



Association pour
le développement
de l'éducation
en Afrique

**Biennale de l'éducation en Afrique
(Maputo, Mozambique, 5-9 mai 2008)**

**Au-delà de l'éducation primaire :
défis et approches pour étendre les opportunités d'apprentissage**

Session parallèle 6B

**Développement des compétences
dans l'enseignement général**

**Renforcement des capacités institutionnelles
en matière technologique en République du Congo**

*Par Gaston DZONDHAULT, Jacques MABIALA, Vivianne MASSENGO,
Marc MANKOUSSOU, Monique MANTSOUAKA*

**Document de travail
en cours d'élaboration**

NE PAS DIFFUSER

DOC 2.2.02

Ce document a été préparé pour la biennale de l'éducation de l'ADEA (Maputo, Mozambique, 5-9 mai 2008). Les points de vue et les opinions exprimés dans ce document sont ceux de(s) l'auteur(s) et ne doivent pas être attribués à l'ADEA, à ses membres, aux organisations qui lui sont affiliées ou à toute personne agissant au nom de l'ADEA.

Le document est un document de travail en cours d'élaboration. Il a été préparé pour servir de base aux discussions de la biennale de l'ADEA et ne doit en aucun cas être diffusé dans son état actuel et à d'autres fins.

© Association pour le développement de l'éducation en Afrique (ADEA)

Association pour le développement de l'éducation en Afrique (ADEA)

Institut international de planification de l'éducation

7-9 rue Eugène Delacroix

75116 Paris, France

Tél. : +33(0)1 45 03 77 57

Fax : +33(0)1 45 03 39 65

adea@iiep.unesco.org

Site web : www.ADEAnet.org

TABLE DES MATIERES

	ACRONYMES ET ABREVIATIONS	
1.	ABREGE	5
2.	RESUME	6
3.	INTRODUCTION	8
4.	LES HYPOTHESES DE DEPART	8
5.	LES CHOIX METHODOLOGIQUES	9
6.	LE CONTEXTE DE CREATION DU PRIMTAF	10
	6.1 LE CONTEXTE ECONOMIQUE GLOBAL	10
	6.2 LA SITUATION SPECIFIQUE DU SECTEUR AGRICOLE ET RURAL	11
	6.3 L'ETAT DE L'OFFRE DE FORMATION DE L'ETP DANS LA FILIERE CHOISIE	12
7.	LES CONDITIONS DE MISE EN PLACE DU PROJET PRIMTAF	13
	7.1 LE LANCEMENT DU PRIMTAF I	13
	7.1.1 <i>Une offre de coopération internationale</i>	13
	7.1.2 <i>Un montage de projet en intégration avec un partenaire canadien</i>	14
	7.2 LE LANCEMENT DU PRIMTAF II	15
	7.2.1 <i>Une nouvelle intervention de la coopération canadienne selon le canevas renouvelé</i>	15
	7.2.2 <i>Les nouveautés du PRIMTAF II</i>	16
8.	LES GRANDES CARACTERISTIQUES DES PARCOURS DE FORMATION PROFESSIONNELLE	17
	8.1 UNE FORMATION PAR LES COMPETENCES	17
	8.1.1 <i>Le référentiel de métier en formation initiale</i>	17
	8.1.2 <i>Le référentiel de métier en formation continue</i>	19
	8.2 UNE FORMATION AXEE SUR L'ENTREPRENARIAT	20
	8.3 L'INGENIERIE ET LES MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DU PROJET	21
	8.3.1 <i>Ouverture de la filière</i>	21
	8.3.2 <i>L'incubateur</i>	22
	8.3.3 <i>La diffusion des technologies agroalimentaires auprès des communautés de base</i>	23
	8.4 SUIVI ET EVALUATION	23
	8.4.1 <i>En formation initiale</i>	23
	8.4.2 <i>En formation continue</i>	24
9.	LA GESTION DU PROJET ET DU CENTRE	25
10.	L'ANALYSE DES RESULTATS DU PROJET	27
	10.1 LES DONNEES DE BASE DU PROJET	27
	10.1.1 <i>La formation initiale</i>	27
	10.1.2 <i>La formation continue</i>	27
	10.2 QUELQUES IMPACTS CONSTATES	28
	10.3 LES EFFETS DU PRIMTAF SUR LE SYSTEME ETP	29
11.	LES CONDITIONS DE PERENNISATION DU PROJET PRIMTAF	29
	11.1 LES LIMITES DU PROJET	29
	11.2 LES POINTS D'APPUI POUR LE PRIMTAF	30
12.	CONCLUSION	30
	ANNEXES	31
	BIBLIOGRAPHIE	40

ACRONYMES ET ABREVIATIONS

ACCC	: Association des collèges communautaires du Canada
ACDI	Agence canadienne pour le développement international
ADEA	: Association pour le Développement de l'éducation en Afrique
AFSAFROM	: Association des femmes sans frontières au mariage
APC	: Approche d'enseignement par compétences
ASUdh	: Action de secours d'urgence et du développement humain
BEPC	Brevet des études du premier cycle
BET	Brevet des études techniques
CETF	Collège d'enseignement technique féminin
CIDE	Consortium International pour le développement de l'éducation
CFCO	Chemin de fer Congo océan
CPVA	Centre de production et de vulgarisation agricole
DOSTRAPOGE	: Document stratégique et de politique générale
ETFP	: Enseignement technique et formation professionnelle
FC	Formation continue
FI	Formation initiale
IEC	Information, éducation, communication
ITASTH	: Institut de technologie agroalimentaire de saint hyacinthe
GTK	: Groupement des transformateurs de Kinzaba
LAAC	: Lycée Agricole Amilcar Cabral
METP	: Ministère de l'enseignement technique et professionnel
OCC	: Office du café et du cacao
OCV	: Office des cultures vivrières
ONCPA	: Office national de commercialisation des produits agricoles
ONPT	Office national des postes et télécommunication
PNIMT	Programme national d'investissement à moyen terme
PRIMTAF	: Programme de renforcement institutionnel en matière technologique en Afrique Francophone
SNE	Société nationale d'électricité
UNESCO	: Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture

1. ABREGE

1. Ce rapport porte sur l'expérience de qualification sectorielle réalisée par le Congo dans le cadre d'une filière industrielle, en l'occurrence celle de l'agroalimentaire. Il donne d'abord un bref aperçu du contexte de création du projet PRIMTAF et pour cela analyse le contexte économique global du pays, la situation spécifique du secteur agricole et rural ainsi que l'offre de formation de l'ETP dans ce secteur. Il met particulièrement l'accent sur l'introduction, dans l'agroalimentaire, des métiers qui en étaient absents : ceux de la conservation et de la transformation alimentaire. PRIMTAF a été, en ce sens, l'initiateur de nouvelles activités économiques qui ne couvrent pas encore, par manque de moyens, l'ensemble des métiers de la chaîne agro-alimentaire.

2. La dégradation tragique du niveau qualitatif des produits du système éducatif congolais en général et du sous secteur de l'enseignement technique et professionnel ou ETP en particulier (érosion constante du niveau, taux élevé de l'échec, dépréciation des diplômes, etc.) impose une action vigoureuse consistant à remettre à plat les programmes d'études et les filières de formationⁱ. Le Congo a souscrit à la Déclaration mondiale sur l'éducation pour tous adoptée à Jomtien en mars 1990 et réaffirmée à Dakar en avril 2000 par la communauté internationale. La mise en œuvre de PRIMTAF participe aux ambitions de l'UNESCO et de la communauté internationale qui préconisent « d'assurer les besoins d'apprentissage, des jeunes comme des adultes, au travers de l'accès équitable à des programmes de formation et d'apprentissage »ⁱⁱ. Comment peut-on relever le défi d'un dispositif de formation dont les filières du tertiaire sont prédominantes, avec pour séries principales le secrétariat et la comptabilité, au détriment des filières des secteurs primaire et secondaire ? Comment relever le défi d'un dispositif de formation lorsque les jeunes sont formés dans le secteur informel sans base technique théorique et que ceux, formés dans le secteur formel, ont des difficultés pour effectuer des stages en entreprise et connaissent une faible maîtrise des bases techniques et professionnelles due au fait que leur pratique est limitée au strict minimum ? Comment assurer l'accès au marché du travail lorsque plus de 75,5% des jeunes en quête d'emploi n'ont aucune expérience professionnelle, que près de 53% n'ont jamais été scolarisés et que seulement 3,2% ont un diplôme de l'enseignement technique et professionnel ?

Dès lors, on comprend toute l'importance que le Gouvernement accorde à l'ETP et pourquoi il a inscrit, au moyen notamment de PRIMTAF, la formation professionnelle dans un processus continu englobant la formation initiale, la formation en alternance et la formation continue et susceptible d'offrir à chacun la possibilité de tracer son parcours personnel de formation. La création du Ministère de l'Enseignement Technique et Professionnel (METP) en Ministère à part entière, en 2002, est le témoin de cette action gouvernementale.

3. Le projet PRIMTAF a pour caractéristique de constituer un modèle de dispositif de formation professionnelle adapté pleinement au développement et à la valorisation professionnelle d'une filière d'activité économique. Il qualifie, dans cette perspective, des jeunes et des adultes à de nouveaux métiers et à de nouvelles techniques. Il met l'accent sur des programmes de formation technique et professionnelle qui éveillent à l'esprit entrepreneurial, insufflent la foi, la volonté et l'ambition de créer une activité économique par l'adaptation du système éducatif formel et, de cette manière, contribuent à susciter des vocations d'entrepreneurs ou à faire de l'entrepreneuriat une orientation professionnelle à part entièreⁱⁱⁱ. Il est de plus en plus évident que le projet PRIMTAF, à travers ses formules alternatives de formation et d'insertion professionnelle, est potentiellement capable d'atteindre un impact institutionnel suffisant pour peu qu'on lui accorde les ressources nécessaires et qu'il soit supporté, dans cette démarche, par un investissement des pouvoirs politiques et des acteurs professionnels.

2. RESUME

L'amélioration des réseaux de formation professionnelle et technique ainsi que leur décentralisation figurent parmi les grands objectifs du développement harmonieux du Congo, tels que définis dans le schéma national d'aménagement du territoire. Ces objectifs sont d'autant plus importants que le pays connaîtra, avec une population relativement jeune dont 51% âgés de moins de 18 ans et 75% de moins de 30 ans, une demande additionnelle annuelle d'environ 2000 nouveaux demandeurs d'emploi, si le taux d'accroissement démographique reste constant à 2,8%. Les résultats des études menées par le cabinet SAID^{iv} sur l'accès à l'éducation et à la qualification professionnelle montrent que 75,5% des demandeurs d'emploi n'ont aucune expérience professionnelle (*il s'agit de jeunes qui ont reçu une formation diplômante sans stage pratique*), que près de 53% n'ont jamais été scolarisés et seuls 3,2% d'entre eux ont un diplôme de l'enseignement technique et professionnel, alors que le taux de chômage est estimé à environ 38% pour les personnes âgées de 15 ans et plus. Cette situation est la conséquence de la détérioration de la qualité de notre système éducatif en perte de vitesse depuis le début des années 80. Pour cela, le Congo inscrit l'ETP dans un processus continu de formation englobant la formation initiale, la formation en alternance et la formation continue de manière à offrir à chacun la possibilité de tracer son parcours personnel de formation. En témoigne la création de PRIMTAF.

