



Business. Energy

Energie pour l'entrepreneuriat des petits producteurs de la chaîne de valeur lait au Sénégal

TDR recrutement consultant/formateur en transformation laitière

Novembre 2022

1. Contexte :

Le projet Business Energy est une contribution à la résilience des populations pour faire face aux défis de la lutte contre la pauvreté, des effets du changement climatique et de l'accès à l'énergie. Financé par la Coopération Allemande/GIZ à travers son programme Energie Verte pour les Citoyens (GBE), ce projet est mis en œuvre sur le terrain par Enda Energie en collaboration avec les acteurs locaux.

Le projet vise globalement à renforcer la résilience des petits producteurs de lait à travers l'entrepreneuriat et l'accès à l'énergie durable.

Il intervient spécifiquement dans les trois objectifs suivants :

- **OS1** : La Promotion de l'accès à l'énergie durable des ménages et pour la valorisation locale du lait ;
- **OS2** : La maîtrise de la production d'un lait de qualité et en quantité suffisante ;
- **OS3** : La mise en place un dispositif propice pour la mise en marché du lait.

Le département de Gossas, région de Fatick est, pour le moment, la principale zone d'intervention du projet en raison de sa forte disponibilité de lait, du bétail et de ses potentialités pastorales.

Le projet B. Energy, propose un modèle économique permettant d'intervenir dans tous les maillons de la chaîne de valeur lait, incluant ainsi, en amont, une approche entrepreneuriale basée sur le développement de marché.

Dans le cadre de sa mise en œuvre, un dispositif d'accès à l'énergie pour les usages productifs permettant de créer un centre d'affaire villageois (CAV) est mis en place. Un tel centre abritera plusieurs applications économiques y compris une laiterie où vont se dérouler la transformation et la commercialisation du lait local.

La laiterie sera gérée par un groupe d'entrepreneurs érigé en GIE et qui auront la charge d'effectuer les tâches relatives à la collecte, la transformation et la commercialisation du lait suivant leurs spécialités.

Dans les perspectives de professionnaliser ces entrepreneurs dans la production laitière conformément aux exigences du projet, le renforcement de capacité des cibles s'avère déterminant. C'est en ce sens qu'il est prévu de renforcer ces derniers sur la transformation laitière.

Ainsi, le présent TDR est élaboré pour le recrutement d'un formateur-consultant chargé de préparer et d'assurer la formation en transformation laitière du groupe bénéficiaire dans le département de Gossas en une session dans la période du **12 au 16 Décembre 2002**.

2. Objectifs de la formation

L'objectif global de la formation est de renforcer les capacités des groupements de jeunes et femmes (collecteurs, transformateurs et commerçantes) qui vont travailler dans la laiterie du CAV pour une bonne connaissance et une meilleure appréhension des bonnes méthodes de pratiques de collecte, de transformation, de conditionnement et de commercialisation du lait local.

De façon spécifique, il s'agira de former en une session un groupe de vingt-cinq (25) bénéficiaires sur :

- ✓ L'importance de la valorisation du lait local et les opportunités de création de revenus qui se trouvent dans la chaîne de valeur lait ;
- ✓ Les techniques de collecte et les normes d'hygiène et de la qualité du lait ;
- ✓ Les différentes techniques de test de qualité du lait ;
- ✓ Les différentes étapes de traitement et de transformation du lait en sous-produits laitiers (yaourt, fromage et lait-frais pasteurisé, lait caillé,)
- ✓ Les principales techniques et procédures de bonnes pratiques de conditionnement et de conservation des sous-produits laitiers ;
- ✓ Faire connaître l'identité du produit DEBBO¹ ;
- ✓ L'élaboration d'une fiche de procédure de transformation du lait pour chaque sous-produit laitier (avec des images illustratives) ;
- ✓ Rédiger un rapport sur le déroulement de la formation.

3. Résultats attendus :

Les résultats suivants sont attendus à la fin de la formation :

- ✓ Les participants connaissent l'importance de la valorisation du lait et les niches de créations de revenus qui se trouvent dans la chaîne de valeur lait ;
- ✓ Les bénéficiaires maîtrisent les techniques de collecte et connaissent les normes d'hygiène et de qualité sur toute la chaîne (collecte, réception, transformation, conditionnement et conservation) ;
- ✓ Les différentes techniques de test de qualité du lait sont maîtrisées ;

¹ Label de yaourt produit par les centres de collectes de la zone de Tatki/Podor dans le cadre du programme PROGRES-Lait de ENDA ENERGIE (plus d'infos www.progres-lait.org)

- ✓ Les bénéficiaires maîtrisent les techniques de transformation et de production pour chaque sous-produits-laitier ;
 - ✓ Une fiche de procédure de transformation du lait pour chaque sous-produit laitier est élaborée et validée ;
 - ✓ Les techniques et procédures de conditionnement et de conservation du lait sont maîtrisées ;
 - ✓ Identité du DEBBO définie et connue ;
- Un rapport de formation st rédigé et validé.

