



Développement des Compétences pour une meilleure Employabilité des Femmes et des Jeunes dans la Filière Mangue



EUROCHAMBRES

CPCAF



project funded by the European Union

ARCHIPELAGO

an African-European partnership
for vocational training



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE DU BURKINA FASO

RAPPORT DE L'ETUDE SUR LA FILIERE MANGUE DANS LES REGIONS DES HAUTS - BASSINS, DES CASCADES ET DU CENTRE

Décembre 2020



SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
SIGLES ET ABBREVIATIONS	4
I. CONTEXTE DE LA MISSION ET LIMITES DE L'ETUDE	6
1.1. Contexte général de la mission	6
1.2. Objectif de l'étude	7
1.3. Résultats attendus	8
1.4. Limites et difficultés de la mission	8
II. METHODOLOGIE DE L'ETUDE	9
2.1. Méthodologie générale	9
2.2. Etapes méthodologiques et activités clés	9
2.3. Echantillon d'enquête	10
III. PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE	12
3.1. Situation socio-économique du Burkina Faso	12
3.2. Présentation de la Région des Hauts – Bassins	15
3.3. Présentation de la Région des Cascades	16
3.4. Présentation de la Région du Centre	17
3.5. Données comparatives des trois (03) régions d'intervention du projet	18
IV. DESCRIPTION DE LA FILIERE MANGUE	20
4.1. Données générales sur la filière mangue au Burkina Faso	20
4.1.1. La production de mangue	20
4.1.2. La transformation de la mangue	21
4.1.3. La commercialisation de la mangue	21
4.1.4. L'organisation de la filière mangue au Burkina Faso	22
4.1.5. Les emplois dans la chaîne de valeur mangue	23
4.1.6. Impact de la COVID 19 sur la filière mangue	25
4.1.7. Enjeux et défis de la filière mangue au Burkina Faso	26
4.2. Description de la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins	27
4.2.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins	27
4.2.2. La cartographie des acteurs de la filière	28
4.2.3. Les potentialités et contraintes pour la création d'emplois dans la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins	30
4.2.4. Les profils des métiers porteurs dans la région des Hauts - Bassins	31
4.3. Description de la filière mangue dans la Région des Cascades	35
4.3.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région des Cascades	35
4.3.2. Les potentialités et contraintes pour la création d'emplois dans les Cascades	35
4.3.3. Les profils des métiers porteurs dans la région des Cascades	36
4.4. Description de la filière mangue dans la Région du Centre	38
4.4.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région du Centre	38
4.4.2. La cartographie des acteurs de la filière mangue dans la région du Centre	39
4.4.3. Les potentialités et contraintes pour la création d'emplois dans la région du Centre	40
4.4.4. Les profils des métiers porteurs dans la filière mangue dans la région du Centre	40
4.5. Cartographie des métiers existants dans la filière mangue	42
4.6. Les métiers du futur	43
V. OFFRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC LE SECTEUR DE LA MANGUE	46
5.1. Formation technique et professionnelle au Burkina Faso	46
5.2. Structures et offres de formation professionnelle dans la filière mangue	47
5.3. Référentiel des coûts de formation	53
5.4. Analyse de l'offre de formation professionnelle	54

VI. ACTIONS ET MESURES POUR FACILITER L'ACCES DES JEUNES, DES FEMMES ET DES MIGRANTS A LA FORMATION PROFESSIONNELLE	56
VII. MECANISMES DE FINANCEMENT	56
7.1. Crédit bancaire	56
7.2. Subventions des projets et programmes	57
VIII. CONCLUSION	58
VIII. ANNEXES	59
Annexe 1 : Fiches techniques de quelques métiers de la filière mangue.....	59
Annexe 2 : Fiche descriptive des nouveaux métiers.....	75
Annexe 3 : Liste des unités de transformation de mangue de la zone d'intervention.....	87
Annexe 4 : Liste des exportateurs de mangues	89
Annexe 5 : Liste des entreprises interviewées	90
Annexe 6 : Liste des centres de formations professionnelle privé reconnus par l'état dans les Hauts-Bassins, le Centre et les Cascades.....	92

SIGLES ET ABREVIATIONS

- **BAC** : Baccalauréat
- **BEP** : Brevet d'Etude Professionnelle
- **BP** : Brevet Professionnel
- **BQP** : Brevet de Qualification Professionnelle
- **BT** : Brevet de Technicien
- **CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle
- **CEPE** : Certificat d'Etude Primaire Elémentaire
- **FTP** : Formation Technique et professionnelle
- **CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle

LISTE DES TABLEAUX

- Tableau 1 : Echantillon d'enquête
- Tableau 2 : Nombre de ménage en 2019
- Tableau 3 : récapitulatif de la population
- Tableau 4 : Taux d'alphabétisation, de Scolarisation et d'achèvement
- Tableau 5 : Production de mangues fraîches du Burkina Faso
- Tableau 6 : Valeurs des exportations de mangue séchée et fraîche
- Tableau 7 : Valeurs des exportations de pulpe et de jus
- Tableau 8 : Principaux acteurs de la filière mangue dans la région des Hauts – Bassins
- Tableau 9 : Métiers et emplois essentiels dans la filière mangue (Hauts-Bassins)
- Tableau 10 : Métiers d'appui dans la filière mangue
- Tableau 11 : Production, transformation et commercialisation de mangue dans la région des Cascades
- Tableau 12 : Potentialités et contraintes (Région des Cascades)
- Tableau 13 : Métiers et emplois directs dans le secteur de la mangue (Région des Cascades)
- Tableau 14 : Métiers d'appui dans le secteur de la mangue (Région des Cascades)
- Tableau 15 : Quantité de mangue transformée en 2020 (Région du Centre)
- Tableau 16 : Potentialités et contraintes de la création d'emplois (région du Centre)
- Tableau 17 : Métiers et emplois directs dans le secteur de la mangue (région du Centre)
- Tableau 18 : Cartographie des métiers de la filière mangue
- Tableau 19 : Description synthétique des nouveaux métiers
- Tableau 20 : Structures et offres de formation des Hauts – Bassins
- Tableau 21 : Structures et offres de formation dans la région du Centre
- Tableau 22 : Coût unitaire annuel de la formation en fonction du niveau de certification

LISTE DES FIGURES

- Figure 1 : Carte des régions du Burkina
- Figure 2 : Répartition spatiale de la population
- Figure 3 : Pyramide des âges 2007 - 2018
- Figure 4 : Carte de la Région des Hauts – Bassins
- Figure 5 : Carte de la Région des Cascades
- Figure 6 : Carte de la région du Centre
- Figure 7 : Répartition des unités selon le produit fini
- Figure 8 : Quantité transformée (tonnes)
- Figure 9 : Répartition des emplois dans la filière mangue
- Figure 10 : Principaux flux dans la chaîne de valeur mangue au Burkina Faso
- Figure 11 : Interaction entre les acteurs de la filière mangue des Hauts – Bassins
- Figure 12 : Cartographie des acteurs de la filière mangue dans la région du Centre
- Figure 13 : Répartition des Centres FTP (publics et privés) par région
- Figure 14 : Localisation des centres de formation de la région des Hauts - Bassins
- Figure 15 : Localisation des centres de formation des Cascades
- Figure 16 : Localisation des centres de formation professionnelle dans le Centre



I. CONTEXTE DE LA MISSION ET LIMITES DE L'ETUDE

1.1. Contexte général de la mission

L'économie burkinabè repose en grande partie sur l'exploitation de produits primaires qui du reste, restent faiblement valorisés. Dans le but d'optimiser la contribution de cette économie primaire au développement économique du pays, des études ont été entreprises afin d'identifier les filières dites porteuses ainsi que les stratégies pour une meilleure valorisation de ces filières. Un rapport de l'Agence pour la Promotion des Exportations (APEX) en 2017 à ce sujet a identifié principalement treize (13) filières porteuses parmi lesquelles figure la « filière mangue ». Cette filière contribue significativement à l'économie nationale et occupe une place de choix au niveau de l'économie de la région des Hauts Bassins. En effet, la mangue reste la première production fruitière nationale et occupe 56% de la production fruitière nationale selon le Bureau de la Géographie du Burkina (BGB). Elle représente le 7^{ème} produit d'exportation du Burkina Faso en 2017. Avec une superficie exploitée de 33 701 ha, la production nationale de la mangue oscille entre 160 000 et 300 000 tonnes par an et 75,6% de cette production proviendrait essentiellement des régions des Hauts-Bassins et des Cascades. De plus, sont installés dans cette partie du pays 90% des exportateurs et 90% des unités de transformation de la mangue. Malgré ce potentiel, la filière reste sous le joug de difficultés qui limitent sa pleine contribution au développement économique local et même national. En effet la quasi-totalité des exploitations et des entreprises de transformation reste de petites tailles et faiblement modernes. Aussi, le taux de transformation nationale de la production reste faible et se situe autour de 20% ; ce qui limite la valeur ajoutée créée autour de la filière. Par ailleurs, la faible modernisation des activités de production et de transformation, de même que les difficultés à venir à bout de certaines pathologies qui affectent la production, limitent la compétitivité de la filière et l'accès des produits de la filière au marché international, faisant du Burkina Faso le 29^{ème} pays exportateur de mangue au monde avec environ 0,4% des exportations mondiales de mangue, malgré son potentiel. Les nombreuses initiatives d'organisation et de renforcement de la compétitivité de la filière mangue par la lutte contre les pathologies et autres nuisibles, la modernisation des unités de transformation, l'organisation ainsi que la structuration des acteurs ont été entreprises. En effet, la filière mangue, reine des filières fruitières au Burkina évolue en faveur de politiques et stratégies adoptées par l'Etat en concertation avec les acteurs.

Au nombre de ces politiques et stratégie figurent :

- ✓ La Lettre de politique de développement rural décentralisé (LPDRD) ;
- ✓ La Stratégie Nationale de Sécurité Alimentaire (SNSA) ;
- ✓ La Stratégie de développement rural (SDR) ;
- ✓ Le Programme National du Secteur Rural (PNSR) ;
- ✓ La loi 050-2012/AN du 30 octobre 2012 portant sur les interprofessions ;
- ✓ Le Cadre Stratégique de Lutte Contre la Pauvreté (CSLP)
- ✓ La Stratégie de Croissance Accélérée et de Développement Durable (SCADD)
- ✓ Le Plan National de Développement Economique et Social (PNDES).

Ces différents textes adoptés après le recentrage du rôle de l'Etat, consacrent plus de responsabilités aux acteurs des filières et des chaînes de valeurs mangues. Ils encouragent l'initiative privée tout en préservant la santé et la sécurité nationale

1.2. Objectif de l'étude

1.2.1. Objectif général

Le « Projet de Développement des Compétences pour une meilleure Employabilité des Femmes et des Jeunes dans la Filière Mangué » (PDCMEJF-FM) a été mis en place en juillet 2019 par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône (CMA69) en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina Faso (CCI-BF), la Chambre des métiers de l'artisanat du Burkina Faso (CMA-BF), la Maison de l'Entreprise du Burkina Faso (MEBF) et l'Organisation internationale pour les migrations (OIM). L'objectif de ce projet d'une durée de 30 mois est de contribuer à l'amélioration durable de l'employabilité des femmes, des jeunes, des migrants de retour et au développement de la filière mangué dans les régions des Cascades, des Hauts Bassins et du centre du Burkina Faso.

L'objectif de notre mission est de réaliser une étude afin d'identifier les activités actuelles au sein de la filière mangué, d'identifier également les potentialités en termes de nouvelles activités innovantes, et permettant notamment d'améliorer l'employabilité des jeunes.

Il s'agit de procéder à une analyse objective et exhaustive de l'ensemble des métiers, des offres de formation professionnelle, des actions de renforcement de capacités dans la filière mangué dans les trois régions cibles du projet ARCHIPELAGO Mangué au Burkina Faso (**Région des Hauts – Bassins, des Cascades et du Centre**).

1.2.2. Objectifs spécifiques

Les objectifs spécifiques poursuivis à travers cette étude consistent à :

- Identifier et décrire les principaux métiers, actuels et à venir, dans la filière mangué dans les trois régions cibles du projet,
- Répertorier et analyser les contraintes liées à l'exercice de ces métiers ;
- Répertorier l'ensemble des formations et des qualifications débouchant sur ces métiers ;
- Analyser l'adéquation entre l'offre de formation actuelle et la demande des entreprises de la chaîne de valeur mangué ;
- Identifier les opportunités et les contraintes de création de nouvelles formations débouchant sur les nouveaux métiers identifiés de la chaîne de valeur mangué ;
- Établir un référentiel des coûts de formation professionnelle ;
- Proposer des thématiques de formation professionnelle en vue de renforcer les capacités des bénéficiaires du projet ARCHIPELAGO Mangué et des acteurs intervenant dans la filière ;
- Constituer une base de données de l'offre de formation professionnelle (statut, situation géographique, filières de formation, capacité d'accueil, profils d'entrée et de sortie, modalités de formation – de type apprentissage, duale, continue, méthodes et outils de formation, réseaux et programmes d'appartenance éventuelles, expériences, coûts, etc.).
- Analyser le rôle des femmes dans la conduite des activités au sein de la filière mangué et notamment pour les activités de transformation,
- Analyser et identifier les opportunités d'usage de nouvelles technologies pouvant contribuer au développement des activités de transformation de la filière mangué,
- Analyser et identifier les freins et les contraintes de la mise en œuvre de nouvelles activités et de nouvelles formations au sein de la filière mangué.

1.3. Résultats attendus

Les résultats attendus à travers la réalisation de cette mission sont les suivants :

- ✓ Les principaux métiers dans la filière mangue sont identifiés et décrits ;
- ✓ Une liste prospective des nouveaux métiers dans la filière mangue est établie ;
- ✓ Toutes les formations débouchant aux métiers existants sont répertoriées ;
- ✓ Les opportunités de mise en œuvre de nouvelles formations au sein des régions cibles sont énumérées ;
- ✓ Les contraintes liées à l'exercice de ces métiers (actuels et en devenir) sont répertoriées et analysées dans les régions du Centre, des Cascades et des Hauts Bassins du Burkina Faso ;
- ✓ L'adéquation entre l'offre de formation existante et la demande des entreprises de la chaîne de valeur mangue est analysée ;
- ✓ L'avis des entreprises de la filière mangue est recueilli dans le cadre d'entretiens ;
- ✓ Un référentiel des coûts de formation professionnelle est établi ;
- ✓ Des thématiques de formation professionnelle de type duale et continue en vue de renforcer les capacités des bénéficiaires et des acteurs intervenant dans la filière sont proposées ;
- ✓ Des actions et mesures facilitant l'accès des jeunes, femmes, migrants de retour aux formations professionnelles sont proposées ;
- ✓ L'existence d'une application informatique ou l'opportunité de création d'une nouvelle application informatique répertoriant l'offre de formation professionnelle existante au sein de la filière mangue est analysée ;
- ✓ L'existence de plateformes d'innovation en rapport avec le genre et les métiers de la filière mangue est identifiée et analysée ;
- ✓ Une analyse des mécanismes et des possibilités de financement de la formation professionnelle au Burkina Faso est réalisée notamment pour la formation aux métiers de transformation de la filière mangue ; des entretiens sont menés avec les autorités nationales compétentes et des scénarii seront proposés dans l'objectif d'une durabilité des activités de formation au-delà de la période du programme ARCHIPELAGO ;
- ✓ Les certifications en lien avec les métiers de transformation de la filière mangue sont répertoriées et des entretiens sont menés avec les autorités compétentes et recueillis afin de connaître les possibilités de mise en place de nouvelles certifications.

1.4. Limites et difficultés de la mission

Bien que plusieurs précautions aient été prises par l'équipe ayant conduit la mission, des facteurs hors de contrôle ont perturbé son bon déroulement. Les facteurs les plus importants sont :

- La période de l'étude qui a coïncidé avec le COVID19 ;
- La collecte des données durant la période de préparation de la fête nationale du 11 décembre ayant lieu cette année à Banfora a affecté la collecte des données par la quasi indisponibilité des acteurs de la filière ainsi que des jeunes. ;
- Le décalage de saison n'ayant pas permis de rencontrer les employés du secteur de la mangue sur les sites de transformation.

II. METHODOLOGIE DE L'ETUDE

2.1. Méthodologie générale

L'étude a été conduite selon une approche méthodologique participative, inclusive et pluridisciplinaire. L'idée étant de prendre en compte dans l'étude l'ensemble des acteurs impliqués dans la filière (organisations étatiques et privées, les acteurs de la chaîne de valeur, les structures d'appui, les futurs bénéficiaires...).

Etant donné que la mission comporte un volet recensement et mobilisation des informations en lien avec l'employabilité et la formation professionnelle, notre méthodologie a associé outre une revue documentaire, une enquête menée auprès des acteurs à l'instar de :

- Les directions régionales des ministères en charge de la formation professionnelle, de l'agriculture et de l'emploi
- Les centres de formation professionnelle
- Les collectivités locales et représentations techniques régionales (Conseils Régionaux et Mairies, Chambres régionales d'agriculture, centres de métiers et de l'artisanat) ;
- Les autorités administratives (gouvernorat, hauts commissariats ;..)
- Les Agences de création d'emplois (Agence Nationale pour l'Emploi ANPE) ;
- Les organismes de financement (Institutions financières, micro finance)
- Les jeunes, les femmes, les migrants de retour...
- Les autres projets (PAPEA, Job BOOSTER, TUUMA...)
- Les entreprises agricoles et les sociétés intervenant dans la filière en prenant en compte tous les maillons (production, transformation et commercialisation),
- Les structures d'appui et de régulation (APEX, Ecocert...)
- Les organisations professionnelles (APROMAB)

2.2. Etapes méthodologiques et activités clés

2.2.1. La rencontre de cadrage

Elle a été effectuée avec l'ensemble des parties prenantes de l'étude. Etaient présents les représentants de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Rhône, de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina et de Agrodev. Elle a permis de discuter des objectifs de l'étude, de la méthodologie, de la profondeur des questions de marché et de la taille des échantillons. La rencontre cadrage a permis également de préciser les finalités de la mission et de s'accorder sur les livrables et les délais.

2.2.2. L'élaboration et la validation des outils de collecte

Elle a été faite en réunissant les différentes expertises mobilisées par AGRODEV SERVICES (spécialiste CVA, agronome, agroalimentaire, sociologue-économiste). Les outils de collecte (quantitatifs et qualitatifs) ont été soumis au comité de suivi de l'étude pour validation.

2.2.3. La Collecte des données

Deux techniques ont été privilégiées dépendant du type d'informations à collecter :

- Une enquête qualitative privilégiant les informateurs clés pour obtenir les informations pertinentes. Les informations de qualité sont détenues par les « champions » qui peuvent fournir les informations en amont et en aval de la filière ;
- Une enquête exhaustive basée sur la méthode boule de neige permettant de toucher le maximum d'acteurs impliqués dans la mangue dans les différentes régions.

Pour chaque région concernée par l'étude, deux enquêteurs ont été recrutés pour la collecte de données primaires. Ils ont été formés pour s'approprier les outils élaborés. L'étude a mobilisé au total six enquêteurs. Dans le choix des enquêteurs, les personnes issues de chaque région et ayant des connaissances sur la filière Mangue ont été privilégiées.

La collecte des données sur le terrain a commencé le 01 Décembre 2020 et se poursuivra jusqu'au 20 Décembre 2020. Près de 100 personnes ont été touchées par les enquêtes, parmi lesquelles on compte les acteurs directs de la filières (producteurs, transformateurs et commerçants), les centres de formation technique et professionnelle, les services techniques d'appui et de régulation, et les institutions financières.

2.2.4. La saisie et l'analyse des données

Les données collectées dans les trois Régions ont été centralisées à Bobo Dioulasso et saisies manuellement. Les différentes notes synthèses par Région ont été compilées.

2.2.5. La rédaction du rapport du rapport provisoire

Un plan de rédaction a été élaboré conformément aux données issues des enquêtes de terrain en prenant en compte les objectifs et résultats attendus de la mission. L'équipe d'experts de AGRODEV SERVICES a organisé 4 ateliers de rédaction afin de mettre en commun l'ensemble des données et procéder à leur discussion. Ces travaux ont permis d'élaborer le présent rapport provisoire.

2.3. Echantillon d'enquête

L'enquête a permis de toucher une centaine de personnes (dont 43% de femmes) réparties dans une soixantaine d'organisations comprenant les acteurs directs de la filière, les structures d'appuis et les Institutions financières.

La répartition de l'échantillon selon les régions est la suivante :

- **Hauts- Bassins** : 27 structures touchées avec un total de 57 personnes dont 31 hommes et 26 femmes
- **Cascades** : 19 structures touchées avec un total de 29 personnes dont 14 hommes et 15 femmes
- **Centre** : 14 structures touchées pour un total de 14 personnes dont 12 hommes et 02 femmes.

Le tableau suivant en donne les détails.

Tableau 1 : Echantillon d'enquête

Région	Niveau d'acteurs	Nombre de structures rencontrées	Nombre de personnes rencontrées		
			H	F	T
HAUTS - BASSINS	Les acteurs directs (producteurs, transformateurs et commerçants)	10	18	22	40
	Services Techniques d'appui et de régulation	05	04	01	05
	Centres de formation professionnelle	10	08	02	10
	Institutions financières	02	01	01	02
Sous total Hauts - Bassins		27	31	26	57
CASCADES	Les acteurs directs (producteurs, transformateurs et commerçants)	10	05	15	20
	Services Techniques d'appui et de régulation	03	03	00	03
	Centres de formation professionnelle	05	05	00	05
	Institutions financières	01	01	00	01
Sous total Cascades		19	14	15	29
CENTRE	Les acteurs directs (transformateurs et commerçants)	05	03	02	05
	Services Techniques d'appui et de régulation	03	03	00	03
	Centres de formation professionnelle	05	05	00	05
	Institutions financières	01	01	00	01
Sous total Centre		14	12	02	14
TOTAL		60	57	43	100

III. PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE

3.1. Situation socio-économique du Burkina Faso

▪ Situation géographique

Le Burkina Faso est situé en Afrique de l'Ouest à environ 1000 km des côtes maritimes. Il couvre une superficie de 274 200 km² et est caractérisé par trois types de climat : soudanien, soudano-sahélien et sahélien.

▪ Organisation administrative

Le Burkina Faso est subdivisé en 13 régions administratives, 45 provinces et 351 communes (49 communes urbaines et 302 communes rurales) et 8630 villages. Les principales villes sont Ouagadougou (Centre) la capitale et Bobo-Dioulasso (Hauts – Bassins).



