

SAVING LIVES CHANGING LIVES







ATELIER WEBINAIRE ET PRÉSENTIEL CONJOINT

ÉCHANGES ET APPRENTISSAGES SUR L'AMÉLIORATION DE LA CHAÎNE DE VALEUR DU MANIOC

16-17 Décembre 2020, Brazzaville, République du Congo

Rapport

P. 26

SIC	ES	P. 3
RÉ	UMÉ	P. 4
IN.	RODUCTION	P. 5
1.	RAPPEL DU CONTEXTE DE L'ATELIER	P. 6
2.	FONDEMENTS: EN QUOI A CONSISTÉ LA CAPITALISA	TION? P. 7
3.	DBJECTIF	P. 8
4.	POINTS SAILLANTS DES ALLOCUTIONS ET COMMUNICATIONS	P. 9
	4.1. Mots de bienvenue	P. 9
	4.2. Mot d'ouverture de l'atelier par le représentant du ministre de l'Agriculture du Congo	P. 10
	4.3. Communications	P. 11
5.	OINTS SAILLANTS DES SESSIONS ET PANELS	P. 13
	5.1. Session 1: Amélioration de la chaîne de valeur du manioc au Co défis et perspectives en accord avec les plans nationaux et rap du contexte historique de la chaîne de valeur du manioc au Cor	pel
	5.2. Session 2: Innovation technologique et investissements dans la transformation du manioc pour une chaîne de valeur alimentaire durable	P. 13
	5.3. Session 3: Apprentissage et partage des bonnes pratiques africaines en matière de transformation du manioc	P. 14
	5.4. Session 4: Partenariat et financement de projets de Coopératio Sud-Sud pour la transformation et l'amélioration des chaînes de valeur agricoles au Congo	n P. 17
	5.5. Session 5: Apprendre et échanger sur les opportunités de marc dans le développement de l'alimentation scolaire basée sur la production locale (HGSF)	ché P. 18
	5.6. Session 6: Partage de l'expérience des pays en matière d'alimentation scolaire	P. 22
6. STRATÉGIES ET PERSPECTIVES POUR DES ACTIONS FUTURES P. 23		
7.	CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	P. 25
	7.1. Conclusion	P. 25

7.2. Recommandations

SIGLES UTILISÉS

APP Annual Performance Plan (Plan annuel de performance)

CATAS Académie chinoise des sciences agricoles tropicales

CBT Tranferts monétaires

CERFAM Centre d'excellence régional contre la faim et la malnutrition

CoE Centre d'excellence du PAM en Chine

CSST Coopération Sud-Sud et triangulaire

DCD Deputy Country Director (Directeur pays adjoint)

FAO Organisation pour l'alimentation et l'agriculture

FIDA Fonds international de développement agricole

HGSF «Home Grown School Feeding»

(Alimentation scolaire basée sur la production locale)

I2T Société ivoirienne de technologie tropicale

GMZ Coopération allemande

MARA Ministère de l'agriculture et des affaires rurales (Chine)

ODD Objectif de développement durable

PAM Programme alimentaire mondial

PND Programme national de développement

RBA Rome based agencies

(Agences des Nations Unies basées à Rome: PAM-FAO-FIDA)

UA Union africaine

UE Union européenne

RÉSUMÉ

Organisé en présentiel et en visioconférence, l'atelier de capitalisation des 16 et 17 décembre 2020 au Congo constitue une étape importante qui a permis de faire le bilan des échanges et transferts de savoir-faire et de technologies innovantes en matière de transformation et d'amélioration des chaines de valeur du manioc entamés depuis 2019. Cet atelier conjointement organisé par le gouvernement de la République du Congo et le Programme Alimentaire Mondial avec l'appui des Centres d'Excellence du PAM en Côte d'Ivoire et en Chine a vu la participation de plusieurs experts de haut niveau venant de différents pays d'Afrique ainsi que d'Asie (la République populaire de Chine) et de l'Amérique du Sud (le Brésil). Il fut donc un cadre idéal pour partager les résultats de cette assistance technique fournie aux artisans et petits producteurs congolais en matière de fabrication d'équipements innovants et de transformation du manioc en produits dérivés de haute qualité dont le gari et l'attiéké ainsi que la farine panifiable. Ces assises ont permis aux experts et conférenciers internationaux, notamment des pays producteurs de manioc et détenant de technologies innovantes et bonnes pratiques en matière d'amélioration des chaines de valeur et d'alimentation scolaire, tels que le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Togo, le Bénin, le Kenya, le Sénégal mais aussi la Chine et le Brésil, de partager leurs riches expériences avec les acteurs congolais.

En effet, la collaboration entre la Côte d'Ivoire, le Bénin et le Congo facilitée par le CERFAM dans le cadre de la Coopération Sud Sud et Triangulaire et renforcée par la République populaire de Chine à travers le Ministère de l'Agriculture et des Affaires Rurales (MARA) et ses partenaires techniques dont l'Académie chinoise des sciences agricoles tropicales (CATAS) entre novembre 2019 et mars 2020 a permis de former les artisans et petits producteurs congolais. Ce renforcement de capacités, avec un point de mire sur la fabrication d'équipements innovants et la transformation du manioc en produits dérivés de haute qualité, visait non seulement l'amélioration de cette chaine de valeur, principale denrée alimentaire des congolais mais aussi faciliter leur accès aux marchés notamment à travers les achats locaux du PAM pour soutenir le programme d'alimentation scolaire et d'autres opérations éventuellement, renforcer les systèmes alimentaires durables et relever l'économie locale. Ainsi le lien commercial établi entre les chaines de valeur agricole et le programme d'alimentation scolaire basée sur la production locale (HGSF) constitue un point d'entrée clé, tout comme la participation des producteurs à la phase préparatoire d'une initiative d'envergure industrielle de la chaîne de valeur du manioc en perspective au Congo.

Au-delà des mots de bienvenue et d'ouverture des représentants du PAM, du CERFAM et du gouvernement, l'atelier a bénéficié de deux importantes communications de haut niveau pour rappeler la pertinence indiscutable du thème de ces assises. Ces communications ont été respectivement faites par le Conseiller principal en Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle du Département de l'Economie Rurale et de l'Agriculture de la Commission de l'Union Africaine et le Directeur Adjoint de l'Académie des Sciences Agricoles Tropicales (CATAS) de Chine qui s'est également exprimé au nom du Centre d'Excellence de la Chine (CoE).

Enfin, les deux jours durant, six sessions ont permis aux experts, panelistes et participants d'échanger, d'interagir et de partager, non seulement les résultats de l'appui apporté au Congo par la Côte d'Ivoire, le Bénin et la Chine dans le cadre de la Coopération Sud Sud et Triangulaire, les bonnes pratiques et nouvelles technologies en matière de transformation et d'amélioration des chaines de valeur mais également d'établir un lien fort avec le programme d'alimentation scolaire basée sur la production locale (HGSF), ce qui devrait permettre à terme de renforcer l'autonomisation des femmes, des petits producteurs et de relever l'économie locale en général. Dans cette optique, les échanges, majoritaires dans la transformation traditionnelle, ont permis de faire ressortir des stratégies, des perspectives et des recommandations fortes pour des actions futures en vue de renforcer et pérenniser les acquis de cet atelier et de l'assistance technique dont bénéficie la République du Congo depuis novembre 2019 dans le cadre de la Coopération Sud Sud et Triangulaire.

INTRODUCTION

Dans le cadre de son programme d'appui à la mise en œuvre de la politique agricole de la République du Congo, la représentation du Programme alimentaire mondial (PAM) a entamé, depuis 2019, une collaboration fructueuse avec la République de Côte d'Ivoire et celle du Bénin. Cette collaboration est réalisée par l'entremise du Centre d'excellence régional contre la faim et la malnutrition (CERFAM) pour des échanges de Coopération Sud-Sud, en vue de faciliter son processus de transformation et d'amélioration de la chaine de valeur du manioc. Ces appuis apportés par ces deux pays de l'Afrique de l'ouest avec l'aide du CERFAM ont été renforcée par l'assistance technique de la république populaire de Chine en matière de fabrication d'équipements et de transformation du manioc.

Ainsi, dans ce cadre de Coopération Sud-Sud et triangulaire (CSST), le CERFAM a facilité la mobilisation et le déploiement d'expert(e)s de la Côte d'Ivoire et du Bénin en vue de former des artisans et des groupements de producteurs (de manioc) de la République du Congo. Ces différentes formations ont porté sur les techniques de fabrication d'équipements technologiques innovants de transformation du manioc et sur les techniques de production de gari et de l'attiéké de haute qualité, deux produits dérivés du manioc fortement consommés et commercialisés dans ces deux pays côtiers d'Afrique de l'Ouest.

Cet atelier intervient donc à la suite de ces missions d'assistance technique organisées en 2019 et 2020 dans la Bouenza, dans le cadre de la Coopération Sud-Sud et triangulaire au Congo, pour accompagner les efforts du gouvernement Congolais et du PAM dans l'amélioration de cette chaine de valeur, et cela en vue de soutenir les systèmes alimentaires dans ce pays et particulièrement dans le milieu rural. Il vise à échanger sur les solutions innovantes de transformation du manioc en produits dérivés et leur consommation et commercialisation par les populations, ainsi que sur les résultats concrets obtenus par les bénéficiaires après ces premières sessions de renforcement de capacités.

Co-organisé par le gouvernement du Congo et le Programme alimentaire mondial (PAM), avec l'appui du Centre d'excellence régional contre la faim et la malnutrition (CERFAM) basé à Abidjan en Côte d'Ivoire et le Centre d'excellence du PAM en Chine ainsi que la Division de la chaine d'approvisionnement, l'atelier de capitalisation sur les échanges et l'apprentissage relatifs à la transformation et l'amélioration des chaines de valeur s'est tenu les 16 et 17 décembre 2020. Il a été tenu aussi bien en présentiel (à Brazzaville, Kindamba et Nkayi en République du Congo) qu'en virtuel, avec la participation de plusieurs experts et conférenciers de haut niveau venant de quelques plus grands pays producteurs d'Afrique et du monde pour soutenir les systèmes alimentaires durables au Congo.

