

RAPPORT

Synthèse des activités du projet VAFAS-EJF

PROJET : « VAFAS-EJF »

Durée de mise en œuvre : 18 Mois

Zone d'intervention : Province de la kossi (Boucle du Mouhoun)

Actions :

- ✓ Elaboration de référentiels de formation pour l'obtention de CQB/Boulangerie et FMQ/construction de fours ;
- ✓ Formation de jeunes et de femmes en transformation agroalimentaire (boulangerie à base de céréales locales, sésame), et de jeunes en construction de fours ;
- ✓ Accompagnement à l'obtention du CQB ;
- ✓ Accompagnement à l'entrepreneuriat en milieu rural

Présentation du projet

Le projet de Valeur Ajoutée sur les Filières Agricoles Stratégiques comme appui d'accélérateur à l'Employabilité des Jeunes et des Femmes (VAFAS-EJF) avait comme objectif principal d'accroître l'employabilité des jeunes et des femmes défavorisés à travers le développement de leurs compétences dans la création de valeur ajoutée sur les filières agricoles stratégiques.

Plus spécifiquement, il s'agissait de :

- ✓ Renforcer les capacités des jeunes et des femmes en transformation de produits agricoles (Boulangerie : sésame et céréales locales) ;
- ✓ Doter aux jeunes maçons des compétences nécessaires en conception et construction de fours à consommation énergétique réduite dédiés à la transformation des produits agricoles ;
- ✓ Accompagner les jeunes et les femmes formés à la création de leurs micro-entreprises.

Logique d'intervention

Les activités du projet s'articulaient autour de la transformation des produits agricoles locaux avec des moyens locaux accessibles en zone rurale. Le concept a consisté donc à former des maçons sur une technique de construction d'un four à consommation énergétique réduite, à base de matériaux locaux dans un premier temps. En second lieux, il s'agissait de former des jeunes et des femmes en boulangerie à base de céréales locales (Maïs, mil, sorgho, fonio). L'idée est que les boulangers puissent se faire construire le type de four à consommation énergétique réduite par les maçons formés qui auront les compétences techniques nécessaires sur place dans les différentes localités.

L'intervention du projet a consisté premièrement à réaliser les formations techniques (transformation agroalimentaire et maçonnerie) et une formation en entrepreneuriat, et ensuite à accompagner les apprenant à effectuer l'examen d'obtention du CQB (Certificat de qualification de Base). Un consortium composé de trois ONG était chargé de mettre en œuvre les activités. Il s'agit de : Positive Planet (volet entrepreneuriat), Lycée Professionnel Nazi Boni (Volet transformation agroalimentaire), et NITIDAE (Coordination, et formation des maçons sur la construction des fours).

Il était également prévu du coaching, conseil et tutorat post-formation technique et post-crédation de micro entreprises et mise en relation avec une institution de microfinance partenaire Laafi Sira Kwieogo (LSK).

Le projet a intervenu dans quatre communes de la province de la Kossi : Bomborokuy, Barani, Djibasso et Madouba. Ces communes situées à la frontière du Burkina avec le Mali font partie de la zone d'insécurité et voient leur population se déplacer ou se faire enrôler.

Résultats

Résultat (R1) - Des jeunes et des femmes qualifiés sur les métiers transformation de produits agricoles

Pour atteindre ce résultat, il était prévu de former 40 jeunes et 40 femmes, respectivement en boulangerie et en transformation de sésame, dont 20 jeunes et 16 femmes seront accompagnés à l'obtention de leur CQB en transformation de produits agricoles.

Deux sessions de formation des jeunes en boulangerie ont déjà eu lieu, et 27 boulangers (dont 03 femmes) ont bénéficié de ces formations. 19 d'entre eux (dont deux femmes) ont pris part

à l'examen, et ont pu obtenir leur CQB. Quant au métier de transformatrice de sésame, la session, la session initialement programmée en Mars n'a pas pu se tenir pour cause de COVID 19.