Figure 1 : Carte des régions du Burkina

▪ Population

Les résultats préliminaires du 5^{ème} Recensement Général de la Population et de l'Habitat (RGPH) du Burkina Faso, réalisé en 2019, indiquent une population résidente totale de **20 487 979 habitants**. Cette population est composée de 9 894 028 hommes et 10 593 951 femmes. Les femmes représentent 51,7% de la population résidente.

De 2006 et 2019, la population burkinabè est passée de 14 017 262 habitants à 20 487 979 habitants. Cela correspond à un taux d'accroissement démographique intercensitaire de **2,93% contre 3,12%** entre 1996-2006. La population du pays a quasiment doublé entre 1996

et 2019. La proportion de la population urbaine est passée de 22,7% en 2006 à 26,3% en 2019.

Les villes de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso sont les deux plus grands pôles urbains du pays. En 2019, les effectifs de la population de ces deux villes s'élèvent à 2 453 496 habitants pour Ouagadougou et 903 887 habitants pour Bobo-Dioulasso, soit respectivement 12% et 4,4% de l'ensemble de la population du pays. Ces deux villes regroupent plus de la moitié (62,2%) de la population urbaine. Ouagadougou abrite, à elle seule, 45,4% de la population urbaine du pays.

Les régions les plus peuplées sont celles du Centre (14,80%), des Hauts Bassins (10,9%) et de la Boucle du Mouhoun (9,2%). Ces trois régions concentrent plus du tiers (34,9%) de la population totale du pays. A l'opposé, ce sont les régions des Cascades, du Sud-ouest, du Centre sud et du Plateau central qui sont les moins peuplées avec chacune moins de 5% de la population totale.

Répartition spatiale de la population

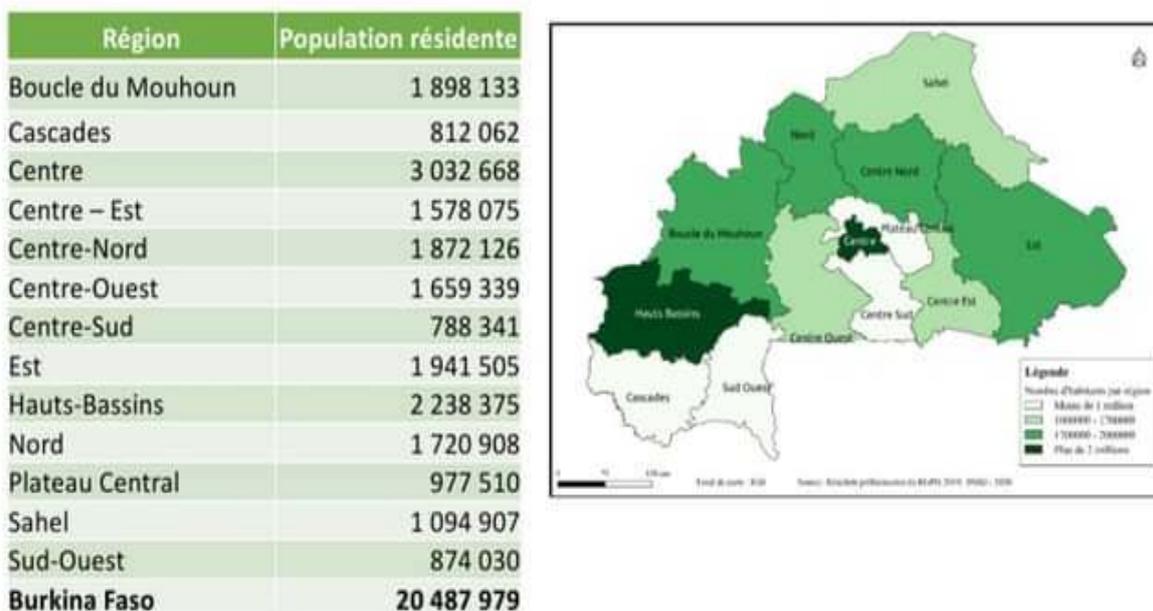


Figure 2 : Répartition spatiale de la population

Structure de la population

La population du Burkina Faso est particulièrement jeune. Sur la période 2007-2018, les proportions des grands groupes d'âges (0-4 ans, 6-11 ans, 0-14 ans, 15-35 ans, 15-64 ans, 65 ans et plus) n'ont presque pas changé. La population de 15 à 64 ans représente la moitié (50 %) de l'effectif total de la population. Les personnes âgées de 65 ans et plus ne représentaient qu'environ 3% de la population. La proportion des jeunes (15-35 ans) est d'environ 34% et la population vaccinale (0-4ans) est près de 18%. Quant à la population

scolarisable au primaire (6-11 ans), elle est estimée à 18% de la population totale au cours de la période 2007-2018, avec une tendance à la hausse (18% en 2017 contre 15,1% en 2007).

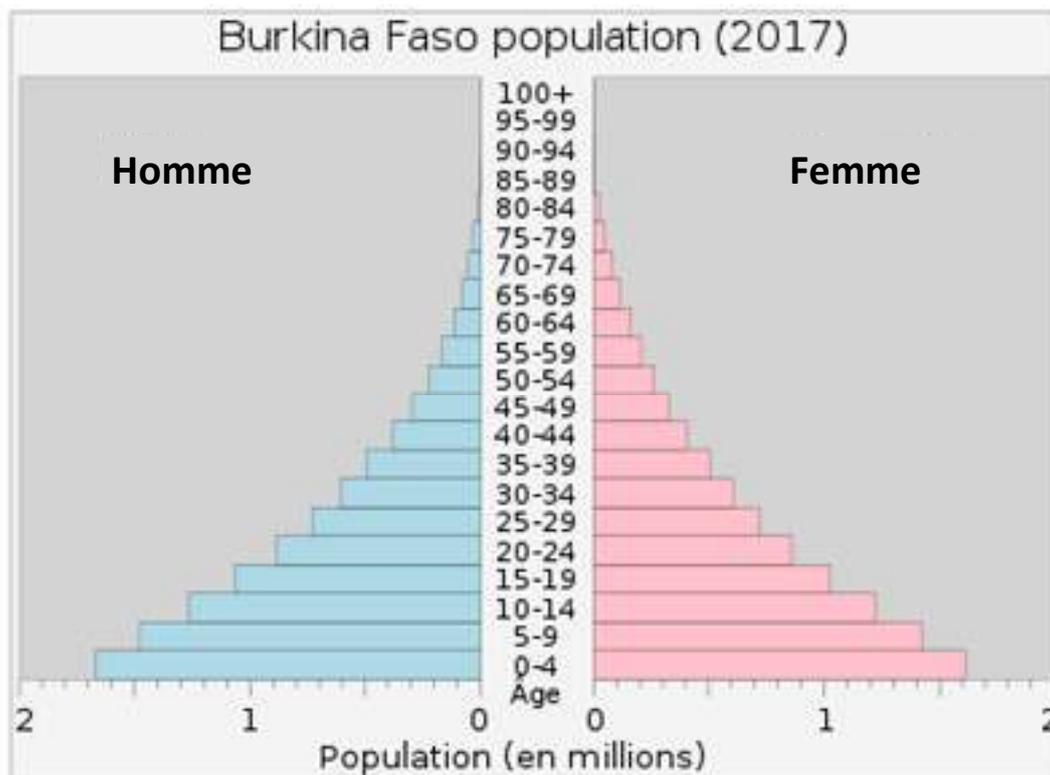


Figure 3 : Pyramide des âges (2017)

- **Economie et développement**

Le PIB du Burkina est estimé à 9369,19 milliards en 2019. Au prix d'importantes réformes soutenues par le Gouvernement, l'économie burkinabé a entretenu ces dix dernières années une croissance moyenne de 6% par an contre une croissance démographique de l'ordre de 3%. Ces performances économiques n'ont pas permis de résoudre les grands problèmes auxquels le pays est confronté et qui constituent la pauvreté. En effet, plus d'un tiers de la population est considérée pauvre et la majorité de cette population pauvre vit en milieu rural. Le pays a été classé en 2019, 182^{ème} sur 189 pays selon l'indice de développement humain (IDH) par le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD). Le taux de chômage est estimé à 4,7% de la population en 2018 dont 7,4% en milieu urbain et 3,3% en milieu rural.

Les activités agricoles sont dominées par une agriculture de subsistance à l'échelle des petites exploitations familiales. L'entreprenariat rural est très faiblement développé, réduisant les possibilités de valorisation, de diversification et de commercialisation des produits nationaux.

Le Burkina Faso s'est doté d'un Plan National de Développement Economique et Social (PNDES, 2016 – 2020) avec pour objectif majeur de développer durablement un secteur agricole productif et résilient davantage orienté vers le marché.

A travers ce Plan, le gouvernement du Burkina s'est fixé comme ambitions à l'horizon 2020 : (i) une augmentation de la productivité du secteur primaire de 50% et du taux de commercialisation des produits agricoles, améliorant l'approvisionnement de l'industrie agro-alimentaire en intrants agricoles, (ii) un doublement de la part de la valeur ajoutée de l'industrie

manufacturière dans le PIB, (iii) un accroissement de la part des produits agricoles transformés de 12% en 2015 à 25% et, au total, par (iv) une hausse de la part du secteur secondaire dans le PIB de 20,1% en 2015 à 22,4%.

Dans cette optique, la filière mangue a été identifiée comme présentant un fort potentiel pour la diversification, l'accroissement des exportations et la création d'emplois pour les jeunes et les femmes.

3.2. Présentation de la Région des Hauts – Bassins

La région des Hauts Bassins est située à l'Ouest du Burkina Faso ; elle est limitée au nord par la région de la Boucle du Mouhoun, au Sud par la Région des Cascades, à l'est par la région du Sud-ouest et à l'ouest par la République du Mali. La région occupe 9,4% du territoire national, soit une superficie de 25 479 km².

Elle est composée de 3 provinces, 30 communes rurales, 3 communes urbaines et 472 villages. Bobo-Dioulasso est le chef-lieu de la région. La province du Houet occupe 45,45% de la superficie totale de la Région, le Kéné Dougou 32,44% et le Tuy 22,10%.

La population de la région des Hauts - Bassins est passée de 1 898361 habitants en 2014 à 2 238 375 habitants en 2019. C'est la troisième région la plus peuplée après celles du Centre et de la Boucle du Mouhoun. 19% de la population de la région vit en milieu urbain. Le rapport de masculinité est de 93 hommes pour 100 femmes.

Cette proportion est la même dans chacune des trois provinces. La moyenne d'âges est de 21 ans.

53 personnes sur 100 ont un âge compris entre 15 et 64 ans traduisant un fort potentiel de main d'œuvre. Le rapport de dépendance indique que 10 personnes potentiellement actives dans les Hauts Bassins ont en charge 9 personnes.

La production agricole dans la région des Hauts – Bassins est essentiellement pluviale et basée sur la production céréalière. Toutefois, depuis quelques années, on constate une émergence de la production fruitière dont la mangue, qui fait partie des filières dites porteuses identifiées par le Gouvernement du Burkina Faso, comme présentant un fort potentiel pour la création d'emplois et de revenus pour les jeunes et les femmes.

Région	Provinces	Commune
Hauts – Bassins	Province du Houet	Bobo-Dioulasso, Bama, Dandé, Faramana, Fô, Karangasso-Vigué, Karangasso – Sambla, Koundougou, Léna, Padéma, Péni, Satiri, Toussiana
	Province du Kéné Dougou	Orodara, Banzon, Djigouéra, Kangala, Kayan, Koloko, Kourignon, Kourouma, Morolaba, N'dorola, Samogohiri, Samorogouan, Sindo
	Province du Tuy	Houndé, Bekuy, Béréba, Boni, Founzan, Koti, Koumbia

Carte administrative de la région des Hauts Bassins

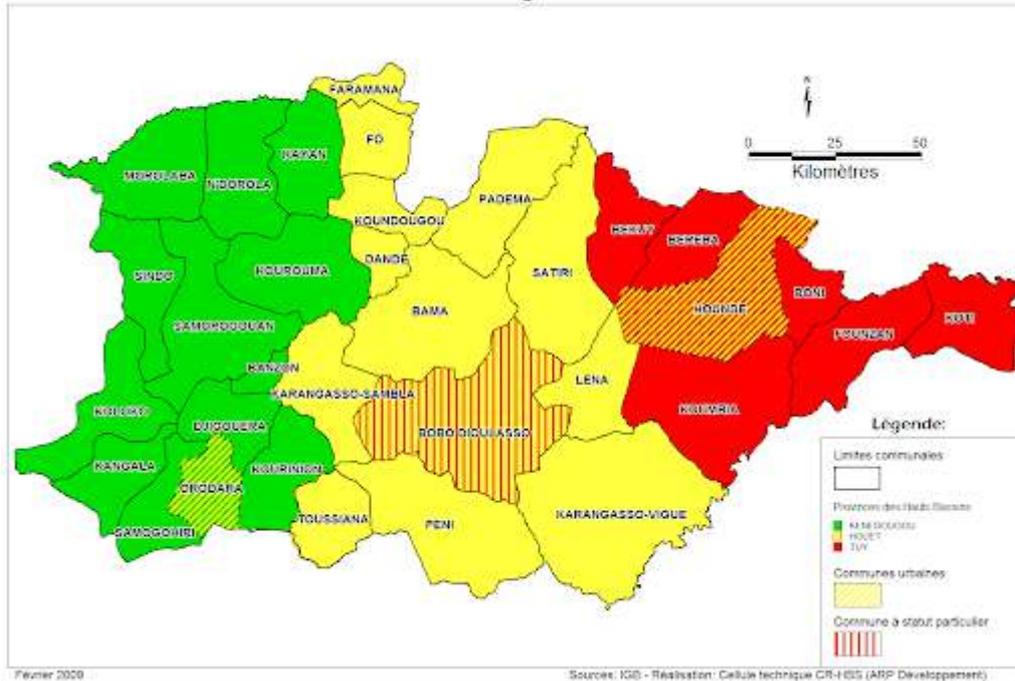


Figure 4 : Carte de la Région des Hauts – Bassins

3.3. Présentation de la Région des Cascades

Limitée au Nord par la région des Hauts bassins, au Sud par la République de Côte d'Ivoire, à l'Est par la région du Sud-Ouest et à l'Ouest par la République du Mali, la région des Cascades est située à l'extrême Sud-Ouest du Burkina Faso. Elle couvre une superficie de 18 424 km², soit 6,7 % du territoire national.

Traversée à la fois par l'axe routier Abidjan-Niamey et la voie ferroviaire Abidjan-Ouagadougou, la région occupe une position géographique favorable aux échanges commerciaux. Son chef-lieu, Banfora, est une plaque tournante du commerce de produits agricoles avec le reste du Burkina Faso d'une part, et les pays voisins d'autre part. Les pays frontaliers comme la Côte d'Ivoire et le Mali constituent un potentiel énorme de débouchés pour ces produits agricoles.

La région jouit d'une bonne pluviométrie et compte ainsi, parmi les zones les mieux arrosées du Burkina Faso. La combinaison de cette bonne pluviométrie et des autres facteurs naturels est favorable à l'intensification et à la diversification des activités agro-pastorales.

La population de la région des Cascades représente 3,9 % de la population totale du Burkina Faso. Elle est composée en majorité de jeunes. Près de trois personnes sur quatre ont moins de 30 ans. L'effectif de la population des Cascades est passé de 257 553 en 1985 à 531 808 en 2006 pour atteindre 812 062 en 2019. La population urbaine représente moins de 3% de la population totale. Le rapport de masculinité est de 93 hommes pour 100 femmes.

Les deux provinces qui constituent la région des Cascades (Comoé et Léraba) sont toutes productrices de mangues avec une dominance de la province de la Comoé.

Région	Provinces	Communes
Cascades	Province de la Comoé	Banfora, Bérégadougou, Mangodara, Moussodougou, Niangoloko, Ouou, Sidéradougou, Soubakaniédougou, Tiéfora
	Province de la Léraba	Sindou, Douna, Kankalaba, Loumana, Niankorodougou, Ouéléni, Sindou, Wolonkoto

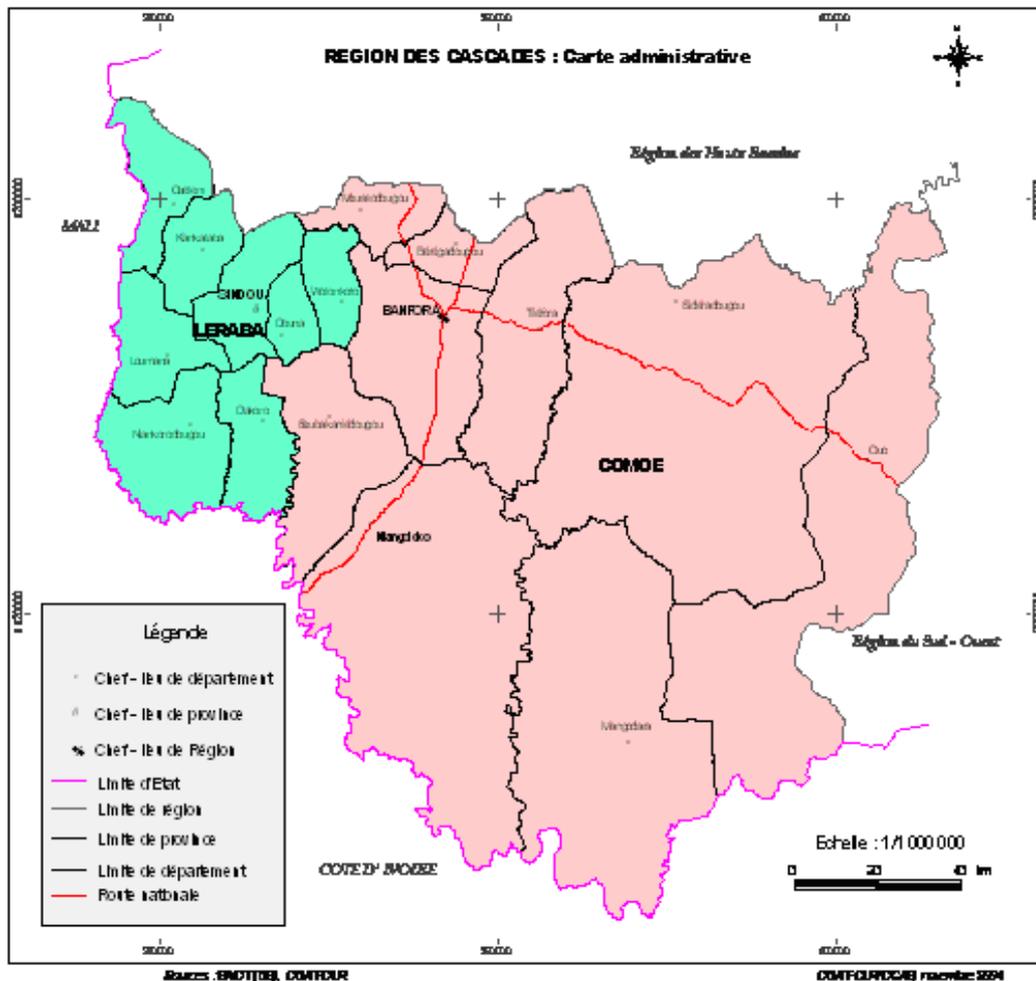


Figure 5 : Carte de la Région des Cascades

3.4. Présentation de la Région du Centre

La région du Centre comprend une seule province : le « Kadiogo ». Son chef-lieu est Ouagadougou qui est aussi la capitale du pays. La population de la région du Centre est passée de 1 211 380 habitants en 2003 à 2 231 807 habitants en 2012 pour atteindre 3 032 668 habitants en 2019. La population urbaine est estimée à 45,5%. Le rapport de masculinité est de 96 hommes pour 100 femmes.

Elle s'étend sur une superficie de 2869 km² et est limitée au Nord par les provinces du Kourwéogo et d'Oubritenga, au Sud par la province du Bazéga, à l'Ouest par les provinces du Boulikemdé et du Kourwéogo, et à l'Est par les provinces d'Oubritenga et du Ganzourgou.

Située au centre du pays, la ville de Ouagadougou est une plaque tournante des échanges commerciaux en Afrique de l'Ouest avec des flux d'échanges internationaux limités dû à son éloignement avec la mer.

Toutefois, les conditions agro-climatiques et pédologiques sont moins favorables à la production agricole comparativement à la région des Hauts - Bassins et des Cascades. Par contre, la région concentre les centres de formations techniques et professionnelles et les acteurs de la commercialisation de la mangue.

Région	Provinces	Commune
Centre	Kadiogo	Ouagadougou, Komki-Ipala, Komsilga, Koubri, Pabré, Saaba, Tanghin-Dassouri



Figure 6 : Carte de la région du Centre

3.5. Données comparatives des trois (03) régions d'intervention du projet

La région du Centre est la plus peuplée des trois zones d'étude avec cependant la plus faible taille moyenne de ménage. Sa population est fortement en milieu urbain où les ménages sont de tailles réduite (famille nucléaire) comparativement au milieu rural.

Tableau 2 : Nombre de ménage en 2019

Régions	Ménage dirigé par un homme	Ménage dirigé par une femme	Total ménages	Taille moyenne des ménages (individus)
Centre	610 052	108 551	718 603	4,2
Hauts-Bassins	381 109	66 757	447 866	5
Cascades	127 818	17 646	145 464	5,6

Sources : Annuaire statistiques du Burkina 2019

La région du Centre malgré la taille élevée de sa population a un indice synthétique de fécondité moins élevée que les Régions des Hauts-Bassins et des Cascades. L'arrivée massive de migrants internes surtout à Ouagadougou la capitale expliquerait l'accroissement rapide de la population du Centre.

Tableau 3 : Récapitulatif de la population dans les régions du Centre, des Hauts – Bassins et des Cascades

Région	Total	Hommes	Femmes	Indices synthétiques de fécondité
Centre	3 032 668	1 491 481	1 541 187	3,7
Hauts – Bassins	2 238 375	1 093 472	1 144 903	5,9
Cascades	812 062	391 692	420 370	6

Sources : Annuaire statistiques du Burkina 2019

Le taux d'alphabétisation des individus de plus de 15 ans et le taux brut de scolarisation au post – primaire (adolescents de 12 à 16 ans) sont plus faibles dans les régions des Hauts – Bassins et des Cascades. Pour l'ensemble des régions, on constate un faible taux de scolarisation au secondaire. Cela signifie que de nombreux adolescents et jeunes de la zone d'intervention du projet n'ont pas accès au système scolaire formel, et ont besoin d'être formés aux métiers pour accéder à des emplois décents. Le développement des métiers de la transformation dans la filière mangue pourrait présenter de nombreuses opportunités de formation et d'emploi pour cette jeunesse, notamment dans les régions des Hauts – bassins et des Cascades.