1. RAPPEL DU CONTEXTE DE L'ATELIER

Avec une valeur estimée à plus de 174 millions de dollars US, le secteur du manioc au Congo offre de vastes débouchés commerciaux non encore exploités. C'est dans cet esprit que le gouvernement de la République du Congo avec l'appui du Programme alimentaire mondial (PAM) a noué d'importants partenariats stratégiques avec la Côte d'Ivoire, le Bénin et la Chine, dans le cadre de la Coopération Sud-Sud et triangulaire (CSST) via le Centre d'excellence régional contre la faim et la malnutrition (CERFAM) basé à Abidjan et le Centre d'excellence du PAM en Chine. Ces partenariats visent la réalisation de la revue stratégique de l'ODD2: «éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable», d'ici à 2030. L'objectif général de ces partenariats stratégiques est d'établir un diagnostic complet de la situation alimentaire et nutritionnelle du Congo avec la mise en place d'une stratégie de transformation et d'amélioration des chaines de valeur agricoles. Ceci a pour but de soutenir les systèmes alimentaires durables par le renforcement des capacités, et à travers la formation sur la fabrication d'équipements technologiques de transformation de produits agricoles, afin de relever le défi «faim zéro» d'ici à 2030.

Dans cette perspective, des experts de la Côte d'Ivoire et du Bénin ont été déployés au Congo, entre 2019 et 2020, pour former des artisans et membres des groupements de petits producteurs sur la fabrication d'équipements technologiques et sur la transformation de la chaine de valeur du manioc en produits dérivés de haute qualité, notamment le «bon gari» et l'attieké.

Par ailleurs, cet appui a été renforcé par la République populaire de Chine à travers son ministère de l'agriculture et des affaires rurales (MARA) et son partenaire technique, l'Académie chinoise des sciences agricoles tropicales (CATAS) qui, en lien avec le Centre de démonstration des techniques agricoles (CDTA) du Congo, a facilité le déploiement d'experts au Congo entre novembre 2019 et mars 2020. Ce déploiement visait à aider les petits exploitants à se connecter au programme pilote d'Alimentation scolaire basée sur la production locale (HGSF), considéré comme un point d'entrée clé pour améliorer l'accès immédiat des agriculteurs locaux, y compris les producteurs de manioc aux marchés, tout en contribuant à la phase préparatoire d'une initiative plus large de la chaîne de valeur du manioc.

C'est donc à la suite de ces différentes sessions de renforcement des capacités et de transformation du manioc, visant l'amélioration de la chaine de valeur pour soutenir les systèmes alimentaires durables ainsi que pour apprendre et partager les expériences et bonnes pratiques d'autres pays dans ce domaine, que cet atelier a été organisé les 16 et 17 décembre 2020. Rappelons que, tenant compte des restrictions de voyage à cause des mesures barrières de la COVID-19, ledit atelier s'est tenu en présentiel (à Brazzaville et en province) et en visioconférence, avec la participation de plusieurs experts et conférenciers internationaux de haut niveau ainsi que les représentants d'organisations sous-régionales et d'instituts de recherche engagés dans la recherche, la transformation et le développement de chaînes de valeur, permettant ainsi de faire un bilan stratégique et prospectif.

2. FONDEMENTS: EN QUOI A CONSISTÉ LA CAPITALISATION?

La mention du manioc dans les cultures cibles du PND du gouvernement a permis d'engager, dans une approche chaîne de valeur du manioc, des partenariats pour l'appui aux différents acteurs de la production des dérivés du manioc: les équipements de transformation, les approvisionnements, les équipements et les services, sans oublier l'amélioration de la structuration et de la gestion des groupements.

Ainsi, l'atelier de capitalisation de Brazzaville est en droite ligne avec la nécessité de partager l'expérience des bureaux-pays et des centres d'excellence du PAM avec les parties prenantes. Ces dernières se sont engagées récemment au Congo où les activités ont débuté par la formation sur la fabrication d'équipements pour la réduction des pertes post-récoltes et la transformation efficace des produits agricoles en produits dérivés du manioc, tout en observant l'émergence de besoins sur d'autres produits agricoles tels que la banane et le riz.

Aussi, de nombreux pays tels que le Congo s'approvisionnent de plus en plus auprès de petits exploitants agricoles pour fournir des repas scolaires basés sur les produits locaux tels que le manioc. Ceci a pour but de stimuler la production locale, renforcer les systèmes alimentaires durables et sortir les communautés rurales de la pauvreté. L'alimentation scolaire basée sur les produits locaux (HGSF) a le potentiel d'augmenter efficacement l'impact des programmes d'alimentation scolaires avec des avantages économiques pour les communautés locales. Le gouvernement du Congo a donc identifié ce programme comme une stratégie pour faciliter non seulement la commercialisation des produits agricoles locaux, mais aussi et surtout contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable visant à mettre fin à la pauvreté (ODD1) et à la faim (ODD2). C'est donc dans cette optique que le Bureau Régional du PAM à Johannesburg (RBJ) appuie le Bureau pays du PAM et le Gouvernement du Congo dans la mise en oeuvre et à l'échelle du programme d'alimentation scolaire en lien avec le programme de transformation et de valorisation de la chaine de valeur du manioc dont il convient de partager les bonnes pratiques.



3. OBJECTIF

L'objectif de cet atelier était d'échanger sur les solutions innovantes de transformation du manioc en produits dérivés et leur consommation par les populations, ainsi que sur les résultats concrets obtenus par les bénéficiaires après quelques sessions de renforcement de capacités.

L'amélioration de l'accès aux marchés et à l'économie rurale, en particulier par le biais du programme d'Alimentation scolaire basée sur les achats locaux, a été ciblée du fait que les programmes HGSF soient au centre des stratégies à mettre en œuvre pour une croissance significative de la contribution des producteurs locaux aux programmes d'inclusion de l'entreprenariat agricole du pays; tout ceci dans une démarche d'apprentissage et d'analyse stratégiques. Dans cette perspective, une plage horaire a été consacrée au partage d'expériences et d'initiatives visant l'amélioration de l'accès aux marchés à travers le programme des repas scolaires à base de produits locaux (ASPL).

Ce fût donc l'occasion pour la quarantaine de participants provenant de divers pays parmi les plus grands producteurs de manioc (dont la Chine, le Brésil et de nombreux pays africains comme le Ghana, le Kenya, le Benin, le Togo, la Cote d'Ivoire etc.) de partager leurs expériences et leurs connaissances sur l'amélioration des chaînes de valeur, particulièrement celle du manioc, pour soutenir des systèmes alimentaires durables en Afrique et principalement au Congo.

Au cours des sessions qui ont alimenté les deux jours de travaux, il était question de faire le bilan des sessions de renforcement des capacités des acteurs locaux dans la fabrication d'équipements et la transformation du manioc, d'apprécier le niveau d'appropriation de cette stratégie par les acteurs congolais et de faire le lien entre les chaines de valeur agricoles, le HGSF et l'accès aux marchés en faveur des petits producteurs. Ce lien serait essentiel pour la durabilité du Programme national d'alimentation scolaire au Congo.



4. POINTS SAILLANTS DES ALLOCUTIONS ET COMMUNICATIONS

L'ouverture de l'Atelier a été marquée par une série d'interventions à savoir:

Les mots de bienvenue:

- Le mot introductif du Directeur adjoint du PAM au Congo, Ali Ouattara
- L'allocution du représentant du Centre d'excellence régional contre la faim et la malnutrition (CERFAM), Patrick Teixeira
- Le mot de Madame Maha Ahmed, Directeur pays adjoint PAM-Chine

Le mot d'ouverture:

• Représentant du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche Congo

Les communications:

- Communication du Prof. Chen Songbi, Directeur adjoint de l'Académie chinoise des sciences agricoles tropicales (CATAS)
- Communication de Dr. Laila Lokosang, Conseiller principal en sécurité alimentaire et nutritionnelle du Département de l'économie rurale et de l'agriculture de la Commission de l'Union africaine

4.1. Mots de bienvenue

Messieurs Ali Ouattara et Patrick Teixeira, respectivement Directeur adjoint du Programme alimentaire mondial (PAM) au Congo et Chef de l'Unité planification stratégique, conception des programmes et partenariat du CERFAM ainsi que la Directrice adjointe du PAM en Chine, Madame Maha Ahmed ont, dans leurs allocutions, souhaité la bienvenue à l'assistance avant de situer le contexte de cet atelier. Ces représentants ont rappelé les attentes dudit atelier avant d'expliquer l'importance qu'il y a de comprendre les actions concrètes attendues de ces deux jours d'échange et d'apprentissage, qui devraient aboutir à une meilleure connaissance et compréhension des techniques et technologies, ainsi qu'au partage des bonnes pratiques et leçons apprises en matière de transformation et d'amélioration de la chaine de valeur du manioc. Ils ont par ailleurs fait mention de l'importance qu'il y a à faire le lien entre la transformation, l'amélioration des chaines de valeurs, et le programme d'Alimentation scolaire basée sur la production locale qui améliorerait évidement l'accès aux marchés et les économies locales.

