



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE DU BURKINA FASO



**PROJET DE DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES POUR UNE MEILLEURE
EMPLOYABILITE DES JEUNES ET DES FEMMES DANS LA FILIERE MANGUE -
796-53**

(PROJET ARCHIPELAGO MANGUE AU BURKINA FASO)

-----0-----

**RAPPORT DE MISE EN ŒUVRE DES ACTIVITES DE FORMATION AUX
METIERS DE LA MANGUE**

BOBO DIOULASSO

DU 15 MARS 2022 AU 31 MAI 2022

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION GENERALE.....	3
2. OBJECTIFS DE LA MISSION	3
2.1. OBJECTIF.....	3
2.2. OBJECTIFS SPECIFIQUES	3
3. PROFIL DES PARTICIPANTS	4
4. PREPARATION DE LA MISSION.....	5
5. ANIMATION DES SESSIONS DE FORMATION	6
8.1 DEROULEMENT DE LA FORMATION	6
8.2 ATTENTES DES PARTICIPANTS	8
8.3 REGLES DE VIE	8
8.4 CONTENUS DE LA FORMATION	9
Objectif de comportement : approvisionner en mangue	9
Objectif de comportement : Traiter la mangue	11
Objectif 1 de comportement: fabriquer des mangues séchées	12
Objectif 2 de comportement : fabriquer des boissons à base de mangue	13
Objectif 3 de comportement : fabriquer de la confiture, des marmelades, des gelés et des pâtes de mangue	14
Objectif 4 de comportement : conditionner des produits.....	14
Objectif 5 de comportement : stocker des produits	16
9. EVALUATION ET CLOTURE DES FORMATIONS	16
9.1 SYNTHESE DES EVALUATIONS FINALES.....	17
9.1.1 FORMATION	17
9.1.2 FORMATEURS.....	17
9.1.3 IMPACT DE LA FORMATION	17
9.2 COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS	18
10. CONCLUSION GENERALE	18

2. INTRODUCTION GENERALE

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina (CCI), en qualité d'Agence d'exécution, a mis en œuvre en partenariat avec l'Union Européenne, au cours de cette année 2022, un projet dénommé « Projet ARCHILPELAGO MANGUE ».

Ce projet est issu du constat que le Burkina Faso est confronté à de nombreux défis parmi lesquels le faible développement du capital humain, la problématique de la gestion efficiente et efficace des effets sociaux et économiques, de l'insécurité, du chômage des jeunes et des femmes, la faiblesse du pouvoir d'achat des populations. Grâce à des études révélatrices de ses potentialités, la Filière mangue a bénéficié du soutien de l'Union Européenne. Ce soutien, s'est matérialisé par le lancement d'un marché public dont la mission, est de mettre en œuvre et d'animer des formations à partir des modules de formation préparés dans le cadre des activités du lot n°3 pour l'élaboration des modules de formation du premier marché public mis en œuvre pour le programme ARCHIPELAGO.

Il s'est agi donc de former les publics cibles (jeunes, femmes, migrants / déplacés internes et autres publics vulnérables, employés et chefs d'entreprises) sur les aspects techniques et professionnels des métiers de la transformation au sein de la filière mangue.

Pour se faire, un appel d'offres a été lancé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina Faso, et le Lycée Professionnel Régional Guimbi Ouattara (LPRGO) s'est vu attribué le Lot 0 3 : « Formation de 230 apprenants dans les centres de formation ».

Le présent rapport fait une synthèse des activités de formation mise en œuvre par le Lycée.

3. OBJECTIFS DE LA MISSION

2.1. OBJECTIF

L'objectif général de la mission est de renforcer les compétences professionnelles des publics cibles (jeunes, migrants / déplacés internes ou autres publics vulnérables, employés et chefs d'entreprise de la filière mangue) pour ce qui relève des activités de transformation de la Mangue.

2.2. OBJECTIFS SPECIFIQUES

De manière spécifique, il s'agissait de former au moins 230 cibles dans au moins l'un des métiers suivants :

- Ouvrier spécialisé en traitement de la mangue ;
- Ouvrier spécialisé en transformation de la mangue.

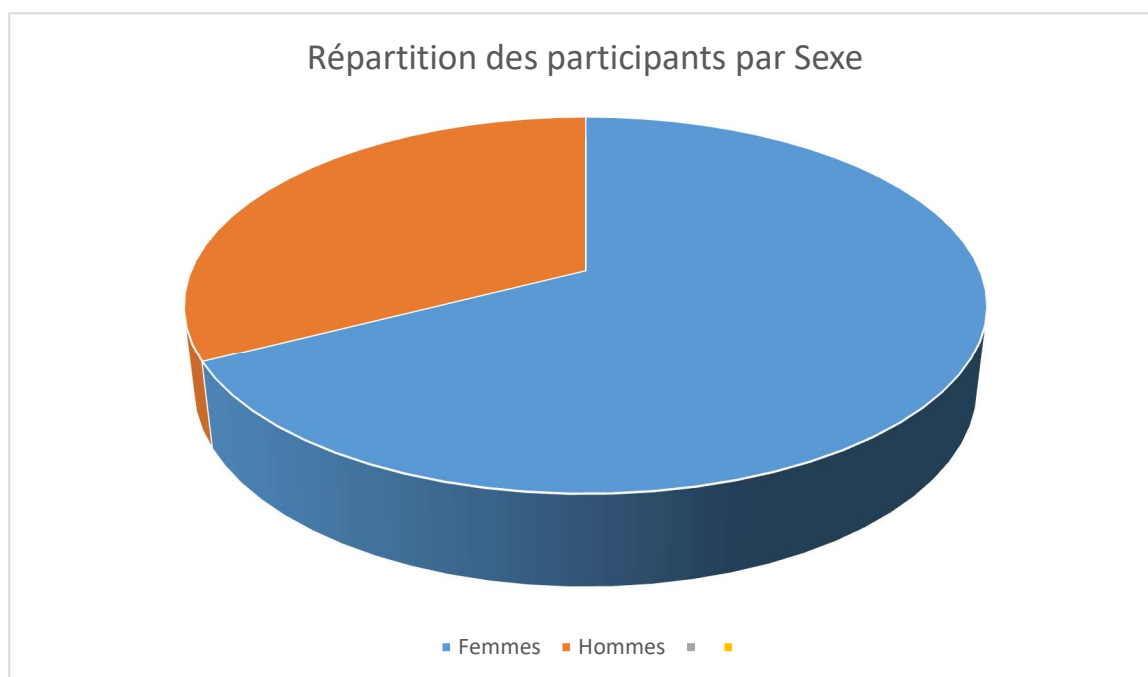
4. PROFIL DES PARTICIPANTS

Il était prévu 230 cibles à former dans deux métiers différents mais, dans la réalité, nous avons atteint finalement 273 personnes formées dans les deux métiers à savoir « Ouvrier spécialisé en traitement de la mangue » et « Ouvrier spécialisé en transformation de la mangue ».

