

Journée de dégustation et de vente des produits des 2 GDA

« Ayem El Yessamin » et « Drahem »

Dans le but d'appuyer les 2 GDA féminins créés dans le cadre du « **projet Net Work Med** », et dans l'attente de leurs réunions constitutives prévues pour le 8 et le 16 octobre, la coordinatrice locale du projet a organisé une journée de dégustation et de vente des produits des deux GDA. Cette journée s'est tenue dans la buvette tenue par l'amicale du commissariat régional au développement agricole de Sousse. La buvette est dans les locaux du CRDA à Bab Bhar, Sousse.

1/Les objectifs de cette journée sont :

- Présenter les groupements des femmes aux services techniques du CRDA dans un cadre convivial, en particulier les services et les personnes qui seront en charge du suivi et de l'appui technique des GDA.
- Promouvoir la vente des produits issus du travail de transformation des produits agricoles des femmes constituantes des GDA.
- Pousser les femmes concernées (2 femmes représentant chaque GDA) à sortir de leur environnement ordinaire et à paraître en public en position de promotion et de vente de leurs produits.

2/Déroulement de la journée :

Les préparatifs de cette journée ont commencé Lundi, après avoir eu l'accord de l'intérimaire du CRDA, les femmes ont été contactées pour préparer leurs produits, chaque GDA étant spécialisé dans des produits spécifiques. Mardi matin, La formatrice du Groupe Mme Sabra Jamoussi a été en charge de les amener de leurs douars respectifs (Noueji et Ouled Zayeni) vers le CRDA. Les représentantes des GDA ont pris place dans le local de la buvette vers midi. Après avoir fait déguster leurs produits (pains, harissa, couscous préparé, piment conserve, Rob, etc..., voire photos) et vendu presque toute leur production, elles ont été ramenées chez elles par La coordinatrice régionale, vers les 17h.



Produits exposés par le GDA « Ayem El Yessamin » dans le local de la buvette de l'amicale du CRDA : 4 types de pain, feuilles de brik et dégustation de Robb figue de barbarie.



Produits exposés par GDA « Drahem » et dégustation de 2 types de bsissa, du couscous chamsi, de l'harissa et piment conservé de manière traditionnelle.



3/Résultats de cette journée et leçons tirées

Les objectifs de cette journée ont été tous atteints, puisque des liens se sont noués entre les femmes représentantes des 2 GDA et les techniciens qui devraient s'occuper de leur suivi technique et de leur encadrement futur. Des numéros de téléphones ont été échangés entre les femmes rurales et les techniciennes du CRDA. En outre, la récolte en termes de gain suite à la vente des produits a été positive. Mais ce qui est encore plus intéressant, c'est que cette journée a permis de :

- Conclure un accord entre l'amicale du CRDA et les GDA par lequel l'amicale met à la disposition de ces dernières un coin de vente de leurs produits dans le local de la buvette. L'ouvrier responsable de la buvette vendra les produits des femmes et leur passera les commandes éventuelles par téléphones, contre un forfait de 100 millimes/produit vendu.
- Des thèmes de formation et de sensibilisations ont été débattus entre les femmes et les spécialistes matières ou les responsables sur la vulgarisation féminine
- Détecter les défaillances au niveau de la tenue des comptes des GDA et de la formation des femmes pour déterminer les prix de leurs produits, et améliorer leur qualité particulièrement les femmes de Noueji
- Une sensibilisation sur le thème de l'hygiène et de la conservation des produits doit être donnée aux femmes des 2 GDA

En fin, le travail d'encadrement et de formation doit continuer, les techniciens du CRDA vont prendre la relève sur certains sujets, mais notre projet doit continuer la recherche financement de tout ce qui est investissement pour achat de matériel en commun pour les GDA (broyeurs, balances, etc. ..) et des micro-projets pour le petit élevage, surtout que le PRD n'a rien prévu de tel pour la délégation de Sidi El Hani sur le budget de 2014.