Ce rapport porte sur l'expérience du Congo en matière de qualification sectorielle réalisé dans le cadre d'une filière industrielle, en l'occurrence celle de l'agroalimentaire. Il donne d'abord un bref aperçu du contexte de création et des conditions de mise en place de PRIMTAF depuis le contexte économique global jusqu'à l'état de l'offre de formation de l'ETP dans la filière choisie en passant par le coup d'arrêt de la guerre. Il met particulièrement l'accent sur les nouveautés de la deuxième phase de PRIMTAF et sur les grandes caractéristiques des parcours de formation professionnelle, les impacts constatés et les conditions de pérennisation de PRIMTAF.

Le projet PRIMTAF a pour caractéristique de constituer un modèle de dispositif de formation professionnelle adapté pleinement au développement et à la valorisation professionnelle d'une filière d'activité économique. Il a, dans cette perspective, qualifié des jeunes et des adultes à de nouveaux métiers et à de nouvelles techniques qui en étaient absents. Il s'agit de la conservation et de la transformation alimentaire à travers le développement conjoint de la formation initiale et de la formation continue et la structuration d'une méthodologie de formation par les compétences. En tant qu'initiateur de nouvelles activités économiques, le projet a conçu un dispositif serré de suivi de l'insertion professionnelle et la mise en place d'un lieu de formation/production (incubateur) ouvert autant aux adultes en production qu'aux jeunes en formation. Il a créé, enfin, sa propre capacité d'intervention et sa propre relève en transformant les diplômés et les incubés en formateurs des séminaires de formation continue.

PRIMTAF a eu un impact réel dans le domaine agro-alimentaire. Mais des limites entravent encore son développement.

- L'insuffisance de moyens financiers actuels empêche le projet d'atteindre la taille critique nécessaire à la création d'une filière entière de formation dans le domaine de la transformation alimentaire et à son essaimage sectoriel.
- Le projet a été lancé grâce à un financement externe. Ce financement lui a permis d'être et de se développer. Mais l'apport national n'est pas suffisant pour prendre le relais de la coopération internationale.
- La partie « mise en situation professionnelle » de la formation est développée dans le cadre de l'incubateur. Mais le projet manque de moyens pour étendre cette forme d'apprentissage à un maximum d'élèves et de producteurs.
- Le projet a de la peine à trouver des lieux de stage, ce qui l'empêche de promouvoir une véritable formation alternée qui pour le moment n'en est qu'à ses débuts.

- Les moyens mis par l'Etat à disposition de PRIMTAF sont insuffisants. Malgré la volonté affichée du Gouvernement de donner au projet la place qui lui revient dans le système éducatif, le projet souffre d'un manque de financement conséquent.

Cependant PRIMTAF recèle des points d'appui, comme par exemple la prise de conscience de l'importance de la formation dans l'ensemble de la filière de transformation agro-alimentaire, qui ne peuvent que justifier son développement futur. Le fait que le projet travaille autant en formation initiale qu'en formation continue et ait par ailleurs mis au point la formule formation/production de l'incubateur qui est en fait un modèle d'intervention ayant un véritable impact d'insertion économique (le jeune est à la fois diplômé et capable de se prendre en charge). En mettant en place un dispositif de formation ciblé sur l'insertion professionnelle, le projet a instauré une dynamique de professionnalisation qui devrait être étendue à l'ensemble du système ETP. En transformant les diplômés et incubés en formateurs des séminaires de formation continue, le projet a créé sa propre capacité d'intervention et sa propre relève.

Recommandations :

- Il conviendrait de donner à l'équipe de PRIMTAF les moyens de créer un véritable pôle d'expertise et de formation pouvant intervenir dans les autres établissements de formation agricole en vue d'y développer des formations adaptées aux besoins des producteurs environnants.
- L'obtention des moyens nécessaires s'avère capitale pour former à l'ensemble des métiers de la chaîne agro-alimentaire et ainsi contribuer à la construction d'une nouvelle filière industrielle dont le pays a besoin.
- PRIMTAF doit être supporté, dans cette démarche, par un investissement des pouvoirs politiques et des acteurs professionnels dans la mise en place de tous les moyens nécessaires (transport, approvisionnement électrique, création de circuits de commercialisation...) permettant à des producteurs et transformateurs nouvellement formés de développer une activité économique effectivement rentable.

3. INTRODUCTION

A partir des années 70, la population du continent africain a connu une croissance annuelle de 3% occasionnant à ce titre une augmentation des importations des produits alimentaires due à la faiblesse de la production alimentaire du continent. Le Congo n'a pas échappé à la règle.

A titre d'exemple les importations alimentaires ont augmenté de 80% en volume depuis le début des années 80. La valeur actuelle des importations alimentaires dépasse 100 milliards de FCFA, ce qui représente 30% des importations totales annuelles. Après les troubles socio-politiques que le Congo a connus au cours de cette dernière décennie, avant le 3^e millénaire, le niveau de dépendance alimentaire est devenu de plus en plus important. La pauvreté n'a cessé de progresser et 70% des congolais, contre 30% il y a dix ans, vivent en dessous du seuil de la pauvreté.

Le potentiel agroalimentaire est très important mais le Congo doit faire face à des problèmes de taille en particulier au niveau des moyens de transport, de la qualification des ressources humaines et des technologies et équipements appropriés au secteur de l'agro-alimentation. La politique congolaise actuelle de développement du secteur agricole qui met l'accent sur la reconquête du marché vivrier national, d'une part, et sur la priorité absolue qui est accordée à l'emploi et l'insertion des jeunes, d'autre part, a pour objectif de contribuer à l'amélioration de l'emploi et au développement de l'entreprenariat.

En réponse à un besoin de formation du secteur agricole clairement identifié et dans le but d'une contribution efficace à l'aboutissement de cette politique, le gouvernement à travers le Lycée Agricole Amilcar Cabral (LAAC), a proposé le projet «conservation et transformation des produits agricoles». Celui-ci a démarré en 1994 dans le cadre du Programme de Renforcement Institutionnel en Matière Technologique en Afrique Francophone (PRIMTAF). Ce Programme, initié par le Gouvernement du Canada pour les pays d'Afrique francophone ne bénéficiant pas de la coopération bilatérale avec le Canada, a inscrit l'ETP dans un processus continu de formation englobant la formation initiale, la formation en alternance et la formation continue de manière à offrir à chacun la possibilité de tracer son parcours personnel de formation.

Les résultats des études menées par le cabinet SAID, du point de vue de l'accès à l'éducation et à la qualification professionnelle, ajoutent aux faiblesses constatées dans le secteur agroalimentaire le fait que 75,5% des demandeurs *sont des jeunes gens qui ont obtenu une formation diplômante sans stage pratique*) que près de 53% n'ont jamais été scolarisés et que seuls 3,2% d'entre eux ont un diplôme de l'enseignement technique et professionnel, alors que le taux de chômage est estimé à environ 38% pour les personnes âgées de 15 ans et plus. Cette situation est la conséquence de la détérioration de la qualité du système éducatif en perte de vitesse dès le début des années 80. Au regard de toutes ces insuffisances, PRIMTAF apparaît comme une opportunité.

La présente étude se veut une analyse des conditions de mise en place et des caractéristiques des parcours de formation professionnelle de PRIMTAF. Elle met l'accent sur la qualification et l'insertion socio-professionnelle des jeunes formés et des producteurs et met également en évidence les conditions de pérennisation du projet PRIMTAF.

4. LES HYPOTHESES DE DEPART

Le projet s'est engagé dès le point de départ à atteindre des objectifs d'amélioration du marché du travail et du secteur agricole par la création d'une véritable filière de transformation agro-alimentaire. Ces objectifs peuvent être définis comme suit.

- Améliorer le taux d'emploi chez les jeunes

La situation des jeunes en emploi est alarmante. Parmi les jeunes âgés entre 15 et 35 ans, moins de 2% ont un emploi dans le secteur formel. La plupart travaillent dans des activités informelles auto- créées ou tout simplement chôment.

- Réduire les pertes post-récolte

Le Congo regorge de nombreuses potentialités agricoles. On assiste chaque année à des pertes énormes des produits agricoles du fait de la faiblesse constatée des ressources humaines qualifiées et du manque de technologies appropriées dans l'agroalimentaire.

- Ajouter une filière de formation (transformation) permettant d'y répondre.

Au regard de toutes ces faiblesses constatées, il a paru logique de créer la filière de formation en agroalimentaire devant répondre à cette préoccupation.

- Apporter une valeur ajoutée aux produits agricoles et agro ressources en différant leur vente.

5. LES CHOIX METHODOLOGIQUES

PRIMTAF ne s'est pas contenté de cibler des objectifs économiques et sociaux. Le projet s'est donné pour objectif de créer, de qualifier et de responsabiliser les jeunes et les adultes dans une filière de métiers nouveaux et porteurs pour l'économie du pays.

- Former les jeunes à de nouveaux métiers.

Les rapports des directions générales du METP indiquent que l'essentiel des enseignements dispensés dans les structures sous leur responsabilité, au moment du lancement du PRIMTAF, se faisait à partir des programmes écrits depuis les années 80, donc aujourd'hui caducs et inadaptés. On notait alors une prédominance des filières tertiaires avec comme séries dominantes le secrétariat et la comptabilité au détriment des filières des secteurs primaire et secondaire.

Fort de cette analyse, le projet s'est donné comme cette perspective de qualifier des jeunes et des adultes à de nouveaux métiers et à de nouvelles techniques qui étaient absents de l'offre de formation formelle. Il s'agit de la conservation et de la transformation alimentaire ainsi que de la gestion d'une unité de transformation à travers le développement conjoint de la formation initiale et la formation continue et la structuration d'une méthodologie de formation par les compétences

- Former les jeunes de manière à ce qu'ils se prennent en charge.

Le projet a mis l'accent sur des programmes de formation technique et professionnelle qui éveillent à l'esprit entrepreneurial, insufflent la foi, la volonté et l'ambition de créer une activité économique par l'adaptation du système éducatif formel et, de cette manière, contribuent à susciter des vocations d'entrepreneurs ou à faire de l'entrepreneuriat une orientation professionnelle à part entière. Le PRIMTAF avait pour objectif de travailler autant en formation initiale qu'en formation continue et de mettre au point un modèle d'intervention ayant un véritable impact d'insertion économique (le jeune est à la fois diplômé et capable de se prendre en charge).

- Vulgariser les technologies agroalimentaires au niveau national

Le Congo possède dix millions d'hectares de terres arables dont 2% seulement sont cultivées. Aussi, l'agriculture congolaise, qui occupe environ 40% de la population active, ne compte que pour 6% du produit intérieur brut (PIB)^v. Conscient des limites de l'agriculture de subsistance et de celles dues aux pertes post récoltes causées essentiellement par l'état des routes et les mauvaises conditions de transport, le projet s'est également adressé aux adultes en vue d'atteindre les mêmes objectifs que pour les jeunes. Il s'est donné pour finalité de vulgariser les technologies agroalimentaires au niveau national en vue de réduire les importations et de créer des emplois.

6. LE CONTEXTE DE CREATION DU PRIMTAF

Le lancement du projet s'est inscrit dans une situation économique globale et sectorielle face à laquelle il a essayé d'apporter des réponses concrètes et motivées.

6.1. Le contexte économique global

Il présente les grandes caractéristiques suivantes.

- Une économie essentiellement urbaine reposant sur des potentialités de croissance induites par la micro et petite activité.