Les participants provenaient essentiellement des villes de Bobo Dioulasso et d'Orodara et étaient composés de 184 jeunes filles ou femmes soit 67% et 89 jeunes hommes soit 33%.

Tableau 1 : récapitulatif des effectifs des participants par sexe :

Sexe	Effectif	Pourcentage
Femmes	184	67%
Hommes	89	33%
Total	273	100%



En ce qui concerne le niveau d'instruction des participants, il faut relever que la majeure partie avaient le niveau secondaire ou universitaire avec des prérequis sur les thèmes développés ; ce qui a favorisé les échanges, le partage d'expérience et le bon déroulement de la formation.

5. PREPARATION DE LA MISSION

Dans le cadre de la présente mission de formation, une préparation minutieuse de l'organisation pratique de la formation a été faite. Cela a permis de clarifier tous les détails de l'intervention du lycée et de mieux adapter les modules aux réalités.

En rappel, Le LPRGO a pris part aux deux rencontres de cadrage organisées en amont par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina Faso. Ces rencontres ont permis une prise de contact avec les différents acteurs impliqués dans le projet et, surtout d'harmoniser les contenus des différents modules à développer lors des formations. Nous avons proposé des amendements aux contenus de certains modules qui ont été acceptés par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Burkina

A l'issue de ces rencontres, notre équipe d'experts chargée de l'animation des formations à participer à la formation des formateurs organisée par le Cabinet d'études AGRODEV. Cette session a permis le partage d'expériences entre formateurs et une meilleure clarification des objectifs visés par le projet à travers la mission.

En ce qui concerne l'organisation des sessions de formation, nous avons procédé à la répartition des apprenants selon leurs centres d'intérêts. Nous avons alors remarqué que la quasi-totalité des apprenants a opté pour le métier d'ouvrier spécialisé dans la transformation de la mangue. Mais, étant donné que la transformation est une suite logique du traitement de la mangue à sa transformation, nous leur avons proposé de fusionner les différents modules des deux métiers et de leur dispenser l'intégralité. Après les modules de traitement de la mangue, certains participants se sont intéressés à un seul type de transformation (Jus, Nectar, Coulis, Marmelade, Confiture ; Vinaigre, Beurre de mangue ou Mangue séchée). Cependant d'autres ont préféré apprendre toutes les transformations de la mangue proposées ou au moins plus d'un type de transformation.

L'organisation des participants selon les types de transformation choisis nous a permis de constituer 10 groupes pédagogiques d'effectifs variant entre 17 et 39.

Enfin, la dernière étape de préparation a été consacrée exclusivement à :

- ✓ La production des modules en supports (numérique, papier) et des fiches d'évaluation ;
- ✓ L'acquisition des kits de formation, de la matière d'œuvre et des autres consommables ;
- ✓ La préparation des salles de formation ;
- ✓ La préparation du matériel et équipement de formation.

6. ANIMATION DES SESSIONS DE FORMATION

Au total, dix (10) sessions de formation ont été organisées correspondant à 10 groupes pédagogiques dont les effectifs varient entre 17 et 39 participants.

Au regard des objectifs assignés aux formations et pour permettre une meilleure appropriation de leurs contenus par les participants, nous avons adopté une démarche participative comme suit :

- Recueil et filtrage des attentes des participants-es conformément aux objectifs de la formation ;
- Dispensation des modules de formation proprement dits à travers des exposés (avec projection), des partages d'expériences et des travaux pratiques en groupes ;
- Évaluations journalières qui ont permis de prendre en compte les remarques des participants et d'apporter des mesures correctives, pour garantir un bon déroulement des séances suivantes.

9.1 DEROULEMENT DE LA FORMATION

L'animation des sessions s'est articulée essentiellement en 2 phases :

- Pour les phases théoriques, les outils et équipements didactiques qui ont été mis à profit par le Lycée Professionnel sont entre autres :
 - Un tableau de conférence et des papiers flip chart ;
 - Diverses fournitures (marqueurs, stylos, blocs notes; cahiers, des cartables, papier rame) ;
 - Un vidéo projecteur et une rallonge ;
 - Un ordinateur portable ;
 - un support de présentation PowerPoint ;
 - Des fiches d'évaluation.
- Pour les phases pratiques, le Lycée a mis à profit son plateau technique, de petits matériels de production et la matière d'œuvre nécessaire pour chaque session de formation.

Les différentes sessions se sont déroulées sur des durées plus ou moins longues (fonction des choix des jeunes) comme l'indique le tableau ci-après :

Tableau 2 : programme des formations

Sous Thèmes des formations	Session/Groupe	Période	Durée effective
Traitement et transformation de la mangue en Jus, nectar et mangue séchée, confiture, marmelade, gelée, beurre, vinaigre	Groupe 1	15 ; 23 ; 25 ; 26 ; 28 et 29 Mars 2022	6 jours
	Groupe 2	16 ; 23 ; 24 ; 25 ; 26 ; 28 Mars 2022	6 jours
	Groupe 3	21 ; 24 ; 25 ; 26 ; 28 ; 29 Mars 2022	6 jours
	Groupe 4	22 ; 23 ; 24 ; 25 ; 26 ; 28 Mars 2022	6 jours
Traitement et transformation de la mangue en Jus et nectar	Groupe 5	Du 05 au 06 Mai 2022	2 jours
	Groupe 6	Du 06 au 07 Mai 2022	2 jours
	Groupe 7	Du 23 au 24 Mai 2022	2 jours
Traitement et transformation de la mangue en mangue séchée	Groupe 8	Du 27 au 28 Mai 2022	2 jours
Traitement et transformation de la mangue en confiture et marmelade	Groupe 9	30 Mai 2022	1 jour
Traitement et transformation de la mangue en Vinaigre et beurre de mangue	Groupe 10	31 Mai 2022	1 jour

La durée moyenne de chaque journée de formation était de 8h 30mn à 16h 30mn. Les activités déroulées au cours d'une journée de formation se résument comme suit :

Tableau 3 : les activités d'une journée de formation

Activité	Démarche
Accueillir les participants	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des formateurs (les 1^{ers} jours) ; Questions des participants ; Organisation et règles de vies (disciplinaires) ; Recueil des attentes des participants.
Présenter le projet ARCHIPELAGO et les thèmes	<ul style="list-style-type: none"> Découverte de l'objectif général et des objectifs spécifiques de chaque module ; Découverte des thèmes abordés ; Explication de l'approche pédagogique ; Prévision de la durée de l'animation ; Présentation et négociation du programme de la session.
Evaluer la cohérence des attentes des participants par rapport au thème de la formation	<ul style="list-style-type: none"> Recadrage des attentes et du résultat à atteindre au terme de chaque session.
Animer les thèmes de formation	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation de démarrage (vérification des prérequis) Exposés oraux sur les contenus des thèmes accompagnés de projection de ces contenus ; Echanges sur les thèmes, partages d'expériences ; Séance de pratique proprement dite

Activité	Démarche
Clôturer la journée	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un tour de table pour accueillir oralement les commentaires des participants sur ce qu'ils ont retenu du module ; • Réalisation d'une synthèse de la formation et évaluation du niveau d'assimilation des différentes notions ayant fait l'objet des enseignements et afin de mesurer leur niveau à chaud ; • Réalisation des évaluations journalières.

