



Ministère fédéral
de l'Alimentation, de l'Agriculture et
de la Protection des Consommateurs

Projet GCP/RAF/441/GER

*« Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers
la gestion durable des produits forestiers non ligneux »*

RAPPORT DE FORMATION DES COMMUNAUTES DE BASE AUX TECHNIQUES DE VALORISATION DES GRAINES D'ESSESSANG/ NJANSANG (*RICINODENDRON HEUDELOTII*)



**Organisée dans la région de la Lobaye,
République Centrafricaine**

Du 20 au 31 Octobre 2011

Juillet 2012

GCP/RAF/441/GER

« Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers
la gestion durable des produits forestiers non ligneux »

**RAPPORT DE FORMATION DES COMMUNAUTES DE BASE
AUX TECHNIQUES DE VALORISATION DES GRAINES
D'ESSESSANG/ NJANSANG (*RICINODENDRON HEUDELOTII*)**

**Organisée dans la région de la Lobaye,
République Centrafricaine**

Du 20 au 31 Octobre 2011

Par

Josépha *EYENGA MVOMO*¹

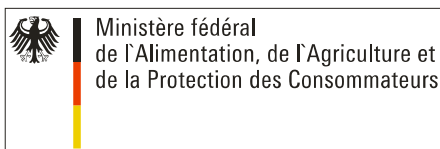
Sous la supervision de

Bruno Bokoto de Semboli²

Ousseynou Ndoye³

Juillet 2012

Projet financé par



1 Consultante nationale en formation du projet GCP/RAF/441/GER

2 Coordonnateur national du projet GCP/RAF/441/GER en RCA

3 Coordonnateur régional du projet GCP/RAF/441/GER

Ce rapport fait partie d'une série de documents de travail du Projet GCP/RAF/441/GER «Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers la gestion durable des produits forestiers non ligneux».

Ce document a été réalisé avec l'aide financière du Ministère Fédéral d'Allemagne pour l'Alimentation, l'Agriculture et la Protection des Consommateurs. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de la FAO et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position du Ministère Fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs.

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le document exprime les opinions de l'auteur et ne reflète pas nécessairement celles de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

SOMMAIRE

SOMMAIRE	v
LISTE DES IMAGES	vi
LISTE DES TABLEAUX	vi
RAPPORT DE LA FORMATION	1
1. Introduction	2
1.1 Contexte et justification.....	2
1.2 Essessang (<i>Ricinodendron heudelotii</i>)	3
1.3 Objectifs de la formation	4
1.4 Méthodologie de travail.....	4
2. Déroulement de la formation	6
2.1 Phase de Sensibilisation.....	6
2.2 Phase Théorique.....	7
2.2.1 Etapes de la formation.....	7
2.2.2 Ramassage et fermentation.....	7
2.3 Phase pratique.....	8
2.3.1 Dépulpage et lavage.....	8
2.3.2 Cuisson des noix	9
2.3.3 Décorticage ou Concassage.....	10
2.3.4 Séchage.....	10
2.3.5 Conditionnement.....	11
3. Résultats de la formation	12
3.1 Participation	12
3.2 Difficultés rencontrées	14
4. Conclusion et recommandations	15
GUIDE DE FORMATION	16
1. Introduction	17
1.1 Contexte.....	17
1.2 Résultats attendus	17
1.3 Méthodologie de travail.....	17
2. Déroulement de la formation	18
2.1 Phase théorique.....	18
2.2 Phase pratique.....	18
2.3 Appui à la commercialisation des graines de Njansang	20
3. Bibliographie	21
Annexes	22
Annexe 1 : Programme de formation.....	22
Annexe 2 : Liste des participants à la formation par site	26

LISTE DES IMAGES

Figure 1 : Fruit mal fermenté	7
Figure 2 : Fermentation au village.....	7
Figure 3 : Dépulpage des graines fermentées d'Essessang à Mbaïki	8
Figure 4 : Lavage des graines dans un cours d'eau à Batalimo	8
Figure 5 : Cuisson à Mbata	9
Figure 6 : Graines portant des sillons et graines concassées.....	9
Figure 7 : Participant restituant les étapes de la valorisation d'Essessang.....	9
Figure 8 : Concassage des graines portant les sillons par les populations autochtones Aka	10
Figure 9 : Démonstration de séchage avec les femmes de SCAD	10
Figure 10 : Participation de la population autochtone à la formation	12
Figure 11 : Répartition des participants selon le genre	12
Figure 12 : Fruit et feuilles de Njansang.....	18
Figure 13 : Emballages des graines mûres.....	18
Figure 14 : Dépulpage de fruit fermenté de Njansang	19
Figure 15 : Graines après lavage	19

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Valeurs nutritives des noix séchées de <i>Ricinodendron heudelotii</i> et <i>R. africanum</i>	3
Tableau 2 : Etat de fermentation des fruits au début de la formation.....	7
Tableau 3 : Répartition des participants par villages et genre	13

RAPPORT DE LA FORMATION

1. Introduction

1.1 Contexte et justification

Le Projet GCP/RAF/441/GER «Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers la gestion durable des produits forestiers non ligneux» (PFNL) mène ses activités au Gabon, en République du Congo et en République Centrafricaine (RCA) avec une coordination régionale basée à Yaoundé, Cameroun. Il s'appuie sur les résultats du projet GCP/RAF/398/GER sur la gestion durable des PFNL en Afrique centrale et contribue à la réduction de la pauvreté et à la gestion durable des forêts en Afrique centrale par le biais de la valorisation des PFNL par les populations locales. La priorité du projet est de développer un environnement favorable pour les petites et moyennes entreprises des PFNL, c'est à dire d'instaurer au niveau local, national et sous-régional un cadre politique et institutionnel qui gouverne l'accès des populations locales aux ressources et marchés des PFNL. Le projet est financé par le Gouvernement Allemand pour une durée de trois ans (Octobre 2009 – Septembre 2012).

L'exploitation des PFNL revêt également une dimension culturelle en RCA dans la mesure où elle met en œuvre des connaissances et des savoir-faire traditionnels transmis de génération en génération que ce soit pour la récolte ou pour la transformation des produits. En RCA, la récolte, la transformation, le conditionnement et la vente des PFNL relèvent essentiellement du secteur informel. Au village, les produits peuvent être échangés contre des aliments, des vêtements, des matériaux de construction sous forme de troc. Lorsque les produits sont vendus dans les marchés urbains ou régionaux, la filière peut inclure des collecteurs, des grossistes et des détaillants.

Les études de base réalisées dans la région de la Lobaye, un des deux sites pilotes du projet GCP/RAF/441/GER en RCA, montrent que la région renferme une grande potentialité biologique d'Essessang (*Ricinodendron heudelotii*) mais non exploitée. En effet, les communautés locales ignorent la valeur économique et les techniques de valorisation de ce PFNL. D'après les résultats des inventaires forestiers menés par le CIRAD-Forêt en 2004, la région renferme 2,575 m³ de tiges d'Essessang à l'hectare.

