



## Point sur les conditionneuses mises à la disposition de promoteurs de la transformation agroalimentaire au Niger

Rédaction : Ozairou Talata et Nouhou Diadjé Boubacar (RECA), Ibrahim Habi (CRA Tillabéri) / Janvier 2023

### 1. Contexte



Au Niger, les consommateurs urbains recherchent de plus en plus de produits plus faciles à préparer, demandant moins de temps de préparation que les céréales comme le mil, le sorgho, le fonio, etc. Mais, ces changements de consommation ont précédé l'offre de produits transformés locaux et les consommateurs se sont tournés vers des produits importés : « macaroni » c'est-à-dire des pâtes alimentaires, couscous, gari, pain, etc.

Depuis plusieurs années, la reconquête du marché des produits transformés est lancée principalement par des femmes qui, individuellement ou en groupement, réalisent la transformation des produits locaux : céréales, mais aussi légumineuses, produits laitiers, jus, épices et condiments, etc. Ces unités de transformation font face à de nombreuses contraintes dont la pénibilité du travail due à la faible mécanisation et l'emballage de leurs produits.

L'emballage est souvent cité comme le problème majeur des transformatrices artisanales (et même des transformateurs) de produits agricoles. C'est ce qui est ressorti lors d'une enquête menée par le RECA et la Chambre Régionale d'Agriculture en 2015<sup>1</sup>. Les transformatrices essayent de « se débrouiller » avec des commandes dans les pays voisins mais elles rencontrent des difficultés de langues, de monnaies, de textes réglementaires... Ces femmes estiment toutes qu'elles ont besoin d'un appui pour les conseiller, pour trouver les produits et les fournisseurs adaptés et si possible accéder à des fonds de roulement pour des commandes groupées. En effet, l'achat directement à des usines fabriquant des emballages demande des commandes importantes.

Le conditionnement des produits alimentaires désigne l'ensemble des moyens de les emballer ou de les contenir dans du matériel afin de les protéger durant le stockage, le transport et la distribution pour leur donner une longévité. Il permet d'éviter les dommages causés aux produits alimentaires par les chocs et la compression, d'éviter leur contamination, par exemple par les insectes et les microorganismes, et les protège contre l'humidité, l'air et les odeurs.

<sup>1</sup> [https://reca-niger.org/IMG/pdf/Note\\_emballage\\_version1.pdf](https://reca-niger.org/IMG/pdf/Note_emballage_version1.pdf)

Pour aider les entreprises artisanales de transformation à développer leurs produits, le Haut-Commissariat à l'Initiative 3N (HC3N) a subventionné 31 conditionneuses des produits transformés dans le cadre du Programme de Promotion de l'Emploi et de la Croissance Economique dans l'Agriculture (PECEA) sur financement de la Coopération danoise. Ces conditionneuses ont été placées dans les régions d'intervention de ce projet : 10 à Niamey, 9 dans la Région de Maradi, 8 dans la Région de Diffa et 4 dans la Région de Zinder.

Plusieurs mois après la mise à disposition de ces matériels, le RECA a organisé un suivi auprès des unités bénéficiaires basées à Niamey pour connaître la situation et le niveau d'utilisation de ces conditionneuses afin d'orienter les futurs partenaires dans l'accompagnement de ce secteur qui contribuera à améliorer la compétitivité de nos produits locaux. Ainsi, les visites ont eu lieu auprès de sept bénéficiaires sur dix.

Les conditionneuses sont à la phase de démarrage avec une utilisation sur 18 mois (depuis mi 2021). La majorité des conditionneuses sont surdimensionnées par rapport aux besoins des bénéficiaires. Cinq conditionneuses fonctionnent, dont une qui tombe souvent en panne, tandis que deux conditionneuses ne fonctionnent pas. L'ensemble des unités rencontre un manque d'assistance pour faire fonctionner ces équipements. C'est un technicien de la Société de Transformation Alimentaire (STA) qui a réalisé les installations et apporte un appui au besoin. Les 5 unités utilisant des films plastiques ont reçu un stock de démarrage et utilisent le film avec parcimonie car elles n'ont pas de possibilité d'approvisionnement. Les promotrices devraient s'organiser en groupe pour lancer les commandes au Nigeria avec le risque de se retrouver en face d'emballage inapproprié aux machines. Un point important est celui de calcul de rentabilité par rapport au résultat des entreprises si l'on prend en compte les durées de vie et les amortissements. Les bénéficiaires ne connaissent pas le prix rendu chez eux de leur équipement.