Tableau 4 : Taux d'alphabétisation, de Scolarisation et d'achèvement

Région	Taux d'alphabétisation des individus de plus 15 ans (%)	Taux brut de scolarisation au primaire (%)	Taux brut de scolarisation au post – primaire (%)	Taux brut de scolarisation au secondaire (%)	Taux d'achèvement au primaire (%)
Centre	75,9	G : 105,2 F : 109,6 Ens : 107,4	G : 64,1 F : 81,6 Ens : 72,6	G : 37,6 F : 35,4 Ens : 36,4	G : 70,8 F : 86,7 Ens : 78,5
Hauts – Bassins	43,10	G : 102,5 F : 103,5 Ens : 103,0	G : 54,9 F : 62,1 Ens : 58,4	G : 28,2 F : 22,0 Ens : 25,1	G : 64,9 F : 76,3 Ens : 70,3
Cascades	36,5	G : 86,3 F : 84,4 Ens : 85,3	G : 49,3 F : 50,8 Ens : 50,0	G : 21,3 F : 14,5 Ens : 18,0	G : 56,6 F : 61 Ens : 58,7
Moyenne nationale	39,30	G : 88,4 F : 89,2 Ens : 88,8	G : 47,1 F : 54,1 Ens : 50,5	G : 24,2 F : 19,0 Ens : 21,6	G : 58,8 F : 67,6 Ens : 63

Légendes : G= Garçon ; F = Fille ; Ens = Ensemble

Sources : Annuaire statistiques du Burkina 2019

IV. DESCRIPTION DE LA FILIERE MANGUE

4.1. Données générales sur la filière mangue au Burkina Faso

4.1.1. La production de mangue

La production de mangue du Burkina représente entre 11 et 18% de la production ouest-africaine. La mangue constitue environ la moitié de la production nationale de fruits en volume. Les Hauts-Bassins, les Cascades, la Boucle du Mouhoun et le Centre ont produit 243 358 tonnes en 2019 (contre 197.372 tonnes en 2018) sur la production annuelle nationale estimée à 260.000 tonnes pour une superficie exploitée de 33 000 ha. Le rendement moyen est de 7 à 8,5 t /ha.

Pour la campagne 2020, la quantité totale de mangues fraîches produites est estimée dans les quatre régions les plus productives à 271 503 tonnes avec un taux d'accroissement de 11,56% par rapport à la campagne 2019 (243.358 tonnes).

Pour la campagne 2021, la prévision estimée est de 305 000 Tonnes, soit un taux d'accroissement prévisionnel de 12%.

Plus d'une quarantaine de variétés sont produites dans les vergers au Burkina Faso, dont les plus abondantes sont les variétés Amélie, Brooks, Kent, Keitt, Lippens et Springfield qui occupent 98% de la superficie de manguiers au niveau national.

Le tableau suivant indique l'évolution de la production de mangue fraîche au Burkina Faso au cours des cinq dernières années

Tableau 5 : Production de mangues fraîches du Burkina Faso

Années	2016	2017	2018	2019	2020
Production (t)	200 000	150 000	197,302	260 000	271 503
Mangue fraîche certifié bio (t)	8%	8%	10%	10%	10%

Sources : Rapport APROMAB 2020

Les données du tableau montrent que la production de la mangue évolue en dent de scie entre 2016 et 2020. En effet, la production est passée de 200 000 tonnes en 2016 à 150 000 tonnes en 2017 avant de reprendre une augmentation continue à partir de 2018 pour atteindre 271 503 t en 2020. La baisse de la production en 2017 est liée à des fortes attaques de la mouche des fruits qui impacté la production.

Avec l'appui des partenaires techniques et financiers ainsi que le gouvernement burkinabé, les producteurs ont bénéficié des renforcements de capacité en matière de protection et entretien des vergers qui ont permis d'accroître les rendements à partir de 2018.

On constate que le taux d'accroissement des quantités de mangue fraîche certifiée bio (8%) est resté constant aux cours des années 2016 et 2017 avant de passer à 10% au cours des trois dernières années, permettant au Burkina Faso d'être le premier producteur mondial de mangue séchée bio.

4.1.2. La transformation de la mangue

La transformation de la mangue ne représente que 20% de la production nationale. La mangue séchée est le principal produit de la transformation et représente 80% des produits transformés. Les autres produits sont les jus/nectar, la confiture, vinaigre, la pulpe et le sirop. En 2020, la production nationale de mangue séchée est estimée à 3846,76 tonnes et la purée à 73,84 tonnes.

Les prévisions de la PTRAMAB pour l'année 2021 sont estimées à plus de 5000 tonnes de mangues séchées.



Figure 7 : Répartition des unités selon le produit fini
AgroDev, 2020
Source : Rapport PTRAMAB,2020

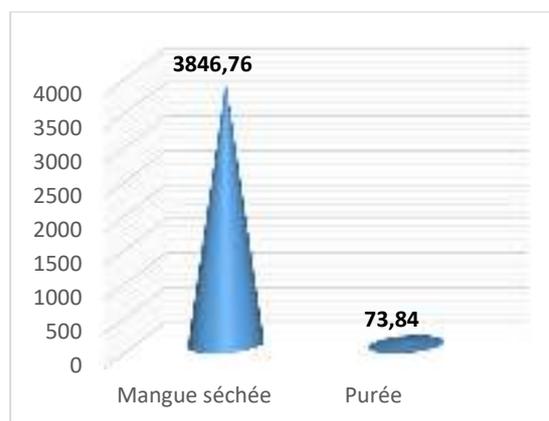


Figure 8 : Quantité transformée (tonnes), AgroDev,2020
Source : Rapport PTRAMAB,2020

Le secteur des jus est resté pendant des années au Burkina Faso un secteur artisanal dominé par des petites entreprises artisanales de production de jus de mangue et de confiture. A partir de 2007, l'entreprise DAFANI.SA s'est installée à Orodara pour produire de la purée et des nectars avec une ligne moderne. A la suite de DAFANI.SA d'autres initiatives de modernisation ont été introduites comme DELICIO à Ouagadougou, les jus planet à Bobo Dioulasso avec Twillium Industries. L'installation des unités industrielles n'a pas freiné la création de modèles d'affaires de jus locaux (Eva, Agrodéogracias, Dioma).

Le développement du secteur de la transformation locale est encore timide. L'offre de produit transformé (jus de mangue) n'arrive pas à combler la forte demande au plan national. Le marché local est encore fortement dominé par les jus importés. L'un des facteurs limitant pour les produits locaux reste la disponibilité d'emballages ayant un bon rapport qualité – prix. La mise en place d'une unité de fabrication d'emballage pour faciliter l'accès à des emballages de qualité à coût réduit.

Les entreprises locales existantes gagneraient à acquérir les technologies modernes de transformation et des équipements performants afin d'améliorer la qualité de leurs produits et d'accroître leur production.

4.1.3. La commercialisation de la mangue

Cinq (5) systèmes de marché (SDM) peuvent être distingués dans la filière mangue au Burkina en fonction du produit fini et du marché de destination :

- La mangue fraîche d'exportation à destination de l'Union Européenne (presqu'entièrement certifiée biologique) ;
- La mangue fraîche d'exportation à destination de l'Afrique continentale ;

- La mangue séchée à destination du marché international ;
- La mangue transformée en purée distribuée sur le marché européen et nectar de mangue sur le marché européen et en nectar de mangue distribué surtout sur le marché national ;
- La mangue fraîche distribuée et consommée localement au Burkina Faso.

Les tableaux suivants indiquent l'évolution des valeurs des exportations de mangues fraîches et de produits transformés entre 2016 et 2020.

Tableau 6 : Valeurs des exportations de mangue séchée et fraîche

Années	Mangues séchées (kg)	Valeur (FCFA)	Mangues fraîches (kg)	Valeur (FCFA)
2016	1 930 600	7 722 400 000	8 481 589	5 088 953 400
2017	1 520 000	6 080 000 000	6 669 000	4 001 400 000
2018	2 716 000	10 864 000 000	8 542 000	5 125 200 000
2019	2 716 000	10 864 000 000	6 500 000	3 900 000 000
2020	2 900 000	11 600 000 000	8 000 000	4 800 000 000

Source : Rapport d'étude sur la filière mangue (AGRODEV, 2020)

Tableau 7 : Valeurs des exportations de pulpe et de jus

Années	Purée (Kg)	Valeur (FCFA)	Jus (litre)	Valeur (FCFA)
2016	2 335 000	1 167 500 000	176 000	176 000 000
2017	2 596 000	1 298 000 000	215 000	129 000 000
2018	5 339 000	2 669 500 000	400 000	240 000 000
2019	3 740 000	1 870 000 000	450 000	270 000 000
2020	8 640 000	4 320 000 000	950 000	570 000 000

Sources : Rapport d'étude sur la filière mangue (AGRODEV, 2020)

Les tableaux ci-dessus montrent que les exportations de mangue séchée connaissent une évolution positive au cours des cinq dernières années avec néanmoins une baisse enregistrée en 2017, tandis que celles de la mangue fraîche évoluent en dent de scie ou stagnent. Cela est dû à la logistique défaillante (peu ou pas d'avions cargo pour le transport, coût élevé pour l'acheminement des conteneurs frigorifiques au port d'Abidjan) qui ne permet pas d'exporter régulièrement des volumes importants.

Le développement du maillon transformation est donc nécessaire pour rendre la filière plus performante et accroître sa contribution à l'économie nationale.

4.1.4. L'organisation de la filière mangue au Burkina Faso

La filière mangue se compose de trois maillons que sont la production, la transformation et la commercialisation organisés autour de l'Association Interprofessionnelle Mangue du Burkina (APROMA-B) qui réunit les organisations représentant les trois maillons :

- L'Union Nationale de Producteurs de la Mangue du Burkina (l'UNPMB) qui regroupe l'ensemble des producteurs de mangue du Burkina avec pour but l'amélioration des

conditions de travail et de vie des producteurs de mangue ainsi que leur insertion dans le processus de développement.

- La Professionnelle de la Transformation de la Mangue du Burkina (PTRAMAB) qui regroupe les acteurs de la transformation et qui a pour mission de valoriser la mangue transformée du Burkina Faso.
- L'Association des Producteurs et Exportateurs de la Mangue du Burkina (APEMAB) qui travaille à professionnaliser, dynamiser et promouvoir la promotion et l'exportation de la mangue du Burkina Faso.

Toutes ces organisations ont leur siège social à Bobo-Dioulasso dans la région des Hauts – Bassins. Il n'existe pas de structure de veille et de soutien à l'innovation au sein de la filière.

4.1.5. Les emplois dans la chaîne de valeur mangue

La Chaîne de Valeur (CdV) mangue est pourvoyeuse d'emplois. En 2020, les activités de la CdV mangue ont occupé 28.000 personnes réparties en 21.000 emplois d'entrepreneurs ou assimilés (agriculteurs, pisteurs, détaillants, etc.), environ 350 emplois permanents dans les entreprises de transformation et conditionnement pour l'exportation en frais et 6 à 7000 emplois saisonniers dans toute la chaîne. Les activités saisonnières de commercialisation de la mangue fraîche sur le marché local font vivre aussi près de 10.000 détaillants. Le total des salaires distribués s'élève à 1,2 milliards FCFA.

Les emplois sont repartis de la manière suivante :

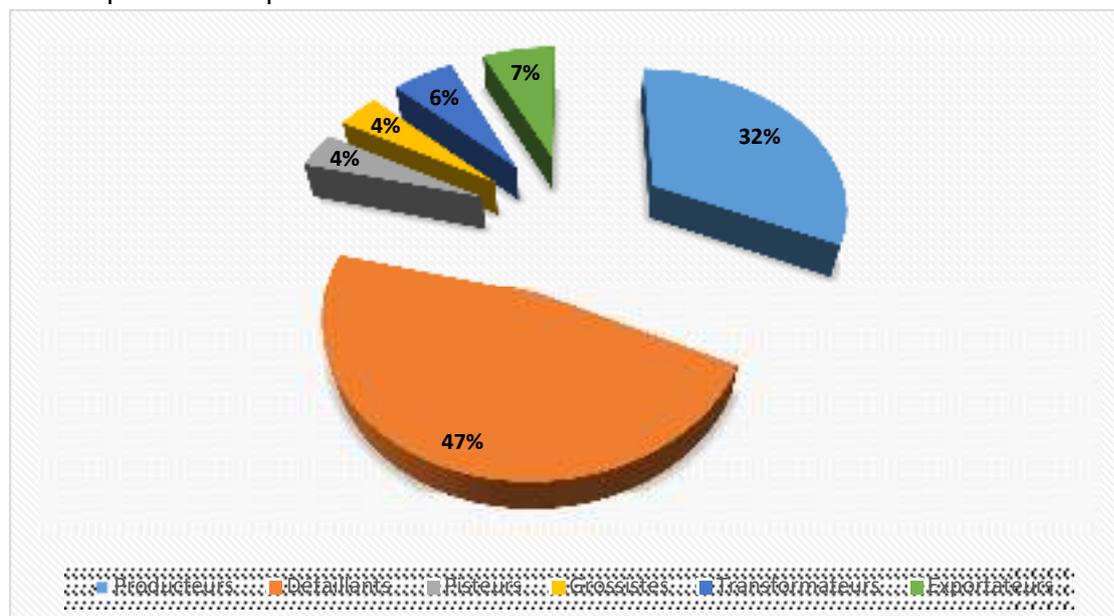


Figure 9 : Répartition des emplois dans la filière mangue

Source : Rapport d'étude sur la filière mangue (AGRODEV, 2020)

Il ressort de la figure que le ratio des transformateurs est faible (6%) comparativement aux producteurs (32%). En rappel, 20% seulement de la production de mangue est transformée. Il n'existe pas suffisamment d'unités de transformation capables d'absorber la production de mangue fraîche. Les unités existantes n'ont pas les capacités techniques et matériels pour diversifier la gamme des produits et accroître l'offre de produits transformés.

La formation des femmes et des jeunes sur de nouveaux métiers de la transformation, et l'accompagnement à la création d'unité de transformation permettra d'accroître le potentiel de transformation de la mangue au Burkina Faso.

Comme l'indique la figure suivante, les acteurs de la filière mangue sont identifiables à partir des systèmes de marché (SDM) dans lesquels ils évoluent.

On distingue :

- Les acteurs du SDM « mangue fraîche d'exportation à destination de l'Union Européenne (presqu'entièrement certifiée biologique) » ;
- Les acteurs du SDM « mangue fraîche d'exportation à destination de l'Afrique continentale » ;
- Les acteurs du SDM « mangue séchée à destination du marché international ;
- Les acteurs du SDM « mangue transformée en purée distribuée sur le marché européen et nectar de mangue sur le marché européen et en nectar de mangue distribué surtout sur le marché national » ;
- Les acteurs du SDM « mangue fraîche distribuée et consommée localement au Burkina Faso ».

La figure suivante indique le flux et les interactions qui existent entre les acteurs au sein de la chaîne de valeur mangue.

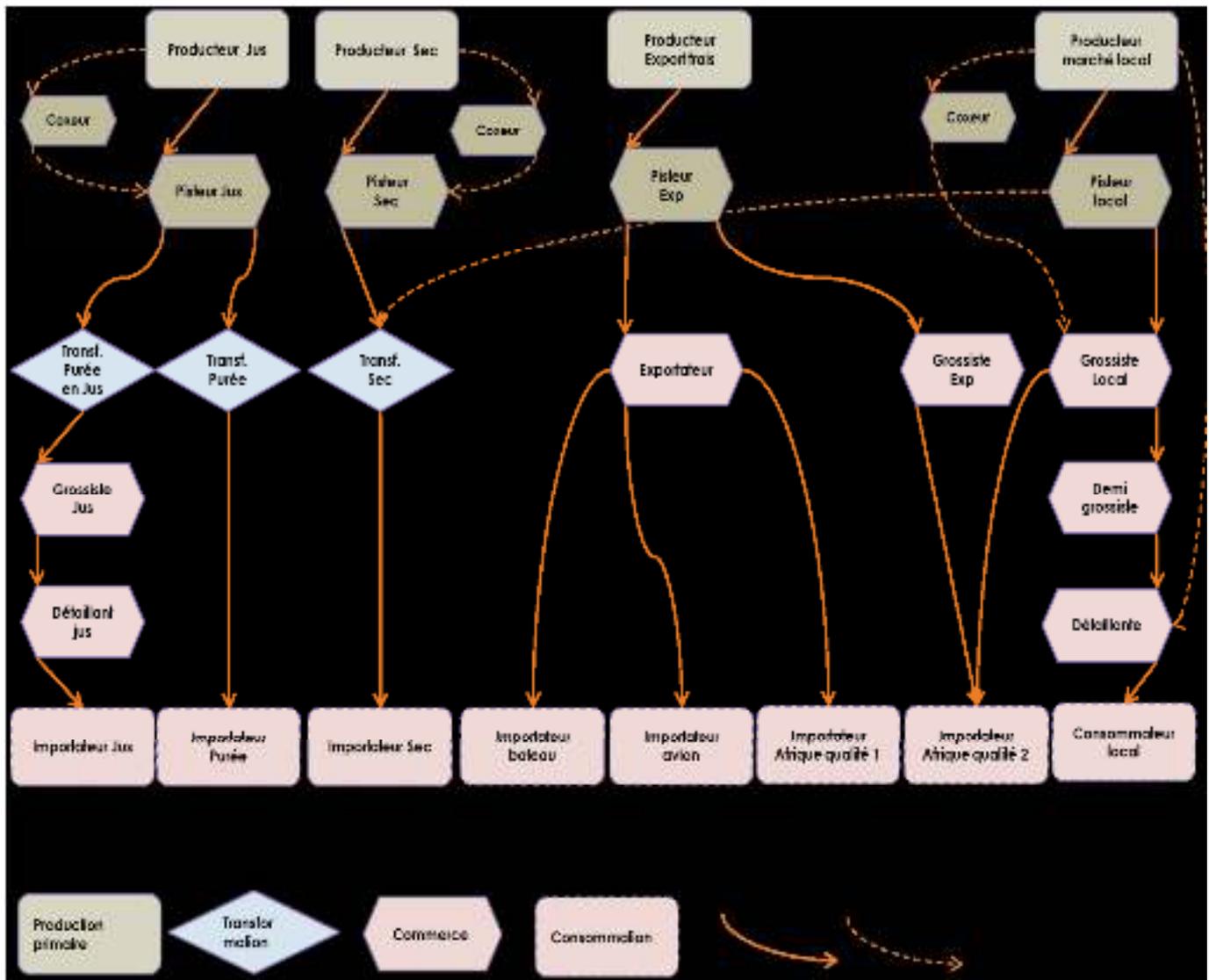


Figure 10 : Principaux flux dans la chaîne de valeur mangue au Burkina Faso

Les constats révèlent que le SDM « mangue fraîche d'exportation vers l'Union Européenne » connaît des difficultés à conditionner les volumes de produits demandés par les gros clients européens. Les exportateurs ont besoin de se mettre en groupement pour avoir les volumes suffisant pour répondre au besoin du marché. Une autre solution consisterait à recourir aux services de société de courtage faisant le lien entre les clients et les différentes unités de conditionnement. Il en est de même pour le SDM « mangue séchée ».

4.1.6. Impact de la COVID 19 sur la filière mangue

Le Burkina Faso, à l'instar de plusieurs pays au monde, est touché par la crise sanitaire de la COVID-19. Les mesures restrictives prises par le gouvernement pour rompre la chaîne de contamination de coronavirus ne sont pas restées sans conséquences sur les acteurs de la filière mangue, notamment les exportateurs de la mangue fraîche. Les principales mesures qui ont impacté négativement sur la filière mangue sont les restrictions de déplacement et la mise en quarantaine des villes.

L'étude réalisée en 2020 par AGRODEV SERVICES dans le cadre du PAPEA sur l'impact du COVID 19 dans la filière mangue indique que 52,4% des acteurs de la filière ont constaté une baisse de leurs chiffres d'affaires entre 10 et 50%.

Cette crise a conduit les acteurs de la filière à la prise de mesures forte dans le but de prévenir et / ou atténuer ses effets. Il s'agit notamment de :

- La mise en place de cellule de veille COVID-19 ;
- La recherche de financements pour soutenir les entreprises fortement impactées ;
- La prise en compte du COVID19 dans les activités ordinaires pour renforcer la prévention auprès du personnel permanent et saisonnier ;
- L'organisation régulière des rencontres d'informations / sensibilisation du personnel des Unités de transformations sur la lutte contre le COVID19.

AGRODEV SERVICES a accompagné la mise en place des cellules de veilles et la formation de leurs membres dans le cadre du Programme d'Appui à la Promotion de l'Entreprenariat Agricole (PAPEA) en qualité de facilitateur.

Ce programme est le fruit de la collaboration entre la Coopération Suisse au Burkina Faso et le gouvernement Burkinabè. Il vise la dynamisation du secteur secondaire (transformation/conservation) et les investissements du secteur privé pourvoyeur d'emplois et de revenus pour les populations, en particulier les jeunes en milieu rural et péri-urbain. Son objectif est de contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations du Burkina Faso en améliorant la qualité des produits et leur disponibilité ainsi que la création des emplois au profit des femmes et des jeunes. Le programme est prévu pour une durée de douze (12) ans, divisé en trois (3) phases de quatre (4) ans chacune. La première phase est mise en œuvre par le consortium Helvetas/SNV sur la période de juin 2019 à Mai 2023.

Le PAPEA intervient dans les régions du Nord, Centre-Ouest et Hauts Bassins, et dans les zones périurbaines de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso, où les conditions d'entreprenariat ne sont pas toujours favorables aux jeunes et encore. Par son action, PAPEA, facilite l'émergence de services d'appuis techniques et financiers durables et la création d'un environnement favorable pour le développement de l'entreprenariat agricole, la création de revenus et d'emplois au profit des populations rurales et péri-urbaines, en particulier les jeunes et les femmes dans ces zones d'intervention. PAPEA intervient sur 08 filières que sont : la mangue, le manioc, la patate douce à chaire orange, le lait, la volaille, les œufs, le gingembre, l'attièkè.