Cependant, certains opérateurs économiques privés ont une volonté de contribuer au développement de la filière PFNL mais les contraintes majeures demeurent les capacités technologiques de production et de transformation limitées. A cela s'ajoutent l'accès au marché pour faciliter la vente des PFNL, l'ignorance de la valeur potentielle de certains PFNL qui ont des débouchés dans la sous-région Afrique Centrale comme l'Essessang.

Dans le but d'accroître les capacités des communautés et des entrepreneurs locaux sur le site pilote de la Lobaye, le projet a organisé, du 20 au 31 Novembre 2011 des formations dans les neuf villages sur les dix prévus sur les techniques d'extraction des graines d'Essessang. Cette activité peut constituer une source de revenus complémentaires pour les communautés locales et une source d'alimentation complémentaire (protéines, glucides et autres).

Cette formation fait suite à la phase de sensibilisation des autorités et communautés locales réalisée en juillet 2011 organisée par la Coordination Nationale du Projet dans les six communes de la Lobaye à savoir Mbaïki, Nola, Bale-Loko, Mbata, Batalimo et Pissa.

1.2 Essessang (*Ricinodendron heudelotii*)

L'Essessang est un grand arbre des forêts décidues particulièrement des forêts secondaires des zones tropicales humides. De son nom vernaculaire Ngbaka, appelé Nzoko et Issongo, Bomboko de la famille des euphorbiacées, il est identifiable par ses feuilles composées digitées à trois folioles et son écorce écailleuse brunâtre à tranche rougeâtre granuleuse. Il atteint 45 m de hauteur et 150 cm de diamètre. Arbre dioïque fleuri entre mars et mai avec des fleurs unisexuées, il fructifie entre mai et octobre en produisant des drupes globuleuses jaunâtre et indéhiscentes à deux ou trois coques contenant deux à trois graines. Ces graines possèdent des potentialités socioéconomiques en termes de revenus et de marchés dans la sous-région particulièrement, au Cameroun et au Nigéria mais est méconnu de la population locale en RCA.

Des études menées par Ngono et Ndoye (2004) sur le marché de New Bell à Douala ont montré que la valeur des amandes d'Essessang vendues a été de 248 700 dollar EU (environ 108 millions de francs CFA) en 1998 et 464 235 dollar EU (203 millions de francs CFA en 1999).

Tabuna (2000) montre que la commercialisation des amandes d'Essessang est importante au niveau régional et international. Comme illustration pour les PFNL, la France à elle seule importe des PFNL pour un montant d'environ 19,2 millions dollar EU (soit 8,6 milliard de francs CFA) ; avec une contribution de 83 333 dollar EU (soit 37,5 millions de francs CFA) pour les amandes d'Essessang.

La commercialisation des graines d'Essessang ne varie pas seulement avec la saison mais aussi avec la disponibilité et la demande du produit (Mapongmetsem et Tchiegang, 1996). Elle s'exerce principalement dans les marchés urbains au Cameroun (Mezogue et al., 2006). Les amandes sèches d'Essessang peuvent se conserver pendant deux ans, l'extraction et le séchage des amandes sont consommatrices en temps pour les femmes et le prix qu'elles reçoivent en contre partie.

Tableau 1 : Valeurs nutritives des noix séchées de *Ricinodendron heudelotii* et *R. africanum*

Energie	Eau	Protéines	Lipides	Glucides	Fibres	Calcium	Phosphore	Fer
Calories	%	Gramme				Milligrammes		
530	5,5	21,2	43,1	23,4	1,7	611	926	0,4

Les valeurs nutritives s'appliquent pour les deux espèces sans différence.

Source: Food composition table for use in Africa (US Department of Health, Education and Welfare et FAO, 1968, disponible en ligne <http://www.fao.org/DOCREP/003/X6877E/X6877E00.HTM>)

Les procédés d'extraction des amandes d'Essessang varient suivant les zones et les cultures (Plenderleith, 2004). Plusieurs étapes sont requises, du ramassage des fruits au concassage en vue de l'obtention des amandes. D'après Nakuna (2009), la première étape est le ramassage ; il consiste à réunir en tas les fruits dans un endroit bien choisi sous un arbre ou à l'ombre. Après l'assemblage, les tas sont immédiatement couverts avec les feuilles de marantacée ou bananier plantain. Ceci permet de faciliter la décomposition de la pulpe des fruits.

Après une bonne décomposition, suit le nettoyage et le lavage des graines. Le nettoyage des graines consiste au dépulpage. Durant cette étape on sépare la pulpe décomposée de la graine. Le lavage des graines quand à lui consiste à éliminer tous les déchets de la pulpe décomposée afin d'obtenir des graines bien propres. Après avoir nettoyé les graines, on peut les mettre dans un sac, qu'on attache et place dans une rivière. Après 7 ou 14 jours, les graines deviennent bien propres. L'étape suivante est la cuisson des graines qui requiert du bois et de l'eau. La cuisson consiste à faire bouillir les graines afin de faciliter leur fissuration. La fissure permet de faciliter l'extraction des amandes. La dernière étape consiste à sécher les amandes.

Deux procédés de cuisson ont été décrits par Mbosso (2007). Concernant le premier procédé, les graines sont bouillies deux fois le même jour. C'est-à-dire lorsque les graines sont bien propres, elles sont introduites dans une marmite; on les fait cuire jusqu'à ébullition (premier tour). On laisse refroidir entièrement. Ensuite, on fait bouillir l'eau dans une marmite. Lorsque l'eau bout à 100 °C, on y verse les graines bien refroidies (deuxième tour). On laisse un grand feu, et les graines se fissurent en faisant un bruit dans la marmite.

Le deuxième procédé quant à lui se fait en deux fois et en deux journées. Dans ce cas, lorsque les graines sont bien propres, on les met dans une marmite et les fait cuire jusqu'à ébullition (premier tour). On laisse la marmite sur un feu très doux pendant toute la nuit. Le lendemain, on fait bouillir l'eau dans une autre marmite. On y verse les graines sous un grand feu (deuxième tour), et elles se fissurent en faisant un bruit dans la marmite.

1.3 Objectifs de la formation

Les objectifs de cette formation consistaient à faire découvrir à la population de la Lobaye l'importance de la graine d'Essessang comme source de revenu et d'aliment complémentaires et de les former sur les techniques de valorisation de ce PFNL.