## 2. Processus de subvention des conditionneuses

C'est par un appel à proposition en direction des acteurs de la transformation de produits agroalimentaires qu'a démarré le processus d'accompagnement des promoteurs de la transformation. Celui-ci a été lancé en septembre 2020 dans les trois régions d'intervention du projet PECEA et visait à accompagner les transformateurs, majoritairement des femmes, dans le renforcement de leurs capacités matérielles afin d'améliorer durablement le secteur de la transformation agricole. La région de Niamey a par la suite été intégrée à cause du nombre important des dossiers provenant de cette région.

Au total, 58 demandes ont été déposées et enregistrées au secrétariat du HC3N, dont 27 pour la région de Niamey, 7 pour la région de Zinder, 11 pour Maradi et 13 pour la région de Diffa.

Un comité de sélection a été mis en place pour examiner les dossiers avec des représentants des structures suivantes : MC, ANMC, MAG/EL, CCIN, RECA, CIPMEN et HC3N. Sur l'ensemble des dossiers déposés, 36 dossiers ont été jugés conformes et recevables. Les travaux du Comité ont permis de sélectionner 31 dossiers.

L'ensemble des bénéficiaires est détaillé dans le tableau 1 ci-dessous. Une convention de partenariat a été préparée entre les bénéficiaires et le HC3N, qui détaille les obligations et engagements de chacune des deux parties, et ce pour une durée de deux ans.

Les équipements ont été choisis par les bénéficiaires eux-mêmes à partir du site de vente en ligne de la société Alibaba.

### 3. Typologie des conditionneuses mises à la disposition des promoteurs

Au total, 31 conditionneuses ont été subventionnées au profit des entreprises de transformation des produits locaux : 10 à Niamey, 9 dans la Région de Maradi, 8 dans la Région de Diffa et 4 dans la Région de Zinder. 7 bénéficiaires sur les 10 ont été visités à Niamey pour dresser cette situation du matériel mis à leur disposition. Nous n'avons pas pu visiter Sahel Délices et Sahel Agro car ils sont actuellement en chantier.

Tableau 1 : Liste des entreprises/coopératives bénéficiaires des conditionneuses (en vert les unités non visitées)

N°	Nom d'entreprise / coopérative	Contact	Quartier	Type de conditionneuse
1	Sahel Délices	90 90 23 88	Koura Kano	Conditionneuse des produits liquides (jus)
2	Fanta House	90 90 52 46	Koubia	Conditionneuse de farine
3	Drams Campany	88 26 67 63	Yantala/ Château 8	Doseuse semis automatique pour produit visqueux (miel)
4	Sahel Agro	98 90 35 84	Harobanda	Conditionneuse des produits liquides (jus)
5	Société Coopérative Simplifiée Komi local	90 28 06 03	Plateau	Conditionneuse multi fonction d'emballage pour granulé
6	AMOY	92 75 77 57	SONUCI	Conditionneuse multi fonction d'emballage pour thé et tisane
7	Miellerie Goroubi	95 60 22 06	Plateau à côté de CARE	Doseuse semis automatique pour produit visqueux (miel)
8	Groupement Fara'a	90 06 75 85	Terminus	Conditionneuse multi fonction d'emballage pour granulé
9	Farinut	90 57 80 97	Aéroport	Conditionneuse pour emballage de la farine
10	Group Visionneur Leader (VLAN)	90 06 75 85 98 83 72 00		Conditionneuse pour produit en poudre et granulé

### 4. Résultats des visites des bénéficiaires

Pour cette première phase, pour la ville de Niamey, les visites terrain ont concerné les sept bénéficiaires des conditionneuses. Les constats lors de ces visites sont les suivants :

#### a. Entreprise Fanta House

Fanta House est une entreprise individuelle spécialisée dans la transformation des céréales et légumineuses<sup>2</sup>.

L'entreprise a bénéficié d'une conditionneuse qui permet d'emballer les farines des céréales et des légumineuses dans des sachets plastiques spécialisés.

<sup>2</sup> Lire la note sur Fanta House : [https://reca-niger.org/IMG/pdf/note\\_fanta\\_house\\_novembre\\_2021.pdf](https://reca-niger.org/IMG/pdf/note_fanta_house_novembre_2021.pdf)



Cette conditionneuse, choisie par la promotrice, a une capacité de 1 000 sachets par heure pour un conditionnement entre 500 g et 1,5 kg par sachet.

La conditionneuse fonctionne très bien et la bénéficiaire l'utilise uniquement lorsqu'elle a une grande quantité de farine à emballer.

Actuellement, cette conditionneuse dépasse les capacités de production de l'entreprise. Ce choix a été fait par la promotrice dans la perspective de trouver des marchés auprès des organismes humanitaires. Dans les clauses du contrat entre la promotrice et HC3N, la conditionneuse

mise à sa disposition peut être utilisée par une autre entreprise / groupement moyennant un tarif d'utilisation.

#### ❖ Constats

1. Une utilisation limitée de la conditionneuse (uniquement en cas de grande production) du fait de la faiblesse des quantités à emballer (environ une fois chaque trimestre) ;
2. Le manque de maîtrise technique de la conditionneuse en dépit de la formation reçue ;
3. Le manque d'une assistance technique locale ;
4. La conditionneuse n'est pas multifonction ;  
Elle permet de conditionner uniquement les farines et pas de conditionner plusieurs types de produits granulés (couscous, le dégué, les brisures, etc.). Bien que la promotrice dispose de sa propre conditionneuse, en cas de production des autres types de produits, elle doit recourir à l'utilisation de conditionneuse d'une autre bénéficiaire. Elle juge que ce possible partenariat n'est pas opportun car le déplacement d'un point à un autre peut jouer négativement sur la qualité du produit et peut jouer en défaveur du prix du revient du produit.
5. Les difficultés d'approvisionnement en film plastique depuis le Nigeria avec le risque de se retrouver avec un emballage de moindre qualité ne supportant pas la température de la machine.

### **b. Entreprise AMOY (Abdoul Moumouni Mahamane Ousmane)**

#### ❖ Présentation



AMOY est une entreprise individuelle spécialisée dans la fabrication de thé et infusion à base des plantes naturelles, sans ajout de conservateurs ni d'autres additifs alimentaires.

Depuis son jeune âge, le promoteur est passionné de thé communément appelé « Lipton ». Il le prenait plusieurs fois par jour. Il s'inspira pour préparer le thé citron et gingembre et donnait à sa famille pour goûter. En 2019, il décida de créer son entreprise pour mettre en valeur son savoir-faire.

Le promoteur travaille seul dans son entreprise située au quartier SONUCI. En cas de commande, il faisait appel à des jeunes du quartier qu'il a déjà formés. Le promoteur privilégie les ventes directes et arrive à placer ses produits dans l'alimentation Baklini.

Pour développer son entreprise, le promoteur avait sollicité un financement à coût partagé dans le cadre du FISAN (Fonds d'Investissement pour la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle) d'un montant 20 000 000 F.CFA. Cependant la BAGRI n'a pas donné de suite pour la partie crédit. Il fait partie des promoteurs sélectionnés par le HC3N dans le cadre de la subvention des promoteurs en conditionneuses.

### ❖ Produits fabriqués

Le promoteur propose aux consommateurs quatre variétés de thé<sup>3</sup> qui sont décrites dans le tableau ci-dessous.

			
Thé au kinkéliba	Thé au bissap rouge	Thé au gingembre	Thé au moringa

Le thé au kinkéliba, le produit phare de l'entreprise, est certifié par l'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC). Le dossier pour la certification a été subventionné par le HC3N.

