



SAKAR ET DIENDE

Février
2025

RAPPORT TECHNIQUE ET FINANCIER DE FORMATION

- ✚ Transformation des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL)
- ✚ Transformation des fruits, des légumes (OSTFL)
- ✚ Transformation des céréales locales et légumineuses (OSTCL)

INTRODUCTION

Le Sénégal vit dans un contexte de pauvreté et d'insécurité alimentaire accentué par les orientations politiques qui ont pour conséquence la dégradation des écosystèmes. En effet, les ressources naturelles sont épuisées du fait de plusieurs facteurs comme l'accaparement des terres, le développement de l'agrobusiness, l'octroi incontrôlé de licences de pêche. A ces politiques agricoles et commerciales destructrices des écosystèmes viennent s'ajouter les impacts du dérèglement climatique tels que la salinisation des terres, l'avancée de la mer, les sécheresses successives et les inondations.

Le chômage et les conditions de plus en plus difficiles poussent les jeunes ruraux à quitter les campagnes pour s'installer dans la capitale. Ces nouveaux/nouvelles arrivant.es tentent de s'intégrer dans le secteur informel (vendeurs/ses ambulants, laveurs de voiture, cireurs, travailleurs domestiques, lingères, restauratrices populaires etc.) ou viennent gonfler le nombre des chômeurs/euses. Ceci explique la surpopulation de Dakar ainsi que l'exode des jeunes en dehors du pays.

Malgré ces contraintes, de nombreuses initiatives se développent pour faire face à l'insécurité alimentaire des populations. Il s'agit de l'agriculture périurbaine et de la transformation et de la distribution de produits locaux. Ces initiatives majoritairement portées par les femmes sont peu soutenues. Les diagnostics et études réalisés par Enda Graf Sahel montrent l'importante contribution des femmes dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, la valorisation des produits forestiers non ligneux, la création d'emplois et le développement de l'économie territoriale. Cependant la plupart d'entre elles restent confrontées aux problèmes d'accès à la terre ou aux infrastructures de production, transformation et commercialisation, ou encore aux crédits et à la formation technique.

De plus, l'économie informelle, déjà prédominante, avec les revenus précaires qui y sont associés, a vu sa part augmenter dans l'économie du pays. Du fait des contraintes liées aux approvisionnements irréguliers et aux difficultés d'écoulement de leur production, certaines acteurs sont contraints d'abandonner leurs activités de transformations.

C'est dans un tel contexte qu'est né le projet Formation des Femmes Transformatrices - initié la GIZ en collaboration avec Enda Graf Sahel dans le cadre du projet DIAPOL.

Dans une perspective de renforcer les initiatives les acteurs et les actrices au niveau des différents maillons des filières agroforestières, le projet compte organiser **des sessions de formation sur les techniques de transformation des produits locaux pour 60 femmes.**

C'est dans ce cadre que 3 ateliers de formation de 15 jours ouvrables :

- A DIENDE ET SAKAR du lundi 04 au 08 Février 2025 sur les techniques de Transformation des Produits forestiers Non Ligneux

- A DIENE sur les techniques de transformation des fruits et légumes sont organisés respectivement du 08 au 19 février 2025 au profit de 30 bénéficiaires, soit 6 apprenants par localité.
- A SAKAR sur les techniques de transformation des céréales locales et légumineuses sont organisés respectivement du 08 au 19 février 2025 au profit de 30 bénéficiaires, soit 6 apprenants par commune.

Ces formations sont été menées grâce à l'appui financier de la GIZ pour un développement des compétences et de l'entrepreneuriat des jeunes et femmes dans ces métiers porteurs.

II. RAPPEL

2.1. OBJECTIFS

2.2.1. Objectif général

L'objectif est de former 60 jeunes et femmes sur les techniques de transformation , des produits forestiers non ligneux des céréales locales, légumineuses, fruits et légumes afin de les permettre de réussir une transformation de type commercial et de bénéficier d'une certification.

2.2.2. Objectifs spécifiques de la mission de formation

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- ❖ Former des jeunes et femmes sur les différentes techniques de transformation des produits forestiers non ligneux des céréales, des fruits, des légumes et des légumineuses (TCFL) basée sur la démarche Approche par les Compétences (APC) de type dual.
- ❖ Certifier 30 femmes à la transformation des fruits et légumes ;
- ❖ Certifier 30 femmes à la transformation des céréales locales et légumineuses ;
- ❖ Initier les apprenants à la gestion d'une unité de transformation afin de bénéficier d'une certification.

2.2. RESULTATS ATTENDUS

- Les différentes étapes de la transformation des produits forestières non ligneux, des céréales, des fruits, des légumes et des légumineuses et leurs importances sont maîtrisées par les 60 participantes ;
- 60 femmes obtiennent leur diplôme d'état, le Certificat Professionnel de Spécialisation
- Des produits issus de la transformation des produits forestiers, des céréales, des fruits, des légumes et des légumineuses locales de bonne qualité hygiénique, organoleptique et nutritionnelle sont mis au point par les bénéficiaires.

2.3 METHODOLOGIE DE LA FORMATION

Les formations se sont déroulées en cours théoriques (20%) et pratiques (80%) en adoptant la démarche Approche par compétences de type dual. Les séances de formation ont été tenues dans les unités de transformations des céréales, fruits, légumes et légumineuses des Sœurs Jumelles (à Rufisque) et à la Maison de la Femme (à Malika).

- **Cours théoriques**

Durant la phase théorique, les formateurs se sont basés sur les connaissances des apprenants en procédant par discussion et jeu de rôle ainsi que des exercices en vue de s'assurer de la maîtrise du contenu de la formation et de son appropriation par les apprenants. Il y'avait un alphabétiseur pour permettre aux apprenants de mieux comprendre à travers les langues nationales comme le wolof. Les supports de cours seront distribués aux apprenants comme guide de formation.

- **Cours pratiques**

Pour les travaux pratiques, les apprenants ont été subdivisés en groupes de trois (3) permettant de répartir les tâches.

- Produits céréaliers : farine de mil, brisures, Sankhal, thiakry et couscous 100% mil, ainsi du couscous à base de céréales mixtes (mil/maïs) avec des proportions standards.
- Produits à base de fruits et légumes : boissons, sirops, marmelades et conserves de légumes.

- **Evaluation**

Pour chaque module, les formateurs ont évalué les apprenants afin de s'assurer de la maitrise des enseignements théorique comme pratique.

Descriptif sommaire la méthodologie utilisée :

- **Les cours théoriques**

Les participants ont été sensibilisés sur l'importance de la valorisation des produits locaux. Un accent particulier a été mis sur l'évolution des habitudes alimentaires des populations sénégalaises qui s'orientent vers les produits importés entraînant une perte d'opportunités de revenus et de création d'emplois.

Une introduction a été faite sur les généralités des céréales en mettant le focus sur la structure, l'importance, le mode d'utilisation et la composition nutritionnelle des grains. Une comparaison sur la composition nutritionnelle entre les céréales et les légumineuses a également été faite pour montrer leur rôle de complémentarité.

Ainsi, différentes présentations, suivant cette introduction, ont porté sur les aspects suivants :

- **Le stockage des matières premières et des produits finis** (définition et norme de stockage),
- Le **nettoyage-calibrage** pour éliminer les impuretés et obtenir des grains de céréales homogènes après un décorticage efficace,
- **Le décorticage** pour enlever les enveloppes et une partie du germe,
- **La mouture** pour permettre d'obtenir de la farine et des brisures,
- **Le roulage** pour obtenir des granules comme le arraw, le couscous et le thiakry,
- **La cuisson, l'émottage, le séchage et le conditionnement** des produits finis.