9.2 ATTENTES DES PARTICIPANTS

La synthèse des attentes exprimées par les participants lors des formations en traitement et transformation de la mangue.

Tableau 4 : attentes des participants

<i>Attentes en phase avec l'objectif général</i>	<i>Attentes non en phase avec l'objectif général</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène et des connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments ; - Transformer la mangue en purée, jus, nectar et coulis ; - Transformer la mangue en confiture, marmelade et gelée ; - Fabriquer la mangue séchée ; - Produire du beurre à partir du noyau de la mangue ; - Produire du vinaigre à partir de la mangue ; - Savoir transformer la mangue. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comment bénéficier de stage de formation en agroalimentaire - Comment gérer son stock et éviter les ruptures, - Savoir comment créer une entreprise de production de jus de mangue ; - Obtenir un soutien financier ; - Trouver de l'emploi

A l'analyse, on s'aperçoit que la plupart des attentes telles qu'exprimées par les participants coïncident assez bien avec les objectifs de la thématique de formation. Le nivellement des attentes a cependant permis de s'accorder sur le minimum à satisfaire.

9.3 REGLES DE VIE

Les règles de vie retenues par les participants et respectées au cours des sessions se présentent comme suit :

- Etre ponctuel ;
- Eviter de perturber ou de déranger les autres ;
- Participer activement à la formation ;
- Demander la parole avant de la prendre ;
- Etre assidu lors de la formation.
- Eteindre les téléphones ou les mettre sous vibreur ou silencieux

- Communiquer pendant les pauses et hors de la salle ;
- Se respecter mutuellement.
- Respecter les consignes de sécurité

9.4 CONTENUS DE LA FORMATION

Les contenus développés au cours des sessions de formation sur le traitement et la transformation de la mangue du 15 mars au 31 Mai 2022 se résument comme suit :

- Approvisionnement en mangue

Tableau 5 : Objectif de comportement : approvisionner en mangue

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Déterminer les besoins en matières premières / intrants	
Vérifier les stocks	Les stocks sont quantifiés avec exactitude
Définir les caractéristiques des besoins	Les caractéristiques des besoins sont définies
Quantifier les besoins	Les besoins quantifiés sont conformes aux besoins réels
Réceptionner les matières premières / intrants	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique)
Vérifier la conformité des produits à l'entrée (quantité, qualité, origine)	Les procédures et techniques de vérification de conformité sont respectées
Stocker la matière première ou autre	Les procédures et techniques de stockage sont respectées et la fiche de stock est mise à jour
Faire mûrir la mangue	Les procédures et techniques de murissement sont respectées
Signer le bordereau de livraison	La signature est apposée dans le bordereau de livraison
Enregistrer les stocks reçus	La fiche de stock est mise à jour
Etablir un bordereau de réception	Le bordereau de réception est conforme aux normes
Signer le bordereau de réception	La signature est apposée sur le bordereau de réception
Stocker la matière première	
Apprêter le matériel et les équipements de stockage	Le matériel et les équipements de stockage sont en bon état (hygiène et mécanique)
Étiqueter les caisses	Les caisses sont étiquetées
Ranger les caisses de mangue sur les palettes par lot d'approvisionnement	Les caisses de mangue sont disposées sur les palettes par lot
Surveiller l'état du stock	L'état du stock est surveillé
Enregistrer le nombre de caisses sur les documents	Le nombre de caisses est enregistré dans les documents
Signer les documents	Les documents sont signés

Déstocker la matière première	
Identifier le lot à transformer	Le lot à transformer est identifié
Enregistrer les quantités sur les documents	Les quantités sont enregistrées sur les documents
Signer les documents	Les documents sont signés
Sortir le lot	Le lot est sorti

- Hygiène et sécurité sanitaire des aliments : cas de la mangue

Tableau 6 : thèmes et objectifs en matière d'hygiène

Sous thèmes	Objectifs
Généralités	-Maîtriser les termes généraux utilisés en transformations de la mangue ; -Connaitre les produits finis issus de la transformation de la mangue ; -Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des aliments
Hygiène et sécurité sanitaire du mûrissement de la mangue	-Reconnaitre une mangue prête à être transformée ; -Connaitre les facteurs d'altération de la mangue mûre ; -Connaitre et appliquer les BPH recommandées pour le traitement de la mangue mûre avant transformation.
Hygiène et sécurité sanitaire de la purée, du jus, du nectar et du coulis de mangue	-Connaitre les étapes de la production de la purée, du jus, du nectar et du coulis de mangue -Connaitre les caractéristiques de la purée, du jus, du nectar et du coulis de qualité.
Hygiène et sécurité sanitaire de la mangue séchée	Connaitre les étapes de la production de mangue séchée ainsi que des facteurs de qualité.
Hygiène et sécurité sanitaire de la confiture de mangue	Connaitre les différentes étapes de production de la confiture de mangue de même que les facteurs de qualité
Hygiène et sécurité sanitaire de la marmelade de mangue	Connaitre le diagramme de production de la marmelade de mangue ainsi que de ses facteurs de qualité
Hygiène et sécurité sanitaire de la gelée de mangue	Connaitre les étapes de production de la gelée de mangue et les caractéristiques d'une gelée de qualité
Hygiène et sécurité sanitaire du beurre de mangue	Connaitre les étapes de la production de beurre de mangue de qualité
Hygiène et sécurité sanitaire du vinaigre de mangue	Connaitre les étapes de la production de vinaigre de mangue de qualité

- Traitement de la mangue :

Tableau 7 : Objectif de comportement : Traiter la mangue

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Prétraiter la mangue	
1. Préparer le matériel et les équipements	1. Le matériel et les équipements sont propres et en bon état de marche
2. Trier	2. Le taux d'écart de tri est inférieur aux spécifications techniques
3. Peser	3. Le poids de la matière première triée est déterminé
4. Laver / nettoyer	4. Les mangues sont propres
5. Calibrer	5. Les mangues sont séparées selon leur taille
6. Vérifier	6. Les spécifications techniques sont respectées
7. Enregistrer la quantité et la qualité	7. La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
8. Signer le registre	8. La signature est apposée dans le registre
Traiter la mangue	
1. Préparer le matériel et les équipements	1. Le matériel et les équipements sont propres et en bon état de marche
2. Mettre en claies / cagettes / cartons	2. Les mangues sont mises en claies / cagettes / cartons selon les spécifications techniques
3. Pulvériser les produits stabilisants	3. Les produits stabilisants sont appliqués selon les prescriptions techniques
4. Peser	4. Le poids de la mangue triée est déterminé
5. Vérifier	5. Les spécifications techniques sont respectées
6. Enregistrer	6. La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
7. Signer	7. La signature est apposée dans le registre