Ainsi, pour le Directeur adjoint du bureau du PAM au Congo, l'on ne saurait parler d'autosuffisance alimentaire sans parler du développement de la filière manioc, aliment de base des populations congolaises. Par ailleurs, il a rappelé que la commercialisation constitue très souvent un goulot d'étranglement pour le développement des chaines de valeur, raison pour laquelle l'appui du PAM et de ses partenaires se situe la non seulement au niveau de la

transformation, mais également au niveau des achats locaux auprès des petits producteurs et des transformatrices, en vue d'assurer la sécurité alimentaire de la population vulnérable et des élèves des cantines scolaires. Il dira dans cette perspective que cette action conjointe du PAM et de ses partenaires dans le cadre de la Coopération Sud-Sud, vise à terme la mise en place de véritables systèmes de transformation industrielle pour contribuer à la disponibilité alimentaire, afin de réduire les importations alimentaires qui couvrent environ 70% des besoins alimentaires au Congo.

Quant au second intervenant, représentant le Directeur du CERFAM, il a rappelé que cet atelier, qui intervient dans un contexte particulier de pandémie, montre l'importance d'investir dans des solutions locales pérennes. Les travaux de l'atelier représentent aussi, pour les petits exploitants agricoles, les décideurs politiques, et toutes les parties prenantes, une grande opportunité d'échanges sur les solutions innovantes pouvant aider à répondre aux défis de l'amélioration de la chaîne de valeur du manioc au Congo.

En ce qui concerne Madame Maha Ahmed, Directrice adjointe du PAM Chine, après avoir exprimé sa joie et ses remerciements au PAM Congo ainsi qu'au CERFAM pour la tenue effective de cet atelier, elle a rappelé que face aux défis de la sécurité alimentaire accentués par la pandémie de la COVID-19 en Afrique, l'amélioration de la chaine de valeur du manioc restent très importantes et primordiales au regard du niveau de la production du manioc en Afrique. Elle relève que, selon les statistiques de la FAO sur la production mondiale du manioc en 2018 qui était de 280 000 tonnes, l'Afrique en avait produit plus de 50%. Elle a rappelé la nécessité et l'importance des acteurs à se mettre ensemble, dans ce contexte, pour discuter des questions et des bonnes pratiques relatives à l'amélioration de la chaine de valeur du manioc, et ceci en vue de renforcer le soutien aux systèmes alimentaires durables. Pour la Représentante Adjointe du PAM en Chine, ces assises devraient permettre de partager plus de technologies dans la transformation de la chaine de valeur du manioc, mais aussi créer des opportunités et favoriser l'accès aux marchés à travers le programme d'Alimentation scolaire basée sur les achats locaux. Avant de terminer son propos sur les attentes de ces deux jours de travaux, elle a bien voulu rappeler l'appui apporté au gouvernement du Congo par la République populaire de Chine dans le cadre de la Coopération Sud-Sud entre novembre 2019 et mars 2020. Cet appui s'est matérialisé par le déploiement d'experts de haut niveau pour aider les petits producteurs à se connecter au programme d'Alimentation scolaire basée sur la production locale, dans l'intention de faciliter l'écoulement et la commercialisation de leurs productions et d'améliorer leurs revenus, tout en réduisant les pertes post-récoles avec le CATAS.

4.2. Mot d'ouverture de l'atelier par le représentant du ministre de l'Agriculture du Congo

La cérémonie d'ouverture de cet atelier a été officiée par Monsieur Paul Raphael Ongouala, Directeur général de l'Agriculture, représentant du Ministre de l'agriculture, de l'Élevage & la Pêche (MAEP) du Congo. Dans son discours, il a exprimé sa satisfaction pour la tenue effective de cet évènement d'envergure grâce aux soutiens techniques et financiers des partenaires du gouvernement tels que le PAM, le CERFAM et la Chine.

Ce représentant du gouvernement Congolais a indiqué que cet atelier venait à point nommé, d'autant plus qu'il permettrait aux participants de discuter et d'échanger sur d'importantes thématiques, pour faire avancer les progrès vers l'élimination de la faim et de la malnutrition. Il a également rappelé que le développement des chaînes de valeur relève du domaine des droits humains prônés par les Nations Unies qui recommandent, entre autres, l'accès à une alimentation saine, équilibrée et adéquate. C'est bien conscient de cet enjeu, qu'il ne doute pas qu'à partir de cet évènement de haut niveau émergeront des voies pour accompagner la République du Congo dans la réalisation de cet objectif, à travers la réduction du volume des pertes post-récoltes et la diversification des produits dérivés du manioc.

Avant de clore son propos, le Représentant du MAEP a souligné qu'il exhorte «au nom de Son excellence Monsieur Henri Djombo, Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, tous les participants à cet atelier, chercheurs, technologues, artisans et producteurs -transformateurs du manioc à ne ménager aucun effort dans les échanges, de connaissances et d'expériences, qui seront développés pendant ces deux journées de travail» et a «félicité les différents organisateurs de cet atelier, ceux-là qui de près ou de loin ont permis le démarrage effectif des travaux de cet atelier».

4.3. Communications

La communication de Dr. Laila Lokosang, Conseiller principal en sécurité alimentaire et nutritionnelle du Département de l'économie rurale et de l'agriculture de la Commission de l'Union africaine a porté sur «L'amélioration des chaines de valeur pour des systèmes alimentaires durables.»

Dans cette communication, Dr. Laila LOKOSANG, au nom du Commissaire à l'économie rurale et à l'agriculture de la commission de l'UA, a exprimé sa gratitude au gouvernement de la République du Congo, au bureau de pays du PAM, au Centre d'excellence du PAM en Chine et au CERFAM pour l'organisation de cet évènement de haut niveau, dont le thème, portant sur l'amélioration des chaînes de valeur du manioc et d'autres cultures de base pour lesquelles la recherche a montré le potentiel à créer un impact sur la nutrition et la sécurité alimentaire des africains, est d'une pertinence indiscutable. Il a ensuite fait savoir que la déclaration de décembre 2006 du Sommet d'Abuja sur la sécurité alimentaire a appelé à la promotion de certains produits agricoles dont le sorgho, le mil et le manioc, en tant que produits stratégiquement importants pour le commerce entre les pays africains. Il a enfin rappelé les vertus et valeurs nutritives qui font du manioc une culture prisée pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle avant de faire connaître les priorités de l'Union africaine pour l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations africaines, qui sont alignées sur quatre axes, à savoir; a) la diversification de la production des cultures vivrières et des chaînes de valeur; b) la mise à l'échelle des techniques de production, de la transformation et l'accès au marché, la fortification des aliments ; c) l'Alimentation scolaire basée sur la production locale; et d) le développement de la production et de la chaîne de valeur des principales cultures vivrières indigènes et locales résilientes aux changements climatiques.

La deuxième communication a été faite par le Prof. Chen Songbi, Directeur adjoint de l'Académie chinoise des sciences agricoles tropicales (CATAS) / CoE.

L'intervention du Professeur Chen Songbi a porté sur l'amélioration de la chaîne de valeur du manioc en Chine, la coopération internationale sur le manioc entre la Chine et les pays africains et le potentiel coopératif du manioc entre la Chine et l'Afrique. Dans son exposé, il a partagé les avantages comparatifs de l'expérience chinoise en matière de développement des systèmes de sélection intégrée, de préservation et de multiplication des ressources génétiques du manioc, notamment par la création d'une base nationale pour les cultures de manioc, le lancement de plus de 40 variétés de manioc à haut rendement, le développement d'une technique de propagation rapide des plants de manioc etc. Il a également fait savoir que le diagnostic des éléments nutritifs du manioc pour la fertilisation, les modèles de culture diversifiés et la culture mécanisée sont largement utilisés en Chine. Enfin, il a révélé que les partenariats multisectoriels avec la participation des entreprises du secteur privé sont la clé de voûte pour réussir la transformation et l'amélioration des chaînes de valeur du manioc en Chine. Cela permet d'avoir des produits dérivés diversifiés y compris l'amidon, les biocarburants, l'alcool, les produits alimentaires pour hommes et les bétails ainsi que l'utilisation des déchets ajoutant de la valeur à cette chaine.

Dr. Chen a également mis en exergue les facteurs de succès qui ont permis à la Chine de pouvoir atteindre la sécurité alimentaire et nutritionnelle et contribuer au développement rural en Chine. Ces facteurs pourraient surement stimuler des solutions innovantes pour la transformation et l'amélioration de la chaine de valeur au Congo et en Afrique, où la Chine appuie déjà beaucoup de pays dans le cadre de la coopération internationale.



5. POINTS SAILLANTS DES SESSIONS ET PANELS

Cette série d'allocutions et de communications a permis de passer aux présentations et d'entamer les discussions entre conférenciers, panélistes et participants à l'atelier.

5.1. Session 1: Amélioration de la chaîne de valeur du manioc au Congo: défis et perspectives en accord avec les plans nationaux et rappel du contexte historique de la chaîne de valeur du manioc au Congo

Cette session a été animée par messieurs Emery Fabrice BIMBOU SENGA, et Tsengue Tsengue, respectivement, Coordonnateur du Programme manioc au ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche et ingénieur-concepteur équipementier au Congo.

Le coordonnateur du programme manioc du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, dans son intervention, a rappelé l'historique de la filière du manioc avec l'engagement de l'État dans les années 70 à la suite de l'apparition de la coChenille farineuses encore appelée «Apollo» et la résurgence de la bactériose du manioc vers la fin de cette période, avant de se retirer brutalement dans les années 80, avec la mise en œuvre du Programme d'ajustement structurel (PAS). Ce retrait a eu des conséquences désastreuses sur le développement de la filière et sur les producteurs durant de longues années, avant de définir récemment de nouveaux plans et stratégies conformément au plan national de développement (PND) et avec l'appui de partenaires techniques et financiers, dont le PAM, en vue d'améliorer la filière du manioc en dépit des nombreux défis qu'il reste à relever.