Pour les fruits et légumes, les transformations en sirop et jus ont été portées sur le bissap, le bouye, le gingembre, le concombre. En plus de ces fruits, les agrumes en l'occurrence l'orange, le tamarin et le pamplemousse ont été aussi transformés en sirop et jus. Des techniques de conserves de légumes, de confitures et de marmelades ont figuré parmi les gammes transférées.

Les différentes étapes de transformation sont décrites comme suit :

- Le **nettoyage-pesage** pour éliminer les impuretés (sable, autres corps étrangers),
- **L'épluchage/lavage** pour enlever la peau et les parties non transformées,
- **Le trempage, la décoction et le dépulpage** pour extraire les parties utiles (pulpes, anthocyanes, fibres solubles, etc.)
- **La formulation** pour ajouter les autres ingrédients permettant de produire du sirop, des boissons, marmelade, confiture et conserves.

Pour chaque procédé de transformation, les formateurs ont proposé un diagramme de fabrication tout en mettant l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène. Les formateurs sont intervenus sur la notion des 5M pour attirer l'attention des apprenants sur la sensibilité allant de la matière première en passant par le personnel jusqu'au produit fini.

Des situations de résolution de problèmes en entreprise ont été soumises aux participants afin de les permettre d'appliquer les connaissances acquises pendant les cours théoriques et pratiques.

III. DEROULEMENT DE LA FORMATION

III.1 Avant formation

Ainsi, pour assurer le bon déroulement des sessions de formations , plusieurs activités préparatoires avant démarrage des sessions de formation ont été menées par l'équipe de pilotage du projet de formation et de certification des 60 femmes de SEDHIOU. Il s'agit de la tenue de plusieurs activités et missions :

- Mission de sélection de validation et des cibles et des listes ;
- Atelier d'élaboration d'outils de formation et d'adaptation des référentiels de formations, compétences et certification ;
- Atelier de partages des outils de formations et des référentiels aux cibles du projet ;
- Mission de validation des sites de formation pratique
- Une séance avec les services des eaux et forêts de la région de Sédhiou
- 5 missions de prospection dans les 5 communes, d'informations, de mobilisation et de sélection des candidats des sites de formation.

III.2 DEROULEMENT

PARTIE A : TRANSFORMATION DES PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX

Jour 1

▪ Les cérémonies d'ouverture

Les sessions de formation ont été officiellement lancées par ENDA GRAF SAHEL sous la présence des maires de Diende et de Sakar

Les cérémonies d'ouverture ont été marquées par la présence des autorités des localités concernées.

Après la mise en place des participants à DIENDE ainsi qu'à SAKAR, la séance de formation a démarré à 10 heures avec la prise de paroles du chargé du projet de formation qui a rappelé les objectifs, les résultats attendus du projet et l'agenda de la formation.

Après la formulation des prières, il s'en est suivi la présentation des consultants du centre foresterie de la formation professionnelle de Boukiling et ceux d'enda académie et un tour table des participants. Ce qui a permis à chacun d'exprimer ses attentes et ses craintes par rapport à l'atelier.

▪ Les allocutions

Les allocutions d'ouvertures se sont succédé comme suit dans les deux zones :

- M. cheikh AT SEYE, chargé du projet de formation a remercié les différentes personnes de l'équipe des formateurs (méthodologues, maitresses d'apprentissage) et les responsables des différents groupements et personnels de transformation des produits agroalimentaire pour avoir répondu à l'appel de la GIZ de Enda graf sahel. M SEYE a également rappelé les objectifs, les résultats attendus et le partenariat entre et enda sahel.

- Les présidentes des femmes de DIENDE et SAKAR ont, lors de leurs prise de parole, remercié tous les participants, salué l'initiative d'organiser une telle formation pour les jeunes et les femmes dans les 05 communes de la Région de SEDHIOU.
- M. DAILLO, technicien et formateur à Bounkiling, porte-parole de l'équipe formateur, a remercié les femmes de SEDHIOU et l'équipe d'Enda Graf Sahel. Il a exhorté toutes les participantes à mettre leur énergie à cette formation innovatrice car c'est pour la première fois qu'un tel dispositif est mis en place pour former en TCFL
- M. Benoit DIOUF, Responsable à Enda académie, a également remercié tous les participants, salué la présence des différents groupements de transformations. Il a insisté sur la nécessité de donner la priorité à la formation du potentiel humain quel que soit le métier si on veut avoir des ODD transformateurs pour construire un « monde meilleur » avec comme slogan : du GIE à l'entreprise industrielle.
- Enfin, les autorités locales ont parlé dans le même sillage. Dans leur discours ils ont souhaité la bienvenue à l'équipe technique, remercié enda graf pour engagement et son accompagnement au bénéfice de leurs communes respectives. Enfin la GIZ, partenaire financier a été remercié pour tous les efforts consentis dans la zone.

La pause petit déjeuner a été observée à 11 heures et 20 minutes pendant laquelle les produits locaux ont été valorisés.

A 12 heures et 15 minutes, la séance fut reprise pour une projection et une présentation du fichier d'apprentissage concerté préparé par les formateurs et les maitresses d'apprentissages. Cette étape s'est fait en plénière. Des échanges ont eu lieu entre les formateurs et les apprenants sur les orientations du coordonnateur de la formation.

La séance de la première journée de la session de formation des femmes ont pris fin vers 17 heures

Module 1: Les règles d'hygiène et de sécurité

Module 2 : Les EPI (Equipements de Protection Individuel

ACTIVITE 1: Production de Nectar (Moringa ou Pain de singe)



Jour 2

Rappelle des activités de la journée 1

Module 3: Synthèse, Le Principe des 5 M

- M1 : La Main d'œuvre

Il s'agit ici de rappeler les principes d'hygiène corporelle et d'hygiène vestimentaire.

- M2 : La Matière Première

Ce principe consiste à s'assurer d'avoir une matière première de qualité. Vérifier la qualité pour éviter tout type de danger (*physique* comme le vers de terre, ou cailloux ; *biologique* comme les moisissures champignons ou *chimique* comme les résidus...).

- M3 : Le Matériel

S'assurer d'avoir un matériel de production propre et adapté à bien nettoyer et ranger après chaque usage.

- M4: Le Milieu

S'assurer d'avoir un local de travail adapté (accessible, loin des dépôts d'ordures, des parcs à bétail, et pas proche des habitations). La disponibilité de l'eau est aussi une nécessité.

- M5: La Méthode

Principe d'organisation, c'est-à-dire disposé d'un local de stockage des intrants, d'un autre pour le rangement du matériel de production et d'une salle propre et bien aménagée pour la production.

Tout ce principe est appelé le principe de la marche en avant.

Cette bonne organisation de travail permet d'éviter à 80% les risques de contamination.

ACTIVITE 2: Production de Nectar de Sidem ' Ziziphus Mauritania'



ACTIVITE 3 : Production de Nectar de Bouye Pain de singe



Jour 3

ACTIVITE 4 : Production farine de fonio

ACTIVITE 6 : Production Thiakry de fonio

D'abord pour le choix et l'approvisionnement de la matière première, s'assurer à avoir un fonio de qualité propre et lisse, sans moisissure et non pourri.

- Pesage** de la matière première,
- Vannage** de la matière première à l'aide de calebasses et de la direction du vent, ça permet d'épisser le fonio pour enlever la poussière, les pierres et les corps étrangers.
- Décorticage** de la matière première à la machine, puis **vannage** à nouveau pour enlever les germes.
- **Lavage**: mettre le fonio dans une bassine contenant de l'eau, laver proprement en frottant bien le fonio.
- Trempage** durant **30minutes**, puis détrempe.
- Ensuite **égouttage** à l'aide d'un tissu (Malicane) pour enlever l'excès d'eau
- Moudre** le fonio dans la machine,
- Tamisage**
- Séchage** (le fonio est étalé sur un morceau de tissu malicane au-dessus d'une natte et recouverte de popeline pour éviter la poussière ou le sable,
- Conditionnement**,
- Etiquetage**.



