

FORMATION PRATIQUE EN TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

Durée : 8 semaines

> **Format** : 70% pratique | 30% théorie appliquée

Module 1 : Apprendre en transformant (Semaine 1)

1. **Objectif** : Comprendre les fondamentaux tout en réalisant une première transformation.

2. Activités pratiques :

- a. Fabrication de gari et farine de manioc (transformation végétale de base)
- b. Mise en place d'un mini-laboratoire (matériel local + équipements artisanaux)
- c. Simulation de respect des normes d'hygiène (lavage, désinfection, tenues, environnement)
- d. Initiation à l'analyse sensorielle (goût, couleur, odeur, texture)

3. Atelier bonus : Création d'un tableau de suivi hygiénique (checklist quotidienne)

Module 2 : Immersion technique dans les produits (Semaines 2 à 4)

1. **Objectif** : Acquérir les gestes métier sur plusieurs gammes de produits.

• **Semaine 2 – Produits végétaux :**

- a. Transformation de fruits (jus, confitures, fruits secs)
- b. Transformation de céréales (farines enrichies, bouillies instantanées)
- c. Fabrication de biscuits ou beignets emballés localement

• **Semaine 3 – Produits animaux :**

- a. **Lait** : production
- b. **Œufs** : conservation longue durée (démonstration)
- c. **Viande/poisson** : salaison, fumage, marinade, séchage

Semaine 4 – Mini-projets par groupe :

Chaque groupe transforme un produit de A à Z

Étiquetage, calcul des coûts, présentation finale du produit

Module 3 : Emballage & Qualité produit (Semaines 5 à 6)

1. **Objectif** : Professionnaliser le conditionnement et la présentation.

2. Pratiques clés :

- a. Conception d’emballages adaptés (papier, sachet, pots récupérés)
- b. Fabrication d’étiquettes manuelles ou numériques
- c. Mise en sachet sous vide / mise en bocaux
- d. Test de durée de vie (conservation à température ambiante / réfrigérée)

Module 4 : Mon projet, mon entreprise (Semaines 7 à 8)

1. **Objectif** : Devenir transformateur.trice indépendant.e ou chef.fe d’unité.

2. Activités pratiques

- a. Élaboration d’un plan de production simplifié
- b. Rédaction d’un mini business plan agroalimentaire
- c. Calcul de prix de revient, de marge et de prix de vente

Bonus :

- a. Rencontre avec des transformateurs locaux
- b. Identification des points de vente (épiceries, marchés, cantines, plateformes en ligne)
- c. Coaching personnalisé pour 3 mois post-formation

Livrables finaux pour chaque participant :

- a. 01 produit transformé + étiqueté
- b. 01 mini business plan
- c. 01 certificat de participation
- d. 01 pitch enregistré (vidéo ou audio) à utiliser pour trouver des partenaires ou financements