4.1.7. Enjeux et défis de la filière mangue au Burkina Faso

La filière mangue présente un fort potentiel d'insertion professionnelle pour les jeunes et les femmes. Toutefois elle est confrontée à certaines difficultés qui freinent son développement. Il s'agit notamment de :

- le faible niveau de confiance et de circulation des informations entre acteurs de la Chaîne de valeur ;
- la difficulté d'acceptation des femmes dans les activités traditionnellement masculines, comme la production de mangues, le pistage, ainsi que les postes de direction dans les unités de transformation ou de conditionnement ;
- les difficultés de transport,
- les multiples coupures de courant électrique et d'eau (et par conséquent : pannes d'équipement, détérioration de la qualité de la transformation et du conditionnement des fruits, pertes),

- les difficultés du commerce transfrontalier (lenteur de l'administration, frais illicites...),
- la mauvaise gestion du foncier dans les communes où sont installées les unités de transformation (proximité des habitations, risque d'incendie...) et dans les communes rurales où se trouvent les vergers ;
- les difficultés de coordination des activités entre les interprofessions ;
- la problématique de la gestion des déchets ;
- l'insuffisance de financement du fonds de roulement de la campagne ;
- le manque de financement pour les équipements et les infrastructures modernes ;
- la faible introduction des outils numériques pour la professionnalisation des acteurs et la modernisation de la filière.

Pour ce faire, il conviendrait d'accompagner les acteurs de la filière pour :

- la négociation des fonds de garantie et des facilités de paiement avec les banques;
- la délocalisation progressive des unités de production vers des zones aménagées ;
- la conformation avec les normes internationales de la production agro-alimentaire: certification universelle HACCP et les différents labels (ABNORM, ECOCERT, CERTISYS, etc.);
- **la diversification de l'offre des produits de la mangue transformée ;**
- la valorisation des déchets : aliments bétail, compost et bioénergie ou biogaz;
- **la professionnalisation des acteurs afin d'assurer la durabilité de la filière;**
- **le renforcement de la collaboration interprofessionnelle dans la filière ;**
- l'investissement pour la modernisation des vergers,
- l'adoption d'innovations technologiques pour améliorer la qualité des produits et la gestion des approvisionnements ;
- **la création de nouveaux métiers porteurs dans la filière.**

La mise en œuvre de ces accompagnements pourrait se faire par :

- la mise en place de programmes de formation,
- la création d'une cellule de veille et d'innovation au sein de la filière,
- la synergie entre les acteurs directs de la filières et les centres de formation professionnelle.

4.2. Description de la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins

4.2.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins

La région des Hauts Bassins est la zone de production par excellence de la mangue. La production nationale de mangue a été estimée à 271 000 tonnes en 2020. La plus grande partie de cette production provient de la région des Hauts-Bassins qui produit plus de 70% de la mangue, assure 70% de la transformation au niveau national et exporte plus de 90% de la mangue fraîche.

La superficie totale des vergers de mangue dans la région des Hauts – Bassins est estimée à 13 803 ha en 2019 avec une production totale 184071,9 tonnes de mangue fraîche.

La quantité totale transformée par les acteurs de la région des Hauts – Bassins est de 2530,097 tonnes de mangue séchée et 3662,61 tonnes de purée de mangue.

Le revenu total généré par la mangue dans la région des Hauts – Bassins en 2019 est estimé à 23 799 825 600 francs CFA.

En 2020, la production de mangue est passée à 197 308 tonnes pour une superficie totale de 13 803 ha.

Le revenu moyen annuel brut du producteur dans la région des Hauts - Bassins est évalué à 1 103 700 francs CFA, celui du transformateur de mangue séché à 73 252 200 francs CFA et le commerçant à 431 415 340 francs CFA.

La région des Hauts Bassins regroupe 97 unités de transformation sur les 121 réparties sur le territoire national.

La mangue joue un rôle stratégique pour la sécurité alimentaire et surtout nutritionnelle des producteurs et des travailleurs dans la région des Hauts - Bassins. L'autoconsommation de mangues comble les déficiences en micronutriments des populations vulnérables et marginales (femmes enceintes, enfants en bas-âge...).

Les activités dans la chaîne de valeur fournissent des ressources monétaires pour la consommation alimentaire, surtout en période de soudure. Les revenus de la mangue servent aussi à payer les frais de santé, de scolarité des enfants et la construction des maisons. L'impact de la mangue dans le développement socio-économique est considérable dans les zones à forte concentration de manguiers.

4.2.2. La cartographie des acteurs de la filière

▪ Les principaux acteurs de la filière mangue dans la région des Hauts – Bassins

La filière mangue est organisée autour de plusieurs catégories d'acteurs :

- Les associations professionnelles de la filière qui sont des faitières représentant les acteurs directs de la production et de la transformation.
- Les organisations de producteurs et de transformateurs
- Les transporteurs
- Les organismes de contrôle et de certification
- Les structures étatiques d'appui et de régulation
- Les ONG et projets d'accompagnement des acteurs directs.

Le tableau suivant indique les catégories d'acteurs de la filière mangue dans la région des Hauts – Bassins

Tableau 8 : Principaux acteurs de la filière mangue dans la région des Hauts – Bassins

#	Association Professionnelles de la filières	Producteurs et transformateurs	ONG/TA Projet	Certification ONG	Transporteurs	Secteur Public
1	APROMA B	UPROMABIOHBS (Transformation)	COLEACP	ECOCERT	Bolloré Transport et Logistic	Ministère de l'agriculture
2	PTRAMAB	WOUOL (production)	BUCO	CERTISYS	CMA/CGM	Ministère du Commerce
3	UNPMB	COOPAKE (production, transformation)	OXFAM	LNSP	CLASQUINN	Douane
4	APEMAB	PAOLINE (transformation)	CEAS	IRSAT	Groupes Privée	Universités, Ecoles
5		RANCH DE KOBA (transformation)	CBI	VERITAS	Transporteurs/Maroc	Centres Recherches
6		GROUPE WAKA (transformation)	SNV/CIR			Services d'Hygiène
7		COTRAPAL (transformation)	TRADE HUB			Protection Végétaux
8		DAFANI SA (transformation)	DRY MORE			Service eau électricité
9		TWI (transformation)				ABNORM, BUNEE
10		TIMINI (transformation)				
		Autres (voir liste des organisations en annexe)				

Carte des interactions entre les acteurs et partenaires du cluster mangue de la Région des Hauts Bassins -Burkina Faso

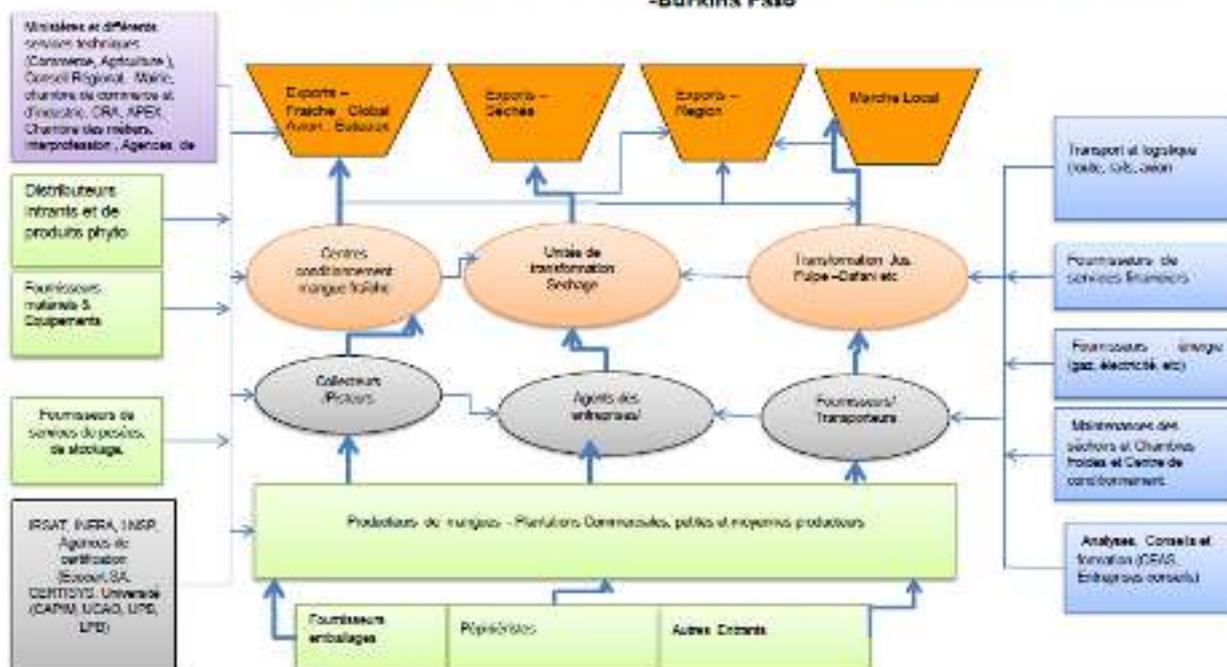


Figure 11 : Interaction entre les acteurs de la filière mangue des Hauts - Bassins

Les acteurs de la filière mangue dans la région des Hauts – Bassins se composent des acteurs directs des SDM précédemment décrits, autour desquels gravitent les acteurs d’appui (services techniques, logistiques, etc.) et de régulation (organisations de certification, douane, etc.)

4.2.3. Les potentialités et contraintes pour la création d’emplois dans la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins

▪ Potentialités

La filière mangue est pourvoyeuse d’emplois temporaires, permanents et occasionnels pour les jeunes et majoritairement pour les femmes. Ces emplois sont cités dans le tableau n° 11 : métiers et emplois essentiels dans la filière mangue.

Les activités de transformation occupent au Burkina Faso près de 28.000 personnes.

La majorité de ces emplois sont créés dans la région des Hauts – Bassins considérée comme le bassin de production, de transformation et de distribution de la mangue au Burkina Faso.

▪ Contraintes

98% des emplois créés sont temporaires ou occasionnels. Les emplois permanents représentent moins de 2% des emplois créés dans le secteur.

Les emplois temporaires dans les différents maillons de la filière sont occupés par des jeunes et des femmes qui sont sous-qualifiés, voire quasiment non qualifiés, puisque non formés.

Les micros et petites entreprises actives dans la filière mangue, ont recours à une main d’œuvre non qualifiée et moins chère, utilisée à temps partiel, et au système d’apprentissage informel pour la formation de leurs employés.

La grande majorité des actifs de la filière est occupée à des emplois et non à des métiers. Ces emplois sont à temps partiels et la plupart sans qualification professionnelle. Ce qui ne permet pas de les valoriser et d'en faire des emplois attractifs et rémunérateurs pour les jeunes.

Les formations professionnelles sont orientées vers un petit nombre de métiers au lieu de cibler les nombreux emplois existants dans le secteur.

Les métiers reconnus par des diplômes sont généralement destinés à des fonctions d'appui ou de régulation dans les services publics et les grandes entreprises.

L'auto – emploi des jeunes et des femmes au sein de la filière est très peu développé du fait de leur faible accès aux mécanismes de financement existant.

Le secteur de la mangue dans la région des Hauts – Bassins a un potentiel de développement qui offre de nombreuses possibilités d'emploi pour les jeunes et les femmes, dans les domaines de la production, la récolte, la transformation, le conditionnement, le transport, le stockage, la conservation, la commercialisation, etc. qui reste encore à être mieux exploités.

4.2.4. Les profils des métiers porteurs dans la filière mangue dans la région des Hauts - Bassins

Les investigations menées auprès de 10 entreprises de transformation, de production et de commercialisation, 05 structures techniques et 10 centres de formation professionnelle dans la région des Hauts bassins ont permis d'identifier les métiers et emplois clés dans la filière mangue.

Les métiers et emplois identifiés ont été classés en trois catégories :

- Les métiers essentiels
- Les métiers d'appui
- Les métiers de régulation

Tableau 9 : Métiers et emplois essentiels dans la filière mangue (Hauts-Bassins)

Maillon	Métier	Emploi	Proportion de femmes	Proportion de jeune (15 - 35 ans)	Statut du métier	Conditions d'apprentissage
Production	Production de mangue fraîche	Producteur de plants	00%	25%	permanent	informel
		Grefeur	00%	15%	permanent	informel
		Ouvrier d'entretien (entretien des vergers)	00%	100%	occasionnel	informel
		Arboriculteur	00%	5%	Permanent	informel
		Récolteur	24%	100%	-temporaire -occasionnel	informel
Transformation	Transformateur de mangue	Ouvrier de tri	100%	100%		informel
		Ouvrier d'épluchage	100%	100%		Informel
		Ouvrier de découpe	100%	100%		informel
		Ouvrir sécheur	00%	100%		informel
		Chef de production	00%	00%	permanent	Formation professionnelle
		Fabricant de mangue séchée	ND		permanent	informel
		Fabricant de confitures et purées de mangue	ND		permanent	informel
		Fabricant de jus et sirop de mangue	ND		permanent	informel

Distribution	Agent de logistique	Ouvrier d'approvisionnement (réception et tri)	100%	100%	temporaire	informel
		Ouvrier de conditionnement	50%	100%	temporaire	informel
		Ouvrier de transport (livreur, chauffeur)	00%	100%	temporaire	informel
		Ouvrier de gestion et contrôle des stocks (magasinier)	00%	85%	temporaire	informel
		Responsable d'exploitation	00%	00%	permanent	Formation professionnelle
	Agent Commercial	Chargé du commercial	00%	50%	permanent	Formation professionnel
		Vendeur, agent de comptoir	85%	85%	permanent	informel
		Commerçant	85%	85%	permanent	informel

Tableau 10 : Métiers d'appui dans la filière mangue (Hauts-Bassins)

Maillon	METIERS / EMPLOIS
Production	Agent d'encadrement et suivi technique
	Fournisseur d'intrants
	Mécanicien agricole
Transformation	Conseiller en technique de transformation
	Conseiller en innovation des produits
	Contrôleur qualité
	Mécanicien électricien/électronicien
	Fabricant et / ou revendeur d'emballage
	Installateur et maintenancier de séchoir
	Installateur et maintenancier de chaîne de conditionnement
	Frigoriste
Distribution	Agent de transit

- **Les métiers de régulation**

- Les auditeurs
- Les certificateurs
- Les inspecteurs (HACCP) = Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise)

4.3. Description de la filière mangue dans la Région des Cascades

4.3.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région des Cascades

La région des Cascades est passée d'une production de 29 025 tonnes de mangues fraîches sur une superficie totale de 6450 ha en 2019 à 47 036 tonnes pour une superficie de 3523 ha. La région compte 10 unités de transformation qui ont produit plus de 800 tonnes de mangue séchée.

La filière mangue est pourvoyeuse de plus de 2155 emplois dans la région des Cascades.

Tableau 11 : Production, transformation et commercialisation de mangue dans la région des Cascades (2020)

Production	Surfaces cultivées	Production
Tonnes	3532 ha	47 036 tonnes/ha
Transformation	Nombre d'unités	Tonnage
Mangue séchée	10	800 tonnes
Exportation	Nombre d'exportateurs	Tonnage
Mangue fraîche	0	0
Mangue séchée	2	100 tonnes
Emplois	Nombre de personnes	Secteur
Producteurs	800	Production
Vendeuses (Détaillantes)	600	Commercialisation
Emplois permanent	5	Transformation
Emplois saisonniers	750	Transformation

Source : Rapport APROMAB 2020

Les acteurs de la transformation sont très peu nombreux dans la région des Cascades. En 2020, on dénombre 10 unités de transformation qui ont produit 800 tonnes de mangues séchées pour une production de mangue fraîche de plus 47 000 tonnes.

Il existe donc une marge importante de produits à transformer. Pour développer le potentiel de la filière mangue dans cette région, les métiers de la transformation devraient être davantage développés à travers :

- L'identification de nouveaux de métiers,
- La formation des jeunes et des femmes aux métiers de la transformation

4.3.2. Les potentialités et contraintes pour la création d'emplois dans la filière mangue dans la région des Cascades

Bien que de taille limitée, la filière mangue apporte une réelle contribution à la croissance économique de la région des Cascades à travers la création d'emplois, particulièrement pour la main d'œuvre féminine.

La plupart des emplois sont concentrés dans le secteur de la production et sont à caractère temporaires et non qualifiés. Moins 2% des emplois dans la filière mangue sont permanents.

Le tableau suivant résume les potentialités et les contraintes de la filière mangue dans la région des Cascades.

Tableau 12 : Potentialités et contraintes (Région des Cascades)

Maillon	Potentiel	Contraintes
Production	<ul style="list-style-type: none"> - Création de micro entreprises spécialisées dans la production et les soins des arbres (Pépinière, greffage, taille, lutte parasitaire) - Installation de nouveaux producteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Difficultés d'accès au financement - Difficultés d'accès à la terre - Difficultés d'accès à la formation
Transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Technicien en séchage - Technicien en conditionnement - Technicien Jus et pulpe - Contrôleur qualité - Ouvrier spécialisé - Gestionnaire d'unité de transformation - Logisticien achats fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Difficultés d'accès à la formation - Manque d'opportunité d'emploi en inter campagne
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> - Agent en logistique - Agent commercial - Chauffeur – Livreur - Magasinier 	<ul style="list-style-type: none"> - Difficultés d'accès à une formation spécialisée

4.3.3. Les profils des métiers porteurs dans la région des Cascades

Les investigations menées auprès de dix entreprises dont 02 entreprises de transformation, 07 entreprises de production et de 01 entreprise de commercialisation, 02 structures d'appui techniques et 04 centres de formation professionnelle dans la région des Cascades ont permis d'identifier les métiers et emplois clés dans la filière mangue.

Tableau 13 : Métiers et emplois directs dans le secteur de la mangue (Région des Cascades)

Maillon	Métier	Emploi	Proportion de femmes	Proportion de jeune (15 - 35 ans)	Statut du métier	Conditions d'apprentissage
Production	Production de mangue fraîche	Pépinieriste	00%	32%	permanent	informel
		Grefeur	00%	20%	permanent	informel
		Ouvrier d'entretien (entretien des vergers)	00%	100%	occasionnel	informel
		Arboriculteur (Soins des arbres)	00%	8%	Permanent	informel
		Récolteur	24%	100%	-temporaire -occasionnel	informel
Transformation	Transformateur de mangue	Ouvrier de tri	100%	100%		informel
		Ouvrier d'épluchage	100%	100%		Informel
		Ouvrier de découpe	100%	100%		informel
		Ouvrir sécheur (permutateur)	0%	100%		informel
		Chef de production	00%	00%	permanent	Formation professionnelle
		Fabricant de mangue séchée	ND		permanent	informel
		Fabricant de confitures et purées de mangue	ND		permanent	informel
		Fabricant de jus et sirop de mangue	ND		permanent	informel
Distribution	Agent de logistique	Ouvrier d'approvisionnement (réception et tri)	100%	100%	temporaire	informel
		Ouvrier de conditionnement	50%	100%	temporaire	informel
		Ouvrier de transport (livreur, chauffeur)	00%	75%	temporaire	informel
		Ouvrier de gestion et contrôle des stocks (magasinier)	00%	80%	temporaire	informel
		Responsable usine	10%	00%	permanent	Formation professionnelle
	Agent Commercial	Responsable commerciale	00%	50%	permanent	Formation professionnel
		Vendeur, agent de comptoir	65%	65%	permanent	informel
		Commerçant	95%	80%	permanent	informel

Tableau 14 : Métiers d'appui dans le secteur de la mangue (Région des Cascades)

Maillon	Métiers
Production	<ul style="list-style-type: none"> - Agent agricole d'encadrement technique - Fournisseur d'intrants - Mécanicien agricole et PL
Transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Conseiller transformation - Technicien R&D - Contrôleur qualité - Electricien - Installation maintenance séchoirs - Maintenance des chaines de conditionnement - Fabricant/importateur d'emballage - Frigoriste
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de transit - Transporteur

Les métiers de régulation

- Les auditeurs
- Les certificateurs
- Les inspecteurs (HACCP) = Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise)

4.4. Description de la filière mangue dans la Région du Centre

La région du Centre n'est pas une zone de production. Les acteurs de la filière interviennent exclusivement dans la transformation et la commercialisation. Dans le cadre de cette étude, la collecte des données a été réalisée à deux niveaux : la revue documentaire (données secondaires) et l'enquête terrain (entretien avec les unités de transformation à l'aide d'un questionnaire). En effet, l'enquête terrain a concerné les responsables de (04) quatre unités de la région. Il s'agit de : (i) Groupe Waka, (ii) AGD, (iii) ABASEF et (iv) Delicio (confère, liste en annexe).

4.4.1. L'importance économique de la filière mangue dans la région du Centre

La revue de la littérature nous a permis de déceler les acteurs qui interviennent dans la filière au niveau de la région du Centre. Il s'agit essentiellement des transformateurs-Commerçants/Exportateurs. En effet, les travaux de recherche de Kanté-Traoré et al (2017) sur les procédés de transformation de la mangue et niveau de connaissance des normes de qualité par les unités de production au Burkina Faso ont recensé dix (10) unités de transformation de la mangue dans la région du Centre. Toutefois, il importe de noter que les données présentées sont celles collectées auprès de sept (07) unités de transformation de mangue membres de PTRAMAB, l'un des maillons de l'APROMAB.

En 2020, au total 209,01 tonnes de mangues ont été transformées dont 152,5 tonnes en mangue séchée et 56,06 tonnes en purée de mangue. Cette quantité représente seulement 5,33% des quantités totales de mangue transformée selon les données disponibles, donc une part relativement faible. En résumé, l'activité de transformation de la mangue n'est pas très développée dans cette région à cause des difficultés d'accès aux matières premières.

Tableau 15 : Quantité de mangue transformée en 2020 (Région du Centre)

Transformation	Nombre d'unités	Tonnage
Mangue séchée	04	152,5 tonnes
Purée	01	56,06 tonnes
Total	05	209,01 tonnes

Source : Bilan de la PTRAMAB, 2020

4.4.2. La cartographie des acteurs de la filière mangue dans région du Centre

Le diagramme ci-dessous retrace les acteurs qui interviennent dans la filière mangue au niveau de la région du Centre ainsi que leur interaction. Comme mentionné plus haut, la région du Centre est dépourvue du maillon production. Ainsi, pour le fonctionnement de ses unités, les principaux acteurs de la filière mangue composés essentiellement des transformateurs et commerçants-exportateurs s'approvisionnent en mangues fraîches dans les principaux bassins de production de la mangue tels que les régions des Hauts-Bassins et du Centre-Ouest. Aussi, ces unités de transformation interagissent avec les supermarchés locaux, des centres de conditionnement ainsi que partenaires internationaux pour la distribution de leurs produits. Ce diagramme a été conçu grâce aux informations recueillies auprès de certaines unités de transformation et leur interaction avec les autres acteurs.

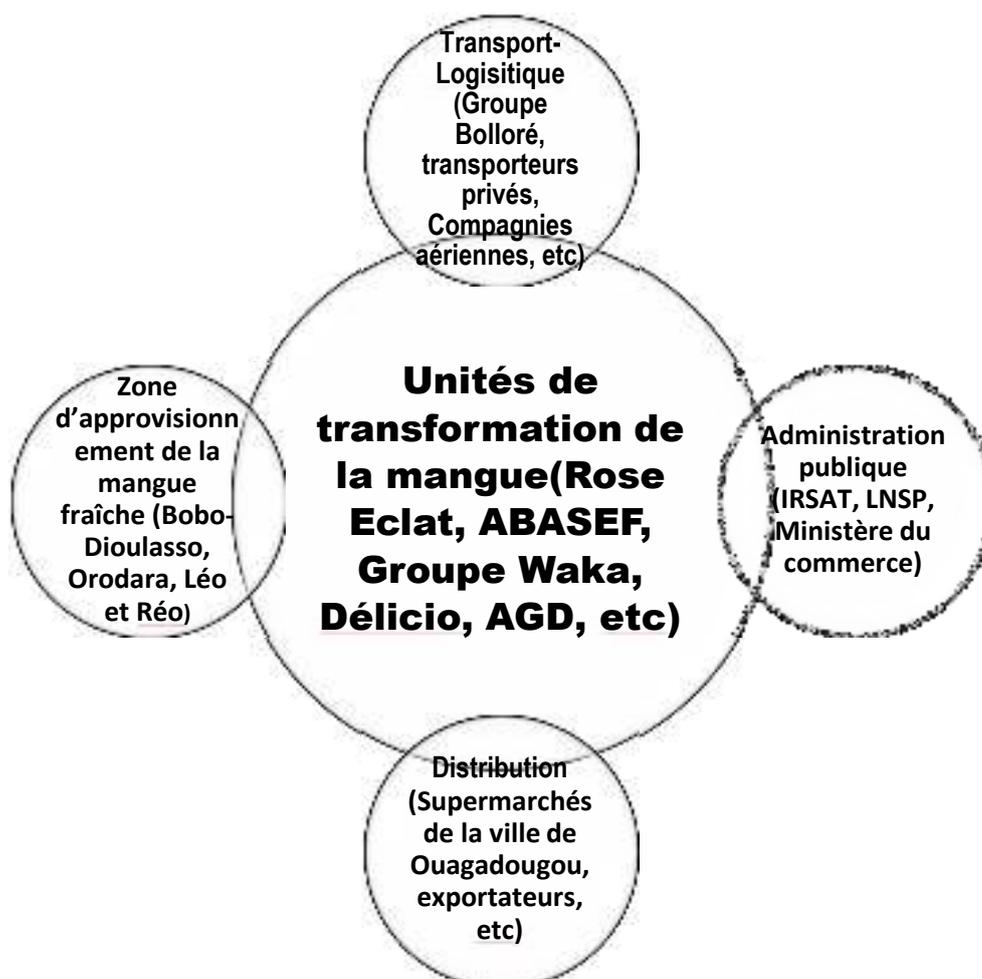


Figure 12 : Cartographie des acteurs de la filière mangue dans la région du Centre

4.4.3. Les potentialités et contraintes pour la création d'emplois dans la filière mangue dans la région du Centre

Le tableau ci-après présente les potentialités et les contraintes relatives à la création des emplois de la filière mangue dans la région du Centre. Il ressort de ce tableau que les principales contraintes qui limitent l'épanouissement de la filière mangue dans la région est essentiellement l'accessibilité à la matière première et la structuration des unités de transformation. Ces informations ont été recueillies auprès de quatre unités de transformations.

Tableau 16 : Potentialités et contraintes de la création d'emplois (région du Centre)

Maillon	Potentiel	Contraintes
Transformation	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ouvrier en séchage ○ Ouvrier en conditionnement ○ Ouvrier de Jus et pulpe ○ Chargé qualité ○ Ouvrier spécialisé ○ Gestionnaire d'unité de transformation ○ Logisticien achats fruits 	Difficultés d'accès à la matière première (Coûts et disponibilité)
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> ○ Agent logistique ○ Agent commercial ○ Chauffeur – Livreur ○ Magasinier 	Structuration des unités Manque de formation spécialisée

4.4.4. Les profils des métiers porteurs dans la filière mangue dans la région du Centre

Les métiers sont essentiellement concentrés dans la transformation et la commercialisation.

Tableau 17 : Métiers et emplois directs dans le secteur de la mangue (région du Centre)

Maillon	Métier	Emploi	Statut du métier	Conditions d'apprentissage
Transformation	Transformateur de mangue	Ouvrier de tri		informel
		Ouvrier d'épluchage		Informel
		Ouvrier de découpe		informel
		Ouvrier sécheur (permutateur)		informel
		Chef de production	permanent	Formation professionnelle/ informelle
		Fabricant de mangue séchée	permanent	informel
Distribution	Agent de logistique	Ouvrier d'approvisionnement (réception et tri)	temporaire	informel
		Ouvrier de conditionnement	temporaire	informel
		Ouvrier de transport (livreur, chauffeur)	temporaire	informel
		Ouvrier de gestion et contrôle des stocks (magasinier)	temporaire	informel
		Vendeur, agent de comptoir	permanent	informel
		Commerçant	permanent	informel

4.5. Cartographie des métiers existants dans la filière mangue

Les enquêtes auprès des acteurs de la filière ont permis d'identifier et de dresser la cartographie suivante des métiers

Tableau 18 : Cartographie des métiers de la filière mangue

	Production	Transformation	Distribution
Emplois directs	<ul style="list-style-type: none"> - Pépiniériste - Arboriculteur - Greffeur - Ouvrier d'entretien des vergers - Récolteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrier triage - Ouvrier épluchage et découpe - Permutateur - Ouvrier conditionnement - Magasinier - Responsable production - Fabricant mangue séchée - Fabricant pulpe de mangue - Fabricant jus - Conditionneur de mangues fraîches - 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable commercial - Vendeur - Commerçant grossiste - Magasinier - Vendeur - Magasinier - Chauffeur - livreur
Métiers d'appui	<ul style="list-style-type: none"> - Agent d'encadrement technique agricole - Fournisseurs d'intrants - Mécanicien agricole et PL. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conseiller en transformation - Technicien R&D - Contrôleur qualité - Electricien - Installation et maintenance des séchoirs - Installation et maintenance des chaînes de conditionnement - Frigoriste 	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de transit - Transporteur
Métiers de régulation	<ul style="list-style-type: none"> - Auditeurs - Certificateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Auditeur - Certificateur - Inspecteur HACCP - Inspecteur service d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Auditeur - Certificateur - Inspecteur HACCP

Source : Enquêtes terrain

4.6. Les métiers du futur

Pour mieux contribuer au développement de la filière mangue et à la création de nouvelles opportunités d'emplois pour les jeunes et les femmes, les acteurs du secteur ont besoin d'être accompagnés à la création de métiers innovants et porteurs.

Les expériences tirées des autres pays producteurs de mangues montrent qu'il existe d'énormes possibilités dans le domaine de la transformation de la mangue qui sont encore ignorées ou insuffisamment développées au Burkina Faso. La création de ces nouveaux métiers implique la participation des acteurs à différents niveaux :

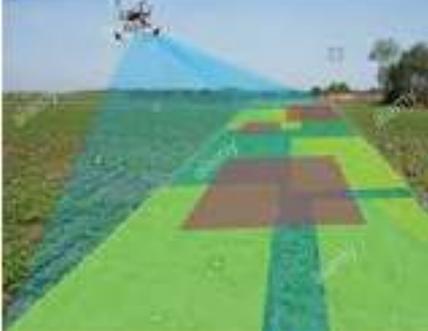
- Les centres de formation pour la conception de modules et la formation des acteurs aux nouveaux métiers ;
- L'Etat à travers le ministère des enseignements pour l'accompagnement à la création de centres de formation spécialisés pour les métiers de la filière mangue ;
- Les IMF pour le financement des entrepreneurs et futurs entrepreneurs à l'installation dans les métiers innovants ;
- Les partenaires techniques et financiers pour l'appui et l'encadrement technique ;
- Les centres d'incubation qui n'existent pas et qu'il faudrait créer

Les métiers porteurs et innovants susceptibles d'être développés dans le secteur de la mangue au Burkina Faso sont :

- Distillateur de mangue
- Vinificateur de mangue
- Fabricant de beurre
- Fabricant de cuir de mangue
- Confiseur de mangue
- Conservateur de mangue en bocaux
- Exploitant de plateforme de compostage
- Mangologue
- Spécialiste en télédétection
- Producteur d'aliments pour animaux à base de déchets de mangue
- Producteur de vinaigre de mangue

Tableau 19 : Description synthétique des nouveaux métiers

<p>Distillateur de mangues</p>		<p>Le distillateur met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées distillées (apéritifs, alcools et liqueurs qui titrent plus de 15 % de volume d'alcool) selon les réglementations en lien avec le droit des accises et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</p>
<p>Vinificateur de mangues</p>		<p>Le vinificateur a pour mission de récupérer les mangues que lui fournit le producteur et d'en faire du vin. Celui-ci qui peut notamment être une coopérative ou un industriel qui va donc acheter les mangues pour les transformer en vin, l'élever et le mettre en bouteille.</p>
<p>Fabricant de beurre de mangues</p>		<p>Le fabricant de beurre se fourni en noyaux de mangues auprès des unités de transformation de jus et de mangue séchée. Il en extrait les amandes pour les pressées mécaniquement, puis procède à la purification et le raffinage du beurre.</p>
<p>Startup de fabrication de cuir de mangues</p>		<p>Il conçoit un « éco-cuir » en associant des matières naturelles. Le produit de ses recettes aboutit à une matière qui présente des caractéristiques similaires au cuir. Résistant à l'eau, perméable à l'air et robuste, l'éco-cuir coûterait moins cher en production et serait biodégradable.</p>
<p>Confiseur de mangues</p>		<p>Il prépare la pâte de fruits en surveillant attentivement les dosages de sucre et des autres ingrédients nécessaires aux recettes et réalise la décoration et le conditionnement des confiseries en soignant la présentation du produit final proposé au client.</p>

<p>Conserverie de mangues en bocaux</p>		<p>Les portions de fruits additionnés d'eau sucrée sont placés dans des bocaux en verre étanches et l'on procède ensuite à la pasteurisation à l'aide d'une étuve. Après ce traitement à la chaleur les bocaux sont étiquetés et commercialisés</p>
<p>Exploitant de plateforme de compostage</p>		<p>Les déchets de mangues sont collectés, puis mis en tas en y mélangeant des déchets végétaux ligneux. Après plusieurs retournements des tas le compost obtenu est revendu aux exploitations agricoles.</p>
<p>Mangologue</p>		<p>Spécialiste de la mangue et des produits issus de la mangue, le mangologue conseille les acteurs à chaque étape de la production de mangues, ainsi que du choix des méthodes de transformation, emballage,... Scientifique, le mangologue est aussi un ambassadeur de la mangue</p>
<p>Spécialiste en télédétection</p>		<p>Grace aux drones il quantifie la production à l'échelle de l'arbre et à celle du verger. Cette technique permet également de surveiller la santé des sols et des cultures, d'en évaluer les besoins en nutriments et de faire des recommandations en matière d'intrants et de techniques et procédés agricoles</p>
<p>Fabricant d'aliment pour bétail</p>		<p>Les épluchures de mangues sont séchées, transformées et revendu comme aliment pour le bétail durant la saison sèche.</p>

V. OFFRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC LE SECTEUR DE LA MANGUE

5.1. Formation technique et professionnelle au Burkina Faso

Au Burkina Faso, la formation technique et professionnelle est régie par la loi d'orientation de l'Education de 1996, revue en 2007.

Les domaines de formation technique et professionnelle sont par ordre d'importance des flux de jeunes de 15 à 24 ans dans les différents secteurs :

1. **Agriculture (44%)**
2. **Elevage (24%)**
3. **Artisanat (11%)**
4. **Commerce (4%)**
5. **BTP (2%)**
6. **Culture – Tourisme – Hôtellerie (1,5%)**
7. **Mines – Energie (0,8%)**
8. **Informatique – Télécommunication (0,7%)**
9. **Transport (2%)**

La région du Centre, des Cascades et des Hauts – Bassins totalisent plus de 154 structures de formations techniques et professionnelle repartis de la manière suivante :

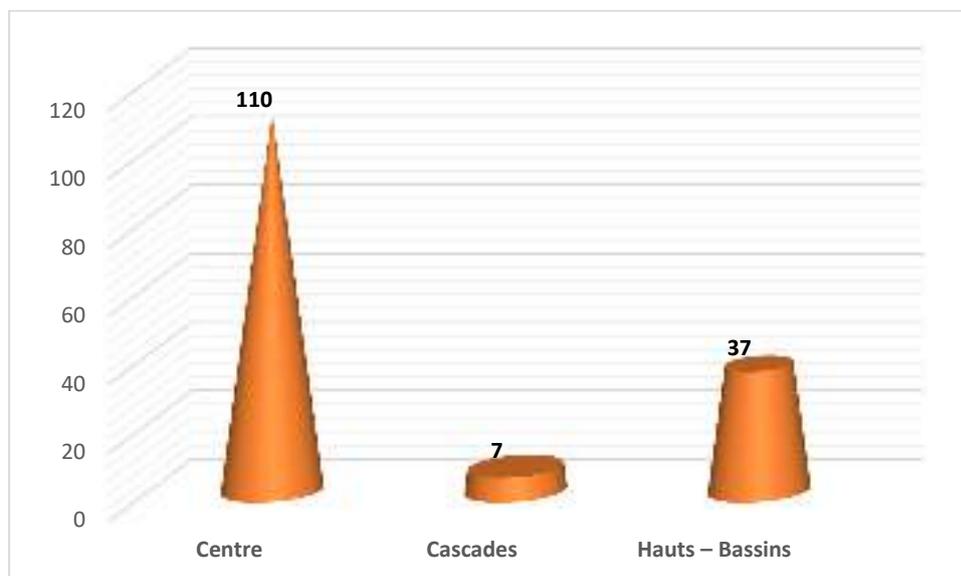


Figure 13 : Répartition des Centres FTP (publics et privés) par région

Source : AgroDev, 2020

Les structures de formation qui développent des formations spécifiques en lien avec la transformation de la mangue sont en nombre limité. Il s'agit essentiellement du CEAS à Ouagadougou (séchage de mangue) et le Lycée professionnel Guimbi Ouattara de Bobo (séchage de mangue, production de jus et de purée).

5.2. Structures et offres de formation professionnelle dans la filière mangue

Les structures de formation technique et professionnelle répertoriées dans les régions d'intervention de l'étude peuvent être regroupées en 04 catégories :

- Les écoles de formation professionnelle étatiques :
- Les établissements de formation technique et professionnelle de l'enseignement secondaire et supérieur publics et privés
- Les centres communautaires de formation préprofessionnelle ou professionnelle
- Autres structures d'offre de formation (projets, ONGs, associations, consultants)

▪ Les structures de formation de la région des Hauts – Bassins

La région des Hauts – Bassins compte plusieurs centres de formation qui offrent des formations en Agriculture. Les structures et offres de formation de la région des Hauts – Bassins sont indiquées dans le tableau suivant :

Tableau 20 : Structures et offres de formation dans la région des Hauts – Bassins

Structure de formation	Formations offertes	Conditions d'accès	Qualifications des sortants	Métiers / Emplois possibles
Centre Agricole Polyvalent (CAP) / Matourkou	Production végétale (toutes filières)	BEPC BAC	-Agent technique d'Agriculture -Technicien Supérieur d'agriculture -Ingénieur Agronome	Agent d'encadrement ou de régulation
Ecole Nationale des Eaux et Forêts (ENEF) / Dindèrèso	Eaux et forêts Protection environnement	BEPC BAC	-Assistants des eaux et forêts -Contrôleur des eaux et forêts -Inspecteur des eaux et forêts -Technicien Supérieur Environnement	Agent d'encadrement ou de régulation
Université Catholique de l'Afrique de l'Ouest (UCAO) / Bobo	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs

Institut du développement rural (IDR)				
-Lycée professionnel régional Guimbi Ouattara / Bobo	Transformation, conservation et contrôle de qualité des produits Agro-alimentaires	BEPC (16 à 19 ans) BEP (19 à 23 ans)	BEP BAC Pro	- Agent d'encadrement ou régulation - Transformateurs - Conservateur - Contrôleur de qualité
Maison de l'Education André Dupont de Orodara (MEADO)	Elevage de volaille Embouche porcine Production de manioc	12 à 17 ans	CAP CQP	Eleveur de volaille Eleveur de porc Producteur de manioc
Centre de promotion Rurale (CPR) / Dionkélé	Production de céréale Production maraichère Production de tubercule Elevage (bovin, porc, volaille) Pisciculture, Apiculture, Arboriculture Maintenance préventive des équipements agricoles	Jeunes producteurs agricoles (16 à 35 ans)	Certificat de qualification professionnel (CQP)	Producteur agricole (entrepreneur) Employé dans une entreprise agricole

Seul le Lycée professionnel régional Guimbi Ouattara basé à Bobo-Dioulasso offre des formations dans le domaine de la transformation agro-alimentaire. Les offres de formation concernent la production de jus, de purée, de pulpe, de confiture et le séchage de mangue. L'accès à cet établissement est conditionné par l'obtention du BEPC ou du BEP. C'est un établissement public qui forme des agents d'encadrement ou de régulation, des transformateurs, des conservateurs et des contrôleurs de qualité.

Les conditions d'accès et le nombre limité des places ne permettent pas à de nombreux jeunes et femmes d'avoir accès aux formations développées.

Les autres structures de formation sont essentiellement orientées vers des activités de production.

Il est donc essentiel au regard des défis à relever en matière de transformation de la mangue, d'accompagner ces structures de formation à intégrer ce volet « transformation » dans leurs offres de formation.

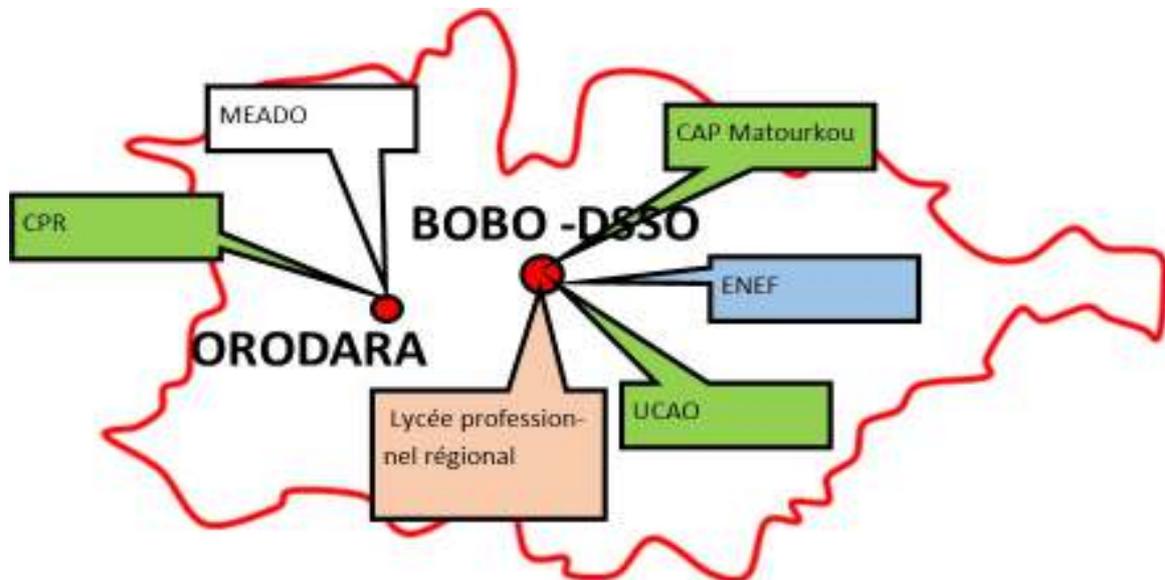


Figure 14 : Localisation des centres de formation de la région des Hauts – Bassins

▪ **Les structure de formation de la région des cascades**

La région des cascades compte actuellement 4 centres de formation professionnelle. Un seul centre développe des formations en agriculture, mais uniquement dans le domaine de la production. Aucune formation dédiée aux métiers de la transformation n'est actuellement proposée.

Situation géographique des centres de formation de la région des Cascades

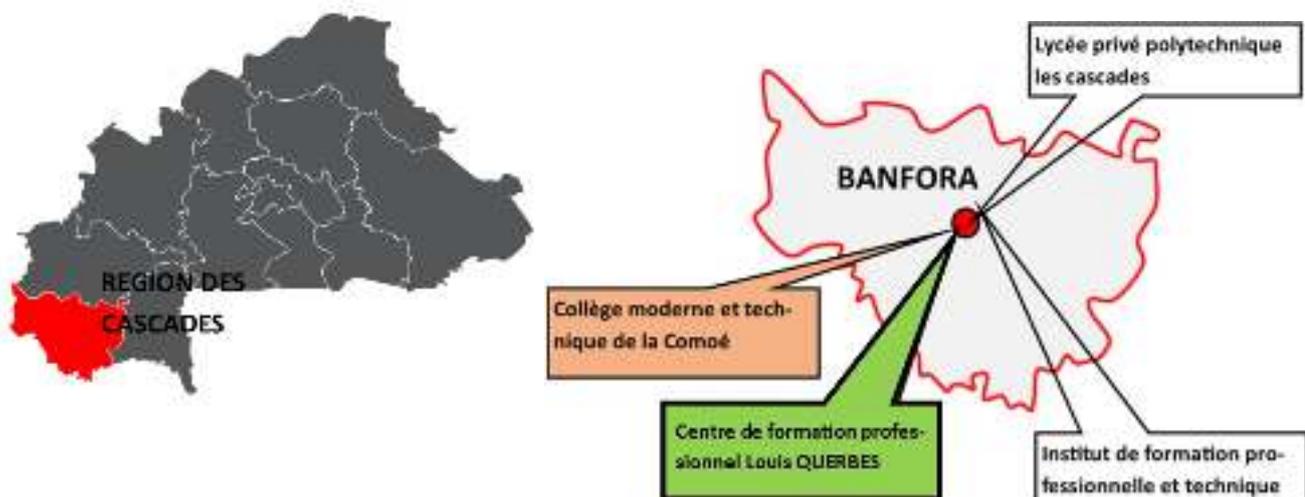


Figure 15 : Localisation des centres de formation des Cascades

Lors des interviews, il ressort que l'ensemble des centres de formation portent un intérêt à l'ouverture de nouvelles formations destinées au secteur de la mangue.