ACTIVITE 7 : Production Arraw de fonio

ACTIVITE 8 : Production Sirop de Ditakh (Arbre à suif) ou Deterium senegalensis





Jour 4

Rappel

Ce quatrième et dernier jour de formation en produits forestiers non ligneux débute par un bref rappel des activités de la veille. En effet, le formateur est revenu sur les différentes activités effectuées la veille pour vérifier la compréhension des apprenantes. De ce fait, des candidates sont désignées pour faire la restitution du processus de production de la farine de fonio, du couscous de fonio, de l'arrow de fonio, du thiakry de fonio et du sirop de Ditakh.

L'exercice a permis de consolider les acquis car le formateur est revenu sur certains points importants de ces différents processus de transformation.

Module 4 : Etiquetage et Emballage

Evaluation et clôture de la partie I

Critères	Pondération	Indicateurs	Décision sur l'indicateur	
			Réussi	Echec
CR1 :respect strict des normes d'HSSE	30%	I1.1 : l'équipement de protection individuel est porté		
		I1.2 : les mesures d'hygiène sont respectées		
		I1.3 : les mesures sécuritaires sont respectées		
		I1.4 : les mesures sanitaires sont respectées		
CR2 : Utilisation rationnelle du		I2.1 : le matériel adéquat est choisi		
		I2.2 : les équipements appropriés sont choisis		

matériel et des équipements (10%)	10%	I2.3 : l'utilisation du matériel est rationnelle		
CR3 : Application correcte de la technique de production (40%)	40%	I3.1 : les opérations de prétraitement sont correctement effectuées		
		I3.2 : la formulation est très bien réalisée		
		I3.3 : la pasteurisation est correctement effectuée		
		I3.4 : le blanchiment est correctement effectué		
		I3.5 : la qualité du produit est conforme		
CR4 : Optimisation rationnelle des facteurs de production (10%)	10 %	I4.1 : la matière première est optimisée		
		I4.2 : les intrants sont optimisés		
		I4.3 : les sources d'énergie sont optimisées		
CR5 : Respect strict des normes de conditionnement (10%)	10 %	I5.1 : l'auto pasteurisation est correctement effectuée		
		I5.2 : le refroidissement est correctement effectué		
		I5.3 : l'emballage est adéquat		
		I5.4 : l'étiquette est correctement effectuée		
		I5.5 : le nettoyage est bien effectué		
TOTAL :	100%			
Seuil de réussite	70%			
Décision				

Conclusion

Dans l'ensemble, l'évaluation a permis de jauger le niveau de compréhension des processus de production et des modules effectués au cours de la formation. 12 apprenantes ont obtenu un taux de 90% et 18 ont 100% à SAKAR contre 15 et 18 à SAKAR.

Les attestations de formation du centre de formation professionnelle et d'enseignement académique seront remises lors de la cérémonie de clôture

PARTIE B : TRANSFORMATION DES CEREALES LOCALES ET LEGUMINEUSES

Description du métier

L'opérateur en transformation des céréales et légumineuses exécute les travaux spécifiques liés à la transformation primaire et secondaire des céréales et des légumineuses ; il produit des brisures, de la farine de céréales et de légumineuses ; il réalise des produits roulés et des produits composés ou enrichis

Présentation générale de la formation

- **Public cible** : femmes formatrices
- **Lieu** :
 - Maire de SAKAR
- **Nombre de participants** :
 - 30 dont 28 femmes et 0 Hommes à Louga
- **Durée de la formation** : 1jour*4semaines* 3mois
- **Objectif pédagogique** : Former sur les différentes techniques de transformation des céréales, des fruits, des légumes et des légumineuses (TCFL) basée sur la démarche approche par les compétences (APC) de type dual.
- **Prérequis** (connaissances théoriques, compétences, etc.) : Les bénéficiaires doivent être déjà dans le secteur de la transformation et montrer une volonté d'évoluer dans la transformation des produits locaux.
- **Compétences /objectifs pédagogiques** :
 - Se situer au regard du métier et de la formation
 - Communiquer en milieu de travail
 - Effectuer des calculs professionnels
 - Appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité, et de protection de l'environnement
 - Tenir un cahier de stock
 - Assurer la maintenance de niveaux 1 et 2
 - S'intégrer dans le marché du travail
- **Compétences particulières**
 - **Exécuter la transformation primaire des céréales et légumineuses**
 - **Exécuter la transformation secondaire des céréales et légumineuses**
 -
- **Matériel nécessaire (matières premières, outils, équipements)** :
 - Contenants (plats, bassines, seaux, marmite en acier inoxydable, pots en plastique,

- Ustensiles (couteaux, louche, spatules, cuillères, presse-citron, presse purée, passoirs, entonnoir, mortiers et pilons, tamis)
- Appareils de mesure (balance, verre mesureur, réfractomètre, thermomètre, PH-mètre)
- Appareils de cuisine (mixeur, couscoussier)
- Autre matériel (emballages, torchons, éponges, coton, gobelets, étoffe légère draps, ensacheuse, moustiquaire, brûleur, capsules, nattes, balais, claies de séchage)
- Palettes de stockage,
- Tables de séchage
- **Matériel didactique** : stylos, blocs notes, padex, marqueur

Certification des candidats

Etapes :

1. Elaboration des épreuves
2. Validation des épreuves par la direction des examens
3. Déroulement et proclamation des résultats

Résultats des examens à SAKAR

Nombre d'inscrits		Présents		Admis		Taux de réussite	
Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles
00	30	00	29	00	26	0%	89, 66 %
		30		Echoué : 03		89, 66%	

PARTIE C : TRANSFORMATION DES CEREALES LOCALES ET LEGUMINEUSES

Bilan des compétences

Après la cérémonie d'ouverture, la formatrice débute la formation par un bilan des compétences théoriques pour mesurer le niveau des participants à la transformation des fruits et légumes.

Présentation générale de la formation

- **Public cible** : femmes transformatrices
- **Lieu** : Mairie de DIENE
- **Nombre de participants** : 30 dont 30 femmes et 0 Hommes
- **Durée de la formation** : 1jours*4semaines* 3mois

- Objectif pédagogique : Former sur les différentes techniques de transformation des fruits et des légumes (OSFL) basée sur la démarche approche par les compétences (APC) de type dual.
- **Prérequis** (connaissances théoriques, compétences, etc.) : Les bénéficiaires doivent être déjà dans le secteur de la transformation et montrer une volonté d'évoluer dans la transformation des produits locaux.
- **Compétences /objectifs pédagogiques :**
 - Se situer au regard du métier
 - Communiquer en milieu professionnel
 - Appliquer les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité
 - Appliquer les techniques de maintenance des équipements de type A
- **Compétences particulières**
 - Produire des boissons (jus, sirop)
 - Produire des confitures
 - Produire des marmelades
 - Produire des conserves de légumes
-
- **Matériel nécessaire (matières premières, outils, équipements) :**
 - Contenants (plats, bassines, seaux, marmite en acier inoxydable, pots en plastique,
 - Ustensiles (couteaux, louche, spatules, cuillères, presse-citron, presse purée, passoirs, entonnoir, mortiers et pilons, tamis)
 - Appareils de mesure (balance, verre mesureur, réfractomètre, thermomètre, PH-mètre)
 - Appareils de cuisine (mixeur, couscoussier)
 - Autre matériel (emballages, torchons, éponges, coton, gobelets, étoffe légère draps, ensacheuse, moustiquaire, brûleur, capsules, nattes, balais, claies de séchage)
 - Palettes de stockage,
 - Tables de séchage
- **Matériel didactique :** stylos, blocs notes, padex, marqueur

