

Guide d'entretien sur la chaîne de valeur du maïs au Cameroun

Bonjour, je suis [Votre nom] et je travaille pour [Votre organisation]. Nous menons une étude sur la consommation de maïs au Cameroun afin de mieux comprendre vos habitudes et vos attentes. Votre participation est très importante pour nous. Cette interview est confidentielle et ne prendra pas plus de [Durée estimée] minutes.

A. Caractérisation de l'acteur et de son activité

1. Fabriquez-vous des produits en utilisant du maïs ?
2. Distribuez-vous des produits issus de la transformation du maïs ?
3. Depuis combien de temps exercez-vous cette activité ?

Toutes les catégories

- Moins de 1 an
- 1 à 3 ans
- 3 à 5 ans
- Plus de 5 ans

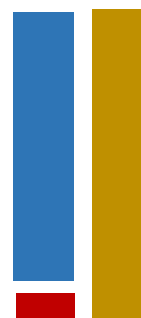
Toutes les catégories

4. Dans quelle région êtes-vous principalement actif ?

Toutes les catégories

5. Catégorie de l'entreprise enquêtée

- Entreprises brassicoles
- Fabricants des bouillies
- Boulangers/Pâtisseries
- Restaurateurs
- Supermarchés/Mini-marché
- Détaillants de farine de maïs
- ONG
- GIC et entreprises de transformation de produit avec le maïs



B. Processus de Fabrication

1. Quels principaux produits dérivés du maïs êtes-vous Producteur ?



Technologies utilisées

2. Quels types de technologies utilisez-vous pour transformer le maïs en produits finis ?
- Technologie moderne (automatisée, numérique)
 - Technologie intermédiaire (semi-automatisée)
 - Technologie traditionnelle (manuelle)
 - Autre (préciser)
3. Quelles technologies utilisez-vous pour transformer le maïs en produits finis ?
- Moulins à pierre traditionnels
 - Broyeurs à marteaux
 - Moulins à cylindres
 - Extrudeuses pour la production de farine instantanée
 - Systèmes de tamisage et de nettoyage automatiques
 - Équipements de séchage et de conditionnement
 - Technologies de fermentation pour la production de produits fermentés
 - Machines d'emballage automatisées
 - Technologies de fortification des produits en vitamines et minéraux
 - Autre (préciser)
4. Avez-vous investi récemment dans de nouvelles machines ou procédés technologiques ?
- Oui
 - Non

Capacités de production

5. Quelle est la capacité de production de votre entreprise pour les produits dérivés du maïs ?(Pour chaque produits cibles)
- Moins de 10 tonnes par jour
 - 10 à 50 tonnes par jour
 - 51 à 100 tonnes par jour
 - Plus de 100 tonnes par jour
6. Cette capacité vous permet-elle de répondre à la demande du marché ?
- Oui
 - Non
7. Envisagez-vous des expansions de la production ?
- Oui
 - Non
8. Comment gérez-vous les pics de production saisonniers ?

Concurrence

1. Comment évaluez-vous la concurrence dans votre activité pour les produits faits à base de maïs au Cameroun ?
 - Très faible
 - Faible
 - Modérée
 - Forte
 - Très forte
2. Quels sont vos principaux concurrents dans le secteur de la transformation du maïs ?
3. Comment évaluez-vous votre position par rapport à ces concurrents en termes de parts de marché ?
4. Comment évaluez-vous votre position par rapport à ces concurrents en termes d'innovation clients ?
5. Comment évaluez-vous votre position par rapport à ces concurrents en termes de relations clients ?

Défis opérationnels

6. Quels sont les principaux défis opérationnels auxquels vous êtes confrontés dans la transformation du maïs ?
7. Comment gérez-vous les incertitudes liées à l'approvisionnement des matières premières ou produits ?
8. Comment gérez-vous les incertitudes liée à la production de vos produits ?
9. Comment gérez-vous les incertitudes liées à la distribution de vos produits ?

D. Information globale

1. Comment évaluez-vous le niveau de la demande en produits issus de la transformation du maïs ?

- Très faible
- Faible
- Modérée
- Forte
- Très forte

Toutes les catégories

2. Quels critères sont les plus importants pour vos clients lors de l'achat de produits faits à base de maïs ?

- Prix
- Qualité
- Disponibilité
- Marque
- Origine du produit
- Autres

Toutes les catégories

E. Approvisionnement en Matières Premières

Sources d'approvisionnement

1. Quelles sont vos principales sources d'approvisionnement en maïs ou produits issus du maïs ? (Travaillez-vous principalement avec des fournisseurs locaux ou importez-vous une partie de vos matières premières ?)

- Fournisseurs locaux (100% local)
- Majoritairement fournisseurs locaux (80-99% local, 1-20% importé)
- Mixte (50% local, 50% importé)
- Majoritairement importé (1-20% local, 80-99% importé)
- Fournisseurs internationaux (100% importé)
- Autre (préciser)

Toutes les catégories

2. Comment sélectionnez-vous vos fournisseurs de maïs ou produits issus du maïs ? Selon :

(Quels critères sont les plus importants pour vous durant l'approvisionnement ?)