Pour améliorer la représentativité du secteur mangue dans les établissements, les responsables suggèrent :

- Un encouragement financier de la part de l'état.
- Une simplification des dossiers administratifs.
- La sensibilisation des parents au potentiel du secteur de la mangue.
- Une aide pour la formation des enseignants au secteur de la mangue.

▪ **Les centres de formation de la région du Centre**

La région du Centre concentre la majorité des structures de formation technique et professionnelle du Burkina Faso. Cependant, celles offrant des formations en agriculture sont en nombre limité.

Les enquêtes terrain ont permis d'identifier six structures qui développent des modules de formation en lien avec l'agriculture. Parmi ces structures, seul le Centre Ecologique Albert Schweizer (CEAS) offre des formations spécifiques à la transformation de la mangue, notamment la gestion des déchets et le séchage de mangue.

Tableau 21 : Structures et offres de formation dans la région du Centre

2IE	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, Professeur de lycée, Formateur, Entrepreneur
Université Joseph Ki Zerbo	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue BTS, Licence, Master	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, Professeur de lycée, Formateur, Industriel Entrepreneur
Université privée Aube Nouvelle	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue, licence, BTS, Master	Agent d'encadrement ou de régulation, Chercheurs, Professeur de lycée, Formateur, Industriel, Entrepreneur
Université Saint Thomas d'Acquin	Agronomie	BAC	Ingénieur agronome, licence, BTS, Master	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, Professeur de lycée,

				Formateur, Entrepreneur, Industriel
Centre Ecologique Albert Schweitzer Burkina	<ul style="list-style-type: none"> • La production agricole et la protection des sols ; • L'agroforesterie ; • L'agrotransformation ; • L'élevage (aviculture, pisciculture, apiculture, embouche bovine et ovine, élevage de porcs...) ; • L'eau, l'assainissement, la gestion et la valorisation des déchets ménagers ; • L'environnement • Le séchage des fruits et légumes • Les jus sirop et confiture • Les vinaigres • La valorisation du beurre de karité. 	Niveau primaire : Avoir au moins 15 ans	Certificat de qualification professionnel (CQP)	Producteurs agricoles, arboriculteur, éleveurs, gestionnaire de déchet, sécheurs, entrepreneur, employé, etc
Institut International Ben Gourion	<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture • Elevage • Agroalimentaire • Electromécanique 	BAC	BTS, Licence, Master	Producteurs agricoles, arboriculteur, éleveurs, technologue, industriel, sécheurs, entrepreneur, employé, etc

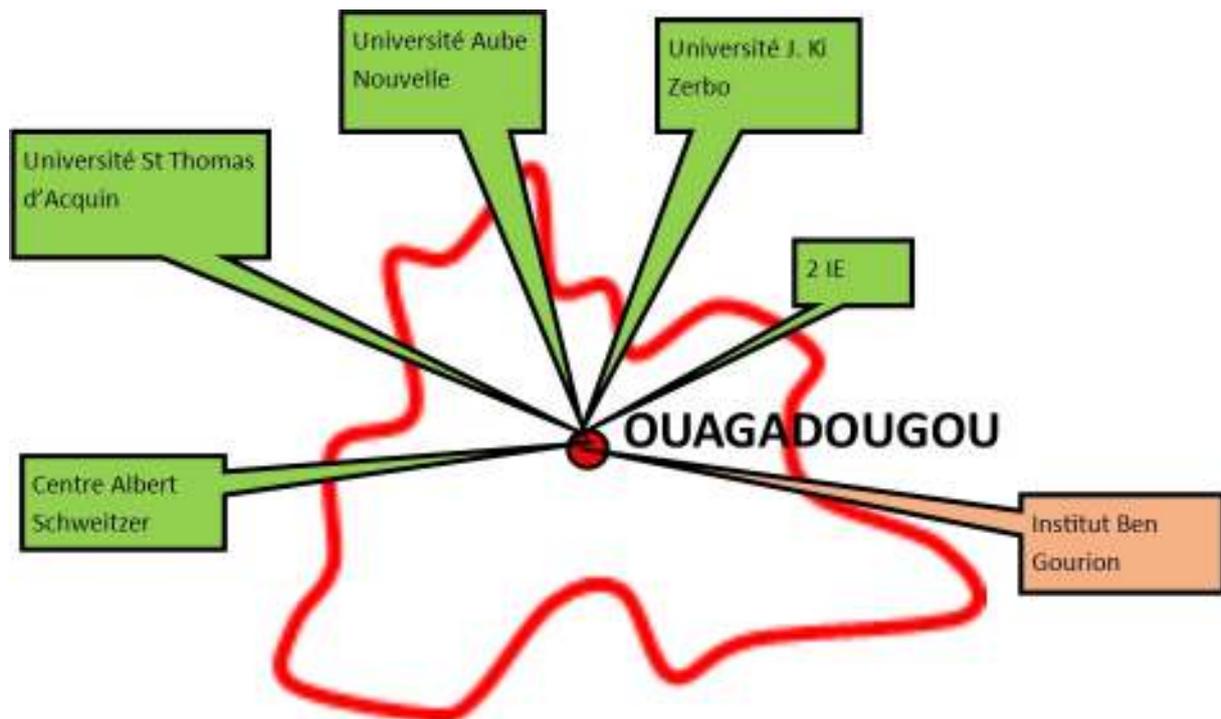


Figure 16 : Localisation des centres de formation professionnelle dans le Centre

5.3. Référentiel des coûts de formation

Le Plan d'Action (2011 – 2015) de la Politique Nationale d'Enseignement et de Formation Techniques et Professionnels (PN/EFTP) adoptée par le Conseil des Ministres du Burkina Faso en septembre 2010 fixe le coût des formations techniques et professionnelles selon le niveau de qualification / certification en prenant en compte les paramètres suivants :

- Le volume horaire et sa répartition entre la théorie et la pratique ;
- Le coût (horaire, mensuel ou annuel) d'un enseignant / formateur dans l'EFTP ;
- Le coût du suivi de la formation en centre et en entreprise ;
- Le coût de la matière d'œuvre ;
- Le coût des intrants didactiques (curricula et autres) ;
- Le coût de l'encadrement (recyclage et suivi des enseignants, etc.) ;

Le coût de la formation varie en fonction du type de métier.

- Métier de production : un métier dont l'exercice consiste à fabriquer/transformer des produits à partir de la matière première/d'œuvre brute ou semi-finie. Par exemple la menuiserie bois, la coupe couture, la cuisine, le tissage, l'agro-alimentaire, etc.
- Métier de services : un métier dont l'exercice consiste à produire un conseil, une décision, à partir d'analyse mais ne nécessitant pas de transformation de la matière première. Par exemple, les métiers de la musique, du théâtre de la conduite, du conseil en immobilier, de la vente, de la communication, du négoce, de la finance, etc.
- Métier intermédiaire/mixte : un métier dont l'exercice combine une partie du processus de production et de service. Par exemple, les métiers de la réparation, de l'entretien comme la mécanique, le froid-climatisation, etc.

Tableau 22 : Coût unitaire annuel de la formation en fonction du niveau de certification

Niveau de certification	Coût unitaire annuel de la formation (CFA)
Formation modulaire qualifiante / formation initiale professionnalisante	59 467 (s)
	68 344 (m)
	81 660 (p)
Apprentissage rénové	163 227 (s)
	185 420 (m)
	218 709 (p)
CQP	256 499 (s)
	300 885 (m)
	367 464 (p)
CAP	309 591 (s)
	353 977 (m)
	420 556 (p)
BT	328 679 (s)
	380 463 (m)
	458 138 (p)

BP	328 679 (s)
	380 463 (m)
	458 138 (p)
BEP	342 279 (s)
	392 213 (m)
	467 115 (p)
BAC	456 372 (s)
	522 951 (m)
	622 820 (p)

(s) : métier de service. (m) : métier intermédiaire ou mixte. (p) : métier de production

5.4. Analyse de l'offre de formation professionnelle

L'objet de la formation professionnelle est d'accompagner les actifs et futurs actifs dans la professionnalisation des métiers et emplois agricoles, en les dotant de connaissance et de qualification pour mieux produire, récolter, transformer, conditionner et transporter, stocker et conserver, commercialiser, faire connaître et reconnaître leurs produits et leurs professions, connaître leurs clients et leurs fournisseurs, s'informer, planifier, gérer, prioriser, organiser et délivrer les services de conseils et intégrer la dimension environnementale dans l'exercice de leurs activités.

On peut noter que les offres de formation disponibles dans la région des Hauts – Bassins et du Centre prennent en compte l'ensemble des maillons de la filière mangue. Il existe des offres de formation pour l'ensemble des métiers porteurs identifiés (producteurs, transformateurs, commerçants, ouvriers agricoles, ouvrier de transformation, agent de vente, agents de maintenance, agent d'appui et de régulation, etc.)

Ces formations doivent permettre aux jeunes, aux femmes et aux migrants de retour d'acquérir des connaissances et des qualifications pour occuper des emplois ou s'auto-employer dans les métiers de la mangue.

Toutefois, les conditions d'accès, la localisation et le nombre de place limité ne permettent pas aux nombreux jeunes et femmes sans emplois, souvent analphabètes ou déscolarisées d'y accéder.

En dehors des Centres communautaires de formation des jeunes qui sont en nombre limité, l'accès aux structures de formation technique et professionnelle étatiques et privées est conditionné par l'obtention de diplôme (BEPC ou BAC) qui ne favorisent pas leurs accès aux jeunes déscolarisés et aux femmes en majorité sans diplômes.

D'autre part, le système de formation professionnelle dans les structures étatiques est majoritairement orienté vers la formation des cadres intermédiaires et supérieurs, qui sont appelés à exercer les fonctions d'appui ou de régulation dans la fonction publique, les ONG, ou dans les rares entreprises agricoles formelles.

Les micros et petites entreprises dans la filière mangue ne disposent pas de surface financière suffisante pour employer les cadres intermédiaires et supérieurs qui sortent de ces écoles et établissements de formation professionnelle.

Les constats révèlent que les diplômés de ces écoles ne se destinent pas généralement à la création d'entreprises agricoles, préférant surtout être des salariés dans les grandes entreprises, les ONG ou les services de l'état.

Les échanges avec les responsables des structures de formation et les acteurs de la filière mangue indiquent que les formations proposées débouchent sur des diplômes attachés à des métiers. Elles ne prennent pas en compte les besoins spécifiques de formation liés aux emplois pratiqués par la grande majorité des actifs de la filière mangue. Les jeunes et les femmes ont surtout besoin d'être formés à des emplois qui correspondent à leurs activités économiques et à la diversité des situations.

Les ONG, Cabinet et consultants portent des initiatives de formation qui apportent des réponses à cette préoccupation. Il s'agit de formation de courte durée (03 à 05 jours en moyenne) destinées à des associations et coopératives sur différentes thématiques tels que le séchage de mangue, la mise en place de pépinière etc.

Cependant, ces initiatives de formation spécifiques délivrées à la carte ne sont pas régulières et accessibles à un grand nombre de jeunes et de femmes.

Des échanges avec les bénéficiaires, les responsables des centres de formation et les entreprises du secteur de la mangue, on retient que les principales contraintes liées à la formation technique et professionnelle des jeunes et des femmes sont :

- Le coût élevé de la formation qui limite l'accès aux femmes et aux jeunes,
- L'inadéquation entre les formations proposées (conditions d'accès, durée et contenu), les situations professionnelles et les besoins réels des bénéficiaires et des entreprises.
- L'inadéquation de l'offre par rapport à demande : le nombre de place disponible dans les centres de formation est limité face à la demande croissante.
- L'inadéquation entre les contenus des formations et les évolutions du contexte.
- L'absence de connexion entre les entreprises (créateurs d'emplois), les centres de formations professionnelles et les institutions de financement.
- L'inadéquation entre les systèmes de formation et les préoccupations des jeunes et des femmes (absence d'étude préalable).
- Les difficultés d'insertion des formés après la formation.
- Le manque de suivi des apprenants après la formation.
- L'insuffisance des moyens techniques et matériels des centres de formations pour offrir des formations de qualité.
- La méconnaissance des structures de financement par les jeunes et les femmes.
- L'absence de plan d'insertion socioprofessionnelle des jeunes et des femmes.

VI. ACTIONS ET MESURES POUR FACILITER L'ACCES DES JEUNES, DES FEMMES ET DES MIGRANTS A LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Pour faciliter l'accès des jeunes et des femmes à la formation professionnelle, les mesures et actions suivantes sont nécessaires :

- Développer des offres de formation professionnelle spécifiques aux métiers porteurs identifiés au sein de la filière ;
- Développer des formations de courte durée et à coût réduit orientées vers les emplois porteurs au sein de la filière
- Revoir les curricula et les temps de formation afin de les adapter aux réalités socio-économiques et aux besoins réels des bénéficiaires et des entreprises du secteur de la mangue ;
- Développer des formations à la carte à l'endroit des groupes spécifiques (femmes et migrants de retour) ;
- Délocaliser les formations afin de faciliter l'accès aux jeunes et femmes vivant en zone rural ;
- Accompagner les jeunes issus des centres pour l'obtention d'emploi ou pour l'auto-emploi ;
- Prévoir un plan de suivi post-formation des formés ;
- Créer un cadre de concertation entre les entreprises, les centres de formations professionnelle et les bénéficiaires afin de mieux adapter les offres de formations aux besoins de la filière ;
- Développer une politique incitative en faveur des filles et des migrants de retour (subvention des coûts de formation, accompagnement à l'installation dans les métiers porteurs) ;

VII. MECANISMES DE FINANCEMENT

La création de nouveaux métiers exige un accompagnement des institutions de financement pour la formation, les investissements et le fond de roulement nécessaire à la création des nouvelles entreprises ou au renforcement des entreprises existantes. Les mécanismes de financement existant au Burkina Faso sont principalement :

- Le crédit bancaire
- La subvention (don)

7.1. Crédit bancaire

Le crédit bancaire est développé par les institutions financières (Banques ou IMF). Par ce circuit, la contraction d'un emprunt nécessite un ensemble de conditions qui diffèrent d'une institution à une autre. Se faisant, tout emprunteur est tenu de leur respect sinon, il ne peut accéder au crédit. Il n'existe pas des produits bancaires destinés exclusivement aux jeunes ou aux femmes dans le système classique de la finance décentralisée. Généralement les banques et les IMF tiennent compte de la rentabilité des projets portés par les jeunes ou les femmes. Les conditions d'accès aux financements dans le système classique (banques et IMF) sont très contraignantes (complexité des procédures, le taux élevé des intérêts, l'exigence des garanties, etc.) et ne semblent pas être adaptés pour financer les activités des jeunes et des femmes.

Conscient de cela, le Gouvernement burkinabè a créé des fonds nationaux dont l'objectif est de faciliter l'accès des jeunes et des femmes aux crédits adaptés à leur réalité. Les principaux fonds nationaux dont les guichets sont accessibles aux jeunes et aux femmes sont :

- **FODEL** : Fond de développement de l'élevage
- **FASI** : Fonds d'Appui au Secteur Informel
- **FAIJ** : Fonds d'appui à l'initiative des jeunes
- **FAPE** : Fonds d'Appui aux Petites Entreprises
- **FAFPA** : Fonds d'appui à la formation professionnelle et à l'apprentissage
- **PAE/JEF** : Programme d'autonomisation économique des jeunes et des femmes
- **FAARF** : Fonds d'Appui aux Activités Rémunératrices des Femmes
- **FBDES** : Fonds burkinabè de développement économique et social

La contrainte majeure avec les fonds nationaux est le plafonnement des montants accordés. Par contre les conditions d'accès et les modalités de remboursement sont plus adaptées à la réalité des jeunes et des femmes.

7.2. Subventions des projets et programmes

Certains projets et programmes constituent des véritables sources de financement adaptées aux jeunes et aux femmes. Ils accordent généralement des subventions aux groupes vulnérables pour réaliser leurs projets. Le mécanisme de financement est un système à coûts partagés. Le projet ou le programme supporte la plus grande partie du financement (entre 80 et 90% du coût total) et les groupes bénéficiaires apportent entre 10 et 20%.

On peut citer entre autres :

PADEL-B	Projet d'appui au développement de l'élevage (volaille et œufs)
TUUMA	Travail (en langue nationale mooré). Projet d'appui à la compétence professionnelle, l'entrepreneuriat et l'emploi des jeunes et des femmes dans les régions rurales du Burkina Faso
PACM	Projet d'appui à la promotion de la culture du manioc
PAPEA	Programme d'Appui à la Promotion de l'Entrepreneuriat Agricole

VIII. CONCLUSION

La filière mangue est un secteur porteur qui offre de nombreuses opportunités d'emploi pour les jeunes et les femmes, aussi bien dans le maillon de la production, de la transformation que de la distribution. Toutefois, l'accès à ces métiers exigent des qualifications adaptées aux exigences et besoins des entreprises de la filière.

Les offres de formation existantes ne prennent pas suffisamment en compte les contextes professionnels au sein de la filière et ne sont pas adaptées aux besoins réels des bénéficiaires. Pour rendre les formations professionnelles plus accessibles aux jeunes et aux femmes, il est nécessaire d'accompagner et développer les initiatives de formation par emplois ou postes et non exclusivement par métiers. Ces formations de courtes durées à couts réduits peuvent être dispensées à un nombre élevé de jeunes qui iront occuper des emplois spécifiques dans les filières. La certification doit être adaptée à la diversité des qualifications et des modes de formation préconisés tel que c'est le cas pour les certificats de qualifications professionnelles (CQP). Des formations adaptées aux situations professionnelles et aux impératifs économiques de développement de la filière en lien avec les particularités des entreprises permettra de former un grand nombre de jeunes et de mieux développer le capital humain dans le secteur de la mangue.

Les centres de formation doivent être accompagnés pour développer des formations en lien avec les nouveaux métiers.

L'Approche Par Compétence (APC) s'illustre comme la meilleure approche pédagogique pour adapter les offres de formation aux besoins spécifiques des acteurs. Cette approche préconise la conception et le développement des curricula sur la base des compétences nécessaires pour pratiquer un emploi. Dans un secteur agricole où l'acquisition des connaissances et des compétences se fait sur le tas, et de manière informelle, l'ACP se présente comme un moyen pour développer à la carte des formations professionnelles qualifiantes, de courtes durées et adaptées aux besoins des acteurs.

Enfin, l'approche « duale » apparait comme la meilleure méthode pour la formation des acteurs à travers un alliage intelligent et savant entre la théorie et la pratique.

Annexe 1 : Fiches techniques de quelques métiers de la filière mangue



INSTALLATEUR-MAINTENANCIER DE SECHOIR A MANGUES

Le spécialiste en matériel de séchage installe le matériel, assure sa maintenance et intervient en cas de panne.

Qualification : bac professionnel « Maintenance industrielle »

Remarques : C'est un travailleur indépendant.

Il maîtrise différentes compétences (Chauffage, maçonnerie, soudure,...)



INSTALLATEUR-MAINTENANCIER DE CHAINE DE CONDITIONNEMENT

Le spécialiste en chaîne de conditionnement installe le matériel, assure sa maintenance et intervient en cas de panne.

Qualification : bac professionnel « Maintenance industrielle »

Remarques : C'est un travailleur indépendant ou employé par une grande unité de transformation.

FRIGORISTE



Le *frigoriste* est un professionnel de la fabrication, de l'installation, de l'entretien et de la réparation des systèmes frigorifiques et de climatisation servant au stockage des produits issus de la transformation de la mangue.

Qualification : bac professionnel « technicien du froid et conditionnement de l'air »

Remarques : C'est un travailleur indépendant ou employé par une entreprise spécialisée dans le froid.

COMMERCANT



Le commerçant vend les produits achetés en gros aux transformateurs (Jus, mangue séchée,...) ou aux producteurs (Mangue fraîche)

Qualification : Avoir un esprit d'entrepreneur, une formation en commerce est un plus.

Remarques : C'est un travailleur indépendant

VENDEUR AGENT DE COMPTOIR



Il est chargé d'accueillir les clients au comptoir du point de vente, de vendre les produits en mettant en valeur leurs qualités et gérer les commandes des clients

Qualification : CAP/BEP ou Bac Pro avec une spécialité commerciale

Remarques : C'est un commercial doté de bonnes connaissances techniques du produit.

RESPONSABLE COMMERCIAL



La mission principale d'un responsable commercial, ou encore directeur commercial, est d'optimiser et accroître l'activité de l'entreprise pour laquelle il travaille, ce qui revient généralement à stimuler ses ventes et augmenter son nombre de clients

Qualification : Mini Bac +2 en marketing ou commerce

Remarques : La maîtrise de plusieurs langues est un atout

MAGASINIER



Il s'occupe des opérations de magasinage et de la gestion des stocks du magasin où sont entreposés les produits finis, emballage,...

Qualification : CAP magasinier, BEP Transport et logistique.

Remarques : Il est employé et doit être rigoureux, organisé et efficace

OUVRIER DE TRANSPORT



Il est chargé du transport des mangues fraîches, produits finis et intrants.

Qualification : Permis poids lourd

Remarques : Il est employé d'une unité de transformation ou travailleur indépendant possédant son propre véhicule

OUVRIER D'APPROVISIONNEMENT



« PISTEUR »

Il est l'intermédiaire entre le producteur et le transformateur. Il collecte les mangues et les expédie aux unités de transformation.

Qualification : Aucune, mais demande une bonne connaissance du terrain et de la qualité des fruits

Remarques : Il est travailleur indépendant ou employé par une unité de transformation.

FABRICANT DE PUREE DE MANGUE



C'est un chef d'entreprise spécialisé dans la fabrication de purée de mangue.

Qualification : Avoir un esprit d'entrepreneur et savoir s'entourer des personnes compétentes.

Remarques : La pulpe étant destinée à l'exportation il faut disposer d'une grosse capacité de production.



FABRICANT DE JUS DE MANGUE

C'est un chef d'entreprise spécialisé dans la fabrication de jus ou de sirop de mangue

Qualification : Avoir un esprit d'entrepreneur et savoir s'entourer des personnes compétentes.

Remarques : Il peut s'agir d'une production artisanale ou industrielle



FABRICANT DE MANGUES SECHEES

C'est un chef d'entreprise spécialisé dans la transformation des mangues séchées.

Qualification : Avoir un esprit d'entrepreneur et savoir s'entourer des personnes compétentes.

