

TERMES DE REFERENCE POUR LE RECRUTEMENT D'UN FORMATEUR EN FORMATION SUR LES I) "TECHNIQUES DE TRANSFORMATION, DE CONSERVATION ET DE SECHAGE DES FRUITS ET LEGUMES" ET SUR LES "TECHNIQUES DU CONTROLE DE LA QUALITE DE TOUTES LES ETAPES DE FABRICATIONS ET DE TRANSFORMATION" DANS LE CADRE DU PROJET D'APPUI ET D'ACCOMPAGNEMENT AU GROUPEMENT DE DEVELOPPEMENT AGRICOLE DE KESSRA, GOUVERNORAT DE SILIANA.

Contexte de la formation

Le Projet d'Appui et d'Accompagnement au Groupement de Développement Agricole (GDA) de Kesra, Gouvernorat de Siliana, initié par l'Association Internationale pour la Coopération et le Développement Durable (AICDD), se propose de participer au développement social et économique de la communauté de Kesra (petit village berbère situé au Nord-Ouest de la Tunisie, rattaché au gouvernorat de Siliana), et ce en ciblant les bénéficiaires du GDA de Kesra.

Au total 40 femmes espèrent un mieux vivre pour leurs familles grâce à ce que leur rapportent les activités du GDA de Kesra. Les efforts de la communauté actuellement éparpillés méritent d'être mieux coordonnés et mis en synergie en vue d'instaurer une chaîne d'activités visant un meilleur entretien des produits du terroir, une diversification et une plus grande production de produits finis et à une étape ultérieure une labellisation pour au moins certains d'entre eux.

L'AICDD en collaboration du GDA de Kesra se propose d'aider ces familles et à plus long terme encore plus de familles de la communauté de Kesra, à réaliser et à atteindre les objectifs escomptés.

Pour ce faire l'AICDD compte élaborer et réaliser un programme de formation au profit de 30 personnes travaillant actuellement au GDA de Kesra en matière d'hygiène et de sécurité de travail, en relation avec le développement et la maîtrise de différentes techniques de transformation, de conservation, de séchage des fruits et légumes du terroir ainsi que celles du contrôle de la qualité de toutes les étapes de fabrication/production.

A cet effet, l'AICDD cherche un centre/bureau de formation ou un(e) consultant(e)/Formateur/Formatrice pour la préparation des formations sur ces thèmes et la conduite de ces formations spécialisé(es) dans la matière.

Objectifs de la consultation

Objectif général

Les 30 bénéficiaires concernées par le développement de la culture et la valorisation des produits du terroir sont formées en matière de maîtrise des techniques adéquates de transformation, de conservation et de séchage des produits maraichers afin de réduire les pertes de production.

Objectifs spécifiques

Doter les 30 bénéficiaires à travers cette formation des techniques leur permettant :

- de conserver à long terme leur production de légumes leur évitant ainsi les pertes liées à la pourriture durant le transport et la commercialisation,
- de maîtriser les techniques de conservation de légumes qu'elles pourront valoriser et commercialiser tout au long de l'année grâce aux techniques de séchage, de pasteurisation et de transformation en concentré de tels produits,
- Assurer une bonne gestion des aspects de conservation transport et commercialisation de la production légumière,
- Un manuel simplifié/pratique relatif au programme de formation en la matière et adapté aux besoins des femmes bénéficiaires est disponible.

Activités du consultant pour la préparation et le suivi des formations

- Analyse participative des problèmes existants et de l'organisation actuelle en techniques de séchage, en conservation, en transformation et en commercialisation des légumes,
- Conception des modules de formation et d'une ébauche de manuel simplifié/pratique relatif au programme de formation en techniques de séchage, en conservation, en transformation et en commercialisation des légumes et adapté aux besoins des femmes bénéficiaires,
- Elaboration de matériel didactique concernant la maîtrise de la démarche générale relative aux techniques de séchage et conservation ainsi que commercialisation des légumes,
- Réalisation des sessions de formation, y compris des séances pratiques sur des sites spécifiques, avec une priorité sur former les participantes comme multiplicatrices,
- Finalisation d'un manuel simplifié/pratique en matière de techniques de séchage et conservation ainsi que commercialisation des légumes et adapté aux besoins des femmes bénéficiaires,
- Coaching des participantes en tant que multiplicatrices, au besoin.

Participantes

La formation sera dispensée au profit de 30 personnes travaillant actuellement au GDA de Kesra, Gouvernorat de Siliana.

