

La transformation des produits agricoles, une valeur ajoutée !

Mots clés : organisations paysannes, transformation, agro-alimentaire, valeur ajoutée

Si la récolte du producteur agricole est mal rémunérée, c'est souvent dû au fait que tous les producteurs récoltent et vendent au même moment. L'abondance des produits sur le marché provoque la chute du prix d'achat chez les commerçants. Le phénomène peut être pire encore lorsqu'il s'agit d'un produit périssable (fruits et légumes) et que le producteur n'a pas d'autre choix que de vendre immédiatement. D'autre part, le produit récolté n'est parfois pas intéressant pour les consommateurs car il nécessite un traitement préalable (céréales).



Auteur(s) : Frans Van Hoof

Date de publication : 2011

Catégorie(s) : Savoir-faire paysans • Transformation agro-alimentaire, mécanisation • Organisation des producteurs agricoles, CONAPAC paysans, FEC

Province(s) : Kinshasa • Bandundu • Équateur • Province orientale • Nord-Kivu • Sud-Kivu • Maniema • Katanga • Kasai-Oriental • Kasai-Occidental • Bas-Congo

Partenaire(s) : Alliance AGRICONGO

Nombre de pages : 2

Identification : F-EP-A6-P4-S1-1



« Pour valoriser le travail de leurs membres, de nombreuses O.P. mettent donc en place des unités de transformation. Chez certaines, le succès est plus qu'évident mais, pour d'autres, la rentabilité se fait attendre. » Certaines activités de transformation sont moins exigeantes que d'autres en termes d'investissement et de gestion.

Pour valoriser le travail de leurs membres, de nombreuses O.P. mettent donc en place des unités de transformation. Chez certaines, le succès est plus qu'évident mais, pour d'autres, la rentabilité se fait attendre. Les décortiqueuses à riz (Maniema, Équateur) constituent une réelle valeur ajoutée pour les producteurs.

Le riz blanc se vend plus facilement et à un prix bien plus élevé que le paddy. En outre, les recettes de l'O.P. pour ce service de décorticage permettent de couvrir certains frais de fonctionnement, à condition bien sûr que l'activité soit bien gérée. Voilà aussi la raison pour laquelle de nombreuses O.P. éprouvent des difficultés à faire fructifier des moulins au-delà de la première année. À ce moment, les frais de fonctionnement sont encore peu élevés.

Cependant, à terme, le moulin acheté à crédit ou gracieusement offert par un bienfaiteur devient pour l'O.P. un fardeau plutôt qu'une source de revenus.

D'autre part, le financement des unités de transformation pose problème, surtout au

niveau industriel (maïserie de la COOCENKI et séchoir de papaine du SYDIP). Les banques classiques sont très sceptiques d'autant plus

qu'au départ, la rentabilité est difficile à prouver.



Gérer un moulin, pas si simple !

La bonne gestion d'une telle unité de transformation demande un minimum d'étude de rentabilité: l'unité répond-elle à une demande suffisamment importante des consommateurs? Existe-t-il déjà d'autres unités semblables à proximité? On commence tout d'abord par fixer un prix pour le service de transformation qui satisfasse aussi bien les producteurs que l'O.P. S'annonce alors la gestion proprement dite: celle de l'outil de transformation mais aussi celle des recettes qu'il génère. Cela implique des règles, la connaissance d'outils de gestion simples et transparents, la formation adéquate des personnes concernées et, enfin, des mécanismes de contrôle efficaces.

Outre les moulins à céréales et manioc, décoriqueuses à riz, concasseurs et presses à huile, qui nécessitent un important investissement et un niveau de gestion (amortissement, personnel à payer, pièces de rechange), il y a de nombreuses autres activités de transformation moins exigeantes. Citons l'exemple des organisations féminines qui fabriquent des vins et des jus de fruits, du chikwange, de la bière locale, du savon, de l'huile et de la pâte d'arachide, du fromage, des biscuits, etc. Il s'agit de travaux réalisés à petite échelle grâce à un équipement simple et facile à contrôler. Ces activités permettent aux femmes concernées de bénéficier d'une source de revenu très intéressante et constituent en quelque sorte une école qui les prépare à la gestion d'unités de transformation plus complexes.

Dans d'autres pays africains, les centres de recherche alimentaire ont développé une multitude de recettes pour des produits agricoles que l'on cultive également en RDC (patates douces au Sénégal, manioc au Nigeria, bananes au Bénin). Celles-ci permettraient de diversifier les produits transformés et d'atteindre un plus grand nombre de consommateurs.



La production de vin chez LOFEPACO.

© Nele Claeys

Le futur programme de renforcement des capacités des O.P. devra nécessairement contenir des modules de formation pour la gestion des unités de transformation. Lors de l'élaboration de ces modules, les formateurs devraient s'inspirer des expériences vécues par les O.P. des différentes provinces de la RDC. Ce programme aura également à mettre en valeur les expériences vécues dans d'autres pays africains.