- Qualité des matières premières
- Prix compétitif
- Fiabilité et respect des délais de livraison
- Proximité géographique
- Réputation et historique de collaboration
- Certification et conformité aux normes
- Capacité à fournir en grandes quantités
- Disponibilité de contrats à long terme
- Flexibilité et capacité d'adaptation aux besoins spécifiques
- Autre (préciser)

Toutes les catégories

3. Quelles sont vos exigences en matière de qualité du maïs brut ?

- Taux d'humidité contrôlé (moins de 14%)
- Maïs exempt de contaminants (pesticides, moisissures, etc.)
- Taille et uniformité des grains
- Absence d'impuretés (débris, pierres, etc.)
- Qualité nutritive (teneur en protéines, amidon, etc.)
- Origine du maïs (local ou spécifique à une région)
- Certification de qualité (ISO, HACCP, etc.)
- Fourniture en lots homogènes
- Disponibilité de lots traçables
- Autre (préciser)

Toutes les catégories

4. Quelles sont vos exigences en matière de qualité de produit fabriqué avec le maïs ?

- Fraîcheur du produit
- Absence d'impuretés (insectes, débris, etc.)
- Texture du produit (fine, homogène, croquante, etc.)
- Goût naturel et authentique
- Couleur uniforme et attrayante
- Odeur agréable (sans moisissure ou odeur de fermentation)
- Faible teneur en humidité (prévention des moisissures)
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conditionnement et emballage résistant
- Traçabilité (origine des matières premières)
- Conformité aux certifications qualité (ex. HACCP, ISO)
- Longue durée de conservation
- Valeur nutritionnelle (richesse en fibres, vitamines, etc.)
- Autre (précisez)

Normes et certifications

5. Utilisez-vous des certifications particulières pour assurer cette qualité ?

- Oui
- Non

Toutes les catégories

6. Quelles normes ou réglementations de qualité respectez-vous dans votre activité ?

7. Comment vous assurez-vous de rester en conformité avec ces réglementations ?

8. Avez-vous rencontré des défis particuliers en matière de réglementation, si oui pouvez nous citer quelques-uns ?

Coût d'approvisionnement

9. Comment les coûts d'approvisionnement en maïs évoluent-ils au cours de l'année ?

- Stable tout au long de l'année
- Légère fluctuation saisonnière (moins de 10% de variation)
- Fluctuation modérée selon les saisons (10-20% de variation)
- Forte fluctuation saisonnière (plus de 20% de variation)
- Augmentation notable en période de pénurie
- Réduction des coûts pendant la période de récolte
- Influencé par les conditions climatiques
- Impacté par les variations des prix du marché international
- Autre (préciser)

Toutes les catégories

10. Quelles stratégies adoptez-vous pour gérer ces fluctuations de prix ?

Toutes les catégories

11. Quels sont les principaux facteurs qui influencent le coût de votre approvisionnement en maïs ?

- Disponibilité du maïs sur le marché local
- Variabilité des prix en fonction des saisons
- Coûts de transport et logistique
- Qualité du maïs brut (impact sur le prix)
- Coûts liés aux taxes et réglementations gouvernementales
- Influence des prix du marché international
- Conditions climatiques et leur impact sur la production
- Négociation avec les fournisseurs
- Coûts des intrants agricoles pour les producteurs
- Autre (préciser)

Toutes les catégories

F. Stratégies de Distribution

1. Quels produits fabriqués à base du maïs distribuez-vous ?

Toutes les catégories

2. Quels types de clients achètent principalement les produits ?

- Ménages et grand public
- Industries agroalimentaires
- Éleveurs (consommation animale)
- Autres professionnels
- Exportateurs
- ONG
- Autres

Canaux de distribution actuels

3. Quels canaux de distribution privilégiez-vous pour vos produits ?

Toutes les catégories

- Distribution Directe (Boutiques en ligne, Magasins physiques, Ventes directes)
- Distribution Indirecte (Distributeurs, Grossistes, Détaillants)
- Canaux en Ligne (Marketplaces, Réseaux sociaux)
- Partenariats Stratégiques (Franchises, Co-branding)
- Vente par Abonnement (Services d'abonnement)
- Pop-up Stores et Événements (Pop-up Stores, Foires et salons)

Réseau de distribution

4. Quels sont vos principaux partenaires (Réseau de distribution) ?

Toutes les catégories

- Grossistes régionaux
- Supermarchés et grandes surfaces
- Détaillants locaux
- Distributeurs spécialisés dans les produits alimentaires
- Marchés traditionnels
- Plateformes de commerce en ligne
- Restaurants et établissements de restauration
- Exportateurs pour les marchés internationaux
- Coopératives agricoles
- Autre (préciser)

5. Comment sélectionnez-vous vos principaux partenaires ?

Toutes les catégories

6. Pouvez-vous décrire votre réseau de distribution actuel ?

Toutes les catégories

G. Identification du Répondant :

Nom de l'entreprise

Nom du répondant (optionnel)

Position

Localisation (Ville, Quartier)

Numéro de téléphone

Merci pour votre participation !

Votre contribution est essentielle pour le développement d'une filière mais plus compétitive et profitable au Cameroun.
