



Termes de référence de l'Ingénieur en Technologies Agroalimentaires
Composante Karité du Projet ONUDI-PNUD Réf. n°FB/MLI/08/001 « Appui à la Valorisation
des Produits Agropastoraux dans les Régions Sud (Ségou et Sikasso) et Nord (Kidal) du Mali

I. Contexte

L'exploitation et la transformation du karité constituent un espoir pour le Mali en général, et pour les femmes rurales en particulier, dans la lutte contre la pauvreté et l'autonomisation économique des femmes. En effet, la filière karité qui occupe majoritairement les femmes leur procure 80% de leurs revenus dans certaines localités du Mali (Koulikoro, Ségou et Sikasso).

Les femmes interviennent à tous les échelons de la chaîne de valeurs du karité (de la collecte des fruits à la transformation du beurre). De plus, la valeur économique des produits à base de karité est importante et constitue dans les zones rurales des ressources appréciables pour les femmes. L'importance du karité dans l'économie familiale et dans la vie sociale rurale est indéniable. Son travail permet aux femmes qu'il occupe de bénéficier de revenus décents leur permettant de faire face aux besoins financiers immédiats. Du reste, ces revenus pourraient bien être substantiels si les femmes productrices disposaient de meilleures technologies pour accéder à des marchés rémunérateurs.

La filière karité traverse des difficultés multiples qui se situent tant en amont qu'en aval. En amont, la difficulté de maîtriser la qualité lors des opérations de collecte, de traitement et d'extraction constitue un risque important pour toute la filière. En aval, compte tenu de la faible connaissance du marché, de ses exigences et de son évolution par les productrices, l'écoulement des produits constitue l'un des facteurs limitant le développement de la filière et des revenus des femmes.

De façon générale les principales faiblesses de la filière se résument comme suit :

- La filière karité est régie par une économie de cueillette ;
- L'inadéquation entre le type d'organisation des groupements de femmes productrices et la demande du marché (en quantité et en qualité de produits) ; la gestion et l'organisation du travail dans les groupements constituent une des faiblesses pour la construction durable de la filière karité ;
- Les méthodes traditionnelles de collecte, de traitement et d'extraction sont souvent peu recommandées ; certaines pratiques ont un impact négatif sur la qualité des amandes et du beurre de karité ;
- Les termes techniques relatifs aux critères de la qualité des amandes et beurre de karité tels que l'humidité, les impuretés, l'acidité, la matière grasse sont souvent moins bien perçus par les productrices d'amandes et de beurre de karité. Les causes d'altération des produits sont également faiblement maîtrisées par la plupart des productrices ;
- A ce jour, les programmes de formation ne prennent pas en compte l'ensemble des causes d'altération des amandes et beurre de karité ;
- L'inexistence de laboratoires régionaux d'analyse et de contrôle de la qualité des amandes et beurre de karité.;

- L'inexistence de normes (standards) adoptées tant aux plans national, sous – régional qu'international constitue la principale difficulté dans les transactions commerciales et notamment dans la détermination des prix des produits ;
- La faible maîtrise des circuits de commercialisation présentant souvent de nombreux intermédiaires ; ce qui réduit fortement le bénéfice des productrices.

En dépit de ces difficultés les efforts de promotion de la filière karité entrepris par le Ministère de la Promotion de la Femme, de l'Enfance et de la Famille grâce à l'assistance technique de l'ONUDI, ont eu des effets positifs indéniables sur la situation de la femme rurale aux plans technique, économique et social.

Ces efforts doivent se poursuivre afin de lever les contraintes techniques et organisationnelles pendantes, pour permettre au Mali de mieux tirer profit des opportunités offertes suite à la directive européenne du 28 Octobre 1999 (avec prise d'effet en Janvier 2003) visant l'introduction de 5% beurre végétal dans le chocolat. Ceci suppose le respect des normes internationales afin de favoriser l'accès de la production nationale aux marchés internationaux notamment de l'Europe (taux d'acidité de 1 à 2%, d'impureté et d'humidité de 1%) sans perdre de vue les nouvelles exigences de traçabilité imposées par celles-ci selon le principe de « l'étable à la table ».

II. Tâches et responsabilités

Sous la responsabilité de la Coordinatrice de la composante agroalimentaire et la supervision générale du Chef de l'Unité Agroalimentaire et du Chef des Opérations de l'ONUDI, l'expert doit accomplir les principales tâches suivantes :

- Assurer la préparation des outils de formation sur les techniques améliorées et la formation des productrices dans les Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène (BPF/BPH) ainsi que dans l'application des systèmes de qualité permettant de produire un beurre de très bonne qualité ;
- Assurer l'appui direct et le conseil aux femmes pour une gestion appropriée de la production ;
- Identifier les besoins en équipements des femmes dans la filière karité et les fournisseurs d'équipements ;
- Assurer la formation des femmes à l'utilisation des équipements et dans les procédés technologiques appropriés.
- Assurer la production d'outils et la formation des femmes sur les produits dérivés : savons, pommades et autres
- Assurer le suivi des femmes au niveau des centres pour la production du beurre et produits dérivés de bonne qualité
- Appuyer les femmes dans le processus d'exportation des produits.

III. Résultats attendus

En plus de la contribution aux activités générales du projet, les résultats spécifiques suivants sont attendus de l'Ingénieur en Technologie Agroalimentaire :

- Les capacités des femmes productrices de karité se sont améliorées ;
- La qualité des produits dérivés du karité s'est améliorée grâce aux techniques innovantes de production et à l'application des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'hygiène (BPF/BPH) ;
- La gamme des produits dérivés du karité est diversifiée.

IV. Profil requis

Le titulaire du poste d'Ingénieur en Technologies Agroalimentaires doit répondre aux critères suivants :

- Etre titulaire d'un diplôme universitaire en technologies agroalimentaires ou autres diplômes similaires;
- Avoir une vaste expertise dans la transformation agroalimentaire à petite échelle ;

- Avoir une bonne connaissance et maîtrise des normes et référentiels qualité dans le domaine de l'exportation des produits agricoles (HACCP, EUREPGAP, Traçabilité) ;
- Avoir une bonne connaissance et une expérience pratique d'au moins huit ans dans la filière karité.

V. Durée du contrat et rémunération

Le responsable aura un premier contrat d'un an renouvelable au cas où les résultats seraient satisfaisants. La grille de rémunération sera celle des experts nationaux du Système des Nations Unies au Mali.