### ❖ Conditionneuse

L'entreprise dispose déjà d'une conditionneuse acquise sur fonds propre. Cette conditionneuse ne colle pas la ficelle aux infusettes et n'emballage pas dans un sachet. La conditionneuse subventionnée permet de faire ces opérations. Elle a une capacité de production de 40 à 80 infusettes par minute pour une quantité comprise entre 3 et 40 mg. Elle permet également de coller la ficelle avec l'infusette.

Depuis l'installation de la conditionneuse subventionnée par HC3N, elle rencontre des problèmes de réglage. Le promoteur est resté sans solution malgré plusieurs tentatives de réparation par des techniciens locaux et internationaux. Pour le moment, le promoteur se contente de sa machine acquise sur fond propre.



Conditionneuse acquise sur fonds propre



Conditionneuse subventionnée par HC3N

<sup>3</sup> Les appellations courantes sont gardées. Le mot thé désigne une infusion préparée à partir de feuilles de thé séchées. Au Niger, le mot thé est employé pour toutes les infusions quelque soit la plante.

## ❖ Constats

1. Conditionneuse ne fonctionne pas (malgré des appels à des techniciens) ;
2. Manque d'une assistance technique spécialisée ;
3. Manque de garantie avec le fournisseur en cas des difficultés de fonctionnement de la conditionneuse pour rechanger ou réparer la machine par le fabricant.

## c. Groupement Fara'a

### ❖ Présentation



Fara'a est un groupement féminin créé en 2005. La présidente actuelle est en poste depuis 2017. Le groupement est composé d'une vingtaine de membres, dont une dizaine active. Le groupement est sur le processus de se conformer à la nouvelle loi OHADA (Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires) pour devenir une Société Coopérative Simplifiée (SCOOPS). La principale activité du groupement est la transformation des

produits agroalimentaires locaux. La transformation se fait au siège du groupement, situé au sein du siège du Rassemblement Démocratique des Femmes Nigériennes (RDFN), quartier Terminus en face du Ministère de la Fonction Publique (Immeuble CNSS) côté USN.

### ❖ Produits

Le groupement dispose d'une boutique spécialisée de vente de produits locaux à la devanture du lieu de la transformation. Dans la boutique, on trouve divers produits fabriqués à base de céréales et légumineuses : le couscous de riz, le dégué, le brabousko, le tousmé, le toukoudi, la farine de maïs, la farine de mil, la farine de sorgho, la farine de niébé et la farine infantile<sup>4</sup>. Selon la Présidente, les produits les plus vendus sont : le couscous de riz, le toukoudi de mil et la farine de niébé.



Le groupement prépare également des épices (piment assaisonné, ail, gingembre, mélanges d'épices) et des condiments moulus (gabou, soubala de néré)<sup>5</sup> et des jus naturels : jus de bissap, jus de citron gingembre, jus de tamarin, jus de mangue, jus de pulpe de fruit de baobab et cocktail de jus.

Dans la boutique, on trouve plusieurs autres produits tels que l'huile d'arachide, des pastilles de pulpe de fruit de baobab, des confitures de pulpe de fruit de baobab, de tamarin, de la poudre et de la brisure de feuilles malohia d'Agadez ou corète<sup>6</sup>.

<sup>4</sup>Note sur la typologie des produits céréaliers rencontrés auprès des femmes transformatrices de Niamey : [https://reca-niger.org/IMG/pdf/typologie\\_produits\\_locaux\\_avec\\_cereales\\_note1\\_2021.pdf](https://reca-niger.org/IMG/pdf/typologie_produits_locaux_avec_cereales_note1_2021.pdf)

<sup>5</sup>Note descriptive des épices : [https://reca-niger.org/IMG/pdf/note\\_epices\\_et\\_condiments\\_reca\\_2021.pdf](https://reca-niger.org/IMG/pdf/note_epices_et_condiments_reca_2021.pdf)

<sup>6</sup>Description de la corète ou malohia : <https://www.facebook.com/page/1626590244020042/search/?q=fakou>



### ❖ Equipements

Les principaux matériels et équipements utilisés par le groupement sont : le moulin, le cuiseur à vapeur, le séchoir, la conditionneuse.