De manière spécifique il s'agissait de :

- Former au moins 30 membres des communautés par site de formation dans 10 sites différents soit 300 personnes ;
- Diffuser les savoirs faire sur les techniques de la production d'Essessang par un encadrement des groupes cibles, notamment les femmes sur les techniques de collecte, fermentation, dépulpage, concassage de ce PFNL ;
- Former les communautés dans les techniques de conditionnement des graines pour le marché.

1.4 Méthodologie de travail

La méthodologie de travail consistait à organiser au moins 10 formations dans différentes villages ciblés par les activités du projet notamment à Mbaïki, Mbata, Mokinda, Gbomboro-De Suza, SCAD, Kahaka, Zomea, Batalimo, Siriri, Mokinda, Bouchia et Pissa. La formation a duré 11 jours dans les différents villages soit en moyenne un jour par formation, en raison des moyens de déplacement de l'ensemble des Participants et en regroupant plus de cinq villages par formation. Neuf formations ont été finalement organisées pour l'ensemble. La liste des villages se trouve en annexe y compris le programme.

Un guide de formation a été élaboré avant la formation et contient cinq parties, notamment :

- 1) Contexte et justification ;
- 2) Méthodologie de travail ;
- 3) Résultats attendus ;
- 4) Déroulement de la formation ou module de formation ;
- 5) Commercialisation d'Essessang.

La transmission des connaissances théoriques et pratiques à la population cible et le guide de formation ont permis de fournir les connaissances nécessaires pour développer la filière au profit des organisations communautaires et pour améliorer leur sécurité alimentaire.

Les matériels de production utilisés pendant la formation comprennent :

- 20 grandes marmites ;
- 20 seaux de 15 litres ;
- 20 cuvettes de 40 litres ;
- 300 paires de gants ;
- 300 petits couteaux ;
- 20 limes.

2. Déroulement de la formation

Après le rassemblement des participants à la formation entre 8h00 et 9h00 suivant le cas où l'équipe n'a pas passé la nuit dans le village et a été obligée de se déplacer, certaines associations ou groupements villageois identifiés par le projet ont coordonné l'organisation de la formation au niveau local en mobilisant les participants et les moyens techniques nécessaires (fruits d'Essessang fermentés, lieu de formation, facilitation etc.).

Après l'arrivée de l'équipe du projet dans les sites de formation une visite de terrain a été organisée pour évaluer l'état de décomposition des fruits d'Essessang, identifier le lieu de lavage (cours d'eau) et du déroulement de la suite de la formation (cuisson et restitution de la formation).

Chaque formation a été organisée en trois étapes dont la phase de sensibilisation, la phase théorique et la phase pratique.

2.1 Phase de Sensibilisation

Avant la signature du contrat de la Consultante en octobre 2011, la Coordination nationale du Projet en collaboration avec le Chef de cantonnement des Eaux et Forêts de la Lobaye ont mené une campagne de sensibilisation. Cela a permis de présenter l'arbre Essessang aux communautés, de vérifier les potentialités de la zone en cette ressource; d'informer les autorités locales de la tenue de l'atelier de formation sur la valorisation des graines d'Essessang.

Les réunions pour la sensibilisation des populations à la base ont été organisées d'une part dans les Communes rurales de Bale Loko, Mbata et Batalimo notamment dans les villages Siriri, Kahaka-Zomea, SCAD, Bouchia, Mbata-Centre, Batalimo Centre, De Suza village et Gbomoro, et d'autre part dans la Commune de Pissa. A l'issue de cette phase de sensibilisation l'équipe du projet a obtenu l'adhésion des communautés et des autorités locales sur la promotion de la valorisation des graines d'Essessang.

Durant cette phase il a été recommandé aux communautés de base de ramasser les fruits d'Essessang qui tomberont à la fin de la campagne de chenille, de les stocker sous un ombrage en prenant soin de les couvrir avec les feuilles de bananiers, marantacée etc. Selon la coordination du projet, la planification de la formation a été en fonction du stock réalisé et de la disponibilité des parties prenantes.

Pendant la première phase de sensibilisation sur la valorisation des graines d'Essessang l'accent a été mis aussi sur le développement de la filière comme opportunité d'améliorer les conditions de vie des populations. Lors de cette formation, la consultante a repris cette activité afin de permettre aux participants de comprendre l'importance socio-économique de cette ressource.

Un nombre d'acheteurs ont été contactés pour permettre de connaître le marché potentiel au plan local, national, et régional.

2.2 Phase Théorique

2.2.1 Etapes de la formation

Les différentes techniques à utiliser dans la production des graines d'Essessang ont été expliquées aux participants à titre d'introduction avant de leur distribuer les paires de gans pour l'extraction des noix. Cette explication concerne les étapes de :

- Ramassage et fermentation ;
- Dépulpage et lavage ;
- Cuisson des noix ;
- Décorticage ou concassage ;
- Séchage ;
- Conditionnement.

2.2.2 Ramassage et fermentation

Pour l'ensemble des sites de formation, l'étape de fermentation a été abordée lors des missions de sensibilisation, mais n'a pas été réalisée de manière uniforme sur l'ensemble des sites visités, ce qui a amené l'équipe du projet à passer un temps supplémentaire dans le dépulpage sur certains sites (cf. tableau 2).



Figure 1 : Fruit mal fermenté



Figure 2 : Fermentation au village

Ainsi pendant cette phase théorique l'accent a été mis sur l'explication concernant le processus de fermentation des fruits d'Essessang qui ne semble pas être bien compris par l'ensemble des collecteurs de graines d'Essessang (cf. tableau 2).

Tableau 2 : Etat de fermentation des fruits au début de la formation

Site	Etat de fermentation des fruits	Observation
Mbaïki	Bien	Graines lavées et séchées avant la formation rendant difficile la préparation
SCAD	Bien	
Kahaka	Mal fermenté	
Siriri	Passable	
Bouchia	Passable	

Mbata	Passable	
Batalimo	Bien	
Gbomboro	Bien	
Pissa	Bien	

2.3 Phase pratique

La Coordination nationale du Projet a donné une brève introduction de l'atelier qui se résume par la présentation sommaire des objectifs du projet en lien avec la sécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté suivie de la méthodologie de la formation. Les différentes autorités locales (Chef de Groupe, Maire) ont durant la cérémonie d'ouverture de la formation remercié la FAO de cette innovation portant sur le Mboboko ou Nzoko (Essessang) méconnue des populations riveraines depuis des milliers d'années qui désormais sera une source d'alimentation et de revenu pour les communautés locales. Ainsi elles ont exhorté les communautés locales à être attentives à la formation.

A la fin de chaque formation, la Coordination nationale du Projet pour clôturer l'atelier a informé la population que le suivi de la production se fera par le Chef de Cantonnement Forestier et la Coordination nationale du Projet en collaboration avec la Consultante. La vente groupée sera organisée quand la quantité produite sera estimée suffisante.

