

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