### ❖ Conditionneuse



La conditionneuse dont le groupement Fara'a a bénéficié est un modèle de type SJIII-K300 qui permet d'emballer de produits sous forme de granules comme le dégué, le couscous, les brisures, brabousco, bassi, les grumeaux, etc.

Le choix porté pour la conditionneuse de granule se justifie car la majorité des produits que le groupement fabrique sont des granules. La conditionneuse peut emballer des sachets d'un poids compris entre 100 g et 500 g et a une capacité de production comprise entre 30 et 60 sachets par minute.

Ainsi, avec une capacité de 60 sachets de 100 g par minute, la machine pourrait conditionner 6 kg par mn, soit 360 kg par heure et **1440 kg par jour sur 4 heures par jour**. Nous n'avons pas pu obtenir une estimation de la quantité produite par jour par le groupement. La particularité de la conditionneuse est qu'elle accepte des petites quantités de produit pour fonctionner.

### ❖ Constats

1. La conditionneuse est opérationnelle ;
2. Elle répond au besoin de conditionner des granules en petites quantités dans des sachets plastiques ;
3. La maîtrise technique pour le fonctionnement de la conditionneuse est limitée à la seule Présidente ;
4. La difficulté d'approvisionnement en rouleaux de film plastique. Lors de la visite, le groupement est en cours de finition de son film plastique. La présidente prévoit de lancer une commande au Nigeria.

## d. Entreprise Drams Campany

### ❖ Présentation



L'entreprise Drams Campany a été créée en 2018 pour le conditionnement et la commercialisation du miel.

Actuellement Doctorant à l'Université Abdou Moumouni, le promoteur s'est lancé dans l'apiculture avec ses camarades pendant qu'il était étudiant à Koumassi (Ghana). Ensemble, ils ont installé une centaine des ruches dans des jardins familiaux au Ghana pour produire du miel.

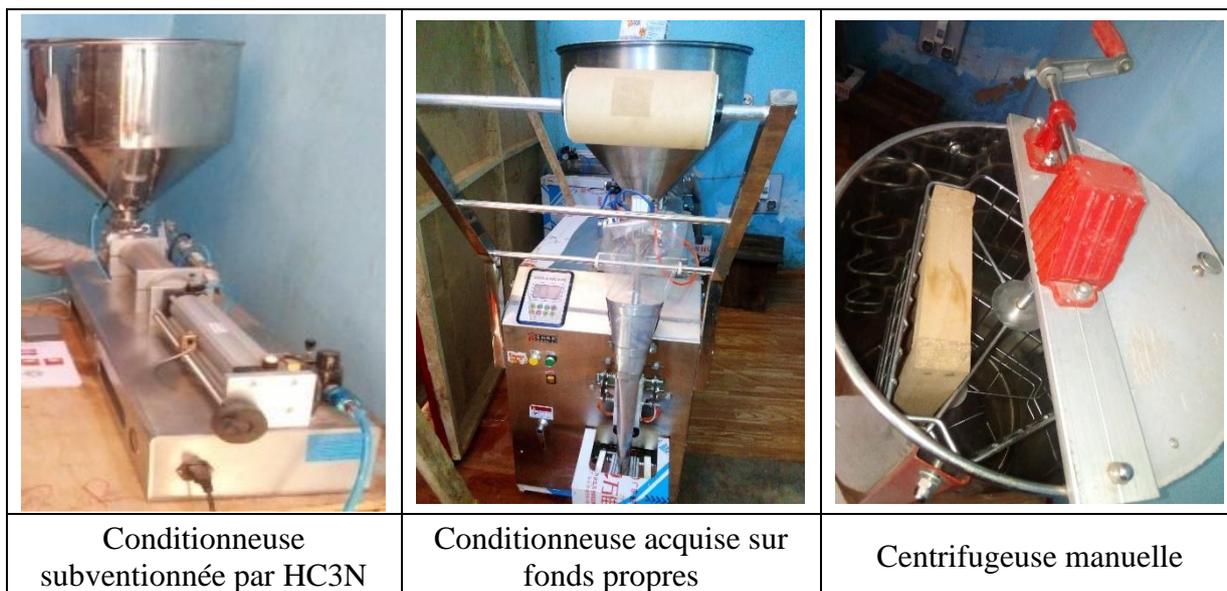
De retour au Niger, le promoteur a commencé la commercialisation du miel produit par ses camarades au