Résultat (R2) - Des artisans sont qualifiés pour concevoir et construire des fours à consommation énergétique réduite

Il était prévu, pour l'atteinte de ce résultat, la formation de 20 artisans sur la conception et la construction de fours, dont 12 d'entre eux seront accompagnés à l'obtention du CQB. Au total, 19 jeunes ont pu bénéficier de cette formation, 17 d'entre eux ont pu participer à l'examen et obtenu leur CQB.

Résultat (R3) - Des micros-entreprises sont créées avec des emplois fonctionnels

Pour atteindre ce résultat, il était prévu le coaching et l'accompagnement de 50 bénéficiaires à la création ou la consolidation de leurs micros entreprises, et la facilitation de l'insertion professionnelle des 100 bénéficiaires à travers la formation qualifiante. Cette activité qui devrait être réalisée par le partenaire Positive Planet, n'a pas pu être réalisée pour cause de COVID 19.

Résultat intermédiaire 1 (Ri 1) - Des référentiels de formation sur la transformation agroalimentaire sont élaborés

Il a été élaboré et validé un référentiel CQB sur la boulangerie. Au-delà des activités de ce projet, ce référentiel sera mis à la disposition du ministère de la formation professionnelle et pourra servir à toutes les structures et centres de formation désirant former des apprenant en vue de l'obtention du CQB.

Résultat intermédiaire 2 (Ri 2) - Un référentiel de formation sur la conception et construction de fours disponibles

Initialement prévu en CQB, il a été décidé en atelier que ce métier ne nécessite pas un CQB, mais plutôt un FMQ car étant une branche de la maçonnerie. Un référentiel FMQ a donc été élaboré et utilisé pour la formation.

<p>Nombre bénéficiaires touchés : Maçonnerie= 19 formés dont 17 ont obtenu leur CQB Boulangerie : 27 formés dont 19 ont obtenu leur CQB</p>	<p>Caractéristiques bénéficiaires touchés : Jeunes et femmes des quatre communes ayant la motivation pour se faire former et exercer un métier</p>
--	--

PRINCIPAUX RESULTATS ATTEINTS
<p>Résultats atteints :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboration de deux référentiels métier ; - Formations techniques réalisées en construction de fours et en boulangerie à base de céréales locales ; - Examen CQB/Boulangerie et CQB/Maçonnerie réalisé ; - 27 boulangers et 17 maçons formés ; 36 diplômés en CQB
DIFFICULTES RENCONTREES/ LEÇONS TIREES / PERSPECTIVES
<p>Difficultés rencontrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La situation sécuritaire dans la zone d'intervention s'est fortement dégradée, ce qui a causé la relocalisation du lieu des formations à Dédougou, et cela a engendré la démotivation de certains bénéficiaires. • La survenue de l'épidémie de la COVID 19 a empêché la réalisation d'une bonne partie des activités <p>Leçons tirées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ce projet a relevé le défi de pouvoir outiller des jeunes en compétences nécessaires pour exercer un métier, avec des moyens financiers limités et dans un bref délai. Cela a été possible en grande partie parce que les bénéficiaires ont été retenus sur la base de leur motivation. Nous n'avons certes, pas pu atteindre le nombre de bénéficiaires prévu au départ, mais nous avons la satisfaction de voir que ceux qui ont tenu jusqu'au bout sont vraiment déterminés et beaucoup sont déjà actifs sur le marché.

<p>Nom Prénom : Sophie YAOGO</p> <p>Signature : </p>

Photos



Apprenants en pleine construction de four



Four construit lors de la formation ; apprenants satisfaits



Photo de famille avec les heureux récipiendaires du CQB/Maçonnerie



Boulangers en fin de formation



Enfournage lors de la formation. Les apprenants boulangers ont utilisé le four construit par les apprenants en maçonnerie



Candidats du CQB/Boulangerie en pleine action



Résultat de la production lors de l'examen : Pain (au sésame) de Fonio, sorgho, petit mil et maïs