Les années 1990 ont vu une certaine réhabilitation du rôle des petites entreprises agroalimentaires dans l'approvisionnement des villes. Il est de plus en plus reconnu que la capacité d'innovation et d'adaptation des petites entreprises, en grande partie informelle, a contribué à éviter le scénario souvent prédit d'importations alimentaires, tout en stimulant la valorisation des productions agricoles locales. Le caractère informel de la majorité des entreprises agroalimentaires au Congo explique la rareté des données statistiques fiables. Les quelques inventaires disponibles concernent presque exclusivement les villes capitales.

- Une économie rurale restée au stade d'une économie de subsistance et de faible niveau technologique.

Les autorités congolaises sont conscientes des limites que pose l'agriculture de subsistance pour l'insertion des jeunes dans le tissu socio-économique du pays et veulent redynamiser la formation technique et professionnelle pour offrir de nouveaux débouchés à la jeunesse, tout en contribuant à éviter les troubles sociaux.

- Une économie qui recherche une revalorisation des produits agricoles et des agro ressources.

L'économie souffre non seulement de sa dépendance vis-à-vis d'une seule ressource, le pétrole, mais également du poids de la dette publique. Le Congo est par conséquent l'un des pays du monde le plus endetté par tête d'habitant, ce qui annihile ses efforts de développement.

- Une économie qui connaît un manque évident de qualifications dans les nouvelles technologies dont celles de la transformation et conservation des produits agricoles.

Les activités de transformation des matières premières agricoles ont toujours été importantes dans les ménages congolais et sont longtemps restées essentiellement familiales. La crise économique que connaît le Congo a favorisé l'émergence de nombreuses activités lucratives essentiellement gérées par les femmes.

Les rapports des directions générales du METP indiquent que l'essentiel des enseignements dispensés dans les structures sous leur responsabilité se fait à partir des programmes écrits depuis les années 80, donc aujourd'hui caducs et inadaptés.

- Une économie qui a besoin de créer des qualifications et de l'emploi dans des filières porteuses de développement technologique et d'emplois.

L'éducation et la formation de base pour tous, la professionnalisation des filières à l'université, le redressement et le développement de l'enseignement technique et professionnel de qualité sont parmi les meilleurs moyens de pourvoir le pays en ressources humaines formées et qualifiées,

capables de relever les défis de la croissance économique, du progrès technologique, de la lutte contre la pauvreté et du développement durable.

6.2. La situation spécifique du secteur agricole et rural

Il est difficile de comprendre le projet PRIMTAF sans le situer dans le contexte précis du secteur agricole et rural et dans celui de la filière agroalimentaire.

- Un déficit de la balance agroalimentaire

Les autorités congolaises sont conscientes que la balance agroalimentaire du pays est en déséquilibre constant. Elle est largement dominée par un impressionnant volume des importations alimentaires qui occasionnent d'importantes sorties des devises (100 à 120 milliards de FCFA par an) au détriment de la production nationale^{vi}.

- Le manque d'organisation du secteur au niveau production et marchand.

Avant la période d'ajustement structurel, la commercialisation des produits agricoles était assurée par l'ONCPA, l'OCV et l'OCC. A la suite de la privatisation de ces institutions sur proposition de la Banque Mondiale, celles-ci ont arrêté leurs activités. Après leurs disparitions successives à la fin des années 80, aucune institution financière n'a pris le relais de ces organisations dans l'achat des produits agricoles. En plus, l'inefficacité et l'inorganisation des services de vulgarisation agricole n'ont pas favorisé l'encadrement souhaité des paysans aussi bien dans la production que dans la commercialisation.

- Les pertes post-récoltes suite à l'absence d'une politique d'introduction des technologies de conservation et de transformation.

Les produits agricoles ont été toujours sujets des pertes post récoltes. La disparition des sociétés de commercialisation associée à l'inexistence des structures de stockage et des ateliers de transformation de ces produits a eu un impact négatif. Dès lors, les paysans qui ne produisaient que pour le marché local assistaient impuissamment la pourriture de leur production. La valorisation des agro ressources n'a pas échappé à la règle du fait que la consommation des produits agricoles frais ne suivait pas la production. Ce vide, a occasionné le découragement des producteurs et l'abandon de certaines cultures. Ce qui a justifié l'importation à outrance des produits alimentaires.

- Un début de regroupement par coopérative, mais une organisation professionnelle encore timide.

Le mouvement coopératif a connu l'échec au niveau local suite à la mauvaise politique des groupements qui ont été créés pour la plupart sur décision politique et sans idéal et avec un éventail de problèmes (nombre de membres trop élevé, manque de formation portant sur les mouvements coopératifs, manque de moyens technique et financier etc.....). Il n'était pas rare de constater que des groupements créés par des jeunes citadins, installés dans les zones rurales pour les besoins de la cause, intégraient en fin de compte la fonction publique au détriment de la coopérative. Les quelques rares coopératives qui ont réussi se sont affaiblies par la suite en raison du vieillissement de leurs membres. A cela il faut ajouter que le manque de cadre juridique régissant les coopératives n'a pas favorisé leur développement (octroi des crédits, exonération douanière etc.....)

6.3. L'état de l'offre de formation de l'ETP dans la filière choisie

Le projet PRIMPTAF prend toute sa signification dans un système ETFP qui ne comporte ni formation spécifique dans le secteur agro-alimentaire ni une véritable approche de la professionnalisation au moyen d'une formation initiale et continue appropriée.

- L'absence d'une filière de formation initiale agroalimentaire dans le secteur

L'offre de formation de l'ETP connaît une prédominance des filières tertiaires avec comme séries dominantes le secrétariat et la comptabilité au détriment des filières des secteurs primaire et secondaire. Certaines filières porteuses telles que la plomberie sanitaire, le froid et la climatisation, l'hôtellerie et le tourisme ou la boulangerie, sont présentes uniquement dans le secteur informel et n'apparaissent que faiblement dans l'offre formelle de formation publique.

Quant à la filière des technologies agroalimentaires, elle n'est dispensée dans aucune structure publique de formation.

- Le manque d'un dispositif de formation théorique/pratique en formation initiale et l'absence de formation continue

La formation initiale au Congo est dispensée dans les collèges, les lycées techniques et les centres de métiers. Avant la guerre de 1997, il y avait des écoles spécialisées appartenant aux entreprises publiques ou para publiques (CFCO, SNE, ONPT, etc.). Le dispositif de formation actuellement en place n'intègre ni la formation par alternance, ni l'apprentissage fonctionnel. Cette situation a pour conséquence immédiate le manque de collaboration entre le système de formation professionnelle et le secteur productif artisanal et industriel. Les jeunes sont formés dans le secteur informel sans base technique théorique. Ceux formés dans le secteur formel ont des difficultés pour effectuer des stages en entreprise. La pratique est donc limitée au strict minimum ce qui conduit à une faible maîtrise des bases techniques et professionnelles.

Aujourd'hui, la formation continue n'est plus dispensée dans le système public de formation professionnelle, hormis l'Office Congolais de l'Informatique (OCI) qui tente timidement d'initier des adultes à l'informatique. D'une manière générale, la formation continue s'effectue au niveau informel sans aucun programme officiel.

- L'inexistence d'une formation adaptée aux jeunes désireux de créer leur propre activité

Une telle formation a été mise en œuvre au centre de formation professionnelle accélérée (CFPA) de l'ONEMO, mais celui-ci n'a fonctionné que de 1986 à 1992.

- L'absence d'une expertise technique spécifique parmi les professionnels et les formateurs

La qualité du sous-secteur est amoindrie par le manque de qualification des enseignants et formateurs. L'école nationale supérieure polytechnique (ENSP) ne fonctionne pas comme une école de formation initiale, ni comme dispensateur de formation continue au bénéfice des nouveaux enseignants ou de ceux qui sont en fonction. Il se pose donc au sous-secteur un double problème d'entretien et de renouvellement des compétences des enseignants en activité, d'une part, et de formation initiale des enseignants nouveaux, d'autre part.

7. LES CONDITIONS DE MISE EN PLACE DU PROJET PRIMTAF

La particularité de PRIMTAF est d'être constituée de deux phases successives séparées par une période de guerre. Cette coupure n'a pas empêché une continuité des finalités et des modalités de formation entre les deux phases. Mais PRIMTAF II a développé une démarche plus économique de la formation que ne l'avait fait PRIMTAF I.

Par ailleurs, il a élargi la formation vers les domaines des fermentations (lactique, alcoolique et acétique), des produits carnés et des produits laitiers.

7.1. Le lancement du PRIMTAF I

Il a été réalisé au moyen d'une interaction très positive entre un partenaire technique et financier international et les acteurs nationaux impliqués dans le projet.

7.1.1. Une offre de la coopération internationale

Le projet a été sélectionné et mis en œuvre au terme d'un appel d'offres lancé par la coopération canadienne.

- Une proposition d'un parcours de formation par la coopération canadienne

Annoncé au sommet de Dakar en 1989, PRIMTAF I a démarré en 1991. En 1993, l'Agence canadienne des collèges communautaires (ACCC) lançait au Congo un appel d'offres visant une proposition de projets étroitement liée au thème de l'intégration des jeunes dans le marché du travail.

- Une sollicitation des établissements pour répondre à la proposition canadienne.

Suite à cet appel d'offres, les Ministères en charge des enseignements ont demandé aux chefs d'établissements de préparer des projets qui devraient permettre d'acquérir de nouvelles capacités institutionnelles et technologiques, d'améliorer la pertinence et la qualité des formations dispensées en renforçant leur adéquation avec le marché du travail formel et informel et, enfin, d'élever le niveau de qualité de la formation.

- La proposition du LAAC relative à « la conservation et la transformation des produits agricoles » a été retenue.

Dans le même temps, l'ACCC lançait au Canada un appel d'offres en vue de sélectionner le partenaire de travail du projet congolais. Suite à cette procédure, le comité directeur de l'appel d'offres, sur recommandation du comité d'examen de propositions des institutions canadiennes du programme PRIMTAF I, a confié la maîtrise d'œuvre canadienne du projet « la conservation et la transformation des produits agricoles » à l'ITA de Saint-Hyacinthe.

- Un montage du projet faisant suite à des études préliminaires de faisabilité canadiennes.

La mission canadienne de démarrage a eu lieu en 1994. Cette mission a permis de valider le contenu de la proposition avec les responsables congolais, d'organiser l'ensemble du projet, de confirmer les divers paramètres de réalisation, de développer le plan de mise en œuvre, d'identifier et d'engager les ressources impliquées dans le projet et de mettre en place des stratégies d'égalité des sexes et de prise en compte de l'environnement.

De plus, la mission de démarrage a permis d'amorcer les études préliminaires sur le secteur agricole en République du Congo dans le but de bien préparer la mission d'assistance technique prévue en août 1994.

7.1.2. Un montage de projet en interaction avec un partenaire canadien

Le montage du projet a donné lieu à une synergie très positive entre le partenaire canadien et les acteurs nationaux retenus suite à l'appel d'offres.

- Des études préalables de mise en œuvre.

Au cours de la mission de démarrage, l'ITASTH, le maître d'œuvre du projet, a validé le contenu de la proposition avec les responsables congolais. Cette mission a permis d'organiser l'ensemble du projet, de confirmer les divers paramètres de réalisation, de développer le plan de mise en œuvre ainsi que d'identifier et d'engager les ressources impliquées dans le projet.

- Le choix de l'approche par compétences.

La méthodologie de l'analyse des situations de travail (AST) a été retenue. Elle a entraîné toute une série de visites d'entreprises et de dialogues avec les professionnels sur le contenu des métiers (agriculteurs, éleveurs, artisans...)