Contenu de la formation

Réaliser la transformation et la stabilisation des fruits et légumes

- Technique de préparation et de réception de la matière première ;
- Diagrammes de fabrication des principaux produits et sous-produits issus de la transformation des fruits et légumes ;
- Tri, lavage et caractérisation des matières premières ;
- Les opérations d'extraction et de séparation ;
- Les différents types de pressoirs ;
- Stockage et conservation des filtrats ;
- Les méthodes de séparation ;
- Les opérations de raffinage ;
- Les techniques d'homogénéisation ;
- La technique de blanchiment ;
- La technique de désaération ;

- La technique de pasteurisation ;
- La technique de stérilisation ;
- Les méthodes de cuissons ;
- Les différents équipements de cuisson ;
- Les techniques de cuisson ;

Certification

Etapes :

1. Elaboration des épreuves
2. Validation des épreuves par la direction des examens
3. Déroulement et proclamation des résultats

Nombre d'inscrits		Présents		Admis		Taux de réussite	
Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles
00	30	00	30	00	27	0%	89%
30		30				100%	

Conclusion

Au terme des sessions des formations avec l'approche par les compétences de type duale avec le format A3 fondé sur l'intervention du système formel, de l'apprentissage et de l'utilisation de langue locale, le projet DIAPOL a formé 60 femmes . Le projet avait fixé comme indicateur de départ 60 migrants à former.

Ainsi, 53 femmes transformatrices ont obtenu leur diplôme d'état en Certificat Professionnel de Spécialisation.

Annexes

Liste de présence

Liste des admis

Convocation de la DECPC

Observation :



Evaluation: Formateur, apprenante et Interprète



Evaluation formative

➤ Clôture.

S'en suit une petite cérémonie de clôture de cette première phase de session de formation, où il était lieu de remercier le formateur pour tous les efforts consentis pour la bonne compréhension de ses cours, remercier également l'ensemble des apprenantes pour leur engagement. Le partenaire financier, la GIZ ainsi que enda graf ont été loués pour la bonne organisation de la formation et leur investissement.

Pour clore, une remise symbolique de quelques attestations de formation est organisée.

Une photo de famille avec toute la production de la semaine est prise, avant de clore cette première phase de formation sur les produits forestiers non ligneux.



Discours de Clôture



Remise symbolique d'attestation de formation



Production de la Formation



Photo de Famille

➤ Points forts & points faibles.

Les points forts de cette session de formation sont ;

- le fort engagement des participantes,
- la disponibilité du personnel de la mairie qui abrite le site de formation,
- l'accessibilité du site de formation,
- la disponibilité et la commodité du matériel de formation.

Cependant les difficultés rencontrées au cours de cette première phase de session de formation sont nombreuses. On peut en noter quelques-unes :

- La barrière linguistique: La quasi-totalité du groupe de formation ne comprend pas Ouolof, d'où la nécessité de tout temps faire appel à une interprète pour permettre à l'ensemble du groupe d'être au même niveau de compréhension.
- L'indisponibilité de l'eau au sein du site de formation. Les femmes sont obligées chaque matin avant le début des cours d'aller puiser de l'eau à une distance plus ou moins longue.
- Le manque de structuration des groupes de femmes, ce qui a rendu parfois le coordination difficile.



CONCLUSION & RECOMMANDATIONS

Dans l'ensemble, la formation sur les produits forestiers non ligneux s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Les apprenants ont suivi les cours avec beaucoup d'intérêt et avec une assiduité correcte.

Ainsi les objectifs visés avant et durant cette formation ont été atteints. La durée de la formation, l'accessibilité du site, le matériel mis à la disposition des apprenants ont permis de faire beaucoup de pratiques, favorisant ainsi une bonne maîtrise des compétences visées. A cet effet, une évaluation formative a été effectuée.

A l'issue de la formation, les apprenants

- savent définir les intrants de production (matière première et matériel)
- comprennent les diagrammes, les étapes, les opérations en Transformations des produits forestiers non ligneux,
- maîtrisent les règles d'hygiène et de sécurité,
- connaissent les Equipement de protection individuel et leur importance,
- connaissent le contenu de l'étiquetage et l'importance de l'emballage.

Pour les recommandations, il a été suggéré:

- Une pérennisation de ces formations, pour leur permettre de véritables acteurs de développement.
- leur offrir de faire une deuxième session de formation pour exploiter d'autres lignes de production car la région regorge de matières premières.
- Il a été demandé d'uniformiser les deux formations, c'est-à-dire permettre aux deux groupes de formations à venir (transformation des céréales locales à Sakar et transformation des fruits et légumes à Diende) de faire les deux métiers.
- enfin en dernier et plus important, il est demandé le renforcement de l'habilitation des femmes (formations leadership, plaidoyer, communication et participation inclusive).

ANNEXE

LES DIAGRAMMES DE PRODUCTION

Nectar Moringa

Procédé de fabrication:

Nectar Morenga au Pain de Bouye

- Matériel: balance, bassine, spatule, tamis, Masque, gants, Marmite

- Intrant: feuille de Morenga, Bouye, Sucre, Acide Citrique
bouteille

Pesage des feuilles de Morenga et le bouye

↓
Lavage des feuilles et effilage du bouye
et Bouye

↓
Trempage des feuilles: 1kg feuilles → 8 à 10 L d'eau

↓
Trempage du Bouye: 1kg Bouye → 3 à 4 L d'eau pendant 30 min

↓
Malaxer "Bouye et Morenga"

↓
filtrer: $\left\{ \begin{array}{l} \rightarrow \text{Bouye} \\ \rightarrow \text{Morenga en passant par le tissu} \end{array} \right.$

↓
Mélanger les 2 filtrats: 1L Bouye → 1,5L Morenga

↓
Formulation: 1L mélange → 250g Sucre + 6g Acide citrique ou 60 mL jus de Citrus

↓
Cuisson: fin de cuisson: 90°C

↓
Conditionnement → Autopasteuriser → refroidir → nettoyer - étiqueter

Nectar de Bouye

Fiche Technique de Production de Nectar de Bouye

- Matériel de Production : Tamis - balance - bassine
bouteille - plat - Marmite - gaz - spatule - louche - torchon
- Intran : Bouye - sucre - eau - Acide citrique

Procédé de fabrication

Pesage de la matière première

↓
Trier et Effiler la matière première

↓
Peser la matière première : 2,9 Kg

↓
Tremper la matière première : 1 Kg → 3 L d'eau
2,9 Kg → $X = 3 \times 2,900$
ratio trempage : 1 Kg de graine de Bouye → 3 à 4 L d'eau
(30 minutes)

$X = 8,700 \approx 9$ L d'eau
11 h - 4 L
12 h - 15

↓
Malaxer

↓
filtrer

↓
Recette : 1 L filtrat → 150 à 200g sucre + 6g Acide citrique

↓
Cuison

↓
Ecumer si nécessaire

↓
Conditionnement → Refroidir → nettoyer
↓
stocker ← étiqueter.