Remarques : Pour atteindre la taille critique de ce type d'entreprise il faut disposer d'investissements importants.



CHEF DE PRODUCTION

Le chef d'usine agroalimentaire dirige l'ensemble de l'entreprise. L'achat des matières premières, le conditionnement, la logistique, la production, la vente, la gestion, il doit connaître les moindres recoins de son activité afin de prendre les décisions stratégiques nécessaires à la prospérité de son entreprise

Qualification : Ingénieur en agroalimentaire

Remarques : C'est un emploi de salarié dans les grandes unités de transformation



PERMUTATEUR

Il s'occupe des séchoirs à mangue et permute régulièrement les clayettes disposées dans les fours Attesta.

Qualification : Aucune

Remarques : C'est un travailleur saisonnier et qui demande une présence nocturne sur le lieu de travail.

L'arrivée des fours à tunnel va fortement diminuer l'offre pour ce type de poste.



OUVRIER DE DECOUPE

Il découpe les mangues en frites, demi-frites, patates, ... avant les opérations de séchage.

Qualification : Aucune

Remarques : C'est un travailleur saisonnier

Ce métier devrait prochainement disparaître au profit de découpeuses mécaniques



OUVRIER D'ÉPLUCHAGE

Il effectue l'épluchage des mangues avant transformation

Qualification : Aucune

Remarques : C'est un travailleur saisonnier

Ce métier devrait prochainement disparaître au profit d'éplucheuses mécaniques

OUVRIER DE TRI



Il effectue le tri des mangues avant transformation

Qualification : Aucune

Remarques : C'est un travailleur saisonnier

RECOLTEUR



Il effectue la cueillette et la mise en caisse des mangues.

Qualification : Aucune

Remarques : C'est un travailleur saisonnier

ARBORICULTEUR



Il intervient chez les producteurs pour effectuer les opérations de taille, mais aussi lors de l'implantation des vergers.

Qualification : BEPA, Bac technique en arboriculture fruitière

Remarques : Il est travailleur indépendant.

C'est un métier à promouvoir, car le vieillissement du parc actuel de manguiers exige l'intervention de vrais professionnels.

OUVRIER D'ENTRETIEN DES VERGERS



Sous la responsabilité du chef d'exploitation il réalise les différents travaux d'entretien dans les mangueraias (Irrigation, fauchage, traitements,...)

Qualification : CAPA employé d'entreprise agricole

Remarques : Il est employé d'une exploitation agricole



GREFFEUR

C'est un spécialiste qui intervient pour les opérations de greffage au prêt du pépiniériste, mais aussi au prêt des producteurs souhaitant regreffer leurs arbres.

Qualification : CAPA, BEPA, BAC technique de pépiniériste

Remarques : Il peut être employé dans une pépinière, ou indépendant en réalisant des travaux à façon à la demande des producteurs et pépiniéristes.



PEPINIERISTE

Il produit les portes greffes à partir du semis de noyaux de mangue, puis réalise le greffage des variétés sélectionnées et après une durée de culture de 18 mois revend les jeunes plants aux producteurs.

Qualification : CAPA, BEPA, BAC technique de pépiniériste

Remarques : Il peut être employé dans une pépinière, ou indépendant en produisant des jeunes plants à la demande des producteurs.



AGENT DE TRANSIT

C'est une personne ou entreprise ayant pour objet, à titre principal ou accessoire, l'accomplissement pour autrui des formalités de passage d'une marchandise d'un territoire douanier à un autre.

Qualification : BTS Transport ou DUT Gestion logistique

Remarques : Il peut être employé dans une entreprise d'exportation, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des exportateurs.



FABRICANT/REVENDEUR D'EMBALLAGE

Il fabrique et/ou importe l'ensemble des produits d'emballage destinés à la transformation de la mangue (cartons, sachets, bouteilles,..)

Qualification : Ingénieur en injection des plastiques ou de l'industrie du papier

Remarques : Il est un chef d'entreprise devant avoir de bonnes compétences techniques et commerciales

ELECTRICIEN/ELECTRONICIEN



Il installe et répare l'ensemble des installations électriques et matériel disposant de composants électroniques.

Qualification : Bac technique en maintenance industrielle.

Remarques : Il peut être employé dans de grandes unités de transformation, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des transformateurs.

CONTROLEUR QUALITE



Il est responsable de la qualité des produits et effectue des contrôles à l'ensemble des étapes de la transformation de la réception de la matière 1 ère aux produits finis.

Qualification : Ingénieur en agroalimentaire.

Remarques : Il peut être employé dans de grandes unités de transformation, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des transformateurs.



CONSEILLER INNOVATION PRODUITS

Il est un spécialiste des techniques de transformation qui apporte ses conseils en matière d'innovation des produits

Qualification : Ingénieur en agroalimentaire.

Remarques : Il peut être employé dans de grandes unités de transformation, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des transformateurs.



CONSEILLER TECHNIQUE EN TRANSFORMATION

Il est un spécialiste des techniques de transformation qui apporte ses conseils en matière de choix des équipements, procédés et d'hygiène.

Qualification : Ingénieur en agroalimentaire.

Remarques : Il peut être employé dans de grandes unités de transformation, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des transformateurs.



MECANICIEN AGRICOLE

Il entretient et répare l'ensemble du matériel agricole (tracteur, motoculteurs, batteuse,...)

Qualification : CAP, BEP, Bac technique.

Remarques : Il peut être employé dans un garage ou une grande coopérative, mais également artisan indépendant.



FOURNISSEUR D'INTRANTS

Il est commerçant indépendant et commercialise l'ensemble des intrants nécessaires aux cultures (Produits phytosanitaires, engrais,...)

Qualification : Agrément de distributeur et/ou d'importateur d'engrais et de produits phytosanitaires.

Remarques : Il peut s'agir de petits commerçants détaillant ou d'entreprises assurant l'importation des intrants.



AGENT D'ENCADREMENT ET SUIVI TECHNIQUE EN PRODUCTION.

Il assure l'installation et le suivi des cultures de manguiers. Il encadre également l'ensemble des ouvriers agricoles qui s'occupe de l'entretien des vergers et de la cueillette.

Qualification : BTSA ou Ingénieur en production arboriculture

Remarques : Il peut être employé dans de grandes exploitations, ou indépendant en réalisant des prestations à la demande des producteurs

DISTILLATEUR DE MANGUES



Descriptif

Le distillateur met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées distillées (apéritifs, alcools et liqueurs qui titrent plus de 15 % de volume d'alcool) selon les réglementations en lien avec le droit des accises et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour ce faire, certains vont sélectionner eux-mêmes leurs matières premières directement dans les vergers de mangues

Une fois les fruits récoltés et/ou sélectionnés, le distillateur débute l'étape de la fermentation ou l'étape de macération.

La fermentation est la transformation plus ou moins lente du sucre du fruit en alcool, grâce au travail des levures naturelles de ces fruits. La pulpe des fruits va se transformer en moût (jus obtenu par pressurage). Au cours du processus de fermentation, le distillateur réalise des tests de contrôle chimiques et envisage l'ajout de nouveaux ingrédients.

Une fois les fruits fermentés ou macérés, le distillateur place le moût dans des alambics de cuivre, conçus pour supporter les acides des fruits et pour distiller une grande quantité de fruits à la fois.

La distillation consiste à chauffer les moûts dans l'alambic et à récupérer les vapeurs d'alcool en les refroidissant, le but étant d'éliminer de l'eau et d'augmenter le degré d'alcool. Le distillateur recueille alors le liquide et évalue le degré de l'alcool avec un alcoomètre. Il obtient un premier liquide qu'on appelle « la tête de distillation ». Celle-ci, chargée en méthanol, est séparée du « cœur de distillation », la deuxième partie du liquide considérée comme l'essence du produit. La troisième partie du liquide, appelée la « queue de distillation » (où il y a plus d'eau que d'alcool) est jetée ou repassée une deuxième fois dans l'alambic, entretemps nettoyé pour récupérer la partie d'alcool restant. Une fois que les alambics sont remplis et que le distillateur a respecté les temps de distillation, il effectue toute la partie administrative. Il s'efforce d'être un bon gestionnaire, tant au niveau de ses stocks qu'au niveau de sa comptabilité.

Ensuite, le distillateur s'occupe également du conditionnement de ses produits, de leur mise en valeur et de leur vente. Par exemple, il prospecte plusieurs caves afin d'y présenter ses produits.

Il peut également proposer des visites de sa distillerie à des clients potentiels ou à des personnes curieuses de mieux connaître son univers.

Le métier de distillateur est distinct de celui de liquoriste. Le liquoriste, lui, achète de l'alcool à 96° et, sur cette base, compose des boissons, soit en procédant à des macérations, soit en réalisant des mélanges d'alcool avec des jus, des arômes et du sucre. Cependant, il ne distille pas ses produits puisqu'il ne peut pas posséder d'alambics

Avantages :

Les mangues n'ayant pas les qualités requises pour le séchage ou l'exportation en frais conviennent parfaitement à la distillation.

Marché :

Les eaux de vie de mangue pourraient être distribuées localement auprès des hôtels, restaurants et supermarchés.

A l'export elles pourraient figurer à côté des eaux de vie traditionnelles (Mirabelle, Kirch, framboise,...)

VINIFICATEUR DE MANGUES



Descriptif :

Le vinificateur a pour mission de **recupérer les mangues** que lui fournit le producteur et d'en **faire du vin**. Celui-ci qui peut notamment être une **coopérative** ou un **industriel** qui va donc acheter les mangues pour les transformer en vin, l'élever et le mettre en bouteille.

Les fruits sont triés, lavés et broyés, puis pressés pour obtenir le moût.

Après pressage le moût est additionné de sucre et de levure et mise en fermentation. La levure naturelle est souvent déjà présente sur les fruits mais de la levure de culture est ajoutée au moût au stade de la fermentation pour rendre les résultats plus contrôlables. Se fier uniquement aux ferments sauvages peut donner au vin fini un goût de vinaigre. Les cellules de levure se nourrissent des sucres naturels présents dans les mangues au cours du processus de fermentation primaire, ce qui produit de l'alcool et du dioxyde de carbone. La température influe à la fois sur la vitesse du processus et sur la saveur du produit final. Plus le pourcentage de sucre présent est élevé, plus la teneur en alcool finale sera élevée..

Après le processus de fermentation on procède à la clarification et la stabilisation. C'est à ce stade que les matières insolubles en suspension dans le liquide, telles que les protéines, la pulpe, les peaux et les pectines, sont éliminées avant la mise en bouteille du vin. Il existe différentes méthodes pour clarifier et stabiliser le vin, notamment la filtration, la pasteurisation, la maturation en fûts et la centrifugation. Même lorsque la présence de matière visible n'affecte pas la saveur et les arômes, le vin paraîtra trouble et terne plutôt que clair, de sorte que presque tous les vins subiront une procédure de clarification.

Le processus final consiste à faire mûrir le vin, qui est vieilli en fûts avant d'être mis en bouteille pour la vente. Le dioxyde de soufre est presque toujours ajouté aux vins au stade de la mise en bouteille pour éviter les changements.

Avantages : Les mangues n'ayant pas les qualités requises pour le séchage ou l'exportation en frais conviennent parfaitement à la vinification

Marché :

Les vins de mangue pourraient être distribués localement auprès des hôtels, restaurants et supermarchés.

A l'export elles pourraient figurer aux rayons exotiques et liqueurs.

FABRICANT DE BEURRE MANGUE



Descriptif

Le fabricant de beurre se fournit en noyaux de mangues auprès des unités de transformation de jus et de mangue séchée. Il en extrait les amandes pour les pressées mécaniquement, puis procède à la purification et le raffinage du beurre.

Le beurre de mangue est un beurre naturel obtenu à partir du fruit de mangue. Sa consistance crémeuse et lisse est directement corrélée au rapport des acides gras stéarique et oléique. Insoluble dans l'eau, mais soluble dans les huiles et les solvants organiques.

En cosmétique il est utilisé dans la composition de baumes pour le corps, de sticks pour les lèvres ou des shampoings réparateurs pour cheveux secs et abîmés. Il peut s'utiliser pur ou en mélange avec d'autres beurres végétaux ou huiles végétales.

Avantages :

Les Noyaux de mangues constituent aujourd'hui un sous-produit de la transformation non valorisé.

Marché :

Le beurre pourrait être utilisé par les petites unités locales de fabrication de produits cosmétique à base de karité.

A l'export il pourrait être revendu aux fabricants de produits cosmétiques naturels et Bio.

STARTUP EN FABRICATION DE CUIR DE MANGUE



Descriptif :

Richard Wool est un professeur et ingénieur américain récompensé en 2014 par le World Green Design Award, le grand prix des innovations écologiques. Il a conçu un « éco-cuir » en associant des matières naturelles comme le coton ou le lin avec le maïs ou le soja, ainsi qu'avec des huiles végétales. Le produit de ses recettes aboutit à une matière qui présente des caractéristiques similaires au cuir. Résistant à l'eau, perméable à l'air et robuste, l'éco-cuir coûterait moins cher en production et serait biodégradable.

Ce procédé s'applique aujourd'hui à de nombreux fruits (Pomme, poire, raisin,...) et pourrait être transposé aux épilures de mangues.

Les « peaux » sont nettoyées, broyées, laminées et tannées pour obtenir une matière ayant les mêmes caractéristiques qu'un cuir d'origine animale.

Avantages :

Les épilures de mangues constituent aujourd'hui un sous-produit de la transformation non valorisé.

Marché :

Des startups comme Fruit Leather Rotterdam ont déjà lancé sur le marché des articles en cuir végétal, mais les grandes marques de sport telles qu'Adidas ou Nike étudient sérieusement le sujet.

CONFISEUR DE MANGUES



Descriptif :

Il choisit et sélectionne toutes les matières premières requises en s'assurant de la qualité et du professionnalisme des fournisseurs.

Il prépare la pâte de fruits en surveillant attentivement les dosages de sucre et des autres ingrédients nécessaires aux recettes et réalise la décoration et le conditionnement des confiseries en soignant la présentation du produit final proposé au client.

La pâte de fruits est une confiserie obtenue à partir de fruits cuits avec du sucre et éventuellement de la pectine. Coulée dans un moule ou découpée en carré ou en rectangle, il s'agit à l'origine d'une méthode de conservation de la chair des fruits, d'où son nom de « confiture sèche

. Avantages :

Bien stockés les pâtes de fruits peuvent se conserver très longtemps.

Marché :

Les pâtes de fruits pourraient être distribuées localement auprès des supermarchés et pâtisseries.

Les rations de survie de l'armée contiennent des pâtes de fruits.

A l'export elles pourraient intéresser les pâtisseries et confiseurs.

CONSERVERIE DE MANGUES EN BOCAUX



Descriptif :

Les fruits sont rigoureusement triés et lavés, puis découpé en fonction de la demande (Demi-mangue, cubes,..).

Les portions de fruits additionnés d'eau sucrée sont placé dans des bocaux en verre étanches et l'on procède ensuite à la pasteurisation à l'aide d'une étuve.

Après ce traitement à la chaleur les bocaux sont étiquètes et stockés à l'abri de la lumière.

La gamme de produits peut être diversifiée par la fabrication de compotes et de chutney de mangues.

Avantages :

Les calibres de mangues utilisés en conserverie sont inférieurs au calibres frais export et permettent la mise en valeur du rebus.

Marché :

La mangue est un fruit très apprécié au Burkina et la vente au travers des supermarché et épiceries permettra l'accès des consommateurs à ce fruit durant toute l'année.

A l'export le marché de la conserve de type artisanale connait un véritable essor et devrais permettre d'accéder au linéaires Equitable et Bio.

EXPLOITANT DE PLATEFORME DE COMPOSTAGE



Descriptif :

L'ensemble des sous-produits de la transformation de la mangue sont aujourd'hui rejetés dans la nature et sont une source de pollution des eaux et des espaces naturels.

La collecte de ces déchets par des plateformes de compostage permettrait de valoriser ces déchets tout en créant des emplois.

Les déchets sont collectés, puis mis en tas en y mélangeant des déchets végétaux ligneux. Après plusieurs retournements des tas le compost obtenu est revendu aux exploitations agricoles.

Avantages :

L'ensemble des déchets des unités de transformations peuvent être valorisés.

Ce type d'activité ne requiert que très peu de qualifications.

Marché :

La demande en matières organiques des entreprises de maraîchage ou de riziculture intensive est largement supérieure à l'offre de tels produits.

MANGOLOGUE

« Celui qui possède la science de la
mangue »



Descriptif :

Spécialiste de la mangue et des produits issus de la mangue, le mangologue conseille les acteurs à chaque étape de la production de mangues : choix des variétés, analyse des fruits, date de récolte, contrôle du transport, du conditionnement et des conditions d'exportation. Choix des méthodes de transformation, emballage,... Scientifique, le mangologue est aussi un ambassadeur de la mangue qu'il goûte et dont il peut parler, notamment pour leur promotion et leur commercialisation. Le mangologue peut exercer dans les laboratoires, les coopératives ou les usines de transformation.

Avantages :

Permet de mettre en valeur les caractères propres des terroirs et des mangues Burkinabés, qui ne doivent pas être masqués par des erreurs techniques ou des accidents de transformation.

Marchés :

Cet expert peut être salarié ou indépendant.

SPECIALISTE EN TELEDETECTION



Descriptif :

Grace aux drones il quantifie la production à l'échelle de l'arbre et à celle du verger. Cette technique repose sur la modélisation et sur l'intelligence artificielle pour la reconnaissance d'images. Les photos sont prises par drones pour estimer la production au niveau de l'arbre, et pour évaluer les rendements à l'échelle des vergers. Cette méthodologie a passé avec succès l'épreuve de la comparaison avec une production réelle, démontrant ainsi son efficacité.

Cette technique permet également de surveiller la santé des sols et des cultures, d'en évaluer les besoins en nutriments et de faire des recommandations en matière d'intrants et de techniques et procédés agricoles

Avantages :

Permet un diagnostic précis des volumes de récolte et une surveillance de l'état physiologique des vergers. En cas de détection d'attaques parasitaires il devient plus facile de traiter des zones précises et d'optimiser la quantité de produits phytosanitaires utilisés en les répandant seulement où cela est nécessaire.

Marchés :

Cet expert peut être salarié ou indépendant.

PRODUCTEUR D'ALIMENT POUR BÉTAIL



Descriptif :

Le producteur d'aliment pour bétail collecte les épiluchures issues des unités de transformation de la mangue. Il sèche les résidus, les conditionne et les revends aux éleveurs en l'état ou en les combinant à d'autres ingrédients pour obtenir différentes formulations destinées à l'alimentation animale.

Avantages :

L'ensemble des épiluchures des unités de transformations peuvent être valorisés.

Marchés :

La demande en aliments pour animaux est forte, surtout en saison sèche, et permet une commercialisation rapide après transformation.

*

PRODUCTEUR DE VINAIGRE DE MANGUE



Descriptif :

Le producteur de vinaigre va sélectionner lui-même la matière premières directement dans les vergers de mangues

Une fois les fruits récoltées et/ou sélectionnées, il trie et lave les mangues, puis procède au dépulpage. La pulpe obtenue est mise en fermentation pour obtenir le vinaigre qui après filtration et stabilisation est mis en bouteille pour la commercialisation.

Avantages :

Les mangues n'ayant pas les qualités requises pour le séchage ou l'exportation en frais conviennent parfaitement à la fabrication de vinaigre.

Marchés :

La vente est effectuée à travers les réseaux de distribution de produits alimentaires.