L'atelier de l'analyse de la situation de travail s'est tenu à Brazzaville et a regroupé les agriculteurs, les éleveurs et les artisans. Il a été complété par des consultations auprès d'autres spécialistes dans les secteurs qui n'étaient pas représentés lors de l'atelier. Les informations sur la profession ont été recueillies et organisées de façon à tracer le portrait le plus complet et le plus fidèle possible de la réalité du marché du travail.

- Le portrait général de la profession.

Il a comporté la définition des conditions générales de travail, la description de la profession au moyen du tableau des tâches et des opérations, l'explicitation des conditions de réalisation et des critères de performance de chacune des tâches ainsi que celle des informations complémentaires relatives à leur mise en œuvre. Il a porté, enfin, sur l'identification des connaissances, des habiletés et les comportements généraux requis dans l'exercice de la profession.

- Le passage des tâches aux compétences.

L'équipe de programme congolaise a mis en œuvre la démarche méthodologique permettant de passer des tâches aux compétences et des opérations à effectuer aux éléments de compétence. Tenant compte des différents déterminants locaux, trois compétences générales et cinq compétences particulières spécifiques au programme ont été insérées aux composantes générales du programme de baccalauréat. Dans la mise en œuvre du PRIMTAF II de 2000 à 2005, les anciennes compétences ont été remodelées et trois nouvelles ont été identifiées et insérées dans le programme.

- Ecriture des contenus de formation.

Cette étape du processus de développement du programme de formation centré sur les compétences s'est déroulée en mai/juin 1995 à Brazzaville. Elle a été réactualisée de mai à septembre 2005 en partenariat avec l'équipe canadienne en mission. Pour assurer une réelle pérennisation du projet, l'assistance canadienne a porté essentiellement sur l'initiation des acteurs congolais à la méthode d'élaboration des contenus de formation.

- Formation des formateurs.

La formation des formateurs a porté d'une part sur l'appropriation et l'application de l'approche par les compétences (APC) et d'autre part sur les technologies de transformation et de conservation des aliments, l'application des méthodes de gestion d'entreprise et la préparation des projets d'entreprise. Elle s'est déroulée au Congo (1994 -1995) et au Canada pour une période de deux mois (août-septembre 1995) pour la première équipe et pour une période équivalente (mai- juin 1996) pour la deuxième équipe. Une session de formation de formateurs de dix (10) jours en microbiologie des aliments a été organisée lors de l'évaluation à mi parcours du PRIMTAF II au Canada. Deux membres de l'équipe programme ont pris part à cette formation.

7.2. Le lancement du PRIMTAF II

Il s'est effectué selon les mêmes modalités que PRIMTAF I : par une incitation de la coopération canadienne qui a joué le rôle d'aiguillon, de financeur et de décideur par rapport à la suite du projet.

7.2.1 Nouvelle intervention de la coopération canadienne selon un canevas renouvelé

Le METPRJICS a présenté au CIDE, agence canadienne d'exécution du programme (PRIMTAF) et initiatrice de l'appel d'offre de projets, les cinq soumissions des établissements dont celui du LAAC. Le comité directeur de sélection des projets siégeant au Canada a retenu la proposition du LAAC.

Le projet du LAAC a été choisi par la coopération canadienne pour les raisons suivantes :

- Atteinte par le premier projet de résultats visibles et probants

L'évaluation externe, réalisée en 1999 par l'ACDI et l'ACCC^{vii}, avait confirmé la réussite du projet et montré que PRIMTAF I avait notamment permis d'atteindre entre autres les résultats suivants : la création de la filière « technologie agroalimentaire » au LAAC, La création de cinq microprojets de 21 membres chacun dans les régions (Boko, Nkayi, Lékana, Dolisie, Pointe-Noire) et de trois unités de production (PRONA, PROBOK, LEODA) la formation de cinq cent (500) jeunes maraîchers de l'association ACBEF et le perfectionnement de diverses ONG à travers la formation continue ;

- Ciblage du projet sur l'installation des jeunes dans le métier de l'agroalimentaire

Une plus grande accessibilité des jeunes hommes et femmes au marché du travail au Congo a été l'un des impacts les plus significatifs. Elle a résulté du fait que les étudiants du LAAC bénéficiaient d'une formation de qualité en transformation des produits agricoles et d'élevage et étaient incités à démarrer et mettre sur pied des micros entreprises viables dans le domaine. Un appui aux finissants du LAAC avait été prévu à cet effet.

- Prise en compte simultané des jeunes, des adultes et des communautés de base.

Le projet prenait en compte, dans les groupes ciblés, les jeunes démilitarisés, les jeunes filles, les diplômés sans emploi, les regroupements des paysans et les stagiaires de l'Université Marien NGOUABI qui était l'unique université du pays.

L'ensemble de ces résultats a plaidé pour que l'établissement du LAAC soit le maître d'œuvre de la continuation du projet.

7.2.2. Les nouveautés du PRIMTAF II

La seconde phase du projet s'est appuyée sur la dynamique lancée avant la guerre tout en développant des contenus et des activités élargies à d'autres spécialités, produits et services de la filière agro-alimentaire.

- Introduction de nouvelles spécialités (fermentations, produits carnés...)

Les effets de la guerre ont été dévastateurs sur les acquis du projet PRIMTAF I. Aussi, avant d'entreprendre les activités du PRIMTAF II, il a été essentiel de remettre à niveau le mini- centre de transformation des fruits et légumes, de faire une évaluation approfondie du programme existant, d'actualiser les compétences et de revoir le contenu des modules. Il a fallu constituer une nouvelle équipe de formateurs. Il a également été nécessaire d'élaborer les nouvelles compétences rendant possible l'introduction de la transformation des produits laitiers et carnés et la maîtrise des domaines de la fermentation lactique (lait caillé, yaourt à base de lait de soja), de la fermentation alcoolique et acétique et de la charcuterie.

De même il a fallu travailler sur les points de blocage identifiés lors de PRIMTAF I (absence de moyens financiers des jeunes formés dans la filière pour démarrer leur micro entreprise, manque d'emballages alimentaires en verre, difficulté de la vente des produits).

PRIMTAF II a donc démarré avec la remise à niveau des acquis et faiblesses mis en évidence par l'évaluation de PRIMTAF I.

- Résolution de la question des emballages alimentaires

L'approvisionnement en emballages alimentaires était l'une des difficultés majeures de la suite du projet. Les jeunes en phase d'installation ainsi que les élèves du LAAC éprouvaient des difficultés dans la réalisation des activités pratiques : l'utilisation des emballages de récupération de mayonnaise dépréciait la valeur des produits tandis que l'alternative d'utiliser ces mêmes emballages avec des couvercles neufs acquis dans le cadre du PRIMTAF I (rescapés de la guerre) était vue de manière positive. Aussi dans le cadre du PRIMTAF II, l'équipe programme a préparé un projet intitulé « *création d'une unité de recyclage des emballages alimentaires en verre* ». Estimé à un montant de 1.300.000 FCFA, le projet a été financé à hauteur de 400.000 FCFA par le PRIMTAF II et à hauteur de 900 000 FCFA par le FCIL qui avait été sollicité à ce sujet. Cette unité, animée par les jeunes finissants, devait en attendant une résolution définitive de la question, assurer la récupération des emballages dans le marché local, effectuer le nettoyage, la désinfection puis l'acquisition de couvercles neufs au Canada.

- Le lancement de la phase d'incubation des jeunes formés.

Il a permis l'encadrement et le suivi de l'insertion professionnelle de ces derniers. De plus l'incubateur a mis en place un lieu de formation/production ouvert autant aux adultes en production qu'aux jeunes en formation.

- Le développement de la formation/production/commercialisation

PRIMTAF II a développé une vision plus économique des effets de la formation (chaîne de qualité depuis la production jusqu'à la commercialisation). Il a, enfin, créé sa propre capacité d'intervention et sa propre relève en transformant les diplômés et les incubés en formateurs des séminaires de formation continue des producteurs

8. LES GRANDES CARACTERISTIQUES DES PARCOURS DE FORMATION PROFESSIONNELLE

PRIMTAF opère une approche structurée de la formation initiale qui en fait autant un parcours d'insertion que de qualification. En même temps il développe les acquis de cette formation dans le cadre d'actions de formation continue qui assurent une diffusion des technologies de la filière de transformation alimentaire auprès des jeunes et des communautés de base.

8.1. Une formation par les compétences

- Il existe deux référentiels de métier fait en lien avec les acteurs de terrain. Dans le cadre de PRIMTAF I, le LAAC et l'ITASTH ont convenu de développer en commun, un programme de formation en conservation et transformation des produits agricoles locaux.

8.1.1 Le référentiel de métier en formation initiale^{viii}

Le programme de formation initiale couvre 2776 heures dont la composante générale occupe 1074 heures. Les cours permettant de développer les compétences particulières et générales représentent 1702 heures dans lesquelles les activités d'apprentissage (travaux pratiques) occupent 1205 heures soit 70,79% du volume horaire.

Le document programme précise les différentes composantes de la formation puis donne pour chacune des compétences spécifiques identifiées les plans de cours, les objets d'évaluation et les outils qui seront utilisés pour évaluer chacun des éléments.

Le plan cadre, les séquences d'apprentissage qui balisent les stratégies d'enseignement et les stratégies d'apprentissage des compétences générales et particulières sont décrits également dans ce document programme de formation des techniciens et des techniciennes des entreprises agroalimentaires. (cf. annexe)

- **La liste des cours du référentiel de métier :**

La formation initiale vise des compétences particulières et générales.

➤ **Compétences particulières**

Les cours permettant de développer les compétences particulières sont directement liées au processus normal de travail d'un technicien ou d'une technicienne des entreprises agroalimentaires. En ce sens, ils sont spécifiques au programme. Les objectifs, les méthodes d'enseignement et les évaluations doivent contenir des déterminants du programme, en particulier de l'analyse de la situation de travail.

Compétences particulières	Seconde		Première		Terminale	
	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel
Etablir les liens entre l'anatomie et la physiologie	7	154				

végétale						
Planifier la production de la matière première						
Appliquer les techniques de production animale	3	66	6	144		
Appliquer les pratiques d'hygiène et de salubrité : <i>bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité</i>	3	33				
Fabriquer des produits à base de fruits (<i>confiture, jus, nectars, boissons et sirops</i>)	5	110				
Conserve et séchage			6	144		
Contrôler la transformation de fruits et légumes					6	144
Contrôler les procédés alimentaires de fermentation : <i>fermentation alcoolique, acétique et lactique</i>					6	144
Contrôler la fabrication des produits carnés					6	144
Développer et adapter les nouveaux produits : <i>développement de produit</i>					6	144
Préparer un projet d'entreprise agroalimentaire			3	72	6	144
TOTAL	18	396	17	408	23	576

Source : Programme de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires

➤ Compétences générales

Les cours permettant de développer les compétences générales pourraient être communs à plusieurs formations. Ils ne sont pas directement reliés au processus de travail. Ils permettent cependant d'atteindre avec plus de facilité les objectifs des compétences particulières.

Compétences générales	Seconde		Première		Terminale	
	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel
Appliquer les notions de nutrition	2	44				
Appliquer les méthodes de gestion d'entreprise	3	66	3	72		
Opérer les équipements	2	44				
Mettre en marché un produit alimentaire : <i>mise en marché, vulgarisation</i>			2	48	2	48
TOTAL	07	154	05	120	02	48

Source : Programme de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires

➤ Composantes générales

Les cours de la composante générale du référentiel de métier ne dérivent pas de l'analyse de la situation de travail. Ils constituent un tronc commun permettant un standard de formation commun à tous les programmes dispensés au LAAC.