- **Transformation de la mangue**

Tableau 8 : Objectif 1 de comportement : fabriquer des mangues séchées

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Prétraiter la mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont propres et en bon état de marche
Trier	Le taux d'écart de tri est inférieur aux spécifications techniques
Peser	Le poids de la mangue triée est déterminé
Laver	1. Le taux d'impureté est inférieur aux spécifications
Vérifier	2. Respect des spécifications techniques
Enregistrer la quantité et la qualité	3. La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
Signer le registre	4. La signature est apposée dans le registre
Traiter mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le prétraite ment
Eplucher	Les mangues sont épluchées selon les spécifications techniques
Parer	Les mangues sont parées selon les spécifications techniques
Découper	Les mangues sont découpées selon les spécifications techniques
Mettre en claie	Les tranches de mangue sont mises en claies selon les spécifications techniques
Sécher	Les mangues sont séchées selon les spécifications techniques
Peser	Le poids du produit séché est déterminé
Vérifier	Respect des spécifications techniques
Enregistrer	La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre

Tableau 9 : Objectif 2 de comportement fabriquer des boissons à base de mangue

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Prétraiter la mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le prétraitement
Trier	Le taux d'écart de tri est inférieur aux spécifications techniques
Peser	Le poids de la mangue triée est déterminé
Laver	Le taux d'impureté est inférieur aux spécifications
Vérifier	Les spécifications techniques sont respectées
Enregistrer la quantité et la qualité	La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
Signer le registre	La signature est apposée dans le registre
Traiter la mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Eplucher	Les mangues sont épluchées selon les spécifications techniques
Parer	Les mangues sont parées selon les spécifications techniques
Découper	Les mangues sont découpées selon les spécifications techniques
Broyer	Les mangues sont broyées selon les spécifications techniques
Raffiner	Les mangues sont raffinées selon les spécifications techniques
Formuler	La formulation est effectuée selon les spécifications techniques
Pasteuriser	La pasteurisation est effectuée selon les spécifications techniques
Conditionner	Le conditionnement est effectué selon les spécifications techniques
Refroidir	Les mangues sont refroidies selon les spécifications techniques
Stocker	Le stockage est effectué selon les spécifications techniques
Mesurer le volume	Le volume est mesuré
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre

Tableau 10 : Objectif 3 de comportement fabriquer de la confiture, des marmelades, des gelés et des pâtes de mangue

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Prétraiter la mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le prétraitement
Trier	Le taux d'écart de tri est inférieur aux spécifications techniques
Peser	Le poids de la matière première triée est déterminé
Laver	Le taux d'impureté est inférieur aux spécifications
Vérifier	Respect des spécifications techniques
Enregistrer la quantité et la qualité	La quantité et la qualité sont consignées dans le registre
Signer le registre	La signature est apposée dans le registre
Traiter la mangue	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Eplucher	Les mangues sont épluchées selon les spécifications techniques
Découper	Les mangues sont découpées selon les spécifications techniques
Broyer	Les mangues sont broyées selon les spécifications techniques
Formuler	La formulation est effectuée selon les spécifications techniques
Cuire	La cuisson est effectuée selon les spécifications techniques
Conditionner	Le conditionnement est effectué selon les spécifications techniques
Stocker	Le stockage est effectué selon les spécifications techniques
Vérifier	Les paramètres sont vérifiés
Mesurer le volume	Le volume est mesuré
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre

Tableau 11 : Objectif 4 de comportement conditionner des produits

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Conditionner les mangues fraîches	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Ensacher	Le produit est rempli selon les spécifications techniques
Vérifier	Les quantités de produit sont vérifiées selon les spécifications techniques
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre
Conditionner les mangues séchées	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Déclayer	Le produit est enlevé des claies selon les spécifications techniques
Peser	Le produit est pesé selon les prescriptions techniques
Mettre en fûts	Le produit est mis en fût selon les prescriptions technique
Trier	Le produit est trié selon les prescriptions techniques
Ensacher	Le produit est mis en sachet selon les prescriptions techniques

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre
Conditionner les boissons	
Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Aseptiser les emballages	Les emballages sont aseptisés selon les prescriptions techniques
Embouteiller / empoter	Le produit est embouteillé / empoté selon les prescriptions techniques
Capsuler / bouchonner	Les emballages sont capsulés / bouchonnés selon les prescriptions techniques
Refroidir	Le produit emballé est refroidi selon les prescriptions techniques
Vérifier	Le produit emballé est contrôlé selon les prescriptions techniques
Peser	Le produit emballé est pesé selon les prescriptions techniques
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre
Conditionner les confitures, marmelades, gelées et pâtes de mangue	
Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Aseptiser les emballages	Les emballages sont aseptisés selon les prescriptions techniques
Empoter / ensacher	Le produit est empoté / ensaché selon les prescriptions techniques
Fermer les pots	Les emballages sont fermés selon les prescriptions techniques
Refroidir	Le produit emballé est refroidi selon les prescriptions techniques
Vérifier	Le produit emballé est contrôlé selon les prescriptions techniques
Peser	Le produit emballé est pesé selon les prescriptions techniques
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre
Conditionner les conserves	
Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le traitement
Aseptiser les emballages	Les emballages sont aseptisés selon les prescriptions techniques
Empoter / mettre en boîtes	Le produit est empoté / mis en boîte selon les prescriptions techniques
Fermer les pots / sertir	Les emballages sont fermés / sertis selon les prescriptions techniques
Refroidir	Le produit emballé est refroidi selon les prescriptions techniques
Vérifier	Le produit emballé est contrôlé selon les prescriptions techniques
Peser	Le produit emballé est pesé selon les prescriptions techniques
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Signer	La signature est apposée dans le registre

Tableau 12 : Objectif 5 de comportement stocker des produits

Précisions sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Palettiser	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour la palettisation
Ranger sur les palettes	Les palettes sont rangées selon les prescriptions techniques
Stabiliser le lot	Les palettes sont stabilisées selon les prescriptions techniques
Marquer le lot	Les lots sont marqués selon les prescriptions techniques
Enregistrer	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre
Stocker	
Préparer le matériel et les équipements	Le matériel et les équipements sont en bon état (hygiène et mécanique) pour le stockage
Etablir un bon d'entrée des produits	Les cartons sont emmagasinés selon les spécifications techniques
Enregistrer les données dans les documents et signer	Les palettes sont vérifiées et comptées selon les spécifications techniques
Assurer le suivi fréquent du bon état du stock	La quantité et les paramètres sont consignés dans le registre
Signer	La signature est apposée dans le registre

10. EVALUATION ET CLOTURE DES FORMATIONS

La phase d'évaluation des sessions a consisté à revisiter les attentes et à apprécier dans quelle mesure les objectifs ont été atteints. Les participants ont exprimé leur satisfaction par rapport aux attentes. Au préalable, les participants ont été amenés à remplir une fiche d'évaluation permettant d'apprécier l'organisation matérielle de la formation, les relations sociales, le climat de travail, ainsi que le contenu et l'animation de la formation.

Cette évaluation avait aussi pour but de recueillir les commentaires et/ou suggestions des participants pour les prochaines sessions.