Pour ce qui concerne monsieur Tsengue Tsengue, Ingénieur-concepteur et artisan congolais, il a partagé l'historique des dispositifs et outils archaïques de transformation du manioc et les difficultés auxquelles les communautés rurales étaient confrontées dans de transformation. Il a remis en mémoire les expériences de mécanisation artisanale avec Agri-Congo et le GRET et l'industrialisation par une usine d'Etat, il y a plus de deux décennies et qui se sont diluées, non pas sans avoir permis à des artisans de réaliser du petit outillage ou des machines pour la farine du manioc et des pétrisseuses. A l'issue de ce cheminement, il a rappelé les résultats des récentes formations dans la Bouenza avec le renforcement de capacités des acteurs locaux dans la fabrication d'équipements technologiques et dans la diversification de produits dérivés du manioc avec le CERFAM et la Chine dans le cadre de la Coopération Sud-Sud qui ont facilité le déploiement de plusieurs experts (hommes et femmes).

Cet ingénieur-concepteur qui assiste des projets d'études de jeunes en formation technique ainsi que des artisans, a regretté le faible, voire l'absence d'appui pour une assistance aux artisans pouvant leur permettre de conduire de manière rationnelle leurs affaires et d'améliorer leurs machines-outils en ateliers dans un environnement où les approvisionnements en matériels mécaniques sont un défi supplémentaire.

5.2. Session 2: Innovation technologique et investissements dans la transformation du manioc pour une chaîne de valeur alimentaire durable

Cette session a été animée par des conférenciers de haut niveau avec une série de trois présentations techniques et stratégiques, qui ont permis de mettre en exergue l'importance d'introduire l'innovation technologique et d'investir massivement dans la transformation et l'amélioration des chaines de valeur, et ceci en vue de progresser vers la réalisation de l'ODD 2 dans le monde en général et en Afrique, notamment au Congo en particulier.

La première qui a porté sur l'importance de la cartographie des chaines de valeur a été faite par des experts de la chaine d'approvisionnement du siège du PAM à Rome. Dans cette présentation, ils ont fait ressortir l'importance du système d'approvisionnement de la chaine

de valeur, les implications et les fonctions basiques de la cartographie des chaines de valeur, sans omettre les contraintes et les opportunités liées à cette cartographie. En effet, l'exercice de la cartographie comprend l'étape initiale d'une analyse de la chaîne de valeur qui permet de décrire la structure de ladite Chaine de valeur, les acteurs et les liens entre eux, le marché final et l'environnement idéal. Elle permet de donner un aperçu du système d'approvisionnement et réduit la complexité de la réalité économique en un modèle visuel compréhensible - comme point de départ pour une analyse plus approfondie.

L'exercice de la cartographie peut se révéler encore plus important lorsqu'il permet une meilleure compréhension de l'écosystème et des relations entre les acteurs, notamment quand il permet de savoir «Qui dépend de qui?», «Quels partenariats pourraient être noués?» (partenariats public-privé-petits producteurs) et «Comment les entreprises et le reste des acteurs sont-ils connectés?». Une fois que ces connexions sont établies et visibles sur une carte, une analyse plus approfondie (généralement par le biais d'entretiens et autres mécanismes) peut permettre de comprendre le type de relations qu'entretiennent les acteurs, la dynamique du pouvoir et établir une confiance durable, etc.

La deuxième présentation est relative à l'apprentissage sur l'amélioration de la chaîne de valeur du manioc pour soutenir les systèmes alimentaires durables: l'expérience du programme de formation technique des jeunes a été faite par Monsieur Joao Paulo de l'institut Brésil-Afrique. Dans son intervention, Monsieur Paulo a présenté les différentes opportunités de renforcement des capacités et de formation des jeunes dans le domaine agricole, y compris les formations en ligne. La dernière de la série de ces présentations a permis de montrer comment gérer et prévenir les pertes post-récoltes au niveau de la filière manioc ainsi que mettre en exergue les meilleures pratiques et leçons apprises, dans le but de réduire et d'atténuer les effets des pertes post-récoltes.

À la fin de cette session, une série de questions-réponses animée par Dr. Christiani Buani du CERFAM a permis d'apporter des clarifications et d'enrichir les discussions.

5.3. Session 3: Apprentissage et partage des bonnes pratiques africaines en matière de transformation du manioc

Cette session animée par Patrick Teixeira, Chef de l'Unité de partenariat au CERFAM, s'est consacrée au partage d'expériences, de techniques et de technologies innovantes en matière de fabrication d'équipements de pointe pour la transformation du manioc, ainsi qu'aux enseignements tirés de l'appui technique fourni par la Côte d'Ivoire et le Bénin pour la transformation du manioc en Gari et Attieké, dans le cadre de la Coopération Sud-Sud. Elle a été aussi une lucarne pour partager les expériences et les bonnes pratiques d'autres pays africains de renommée internationale dans la production et la transformation du manioc tels que le Ghana, le Togo et le Kenya. Les exposés ont commencé par celui de l'expert béninois, M. HOSSOU Calixte, expert formateur en fabrication de machines du secteur privé ayant pris part à la première mission d'assistance technique pour la formation des artisans locaux au Congo, dans le cadre de la Coopération Sud-Sud entre ce pays et le Bénin et la Cote d'Ivoire. Sa présentation s'est appesantie sur le partage des techniques de fabrication d'une gamme de machines, notamment la râpe et une presse-gari, deux équipements de base dans la transformation du manioc. Il a ainsi présenté une râpe motorisée mobile et une presse gari à vis et leur fabrication en quelques séquences, notamment pour la prise de mesures de sécurité, le traçage et le découpage, le formage, l'assemblage ou le montage et la phase de finition des pièces.

La deuxième présentation a été faite par des experts de la Société ivoirienne de technologie tropicale (I2T), notamment Messieurs Angaté Stephane, Directeur technique, Sidimé Yacouba, Chef d'Atelier de fabrication des équipements de transformation de produits agricoles et BAKAYOKO Namory, Chef de section féculents humides et céréales. Ces derniers ont déroulé leurs différents domaines de compétence, en particulier dans l'Étude de tout problème de technologie: la mise au point de machines et de procédés de transformation, la réalisation

directe ou indirecte d'équipements et d'usines et la réalisation de tous les travaux pouvant valoriser ces moyens de production. Ils ont ensuite partagé leurs acquis technologiques, c'està-dire les différentes unités de transformation et production, à savoir:

- Unité de production d'attiéké d'une capacité minimale de 600 kg d'attiéké par jour, pour une qualité constante et une maitrise du goût et de l'acidité.
- Unité de production d'amidon de manioc d'une capacité de production de 5 tonnes d'amidon par jour à usage industriel, notamment la colle industrielle, pour l'entretien des vêtements et la colle liant pour «Mosquitos».
- Unité de transformation de l'anacarde.
- Une unité de transformation et de traitement d'autres produits agricoles outre l'anacarde, avec une capacité de 250 à 1000 kg de noix/j en pâte et en lait, ainsi que la transformation de la pomme en jus, la production de confiture et d'alcool.
- Unité de distillation pour la production d'alcool avec une capacité de 5 litres par heure avec les produits fermentés (issus de fèves de cacao, de la canne à sucre etc.)
- Unité de production de farine locale panifiable, la formation aux métiers de boulangers.

Toutes ces techniques et technologies développées par I2T sont mises à la disposition des petits producteurs, des gouvernements et partenaires au développement et au service du monde agricole. C'est dans ce contexte que des experts de la société ont assisté le Congo dans le cadre de la Coopération Sud-Sud pour la formation sur la fabrication d'équipements et dans la transformation du manioc sous la facilitation du CERFAM.

À la suite des experts de I2T, est intervenu le Professeur Charles Tortoe, Directeur adjoint de l'Institut de recherche alimentaire (CSIR-Food Research Institute) basé à Accra et qui a bien voulu partager les riches expériences du Ghana, un des plus grands producteurs de manioc en Afrique de l'Ouest et le quatrième en Afrique, ainsi que l'expérience de son institut de recherche.

Au Ghana, environ 90 % des acteurs agricoles sont engagés dans la production de manioc qui constitue 22 % du PIB agricole du Ghana. Ainsi, dans ce pays, les produits dérivés du manioc se subdivisent en 4 grands groupes:

- Les farines (farines de haute qualité),
- Les aliments prêts à l'emploi (nouilles/pâtes alimentaires) et prêts-à-consommer (produits de pâtisserie),
- Les dérivés à usage industriels (amidon, éthanol, sirop de glucose),
- Les produits de manioc frais ou cuits.

Dans son exposé, le conférencier Charles Tortoe a partagé le modèle ghanéen de la transformation et de l'amélioration de la chaine de valeur du manioc, notamment le processus et tous les procédés de transformation du manioc, depuis la phase d'épluchage jusqu'à la production de la farine et autres dérivés de haute qualité ainsi que les équipements nécessaires à cette transformation.

Quant à l'experte, Madame Sébastienne Dohou Thoto H., Technologue alimentaire du centre Songhai du Bénin, elle a rappelé les différentes formes d'utilisation et consommation du manioc ou dérivés à savoir l'alcool, les galettes ou beignets, l'amidon, la farine panifiable, le tapioca, l'attieké, les cossettes et le gari. Ces différents produits dérivés du manioc permettent de renforcer l'économie locale et la sécurité alimentaire des populations à majorité rurale. Par ailleurs, dans le partage de son expérience et celle de son pays et particulièrement du Centre Songhai, la conférencière a étalé les différentes étapes de transformation du manioc avant de parvenir à ces produits dérivés. Ainsi, ces étapes vont de la réception du manioc récolté ou déterré, au stockage et à la distribution (commercialisation ou consommation), en passant par le triage et l'épluchage, le lavage, le broyage, la fermentation, le pressage, l'émottage, le vannage (pour l'attiéké), la cuisson/le séchage, le refroidissement et le conditionnement. Avant de mettre fin à son exposé, elle a rappelé les règles d'hygiène à respecter dans ce processus et les différents outils et stratégies de transformation et d'amélioration de la chaine de valeur du manioc, à multiplier et à divulguer pour maintenir la sécurité alimentaire et nutritionnelle des communautés rurales en cette période de pandémie.