Composantes générales	Seconde		Première		Terminale	
	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel	Volume hebdomadaire	Volume annuel
Anglais	2	44	2	48	2	48
Education physique	1	22	1	24	1	24
Français	2	44	2	48	3	72
Géographie	2	44				
Mathématiques	4	88	4	96	4	96
Philosophie			2	48		
Physique	2	44	2	48	2	48
Chimie	2	44	2	44	2	44
TOTAL	15	330	15	360	16	384

Source : Programme de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires

- Les contenus de formation sont divisés en séquences d'apprentissage

Une séquence d'apprentissage n'est autre que l'élément d'une compétence. Elle décrit le résultat attendu au terme de la séquence d'apprentissage, les critères d'évaluation, les objectifs d'apprentissage (ce que l'élève doit apprendre pour être évalué). Les stratégies d'enseignement et d'apprentissage y sont également exposées. (cf. annexes)

8.1.2 Le référentiel de métier en formation continue^{ix}

Il s'agit d'apprendre aux incubés et aux producteurs à identifier et à manipuler divers équipements. Mais aussi à maîtriser les techniques et méthodes artisanales et semi industrielles de transformation et de conservation des produits agricoles d'élevage. Est-il encore besoin de rappeler l'une des caractéristiques fondamentales de la formation au PRIMTAF ? Et d'éveiller les apprenants au nouveau champ d'opportunité et d'innovation !

Ainsi, se développe-t-il une sorte de symbiose entre méthode artisanale et semi industrielle, dont l'objectif final est de montrer aux apprenants les diverses possibilités qui s'offrent à eux en fonction de leurs moyens financiers et leurs atouts de leur zone d'implantation.

Le référentiel de métier en formation continue a pour :

- **Finalités :**
 - former les producteurs à diversifier leurs produits par la transformation et la conservation ;
 - optimiser la transformation et la conservation des produits agricoles locaux ;
 - encourager l'innovation ;
 - contribuer au développement de l'entreprise artisanale ;
 - contribuer à l'épanouissement des adultes.
- **Orientations :**

- favoriser la formation technique de base des adultes ;
- orienter les adultes vers le secteur agroalimentaire ;
- assurer la formation continue des adultes ;
- cultiver l'esprit d'innovation chez la femme congolaise ;
- développer l'esprit entrepreneurial ;
- favoriser l'insertion des adultes aux exigences du marché.

- **Liste des cours du programme**

Le programme ne vise particulièrement que les compétences particulières et générales.

a)- Compétences particulières :

- appliquer les procédés de transformation et de conservation des produits agricoles et d'élevage ;
- conditionner le produit ;
- vulgariser les procédés de conservation et de transformation.

b)- Compétences générales :

- appliquer les règles d'hygiène et de salubrité ;
 - entretenir le matériel ;
 - appliquer les principes de base de gestion d'une unité de transformation et de conservation des produits agricoles et d'élevage.
- Le volume horaire dépend des besoins en formation
- au niveau de l'incubateur, la formation couvre 2160 heures réparties sur dix huit (18) mois dont 720 heures sont consacrées au réajustement ou à la préparation du projet agroalimentaire et les 1440 heures sont réservées aux activités de production et de commercialisation ;
 - enfin, au niveau des producteurs, la formation est modulaire dont la durée varie entre 75 heures et 900 heures qui s'étalent entre dix jours et quatre mois selon le tableau ci-dessous :

Productions	Volume horaire (heures)						
	75	150	225	300	375	450	900
Jus, boissons, nectar	+	+					
Confiture	+	+					
Conserves			+				
Charcuterie		+					
Fermentation lactique			+				
Fermentation alcoolique						+	
Fermentation acétique							+

8.2. Une formation axée sur l'entrepreneuriat

- Sur le plan de la formation des jeunes et des producteurs à l'entrepreneuriat, le but visé est d'aiguiser en eux des réflexes de sentir, courir après et valoriser toutes les opportunités. C'est donc leur donner la mentalité de ne rien omettre qui puisse créer la valeur ajoutée à partir des

activités initiées. Donc concrètement, un formé du PRIMTAF a des aptitudes à la fois de conduite technique et écologique des actions de production primaire, des savoirs en technologie de transformation agroalimentaire mais aussi de leur commercialisation.

- Sur le plan économique, l'objectif poursuivi par le programme est de produire à moindre coût, les formés valorisent donc toutes les ressources locales et produisent eux mêmes des intrants pour une production compétitive et à la portée de tous. Ce qui justifie une insertion dans le programme des cours liés à :
 - la production des matières premières (productions végétale et animale) ;
 - l'application des méthodes de gestion agroalimentaire ;
 - la mise en marché.
- Sur le plan de l'insertion des formés, depuis 1986 la fonction publique congolaise ne recrute plus les diplômés sortis des écoles de formation (cas des écoles agricoles). Le diplômé actuel doit se prendre en charge en vue de gagner sa vie. Ainsi, le programme de formation prévoit une compétence qui prépare l'élève à élaborer au cours de sa formation un projet d'entreprise agroalimentaire bancable qui leur a permis de créer leur propre entreprise soit à être utiliser par des tiers qui ont eu besoin de leur compétence.

8.3. L'Ingénierie et les modalités de mise en œuvre du projet

8.3.1 Ouverture de la filière^x

L'exécution du PRIMTAF a permis l'ouverture de la filière technologie agroalimentaire (série R7) au LAAC en octobre 1996 par note de service ministérielle en mars 2000.

Ce programme de formation initial a pour :

- **Finalités :**
 - former les techniciennes et techniciens polyvalents qui répondent aux besoins du secteur agroalimentaire ;
 - optimiser et encourager l'initiative privée ;
 - contribuer au développement des petites et moyennes entreprises ;
 - contribuer au développement intégral de la personne.
- **Orientations et accès:**
 - favoriser la formation technique et professionnelle des femmes ;
 - orienter les élèves ayant un BEPC, les jeunes filles du CETF ayant un BET en hôtellerie, et jardinières d'enfants ou diplôme équivalent;
 - former des élèves qui peuvent s'installer à leur propre compte ;
 - assurer une formation polyvalente (production, transformation, conservation et commercialisation) ;
 - cultiver l'esprit d'innovation particulièrement chez les femmes congolaises ;
 - développer l'esprit managérial.

La filière technologie agroalimentaire a démarré avec sept (07) élèves, et a connu une progression lente au cours des trois premières années, puis est en nette progression depuis l'année 2003. Quatre vingt six (86) élèves ont terminé la formation depuis l'ouverture de la série R7 et soixante dix (70) élèves sont en cours de formation au LAAC.

8.3.2. L'incubateur

Sa création par le PRIMTAF en 2003, fait suite à l'évaluation de la première phase du projet (1994-1998) qui a relevé entre difficultés : la réalisation des T.P au cours de la formation, le démarrage des micro-entreprises par les diplômés, l'inexistence de suivi des diplômés et d'une structure de formation continue à la carte.

Ainsi, cet incubateur a pour objectifs : d'assurer l'encadrement des apprenants et des populations qui s'articule sur quatre niveaux

- La formation initiale ;
- La formation complémentaire ;
- La formation continue à la carte ;
- Le suivi des formés dans le démarrage des micro-entreprises.

L'incubateur concerne les diplômés ou non du LAAC de la filière T2A et ceux du CETF 8 mars des filières hôtellerie et jardinière d'enfants et toute personne dont l'âge varie entre 16 à 30 ans désireuse de créer sa propre activité dans la filière agroalimentaire.

En formation initiale, l'incubateur a pour objectif : de renforcer les capacités l'établissement qui éprouve d'énormes difficultés dans la réalisation des travaux pratiques en raison de l'insuffisance du personnel qualifié et de matière d'œuvre. Aussi l'incubateur assure t-il l'approvisionnement en matière première et en consommables de certaines activités pratiques.

La formation complémentaire à la formation initiale

Cette formation est considérée comme la première phase de l'incubation proprement dite vise à considérer les habilités (cognitives, psychomotrice et socio affective) acquises au niveau de la formation initiale et de développer les habilités acquises pour la gestion d'une unité de transformation et conservation (approvisionnement, production, commercialisation et gestion des ressources humaines) et de constituer l'épargne en prélude en son installation.

L'incubateur reçoit les finissants du LAAC et du CETF ayant adressé une lettre de motivation accompagnée d'un projet pour le premier et une idée d'entreprise pour le second à la direction du PRIMTAF.

Présentement sur douze incubés, cinq (05) sont restés dans le mini centre pour assurer la production et l'encadrement des individualités, quatre ont été recrutés, deux sont en phase de pré-installation et une finissante du CETF ayant constitué son épargne, a pu acheter une machine et s'est inscrite dans un atelier de couture.

La formation à la carte :

Le PRIMTAF a mis cette stratégie en œuvre pour accueillir les diplômés sans emploi à reconvertir, les O.N.G (coopératives, associations, confessions religieuses) et les individualités qui manifestent par écrit le besoin en formation dans l'une des spécialités de l'agroalimentaire.

A partir de leur choix, un programme de formation est élaboré. Les O.N.G bénéficient d'une session de formation organisée à cet effet, et les individualités sont encadrées par les incubés avec des séances de mise au point avec des formateurs.

Le suivi des formés dans le démarrage des micro-entreprises

Il est la dernière étape de l'incubation. Cette phase couvre le réajustement du projet d'entreprise (diplômé du LAAC), l'élaboration des projets d'entreprise (finissants du CETF) et la recherche du financement de l'activité.

Cette stratégie de l'incubateur a battu en brèche l'épineux problème de qualification des ressources humaines. Elle a cerné les points de blocage de la filière notamment ceux liés à la disponibilité des emballages, de la commercialisation des produits transformés et du lieu de stage des élèves en formation initiale. En plus l'incubateur a permis au projet de créer un noyau des formateurs pouvant assurer la relève par la transformation des incubés en formateurs des formations continues (F.C). En mettant en place un tel dispositif de formation ciblé sur l'insertion professionnelle, le projet a instauré une dynamique de professionnalisation qui devrait être étendue à l'ensemble du système ETP.

8.3.3. La diffusion des technologies agroalimentaires auprès des communautés de base

- Le PRIMTAF assure la formation continue des producteurs dans les départements.

Des missions de formation des producteurs (dix en moyenne par action de formation) ont été effectuées par l'équipe programme dans les départements de la Bouenza, du Pool, des Plateaux, du Niari, et du Kouilou. Leur but est de lutter contre les pertes post récolte, de donner une valeur ajoutée aux productions et aux agro ressources et de créer une source de revenu additionnelle en milieu rural.

Avec l'appui de l'A.S.U.dh., ONG suédoise, le PRIMTAF a créé les UPR^{xi} dans les départements. Ces unités ont été dotées en équipements par cette ONG qui sont utilisés par les maraîchers et les arboriculteurs des CPVA formés par le PRIMTAF dans le domaine. Le principe est que les producteurs ont la possibilité d'utiliser les équipements de l'UPR pour leurs productions en versant une modique somme à l'unité pour l'amortissement du matériel. Dès lors ces unités ont pris le relais du PRIMTAF dans la vulgarisation des technologies agroalimentaires dans les départements.

Il sied de signaler que La formation des producteurs dans les départements et des stagiaires dans le mini centre est donnée autant par les formateurs membres de l'équipe programme que par les incubés. Ces derniers sont associés aux formations dans le souci de développer leurs habiletés de formateur, d'une part, et d'augmenter leur épargne, d'autre part.