Ghana. Après la récolte et la filtration, le miel est conditionné dans des bidons de 25 L puis acheminé directement à Niamey où il sera conditionné dans des bouteilles plastiques et des pots en verre. Le promoteur dispose d'un local de conditionnement.

Il a tenté de produire le miel dans un jardin qu'il a emprunté à la périphérie de Niamey. A cause de difficultés d'accès à l'eau aux alentours pour les abeilles, le promoteur a abandonné l'activité sans produire un seul litre de miel.

### ❖ Equipements

Le promoteur dispose d'une conditionneuse acquise sur fonds propres qui permet d'emballer le miel dans des petits sachets plastiques. La nouvelle conditionneuse permet de doser automatiquement et de remplir des bidons plastiques (330 ml, 500 ml et 1 L) avec le miel.



### ❖ Conditionneuse



La conditionneuse subventionnée par HC3N est une doseuse de miel dans des bidons en plastiques. La conditionneuse permet de remplir les bidons pour un volume précis, compris entre 100 ml et 1 L. Elle a une capacité de production maximale de 40 bouteilles par minute, soit 240 bouteilles par heure ou 24 litres.

Selon le promoteur, la conditionneuse fonctionne très bien. Il l'utilise à chaque fois qu'il veut conditionner le miel dans des bidons.

Il estime qu'il conditionne 25 litres de miel par mois. La conditionneuse est largement sous utilisée.

### ❖ Constats

1. La conditionneuse est opérationnelle ;
2. Elle est facile à utiliser et adaptée au conditionnement du miel ;
3. Maîtrise du fonctionnement technique de la conditionneuse par le promoteur.

## e. Entreprise Miellerie de Goroubi

### ❖ Présentation



L'entreprise Miellerie de Goroubi est une entreprise individuelle créée en 2019 mais dont les activités avaient commencé depuis 2015 de façon informelle.

L'entreprise est spécialisée dans la collecte, le traitement, le conditionnement et la commercialisation du miel. Elle fonctionne avec 9 employés répartis dans les différentes tâches de l'entreprise.

En 2015, avec l'appui de Care International qui a fourni 30 ruches modernes kenyanes, le promoteur a organisé trois groupements d'apiculteurs à Makalondi pour produire du miel, que le promoteur rachète, puis conditionne avant de le mettre sur le marché. Avec l'insécurité qui sévit actuellement dans la région de Tillabéri, les ruches ont été détruites et les activités pour cette jeune entreprise ont été gravement affectées.



Pour assurer son approvisionnement en miel, le promoteur a organisé trois autres groupements dans un village sécurisé. Après la récolte, le promoteur achète le miel, le traite et le conditionne dans des bidons en plastiques de 500 ml et 1 litre.

Le miel commercialisé par le promoteur est certifié par l'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC). L'obtention de la certification a été subventionnée par le HC3N.

### ❖ Capacité de production

Le promoteur vend environ 3 000 litres par an. La quantité qu'il commercialise dépend de la disponibilité du miel selon les périodes :

- Octobre-novembre-décembre correspond à la période de forte production. Le promoteur collecte et commercialise environ 1500 L.
- Janvier-février-mars-avril correspond à la période moyenne de production. En cette période, le promoteur collecte et commercialise 1 000 L.
- Mai-juin-juillet correspond à la période de faible production. Le promoteur collecte et commercialise environ 500 L.

### ❖ Conditionneuse



## Constats

1. Non maîtrise de l'équipement par le promoteur ;
2. Le conditionnement se poursuit à la main ;
3. Besoin d'assistance technique (formation à l'utilisation de la conditionneuse).

