiques de la région de Louga, Saint-Louis et Matam) Direction de l'industrie

Rapport sur Comment développer les métiers agroalimentaires en Afrique subsaharienne ? »

Étude de cas Sénégal Amadou Dione-Concept Septembre 2012