2.3.1 Dépulpage et lavage

Concernant cette étape, trente paires de gants ont été distribuées par site afin de permettre aux participants de procéder au dépulpage (cf. figure 3). Les fruits ont été ramassés et mis en tas pendant plus de trois semaines car cette période avait coïncidé avec celle des chenilles.

Les noix obtenues sont contenues dans deux bassines de 40 litres et ont été lavées dans un cours d'eau proche du village (cf. figure 4) avant de les ramener au lieu de la cuisson où la formation théorique s'est déroulée.



Figure 3 : Dépulpage des graines fermentées d'Essessang à Mbaïki



Figure 4 : Lavage des graines dans un cours d'eau à Batalimo

2.3.2 Cuisson des noix

Après lavage des graines, il a été expliqué aux participants sur l'ensemble des sites les principes de cuisson des graines dans une marmite à moitié pleine de graine quelle que soit la dimension remplie d'eau, portée à ébullition à plus de 90 °C pour une durée qui varie entre deux à trois heures de temps. La marmite était surveillée de temps en temps pendant les séances par les Participants afin de s'assurer que les noix étaient bien fendues à intervalle régulier de temps d'une heure pour vérifier l'apparition des sillons sur la majorité des graines.



Figure 5 : Cuisson à Mbata



Figure 6 : Graines portant des sillons et graines concassées

La période située entre la cuisson et le décorticage avait permis à la Coordination nationale du Projet d'organiser des séances de restitution par les participants de toutes les étapes de la formation (cf. figure 7).



Figure 7 : Participant restituant les étapes de la valorisation d'Essessang

2.3.3 Décorticage ou Concassage

Les noix dont les coques étaient ouvertes ou portaient les sillons ont été concassées. Des couteaux ou des clous ont été utilisés pour écartier les coques fendues et récupérer les graines blanches, par contre celles dont les coques ne s'étaient pas ouvertes ont été remises au feu, le concassage avait duré environ une heure de temps.



Figure 8 : Concassage des graines portant les sillons par les populations autochtones Aka

2.3.4 Séchage

Après concassage, il a été procédé à des explications sur le processus de séchage des graines en vue de la commercialisation. D'après le principe, le séchage des graines se fait en les étalant sur des nattes ou séchoir pendant deux à trois jours en vue de procéder au conditionnement pour la vente.



Figure 9 : Démonstration de séchage avec les femmes de SCAD

2.3.5 Conditionnement

Pour cette étape, il a été expliqué que les graines obtenues pouvaient être mélangées avec un peu d'huile raffinée (de 50 francs CFA pour un sceau de 10 litres) et y ajouter un peu de piment séché. Ainsi elles pouvaient être emballées dans un sac en plastique et attaché. À défaut, on peut utiliser soit un sceau, une marmite ou une assiette avec un couvercle hermétiquement fermé en attendant le jour de la vente regroupée.

La durée de la conservation des graines conditionnées est d'un à deux ans pour les graines et ceci n'est pas valable pour la pâte. La production peut être consommée ou écoulee soit sur le marché local, national, régional ou international.

Les graines d'Essessang peuvent être consommées comme les graines d'arachide. Celles-ci peuvent être utilisées sous forme de pâte pour toute sorte de sauce. Un bref aperçu sur la préparation des sauces à base d'Essessang a été donné. Il a été conseillé d'utiliser une poignée d'Essessang pilée ou écrasée en vue de la préparation d'une sauce pour un ménage de cinq personnes dans n'importe quelle sauce (viande, poisson, feuille de *Gnetum* spp. etc.). Les mesures sont fonction de la quantité de nourriture à préparer.

3. Résultats de la formation

3.1 Participation

Environ 438 personnes ont participé à cette formation sur les neuf formations organisées. Elles appartiennent à 49 villages des Communes de Mbaïki, Nola, Balé Loko, Mbata, Batalimo et Pissa. 129 femmes et 309 hommes ont participé à la formation dont 75 Aka (population autochtone) soit 17 pour cent (figure 10). La majorité des participants appartient à 80 groupements ou associations d'autopromotion paysanne (tableau 3). Il existe aussi au sein des groupes formés 152 participants ne faisant pas partie d'associations ou groupements d'autopromotion paysanne dont 54 pour cent sont des populations autochtones et 46 pour cent des populations bantous.

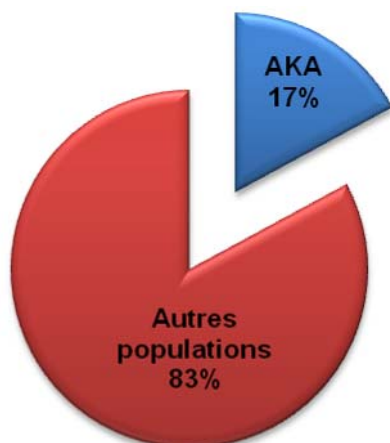


Figure 10 : Participation de la population autochtone à la formation

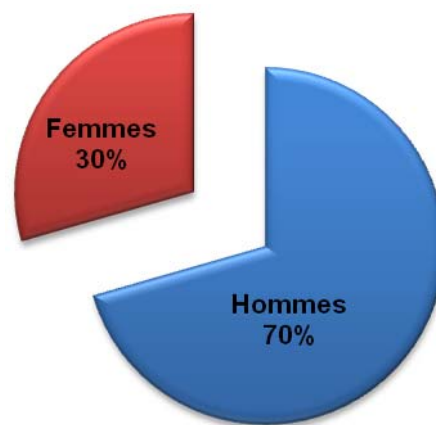


Figure 11 : Répartition des participants selon le genre

Au niveau du village des peuples autochtones, ces derniers sont très avancés dans la connaissance de ce produit bien que les méthodes de la cuisson et de la consommation soient différentes; ils font cuire les noix dans des brèches et mangent les graines sans les associer à une sauce, ni les conditionner ou les réduire en pâte.

A l'issue de cette formation les Akas ont accepté de compléter leurs connaissances pour le futur. Au village Siriri, les Akas présentent une forte proportion de participation de l'ordre de 58 participants bien qu'ils se soient déplacés vers le village Kahaka pour bénéficier de la sensibilisation. Mais vu l'échec du village Kahaka dans la production, il a été décidé de former les participants autochtones spécifiquement dans leur village.