10.1 SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS FINALES

10.1.1 FORMATION

Degré de satisfaction Éléments à apprécier	1	2	3	4	5	Moyenne marginale/5	Moyenne générale/5
Contenu conforme aux objectifs	0%	0%	0%	5,06%	94,94%	4,93	4,72
Rapport théorie/pratique	0%	0%	0%	0%	100%	5	
Durée	0%	0%	3,7%	9,87%	86,43%	4,76	
Rythme	0%	0%	3,85%	25,64%	70,51%	4,58	
Support pédagogique	0%	0%	0%	4,82%	95,18%	4,88	
Logistiques et conditions matérielles	0%	2,82%	8,45%	39,43%	49,3%	4,17	

10.1.2 FORMATEURS

Degré de satisfaction Éléments à apprécier	1	2	3	4	5	Moyenne marginale/5	Moyenne générale/5
Clarté du module	0%	0%	0%	0%	100%	5	5
Maîtrise du sujet	0%	0%	0%	0%	100%	5	
Disponibilité	0%	0%	0%	0%	100%	5	
Méthode pédagogique	0%	0%	0%	0%	100%	5	

10.1.3 IMPACT DE LA FORMATION

Degré de satisfaction Éléments à apprécier	1	2	3	4	5	Moyenne marginale/5	Moyenne générale/5
Utilité en situation de travail	0%	0%	0%	0%	100%	5	4,90
Amélioration du développement personnel/professionnel	0%	0%	0,0%	0%	100%	5	
Appréciation générale	0%	0%	0,0%	25,2%	73,8%	4,69	

Note globale attribuée à la formation par les participants /20 **19,49**

10.2 COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS

A l'issue de l'évaluation finale, les participants ont formulé les commentaires et suggestions :

Commentaires	<ul style="list-style-type: none"> - J'ai aimé la formation surtout la pratique en sous-groupe. - J'ai apprécié les thèmes développés. Merci aux formateurs pour la clarté dans la présentation ; - J'ai beaucoup appris je vais pouvoir mettre en place mon entreprise, merci aux formateurs ; - Le travail a été excellent, parce que j'ai pu tirer grand profit. - Nous avons apprécié la formation le contenu était très riche et varié. Personnellement, j'ai beaucoup appris sur la transformation de la mangue ; - J'aimerais avoir d'autres formations sur d'autres thèmes pour aider à la bonne marche de mon entreprise ; - La formation a permis d'étayer certaines inquiétudes liées à la gestion des approvisionnements et les pratiques d'hygiène ; - La formation m'a permis de comprendre beaucoup de choses, dont j'ignorais sur l'hygiène et la transformation de la mangue ; - J'ai apprécié les échanges entre les participants cela permet de créer des liens.
Suggestions	<ul style="list-style-type: none"> - La formation est intéressante mais il faut nous soutenir après avec un financement ; - Mettre la ventilation car il fait chaud dans la salle de formation - Formation intéressante mais il faudrait songer à classer les participants par niveau. Cela va permettre une meilleure capitalisation des acquis ; - Assurer la prise en charge des participants venus de loin - Scinder les participants par niveau - Créer un groupe WhatsApp de toutes les entreprises de cette formation pour faciliter les échanges.

11. CONCLUSION GENERALE

Au terme des 10 sessions de formations sur le Traitement et la Transformation de la mangue, les participants sont sortis satisfaits de l'organisation matérielle et administrative, de la qualité des contenus ainsi que du climat de travail amical et dynamique. Ils ont donné une note globale de 19,49/20 à l'ensemble des sessions.

Les participants ont marqué leur satisfaction vis-à-vis du contenu et de l'animation de la formation comme le témoigne les notes attribuées lors des évaluations finales. Au sortir des sessions, ils affirment avoir beaucoup appris et promettent de mettre à profit tous les acquis.

En outre, la formation s'est déroulée dans un bon climat social, avec une organisation matérielle également assez-bien appréciée par les participants. Les formateurs ont remercié les participants pour leur participation assidue et leurs contributions pendant la session de formation ; toute chose qui a permis la réussite des travaux.

ANNEXES :

- Liste de présence par session de formation
- Exemple de l'attestation de participation
- Album photos des travaux

Annexe 1 : Listes des participants

Session 1 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et Nectar de mangue et Production de Mangue séchée

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	VOGNAN	FLORA OUSSENI	Féminin	65 32 48 73
2	OUATTARA	SAIDATOU MAMOU	Féminin	66 28 10 40
3	SOME	RAMATOU	Féminin	55 88 19 04
4	DEME	MAKANY	Féminin	67 76 63 20
5	SIB	OYO S. FLORIANE	Féminin	54 47 46 83
6	TRAORE	DENI JACQUES KEVIN	Masculin	55 52 98 89
7	BAKO	MOHAMED	Masculin	66 35 60 65
8	DOFI	DOUBERO LACINA MARCELLE	Masculin	77 42 74 01
9	MARIKO	MARIAM	Féminin	66 16 11 91
10	HARA	WOWASSE JOCELINE	Féminin	54 89 26 35
11	DEMBELE	AIRATA SAFOURA	Féminin	54 20 27 04
12	SOLAMA	SIEFORA SABINE PERSIDE	Féminin	55 85 55 44
13	OUATTARA	MAIMOUNA	Féminin	66 24 20 98
14	OUEDRAOGO	DJAMILATOU	Féminin	66 68 28 32
15	SAVADOGO	AMINATA	Féminin	66 30 49 84
16	KANSANE	KOTIM	Féminin	56 46 28 95
17	SAWADOGO	BERNADETTE	Féminin	54 63 89 90
18	CAMARA	DJENEBOU	Féminin	56 65 89 88
19	COULIBALY	CHRISTINE NATOGOMA	Féminin	07 86 81 67
20	BAMOUNI	SANDRINE	Féminin	65 63 97 16
21	OUATTARA	FARIDA NADIA	Féminin	55 68 53 63
22	BILA	SOLENE FADILHA	Féminin	65 11 40 91
23	SANA	IDRISSA	Masculin	74 71 26 32
24	SANGARE	MOUNIRATOU	Féminin	55 44 49 74
25	KONE	TARA FOLLYNA	Féminin	55 05 11 80
26	BADO	BARAKISSA	Féminin	65 58 68 43
27	GANSONRE	OUMOU KOULSSOUM	Féminin	76 16 30 36
28	SORE	OUSSENI	Masculin	64 44 25 86
29	TRAORE	Mah		67462906
30	DIALLO	ABDOUL RAHIM	Masculin	64 74 06 35
31	KABORE	AIME MICHEL	Masculin	07 52 50 80
32	GAMA	KEVINE BEATRICE	Féminin	64 76 68 55

33	AMAO	ABDOULGAFFAR ONILEANA	Masculin	56 85 84 11
34	OUATTARA	WO FATIM	Féminin	07 49 09 98
35	SANOU	IDA VALERIE	Féminin	56 98 14 55
36	BAGUIRA	FLORENTINE	Féminin	56 54 04 78

Session 2 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et Nectar de mangue et Production de Mangue séchée