Fiche Technique : Production de Nectar de Sidem "Ziziphus Mauritanica"

- Matériels de Production : Mortier - Pilon - Tamis - Balance - bouteille - bassine - gus - spatule - louche - torchon
- Intrant : Sidem - Sucre - Acide citrique - eau

Procédé de fabrication

- Pesage de la Matière première

Lavage → Trier

↓
Concasser

↓
Diluer : ratio 1kg de graine → 2 à 3 L d'eau

↓
Malaxer

↓
Filtrer avec un tamis à maille un peu large

↓
Recette : 1L filtrat → 150 à 200 g sucre + 5 à 6 g Acide citrique

↓
Cuisson : Température 90°C

↓
écumer si nécessaire

↓
Conditionnement

↓
Auto-pasteuriser → Refroidir → nettoyer - étiqueter
↓
stocker

Farine de Fonio

Technique de fabrication de la farine "fonio"

• Choix et approvisionnement de la matière première
(matière première propre et sèche sans moisissure et non pourrie)

↓
• Vannage : Vanner et épierner le fonio pour enlever la poussière, les pierres et les corps étrangers

↓
• Decorticage : decortiquer le fonio à la machine, le vanner à nouveau pour enlever les germes.

↓
• Laver : mettre le fonio dans une bassine contenant de l'eau, laver proprement en flottant bien le fonio