Tableau 3 : Répartition des participants par villages et genre

N°	Site de formation	Villages concernés (49)	Nombre					
			Groupements	Hommes	Femmes	Aka (autochtones)	Autres populations	Participants
1	Mbaïki	Quatres (4) villages : Mbaiki, Boukoko, Gapa, Wakombo	5	23	9	0	32	32
2	SCAD	Sept (7) villages : SCAD, SCAD Pont, SCAD 1 à SCAD 12, SCAD Centre, Loko Mette, Loko Centre	7	39	10	6	43	49
3	Kahaka	Quatre (4) villages : Kahaka, Zomea, Ibenguee, Lotemo	2	32	4	10	26	36
4	Siriri	Deux (2) villages : Siriri, Moboma	1	30	21	51	0	51
5	Bouchia	Neuf (9) villages : Bouchia, Petri, Bodoungo, Bozomba, Boyoba 1, Balawa, Mambe, Bangui-Bouchia, Boyoba-Mambet	22	34	16	0	50	50
6	Mbata	Six (6) villages : Mbatta, Motomato, Mebaza, Mbatta Nguezou, Mbatta Socefi 1, Mambet	14	58	26	0	84	84
7	Batalimo	Dix (10) villages : Batalimo, Ngoteme, Bogani, Bogbobé, Bobelet, Ngoteme, Batalimo 2, Mablidague, Mabilundayen, Yassaka	15	39	15	0	54	54
8	Gbomboro	Deux (2) villages : Desouza, Lesse Pont	5	33	13	0	46	46
9	Pissa	Cinq (5) villages : Pissa, Bokanga, Biame, Bokarandi, Yale	9	21	15	8	28	36
Total			80	309	129	75	363	438

Concernant le degré de participation, il est important de noter que les séances de restitution organisées dans l'ensemble des villages, pendant la période de cuisson, a permis de se rendre compte que les Participants maîtrisent le processus et sont capables de l'appliquer et de le transférer aux autres villageois.

3.2 Difficultés rencontrées

Sur le plan technique, il y'a une influence de certains leaders endogènes sur la sensibilisation des parties prenantes. En effet, certains leaders endogènes ont sensibilisé la population à fermenter les fruits, dépulper, laver et sécher les graines, ce qui n'a pas été recommandé pendant la sensibilisation. Par contre d'autres ont voulu conserver l'information seulement à l'intérieur de leur groupe, clan, famille compte tenu de l'enjeu monétaire afin d'éviter la compétition sur la ressource autour des sites d'exploitation. Trois villages n'ont pratiquement pas compris toutes les connaissances transmises lors de la sensibilisation au départ : c'est le cas du village Mbata qui a fait que certains villageois ont lavé et séché les graines avant la formation rendant difficile la cuisson et ceux des villages Kahaka et Zoméa par manque de bonne volonté.

A Mbata, seulement 10 graines ont été produites et décortiquées, par contre, à Kahaka, rien n'a été obtenu le premier jour à cause de feu insuffisant, soit parce qu'il n'était pas bien attisé ou simplement, la qualité du bois utilisé pour la cuisson, n'était pas trop calorifique. Cela a obligé l'équipe à passer deux jours sur les sites. Ce n'est que le lendemain qu'on a réussi à concasser les graines. Il est à préciser que sur ce site, les femmes n'ont pas pris part à la formation bien qu'étant présentes, car elles étaient occupées par la cuisine.

Dans le village Siriri, la fermentation des fruits a été mal faite. Néanmoins, la population autochtone a enregistré une production nettement supérieure à celle des deux villages précédents. Les participants étaient très motivés pour s'approprier du savoir faire car ils consommaient déjà les graines d'Essessang mais en les faisant cuire sur les braises de feux, et parfois les graines donnent les maux têtes. Cette nouvelle technique diffusée est une opportunité pour l'amélioration de leurs conditions d'alimentation.

Le temps a été une contrainte, ce qui nous obligé à travailler dans deux villages les mêmes jours afin d'être à jour sur la programmation.

4. Conclusion et recommandations

Les populations cibles étaient très motivées pour prendre part à cette formation qui a une importance capitale dans leur vie communautaire.

La compréhension a été d'une manière générale bonne car presque tous les participants ont assimilé les différentes techniques de production d'Essessang sauf dans quelques villages.

Des missions régulières de suivi de production sont nécessaires. Il est souhaitable que les participants transmettent à d'autres villageois les connaissances reçues lors de cette formation afin d'accroître la production des villages pour avoir un bon marché.

A la suite de cette formation, des ventes groupées seront organisées afin de faciliter l'intégration des producteurs dans la filière d'Essessang.

La vulgarisation des techniques de production d'Essessang dans les autres régions forestières du Sud-ouest de la RCA pourrait présenter une bonne opportunité pour que toutes les populations de cette zone forestière puissent en bénéficier. Ainsi donc, la RCA sera au même niveau de la gestion d'Essessang que les autres pays du bassin du Congo Membres de la COMIFAC.

GUIDE DE FORMATION

1. Introduction

1.1 Contexte

Le Njansang (Essessang) est l'un des produits Forestiers non ligneux qui n'a jamais été exploité en République centrafricaine (RCA) pourtant c'est un produit apprécié et valorisé dans d'autres pays de l'Afrique centrale.

Son exploitation constitue :

- Une activité complémentaire des autres activités de subsistance et de génération de revenus ;
- Une source de revenus complémentaires ;
- Une source d'alimentation complémentaire (protides, glucides, protides et autres).

Ce guide de formation a été élaboré lors des formations menées sur la technique de valorisation des graines de Njansang en octobre 2011 dans la région de la Lobaye en République centrafricaine dans le cadre du projet «Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers la gestion durable des produits forestiers non ligneux» mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) au Gabon, au Congo et en RCA.

1.2 Résultats attendus

Les résultats suivants sont attendus d'une formation sur la technique de valorisation de Njansang :

- Les communautés locales commencent à aimer le Njansang et comprendre sa valeur (financière, alimentaire, de production des chenilles et de protection de l'environnement) ;
- Les communautés locales maîtrisent les techniques de production et d'écoulement de Njansang ;
- Les participants sont capables de transmettre ces connaissances aux autres.

1.3 Méthodologie de travail

Cette méthodologie repose sur la démarche suivante :

- Information des autorités locales et la population cible sur l'arrivée et le démarrage de la formation (un jour avant l'arrivée) ;
- Arrivée de la mission, installation, prise de contact avec les autorités et les populations cibles ;
- Identification du lieu de formation et vérification des moyens matériels ;
- Formation théorique ;
- Formation pratique ;
- Visite et analyse des résultats obtenus ;
- Recueil des points de vue des populations sur l'exploitation d'Essessang ;
- Déroulement des travaux de 7h00 à 15h30mn.

2. Déroulement de la formation

2.1 Phase théorique

Dans la phase théorique, les différentes étapes de la valorisation des graines d'Essessang sont expliquées et la disponibilité de la matière première et des matériels nécessaires sont vérifiés. Cette phase se déroule comme suit :

- Le regroupement des 30 villageois se fait à 7h00 au lieu retenu.
- Les matériels sont analysés pour se rassurer que tout ce qui a été indiqué pour la formation a été fourni.
- La visite des tas des noix produites sur le site permet d'apprécier les conditions d'une bonne fermentation.
- Le choix d'un échantillon en kilogramme permet d'avoir une idée sur les graines obtenues par rapport à la quantité des fruits frais, des fruits fermentés et les noix.
- Explication des étapes de la formation : l'extraction des noix de Njansang, le lavage, le chauffage de ces noix à plus de 90 °C ensuite le concassage (décorticage) et le séchage des graines obtenues en un (01) jour.