À la suite de la représentante du centre Songhai du Bénin, est intervenu Monsieur Macold Komla Dodzi Mensa, Ingénieur agroalimentaire de l'Institut de conseil et d'appui technique au Togo, qui a présenté l'expérience de son pays en matière de transformation et d'amélioration de la chaine de valeur du manioc.

Dans son intervention, Monsieur Macold a rappelé la place qu'occupe le manioc dans la consommation humaine et animale ainsi que l'important rôle qu'il joue au niveau économique. En effet, le manioc, selon le conférencier togolais, occupe la troisième place après le maïs et le riz au niveau de la consommation humaine et constitue une véritable source de revenus pour les communautés rurales. Culture pratiquée par environ 69% des ménages agricoles, le manioc représente 80% des produits de son pays dérivés commercialisés. Il a aussi partagé les méthodes et processus de transformation du manioc dont certains des produits dérivés peuvent se conserver jusqu'à un an en l'occurrence le gari et le tapioca. Pour finir, il a rappelé l'importance et la nécessité de prendre en compte les aspects d'hygiène dans le processus de transformation du manioc, principalement la validation du processus et surtout des produits dérivés par une structure sanitaire accréditée.

La dernière présentation de cette session portant sur l'apprentissage et le partage des bonnes pratiques africaines en matière de transformation du manioc a été faite par un membre du secteur Privé, Madame Elizabeth Gikebe, entrepreneur du Kenya et fondatrice de «Mhogo Food», un produit dérivé à haute valeur nutritive à base de la farine de manioc. Dans la présentation de l'expérience et des bonnes pratiques du Kenya et particulièrement de son entreprise, Madame GIKEBE a mis en exergue un certain nombre d'aspects qui forcent l'innovation et la mise à l'échelle.

En effet, elle a développé une collaboration très étroite avec les groupements et coopératives de producteurs à faible revenus et s'est associée à une chaine de supermarchés où ses produits sont référencés et commercialisés. En outre, son projet a un impact nutritionnel car le «Mhogo Food», riche en vitamine A, vitamines B et acide folique cible les personnes vulnérables, notamment les femmes enceintes, les mères allaitantes, les femmes en âge de procréer, les enfants durant les 1000 premiers jours de leur vie et les personnes ayant un besoin d'énergie quotidienne élevée. Son projet vise également la création d'emploi et l'autonomisation des femmes et des jeunes, tout en réduisant les pertes post-récoltes au niveau de la chaine de valeur du manioc au Kenya.

5.4. Session 4: Partenariat et financement de projets de Coopération Sud-Sud pour la transformation et l'amélioration des chaînes de valeur agricole au Congo

Monsieur Ali OUATTARA, Directeur adjoint du PAM au Congo, a fait la première communication de cette session sur la Coopération Sud-Sud et les sources de financement de ses projets avant de partager les acquis de l'appui technique des experts ivoiriens et béninois, sous la houlette du CERFAM, ceux du CATAS et avec l'appui de la Chine et de l'Allemagne. Dans cette perspective, il a donné une compréhension globale de la Coopération Sud-Sud qui pourrait se traduire par l'échange de ressources, de technologies et de connaissances entre pays en développement et un outil utilisé par les États, les organisations internationales, les universitaires, la société civile et le secteur privé pour collaborer et partager des connaissances, des compétences et des initiatives réussies dans le développement agricole, les droits de l'homme, l'urbanisation, la santé, le changement climatique, etc.

Ainsi, les projets mis en œuvre par le PAM au Congo dans le cadre de la Coopération Sud-Sud visent l'échange et le partage d'expérience réussies d'autres pays du sud en matière de réduction de la pauvreté, de la faim et de la malnutrition. Ces projets sont conjointement mis en œuvre avec plusieurs bailleurs et divers partenaires techniques dont le CERFAM (novembre 2019 - janvier 2020), le ministère chinois de l'Agriculture et des Affaires Rurales (octobre 2019 - mars 2021), l'Union Européenne (septembre 2020 - septembre 2022) et le Fonds international de développement agricole (janvier 2021 - avril 2022). Ces projets ont permis d'atteindre plusieurs résultats satisfaisants dont certains sont déjà mis en oeuvre, dont la formation de 26 artisans congolais, dont deux femmes à la fabrication d'équipements de transformation, la fabrication de sept machines, la formation de 35 transformateurs dont 17 femmes de 12 groupements dans la production de l'attiéké et du gari.

Le succès et les résultats tangibles du projet avec le CERFAM a permis à de nouveaux partenaires, y compris l'UE, de mettre en place d'autres projets pour intensifier le processus d'amélioration de la chaine de valeur du manioc.

Le projet financé à hauteur 170 000 USD par le ministère chinois de l'Agriculture et des Affaires Rurales et de 400 000 USD de l'Allemagne, a permis de réaliser:

- La formation de 40 producteurs de manioc sur les bonnes pratiques agronomiques avec l'appui du Centre de démonstration des techniques agricoles (CDTA) et le partenaire CATAS au Congo.
- La formation de plus de 70 producteurs/transformateurs: production d'amidon, farine de manioc, aliments de bétail, utilisation de la farine dans la pâtisserie et la boulangerie avec l'appui du CDTA.
- La formation de 14 groupements de producteurs/transformateurs de manioc sur les techniques de production du gari et de l'attiéké et sur l'utilisation des machines (presse et râpe) et enfin,
- La fabrication de 14 kits d'équipements (presse et râpe) par les artisans formés avec l'appui de CERFAM en 2019.
- La construction de 29 magasins de stockage pour les groupements visant la rédcution des pertes post-récoltes.

Au regard du succès et des acquis de ces différents projets dans leurs phases initiales, le PAM devra poursuivre les activités de Coopération Sud-Sud dans une dynamique multisectorielle où chaque partenaire jouera un rôle clé. Ainsi, le CERFAM documentera les bonnes pratiques et facilitera les échanges d'expériences Sud-Sud avec des experts d'Afrique de l'Ouest qui donneront des formations aux artisans et petits producteurs congolais dans la fabrication d'équipements et la transformation du manioc. Quant au PAM, il facilitera un meilleur accès aux marchés pour les producteurs de manioc, tandis que la FAO conduira l'élaboration et l'adoption de normes nationales, l'UE agira en qualité de donateur triangulaire et enfin la Chine, le FIDA et leurs partenaires techniques, notamment le CDTA et le CATAS, identifieront les bonnes pratiques agricoles et développeront des normes nationales.

Le second conférencier de cette session, M. Andrey Shirkov, point focal PAM dans l'équipe SSTC PRO-T au siège du PAM à Rome, a mis l'accent sur le partage des principes et approches du PAM en matière de Coopération Sud-Sud. Selon l'expert, ces principes et approches s'appuient sur les plus vulnérables et favorisent la promotion de l'appropriation des initiatives par les communautés locales. Ils visent également à assurer l'inclusivité et l'équilibre, à faciliter l'apprentissage et l'innovation, renforcer les systèmes et les capacités des pays, mettre l'accent sur la complémentarité, ajouter de la valeur et s'appuyer sur les structures existantes.

5.5. Session 5: Apprendre et échanger sur les opportunités de marché dans le développement de l'Alimentation scolaire basée sur les produits locaux

La session 5 qui a permis de faire un lien entre le programme d'Alimentation scolaire et la production locale, l'amélioration des chaines de valeur et les opportunités de commercialisation (accès aux marchés) a été animée par des experts de l'Union africaine, du ministère de l'Éducation Nationale du Congo et du PAM.

Le premier intervenant, Monsieur Abraham ASHA, Chargé de programme, représentant de la Division des ressources humaines, des Sciences et des technologies de l'UA, a bien voulu partager le succès et les leçons apprises des expériences de la Commission de l'Union africaine en matière de l'Alimentation scolaire basée sur la production locale. Il a également tenu à rappeler les grandes aspirations de l'Agenda 2063 de l'Union africaine à savoir, d'ici à 2063, avoir: 1) une Afrique prospère basée sur une croissance inclusive et un développement durable; 2) un Continent intégré, politiquement uni et basé sur les idéaux du panafricanisme; 3) une Afrique de la démocratie qui respecte les droits de l'homme, la justice et l'état de droit; 4) une Afrique pacifique et sûre; 5) une Afrique dotée d'une identité culturelle, de valeurs et d'une éthique fortes; 6) une Afrique d'un développement axé sur les personnes reposant sur le potentiel de ses femmes et de ses jeunes, et 7) une Afrique en tant qu'acteur et partenaire mondial fort, résilient et influent.



Il a aussi rappelé que, dans le but de «créer» un citoyen africain nouveau qui sera un agent de changement efficace pour le développement durable du continent, tel qu'envisagé par l'UA dans son agenda 2063, la Commission de l'Union africaine a conçu une stratégie continentale décennale de l'éducation pour l'Afrique (CESA 16-25), impulsée par la volonté de créer un «système d'éducation et de formation de qualité», dont l'objectif est d'offrir au continent africain des ressources humaines performantes adaptées aux valeurs communes africaines et donc aptes à la réalisation de la vision et des ambitions de l'Union africaine; d'où la nécessité de tourner vers une éducation réactive, holistique et transformatrice pour un développement durable aux niveaux national, régional et continental. Raison pour laquelle la Conférence de l'UA/Dec.589 (XXVI) a encouragé la promotion de l'alimentation scolaire dont les programmes répondent constamment à une gamme d'objectifs éducatifs à savoir: Éducation – Santé – Nutrition – Développement local. Pour la commission de l'UA, le programme d'Alimentation scolaire basée sur la production locale est un modèle intégrant les chaines de valeurs agricoles et qui a absolument un retour sur investissement à différents niveaux.