4. Méthodologie de la formation :

Le formateur devra présenter un document de la méthodologie à appliquer. Elle consiste à concevoir et à élaborer des modules de formation théoriques/pratique avec des illustrations et exemples pratiques pour une bonne compréhension des principes sur toute la chaine de transformation laitière ainsi que les modes de conditionnement et de conservation. Le formateur va proposer un calendrier d'exécution dans lequel il précisera de manière détaillée le déroulement chronologique des activités de formation.

La formation se veut théorique et pratique. Le formateur doit aborder les thèmes de façon andragogique, participative et active. Des cas pratiques seront traités pour consolider la théorie (une partie pratique avec les participants sur la démonstration de l'utilisation des équipements d'une laiterie). Une évaluation qualitative de l'organisation de la formation sera effectuée en fin de la session. Des tests de niveau pour les participants, à l'entrée et à la sortie de la formation seront également effectués pour mesurer le niveau d'acquisition de connaissances.

5. Déroulement de la formation :

La formation se déroulera dans la période du **12 au 16 Décembre 2022** (soit une durée de 05 jours) au centre d'affaires villageois (CAV) de Mbar (département de Gossas).

La formation ciblera vingt (20) personnes bénéficiaires constitués de collecteurs, de transformateurs et d'agents hygiène et qualité du lait.

La formation se déroulera principalement en trois (03) étapes :

- ✓ Une partie de présentation théorique en salle avec une participation des apprenants dans les exercices prévus à cet effet. Un guide du formateur sur la gestion de l'hygiène et la qualité, la transformation et la conservation des produits laitiers sera fourni à la fin de la session de formation ;

- ✓ Une partie pratique avec les participants sur la démonstration de l'importance de l'hygiène et la qualité, les techniques de test de qualité, les modes de conditionnement et de conservation, la technique de production du yaourt, fromage et lait frais pasteurisé et l'utilisation des produits chimique intervenant dans la chaine de production
- ✓ Evaluation du niveau de connaissance des participants au début et à la fin sur la base du questionnaire proposé.

6. Missions du consultant :

Le consultant est tenu à :

- ✓ Proposer une offre technique et financière. Dans son offre technique, le formateur devra proposer une méthodologie détaillée qui décrira l'approche et les méthodes adoptées pour cette formation, ainsi que les différents modules et outils nécessaires pour le bon déroulement de la formation ;
- ✓ Proposer le questionnaire de tests de niveau pour les participants (renseigner la fiche de test) ainsi qu'un calendrier d'exécution ;
- ✓ Assurer le déroulement et l'animation de la formation durant toute sa durée ;
- ✓ Fournir une fiche de procédure de la transformation du lait en sous-produit laitier ;
- ✓ Rédiger un rapport de fin de formation.

7. Livrables :

- ✓ Les modules et supports de formation ;
- ✓ Un (01) manuel ou guide du formateur ;
- ✓ Une fiche de procédure de transformation du lait en sous-produit laitier ;
- ✓ Rapport provisoire ;
- ✓ Rapport final.

8. Profil recherché :

Le profil du formateur sera déterminant dans le choix du formateur qui sera chargé de faire cette formation. Entre autres il/elle doit avoir :

- Une bonne connaissance sur les techniques de transformation du lait et de production des produits laitiers (yaourt, fromage, lait frais pasteurisé).
- Avoir une bonne expérience pratique sur la transformation du lait ;

- Une expérience avérée en renforcement de capacités des adultes ;

9. Dossier de candidature :

Le dossier de candidature comprendra :

- Un (01) CV actualisé, accompagné des pièces justificatives des expériences techniques sur le thème ;
- Une (01) proposition technique ;
- Une (01) proposition financière.
- Modules de formation ou syllabus
- Un questionnaire de tests de niveau à renseigner pour mesurer le niveau d'acquisition de connaissances (formulaire joint).

Les personnes désireuses de répondre à cet Appel à Manifestation d'intérêt sont priées d'envoyer par voie électronique leurs dossiers à l'adresse suivant :

Courriel : gning1@hotmail.com

Mettre en copie : boye.abdoulaye@gmail.com ; dioufamina80@gmail.com ;
ngommodou03@gmail.com ; mathesou16@gmail.com