2.2 Phase pratique

La phase pratique d'encadrement des participants à la formation, sur la technique de valorisation des graines de Njansang, durera environ un jour et donne aux participants la possibilité d'appliquer de manière pratique les différentes étapes de cette technique.

A. Collecte des noix de Njansang et l'emballage pour la fermentation

Durée : 30 mn (à titre de rappel)

Contenu : Présentation du Njansang

Les noix de Njansang proviennent des fruits mûrs de Njansang ramassés aux pieds des arbres ayant une couleur jaunâtre (figure 12).

Ils sont ensuite emballés dans un sac en plastique (sac de farine) ou ils sont couverts des feuilles de bananier ou des feuilles des végétaux quelconques, larges et épaisses pour favoriser la fermentation dont la durée varie de 14 jours au plus (figure 13).

Matériels utilisés : Grandes cuvettes, seaux, paniers, sacs de farines etc.



Figure 12 : Fruit et feuilles de Njansang



Figure 13 : Emballages des graines mûres

B. Dépulpage (Extraction des noix de Njansang)

Durée : 1 heure

Contenu : Les noix sont frottées dans des sacs et extraites, ce qui constitue une action rapide et les débris sont évacués (figure 14).

Matériels utilisés : Paires de gang (pour la protection des doigts et la main contre l'acidité des fruits qui noircit les mains et rongent les ongles, les scorpions, les vers de terre et les mille-pattes), grandes cuvettes, grands seaux, retenues d'eau et grandes marmites.



Figure 14 : Dépulpage de fruit fermenté de Njansang

C. Lavage des noix

Durée : 2 heures

Contenu : Les graines sont bien lavées (figure 15) à la rivière et mises dans une cuvette pour le transport au village afin de les bouillir.

Le cas contraire, les noix sont lavées au village dans des grandes cuvettes. Les débris sont de couleur noire comme les noix obtenues.

Matériels utilisés : Les mêmes qu'au dépulpage.



Figure 15 : Graines après lavage

D. Cuisson des noix lavées

Durée : 3 heures

Contenu : Les noix lavées sont mises dans une grande marmite et sont bouillies à plus de 90 °C dont la durée varie de deux à trois heures de temps tout en surveillant la marmite de temps en temps afin de voir si les noix sont fondues.

La majorité des noix fondues sont enlevées de la marmite et l'eau rapidement évacuée. L'eau fraîche y est ajoutée pour refroidir les noix et attendre le concassage.

Matériels utilisés : Grandes marmites.

E. Concassage des noix (décorticage)

Durée : 2 heures

Contenu : Les noix sont concassées à l'aide d'un couteau ou d'un clou pour écarter les coquilles fondues et récupérer la graine blanche.

Matériels utilisés : Clous, couteaux et un récipient.

F. Séchage des graines

Durée : 30 mn

Contenu : Les graines sont séchées au soleil dans de bonnes conditions durant deux jours ou plus.

Matériels utilisés : Matériels adéquats et adaptés de séchage et ensoleillement (séchoir traditionnel, nappe en polyéthylène etc.).

G. Conditionnement des graines

Durée : 30 mn

Contenu : Le conditionnement des graines de Njansang se fait par emballage en sachets en plastiques ou en boîtes hermétiquement fermées.

Matériels utilisés : Sachets en plastiques ou boîtes bien fermées.

2.3 Appui à la commercialisation des graines de Njansang

Des graines de Njansang peuvent être consommées directement dans les ménages ou peuvent faire l'objet d'une commercialisation locale, nationale ou même à l'échelle régionale. Afin de promouvoir la commercialisation des graines, des mesures additionnelles à la formation purement technique sont nécessaires. Afin de faciliter la commercialisation et le développement de la filière, il est recommandé de mettre en œuvre les activités suivantes pour la suite qui seront :

- Identifier et mobiliser les commerçants potentiels au niveau national et régional pour l'achat des graines ;
- Prospecter le marché national du produit ;
- Prospecter le marché régional (p.ex. au Cameroun) ;
- Organiser les ventes groupées des grains de Njansang. La date de la vente groupée sera fixée en fonction de la production ; plus on produit une grande quantité plus tôt la vente groupée sera organisée ;
- Organiser un atelier de sensibilisation des autorités nationales sur le développement de la filière Njansang.

3. Bibliographie

Mapongmetsem, P.M. et Tchiegang, C. 1996. Nature's gifts: improving trees and shrubs around the world: *Ricinodendron heudelotii* in Cameroon. *Agroforestry today* 8: 18-19.

Mbosso, C. 2007. Enjeux sociaux de l'évolution du système de commercialisation du Njansang (*Ricinodendron heudelotii*) dans le Sud Cameroun : Cas du village Epkwassong. *Mémoire IMAS (International Master of Advanced Studies) en études du développement*. Institut universitaire d'étude du développement.

Mezogue, N.D.F. et Julve, C. 2006. Transformation et valorisation des produits forestiers non ligneux: le Njansang (*Ricinodendron heudelotii*). Projet «Développement d'alternatives communautaires à l'exploitation forestière illégale» (Projet DACEFI). WWF-CARPO. Fiche technique.

Nakuna, T. A. M. 2009. Analyse du fonctionnement de la filière Njansang (*Ricinodendron heudelotii*), estimation des coûts et des marges des acteurs. Cas de la région du Centre Cameroun. Mémoire d'Ingénieur, Université de Dschang.

Ngono, L.D. et Ndoye, O. 2004. Njansang and bush mango: Cameroonian seeds in national and international markets. In C Lopez & P. Shanley eds. *Riches of the forests: for health life and spirit in Africa*. pp. 21-24.

Plenderleith, K. 2004. Njansang (*Ricinodendron heudelotii* subsp. *africanum*). In Sunderland, T.C.H., Clark, L.E. The key non timber forest products of Central Africa: state of the knowledge. Technical Paper N° 122, pp. 63-83 *Sustainable development series*. USAID.

Tabuna, H. 2000. Evaluation des échanges des produits forestiers non ligneux entre l'Afrique Subsaharienne et l'Europe. FAO, Rome, Italie.