8.4. Suivi et évaluation

Le dispositif de suivi et évaluation varie selon qu'on se situe en formation initiale ou en formation continue.

8.4.1. En formation initiale^{xii}

Les objectifs et la pondération de l'évaluation sont définis à partir des critères de performance. L'évaluation se fait selon un rythme défini dans le plan de cours. Elle peut être hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle ou annuelle. Les types d'évaluation et la pondération sont décrits en annexes. L'évaluation est à la fois formative et sommative. Ces évaluations constituent la trame de contrôle de connaissances des apprenants.

Evaluation formative : Tout au long de la formation sont proposés des minis tests et des situations de terrain qui permettent de vérifier si les apprenants ont maîtrisé les notions étudiées en classe.

Evaluation sommative : La note de passage pour chaque semestre est de 50 %. Même si l'élève peut poursuivre au deuxième semestre l'acquisition d'une compétence faiblement évaluée, il doit prendre rendez-vous avec son professeur pour qu'il ou elle puisse l'aider à réussir la deuxième partie du cours. Si dans un même semestre l'élève échoue sur plus de deux cours, il est invité à rencontrer le ou la responsable du programme en vue de l'établissement d'un plan d'action susceptible de favoriser sa réussite et d'éviter le redoublement.

La pratique fait partie de l'évaluation globale de l'élève. Pour chaque activité pratique il existe un cahier d'apprentissage par élève. (cf. annexe)

L'évaluation est faite par les formateurs de l'ETP, bien que les textes prévoient la participation de professionnels.

8.4.2. En formation continue

Le PRIMTAF assure un suivi serré de l'insertion professionnelle :

- La mise en place de l'incubateur est un élément central de cette insertion. Il est un outil d'appui, de suivi, d'encadrement et de pré insertion des finissants, des jeunes et des communautés de base. Au cours de l'incubation, qui dure dix huit mois, les jeunes sont mis dans les conditions réelles de travail en vue d'affûter les compétences acquises pendant le cursus scolaire et de rechercher du financement leur permettant de s'installer à leur propre compte.
- Les jeunes en incubation doivent constituer une épargne à partir de leur gain mensuel, des frais de formation ou d'encadrement des adultes ou des stagiaires. Cette épargne ainsi constituée les aide à obtenir un microcrédit en vue du lancement de leur activité.

En ce qui concerne les producteurs dans les départements, le suivi et évaluation sont réalisés par les membres de l'équipe programme en partenariat avec l'équipe de coordination du projet CPVA II de l'ASU-dh. En effet les difficultés rencontrées auprès des producteurs trouvent leurs réponses par des séances d'IEC et des journées de renforcements des capacités

8.5. La dimension genre dans le PRIMTAF^{xiii}

Au Congo, les femmes représentent 52% de la population totale et ont un rôle primordial dans la production agricole et la sécurité alimentaire. Leur poids social important et leur contribution déterminante pour la réduction durable de la pauvreté sont reconnus au niveau national.

- Afin de s'assurer du respect de la philosophie de l'égalité de sexe dans le cadre du projet, le comité d'implantation composé de :

❖ Partie congolaise

- La Coordinatrice du projet, Proviseur du Lycée Agricole Amilcar Cabral
- Une enseignante du collège d'enseignement technique féminin 8 mars
- Un formateur du Lycée Agricole Amilcar Cabral.

❖ Partie canadienne

- Le Directeur des projets internationaux de l'ITA
- Une agente principale de projet

- Un enseignant de transformation et conservation des aliments

Ce comité d'implantation a veillé à ce que la participation des femmes soit environ 50% dans toutes les composantes. De même, ledit comité a produit les statistiques sur le nombre de femmes qui serait impliqué tout le long du projet. L'application de cette politique n'a pas posé de problèmes puisque le LAAC était dirigé par une femme qui assurait en même temps la direction du projet et que le CETF 8 mars est composé exclusivement des élèves filles et d'une majorité des enseignantes.

- Lors de la mission de démarrage, les partenaires se sont entendus sur le fait que, les douze formateurs qui participeront au projet, cinq d'entre eux devraient être des femmes. Ce critère a été respecté comme en témoigne la note de service portant nomination des membres de PRIMTAF II Congo. Cf. annexes.
- Nous avons aussi convenu, qu'il était primordial d'impliquer autant d'hommes que des femmes dans le mini centre de transformation et conservation des produits agricoles et d'élevage. Ainsi, le mini centre a été animé par sept jeunes filles et cinq jeunes garçons.
- De plus, une attention particulière a été accordée dans la composition des groupes pilotes en formation continue dans les départements. Sur 722 producteurs formés, la population féminine a été représentée à hauteur de 415 soit un pourcentage de 57,47%.
- Dans le cadre de la formation initiale, sur les 86 formés, les jeunes filles représentent une proportion de 80% soit un effectif de 69. Enfin, sur les 18 insérés dans la vie professionnelle, 9 sont les jeunes filles.

9. LA GESTION DU PROJET ET DU CENTRE

Le PRIMTAF a été appuyé par l'ACDI jusqu'en 2005 à hauteur d'environ 700.000 dollars canadiens qui ont couvert entre autres les missions d'assistance technique, la formation des formateurs et l'achat des équipements. La contrepartie Congolaise prévue à 75.000.000 FCFA par an a été réalisée en moyenne à 26,90% par an. Cette dernière a permis entre autres la réhabilitation des infrastructures, la construction, l'achat de la chambre froide, la réalisation des missions de déploiement du projet.

Au terme de l'assistance technique canadienne, la République du Congo a pris le relais de la coopération internationale dans le fonctionnement du mini centre dont les missions sont l'appui des jeunes formés dans leur insertion socio économique et la vulgarisation des technologies agroalimentaires dans les départements.

Dans son fonctionnement le mini centre réalise diverses productions : jus naturels, confitures, conserves de fruits et légumes etc.....

Le tableau ci-dessous présente les coûts liés à la gestion du projet et du mini- centre.

Tableau des coûts liés à la gestion du projet et du mini- centre

N°	Libellé	SOURCE DE FINANCEMENT					
		ACDI ^{xiv}			METP		
		Montant en dollars canadiens	Montant en FCFA	%	Montant en dollars canadiens	Montant en FCFA	%
1	Coordination	140.000	63.000.000				
2	Assistance technique	832.000	374.490.000				
3	Programme de formation	46.800	21.060.000				
4	Démarrage et suivi du projet	186.000	83.700.000				
5	Equipement	160.000	72.000.000				
6	Réhabilitation des infrastructures				92.222	41.500.000	
7	Construction des bâtiments				12.444	5.600.000	
8	Achat chambre froide				51.111	23.000.000	
9	Achat groupe électrogène				30.888	13.900.000	
10	Achat véhicule				33.333	15.000.000	
11	Entretien et réparation véhicule				16.000	7.200.000	
12	Missions de déploiement du projet				82.222	37.000.000	
13	Installation point de vente				10.000	4.500.000	
14	Fonctionnement mini centre				122.222	55.000.000	
15	Construction restaurant école				19.522	8.785.000	
16	Equipement et fournitures de bureau				31.111	14.000.000	
Total		1.364.800	614.250.000	73,10	502.222	226.000.000	26,90

Les coûts de gestion du projet et du centre sont de l'ordre de 840.250.000 FCFA. L'ACDI a participé à la hauteur de 614.250.000 FCFA soit 73,10%. Le financement du METP a été de 226.000.000 FCFA soit 26,90%.

10. L'ANALYSE DES RESULTATS DU PROJET

Même si les données quantitatives sont significatives d'une démarche qui a dépassé le stade de l'expérimentation, les résultats sont surtout intéressants par leurs effets qualitatifs sur les publics formés et par l'efficacité économique de la filière.

10.1. Les données de base du projet

Les données de base du projet sont réparties dans les deux formations (initiale et continue).

10.1.1 La formation initiale^{xv}

Cette formation a commencé depuis 1999 et les résultats obtenus sont résumés dans le tableau ci-dessous :

Période	Nombre de jeunes formés					Nombre des formés insérés					Type d'activités exercées
	H		F		T	H		F		T	
	Eff.	%	Eff.	%	Eff.	Eff.	%	Eff.	%	Eff.	
1999/2000	3	42,85	4	57,15	7	3	75	1	25	4	Agroalimentaire Gestion
2000/2001	3	37,5	5	62,5	8			2	100	2	Hôtellerie Enseignement
2001/2002	1	25	4	75	5	1	33,3	2	66,66	3	Agroalimentaire Gestion
2002/2003	2	15,38	11	84,62	13	1	50	1	50	2	Gestion
2003/2004	3	33,33	9	66,66	12	2	66,66	1	33,33	3	Agroalimentaire
2004/2005	3	27,27	8	72,72	11	2	50	2	50	4	Agroalimentaire
2005/2006	2	15,38	11	84,62	13						
2006/2007	4	23,52	13	76,48	17						
TOTAL	21	24,42	65	75,58	86	9	50	9	50	18	

Les résultats montrent que :

- 86 jeunes dont 65 filles et 21 garçons ont fini le cycle de formation ;
- Sur les 86 jeunes formés, 18 parmi lesquelles 9 jeunes filles et 9 garçons ont été insérés soit dans l'agroalimentaire, soit en tant que transformateur, soit en tant que gestionnaires
- Enfin, il convient de signaler qu'un grand nombre des jeunes formés préfèrent continuer les études supérieures. Certains prennent la décision de s'installer seulement après avoir manqué leur inscription dans les universités.

10.1.2 La formation continue^{xvi}

Elle a commencé en 1997 à Brazzaville ainsi qu'à l'intérieur du pays, malheureusement cette formation a été interrompue au cours de la période des troubles sociaux que le Congo a connus, et puis, elle a été relancée en 2004.

Les résultats obtenus sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Période	Nombre de producteurs formés					Types de producteurs formés	Nombre de localités visitées	Nombre de micro entreprises créées
	Total	H		F				
		Eff.	%	Eff.	%			
1977	612	237	38,73	375	61,27	Maraîchers Arboriculteurs Transformateurs	5	7
2004/2005	90	60	66,66	30	33,33	Maraîchers	4	4
2005/2006	8	4	50	4	50	Arboriculteurs Transformateurs	3	3
2006/2007	12	6	50	6	50	Agroalimentaire	1	1
Total	722	307	42,53	415	57,47	Maraîchers Arboriculteurs Transformateurs	13	15

L'exploitation du tableau montre que :

- 722 producteurs (agriculteurs et maraichers ...) parmi lesquels 415 femmes soit un pourcentage de 57,47% et 307 hommes soit un pourcentage de 42,53% ;
- à l'issue des formations dispensées dans les 13 localités, 15 micro-entreprises viables ont été créées par les producteurs dans les départements

10.2. Quelques impacts constatés

L'exécution du PRIMTAF au Congo a engendré, entre autres, les impacts suivants :

- Certains jeunes formés ont réussi leur insertion soit dans une société (SARIS, hôtels, services traiteurs de la place) ou dans des unités de vente des produits agroalimentaires, soit ont démarré avec beaucoup de difficultés leurs entreprises. Cependant d'autres jeunes formés poursuivent leurs études universitaires à Brazzaville ou à l'étranger.
- Les producteurs formés dans les départements ont élargi la gamme des produits transformés. En effet, en dehors des jus, des confitures et conserves qui ont fait l'objet des différentes sessions de formation, les producteurs ont développé des habiletés dans la fabrication de l'huile, du tourteau palmiste, de l'alcool de canne à sucre à partir de la mélasse, des conserves de champignon et du concentré de piments.
- Pendant les sessions de formation continue, les incubés ont été formateurs principaux des activités d'apprentissage réalisées auprès des producteurs en place.
- Pour faire face aux demandes faites par des producteurs et des incubés relatives de remplacement de certains matériels et équipements du laboratoire, un nouveau type d'artisan a fait son apparition dans la ville notamment dans la fabrication des capsuleuses, broyeurs et presse à fruits etc....
- La valorisation des produits agricoles a suscité la vulgarisation de certaines cultures comme la grenadille (fruit de la passion), qui à l'époque était considérée comme précurseur de l'ictère, et le soja dont les utilisations étaient mal connues.
- Les producteurs formés dans les départements se sont constitués en groupements de transformateurs et conservateurs des produits agricoles. En témoigne la création de AFSAFROM, GTK, UPR et L-Trans développement.

