Republique Ruandoise 100 ministère de l'industrie et de l'Artisanat 2p ordre de mission

41211991

/M.C./J.B.R./ KIGALI, 1e 0 4 FEV. 1991 REPUBLIQUE RWANDAISE MINISTERE DE L'INDUSTRIE Nº 206 /08/03.3.1/91 ET DE L'ARTISANAT B.P. 73 KIGALI Son Excellence Monsieur le Président de la République Rwandaise KIGALI Objet: Demande d'ordre de mission.

Excellence Monsieur le Président,

298/01.04 du 14/2/91

J'ai l'honneur de m'adresser à Votre Excellence pour Vous demander de faire établir un ordre de mission à Monsieur MUNYABIKALI Claude, Chef de Division Projets Petites et Moyennes Agro-Industries à la Direction Générale de l'Artisanat et des PMI, qui devra effectuer un voyage d'études au NIGERIA et au TOGO prévu du 18 février au 23 mars 1991. La date de départ et de retour sont prévues respectivement le 17 février et le 24 mars 1991.

La durée de la mission est de 36 jours.

Les frais de ce voyage sont à la charge du Programme PRIME/ Appui à l'Artisanat et le Mémorandum d'usage est annexé à la présente.

Cette délégation comprend en outre une dizaine d'artisans spécialisés dans la transformation du manioc, et seront pris en charge par le Centre IWACU, or-ganisateur de ce voyage.

Comme la promotion des petites entreprises incombe au Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, nous aimerions profiter de cette opportunité pour y associer un représentant du Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat en la personne de Monsieur MUNYABIKALI Claude, Chef de Division Projets Petites et Moyennes Agro-Industries, qui, à l'expérience de l'Afrique de l'Ouest, pourra poursuivre dès son retour au pays, la formation des petites unités de transfor-matien dans ce domaine.

Veuillez agréer, Excellence Monsieur le Président, l'assurance de ma plus haute considération.

> LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE ET DE C'ARTISANAT

> > e l'Industrie

mmuelo .

NZIRORERA Joseph .-

Vu pour approbation:

Le Ministre des Affaires Etrangères et de la Coopération Internationale

Dr. BIZIMUNGU Casimir,

MEMORANDUM SUR LE VOYAGE D'ETUDES ET APPLICATIONS SUR LA TRANSFOR-MATION ALIMENTAIRE.

1. Introduction.

La promotion des Petites et Moyennes Agro-Industries doit se faire par l'acquisition des expériences sur le traitement post-récolte des produits alimentaires locaux. A ce sujet quelques produits comme le manioc, la patate douce, le soja, etc ont été identifiés et font sujet de différentes études pour leur transformation.

En ce qui concerne spécialement le Manioc le centre de Formation et de recherche coopérative-IWACU en collaboration avec MINAGRI-PAGE

et de recherche coopérative-IWACU en collaboration avec MINAGRI-PAG et MINIMART se penchent sérieusement sur cette culture et encadrent quelques artisans qui sont intéressés par la transformation du manioc. Le Centre IWACU organise des formations à l'intérieur et à l'extérieur du pays pour les artisans et les encadreurs en ce domaine. C'est ainsi qu'un voyage d'Etudes et Applications sur la transformation Alimentaire est organisé par le Centre IWACU et doit s'effectuer au NIGERIA et au TOGO du 6 Novembre au 2 Décembre 1990.

2. Objectif.

L'objectif de ce voyage est d'approfondir les connaissances sur la transformation du Manioc. L'Afrique de l'Ouest est très expérimentée dans ce domaine et possède des unités et groupements de transformation de ce produit en différents dérivés et recettes très diversifiées. L'on pourra étudier leurs émthodes de sensibilisation pour la formation des petites unités de transformation et leur technique de production agricole de cette culture. Les artisans pourront améliorer leur technique de fabrication des outils adaptés pour des opérations de traitement post-récolte des denrées vivrières.

3. Résultats attendus.

La délégation pourra profiter de l'expérience de l'Afrique de l'Ouest dans le domaine de transformation du manioc et former ainsi une cellule de base pour la diffusion des différents procédés de transformation du manioc dans le milieu rural.

Le Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, en appuyant cette action qui rentre par ailleurs dans son mandat, favorisera ainsi l'éclosion des petites unités de transformation qui pourraient présenter des recettes améliorées et enrichies aux consommateurs rwandais surtout ceux du milieu des producteurs eux-mêmes.