↓
Tremper durant 30 minutes

↓
S'égoutter et égoutter : pour enlever l'excès d'eau

↓
Moudre le fonio dans la machine

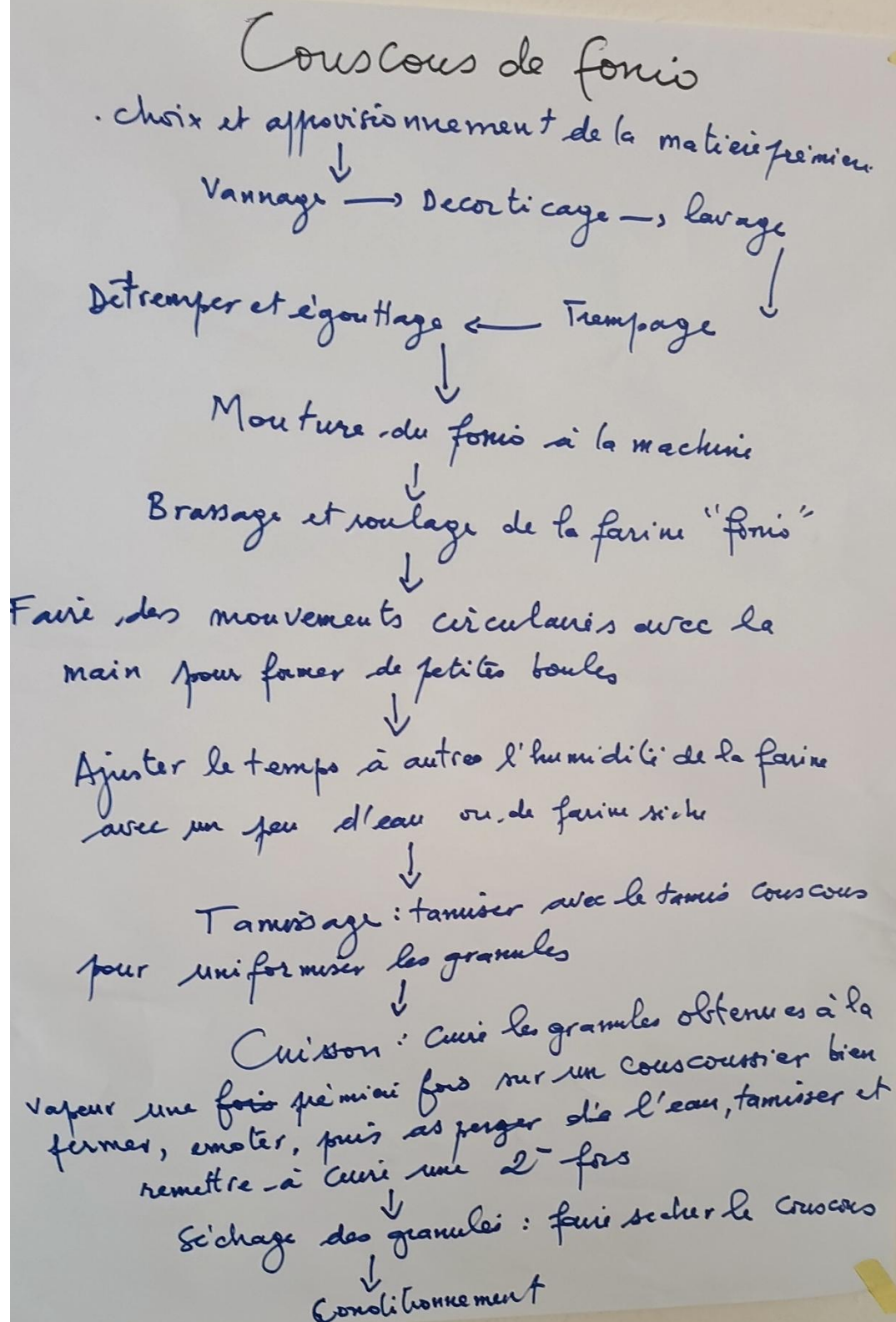
↓
Tamiser

↓
Séchage

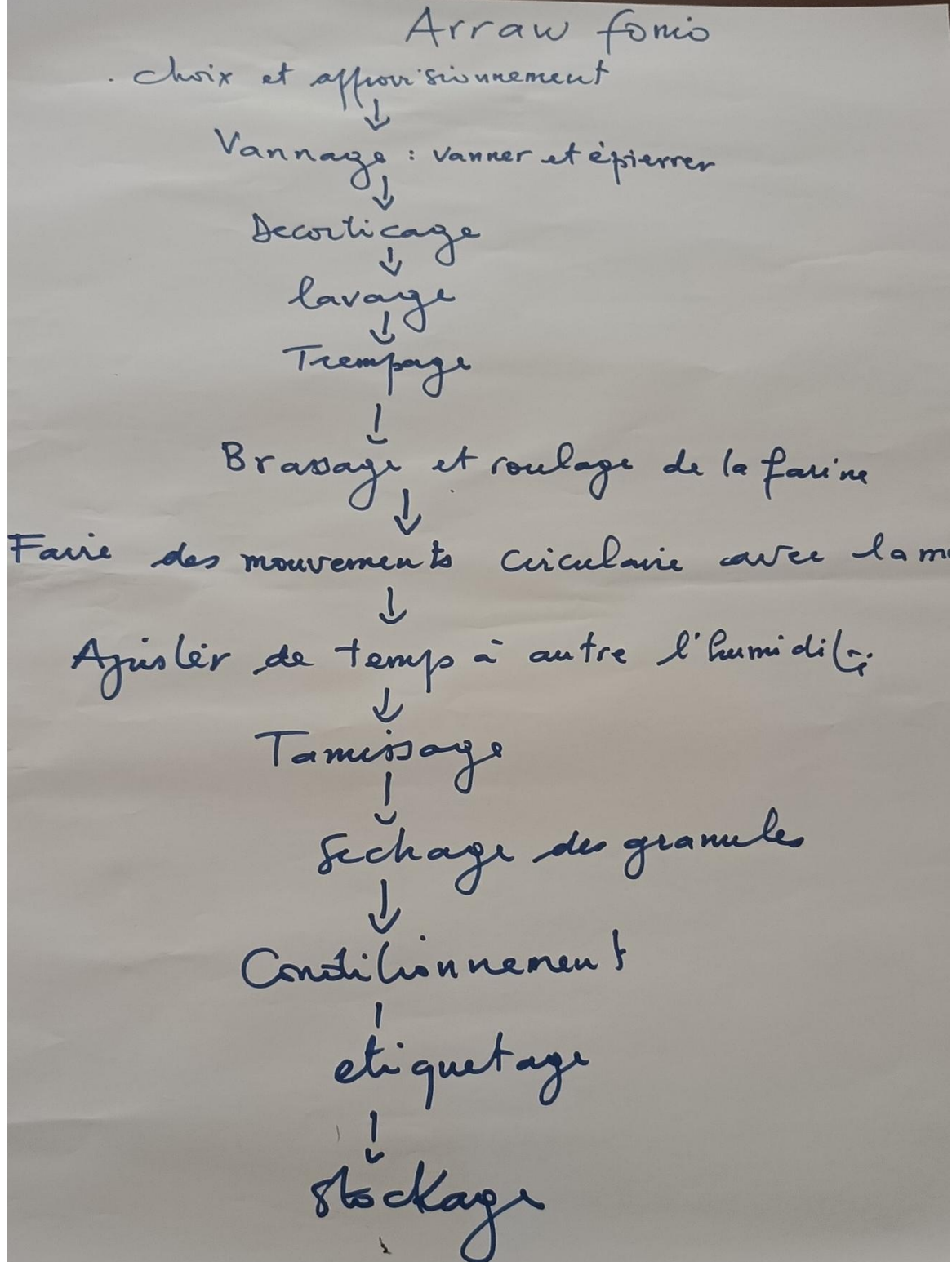
↓
Constitutionnement

↓
Étiquetage

Couscous et Thiakry de Fonio



Arraw de Fonio



Sirap Bitakl

- Matériel de Production

balance - bassins - Marmite - bouteille - spatule - louche
Torchon - thermomètre

- Intran

• Bitakl - sucre - acide citrique

Procédé de fabrication

- Pesage de la matière Première : 9,250 Kg

↓
Lavage avec 3 eau différentes

↓
Décortiquage

↓
Trempage : 1kg de grains → 250 mL d'eau

↓
Dépulpense

↓
Pesage de pulpe

↓
Recette : 1kg de filtrat → 1,5kg sucre + 10g Acide citrique

↓
Traitement thermique : $T=105^{\circ}\text{C}$ $t=65''$ Boire

↓
Conditionnement

↓
Autopasteuriser

↓
Refroidir → étiquetter - stocker

LISTE DES PARTICIPANTES



FORMATION DE 60 FEMMES TRANSFORMATRICES EN PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX, LEGUMINEUSES, CEREALES LOCALES ET FRUITS ET
LEGUMES DANS LES COMMUNES DE LA REGION DE SEDHIOU
(Cohorte 2 / SAKAR)

LISTE DE PRESENCE

Sakar, ce 05 Février 2025

N°	PRENOMS & NOM	COMMUNE	TELEPHONE	11 5 Février	12 6 Février	13 7 Février	14 8 Février	15 9 Février
01	Yoba SAW	Samakanta Paulh	78675 9838					
02	Fatou SAGNA	Oudoucar	77.968 65 89					
03	Awa IRANIAN	Samakanta Paulh	77.106.58.16					
04	Marie BATHIA	Samakanta Paulh	77.131.63.77					
05	Diatou BALDE	Samakanta Paulh	77.020.51.44					

06	Tida DIAMANKA	Samakanta Paulh	77 599 79 27					
07	Fatou DIEBATE	Oudoucar	78684 56 45					
08	Fatou SOUANE	Oudoucar	78184 9336					
09	Adjé Sekhna SAMATE	Sakar	77 490 38 51					
10	Diana KIBIERA	Oudoucar	77 616 78 75					
11	Ami MARENA	Samakanta Paulh	78 419 96 56					
12	Samakanta BEMBA	Sakar	78 983 62 82					
13	Nafissatou Cisse	Sakar	77 137 36 16					
14	Mame Fatou SYLLA	Oudoucar	77 6 32 39 97					
15	Djenebou DRALLY	Oudoucar	78 307 73 59					
16	Fatou DIHSSY	Sakar	77 606 51 02					
17	Aouatou BALDE	Oudoucar	78 364 56 28					
18	Djenebou Seydi	Samakanta Paulh	78 293 72 83					
19	Fatoumata teragame	Samakanta Paulh	78 125 51 70					
20	Naimoumatou Kande	Samakanta Paulh	77 382 67 19					
21	Hawa Bakki	Oudoucar	78 664 19 05					
22	Ami yonahou	Samakanta Paulh	77 862 16 89					
23	Aissatou DIALLO	Sakar	77 999 45 27					
24	Nessatou Beye	Oudoucar	78 336 65 13					
25	Boukhan Boudou	Samakanta Paulh	78 132 12 95					

26	Banna Cissé	Sakar	77941 73.98					
27	Fateo DABO	Oudoucar	78237 65.19					
28	Sona BARRO	Oudoucar	77738 66.56					
29	Dienaba DRAHE	Sakar	77064 15.42					
30	Seyni Cissé	Oudoucar	77231 17.78					
31								
32								
33								
34								
35								

QUELQUES IMAGES











CERTIFICATION	CERTIFICAT PROFESSIONNEL DE SPECIALISATION				
CENTRE	ENDA ACADEMIE/SETHIOU				
SPECIALITE	OPERATEUR EN TRANSFORMATION DE CEREALES ET LEGUMINEUSES(OTCL)				
NB. CANDIDATS	30	PRESENTS		ADMIS	% DE REUSSITE
NB. GARCONS	0	GARCONS	0	0	#DIV/0!
NB. FILLES	30	FILLES	29	26	89,66%
					89,66%

