



Dans le cadre du PASA, Le CARI présente

LE MÉTIER DE GESTIONNAIRE DE START-UP DE TRANSFORMATION DE DATTES



La population oasienne valorise traditionnellement une partie de la production dattière en produits diversifiés (jus, pâte, sirop, confiture, farine), grâce à des savoir-faire ingénieux utilisés par les femmes. Différentes variétés de dattes, considérées comme de seconde catégorie, se caractérisent en effet par des aptitudes à la transformation grâce à leurs caractéristiques physiques (arôme, saveur, couleur). La gestionnaire de start-up ou de coopérative est une entrepreneuse qui organise cette transformation ainsi que la commercialisation des produits.

QUELLES TÂCHES POUR LA GESTIONNAIRE DE START-UP ?

En tant que technicienne de la transformation et de la valorisation

- Choix des dattes à transformer
- Transformation des dattes (extraction de jus, dénoyautage, cuisson, broyage,...)
- Préparations spécifiques de confiserie et pâtisseries
- Valorisation des produits transformés pour la commercialisation

En tant que gestionnaire de start-up

- Gestion de l'équipe de travailleuses
- Maintenance des outils de l'unité de transformation
- Respect des procédés de transformation et des règles sanitaires
- Organisation de la vente
- Communication sur les produits



Farida, gestionnaire dans la wilaya de Biskra :

"On pratique encore les transformations dans de nombreux foyers oasiens, mais les femmes s'organisent de plus en plus pour créer de petites unités de transformation en fonction de la demande de produits transformés à base de dattes."

LES COMPÉTENCES, CONNAISSANCES ET APTITUDES NÉCESSAIRES POUR FAIRE CE MÉTIER



Compétences

- **En tant que technicienne**
Sélection des variétés de dattes adaptées aux recettes ; maîtrise de l'ensemble des opérations de transformation et des outils à utiliser
- **En tant que technicienne**
Mise en œuvre des stratégies pour développer l'entreprise et fixer des priorités ; respect des règles d'hygiène par l'équipe ; marketing
- **En tant que gestionnaire**
Gestion d'équipe et organisation du temps de travail ; compétences gestionnaires et comptables



Connaissances

- Des recettes traditionnelles transmises (bases de cuisine de transformation, temps de cuisson, opérations de malaxage, d'extraction,...)
- De certaines innovations permettant de faire évoluer les recettes (pâtisserie avec des dattes par exemple)
- Comptables de base pour la gestion de l'activité



Aptitudes physiques et morales

- Attitude dynamique et responsable, recherche d'efficacité
- Créativité et innovation pour de nouvelles recettes adaptées à la demande du public
- Aptitude à la collaboration et au travail en équipe
- Bon relationnel, envie de faire connaître les produits

PERSPECTIVES D'EMPLOI ET DE RÉMUNÉRATION

L'ensemble des produits transformés à base de dattes sont de plus en plus valorisés, notamment s'ils sont de qualité et conditionnés suivant les normes. Les dattes de seconde catégorie peuvent être transformées en pâte, jus, confiture, vinaigre, mais aussi sucre, farine, café. On retrouve également différentes opportunités de développement pour les dattes grâce aux événements religieux, à l'industrie cosmétique (1 litre d'huile de noyaux de datte peut se revendre aux alentours de 15.000 DA) et à la production de khol. En fonction des exigences sanitaires pour la préparation et le conditionnement des produits, leur fabrication pour la vente se fait de moins en moins dans les foyers. Des usines de conditionnement s'engagent dans l'activité de transformation mais l'espace est présent pour des petites unités de transformation, qui peuvent rester proches des producteurs et garantir la qualité des recettes traditionnelles. Cette situation représente une opportunité pour les micro-entreprises ou start-up, qui peuvent générer un bénéfice et un revenu mensuel intéressants.

PRÉPARATION AU MÉTIER

En fonction de l'importance du travail de management et de gestion de l'entreprise, le profil de la gestionnaire correspond à un niveau de scolarisation de l'enseignement secondaire. Les étudiants à l'université bénéficient également de certains partenariats avec les organismes de soutien à l'emploi des jeunes.