Le promoteur a reçu une conditionneuse de miel subventionnée par HC3N. Depuis la réception de la conditionneuse, le promoteur ne l'utilise pas car le tank (réservoir) chauffe le miel, ce qui dégrade sa qualité organoleptique. Ce chauffage du miel joue négativement sur la couleur, l'odeur, etc. Actuellement, le conditionnement se fait manuellement.

## f. Société Coopérative Simplifiée Komi Local

### ❖ Historique



Komi Local est une Société Coopérative Simplifiée (SCOOPS) spécialisée dans la fabrication et la commercialisation des produits locaux, notamment les produits céréaliers, les épices, les infusions et les produits laitiers.

La coopérative été initiée par Hadizatou Koubra pour faciliter l'insertion, la formation et l'autonomisation des femmes et des jeunes de Niamey.

Les femmes et les jeunes sont issus des quartiers comme Lazaret, Koira Tegui, Aéroport, Bassora, Saga, Talladjé.

Ces femmes et jeunes sont organisés en groupe de travail qui se relaient chaque trois jours pour la production des produits qu'elles commercialisent elles-mêmes.

Komi Local transforme 10 sacs de céréales par semaine soit 4 tonnes par mois.



### ❖ Produits

Les principaux produits sont fabriqués à base de céréales. Les produits phares de la coopérative sont : foura da nono, labdourou et fourkoussou. Pour permettre à la coopérative d'accroître son chiffre d'affaires, Komi Local a innové avec plusieurs produits comme les épices (clou de girofle, poivre, gingembre, etc.), les condiments (gabou, bouillons locaux, soumbala en poudre), la purée de tomate, les infusions, etc. Le tableau ci-dessous illustre quelques produits fabriqués par la coopérative.

Toukoudi	Purée de tomate	Farine pomme de terre	Gabou

### ❖ Conditionneuse

Komi Local a reçu une subvention d'une conditionneuse (modèle SJIII-K300) de granules comme le couscous, le dégué, les brisures, etc. Elle a les mêmes caractéristiques que celle du Groupement Fara'a décrite ci-avant.



La conditionneuse fonctionne mais tombe très souvent en panne. Pour les réparations de la conditionneuse, la coopérative fait appel à un technicien de la STA (Société de Transformation Alimentaire).

De plus, la coopérative n'utilise la conditionneuse qu'en cas particulier (en cas de foire, de visite sur le site, etc.) pour ne pas épuiser le seul film plastique dont elle a bénéficié depuis l'installation de la machine.

Sur le site de Alibaba, cette conditionneuse est proposée entre 4 840,00 \$ - 4 950,00 \$ suivant les options. Avec un dollar à 600 F.CFA cela fait environ 3 000 000 F.CFA.

#### ❖ **Constats**

1. Difficulté d'approvisionnement en film plastique ;
2. Manque d'un maintenancier au sein de la coopérative ;
3. Panne régulière de la conditionneuse.

### **g. Entreprise Niger Farinut**

#### ❖ **Présentation**

Farinut est une Société à Responsabilité Limitée (SARL) créée depuis 2016, comprenant trois actionnaires. La principale activité de l'entreprise est la transformation de maïs en farine conditionnée dans des sachets en plastiques de 1 kg. Pour la commercialisation, l'entreprise s'associe avec certaines femmes formatrices qui achètent en gros et qui revendent en détail. L'entreprise emploie quatre ouvrières de façon temporaire en fonction de l'intensité du travail.

Initialement, l'entreprise a une capacité de production de 2 à 3 sacs de maïs par mois qu'elle transforme en farine dans des sachets plastiques de 1 kg.

Cependant, depuis leur déménagement de Bobiel au quartier Aéroport, sa production est en arrêt compte tenu de la construction des nouveaux locaux qui sont en chantier. La promotrice nous explique que la production de la farine de maïs ne cadre pas avec l'environnement actuel (travaux, ciment, sable, poussière, etc.).