Méthodologie de travail au cours des formations

- La méthodologie doit convenir à la formation des adultes (Andragogie). Elle doit être pratique et participative pour permettre au groupe de femmes bénéficiaires de mieux comprendre les techniques de transformation, de conservation et de séchage des produits maraichers. Une grande importance sera accordée aux travaux pratiques ; pour ce faire des heures pourront être exclusivement réservées à la pratique des techniques de conservation, transformation et de séchage en milieu paysan.
- La formation doit être sous forme de modules avec pour chacune d'elles, un volet théorique et un volet pratique tiré des activités du GDA de Kesra.
- Un contrôle de connaissances avant et après chaque thème doit être fait suivant un formulaire adapté pour s'assurer de la compréhension et de l'assimilation par les participantes des thèmes couverts.
- Le Consultant s'assurera aussi que le formulaire d'évaluation sera rempli par chacune des participantes à la fin de la formation et l'intégrera dans le rapport final.
- Le consultant doit travailler en étroite collaboration avec l'AICDD et le GDA de Kesra et assurer toute la logistique pédagogique nécessaire pour le bon déroulement de la formation.

Résultats attendus

A l'issue de cette formation, toutes les bénéficiaires doivent pouvoir justifier de leurs capacités à bien maîtriser les méthodes et les techniques de transformation et de conservation des produits maraichers, notamment :

- Disposer d'une expérience dans le domaine des techniques de transformation et conservation des légumes, des fruits et des produits de terroir
- Conserver les légumes et les fruits par la méthode de pasteurisation,
- Pouvoir consommer et commercialiser les légumes et fruits tout au long de l'année,
- Introduire de nouvelles techniques de transformations et de séchage de fruits et légumes : confiture, conserve, jus, ...
- Améliorer la présentation des produits finis et respecter les règles de contrôle de qualité et d'hygiène.

- Un manuel simplifié/pratique relatif au programme de formation en matière de techniques de séchage et conservation ainsi que commercialisation des légumes et adapté aux besoins des femmes bénéficiaires, est disponible,
- Coaching pour des cas spécifiques (multiplicatrices), à déterminer.

Déroulement de la formation

Il est prévu d'organiser trois (03) sessions de formation en matière de techniques de séchage et conservation ainsi que commercialisation des légumes au profit de 27 femmes réparties en trois (03) groupes de neuf (10) femmes pour chaque groupe et pendant six (06) jours de formation par groupe soit au total dix-huit (18) jours de formation.

Autres dispositions

Les frais de formation (transport, salles, séjour) sont supportés par le "Budget Formation" du Projet d'Appui et d'Accompagnement au Groupement de Développement Agricole de Kesra, Gouvernorat de Siliana.

Livrables :

- Un manuel simplifié/pratique relatif au programme de formation en la matière et adapté aux besoins des femmes bénéficiaires
- Matériel didactique concernant la maîtrise de la démarche générale relative aux techniques de séchage et conservation ainsi que commercialisation des légumes
- Un contrôle de connaissances avant et après chaque thème (pré et post test)
- Rapport final sur papier et en version électronique
- Présentation power point du rapport final

Documents à inclure dans la soumission de la proposition

Les Consultant(e)s intéressé(e)s doivent présenter un dossier de candidature comprenant les éléments suivants :

1) Une Proposition Technique

- Note explicative sur la compréhension des Termes de Référence et les raisons de la candidature,
- Brève présentation de l'approche méthodologique (assortie d'un chronogramme) et de l'organisation de la mission envisagée,
- CV incluant l'expérience acquise dans des projets similaires.

2) Une Proposition Financière : Contrats forfaitaires

- La proposition financière sera soumise sur la base de l'approche forfaitaire,
- La proposition financière prévoit un montant forfaitaire et précise les modalités de paiement sur base de produits/livrables précis et mesurables (qualitatifs et quantitatifs) même si les paiements seront effectués par tranches ou en une seule fois à l'achèvement total du contrat. Elle doit être libellée en TND.

Les candidat(e)s intéressé(e)s doivent fournir un dossier de soumission comprenant une offre incluant à la fois i) une Proposition Technique et ii) une Proposition Financière : Contrats forfaitaires, avec la référence suivante : "Recrutement d'un Formateur- techniques de transformation, de conservation et de séchage des fruits et légumes", à déposer au plus tard **14 Décembre 2019** aux adresses e-mail ci-après :

- aicd.tunisie@gmail.com

- S.jarraya23@gmail.com

NB. Pour des raisons logistiques et organisationnelles, seules les candidatures retenues feront l'objet d'une réponse pour une convocation à un entretien. Si dans un délai de 3 semaines vous n'avez pas eu de retour vous pouvez considérer que vous n'avez pas été retenu.