Le second intervenant de cette session, M. Roch Bredin Bissala Nkounkou, Directeur de l'alimentation scolaire du ministère de l'Enseignement Primaire et Secondaire et de l'Alphabétisation du Congo a présenté le programme d'Alimentation scolaire comme étant une opportunité commerciale pour les petits producteurs. Pour le conférencier, les cantines scolaires permettent de promouvoir non seulement le développement intellectuel, physique, mental et moral des enfants à travers une alimentation scolaire saine, équilibrée et à base de produits locaux, mais également de favoriser l'accès aux marchés et de relever l'économie locale. De ce fait, le programme d'Alimentation scolaire basée sur la production locale offre de véritables opportunités commerciales pour les petits producteurs qui approvisionnent les écoles à cantines. En effet, adopté en 2016 et approuvé en 2019 en conseil de ministres suivant le décret 2019-447 du 30.12.2019, la Politique nationale d'alimentation scolaire (PNAS), dans sa conception actuelle, regorge six axes prioritaires parmi lesquels la production locale, le commerce et l'industrie et la réduction de la pauvreté, en plus de l'Éducation, la santé, nutrition, hygiène et assainissement et le développement social.

Ainsi, les petits producteurs au Congo, estimés à plus de 60% de la population active, sont ceux qui approvisionnent les marchés en produits locaux et autres denrées alimentaires destinées à la consommation locale. Présents aussi bien en milieu urbain (maraîchers) qu'en milieu rural (agriculteurs, éleveurs, pisciculteurs, pêcheurs...), les acteurs de la chaine de valeur agricole restent les fournisseurs privilégiés du gouvernement et du PAM au niveau des achats locaux. Les petits producteurs peuvent donc s'engager à fournir au moins 40% de leurs récoltes aux cantines scolaires et déclencher ainsi le processus de pérennisation et d'autonomisation des cantines scolaires ainsi que d'augmenter leurs chiffres d'affaire en étant à l'abri de la mévente et des pertes post-récoltes. Sous cet angle, les cantines scolaires sont perçues comme une aubaine incontestable pour les petits producteurs pour qui les avantages sont aussi bien financiers, économiques que sociaux. En effet, ces petits producteurs qui jadis éprouvaient d'énormes difficultés pour rentabiliser et écouler leurs produits (l'offre supérieure à la demande) trouvent dans le projet des cantines scolaires une solution à leurs problèmes.

La dernière présentation de cette session sur les opportunités de marché dans le développement de l'Alimentation scolaire basée sur la production locale, a eu pour thème central «les cantines scolaires locales: une offre de marché pour les producteurs, exemple de l'intégration des programmes du PAM en République du Congo».

Ce thème a été développé par plusieurs intervenants qui ont chacun développé un volet bien précis de la thématique.

Ainsi Madame Gisèle GALESSAMI, Chargée de Programme cantines scolaires a fait l'introduction du programme d'Alimentation scolaire avec l'appui du PAM au Congo, tout en rappelant l'historique de ce programme et ses objectifs ainsi que ses points forts, dont l'amélioration nette des indicateurs scolaires dans les écoles assistées, le partenariat solide avec le gouvernement, l'engagement du gouvernement à travers des contributions financières, l'adhésion des

populations au projet, la participation de la communauté à travers les comités de gestion et les équipes de femmes de cuisine, l'approbation de la Politique nationale d'alimentation scolaire et surtout le retour sur investissement de 9.6 USD généré pour chaque USD investi dans l'alimentation scolaire au Congo (étude coût bénéfice réalisé en 2016).

À la suite de la Chargée de Programme du PAM, est intervenu un élu local, Monsieur Jean Bosco Mahoungou, Maire de la commune de Mindouli dans le département du Pool, pour présenter les retombées et les impacts du programme d'Alimentation scolaire sur la communauté. Ainsi selon l'administrateur communal, le projet pilote des cantines scolaires à base de produits locaux «Ya Buala», qui signifie littéralement «cantines du terroir ou de chez nous», a permis en 2019 de:

- Renforcer l'engagement de la communauté pour permettre aux enfants de consommer des produits locaux sains et nutritifs.
- Redynamiser l'économie locale.
- Initier et favoriser l'intégration des différents projets du PAM dans la zone.
- Conduire des activités de réhabilitation des actifs après la période de conflit, notamment les étangs piscicoles et les zones de maraîchage créées grâce aux activités de résilience (FFA et CFA) qui restent une source privilégiée de produits locaux pour les cantines scolaires, et par ricochet un débouché fiable pour l'écoulement des productions des groupements.
- Renforcer les capacités des groupements locaux dans les domaines de la résilience.
- Mettre en évidence les opportunités de tirer parti du HGSF en tant que stratégie pour améliorer l'accès aux marchés pour les petits exploitants agricoles et faire un lien avec la chaîne de valeur du manioc.
- Convenir et documenter les objectifs intermédiaires du programme d'alimentation scolaire d'ici 2025.

Dans cette même veine, la Chargée de programme, Madame Solange Ongoly Goma, Chargée de programme d'appui aux petits producteurs et résilience du PAM-Congo, a d'abord présenté les défis des petits producteurs dans le contexte de la république du Congo, pays à revenu intermédiaire et ayant un taux d'actifs de l'agriculture parmi les plus faibles d'Afrique (moins de 25%) dont 98% sont des petits exploitants. Le pays compte moins de 4% des terres exploitables (plus de 10 millions d'ha) effectivement exploitées et l'évolution du PIB, passé de près de 25% en 1960 à 8% à la fin des années 80 avant de remonter durant une décennie pour fléchir à 4% ces dernières années.



Pour donner la mesure du potentiel de la demande alimentaire elle a cité les importations alimentaires (70%), l'urbanisation et une diaspora attachée aux aliments traditionnels. Elle a ensuite soutenu que l'approche de petits producteurs constituant un pilier fondamental pour le HGSF est un est débouché commercial fiable et durable pour les producteurs avec les projets de transformation et d'amélioration des chaines de valeur, notamment le projet manioc avec ses dérivés (gari, attiéké, et farine), le Mbala-Pinda et le projet haricot dont nombre d'enseignements ont soutenu l'appui à la chaine de valeur du manioc. Cela permet des associations culturales bénéfiques à la qualité des sols et à la productivité et aussi de relever le niveau de l'économie locale et lutter contre l'insécurité alimentaire et la malnutrition des familles de ces producteurs.

En droite ligne avec la Politique nationale de l'alimentation scolaire (PNAS) du gouvernement congolais qui prévoit une transition progressive et se fixe, pour objectif d'ici à 2030, de doter 50% des écoles primaires congolaises d'une cantine scolaire, avec pour ambition que celles-ci soient majoritairement appuyées par les communautés avec des produits locaux et pour renforcer les avancées et pérenniser les acquis actuels tout en faisant face aux nombreux défis, le PAM multipliera ses actions de plaidoyers et surtout de renforcement des capacités des acteurs congolais envers ces priorités dans un cadre de Coopération Sud-Sud et triangulaire (SSCT).

Durant cette session, des liens forts ont été établis entre la chaîne de valeur du manioc et le programme d'alimentation scolaire. Des discussions fondées sur l'opportunité pour le programme d'alimentation scolaire qui favorisent le développement des chaînes de valeur alimentaires inclusives et sensibles à la nutrition (comme le manioc) et maximisent les avantages pour toutes les parties prenantes pourraient jouer un rôle important dans le développement de systèmes alimentaires locaux et nationaux durables. Ainsi le programme d'alimentation scolaire basé sur la production locale continuera d'être priorisé en tant que point d'entrée essentiel pour accroître les résultats sensibles à la nutrition dans l'amélioration de la chaîne de valeur du manioc et contribuera aux systèmes alimentaires durables dans leur ensemble. De ce point de vue et au regard de bengagement continu au travers de la Coopération Sud Sud et Triangulaire (CSST), le PAM travaillera avec ses partenaires pour identifier les différentes opportunités pour les acteurs tout au long de la chaîne de valeur. Cela inclura les petits exploitants agricoles, et examinera également les possibilités de création d'emplois au nivau local pour les jeunes et les femmes avec l'appui à la préparation des repas scolaires et à l'approvisionnement des écoles à cantines.

En outre, dans le cadre d'efforts plus étendus pour le renforcement des capacités en matière d'élaboration de politiques et de législations, le PAM collaborera avec le Gouvernement du Congo pour soutenir la cohérence des politiques entre le secteur de l'agriculture, du développement rural et le programme d'alimentation scolaire. Ceci visera à renforcer la convergence géographique et sectorielle pour laquelle les parties prenantes peuvent apporter un soutien spécifique aux chaînes de valeur, à l'agriculture et au secteur du développement rural de manière globale et complémentaire. Avec un environnement politique fort et solide, les conditions peuvent être créées pour connecter les agriculteurs ayant le potentiel d'augmenter leur production à des activités complémentaires le long des chaînes de valeur pertinentes, telles que les projets de développement agricole, la transformation locale et les filets de sécurité tels que le programme d'alimentation scolaire.



5.6. Session 6: Partage de l'expérience des pays en matière d'alimentation scolaire

Au cours de cette session, les conférenciers ont présenté et partagé les expériences, les bonnes pratiques et les leçons apprises de leurs pays respectifs à savoir la Côte d'Ivoire, le Bénin et le Sénégal en matière d'alimentation scolaire et plus spécifiquement le HGSF. À ces présentations s'est ajoutée celle du Centre d'excellence du PAM au Brésil.