Annexes

Annexe 1 : Programme de formation

Période	Activité	Responsable	Groupements
Jour 1: 19 octobre 2011			
9h-11h	Départ de l'équipe pour Mbaïki	CNP, PFN, Consultante	
12h-15h	Prise de contact avec les responsables du Groupement APADI et Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultante, CNP, PFN	
Jour 2: 20 octobre 2011 Formation au APADI/GTT à Mbaïki		APADI/GTT	Bel espoir, Espace vert, GRPT Mon Hérissé
7h-9h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	Consultante	
9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-10h15	Pause Café	CNP	
10h15-14h	Préparation au feu et cuisson	Consultante	
13h-14h	Pause-déjeuner	CNP	
14h-15h	Concassage	Consultante	
15h-15h30	Présentation du processus de séchage et fin de formation	Consultante	
Jour 3: 21 octobre 2011 Formation à la SCAD		ALPL	ADSC, Groupement Loko Centre et Bokopi
8h-9h	Départ de l'équipe pour la SCAD	CNP, PFN, Consultante	
9h-10h	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultante, CNP, ALPL	
10h-11h	Dépulpage	Consultante	
11h-12h	Lavage	Consultante	
12h-15h	Préparation au feu et cuisson	Consultante	
15h-16h	Concassage	Consultante	
16h-17h30	Présentation du processus de séchage	Consultante	
17h30	Pause-déjeuner	Gestionnaire	
Jour 4: 22 octobre 2011 : Formation à Siriri et Kahaka		CADMER, ALPL	Kahaka, Zoméa, Libenguéé II, Siriri (Pygmée Aka)
7h-7h30	Départ de l'équipe pour la prise de contact au village Zomea, Kahaka	CNP, PFN, Consultante	
7h30-8h	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultant, CNP, CADMER	
8h-11h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes et	Consultante, PFN	

	lavage (Kahaka)		
11h-17h	Préparation de feu et cuisson (Kahaka)	Consultante	
17h-17h30	Pause-déjeuner (Kahaka) et suspension	Gestionnaire	
12h-14h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes et lavage (Siriri)	CCF, CNP, Consultante	
14h-17h	Préparation au feu et cuisson (Siriri)	Consultante, Participants	
17h30-18h	Pause-déjeuner (Siriri) et suspension	Gestionnaire	
Jour 5: 23 octobre 2011 Formation à Siriri et Kahaka			
7h-10h	Concassage et séchage (Siriri) et fin de formation	Chef de village pygmée, Consultante	
10h-12h	Concassage et séchage (Kahaka) et fin de formation	CADMER, Consultante	
12h-14h	Voyage pour Mbaïki et coucher	CNP, PFN, Consultante	
Jour 6: 24 octobre 2011 : Formation à Bouchia		Lamongo	Bouchia, Bangui-Bouchia, Mambé
8h-9h	Voyage vers Bouchia	CNP, PFN, Consultante	
9h-10h	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultante, CNP,	
10h-11h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes et lavage des graines	Consultante	
11h-15h	Préparation au feu et cuisson	Consultante	
14h-15h00	Pause-déjeuner	CNP	
15h-15h30	Concassage	Consultante	
15h30-16h30	Présentation du processus de séchage et fin de formation	Consultante	
16h30	Départ de l'équipe pour la prise de contact au village Mbata	CNP, PFN, Consultante	
17h00-17h30	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultant, CNP	
Jour 7: 25 octobre 2011 : Formation à Mbata		Lamongo	Bouchia, Ndogo
7h-9h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	Consultante	
9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-13h	Préparation au feu	Consultante	
13h-15h	Concassage	Consultante	
15h-15h30	Présentation du processus de séchage	Consultante	
13h-14h	Pause-déjeuner	CNP, Consultante	
14h-15h	Départ de l'équipe pour la prise de contact au village Mbata	CNP, PFN, Consultante	
15h-15h30	Identification de lieu de formation	Consultante, CNP	

	vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)		
Jour 8: 25 octobre 2011 Formation à Mbata		Amis de la Nature	Mbata
7h-9h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	Consultante	
9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-13h	Préparation au feu	Consultante	
13h-14h	Pause-déjeuner	Consultante	
14h-15h	Concassage	CNP, PFN	
15h-15h30	Présentation du processus de séchage et fin de formation	Consultante, CNP	
Jour 9: 26 octobre 2011 Formation à Batalimo		Groupement La Paix, Yaka Bata Zo	Batalimo
7h-7h30	Départ pour le village Batalimo	CNP, PFN, Consultante	
7h30-8h	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	CNP, CCF, Consultante	
8h-9h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	Consultante	
9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-13h	Préparation au feu	Consultante	
13h30- 14h30	Pause-déjeuner	Consultante	
14h30- 15h30	Concassage	CNP, PFN	
15h30-16h	Présentation du processus de séchage et fin de formation	Consultante, CNP	
Jour 10: 27 octobre 2011 Formation regroupant les villages de Gbomboro et de Lesse		Groupement Koko de Gbomboro	Gbomboro, De Suza, Lesse Pont
7h-8h	Départ pour le village Gbomboro	CNP, PFN, Consultante	
8h-9h	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	Consultante	
9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-13h	Préparation au feu	Consultante	
13h-15h	Concassage	Consultante	
15h-15h30	Présentation du processus de séchage	Consultante	
13h-14h	Pause-déjeuner	CNP, Consultante	
Jour 11: 29 octobre 2011 Formation à Pissa		Centre Nehemi	Yakopo Ka-biambo, Centre Nehemi
8h30-9h30	Départ de l'équipe pour Pissa	CNP, PFN, Consultante	
9h30-10h30	Identification de lieu de formation vérification des moyens matériels (Fagot, disponibilité de l'eau)	Consultante, CNP, CCF	
10h30- 11h30	Dépulpage d'au moins deux cuvettes	CNP, Consultante, PFN	

9h-10h	Lavage	Consultante	
10h-13h	Préparation au feu	Consultante	
13h-15h	Concassage	Consultante	
15h-15h30	Présentation du processus de séchage	Consultante	
13h-14h	Pause-déjeuner	CNP, Consultante	
16h30-17h	Départ de l'équipe pour Mbaïki	CNP, PFN, Consultante	
Jour 12: 30 octobre 2011			
8h-9h	Débriefing sur la formation Consultante, CNP, PFN, CCF	CNP	
9h-10h	Visite de site de démonstration de <i>Gnetum</i> spp.	CNP	
9h-11h	Départ pour Bangui	CNP	

Annexe 2 : Liste des participants à la formation par site

Equipe (5 membres)

1	EYENGA MVOMO Josépha	FAO	Formatrice	Bangui
2	BOKOTO DE SEMBOLI Bruno	FAO	Coordonateur national du projet PFNL	Bangui
3	ALAFEI Abel	MEFCP	Point focal PFNL	Bangui
4	DILLA Bertrand	DR N°1 EAUX ET FORETS	Chef de Cantonement Forestier	Mbaïki
5	DADDY Max	DR N°1 EAUX ET FORETS	Cadre	Mbaïki