10.3. Les effets du PRIMTAF sur le système ETP

- La prise de conscience de l'importance de l'APC à partir du PRIMTAF.

Le PRIMTAF a permis au sous-secteur ETP du Congo de comprendre la bonne démarche qu'un système éducatif doit adopter pour faire face aux évolutions technologiques du pays et apporter les innovations nécessaires à cet effet. Il a également permis de prouver formellement que ce système doit être en adéquation avec les besoins du marché du travail. Le projet a, enfin, mis en œuvre une ingénierie de la formation dont la démarche globale fait ressortir clairement l'intérêt d'une approche sectorielle des métiers, l'importance de l'analyse des situations de travail et l'efficacité de la formation en alternance relativement à l'insertion professionnelle et à la lutte contre le chômage.

- La prise de conscience de l'importance de placer les élèves dans une logique d'insertion économique

Les élèves qui sont placés dans une logique d'insertion économique ont le double avantage d'évoluer dans un système de formation adapté et de profiter d'une pédagogie et de méthodes d'apprentissage ciblés sur l'acquisition des compétences professionnelles. Les élèves obtiennent ainsi des diplômes qui répondent aux besoins des milieux professionnels et deviennent capables de s'insérer économiquement.

- Le renforcement de la composante pratique de la formation en établissement

En mettant en œuvre l'approche par les compétences, PRIMTAF démontre que les établissements de formation peuvent utilement adopter une telle démarche qui concerne autant les activités d'enseignement, que les activités d'apprentissage pratique et les activités d'évaluation. Il met également en évidence, au moyen de l'incubateur, que la formation par les compétences peut être réalisée en atelier et renforcée par la mise en situation professionnelle en entreprise.

Il paraît évident que PRIMTAF a des impacts institutionnels tout à fait visibles bien que son manque de moyens l'empêche de diffuser à l'intérieur du système ETP à la hauteur de ce que ses résultats pourraient laisser espérer.

11. LES CONDITIONS DE PERENNISATION DU PROJET PRIMTAF

Elles sont définies par les limites que le projet devra franchir pour atteindre une taille critique lui permettant d'avoir un véritable impact sur la filière de transformation alimentaire. Elles sont en même temps dépendantes de la façon dont les différents partenaires concernés lui donneront les moyens d'aller jusqu'au bout de sa capacité à lier formation, insertion et développement d'une filière complète de métiers porteurs.

11.1. Les limites du projet

Elles peuvent être définies comme suit.

- PRIMTAF a été lancé grâce à un financement externe. Ce financement lui a permis d'être créé et de se développer. Mais l'apport national n'est pas suffisant pour prendre le relais de la coopération internationale.
- L'insuffisance de moyens financiers actuels empêche le projet d'atteindre la taille critique nécessaire à la création d'une filière entière de formation dans le domaine de la transformation alimentaire et en vue de son essaimage sectoriel.
- PRIMTAF est principalement un projet initié et géré par les acteurs de la formation. Il serait opportun que le projet travaille davantage en concertation avec d'autres acteurs du monde agricole et artisanal dans le cadre d'un pilotage moins institutionnel et plus partenarial.
- Le projet rencontre d'énormes difficultés à trouver des places de stage pour les élèves en formation initiale dans les entreprises agroalimentaires existantes. Ces dernières fuient la

concurrence future qui leur sera imposée par les formés (futurs entrepreneurs potentiels de micro-entreprises).

- La partie « mise en situation professionnelle » de la formation est développée dans le cadre de l'incubateur. Mais le projet manque de moyens pour étendre cette forme d'apprentissage à un maximum d'élèves et de producteurs.
- Si PRIMTAF est valorisé au niveau du METP comme un projet innovant, les conditions ne sont pas réunies pour vulgariser l'APC dans d'autres filières du LAAC et diffuser la filière R7 dans les autres établissements agricoles projet dans d'autres établissements agricoles existants.
- Il conviendrait que le METP donne à l'équipe du projet les moyens de créer un véritable pôle d'expertise et de formation pouvant intervenir dans les autres établissements de formation agricole en vue d'y développer des formations adaptées aux besoins des producteurs environnants.
- Si le PRIMTAF a obtenu des résultats encourageants dans la formation des jeunes et des communautés de base dans les départements. Par contre, la question de transport et commercialisation des matières premières et des produits finis rencontre aujourd'hui d'énormes difficultés en raison du mauvais état des voies de communication et du fait que très peu d'opérateurs privés ont occupé les créneaux laissés libres par le retrait des opérateurs publics^{xvii}.
- L'importance de l'électricité dans le maintien de la chaîne de froid n'est plus à démontrer. Par ailleurs, les coupures intempestives et le régime de délestage instaurés par la S.N.E constituent un obstacle au maintien de la qualité des matières premières et des produits finis.

11.2. Les points d'appui pour le futur

- Le PRIMTAF a commencé à susciter une prise de conscience de l'importance de la formation dans l'ensemble de la filière de transformation agro-alimentaire ce qui ne peut que justifier son développement futur.
- Le fait que le projet travaille autant en formation initiale qu'en formation continue et ait par ailleurs mis au point la formule formation/production de l'incubateur en fait un modèle d'intervention ayant un véritable impact d'insertion économique (le jeune est à la fois diplômé et capable de se prendre en charge).
- En mettant en place un dispositif de formation ciblé sur l'insertion professionnelle, le projet a instauré une dynamique de professionnalisation qui devrait être étendue à l'ensemble du système EPT.
- En transformant les diplômés incubés en formateurs des séminaires de formation continue, le projet a créé sa propre capacité d'intervention et sa propre relève.

12. CONCLUSION

Le projet PRIMTAF a pour caractéristique de constituer un modèle de dispositif de formation professionnelle adapté pleinement au développement et à la valorisation professionnelle d'une filière d'activité économique, en l'occurrence, la filière de la transformation agro-alimentaire. Il a, dans cette perspective, qualifié des jeunes et des adultes à de nouveaux métiers et à de nouvelles techniques. Il a eu un impact réel en ce domaine. Mais il n'aura d'avenir véritable qu'à deux conditions :

- Obtenir les moyens nécessaires pour former à l'ensemble des métiers de la chaîne agro-alimentaire et ainsi contribuer à la construction d'une nouvelle filière industrielle dont le pays a besoin.
- Etre supporté, dans cette démarche, par un investissement des pouvoirs politiques et des acteurs professionnels dans la mise en place de tous les moyens nécessaires (transport, approvisionnement électrique, création de circuits de commercialisation...) permettant à des

producteurs et transformateurs nouvellement formés de développer une activité économique effectivement rentable. ↵

NOTES ET APPELS DE NOTES

- (ⁱ) (NE, D, p 49) DOSTRAPOGE (Pilier n° 4, page 50)
- (ⁱⁱ) Forum mondial sur l'éducation, Dakar 2000
- (ⁱⁱⁱ) (NE, C – p. 41) DOSTRAPOGE (Pilier n° 4, page 50)
- (^{iv}) Rapport pour la création et le financement des « Fonds de développement de la formation professionnelle », novembre 2004, Cabinet SAID
- (^v) PNIMT, juin 2005
- (^{vi}) PNIMT, juin 2005
- (^{vii}) Magazine d'information de l'ACCC, vol. 1, numéro 3, 1995-1996
- (^{viii}) Programme de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires, 2005
- (^{ix}) Programme de formation des adultes en vulgarisation des techniques agroalimentaires, 1995
- (^x) Programme de formation des techniciens des entreprises agro alimentaires, 1995
- (^{xi}) ASU dh : « Rapports de mission 2004-2005
- (^{xii}) Programme de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires
- (^{xiii}) Plan de mise en œuvre du PRIMTAF II
- (^{xiv}) Plan de mise en œuvre PRIMTAF
- (^{xv}) Rapport Lycée Agricole Amilcar Cabral, 2007
- (^{xvi}) Rapports PRIMTAF et ASUdh, 2004-2005-2006
- (^{xvii}) PNIMT, juin 2005

ANNEXES

Annexe I- Plan cadre d'une compétence

1- ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE VEGETALE	
<i>OBJECTIF</i>	<i>STANDARD</i>
<i>ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE</i>	<i>CONTEXTE DE RÉALISATION</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire les liens entre l'anatomie et la physiologie 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au moyen : <ul style="list-style-type: none"> ▪ du matériel aratoire (houe, râteau, bêche) ▪ d'une machine agricole ▪ d'un sécateur, greffoir ▪ semoir, plantoir, transplantoir, arrosoir ▪ pulvérisateur, engrais, pesticides ▪ paniers, brouette, caisses, bacs... 2. À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des fiches de cultures 3. À partir des consignes sur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'organisation de son travail ▪ la réalisation de sa tâche ▪ la qualité du travail final
<i>ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE</i>	<i>CRITÈRES DE PERFORMANCE</i>
1. Se familiariser avec les notions de d'anatomie et de physiologie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinction des principales parties de la plante ▪ Reconnaissance de principales phases développement
2. Préparer le matériel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des normes de préparation du matériel végétal ▪ Respect des normes de fertilisation
3. Faire le suivi d'une culture	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtrise des stades de développement de la plante

Annexe II- une séquence d'apprentissage

SÉQUENCE D'APPRENTISSAGE 2 Durée : 27 heures
--

RÉSULTAT ATTENDU

Au terme de cette séquence, l'élève **Préparera le matériel**

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Pour réussir, l'élève devra satisfaire aux exigences suivantes :

- maîtrise du type de matériel végétal
- maîtrise du contenu du matériel végétal
- maîtrise des principes ou normes de préparation du matériel végétal

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

Avant d'établir un calendrier agricole l'élève devra apprendre à :

- définir le concept matériel végétal
- définir les types de matériel végétal
- fixer les étapes de préparation du matériel végétal
- identifier les étapes de préparation du matériel végétal

ACTIVITÉS D'ENSEIGNEMENT	
1. Définition du concept « matériel végétal » (3 h)	* exposé
2. Définition des étapes de préparation du matériel végétal (3 h)	* exposé
3. Définition des normes de préparation du matériel végétal (6h)	* exposé
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	
4. Choix du modèle de préparation du matériel végétal (6 h)	*recherche exposé étudiant
5. Réalisation des opérations de préparation du matériel végétal (9 h)	* étude des cas

Annexe III- un plan de cours et son domaine d'évaluation

PLAN DE COURS

Titre :	Anatomie, et physiologie végétale
Programme :	<i>Techniciens et techniciennes dans une entreprise agroalimentaire. R-7 Lycée agricole Amilcar Cabral. République du Congo</i>
Nb d'heures total	154 heures + 2 compositions
Année-semester-h/semaine	Seconde/ 1 semestre 77 h + composition 7h/semaine 2 semestre 77 h + composition 7h/semaine
Professeur :	Marc MANKOUSSOU

COMPETENCE VISEE ET CONTRIBUTION AU PROGRAMME

Etablir le lien entre l'anatomie et la physiologie de la plante

Cette compétence est la première d'une série qui vise à rendre l'élève capable de produire des fruits et légumes qui lui serviront à alimenter son unité de transformation. Les notions d'anatomie et de physiologie sont importantes pour faire les bons choix de l'implantation à la récolte.

