



# ProManioc : Renforcer la chaîne de valeur artisanale du manioc et la résilience alimentaire en République du Congo

## CONTEXTE

La République du Congo dépend à 70% des importations alimentaires, situation qui constitue un facteur de vulnérabilité en cas de perturbation des marchés internationaux. **La crise sanitaire du Covid-19 s'est traduite au Congo par une perturbation des chaînes d'approvisionnement** qui a entraîné des pénuries et des hausses de prix, affectant en particulier les zones urbaines.

Alors que le pays possède un fort potentiel agricole pour couvrir ses besoins alimentaires essentiels, moins de 10% des surfaces cultivables sont exploitées. La crise sanitaire a mis en exergue l'urgence de renforcer les filières vivrières locales, comme le veut le Plan National de Développement 2018-2022.

**Le manioc est la culture principale et l'aliment le plus consommé par les ménages congolais.** La production et la transformation du manioc demeure à 95% artisanales, ce qui constitue une entrave au développement de la chaîne de valeur des produits dérivés du manioc. L'essentiel de cette production est soit autoconsommée soit commercialisée sur des circuits courts, ce qui limite sa capacité à approvisionner les villes.

Les produits dérivés du manioc, dont le gari et l'attiéké, ont sur le marché une valeur ajoutée significative : ils peuvent être conservés et commercialisés sur l'ensemble du pays et se substituer dans l'alimentation des ménages congolais aux produits importés à base de céréales. Ces produits offrent aux artisans des marges intéressantes, et leur production, souvent assurée par des entrepreneuses, est en forte expansion.

## INFORMATIONS CLÉS SUR LE PROGRAMME

**Partenaires :** Union européenne, Gouvernement de la République du Congo, Programme Alimentaire Mondial

**Objectifs :** Renforcer la chaîne de valeur des produits artisanaux dérivés du manioc en appuyant des acteurs clés

**Bénéficiaires directs :** 50 groupements de producteurs-transformateurs, 150 artisans, 12 000 personnes en situation de vulnérabilité dû à la crise sanitaire et économique

**Zone :** Département de la Bouenza (districts de Yamba, Mouyondzi, Loudima, Nkayi et Madingou)

**Durée :** 24 mois



## OBJECTIFS DU PROJET

Ce nouveau projet, appelé « ProManioc », vise à renforcer l'émergence de la chaîne de valeur artisanale du manioc transformé (gari, farine de manioc et attiéké), tout en contribuant à renforcer la résilience alimentaire locale.

Comment cela va-t-il être mis en place ?

1. **Structurer et renforcer les capacités techniques de 50 groupements** composés de 10 transformateurs chacun (500 bénéficiaires au total), en priorisant la participation des femmes, par la formation et la mécanisation. Chaque groupement sera accompagné dans l'ouverture d'un compte bancaire.
2. **Soutenir la mécanisation artisanale par l'implication de 150 artisans** et ouvriers locaux fournisseurs des équipements (râpes, broyeurs, semouleurs, etc.) des chaînes de production des dérivés du manioc. Ces équipements vont alléger la pénibilité physique du processus et augmenter la productivité des groupements.
3. **Favoriser les transactions et la mise en relation** entre groupements producteurs et les commerçants par l'organisation de 3 foires agricoles dans le pays.
4. **Promouvoir les nouveaux produits dérivés du manioc** en organisant des distributions à 5 000 élèves dans les cantines scolaires et 7 000 personnes vulnérables dans les centres urbains, et en sensibilisant les consommateurs à l'utilisation de ces nouveaux produits.



**MOUSSOUKI Marie, une productrice de Yamba, avec son premier essai de gari en main.** WFP/Darnielys Arnel MBOUMBA MADINGOU NKATA

## LES COMPOSANTES ADDITIONNELLES DU PROJET

### Collaboration Sud-Sud

Le projet bénéficiera de l'appui du Centre d'Excellence Régional contre la Faim et la Malnutrition (CERFAM) basé à Abidjan, qui jouera le rôle de facilitateur pour les échanges d'expériences Sud-Sud qui auront lieu avec des experts d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire et Bénin, pays fort d'une riche expérience sur les produits concernés).



**SIDIME Yacouba (au centre), expert ivoirien, apprend à des artisans congolais à fabriquer des équipements de transformation du manioc.** WFP/Darnielys Arnel MBOUMBA MADINGOU NKATA

### Définition de normes de qualité nationales autour du manioc

Le PAM collabore avec l'Université de Greenwich afin de mettre en place des normes nationales concernant les produits dérivés du manioc. L'accompagnement des producteurs dans l'accès aux marchés ne peut se faire sans l'apprentissage des normes de qualité.

## CONCLUSION

Ce projet, d'une durée de deux ans, concorde avec le Plan de Développement National et l'Agenda 2030 des Objectifs de Développement Durables, pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi que la promotion d'une agriculture durable créatrice d'emplois au Congo.

La présente action s'inscrit également dans le cadre des appuis de l'Union européenne pour atténuer les chocs économiques de la crise sanitaire en République du Congo, avec un focus sur les populations rurales, les enfants et les couches sociales urbaines défavorisées.



**Gari déjà fabriqué de manière artisanale par le groupement Bikounou Action à Ntembele, district de Yamba.** WFP/Eva GILLIAM

**Photo au recto :** WFP/Darnielys Arnel MBOUMBA MADINGOU NKATA