PROCES VERBAL DE DELIBERATION CERTIFICATION CPS OTCL
FEVRIER 2025

										PRÉSENCE OUI/NE	Épreuve synthèse compétences : Réceptionner les matières premières, les intrants, les conditionnements et emballages. Préparer les matières premières, les intrants, les conditionnements, Transformer les céréales et légumineuses en farine, granulis ou brisures									
N° de table	N° BASE	N° CN	Prénom	Nom	Date de naissance	Lieu de naissance	Genre	Provenance	C1: 15 %		C2: 25 %	C3: 25 %	C4: 15 %	C5: 10 %	C6: 10 %	TOTAL (MOYEN DE REUSSITE 70 %)	APPRECIATION	DECISION FINALE		
1	821029	2 136 199 900 938	Fatoumata Binta	BA	27/12/1990	Sedhiou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
2	821030	2 P11 2014 00966	Awa	BALDE	17/06/1988	Manconomba	F	Enda Académie	A									ABSENTE(E)		
3	821033	2 172 198 100 082	Finda	BATHIA	01/04/1981	Niassene Diola	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
4	821034	2 164 200 600 814	Banna	CISSE	15/03/1998	Babady	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
5	821036	2 139 199 100 484	Binetou	CISSE	19/02/1975	Kataba	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
6	821037	2154/2006	Seyni	CISSE	22/10/2006	Diende	F	Enda Académie	P	15	0	0	15	10	0	40	NON VALIDEE	AJOURNE(E)		
7	821038	2 782 200 200 051	Fatou	DABO	16/08/1985	Manconomba	F	Enda Académie	P	15	25	25	0	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
8	821039	2 767 199 202 182	Blintou	DANFA	03/02/1998	Yeumbeul	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
9	821042	2 070 199 206 732	Khadidiatou	DIALLO	15/02/1995	Ziguinchor	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
10	821043	2 P12 2011 00216	Tida	DIAMANKA	06/01/1991	Sare Mamoudou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
11	821044	2 164 200 601 761	Fatou	DIEBATE	02/01/1995	Oudoucar	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	0	10	75	VALIDEE	ADMIS(E)		
12	821047	2 152 201 000 173	Fatouma	DIMBANDJI	21/07/1999	Diareng	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
13	821048	2 136 198 601 791	Soucar	DIOCKOU	06/12/1986	Sedhiou	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
14	821049	2 162 200 200 450	Pondou	DIOMBATI	05/04/1992	Koudjine	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
15	821050	2 D07 2006 01957	Blintou	DRAME	26/03/1997	Bougnantou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
16	821051	2 189 200 300 455	Cire	DRAME	08/04/1983	Salikagne	F	Enda Académie	P	0	0	0	15	10	0	25	NON VALIDEE	AJOURNE(E)		
17	821054	2 189 200 601 301	Fanta	FADERA	16/06/1982	Kounayan Mandingue	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
18	821055	2 170 200 200 432	Souareba	KANDE	15/05/1983	Marsassoum	F	Enda Académie	P	15	0	25	15	10	10	75	VALIDEE	ADMIS(E)		
19	821057	2 136 199 701 084	Tida	KAO	26/11/1997	Sedhiou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
20	821059	973/2016	Diarra	KIDIERA	23/08/2007	Diende	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
21	821061	2 162 200 200 717	Ami	MARENA	05/09/1983	Bagadadji	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
22	824372	2 162 200 500 114	Fatou	MARO	12/02/1998	Saré Toumany	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
23	821064	2 133 200 200 181	Awa	SADIO	06/08/1992	Sedhiou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
24	824373	2 136 200 300 267	Bana	SADIO	20/05/1988	Sedhiou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
25	821065	2 162 200 100 562	Djénébou	SEYDI	20/04/1991	Same Foulaye	F	Enda Académie	P	0	0	25	15	10	0	50	NON VALIDEE	AJOURNE(E)		
26	821067	2 082 198 400 498	Pauline	SEYDI	06/10/1984	Camaracounda	F	Enda Académie	P	0	25	25	15	10	10	85	VALIDEE	ADMIS(E)		
27	821068	2 164 200 600 389	Fatoumata	SOUANE	24/01/1987	Oudoucar	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
28	821070	2 P12 2014 00456	Fatoumata	TECKAGNE	19/08/1997	Samtoulou	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
29	821071	2 189 201 900 141	Mame Khar	TOURE	06/01/2001	Tourecounda	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		
30	821072	2 164 200 601 755	Ami	YINGHOU	12/01/1996	Oudoucar	F	Enda Académie	P	15	25	25	15	10	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)		

Les membres du jury

Le vice Président du jury

Fait à Sédhiou, le 19 février 2025

Le Président du jury

Maty Diagne Diagne
 Fatou Mousa Dia

PHILIPPE SECK NGOM

MFP/DEPCO
 Le Président du Jury
 ABDOULAYE SENE

CERTIFICATION	CERTIFICAT PROFESSIONNEL DE SPECIALISATION				
CENTRE	ENDA ACADEMIE/DIENDE (SEDHIOU)				
SPECIALITE	OPERATEUR EN TRANSFORMATION ET STABILISATION DES FRUITS ET LEGUMES(OTSFL)				
NB. CANDIDATS	30	PRESENTS		ADMS	% DE REUSSITE
NB. GARCONS	0	GARCONS	0	0	#DIV/0!
NB. FILLES	30	FILLES	30	27	90,00%
					90,00%

PROCES VERBAL DE DELIBERATION CERTIFICATION CPS OTSFL
FEVRIER 2025

										Epreuve synthèse compétences : Réceptionner les matières premières, les intrants, les conditionnements et emballages. Préparer les matières premières, les intrants, les conditionnements Réaliser la transformation et la stabilisation des fruits et légumes									
N° de table	N° BASE	N° CNI	Prénom	Nom	Date de Naissance	Lieu de Naissance	Genre	Provenance	PRESENCE (METTRE)	C1 : 10 %	C2 : 10 %	C3 : 10 %	C4 : 10 %	C5 : 35 %	C6 : 15 %	C7 : 10 %	TOTAL ŒUVRE DE REHABITE (80 %)	APPRECIATION	DECISION FINALE
1	820743	2 P11 2009 00253	Aissatou	BALDE	18/11/1996	Sare Penda	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
2	820745	2 P12 2015 00531	Diatou	BALDE	13/09/1999	Sare Yero Diao	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
3	820746	2 189 200 100 210	Souadou	BALDE	26/01/1989	Koussy 1	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
4	820748	2 164 200 600 389	Sona	BARRO	15/08/1984	Manconomba	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
5	820751	2 189 199 101 903	Maimouna	BARRY	31/12/1990	Soucoutoto	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
10	826150	2 162 200 601 129	Marie	BATHIA	02/03/1995	Saré Faring	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
6	820755	2 782 200 600 851	Aissatou	BIAYE	20/01/1988	Boumboundou	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
7	820758	2 189 198 100 166	Fatou	CAMARA	09/09/1981	Diende	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
8	820761	2 164 198 800 218	Nafissatou	CISSE	05/10/1988	Dassilame	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
9	820765	2 164 200 600 183	Soukariba	DEMBA	23/06/1988	Dassilame	F	Enda Académie	P	10	0	0	10	35	0	10	65	NON VALIDEE	AJOURNE(E)
11	820771	2 105 200 600 059	Fatou	DIASSY	16/06/1994	Sare Bamba Cira	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
12	820776	1 752 198 302 576	Ndeye Fatou	DIATTA	14/10/1983	Dakar	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	0	90	VALIDEE	ADMIS(E)
13	820780	2 136 200 300 332	Aissatou M	DJIBA	09/09/1985	Sedhiou	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
14	820781	2 189 197 400 541	Diénaba	DJITTE	17/10/1974	Diende	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
15	820786	2 189 199 201 726	Mouscoutea	DRAME	06/07/1988	Ainoussalam	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
16	826153	104	Rama	DRAME	25/01/2007	Dassilame	F	Enda Académie	P	10	0	0	10	0	15	10	45	NON VALIDEE	AJOURNE(E)
17	820789	2 029 198 700 568	Fanta	GOUDIABY	12/02/1982	Djimande	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
18	820791	2 P12 2013 00030	Awa	IRADIAN	18/02/2002	Bousimballo	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
19	820793	2 162 199 500 512	Maimouna	KANDE	06/02/1992	Same Kanta	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
20	820797	2 189 199 101 732	Fily	KONATE	17/08/1991	Nimaya	F	Enda Académie	P	10	0	10	10	0	15	10	55	NON VALIDEE	AJOURNE(E)
25	826155	2 164 200 800 490	Kady	KONTE	14/04/1988	Bany	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	0	90	VALIDEE	ADMIS(E)
21	820800	2 251 197 203 254	Fatou	KOUREICHY	19/10/1972	Saint Louis	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
22	820804	2 172 199 201 332	Rocky	LEPEUR	28/06/1980	Yacine Tambana	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
23	820807	216 220 020 081	Dienebou	MBALLO	10/04/1997	Sare Djimby	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
24	820811	2 160 200 602 046	Mabineta	NDIAYE	07/11/1996	Nimaya	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
26	820817	2 P14 2015 00528	Fatou	SAGNA	02/04/1998	Koussy	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
27	820819	2 755 198 504 400	Adja Sokhna	SAMATE	28/10/1985	Dakar	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
28	820823	2 189 200 400 728	Awa	SEYDI	02/02/1993	Bloc	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)
29	824375	2 162 200 300 099	Yoba	SOW	19/07/2003	Saré Almamy	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	0	90	VALIDEE	ADMIS(E)
30	820825	2 P11 2015 00124	Mame Fatou	SYLLA	01/12/2004	Soumboundou Pakao	F	Enda Académie	P	10	10	10	10	35	15	10	100	VALIDEE	ADMIS(E)