En effet, pour renforcer la vision du PAM et l'engagement du gouvernement du Congo en matière d'alimentation scolaire, ces conférenciers des trois pays de l'Afrique de l'Ouest, ayant de très longues années d'expérience et de bonnes pratiques dans le domaine de l'alimentation scolaire, se sont appesantis sur des facteurs de succès et de durabilité de leurs programmes qui pourront servir d'exemple et de modèle au Congo. Ainsi pour le Programme intégré de pérennisation des cantines scolaires (PIPCS) en Côte d'Ivoire par exemple, le conférencier a mis en exergue l'engagement du gouvernement qui a approvisionné au titre de l'année scolaire 2019 - 2020, 4981 écoles à cantines pour 888 000 rationnaires tandis que le PAM en a assisté 613, soit 11,31% pour 125 000 élèves dans le cadre du programme McGovern-Dole du gouvernement américain. Par ailleurs, il a rappelé la mobilisation et l'appropriation du projet cantines par les communautés qui apportent une part importante de leurs productions locales aux écoles à cantines ainsi que le partenariat avec les microfinances, les partenaires au développement et le secteur privé dont la société de commodités de Côte d'Ivoire appelée SOCOM-CI. Cette se charge d'accompagner les groupements de producteurs pour relever le défi de la production de riz. Partenaire de la Direction des cantines scolaires en Côte d'Ivoire, elle a encadré 6000 agriculteurs avec quatre unités de production, ce qui permet à ces derniers non seulement d'approvisionner les écoles à cantines avec des produits locaux sains et nutritifs mais aussi de relever leurs économies locales avec la vente de 15000 tonnes de riz, y compris avec la création d'emplois.

En ce qui concerne le programme d'Alimentation scolaire au Bénin, il est marqué par un très fort engagement du gouvernement qui favorise l'institutionnalisation des achats locaux, l'élaboration de stratégies d'approvisionnement des cantines, l'identification et le renforcement des capacités des producteurs et groupements par des structures étatiques. En outre, le gouvernement béninois a mis un accent particulier sur la mobilisation des partenaires au développement au tour de la cantine pour renforcer l'accompagnement et l'appropriation par la communauté et l'État. Quant au Gouvernement du Sénégal, en collaboration avec le PAM et d'autres partenaires techniques et financiers, il a développé plusieurs initiatives pour la promotion du programme d'Alimentation scolaire basée sur la production locale depuis 2012. Ainsi, des projets d'achats locaux ont été initiés en partenariat avec la FAO dans plusieurs régions du pays, ainsi que la création des champs communautaires et la mise en place des bons d'achats alimentaires pour approvisionner les écoles via des détaillants, y compris la digitalisation en cours. Il a aussi été mis en place des biodigesteurs dans un système intégré de gestion de déchets et déjections animales (pour le biogaz) et des programmes d'apprentissage et de formation en ligne pour les cuisinières et les gestionnaires de cantines sur l'éducation nutritionnelle et les bonnes pratiques d'hygiène.

Par ailleurs, le Programme national d'alimentation (PANE), modèle d'alimentation scolaire brésilien présenté par monsieur Daniel Balan, Directeur du Centre d'excellence du Brésil, cible plusieurs acteurs avec un fort engagement de l'État qui prend des dispositions règlementaires pour accompagner la mise en œuvre du HGSF. Ce programme favorise l'implication et l'engagement des petits producteurs. Ce modèle est à encourager pour le Congo et la majorité des pays africains. En effet, le programme d'alimentation brésilien permet de poursuivre l'alimentation scolaire même en période de pandémie et surtout favoriser les achats locaux auprès des parents d'élèves, des responsables des écoles ainsi qu'aurès des coopératives et groupements de producteurs.

Les échanges des panélistes et des participants ont fait ressortir la nécessité pour le Congo de consolider les actions de Coopération Sud-Sud et triangulaire avec ces pays africains, mais aussi avec le Brésil et la Chine pour renforcer la transformation et l'amélioration des chaines de valeur afin que le programme d'Alimentation scolaire puisse constituer un véritable débouché pour les petits producteurs.

6. STRATÉGIES ET PERSPECTIVES POUR DES ACTIONS FUTURES

Nombre d'atouts sont ressortis des échanges pour lier l'alimentation scolaire à la chaîne de valeur du manioc. Les interventions ont montré le potentiel porté par l'information et les formations sur les innovations à toutes les étapes, ainsi que l'impact de l'ajustement des programmes du PAM permettant un relèvement de la capacité des approvisionnements locaux. La capacité du PAM à soutenir les programmes nationaux et à atteindre des objectifs de qualité dans l'assistance alimentaire et nutritionnelle est à l'évidence porteuse d'atouts et non des moindres, telle que la valorisation professionnelle, notamment auprès des femmes et des jeunes, et la reconnaissance de leur contribution aux économies locales. Cette tendance est soutenue par l'approche contractuelle et donc la formalisation de l'activité et des métiers, sans ignorer les groupes les moins organisés sur le plan institutionnel. Tous les acteurs des chaines de valeurs sont concernés par ces valorisations institutionnelles depuis la production jusqu'à la vente (commerçants), en passant par les pourvoyeurs de services (transports, finances, appui technique) et les fournisseurs de biens et équipements dans la transformation et le renforcement des capacités.

Il est également ressorti de l'atelier la nécessité d'une concertation dans la veille, le suivi des initiatives et la réalisation de programmes d'échanges pratiques en milieux agroécologiques et sociaux culturels similaires pour la maitrise et l'appropriation des procédés de la transformation, la logistique, les contrôles qualité, l'attractivité pour les consommateurs notamment urbains (qui portent sur les aspects valorisants vu d'un côté social) dans l'harmonisation des stratégies.

Cette assistance holistique, notamment dans les processus de financement, donne l'étendue de l'implication des partenaires de la coopération. Elle apporte un soutien non négligeable par les ressources générées par les donateurs privés et les campagnes périodiques ou émergeantes qui s'installent dans la durée (par exemple avec l'initiative Share the meals), et ceci pour répondre aux impératifs et contraintes liés aux exigences du panier alimentaire du PAM à destination des programme d'assistance humanitaire, ainsi qu'à la réactivité du CBT qui élargit la gamme des produits et facilite l'accès à la multisectorialité (multipartenaires pour répondre aux besoins de proximité des communautés parmi les plus vulnérables ou excentrées).

L'attente des partenaires sur les résultats de l'atelier démontre la nécessité de redoubler d'efforts sur l'amélioration de cette chaine de valeur entrepris jusqu'ici. En effet, depuis les années 70, ce produit en tête des cultures vivrières continuent de connaître des difficultés phytosanitaires et en matière de transformation et de commercialisation d'où l'urgente nécessité de renforcer l'amélioration et la diversification des dérivés de haute qualité commercialisable. Face à ces nombreux défis dont le manque de financement et la technicité de transformation qui réduisent le potentiel des producteurs congolais et pour réduire le coup des importations céréalières, le gouvernement et ces partenaires doivent renforcer l'appui à ce secteur.

Les pistes d'orientations et possibilités de coopération multipartenaires, dont la Coopération Sud-Sud, en cours ou potentielles, ont été décrites dans les communications et le contenu des six sessions de l'atelier. Il y a ainsi le besoin de définir un ou des modèles appropriés pour soutenir les initiatives en cours et concrétiser les pistes entrevues.

Parmi les modalités présentées et réalisées avec d'autres pays, l'implication du secteur privé par le e-commerce (commerce en ligne) est un défi qui pourra être relevé une fois les aspects quantitatifs et qualitatifs, ainsi que l'infrastructure de communication multimédia du pays, sont en phase avec les exigences inhérentes au commerce en ligne. D'autres pays africains, dont le Kenya, ont déjà relevé ce défi.

L'extension des résultats de la transformation en dérivés multiples à d'autres régions au Congo est une option. Le fait que les formations de 25 artisans avec l'appui du CERFAM et une quarantaine de professionnels paysans et petits entrepreneurs de produits à base de farine

et de tubercules par la coopération MARA/CATAS/CDTA aient produit un effet d'entrainement aux résultats significatifs plaident en faveur de la démultiplication des initiatives sur lesquels le PAM et les agences RBA travaillent déjà ensemble, bien que cela soit sur des durées allant de 6 mois à un an.

Au regard du succès et des acquis, il est ressorti que le PAM devra poursuivre et renforcer les activités de Coopération Sud-Sud dans une dynamique multisectorielle où chaque partenaire jouera un rôle clé. Le CERFAM documentera les bonnes pratiques et facilitera les échanges d'expériences Sud-Sud avec des experts d'Afrique de l'Ouest mais également des échanges avec des acteurs d'autres pays africains, et soutiendrait des dialogues politiques avec les pays des autres Centres d'excellence du PAM (Brésil et Chine).

Quant au PAM, il facilitera un meilleur accès aux marchés pour les producteurs et transformateurs de manioc et l'émergence dun secteur industriel de transformation du manioc. Dans les projets en cours, la FAO conduira l'élaboration et l'adoption de normes nationales. Quant aux les partenaires bilatéraux ou multilatéraux tels que l'UE ou la GIZ, ils pourraient agir en qualité de donateurs triangulaires pour accompagner l'extension géographique et également en nombre de bénéficiaires et sur les investissements des groupements. La Chine et le FIDA - ainsi que leurs partenaires techniques associés, notamment le CDTA et la CATAS - identifieraient les bonnes pratiques agricoles et contribueront au renouvellement du matériel végétal en veillant à sa diversité.

Ce positionnement favorable sur des cultures comme le manioc constitue un facteur de résilience pour les producteurs les plus vulnérables aux crises alimentaire et climatiques. L'extension du programme à d'autres régions du pays, à fort potentiel de production de manioc, donnerait l'opportunité d'atteindre des groupes d'agriculteurs qui privilégient les cultures telles que le manioc et les légumineuses (haricots) ainsi que la banane, qui sont citées comme des priorités pour le pays dans le PND.

