



Dans le cadre du PASA, Le CARI présente

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



La gestionnaire de start-up ou de coopérative organise la transformation du piment ainsi que sa commercialisation. Ce travail est réalisé dans des petites unités de transformation artisanale avec un statut de micro-entreprise (start-up) parfois familiale. Elle gère ainsi une petite équipe de travailleuses.

QUELLES TÂCHES POUR LE GESTIONNAIRE DE START-UP ?

En tant que technicienne

- Transformation en poudre : séchage des piments récoltés, de manière à leur faire perdre 70% de leur poids, puis broyage et mise en sachets
- Valorisation et commercialisation des produits (pesage, mise en pots, étiquetage)
- Mise en valeur des produits dans le local de vente

En tant que gestionnaire de start-up

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



Souad, 42 ans, gestionnaire :

"La conservation du piment frais est de courte durée, ce qui peut nous exposer à une perte s'il n'est pas commercialisé. La transformation permet une conservation de longue durée qui représente un potentiel d'activité pour des unités de transformation. Le piment est ainsi transformé en poudre, piment séché."

LES COMPÉTENCES, CONNAISSANCES ET APTITUDES NÉCESSAIRES POUR FAIRE CE MÉTIER



Compétences

- **En tant que technicienne :**
Maîtriser les opérations de transformation et les règles d'hygiène et les faire respecter par l'équipe
- **En tant qu'entrepreneuse :**
Mettre en œuvre des stratégies pour développer l'entreprise ; travailler en réseau avec l'hôtellerie/la restauration et les commerçant d'épices
- **En tant que gestionnaire :**
Gérer l'équipe, organiser son temps de travail ; disposer de compétences gestionnaires et comptables



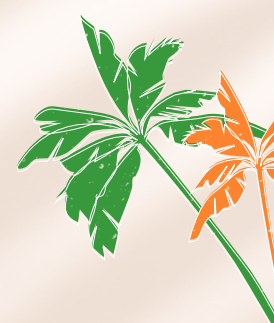
Connaissances

- Des savoirs traditionnels
- Des normes d'hygiène et de dosage suivant les recettes
- Des techniques de transformation, des normes de dosage suivant les recettes ainsi que certaines innovations permettant de les faire évoluer (différentes pâtes de piment)
- Comptables de base pour la gestion de l'activité



Aptitudes physiques et morales

- Attitude dynamique, recherche d'efficacité pour la préparation des produits et leur acheminement
- Créativité et innovation
- Aptitude à la collaboration, au travail en équipe (instaurer des codes comme la hiérarchie, la solidarité, l'hygiène, la sécurité)
- Bon relationnel



PERSPECTIVES D'EMPLOI ET DE RÉMUNÉRATION

La consommation de produits transformés à base de piment représente actuellement 10% de la production de la région de Biskra, mais celle-ci est en augmentation. Cela permettra une meilleure accessibilité aux marchés, aux boutiques, aux supermarchés et aux restaurants.

Ainsi, avec cette augmentation potentielle, le fait de gérer une petite unité de transformation de piment permettra de générer un bénéfice et un revenu mensuel intéressants.

PRÉPARATION AU MÉTIER

La transformation du piment mettant en œuvre des procédés moins techniques que la transformation des dattes, le profil de la gestionnaire correspond à un niveau de scolarisation de l'enseignement secondaire 1er cycle, complété par des formations à l'entrepreneuriat (comptabilité, marketing, gestion).

