



*Dans le cadre du PASA, Le CARI présente*

## LE MÉTIER D' OUVRIÈRE DANS LA TRANSFORMATION ET LA VALORISATION DE PRODUITS AGRICOLES



Le métier est généralement saisonnier, permettant de transformer les produits après la récolte. Il est le plus souvent réalisé par les femmes. L'ensemble des productions agricoles peuvent être transformées pour réaliser poudres, pâtes, confitures, coulis, jus, huiles, produits cuisinés.

### QUELLES TÂCHES POUR LE GESTIONNAIRE DE START-UP ?

- Sélection des produits de second choix à utiliser pour la transformation
- Réalisation des préparations préalables à la transformation
- Utilisation de techniques de séchage, broyage, filtration, cuisson, ajout d'ingrédients additionnels,...
- Respect des règles sanitaires d'hygiène
- Utilisation des procédés de conservation
- Nettoyage et entretien des installations utilisées.
- Conditionnement pour la vente : mise en pots, en sachets,...

### Tâches pour la mise en poudre du piment

- Vérification du degré de séchage des fruits avant le broyage
- Broyage, pesage et mise en sachet en fonction de la quantité déterminée
- Entretien de l'unité de transformation pour un stockage optimal



#### Houria, ouvrière dans la wilaya de Ghardaïa :

"Nous pouvons travailler dans une usine agroalimentaire ou réaliser la transformation et la valorisation à notre domicile. Cela peut alors constituer un complément de revenu pour l'exploitation familiale."



# LES COMPÉTENCES, CONNAISSANCES ET APTITUDES NÉCESSAIRES POUR FAIRE CE MÉTIER



## Compétences

- Appliquer scrupuleusement les recettes et les règles d'hygiène
- Maîtriser les procédés de fabrication alimentaire et surveiller le déroulement de la transformation
- Maîtriser l'utilisation des appareils techniques nécessaires à la transformation (broyeur, four, stérilisateur,...)



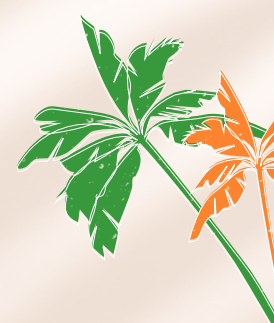
## Connaissances

- Connaissances des techniques de transformation et des outils associés liés à l'activité
- Connaissances et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires



## Aptitudes physiques et morales

- Concentration et capacité à réaliser des gestes précis
- Exigence au niveau de la qualité du produit transformé
- Bon esprit d'équipe et de collaboration



## PERSPECTIVES D'EMPLOI ET DE RÉMUNÉRATION

La transformation et la valorisation permettent d'ajouter une plus-value aux produits de 2ème catégorie et de limiter les pertes.

La demande de produits transformés est forte au niveau national, où des quantités importantes sont consommées, comme la pâte de dattes. Actuellement, les règles sanitaires exigeantes permettent de favoriser les petites unités de transformation associatives ou de type start-up plutôt que la transformation dans les foyers. Ce secteur de la transformation est donc porteur en termes économiques et une offre d'emploi est présente dans les usines de l'agroalimentaire. Dans ces usines, les salaires des travailleuses sont en général faibles, même s'ils présentent l'avantage d'être associés à une couverture sociale. L'intérêt pour l'ouvrière est davantage de travailler dans des petites unités, comme start-up ou coopératives, situées dans les oasis, où leur revenu peut être meilleur (autour de 40.000 DA par mois).

## PRÉPARATION AU MÉTIER

Ce métier peut être pratiqué avec un niveau scolaire réduit et ne nécessite pas de qualification. Une formation peut être réalisée au niveau associatif (niveau CQP certificat de qualification professionnelle).