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	TRAORE	GNING SOLANGE	Féminin	67 12 66 73
2	DAHANI	ROUKIATOU	Féminin	73 88 75 68
3	SAWADOGO	RUTH	Féminin	66 73 08 88
4	OUEDRAOGO	SAMIRATOU	Féminin	64 19 85 04
5	MOMO	INI MILCA	Féminin	76 64 77 90
6	SAWADOGO	AMSETOU	Féminin	77 79 83 48
7	OUATTARA	KASSOUM	Masculin	60 62 35 15
8	BAKOUAN	ABDOUL FATAO	Masculin	56 48 17 09
9	SIMPORE	NOURATOU	Féminin	75 18 14 86
10	DEMBELE	ADAMA	Masculin	74 65 23 25
11	SANFO	AICHA	Féminin	57 00 60 10
12	BASSOLET	CHRIST STURNIN Y.	Masculin	65 99 85 99
13	BONKOUNGOU	Djami	Féminin	55708142
14	MAIGA	Mariam	Féminin	57877023
15	OUATTARA	Safiatou	Féminin	67307149
16	TRAORE	Mariam	Féminin	65723979
17	SOMA	Khdéjja Moulaima	Féminin	76646087
18	SON	Béatrice	Féminin	75720726
19	KOALA	Inès	Féminin	64254236
20	KONBOIGO	R Sabine	Féminin	57250103
21	GNOUMOU	Béatrice	Féminin	66705324
22	TIENDREBEOGO	W Sévérine	Féminin	76264495
23	TRAORE	IBRAHIM	Masculin	78 82 38 95/57 96 82 61
24	SANOU	ZAKARIA	Féminin	66 03 55 62
25	SEMDE	BALGUISSA	Féminin	56 31 72 86
26	BAGAGNAN	SAFIATOU	Féminin	07 74 06 71
27	SANKARA	DJAMILATOU	Féminin	67 64 12 51
28	KONATE	AMINATA	Féminin	77 25 52 38
29	OUEDRAOGO	SALIMATA	Féminin	55 03 81 52/ 64 79 83 33

Session 3 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et Nectar de mangue et Production de Mangue séchée

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	SAWADOGO	SOUTONGNAMA SAMIRATOU	Féminin	77 92 14 52
2	NABALMA	BOUKKARI	Masculin	56 58 82 46
3	PARE	AMINATA	Féminin	54 30 70 05
4	OUATTARA	AICHA	Féminin	06 50 15 89
5	SANON	ALIDA	Féminin	77 43 47 86
6	SANOUE	AMSATOU	Féminin	72 96 91 47
7	SIDIBE	MALADO	Féminin	64 18 09 58
8	SOUGUE	NOUHOUN	Masculin	55 47 34 32
9	OUOBA	YENDIBOA NADIATOU	Féminin	64 95 60 61
10	SERME	BARAKISSA	Féminin	67 54 17 50/ 66 56 20 96
11	OUEDRAOGO	ASSETOU	Féminin	65 25 38 70
12	TRAORE	FANTA AMIDATOU	Féminin	56 97 25 18
13	OUATTARA	SAFINATOU	Féminin	57 13 15 52
14	KABORE	WEND-LASSIDA FLORA	Féminin	66 91 03 60
15	ZERBO	MARIA FLORA	Féminin	65 37 33 71
16	ZONO	RIHANATA	Féminin	65 14 62 65
17	TRAORE	ASSANATOU FARIDA	Féminin	57 87 96 86
18	TRAORE	ROLN MAICK	Masculin	65 88 65 29
19	SABO	AMINATA DE NINTAN	Féminin	56 16 11 72
20	BADIEL	EMMENEUELE REBECCA DORCAS	Féminin	77 65 47 77
21	OUANGRE	DINA WEND-KOUNI PULCHERIE	Féminin	66 63 28 62
22	KORGO	GLORIA CHRISTELLE BENEWENDE	Féminin	6869296
23	YERE	SANATA RACHIDA	Féminin	67826638
24	SANON	MARIAM RACHIDATOU	Féminin	65566703
25	KONE	CAROLINA MARIE	Féminin	6563012

26	DOUAMBA	JOKEBED	Masculin	56778788
27	SOME	KOU-YIM LOUISE	Masculin	51285894
28	DAH	Mini Hermine Edwige	Féminin	67190385
29	TRAORE	F D Débora	Féminin	55759598
30	NAGALO	Y A Mélissa	Féminin	55780208
31	BIRBA	Zalihatou	Féminin	7503289
32	DIABATE	Issiaka	Masculin	6815081
33	SAVADOGO	AZETOU	Féminin	55 48 37 79
34	TRAORE	DJAMILATOU	Féminin	77 18 86 05
35	KARAMBIRI	RACHIDA NADIA MADINA	Féminin	56 22 41 35/63 57 50 00
36	SIDIBE	NADILATOU	Féminin	65 20 98 82
37	KONATE	YE CLAIRE RACHIDATOU	Féminin	56 67 22 34/76 55 36 75
38	DJIGUEMDE	HAWA	Féminin	74 12 77 58
39	ZANGRE	PABEWINDE KARIM	Masculin	77 78 15 09/ 52 97 04 84

Session 4 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et Nectar de mangue et Production de Mangue séchée.

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	KONOMBO	VALERIE	Féminin	64 84 27 76
2	TRAORE	GA KADIATOU	Féminin	66 87 73 76
3	TRAORE	MARINA	Féminin	54 94 96 85
4	ZOUGOURI	RAFIATOU	Féminin	
5	BAMOGO	WENDPUIRE RITA AUDE	Féminin	66 55 02 23
6	SANOGO	MAFARIMA FARIDA	Féminin	57 96 33 23
7	TOU	MOUNIRA AISSA KACHENKA	Féminin	66 14 21 00
8	OUEDRAOGO	AWA	Féminin	65 73 57 66
9	BADO	JUSTIN	Masculin	54 96 47 18
10	ZIDA	HUBERT	Masculin	57 88 30 40
11	SABA	RAKIETA	Féminin	56 49 18 88
12	BORO	MOUNIRATOU MAKAIZA LANDOLO	Féminin	67 16 47 32
13	SOME	WOULTASSA MARIE	Féminin	
14	NANEMA	ROUKIATOU	Féminin	74 02 44 16
15	SECK	FATIMATA ANGELA YASMINE	Féminin	66 49 99 47
16	SERE	INSITA	Féminin	71 26 36 56/66 12 03 92
17	SANA	HASSANE FARID	Masculin	55 41 83 93

18	SANOUE	AMINATA	Féminin	64 87 60 81
19	TRAORE	FATOU FERIMA	Féminin	75 01 31 67
20	GADIAGA	ALIMA	Féminin	55 76 87 21
21	OUEDRAOG O	YASMINE FATY	Féminin	76 65 38 78
22	SANOUE	SHARIFATOU MAXWELLE	Féminin	67 61 62 98
23	NABIE	AYAWA PRISKARITA	Féminin	54562835
24	SIDIBE	DEMBA A ISMAEL	Féminin	54458552/ 51950496
25	OUATTARA	NAFISSATOU YAFOUAN	Féminin	54929944
26	TRAORE	W. AICHATA	Féminin	54146285
27	DANDJINOUE	S.C. GUILLAUME	Masculin	67977027
28	OUATTARA	Samira Améline	Féminin	74247373
29	MILLOGO	M Léaticia	Féminin	70259913