Annexe 3 : Liste des unités de transformation de mangue de la zone d'intervention

Region	Localité	Structure
HAUTS - BASSINS	ORODARA	GTFK
	ORODARA	COPAKE
	ORODARA	UTAK
	KOURINION	COOPROLEF
	SAMOHIRI	ETK
	ORODARA	UST
	ORODARA	FASO YIRIDEN
	ORODARA	USDF
	MOUSSODOUGOU	GSMO
	ORODARA	JBF
	ORODARA	USMJ/MUSO JIGI
	ORODARA	BFP
	ORODARA	ASDEK
	ORODARA	US/AVLA
CASCADES	BANFORA	SAVEUR TROPICALES
	BANFORA	SANLE SECHAGE EXPORT -1
	BANFORA	SANLE SECHAGE EXPORT -2
	BANFORA	TENSYA(UPPFL/CO)
	BANFORA	UPPFL/CO
	BANFORA	GIE-SECCO
	BANFORA	GSBO/AW
	BEREGADOUGOU	GSBE KOURA
	BEREGADOUGOU	GTPAD
	NIANGOLOKO	ASSOCIATION TON
HAUTS - BASSINS	BOBO DIOULASSO	FASYP
	TOUSSIANA	ECLA
	TOUSSIANA	TENSYA GUAMPRI YOROKO
	TOUSSIANA	TINSYA GUAMPRI LUKA
	TOUSSIANA	TINSYA GUAMPRI MISSIOU
	TOUSSIANA	TINSYA CENTRALE
CENTRE	OUAGADOUGOU	KABRE PATIGMA
	OUAGADOUGOU	ROYALE NATURE
	OUAGADOUGOU	ROSE ECLAT
	OUAGADOUGOU	SONNY SECHAGE
	OUAGADOUGOU	GROUPE WAKA-ZAD
	OUAGADOUGOU	GROUPE WAKA-ZAD
	OUAGADOUGOU	DELWENDE
HAUTS - BASSINS	BOBO DIOULASSO	FASO MANGORO
	BOBO DIOULASSO	US-IB-S
	BOBO DIOULASSO	SYA YE FAALLA
	BOBO DIOULASSO	USFEL
	BOBO DIOULASSO	BURKINA BIO 1
	BOBO DIOULASSO	OBILLY'S
	BOBO DIOULASSO	ABELMA
	BOBO DIOULASSO	US/LINDA
	BOBO DIOULASSO	USS
	BOBO DIOULASSO	UST
	BOBO DIOULASSO	USGD
	BOBO DIOULASSO	BINDOUGOUSSO
	BOBO DIOULASSO	PRONAT
	BOBO DIOULASSO	DANAYA
	BOBO DIOULASSO	UTAL
	BOBO DIOULASSO	USSAV
	BOBO DIOULASSO	GKS
	BOBO DIOULASSO	USKOB(USBM)
	BOBO DIOULASSO	YELEMANI BAA
	BOBO DIOULASSO	SINTF

Region	Localité	Structure
	BOBO DIOULASSO	AFAG
	BOBO DIOULASSO	AGCO
	BOBO DIOULASSO	GRACE DIVINE
	BOBO DIOULASSO	AVOH
	BOBO DIOULASSO	COTRAPAL
	BOBO DIOULASSO	BAYETI
	BOBO DIOULASSO	DJIGUY
	BOBO DIOULASSO	BASSOMA DEME
	BOBO DIOULASSO	USSAV
	BOBO DIOULASSO	LABANCOGNOUMA
	BOBO DIOULASSO	MAFA
	BOBO DIOULASSO	USAM
	TOUSSIANA	JOLIJO AFRIQUE
	BOBO DIOULASSO	AFAD1
	BOBO DIOULASSO	UFTT
	BOBO DIOULASSO	USKM
	ORODARA	EBEN-FRUIT
	BOBO DIOULASSO	TIMINI
	ORODARA	DAFANI.SA

Annexe 4 : Liste des exportateurs de mangues

#	Entreprise	Products	Location
1	FANTIC	Mangue séchée, Bissap	Bobo Dioulasso
2	TIMINI	Mangue séchée	Bobo Dioulasso
3	DAFANI.SA	Pulpe	Orodara
4	SANLE	Mangue séchée et fraiche	Banfora
5	Ranch Koba	Mangue séchée et fraiche	Bobo Dioulasso
6	Association Wouol	Mangue séchée	Bérégadougou
7	GEBANA	Mangue séchée et fraiche	Bobo Dioulasso
8	GROUPE WAKA	Mangue séchée	Ouaga
9	Houet Select	Mangue fraiche	Bobo Dioulasso
10	AgroBurkina	Mangue séchée et fraiche	Bobo
11	Burkinature	Mangue séchée et fraiche	Bobo
12	FASO MANGORO	Mangue fraiche	Bobo
13	STGF	Mangue fraiche	Bobo-Dioulasso
14	GTT Export	Mangue fraiche	Bobo
15	CYFU_AGRI	Mangue fraiche	Bobo Dioulasso

Annexe 5 : Liste des entreprises interviewées

REGION	NOM-STRUCTURE	LOCALITE	STATUT JURIDIQUE	NOMBRE DE MEMBRE				ADRESSES
				PERMANENT (ES)		SAISONNIER (ES)		
				HOMMES	FEMMES	HOMMES	FEMMES	
HAUTS-BASSINS	USDF	ORODARA	Entreprise Privée	6	5	50	350	(00226) 72281087/61088272
	UPROMAF		Entreprise Privée	2	1	24	301	76405346/70560431
	EBEN FRUITS		Entreprise Privée	3	3	6	44	22678822830/+22676110960
	DAFANI.SA		Société anonyme. Actionnaires privés et publics	100	60	150	250	20995353
	FASO MANGORO	Bobo-Dioulasso	Entreprise Privée	2	2	0	64	(00226)70779399/75592535
	SINTF		Entreprise Privée	3	2	10	100	(+226) 63 45 03 04 / 76 69 82 23
	UPROMABIO		Coopérative	3	0	50	250	70261574
	TIMINI SARL		Entreprise Privée, partenariat	44	20	200	1000	78 05 22 04
	AGCO		Entreprise Privée	2	4	10	190	(00226) 70182047
	Podline Association		Association	1	4	6	89	22675814545/76641466
	SN – RANCH DU KOBABF		Entreprise Privée	11	3	60	90	20-98-05-99 / 70-10-22-15
	AFRICA SHALOM		Entreprise Privée	1	1	5	35	00226 71 32 71 82/ 79 17 28 85
	UFTT		Entreprise Privée	4	0	10	160	00226)76589415
	SCOOPTM/YABIL		Toussiana	Scoop	2	1	30	110

	TANSYA		Entreprise Privée	18	12	150	1350	76 52 03 03
CENTRE	AVLA	Ouagadougou	Association	2	1	18	109	(+226) 70 22 73 49 / 78 04 86 84
	DELICIO SARL		Entreprise Privée	21	20	3	25	25374147
	ABASF/E		Association	0	0	10	100	0022670265307 / 78039896
CASCADES	EBDF	Banfora	Entreprise Privée	14	0	0	0	20 91 16 16
	SANLE IMPORT EXPORT		Entreprise Privée	14	6	50	912	20911631
	Saveurs Tropicales		Coopérative	2	1	11	104	71 23 77 66 / 76 66 35 38
HAUTS-BASSINS	SCOOP/TM/YABIL		Scoop	2	1	30	110	70676342
	TANSYA		Entreprise Privée	18	12	150	1350	76 52 03 03

Annexe 6 : Liste des centres de formations professionnelle privé reconnus par l'état dans les Hauts-Bassins, le Centre et les Cascades

N°	REGIONS	LOCALITES	NOM DE L'ETABLISSEMENT	CYCLE
	CASCADES			
1	CASCADES	BANFORA	COLLEGE MODERNE ET TECHNIQUE DE LA COMOE	Moyen
2	CASCADES	BANFORA	LYCEE PRIVE POLYTECHNIQUE LES CASCADES	Moyen
3	CASCADES	BANFORA	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LOUIS QUERBES	Moyen et Long technologique
4	CASCADES	BANFORA	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL ADAM	Tertiaire
5	CASCADES	BANFORA	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LE PAYSAN NOIR	Tertiaire
	CENTRE			
1	CENTRE	KOMSILGA	COLLEGE PROFESSIONNEL AGRICOLE LABERTHONNIERE	Court
2	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE INDUSTRIEL ET COMMERCIAL DU FASO(CETIC/F)	Court, Moyen et Long technologique
3	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE D'APPRENTISSAGE TECHNIQUE PROFESSIONNEL	Court et Moyen
4	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE DE FORMATION COMMERCIALE PRIVE DU KADIOGO (CFCPK)	Court, Moyen et Long technologique
5	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE DE FORMATION EN TOURISME ET HOTELLERIE (CFTH)	Moyen
6	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE DE FORMATION EN TRANSPORT ROUTIER ET ACTIVITES AUXILIAIRES	Moyen
7	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE DE FORMATION PROFESSINNELLE VALBA	Moyen
8	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE DE PROMOTION A L'APPRENTISSAGE DE METIERS (CPAM)	Court, Moyen, Long technologique et Long professionnel
9	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE D'ETUDES ET DE FORMATION EN INFORMATIQUE-GESTION (CEFIG)	Moyen et Long technologique
10	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE P.POLYTEC. DES METIERS	Moyen
11	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE POLYTECHNIQUE DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES	Court, Moyen et Long professionnel
12	CENTRE	OUAGADOUGOU	CENTRE PRIVE DE FORMATION EN MECANIQUE AUTO	Court et Moyen
13	CENTRE	OUAGADOUGOU	CFP (ENGICOF)	Court et Moyen
14	CENTRE	OUAGADOUGOU	COLLEGE D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE PRIVE CEFISE BENAJA	Court et Moyen

15	CENTRE	OUAGADOUG OU	COLLEGE PRIVE DE FORMATION EN TECHNIQUE TERTIAIRE(CPFTT)	Court, Moyen et Long technologique
16	CENTRE	OUAGADOUG OU	COLLEGE PRIVE PROFESSIONNEL SONGUESMA (CPPS)	Court et Moyen
17	CENTRE	OUAGADOUG OU	COLLEGE PRIVE RAMODG-WENDE	Long technologique
18	CENTRE	OUAGADOUG OU	COLLEGE TECHNIQUE D'ENSEIGNEMENT COMMERCIAL	Moyen et Long technologique
19	CENTRE	OUAGADOUG OU	COMPLEXE SCOLAIRE EL SCHILO	Long technologique
20	CENTRE	OUAGADOUG OU	COMPLEXE SCOLAIRE L'AURORE	Long technologique
21	CENTRE	OUAGADOUG OU	COMPLEXE SCOLAIRE LES ELITES	Moyen et Long technologique
22	CENTRE	OUAGADOUG OU	COURS PROFESSIONNEL D'INNOVATION (EX- COURS PRIVE INNOVATION)	Long professionnel
23	CENTRE	OUAGADOUG OU	COURS PROFESSIONNEL LE TECHNICIEN	Court, Moyen et Long technologique
24	CENTRE	OUAGADOUG OU	E.S.T.H.	Court, Moyen et Long technologique
25	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE D'ARCHITECTURE ET DE GENIE CIVIL DE OUAGADOUGOU (EX EBBTP)	Moyen et Long technologique
26	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DE FORM.ET D'ETUDES COMM (EFEC)	Long technologique
27	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DES METIERS	Court, Moyen, Long technologique et Long professionnel
28	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DES METIERS ET DES ARTS DU BURKINA JEAN PIERRE BEETSCHEN (EMAB/JB)	Long technologique
29	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE INTERNATIONALE DE L'AMITIE	Long professionnel
30	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE POLYTECHNIQUE PRIVEE DU FASO	Moyen et Long technologique
31	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE PRIVEE COMMERCIALE OXYGENE	Long technologique
32	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE SECONDAIRE DE SECRETARIAT ET DE COMPTABILITE	Moyen et Long technologique
33	CENTRE	OUAGADOUG OU	ESTIF	Court, Moyen, Long technologique et Long professionnel
34	CENTRE	OUAGADOUG OU	ETABLISSEMENT TECHNIQUE D'ELECTRICITE DE MECANIQUE AUTO DU FROID ET DE L'ELECTRONIQUE (ETEMAFE)	Court
35	CENTRE	OUAGADOUG OU	GROUPE SCOLAIRE SAINTE COLETTE	Long technologique

36	CENTRE	OUAGADOUG OU	INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES DE L'INFORMATION DOCUMENTAIRE	Moyen
37	CENTRE	OUAGADOUG OU	INSTITUT TECHN. ET COM. AKPODE	Court et Moyen
38	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYC. TECH. P. EGLISE APOSTOLIQUE	Moyen et Long technologique
39	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LE PETIT MONDE	Long technologique
40	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE P. TECHN ET PROF WEND DATA (EX- LYCEE TECHNIQUE COMMERCIAL YAM KUUNI)	Court
41	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE P. TECHNIQUE LE FLAMBEAU	Court
42	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE POLYTECHNIQUE PRIVE DU KADIOGO	Moyen et Long technologique
43	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE DES TECHNIQUES APPLIQUEES I	Long technologique
44	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE DES TECHNIQUES APPLIQUEES II	Moyen et Long technologique
45	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE LE TECHNICIEN	Court et Long professionnel
46	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE POLITECHNIQUE OCEAN	Long technologique
47	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE SAINTE HELENE DE KOSSOGHIN	Long technologique
48	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHN. ST LAURENT	Long technologique
49	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE CHARLES LAVIGERIE	Moyen et Long technologique
50	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ABBE PIERRE	Court, Moyen et Long technologique
51	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE BETHEL	Moyen et Long technologique
52	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DE BOULMIOUGOU	Court et Moyen
53	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DE PASPANGA (L.P.T.P)	Court, Moyen et Long professionnel
54	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DESCARTES	Moyen et Long technologique
55	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL BETHESDA	Long professionnel
56	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE GAL YAM	Court et Long technologique
57	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE NOUVELLE VISION	Moyen et Long technologique
58	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE OUATTARA	Court et Moyen

59	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE PROFESSIONNEL DEVELOP	Court et Moyen
60	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE YAM-FIIDA	Court et Long technologique
61	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVETECHNIQUE -MADIBA	Moyen
62	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHN. PRIVE UNIVERSALIS	Long technologique
63	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE COLBERT	Long technologique
64	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE DJEDRI	Moyen
65	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE ESPOIR AFRIQUE	Moyen et Long technologique
66	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE INDUSTRIEL YOBI	Court et Moyen
67	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE JEAN PAUL II	Moyen et Long technologique
68	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE DES ASSEMBLES DE DIEU	Moyen et Long technologique
69	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE EXCELLE 2000	Long technologique
70	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE LA JEUNESSE (LYCEE DE LA JEUNESSE)	Moyen et Long professionnel
71	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE LE SALUT	Court, Moyen et Long technologique
72	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE L'ESPERANCE ACADEMIE	Long technologique
73	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE PRIVE NASSER	Moyen
74	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE SAINT BENOIT	Long technologique
75	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE ZOOD-NEERE	Long professionnel
76	CENTRE	OUAGADOUG OU	MOUVEMENT DES HOMMES DES EGLISES EVANGELIQUE DU BURKINA	Moyen
77	CENTRE	OUAGADOUG OU	UNIVERSITE POPULAIRE AFRICAINE (UPA) LTAC	Moyen et Long technologique
78	CENTRE	SAABA	COL. D'ENS. TECHN. G. TABORIN	Court, Moyen, Long technologique et Long professionnel
79	CENTRE	SAABA	COMPLEXE PRIVE DAYAGNEWENDE TECHNIQUE	Long technologique
80	CENTRE	SAABA	LYCEE TECHNIQUE NOTRE DAME DES VICTOIRES	Long professionnel
81	CENTRE	OUAGADOUG OU	COLLEGE PRIVE TECHNIQUE GUINKOUMA	
82	CENTRE	OUAGADOUG OU	GROUPE SCOLAIRE AZIMUT	Tertiaire
83	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE CAMARA LAYE	Tertiaire

84	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DAROUL-HOUDA	Tertiaire
85	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL SAINT GREGOIRE	Industrielle
86	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE GEORGES ILBOUDO	Tertiaire
87	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE PARENTS D'ELEVES	Tertiaire
88	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE SAINT MARTIN	Tertiaire
89	CENTRE	OUAGADOUG OU	CENTRE D'ENSEIGNEMENT COMMERCIAL MADAME BAMBARA	Tertiaire
90	CENTRE	SECTEUR 5	CENTRE PROFESSIONNEL DE FORMATION EN CUISINE MONSEIGNEUR DENIS TAPSOBA DE OCADES	Tertiaire
91	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DES METIERS YIGIYA	Industrielle et Tertiaire
92	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DES SCIENCES ET TECHNIQUE DE PRODUCTION AGRICOLE, ANIMALE ET ALIMENTAIRE	Industriel
93	CENTRE	OUAGADOUG OU	ECOLE DES SCIENCES ET TECHNIQUES INFORMATIQUES DU FASO	Tertiaire
94	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL SEGUENAM	Tertiaire
95	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LE PETIT POU CET	Tertiaire
96	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE NOTRE DAME DE L'ESPERANCE	Tertiaire
97	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE YELEEN DE OUAGADOUGOU	Tertiaire
98	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE PROFESSIONNEL EVANGELIQUE GEDEON	
99	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE SOUÏKI	Tertiaire
10 0	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE TECHNIQUE YAM KUNI	Tertiaire
10 1	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LES ELITES DU SAVOIR APPLIQUE	
10 2	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL JOSEPH LE CHARPENTIER	Industriel
10 3	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DE NIOKO I	Industriel
10 4	CENTRE	OUAGADOUG OU	CENTRE DE FORMATION DU GOUPE ENIAM	Industriel
10 5	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECHNIQUE HAKILI	Industriel
10 6	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE DE FORMATION TECHNIQUE ET PROF. L'ACADEMIE (L'ACADEMIE PRO)	Tertiaire
10 7	CENTRE	OUAGADOUG OU	LYCEE PRIVE TECH. SAINT MICHEL	Tertiaire
	HAUTS - BASSINS			
1	HAUTS- BASSINS	BOBO- DIOULASS	CENTRE D'APPRENTISSAGE ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE	Court

2	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE DE FORMATION DECHELETTE-FORUM	Court
3	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE LE MANAGER	Court, Moyen et Long professionnel
4	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE D'ETUDES UNIVERSELLES DE L'IMMACULEE CONCEPTION (C.E.U.I.C)	Long technologique
5	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE DON BOSCO	Court
6	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	COMPLEXE SCOLAIRE TECHNIQUE CHARLES DE GAULLE	Long technologique
7	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	DAFANI	Long technologique
8	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	ECOLE DE TRANSIT DANGMANDI (E.TRA.D)	Moyen et Long technologique
9	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	ECOLE PRIVEE DE FORMATION PROFESSIONNELLE DANGMANDE	Court
10	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	GROUPE D'ACCUEIL SCOLAIRE MODERNE (GASMOII)	Long technologique
11	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	GROUPE D'ACCUEIL SCOLAIRE MODERNE TECHNIQUE (GASMO TECHNIQUE 1)	Long professionnel
12	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE P. CHEICK ANTA DIOP II	Long technologique
13	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE LE SAVOIR	Long technologique
14	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ALPHA SOLIDARITE	Long technologique
15	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE BETHANIE II	Long technologique
16	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE CLASSIQUE	Long technologique
17	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE COMMERCIAL PROMOTION	Long technologique
18	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE FEMININ MARIE ADELAIDE DE CICE	Long technologique
19	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE INDUSTRIEL ET COMMERCIAL DE BOBO	Court, Moyen et Long technologique
20	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ROCKSEED	Long professionnel
21	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIALE	Long technologique
22	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE TECHN. P. LE BON BERGER	Long technologique
23	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL CHEICK MODIBO DIARRA	Moyen et Long technologique
24	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE TECHNIQUE PRIVE BARAKA	Court, Moyen et Long professionnel
25	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE TECHNIQUE PRIVE EVANGELIQUE II	Long technologique
26	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	MASSENI SANON	Moyen, Long technologique et Long professionnel

27	HAUTS-BASSINS	LENA	LYCEE AGRICOLE PRIVE (LAP)	Court
28	HAUTS-BASSINS	ORODARA	LYCEE PRIVE MODERNE DE ORODARA	Long technologique
29	HAUTS-BASSINS	ORODARA	LYCEE PRIVE TECHNIQUE DE ORODARA	Tertiaire
30	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE DE FORMATION AUX METIERS	Agricole
31	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	COLLEGE PRIVE TECHNIQUE LE BON SAMARITAIN	Industriel
32	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	CENTRE DE FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL MOET	Tertiaire
33	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	COLLEGE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL NAKO NAMOUNOU	Tertiaire
34	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	GROUPE SCOLAIRE JEAN PAUL II LAFIASO	Tertiaire
35	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL HOBLE DANABON	Tertiaire
36	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECHNIQUE LA PAIX	Tertiaire
37	HAUTS-BASSINS	BOBO-DIOULASS	LYCEE PRIVE TECH. ET PROF. D'AGRICULTURE	Agricole

Annexe 7 : récapitulatif des structures et offres de formations agricoles dans les régions du Centre, des Hauts – Bassins et des Cascades

Région	Structure de formation	Formations offertes	Conditions d'accès	Qualifications des sortants	Métiers / Emplois possibles
Hauts - Bassins	Centre Agricole Polyvalent (CAP) / Matourkou	Production végétale (toutes filières)	BEPC BAC	-Agent technique d'Agriculture -Technicien Supérieur d'agriculture -Ingénieur Agronome	Agent d'encadrement ou de régulation
	Ecole Nationale des Eaux et Forêts (ENEF) / Dindèrèso	Eaux et forêts Protection environnement	BEPC BAC	-Assistants des eaux et forêts -Contrôleur des eaux et forêts -Inspecteur des eaux et forêts -Technicien Supérieur Environnement	Agent d'encadrement ou de régulation
	Université Catholique de l'Afrique de l'Ouest (UCAO) / Bobo Institut du développement rural (IDR)	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs
	-Lycée professionnel régional Guimbi Ouattara / Bobo	Transformation, conservation et contrôle de qualité des produits Agro-alimentaires	BEPC (16 à 19 ans) BEP (19 à 23 ans)	BEP BAC Pro	- Agent d'encadrement ou régulation -Transformateurs - Conservateur - Contrôleur de qualité

	Maison de l'Education André Dupont de Orodara (MEADO)	Elevage de volaille Embouche porcine Production de manioc	12 à 17 ans	CAP CQP	Eleveur de volaille Eleveur de porc Producteur de manioc
	Centre de promotion Rurale (CPR) / Dionkélé	Production de céréale Production maraichère Production de tubercule Elevage (bovin, porc, volaille) Pisciculture, Apiculture, Arboriculture Maintenance préventive des équipements agricoles	Jeunes producteurs agricoles (16 à 35 ans)	Certificat de qualification professionnel (CQP)	Producteur agricole (entrepreneur) Employé dans une entreprise agricole
	Centres d'Education de Base Non Formelle (CBNEF)		adolescents et jeunes non-scolarisés ou précocement déscolarisés (7 à 15 ans)	CQP	
	ONG, Projets/programmes, Cabinets, Consultants (CEAS, IPD AOS, OCADES, etc.)	Production Transformation Commercialisation (Tous les maillons de toutes les filières ASP)	Tout âge	Attestation de formation	Tous les emplois et métiers de la production et de la transformation en ASP
Centre	2IE	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, , Professeur de lycée,

					Formateur, Entrepreneur
	Université Joseph Ki Zerbo	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue BTS, Licence, Master	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, , Professeur de lycée, Formateur, Industriel Entrepreneur
	Université privée Aube Nouvelle	Production végétale Protection des végétaux Environnement	BAC	Ingénieur agronome Ingénieur technologue, licence, BTS, Master	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, , Professeur de lycée, Formateur, Industriel, Entrepreneur
	Université Saint Thomas d'Acquin	Agronomie	BAC	Ingénieur agronome, licence, BTS, Master	Agent d'encadrement ou de régulation Chercheurs, Professeur de lycée, Formateur, Entrepreneur, Industriel
	Centre Ecologique Albert Burkina Schweitzer	<ul style="list-style-type: none"> • La production agricole et la protection des sols ; • L'agroforesterie ; • L'agro transformation ; • L'élevage (aviculture, pisciculture, apiculture, embouche bovine) 	Niveau primaire : Avoir au moins 15 ans	Certificat de qualification professionnel (CQP)	Producteurs agricoles, arboriculteur, éleveurs, gestionnaire de déchet, sècheurs, entrepreneur, employé, etc

		<p>et ovine, élevage de porcs...);</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'eau, l'assainissement, la gestion et la valorisation des déchets ménagers ; • L'environnement • Le séchage des fruits et légumes • Les jus sirop et confiture • Les vinaigres • La valorisation du beurre de karité. 			
	Institut International Ben Gourion	<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture • Elevage • Agroalimentaire • Electromécanique 	BAC	BTS, Licence, Master	Producteurs agricoles, arboriculteur, éleveurs, technologue, industriel, sécheurs, entrepreneur, employé, etc
Cascades	Centre de formation professionnelle Louis QUEBES de Banfora	Production agricole, Production maraichère et fruitière, Production animale, métiers de la restauration, Installateur sanitaire, plomberie industrielle,	CEP 15 ans d'âge.	CAP	<p>Employé qualifié dans une entreprise agricole.</p> <p>Employé qualifié dans une entreprise de restauration</p> <p>Employé qualifié dans une entreprise de plomberie et installations sanitaires</p>