L'entreprise a bénéficié de plusieurs appuis des partenaires :

- ✓ OIM : Appui en équipement de transformation comme la décortiqueuse, les bassines, tamis, etc. ;
- ✓ CIPMEN : Incubation en entrepreneuriat ;
- ✓ HC3N : Appui à la subvention de la conditionneuse (ensacheuse).

#### ❖ **Conditionneuse**



Niger Farinut a bénéficié de la subvention d'une conditionneuse de farine et des produits granulés comme le couscous, le dégué, etc.

Bien que la promotrice ait reçu une formation, elle ne maîtrise pas le fonctionnement de la conditionneuse. Pour la faire fonctionner, elle fait appel au technicien de la STA.

De plus, la promotrice relève des difficultés d'approvisionnement en film plastique de qualité. A titre illustratif, une de ses collaboratrices avait sollicité l'utilisation de sa machine mais lors du conditionnement, il s'est avéré que le film plastique qui avait coûté 50 000 F, commandé depuis le Nigeria, n'était pas d'une bonne qualité. L'approvisionnement en film plastique correspondant à l'équipement reste problématique.

## ❖ Constats

1. Bon fonctionnement de la conditionneuse ;
2. Manque de maîtrise du fonctionnement de la conditionneuse par la promotrice ;
3. Manque d'assistance technique locale pour la maintenance de la conditionneuse ;
4. Difficulté d'approvisionnement en film plastique de qualité.

---

## Commentaires du RECA

Ces premières visites montrent un résultat en demi-teinte. C'est toujours l'histoire de la bouteille à moitié pleine ou à moitié vide, cela dépend de ce que l'on veut voir. Pour nous, il fallait faire cette expérience avec ces petites unités artisanales de transformation. Ces équipements conviennent à leurs activités. Evidemment, un équipement ce n'est pas tout et il nécessite l'existence de services pour fonctionner. Parmi ces services, il y a l'approvisionnement en matière première (film plastique), le service après vente (deux conditionneuses n'ont pas pu travailler), la formation initiale et l'appui technique pour le fonctionnement des équipements et la maintenance. Ce manque de service est un frein à plus d'équipements des unités de transformation artisanale.

Pour la pérennité de ces équipements, toutes ces unités devront augmenter significativement leurs productions. C'est un autre challenge qui pose le problème de marché et/ou d'approvisionnement selon les unités et les produits. Il existe des expériences intéressantes au Niger avec différents noms (intégration, « champions » ...) pour appuyer des entreprises à développer leurs activités en partenariat ou association avec d'autres acteurs des chaînes de valeur. Ce qui est certain c'est que la plupart de ces entreprises ont besoin d'un accompagnement permettant de renforcer leurs activités.

## Les problèmes rencontrés par les unités de transformation

- Pour les unités qui utilisent du film plastique



Avec chaque conditionneuse, une dotation de rouleaux de films plastiques a été livrée.

En 2021, le PECEA a financé la mise en place d'une unité de fabrication de film plastique biodégradable à Niamey. Le processus, dont la conduite a été confiée par le HC3N au CIPMEN (Centre d'Incubateur des Petites et Moyennes Entreprises du Niger), a été émaillé de plusieurs défis, et l'usine n'est toujours pas opérationnelle.

En attendant, les responsables des unités concernées pourraient se concerter pour faire une commande groupée au Nigeria en prenant soin de vérifier la qualité du produit. Pour le moment, ce sont plus des tentatives d'approvisionnement individuelles.

- Il serait nécessaire de trouver des personnes capables de faire un diagnostic pour les deux unités qui ne fonctionnent pas. Il serait utile de savoir si, en dehors du technicien de STA, d'autres techniciens sont spécialisés sur ce type d'équipement.
- Il serait nécessaire de compléter les formations des utilisateurs / utilisatrices de ces machines et leur permettre de bénéficier d'une assistance technique régulière au moins la première année.
- Pour beaucoup des unités de transformation, le surdimensionnement des équipements par rapport à leur capacité de production ne leur permettra pas d'amortir les équipements et donc d'avoir une capacité de leur renouvellement, voir même de l'entretien ou des réparations.