Session 5 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et de Nectar de mangue

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	OUATTARA	FATOU MATA	Féminin	65445789/76571627
2	CISSE	TINTO SAMIRA FARIDA	Féminin	66439991
3	KARA	NONMATIN IDA	Féminin	76527315
4	DRABO	ADAMA	Masculin	77783363
5	DRABO	KADIDIATOU	Féminin	75549393
6	NOUFE	OHO ELODIE	Féminin	75257976
7	KARA	DAKOUE ABDOUL AZIZ	Masculin	54691818
8	DIARA	MARIAM	Féminin	66159000
9	PORGO	BINTOU	Féminin	57089239
10	KONATE	YE BARKISSA	Féminin	66723895
11	RAMDE	AIMEE	Masculin	74327466
12	OUEDRAGO	PATINDE BRIGITTE	Féminin	75406565
13	AKOWOURA	KABA AISSA	Féminin	75785810
14	OUATTARA	ADOUDOUAN MAURICE	Masculin	77810933
15	MAIGA	ABDOUL RAZAK	Masculin	67147880
16	N'DO	DORIANE ORNEILA	Féminin	57363213
17	OULANE	MARIE	Féminin	57205835
18	MAIGA	SYNA ASCANDAR	Masculin	74806349
19	KINDO	SEYDOU	Masculin	64177480
20	KARAMBIRI	AICHATT	Féminin	66508227
21	KABRE	ADAMA	Masculin	77596158
22	OUEDRAGO	FATOU ILHYAME	Féminin	64512952

23	KOUMBEM	WEND-GUNDI MICHAEL	Masculin	55259827
24	ILBOUDO	ZALAIKA	Féminin	77436096
25	OUATTARA	FATOUmata	Féminin	7789763
26	OUEDRAGO	LADIFATA	Féminin	74333607

Session 6 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et de Nectar de mangue

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	SANOGO	FAIZATOU SEYDA	Féminin	67939318
2	SANOGO	KADIDIATOU	Féminin	7024539
3	SANOGO	YASMINATOU SANATA	Féminin	66822424
4	SANOOU	AFOUSSITA TONKALO	Féminin	66044334
5	SANOOU	G.RICHARD	Masculin	7951049
6	SANOOU	MIREILLE MAZOUMA LYDIE	Féminin	67856676
7	SANOOU	NAFISSATOU	Féminin	68893337
8	SANOOU	WARAMATOU	Féminin	74666379
9	SEREME	ASSETOU	Féminin	74883288
10	SIDIBE	BOUREIMA	Masculin	67906052
11	SYLLA	ADAMA	Masculin	54257405
12	TEMIN	HAWA	Féminin	57613131
13	TIAHO	MARTIN	Masculin	57963558
14	TOURE	AICHA ROKY	Féminin	67122031
15	TOURE	AOUA AFOUSSETOU	Féminin	77933936
16	TRAORE	AWA	Féminin	74286899
17	TRAORE	EDIS ODIRIS DORIANE	Féminin	6479847
18	TRAORE	KOROTOUMOU	Féminin	63746076
19	TRAORE	MARIAM	Féminin	64655532
20	TRAORE	SAN LEGER	Masculin	62714291
21	TRAORE	TIGAN FAYCAL	Masculin	55193719
22	WONI	SAFIATOU	Féminin	7607260
23	TRAORE	YE DELPHINE	Féminin	66220945
24	ZERBO	FATIMATA RAINATOU	Féminin	65404461
25	YOIN	IBRAHIM BELO EZEDINE	Masculin	65505067
26	ZERBO	FATOUmata	Féminin	77779931
27	ZALLE	MADOU	Masculin	66747178

Session 7 : Formation en Traitement de la mangue, Production de Jus et de Nectar de mangue

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	PALE	MARIETOU	Féminin	73047374
2	YAOLIRE BANGRE	NABOBLEWENDE CHRISTINE	Féminin	76032777
3	DAYO	MAIMA	Féminin	76769608
4	DAYO	BIBATA	Féminin	75313587
5	ZOU	ABDOUL FATTAHOU	Masculin	70573554
6	SOW	MOUSSA	Masculin	64107102

7	OUEDRAOGO	W.J.ABRAHAM	Masculin	70035517
8	OUEDRAOGO	NOUFOU	Masculin	7532827
9	DIANDA	HABIBOU	Féminin	75351970
10	OUATTARA	MINATA	Féminin	62495944
11	KAM	CLAIRE YASMINE	Féminin	66500092
12	SAWADOGO	ANTOINETTE	Féminin	76844836
13	KABORE	ABIBOU	Féminin	66709433
14	GNAGABARE	SOUMAILA	Masculin	57901681
15	SARE	DJENEBA	Masculin	64073491
16	BOUSSIM	MARIETTOU	Féminin	76092211
17	OUOBA	B. AIMEE	Féminin	76709976

Session 8 : Formation en Traitement de la mangue et Production de Mangue Séchée

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	BARO	ABDOULAYE	Masculin	55146582
2	ILLY	RAOGO	Masculin	77619024
3	PALE	INI	Féminin	78007313
4	BARRO	ZOUMANA	Masculin	75444914
5	GNAGABARE	SOUMAILA	Masculin	57901681
6	KINDO	BOUREIMA	Masculin	76897540
7	SAVADOGO	SOULEYMANE	Masculin	76828297
8	SOMDA	YIR-SOB GHISLAINE	Masculin	67387278
9	ZOU	ABDOUL-FATTAHOU	Masculin	70573554
10	KOUE	SOULEYMANE	Masculin	74154468
11	DABIRE	BABOTA VINCENT	Masculin	75158409
12	OUATTARA	HAMED	Masculin	55091319
13	DIORRO	ABDOULAYE	Masculin	64452751
14	SOW	MOUSSA	Masculin	64107102
15	BAGAYOGO	MODIBO	Masculin	55549180
16	GUIGUEMDE	CEVERAIN	Masculin	6969626
17	KOUANDA	ABDOUL HAMSSA	Masculin	77567466

Session 9 : Formation en Traitement de la mangue et Production de Confiture et de la Marmelade de mangue

