



Une usine de transformation de manioc vient de voir le jour à Ngoulémakong dans la Mvila, région du sud. D'une capacité moyenne de 20t journalières, elle a été inauguré ce 12 janvier 2024 par le Minader, Gabriel Mbairrobe en présence de plusieurs membres du gouvernement, du Directeur des opérations de la Banque Africaine de Développement (Bad) et du Représentant-résident du Programme Alimentaire Mondiale(Pam). Elle porte l'estampille des producteurs de manioc de Ngoulémakong regroupés au sein d'une société coopérative la Socooproman.

Principal bassin de production de **manioc** dans la sous-région **Afrique centrale**, la commune de **Ngoulémakong** veut décoller économiquement et créée de ce fait des opportunités à la hauteur de ses moyens.

En effet, c'est depuis **08** ans que la **Socooproman Coop-Ca** a vu le jour à partir de la mutualisation de la fédération des unions des femmes agricultrices de l'arrondissement de **Ngoulema** (Fufan), créée elle-aussi en **2008**.

À ce jour, elle compte **13 sections coopératives** pour un effectif de **1050 membres** adhérents en **2018**. C'est dans ces sections coopératives que se réalisent l'essentiel des activités de production de la matière première pour la **transformation** et la **commercialisation**.

Le cheminement

L'usine qu'on inaugure ce jour est le processus d'un long aboutissement et d'un travail acharné porté par les producteurs eux-mêmes. La présidente du Conseil d'Administration **Angeline Akoa** n'en est que l'interface qui a su fédérer les énergies et conduire le projet auprès du **Minader**, de la **Banque Africaine de Développement** et du **Programme Alimentaire Mondial** (Pam) pour son implantation. Elle se rappelle en effet :

<< L' idée de nous lancer vers l'objectif de la transformation est partie d'un incident vécu lors de la première édition de la fête du manioc en 2010 où les membres de ma coopérative ont pu récolter 1700kg de tubercules et les Bayam Salam avec qui nous avons négociés nous ont plaqué. Nous nous sommes retrouvées avec d'énormes invendus. Ce manioc a commencé à se décomposer et à été jeté au lac municipal pour être mangé par les poissons >>.

Présentation technique de l'usine de transformation

Située non loin du **marché de Ngoulémakong** et accessible par route, l'usine est bâtie sur une superficie de **517 mètres carrés** et comprends **03 compartiments**. Une **zone sale** qui est une **zone de réception** des matières premières, une **zone humide** où le manioc est nettoyé, lavé et débarrassé de toute ses impuretés puis une **zone sèche** où le produit est séché, broyé et emballé.

À noter que l'usine utilise sa propre **source d'énergie** renouvelable ou **biogaz** fait à base de déchets organiques car dans le manioc rien n'est jeté dans la nature. Une solution alternative pour réduire la consommation de gasoil de **60 %** et amortir ainsi les goûts de production. **Fabrice Mbannou Mingueu**, ingénieur en sécurité environnementale, qualité et hygiène est le Directeur de la **Socooptroman**. Il nous a par ailleurs rassuré de la disponibilité de la matière première en toute saison suite à l'octroi par le Minfof **Jules Doret Ndong** d'une forêt communautaire de **1000 ha** pour l'extension des surfaces cultivables par la coopérative **Socooptroman**.