DEROULEMENT :

Semestre	1
Éléments de la compétence ou objectifs	S'approprier les notions d'anatomie et de physiologie végétale

Thèmes ou activité	semaine
Anatomie/ observation sur le terrain du LAAC	01 et 02
Physiologie/ observation au microscope	03 et 04
Evaluation	05
Besoins nutritionnels / observations sur le terrain	06 et 07 et 08
Conditions de croissances/observations sur le terrain	09 et 10
Evaluation	11

Semestre	2
Éléments de la compétence ou objectifs	Préparer le matériel végétal Remplir les fiches de culture

Thèmes ou activités	semaine
Retour sur le premier semestre et Éléments de suivi (Théorie)	01-02
Suivi de cultures	A partir de la troisième semaine jusqu'à la fin
Préparation des graines (théorie et pratique)	03-04-05
Evaluation	06
Préparation des plants (bouture, plants greffes ou marcottes.../théorie et pratique.	07-08-09
Evaluation	10
Préparation à l'évaluation finale et remise des rapports des travaux pratiques	11

Evaluation finale	Composition
--------------------------	-------------

Sources d'informations

- 1- Mémento d'agronome édition 2002
- 2- Dictionnaire d'agriculture (Larousse)
- 3- Agriculture générale, R. DIEHL Cultures fourragères (Foucher- Paris)
- 4- La voix du paysan (Fiches des cultures)
- 5- Notions générales d'agronomie, (M. Vignerot)
- 6- Le jardin en zone Tropicale (les classiques Africaines)
- 7- Le Manuel d'Agriculture
- 8- Les Principes de base des cultures maraîchères (INADES- FORMATION – Congo)
- 9- Les Principes de base des cultures fruitières (INADES- FORMATION – Congo)
- 10- Les Principes de base des cultures (INADES- FORMATION – Congo)
- 11- Sciences de la vie et de la terre

DOMAINE D'EVALUATION

Année/ semestre	Seconde/1
--------------------	-----------

TYPE D'EVALUATIONS	NOTIONS OU HABILITES VISEES	DATE DE REALISATION OU DE TOMBEES	% DE LA NOTE FINALE
Test papier/crayon Questions à développement	<i>Connaissances</i> Anatomie et physiologie	Semaine 5	10 %
Travaux pratiques	Observation sur l'anatomie et la physiologie	Semaine 5	10 %
Travaux pratiques	Observation sur les besoins nutritionnels et les conditions de croissance des végétaux	Semaine 10	10 %
Test papier crayon Questions a développement	Besoins des plantes et les conditions de croissance	Semaine 11	20 %
Test papier crayon	Toutes les notions	Semaine de composition	25 %
Observation sur le terrain	Toutes les notions	Semaine de composition	25 %

Année/ semestre	Seconde/2
--------------------	-----------

TYPE D'EVALUATIONS	NOTIONS OU HABILITES VISEES	DATE DE REALISATION OU DE TOMBEES	% DE LA NOTE FINALE
--------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---------------------

Test papier/crayon Questions à développement	Préparation des graines	Semaine 6	15 %
Travaux pratiques	Manipulation des graines	Semaine 7	10 %
Test papier/crayon Questions à développement	Préparation des plants	Semaine 10	15 %
Travaux pratiques	Manipulation des plants	Semaine 10	10 %
Fiche de suivi de culture	Observations	Semaine de composition	20 %
Test papier/crayon Questions à développement	Ensemble des connaissances depuis 1 de l'année	Semaine de composition	30 %

Annexe IV- un cahier d'apprentissage

Cahier d'apprentissage

Compétence : développer de nouveaux produits

Laboratoire : fabrication du lait caillé

Objectif :

- Evaluer la qualité des matières premières
- comment utiliser adéquatement une formule pour la fabrication
- contrôler la fermentation durant le procédé et le produit fini
- faire l'évaluation sensorielle du produit fini
- calculer le rendement de production

Matière première :

poudre de lait entier sucre eau arôme ferment

Matériel et équipement

emballages de 250ml	1 spatule	Des carafes de remplissage
2 balances (50 kg et celle de précision)	01 fouet	03 paniers de manutention
marmites de 20 litres en inox	1 thermomètre	incubateur
marmite de 75 litres	1 pH mètre	
03 bacs pour le refroidissement	1 acidimètre	

Consommables

produits de nettoyage : kleen : dose 1 sachet pour
 10 litre d'eau ; eau de javel

Energie : électricité ou gasoil

Procédure :

Evaluation des matières premières

- 1) inscrire au tableau 1 de la section résultats toutes les informations requises pour la matière première
- 2) compléter le tableau sur la composition des ingrédients disponibles
- 3) lire attentivement les valeurs théoriques demandées pour la recette, peser les ingrédients entrant dans la formule puis inscrire les résultats Dans le tableau 3 de la section résultats dans la colonne poids pesé.
- 4) Calculer en % les ingrédients de la formule puis inscrire dans la colonne 4 du tableau

Procédé :

- 5) Chauffer l'eau dans la marmite de 75 litres jusqu'à 45- 59 ° c
 - 6) Mélanger le sucre et la poudre de lait préalablement et verser dans l'eau chaude
 - 7) Cocher à l'endroit approprié du tableau (colonne fait) lorsque l'ingrédient est incorporé au mélange
 - 8) Noter au tableau 4 les paramètres d'opérations de procédé.
 - 9) Continuer à chauffer le mélange jusqu'à 90 ° c
 - 10) Maintenir cette température durant 20 min en jouant sur l'intensité de la flamme ; faire attention à ne pas porter le mélange à ébullition
 - 11) lancer l'incubateur
 - 12) repartir le mélange dans les marmites de 20 litres en acier inox et refroidir le mélange dans un bassin d'eau froide jusqu'à 45 – 47 ° c remettre le mélange dans la marmite de 75 litres pour bien uniformiser
 - 13) incorporer le ferment selon la dose recommandée
 - 14) cocher au tableau 3 l'ingrédient incorporé
 - 15) noter la température d'ensemencement du ferment dans le tableau 4
 - 16) remplir les contenants de 250 ml au moyen d'une carafe et un entonnoir
 - 17) vérifier l'espace de tête en enregistrant le poids sur 5 contenants puis inscrire les résultats au tableau 5
 - 18) placer les contenants dans l'incubateur
 - 19) faire la moyenne des 5 poids des contenants tel qu'indiqué dans le tableau 5
 - 20) enregistrer le nombre des contenants produits
 - 21) calculer le poids total
 - 22) calculer le rendement en comparant le poids final du mélange calculé au tableau 3 sur le poids initial du mélange ;
- $$R = \frac{PF}{PF} \times 100$$
- 23) mesurer le PH initial du mélange
 - 24) suivre périodiquement l'évaluation du PH du mélange jusqu'à atteindre une valeur de 5 – 5,1 a cette valeur, arrêter l'incubation puis refroidir les contenants jusqu'à 4°c.

Résultats

ingrédients	fournisseur	Date de per	MG	Aspect visuel	odeur	T° de conservation
PLE						

Sucre						
ferment						
eau						
arôme						

Tableau 2 : Composition des ingrédients

Ingrédients disponibles	MG	SS	Sucrose
PLE			
Sucre			
ferment			
eau			
arôme			

NB : SS : solides de sérum= 100%- (MG+ eau)
Teneur en eau dans la PLE : 4 %

Tableau 3 : Formule type pour la production du lait caillé

Ingrédients disponibles	Poids théorique	Poids pesé	%	fait	contraintes
PLE	2,79 kg				
Sucre	2,25 kg				
Ferment Lyophilisé activé	900 g- 1 kg		0.2%		
eau	25 kg				
arôme	16 ml				
total	30 kg				

Tableau 4 : Paramètres d'opérations du procédé

paramètres	Valeur réelle
T° de solubilisation des ingrédients secs	
Durée de retenue à 90 °c (T0 - T final)	
T° d'ensemencement du ferment	

Tableau 5 : Mesure de poids et du rendement de production

Poids net des contenants	valeur
1	
2.....	
Moyenne	
Nombre de contenant	
Poids total du produit fini	
rendement	

Tableau 6 : Evolution du PH en fonction du temps

	Heure	Durée	PH
Durant l'incubation		To	6,6
Fin de l'incubation		Tf	5 – 5,1
Après incubation			

RAPPORT DE FABRICATION

Evaluation du produit fabriqué

Caractéristiques sensorielles

- Apparence

- Texture

- Goût

Pourquoi fait-on la mesure du PH ?

Quels sont les paramètres à maîtriser lors de la fermentation lactique ?

Comment appréciez-vous le rendement de la production ?

Quelle différence faites-vous entre le lait caillé et le yaourt ?

Pourquoi faut-il ensemer entre 45 et 47 °C ?

BIBLIOGRAPHIE

ACCC, 1995/1996. « *Collège canada : la réussite des étudiants cette responsabilité incombe à qui ?* » dans le magazine d'information de l'ACCC, vol.1 numéro 3.

ASU dh, 2004. « *Rapports de mission effectuée à Nkayi* » du 17 au 26 août 2004.

ASU dh, 2004. « *Rapports de mission effectuée à Nkayi* » du 14 au 26 août 2005.

Cabinet SAID, 2004. « *Rapport pour la création et le financement des fonds de développement de la formation professionnelle* » novembre 2004.

DELORME Gilles et LAHAYE Louise, 2004. « *Consolidé des constats relatifs au projet : transformation et conservation des produits laitiers et carnés- République du Congo visité dans le cadre de l'évaluation* ».

ITASTH, LAAC et CETF, 2001, « *Plan de mise en œuvre du PRIMTAF II* ». 19 décembre 2001.

METP, 2005, DOSTRAPOGE, version finale.

METP, 2006. « METIERS & FORMATION » dans : *Bulletin d'information du Ministère de l'Enseignement Technique et Professionnel*, n° 001.

- Lettre du Directeur de la formation continue de l'ITA STH au Ministre de l'ETP
- Cahier d'apprentissage sur la formation à la carte préparé par l'équipe programme
- Contrats de partenariat entre les finissants et le programme
- Demandes de stage des étudiants de l'ENSP

NEPAD, PDDAA, FAO, (2005). « PNIMT » dans : appui à la mise en œuvre du NEPAD-PDDAA, volume I

PANGOU-PANGOU, Leopardi, 2006. « *Rapport synthèse d'évaluation du projet transformation et conservation des produits agricoles et d'élevage* ».

PRIMTAF 1995. « *Programmes de formation des adultes en vulgarisation des techniques agroalimentaires* »

PRIMTAF 1995, « *Programmes de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires* »

PRIMTAF, 2003, « *Rapport de mission* » du 06 au 11 mai 2004

PRIMTAF (2003), « *Rapport de mission* ».du 16 au 18 décembre 2003.

PRIMTAF (2004), « *Rapport de mission* » du 09 au 11 mars 2004

HALL Marie-Claire, et Lapostolle Alain, 2003, « *Rapport de mission* » du 18 au 30 novembre 2001.

PRIMTAF (2005), « *Programmes de formation des techniciens des entreprises agroalimentaires* ».