Les membres du jury

Le vice Président du jury

Fait à Sédhiou, le 18 février 2025

Le Président du jury

MFP/DECPC
Le Président du Jury

ABDOULAYE SENE

PHILIPPE SECK NGOM

MINISTRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE

DIRECTION DES EXAMENS, CONCOURS PROFESSIONNELS ET CERTIFICATIONS (DECPC)

Email decmetip@gmail.com Tél. 33 864 37 99 - Fax 33 864 37 98

CERTIFICATION : CERTIFICAT PROFESSIONNEL DE SPECIALISATION

CENTRE : ENDA ACADEMIE /SEDHIOU

SESSION : FEVRIER 2025

MÉTIER : OPERATEUR EN TRANSFORMATION DE CEREALES ET LEGUMINEUSES (OTCL)

Liste des Admises

Les candidates dont les noms suivent sont déclarées admises au CPS OTCL

N° de table	N° de base	Prénom	Nom	Date de Naissance	Lieu de Naissance	Genre	Provenance
1	821029	Fatoumata Binta	BA	27/12/1990	Sedhiou	F	Enda Académie
3	821033	Finda	BATHIA	01/04/1981	Niassene Diola	F	Enda Académie
4	821034	Banna	CISSE	15/03/1998	Babady	F	Enda Académie
5	821036	Binetou	CISSE	19/02/1975	Kataba	F	Enda Académie
6	821037	Seyni	CISSE	22/10/2006	Diende	F	Enda Académie
7	821038	Fatou	DABO	16/08/1985	Manconomba	F	Enda Académie
8	821039	Bintou	DANFA	03/02/1998	Yeumbeul	F	Enda Académie
9	821042	Khadidiatou	DIALLO	15/02/1995	Ziguinchor	F	Enda Académie
10	821043	Tida	DIAMANKA	06/01/1991	Sare Mamoudou	F	Enda Académie
11	821044	Fatou	DIEBATE	02/01/1995	Oudoucar	F	Enda Académie
12	821047	Fatouma	DIMBANDJI	21/07/1999	Diareng	F	Enda Académie
13	821048	Souncar	DIOCKOU	06/12/1986	Sedhiou	F	Enda Académie
14	821049	Pondou	DIOMBATI	05/04/1992	Koudjine	F	Enda Académie
15	821050	Bintou	DRAME	26/03/1997	Bougnantou	F	Enda Académie
17	821054	Fanta	FADERA	16/06/1982	Kounayan Mandingue	F	Enda Académie
18	821055	Souareba	KANDE	15/05/1983	Marsassoum	F	Enda Académie
19	821057	Tida	KAO	26/11/1997	Sedhiou	F	Enda Académie
20	821059	Diarra	KIDIERA	23/08/2007	Diende	F	Enda Académie
21	821061	Ami	MARENA	05/09/1983	Bagadadji	F	Enda Académie
22	824372	Fatou	MARO	12/02/1998	Saré Toumany	F	Enda Académie
23	821064	Awa	SADIO	06/08/1992	Sedhiou	F	Enda Académie
24	824373	Bana	SADIO	20/05/1988	Sedhiou	F	Enda Académie
26	821067	Pauline	SEYDI	06/10/1984	Camaracounda	F	Enda Académie
27	821068	Fatoumata	SOUANE	24/01/1987	Oudoucar	F	Enda Académie
28	821070	Fatoumata	TECKAGNE	19/08/1997	Samtoulou	F	Enda Académie
29	821071	Mame Khar	TOURE	06/01/2001	Tourecounda	F	Enda Académie
30	821072	Ami	YINGHOU	12/01/1996	Oudoucar	F	Enda Académie

Arrêtée la présente liste à vingt-six (26) admises

Fait à Sédhiou, le 19 février 2025

Le vice-Président du Jury


Philippe Seck NGOM

Le Président du Jury

MFP/ DECPC
Le Président du Jury


Abdoulaye SENE

REPUBLIQUE DU SENEGAL
Un Peuple – Un But – Une Foi

MINISTRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE

DIRECTION DES EXAMENS, CONCOURS PROFESSIONNELS ET CERTIFICATIONS (DECPC)

Email decmetip@gmail.com Tél. 33 864 37 99 - Fax 33 864 37 98

CERTIFICATION : CERTIFICAT PROFESSIONNEL DE SPECIALISATION

CENTRE : ENDA ACADEMIE /SEDHIOU

SESSION : FÉVRIER 2025

MÉTIER : OPERATEUR EN TRANSFORMATION ET STABILISATION DES FRUITS ET LEGUMES (OTSFL)

Liste des Admises

Les Candidates dont les noms suivent sont déclarées admises au CPS OTSFL

N° de table	N° base	Prénom	Nom	Date de Naissance	Lieu de Naissance	Genre	Provenance
1	820743	Aissatou	BALDE	18/11/1996	Sare Penda	F	Enda Académie
2	820745	Diatou	BALDE	13/09/1999	Sare Yero Diao	F	Enda Académie
3	820746	Souadou	BALDE	26/01/1989	Koussy 1	F	Enda Académie
4	820748	Sona	BARRO	15/08/1984	Manconomba	F	Enda Académie
5	820751	Maimouna	BARRY	31/12/1990	Soucoutoto	F	Enda Académie
10	826150	Marie	BATHIA	02/03/1995	Saré Faring	F	Enda Académie
6	820755	Aissatou	BIAYE	20/01/1988	Boumboundou	F	Enda Académie
7	820758	Fatou	CAMARA	09/09/1981	Diende	F	Enda Académie
8	820761	Nafissatou	CISSE	05/10/1988	Dassilame	F	Enda Académie
11	820771	Fatou	DIASSY	16/06/1994	Sare Bamba Cira	F	Enda Académie
12	820776	Ndeye Fatou	DIATTA	14/10/1983	Dakar	F	Enda Académie
13	820780	Aissatou M	DJIBA	09/09/1985	Sedhiou	F	Enda Académie
14	820781	Diénaba	DJITTE	17/10/1974	Diende	F	Enda Académie
15	820786	Mouscoute	DRAME	06/07/1988	Ainoussalam	F	Enda Académie
17	820789	Fanta	GOUDIABY	12/02/1982	Djimande	F	Enda Académie
18	820791	Awa	IRADIAN	18/02/2002	Bousimballo	F	Enda Académie
19	820793	Maimouna	KANDE	06/02/1992	Same Kanta	F	Enda Académie
25	826155	Kady	KONTE	14/04/1988	Bany	F	Enda Académie
21	820800	Fatou	KOUREICHY	19/10/1972	Saint Louis	F	Enda Académie
22	820804	Rocky	LEPEUR	28/06/1980	Yacine Tambana	F	Enda Académie
23	820807	Dienebou	MBALLO	10/04/1997	Sare Djimby	F	Enda Académie
24	820811	Mabineta	NDIAYE	07/11/1996	Nimaya	F	Enda Académie
26	820817	Fatou	SAGNA	02/04/1998	Koussy	F	Enda Académie
27	820819	Adja Sokhna	SAMATE	28/10/1985	Dakar	F	Enda Académie
28	820823	Awa	SEYDI	02/02/1993	Bloc	F	Enda Académie
29	824375	Yoba	SOW	19/07/2003	Saré Almamy	F	Enda Académie
30	820825	Mame Fatou	SYLLA	01/12/2004	Soumboundou Pakao	F	Enda Académie

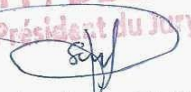
Arrêtée la présente liste à vingt-sept (27) admises

Fait à Sédhiou, le 18 février 2025

Le Vice-Président du Jury


Philippe Seck NGOM

Le Président du Jury


Abdoulaye SENE