Au-delà de la farine de manioc, le potentiel de la diversité des produits, y compris ceux qui sont traditionnellement sur le marché comme les Mbala Pinda et la transformation d'autres produits, contribuant à la réduction des pertes post-récoltes, sont à soutenir par des équipements mécanisés. L'efficacité de la démarche intégrée prenant en compte tous les acteurs a été illustrée dans le descriptif des programmes HGSF présentés à l'atelier. Le cas du PANE (Brésil), pays présentant des similitudes agroécologiques et de positionnement du manioc dans l'alimentation avec le Congo, est une piste de collaboration à haut potentiel. La diversité de l'offre des producteurs contribue à valoriser l'élargissement des menus avec des produits artisanaux enrichis à travers le mécanisme CBT des bons scolaires.

La diffusion de la transformation auprès des groupements de production mutualisant leur production pourraient être encouragée en proposant des sites de production organisés en «unités» telles que décrites par les experts de I2T.

Le constat de l'assistance financière dans le cadre de la Coopération Sud-Sud et triangulaire à des montants et durées diversifiés est un gage de flexibilité dans la recherche de complémentarité des soutiens financiers. Cela démontre l'attention aux groupes ciblés qui sont parmi les plus vulnérables. Dans ce contexte, la transparence pour une utilisation efficiente et efficace des ressources financières constitue également un atout afin que les ressources soient investies pour soutenir la durabilité des systèmes alimentaires. Des efforts, en ce sens, ont été consentis dans la mise en place des financements des initiatives dans les pays, et le Congo pourrait bénéficier des résultats de ces concertations à travers le soutien permanent du siège du PAM et du Bureau régional de Johannesburg.



7. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS:

Les échanges de cet atelier s'inscrivent dans une approche inclusive et multisectorielle avec une volonté politique de lier l'alimentation scolaire à la chaîne de valeur alimentaire en soutenant les efforts consentis sur l'appui aux petits producteurs et transformateurs dans l'amélioration des chaines de valeur, avec l'implication de tous les acteurs/parties prenantes pour des systèmes alimentaires durables. Par ailleurs, il ressort des échanges entre le ministère de l'Éducation du Congo et le PAM que l'extension progressive des programmes porte sur des échéances à moyen terme avec des objectifs intermédiaires pour 2025 et en ligne avec le programme de développement durable à l'horizon 2030 (Agenda 2030). Pour y parvenir, des recommandations fortes ont été faites à l'issue de ces deux jours de travaux.

7.1. Conclusion

Ces deux jours de travaux, enrichis par de fortes communications et de présentations de haut niveau sur la transformation et l'amélioration des chaines de valeur du manioc, ont permis de démontrer le rôle pivot et catalytique des centres d'excellence du PAM (en Côte d'Ivoire, Chine et Brésil) dans la coordination du dialogue stratégique ainsi que dans la facilitation et dans la mise en œuvre concrète des partenariats Sud-Sud et Sud-Sud & triangulaire en particulier. Il ressort que les initiatives qui émergent de ces appuis bénéficient d'une crédibilité sur laquelle pourraient s'appuyer les partenaires techniques et financiers des États pour soutenir les politiques et l'engagement du gouvernement de la République du Congo (Roc) et des services associés sur des aspects vitaux du développement économique, social et environnemental (durable). S'ajoute à cela la réalisation des objectifs de développement durable 1 et 2 à travers la diversification des sources de revenus, qui ciblent aussi bien la réduction des importations alimentaires que la lutte contre l'insécurité alimentaire et nutritionnelle des plus vulnérables.

La contribution des unités du PAM en charge des chaines d'approvisionnement, résilience, appui aux petits producteurs et accès aux marchés, alimentation scolaire au siège et au niveau du Bureau régional de Johannesburg (RBJ) a été d'une appréciation remarquable dans la maîtrise des concepts et de leur contenu opérationnel.

En outre, le soutien apporté aux programmes d'appui aux petits producteurs à travers les contenus proposés dans le CSP et les résultats périodiques des Plans annuels de performance (PAP) plaide auprès des partenaires sur l'efficacité de l'appui aux chaines de valeur par les petits producteurs, dès lors que l'environnement institutionnel évolue dans la prise en compte de leurs difficultés et contraintes opérationnelles.

Il est également ressorti de l'atelier la nécessité d'une concertation dans la veille et le suivi des initiatives et la réalisation de programmes d'échanges pratiques en milieux agroécologiques et sociaux culturels similaires pour la maitrise et l'appropriation des procédés de la transformation, la logistique, les contrôles qualité et l'attractivité pour les consommateurs notamment urbains (qui influencent sur les aspects valorisants vus d'un côté social) dans l'harmonisation des stratégies.

Cette assistance holistique, notamment dans les processus de financement, donne l'étendue de l'implication des partenaires de la coopération. Elle apporte un soutien non négligeable à travers les ressources générées par les donateurs privés et les campagnes périodiques ou émergeantes qui s'installent dans la durée ((ex. Share the meals), et ceci en vue de répondre aux impératifs et contraintes liés aux exigences du panier alimentaire du PAM à destination des programmes d'assistance humanitaire et la réactivité du programme CBT, qui élargit la gamme des produits et facilite l'accès à la multisectorialité, pour répondre aux besoins urgents des communautés parmi les plus vulnérables ou excentrées).

Au travers de cet atelier, le Congo a bénéficié d'un éclairage constructif, par la participation importante et la qualité des interventions des conférenciers, et aussi depuis les premières initiatives d'assistance technique en 2019. L'extension géographique et les catégories de bénéficiaires le long des chaines de valeur, et par le contenu professionnel et stratégique, est livrée durant les 2 jours de travaux. Les visites de terrain initialement prévues et les interactions actives entre les bénéficiaires, les experts et les techniciens n'ont pu se réaliser à cause des contraintes liées à la COVID-19, notamment la quarantaine (impossibilité de voyager) et la distanciation pour les participants à Brazzaville, ajoutant aussi les contraintes liées aux infrastructures de communication dans le pays.

Toutefois, les participants des régions de la Bouenza (à Madingou) au Pool (à Kindamba) ont pu prendre part aux échanges par visioconférence grâce aux points de réception de l'émetteur situé à Brazzaville. Les séries de questions-réponses ont permis d'enrichir les interventions et améliorer la compréhension des artisans et producteurs participant à l'atelier.

7.2. Recommandations:

Au terme de ces deux jours d'échanges et de partage et au regard du succès et des acquis de cet atelier et surtout des appuis apportés au Congo, il est recommandé que le PAM poursuive et renforce les activités de Coopération Sud-Sud dans une dynamique multisectorielle où chaque partenaire et partie prenante jouera un rôle clé pour l'amélioration des chaines de valeur agricoles pour lesquelles le programme d'alimentation scolaire basée sur la production locale serait un réel débouché, gagnant-gagnant et durable, pour les petits producteurs. De façon spécifique, il a été recommandé ce qui suit:

- Poursuivre et renforcer les activités d'amélioration de la chaine de valeur, au-delà du manioc, vers d'autres produits pour des meilleures options d'accès aux marché.
- Investir dans les formations, y compris la formation des formateurs, pour le renforcement des capacités à tous les niveaux de la chaine de valeur.
- Renforcer le plaidoyer pour l'inclusion des stratégies d'amélioration de la chaine de valeur dans les plans et politiques nationales du secteur de l'agriculture.
- Poursuivre les engagements et les échanges dans le cadre de la Coopération Sud-Sud pour promouvoir l'apprentissage des succès, solutions innovantes et leçons apprises.
- Explorer des options de collaboration avec le secteur privé dans l'amélioration de la chaine de valeur, tel que l'expérience de la Chine et de la Côte d'Ivoire partagée durant les travaux.
- Renforcer le cadre institutionnel de collaboration multisectorielle à tous les niveaux et bien définir les rôles et responsabilités de chaque partie prenante.
- Prioriser la documentation des bonnes pratiques pour l'apprentissage et l'amélioration des résultats des activités dans le cadre de la collaboration avec le CERFAM, qui facilitera aussi les échanges d'expériences Sud-Sud avec des experts d'Afrique de l'Ouest mais également des échanges avec des acteurs d'autres pays africains et soutiendra des dialogues avec les pays des autres Centres d'Excellence du PAM (Brésil et Chine).
- Renforcer l'engagement et la collaboration avec les partenaires, comme FAO et FIDA pour appuyer l'élaboration de cadres reglémentaire et de politique pour l'amélioration des systèmes alimentaires durable, y compris la chaine de valeur du manioc.
- Renforcer l'engagement avec les partenaires bilatéraux ou multilatéraux ainsi que les partenaires au développement tels que l'UE ou la GIZ, pour accompagner l'extension géographique et numérique des bénéficiaires et les investissements des groupements bénéficiaires.

- Renforcer et multiplier les actions de transformation et d'amélioration des chaines de valeur avec un focus (lien fort) sur l'alimentation scolaire (HGSF) / la commercialisation pour renforcer également l'autonomisation des femmes (renforcement de l'économie locale) et la pérennisation des cantines scolaires
- Partager et engager les bonnes pratiques et leçons tirées des projets « chaine de valeur du manioc » et des programmes d'alimentation scolaire sur d'autres chaînes de valeur pertinentes et stratégiques telles que la banane et bien d'autres avec des potentialités évidentes
- Encourager les échanges d'expériences locales entre les différents groupements de producteurs sur leurs sites respectifs
- Explorer la recherche appliquée pour améliorer les connaissances et preuves sur les opportunités d'amélioration de la chaine de valeur des différents produits dérivés
- Renforcer les sources de financement de la coopération multilatérale avec le soutien des ambassades présentes au Congo, ou couvrant le Congo, comme déjà engagés par la Chine et le Canada et, comme indiqué par le Brésil avec le fonds IBSA qui serait un canal potentiel
- Encourager la diffusion des technologies mécanisées de la transformation auprès des ateliers locaux et des groupements qui mutualisent leurs efforts en proposant des sites de production organisés, pour les producteurs, en « unités » telles que, les modèles ivoiriens partagés par la Société Ivoirienne de Technologie Tropicale (I2T)

