

Juillet 2022

Hée !!

Après quelques mois de pause, Voilà achevé notre premier Module de formation de reprise.

La formation à la production des jus de fruits naturels du samedi 16 juillet 2022 à Chiala a duré 7 heures de temps et a connu la participation de sept jeunes soit six femmes et un homme. Monsieur MINE Dany, ingénieur Agro-alimentaire d'IPAGA, est le formateur qui a entretenu entre 11h00 et 17h19 sur 05 modules, ces jeunes à la quête d'un savoir-faire pratique devant leur permettre de s'auto-employer par la mise sur pieds d'une activité génératrice de revenus. Il ont donc brièvement appris les différentes étapes de production des jus de fruits naturels en commençant par savoir ce qu'est un jus de fruit naturel et les différents types qu'il en existe. Ensuite il leur a été cité six raisons pour lesquelles il est important de lancer dans l'industrie des jus de fruits naturels en Afrique et au Cameroun en particulier.

Ils ont par la suite pris connaissance de tout le matériel nécessaire pour commencer à produire des jus de fruits naturels, ainsi que les procédés industriels de production du jus d'ananas, d'ananas-gingembre, de bissap encore appelé Foléré au Cameroun, du nectar de Baobab, nectar de papaye, et nectar de mangue.

Après cinq heures de temps passées à produire ces différents jus par eux-mêmes, les participants, ont également appris comment conserver ces jus de fruits dans des bouteilles en verre et en plastiques. Ils ont terminé la formation par le module commercialisation dont l'objectif était de leur apprendre les techniques de vente en ligne et de prospection des produits.



Avec les accompagnements de: