

## Intitulé du projet : MIKAMO - Projet de mise en place d'une plateforme de transformation des produits locaux adaptés à la consommation des ménages ruraux et urbains

Lieu(x) de l'action	Coût de l'action	Rôle dans l'action	PTF - Partenaires techniques et financiers	Dates
Burkina Faso	60 000 €	Coordination	RPBHC - Réseau des Productrices de Beurre de karité des Hauts Bassins et Cascades, FDF - Fondation de France, CFSI, CNABio - Conseil National de l'Agriculture Biologique, Afrik'Nature	décembre 2020 - novembre 2023

### Objectifs et résultats de l'action

#### Objectifs principaux

Accroître durablement la part de consommation locale des produits locaux tout en améliorant la qualité des produits pour un meilleur accès aux marchés

#### Objectifs spécifiques

**OS1.** Créer des emplois décents pour les jeunes et les femmes

**OS2.** Apporter une valeur ajoutée aux produits locaux

**OS3.** Apporter durablement des solutions innovantes dans la production, la transformation, et la commercialisation des produits locaux à travers des pratiques agro écologiques respectueuses de l'environnement

#### Bénéficiaires

Les cibles prioritaires identifiées pour bénéficier de ce projet sont les membres des groupements transformateurs de beurre de karité qui sont principalement des femmes (1800) et les jeunes (1200) qui seront particulièrement impliqués dans le volet commercialisation.

#### Résultats

**R1.** 33 emplois sont créés

**R2.** Le renforcement des capacités de production de trois unités vertes de production de beurre pour atteindre 200 tonnes soit 50% de progression

**R3.** Le renforcement des capacités de 150 producteurs et 3000 productrices sur différentes thématiques modernes du développement local

**R4.** 3 certification des produits aux normes SPG et NBF

**R5.** Augmentation de 50% d'utilisation des emballages biodégradables

**R6.** 3 contrats de vente avec des consommateurs locaux

#### Activités

**A1.** Doter les trois (3) unités d'équipement et transformation et de conditionnement moderne en inox (concasseur, baratte, moulins)

**A2.** Former les femmes formatrices sur l'utilisation des équipements

**A3.** Former les femmes sur les techniques de productions de beurre, d'hygiène, de santé et de sécurité

**A4.** Mettre en place des unités de traitement de miel et du Moringa conformément à la demande des consommateurs locaux

**A5.** Former l'équipe sur les bonnes pratiques d'hygiène, de conditionnement et d'emballage du miel

**A6.** Doter les apiculteurs en matériel / équipement de production du miel

**A7.** Former les femmes sur les techniques de production et gestion des plants de moringa

**A8.** Mettre en place une semi-unité de transformation et conditionnement du moringa en différents gammes de produits (thé, jus, gélule, sirop)

**A9.** Certifier les unités de transformation aux normes SPG et NBF de leurs produits

**A10.** Former 10 jeunes dénommés « Force de vente » spécialisé pour la promotion des produits locaux transformés

**A11.** Mettre en place des outils de promotion (en français et en Dioula) tels que des affiches, dépliants, pour appuyer les actions de la force de vente

**A12.** Initier un marché mensuel pour la vente des produits à prix promotionnel