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	SOMDA	YIR-SOB GHISLAIN	Masculin	67387278
2	ZOU	ABDOUL-FATTAHOU	Masculin	70573554
3	BARO	ABDOULAYE	Masculin	55146582
4	KOUANDA	ABDOUL HAMSSA	Masculin	77567466
5	DIORRO	ABDOULAYE	Masculin	64452751
6	DJIGUIMDE	MOUSSA	Masculin	72094202
7	DABIRE	BABOTA VINCENT	Masculin	75158409
8	SAVADOGO	SOULEYMANE	Masculin	76828297
9	PALE	INI	Féminin	78007313
10	OUATTARA	HAMED	Masculin	55091319
11	SOW	MOUSSA	Masculin	64107102
12	KINDO	BOUREIMA	Masculin	76897540
13	BARRO	ZOUMANA	Masculin	75444914
14	ILLY	RAOGO	Masculin	77619024
15	Mme TRAORE	HAOUA	FEMININ	74552535
16	KAM	OBI ALIDA CARENNE	FEMININ	64722601
17	SAVADOGO	M.FADILATOU	FEMININ	66077415
18	KARAMBIRI	TORY.EL.NOURETOU	FEMININ	67615818
19	ROAMBA	VERONIQUE	FEMININ	72222436
20	TUINA	Y. SYLVIE	FEMININ	75764243
21	MAIGA	DAOUDA	Masculin	67803597
22	DIANDA	HABIBOU	FEMININ	75351970
23	OUOBA	B.AIMEE	Masculin	76709976
24	DAYO	ABIBOU	FEMININ	75313587
25	DAYO	MAIMA	FEMININ	76769608
26	SERI	K.M.GWLADYS	FEMININ	57258292
27	OUATTARA	MINATA	FEMININ	62495944
28	KAM	CLAIRE YASMINE	FEMININ	66500092
29	ZONOU	S.BERTILLE OSNIA	FEMININ	60656897
30	BONKUAN/DAKIO	JEDIDA N.S	FEMININ	66842682
31	DABIRE	DANKINE	Masculin	7469508
32	SOME	AMBOU	Masculin	75206502
33	TERI	BOUREIMA	Masculin	77180419

Session 10 : Formation en Traitement de la mangue et Production de Vinaigre et de Beurre de Mangue

Ordre	Noms	Prénoms	Sexe	Contacts
1	OUEDRAOGO	ZALISSA	Féminin	72599012
2	SERI	K.M GWLADYS	Féminin	57258292
3	ZOU	ABDOUL-FATTAHOU	MASCULIN	70573554
4	ZONOU	S.BERTILLE.O	Féminin	60656897
5	SOW	MOUSSA	MASCULIN	64107102
6	TERI	BOUREIMA	MASCULIN	77180419
7	DABIRE	VINCENT	MASCULIN	56404629
8	DAYO	ABIBATA	Féminin	75313587
9	DAYO	MAIMA	Féminin	76769608
10	BARO	ABDOULAYE	MASCULIN	55146582
11	KAM	OBI ALIDA CARENNE	Féminin	64722601
12	TUINA	YAZOUMAHAN SYLVIE	Féminin	75764243
13	OUATTARA	MINATA	Féminin	62495944
14	SOME	AMBOU	MASCULIN	75206502
15	KAM	CLAIRE YASMINE	Féminin	66500092
16	DABIRE	DANKINE	MASCULIN	7469508
17	DIANDA	HABIBOU	Féminin	75351970
18	OUOBA	BOUAMPOUNDI AIMEE	MASCULIN	76709976
19	BONKIAN/DAKIO	JEDIDA N.S	Féminin	66842682
20	ROAMBA	VERONIQUE	Féminin	72222436

Annexe 2 : Quelques photos



Figure 1: Visite du Directeur Général de la Chambre de Commerce et de l'Industrie du Burkina



Figure 2: Lancement de la formation par la Représentante de la Chambre de Commerce et de l'Industrie du Burkina



Figure 3: Production de nectar de mangue

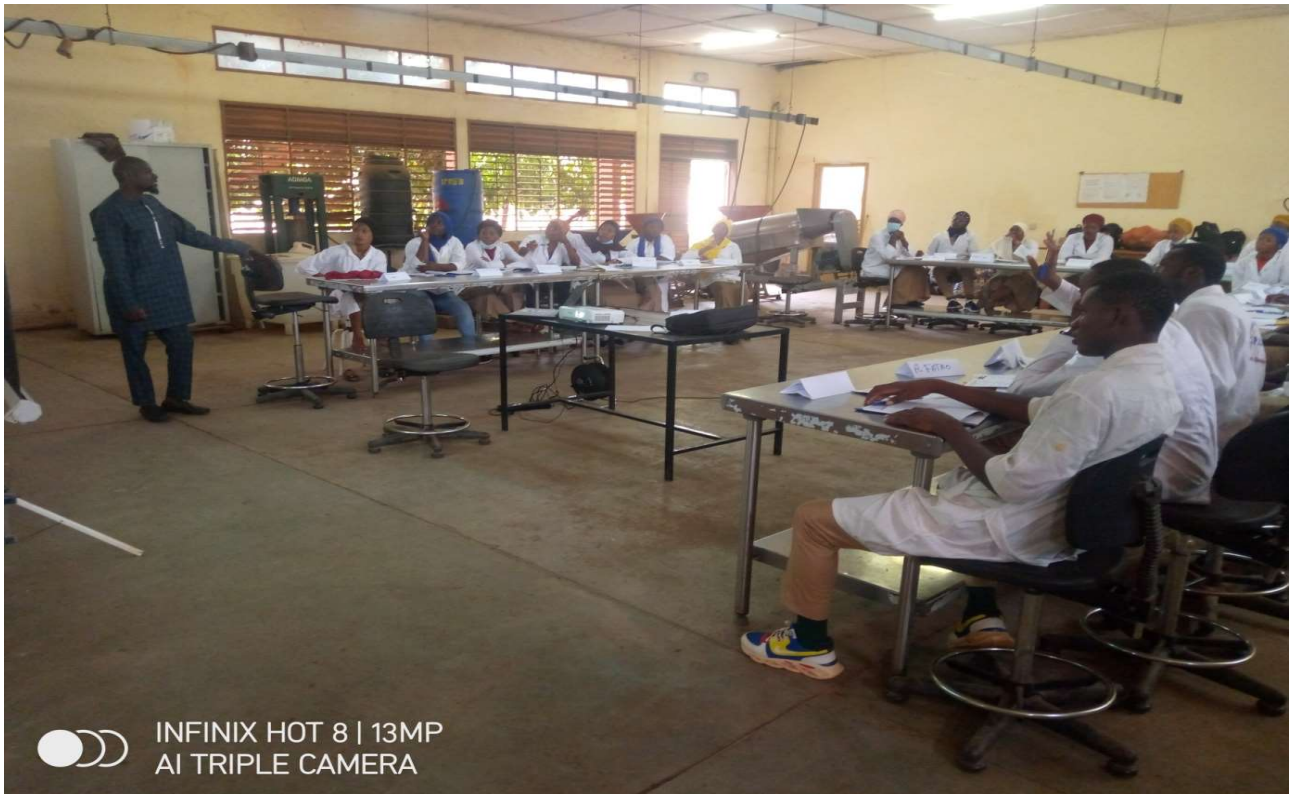


Figure 4: Formation théorique sur la Sécurité sanitaire des aliments



Figure 5: Production de marmelade de mangue



Figure 6: Photo de famille du Groupe 1



Figure 7: Epluchage de la mangue



Figure 8: Formation théorique sur le séchage de la mangue



Figure 9: Marmelade de mangue produite par les apprenants



Figure 10: Photo de famille du Groupe 2



Figure 11 : Remise du kit du participant par le Proviseur du Lycée