Site de formation de Mbaïki (32 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
01	GUENEFIO Régis	APADI	Membre	Gapa
02	GUENEFIO Igor	APADI	Membre	Gapa
03	MAKANDA Awery	Aucune	Participant	Bombolet
04	MOKOBO MBANGO LEGRAND	APADI	Membre	Bombolet
05	SADE Patrice	Aucune	Participant	Bombolet
06	WANDALAGNA Emilienne	Aucune	Participant	Bombolet
07	KPOTONO Alferin Constant	ESPACE VERTS CENTRAFRIQUE	Président	Boukoko
08	PELOU Marce	BEL ESPOIR BONKOKO	Vice Président	Boukoko
09	VOLIADE Sosthène	Aucune	Participant	Bombole
10	BILO Gabin	Aucune	Participant	Bombole
11	ADAMOU Awa	Aucune	Participante	Yerima
12	GAWAME Séraphine	Aucune	Participant	Bombole
13	MBANGO DORCAS	APADI	Conseiller	Bombole
14	NDOUMBE Séraphine Quentin	APADI	Membre	Bombole
15	BANALE Bertrand	APADI	Trésorier	Bombole
16	SAMEDI Guy Paul	Aucune	Participant	Doukoa
17	NZANGBELE Maxime	CMPV BONKOKO III	Président	Wakombo
18	MOKOBO Boris Beranger	Aucune	Participant	Belou
19	WANZA Germaine	APADI	Membre	Bombole
20	GBANARA ORLY	APADI	Membre	Bombole
21	GONDA Peggy	APADI	Membre	Bombole
22	KOKOUMBA Yvette	Femme pour le Développement (FD)	Membre	Yerima
23	KPEKA Sabine	FD	Présidente	Yerima
24	KPEKA Louise	FD	Membre	Yerima
25	SAMEDI Severin	APADI	Membre	Bombolet

26	MOKOBO Edouard	APADI	Membre	Bombolet
27	ENZA Jonas	Aucune	Participante	Bombolet
28	LEMETENDJI Alain	APADI	Membre	Bombolet
29	NDONGA Philomène	Aucune	Participante	Bombolet
30	MOKOBO Michel	APADI	Président	Bombolet
31	MOKOBO Gertrude	APADI	Membre	Bombolet
32	BELLET Salvador	DR EF N°1	Préposé	Mbaiki

Site de formation de SCAD (49 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	ZAGUASSA David	ALPL	Mobilisateur	SCAD
2	DEMBA Narcisse Gildas	ALPL	Président	csad
3	SIKOUSSOU J. Firmin	ALPL	Membre	SCAD
4	GOY Anicaise	ALPL	Membre	SCAD
5	NGOULE Fidel	ALPL	Membre	SCAD
6	GUEBELE J. Baptiste	ALPL	Membre	SCAD
7	MONGUE Martin	ALPL	Membre	SCAD
8	MAKIAPA Georges	ALPL	Membre	SCAD
9	KAKPIAVO Yvette	WAKOGAS	Présidente	SCAD
10	VOKPOMAPA Vélodia	ADSC	Membre	SCAD
11	NGIMA Eulalie	ALPL	Membre	SCAD
12	MOKOSSO Ida	ALPL	Membre	SCAD
13	LABAT Sylvie	ADSC	Vice-présidente	SCAD
14	KOBE Alain	CVD ADSC	Secrétaire général	SCAD
15	BOMBETI Franck D.	ADSC	Chargé des relations extérieures	SCAD
16	POUTOU Jean Pierre	GRCDPA	Coordonateur	Ibenguee II
17	GAGOULA Simplice Stanislas	AEPBL	Vice-président	SCAD
18	DOUANZOGNA Judith	Aucune	Assistante	SCAD
19	Mme GOMON Delphine	PHARMACOPE LA BONNE NOUVELLE	Secrétaire général	SCAD
20	LOBONGA Solange	Aucune	Assistante	SCAD
21	IMOKOMA José Bruno	Aucune	Participant	SCAD
22	NGOY Georges	Aucune	Participant	Pont SCAD
23	GAMOYEN Félicien	KPAN TE KPAN	Secrétaire général	SCAD
24	MOKOBAN Fulbert	CVD	Secrétaire général	SCAD 12
25	GODEAMBALE Jean Max	IMAI	Secrétaire général	SCAD12
26	KOLOMOGNAKO Thierry	AEPBC	CT	SCAD5
27	Adriss MOKONOU Jules	AMI COCO	Président	SCAD8
28	ZIKPAX Mermoz	Aucune	Participant	SCAD6
29	NGUICKO François	ADDC	Président	SCAD
30	YONGOLO Bruno	Aucune	Participant	SCAD
31	NGAÏSSO Marc	ALPL	CC	SCAD 4

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
32	MALIAVO Antoine	ASSOCIATION BIEN ETRE	Trésorière générale adjointe	SCAD
33	OGALAMA Joseph	ALPL	Membre	Loko Centre
34	BELLET Raymond	ALPL	Membre	SCAD Centre
35	MOMBE Alexis	ALPL	Conseiller	Loko Mette
36	MBOUNGAYA Lambert	Aucune	Participant	SCAD1
37	YANGUERE Aubin Nicaise	ADCS	Commissaire aux comptes	SCAD7
38	PALO Armel	CFAO	Secrétaire général	SCAD7
39	MBAGA Médard	CFAO	Secrétaire général	SCAD7
40	LAGNASSA Galbert	ALPL	Comptable	SCAD9
41	KOÏ Camille	ALPL	Secrétaire générale	Iko Centre
42	MONDONGA Dieudonné	BIEN ETRE	Vice-président	SCAD5
43	ZEMBA Edith	ALPL	Membre	SCAD
44	MONDOSSI Marie Clémence	ALPL	Membre	SCAD
45	KADI Junior	ONG MALIBON	Vice-président	SCAD
46	TOCKO Bernard	ALPL	Membre	SCAD9
47	YAGOUALO Antoinette	ADSC	Membre	SCAD
48	MOUSSA Lydie	ADSC	Membre	SCAD
49	YAKIDJIPOU Juliette	ADSC	Membre	SCAD

Site de formation de Kahaka (36 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	BELOU Zéphérin	CVD	Cultivateur	Kaaka
2	MONGBELEKE Gèneviève	CVD	Ménagère	Zomea
3	SALLE Idris	CVD	Chef de village	Zomea
4	NDONGO Sidonie	CVD	Ménagère	Ibenguee
5	ISSANGOLA Paul	CVD	Cultivateur	Ibenguee
6	KOSSALA Firmin	CVD	Cultivateur	Kaaka
7	LOGBE Albert	CVD	Cultivateur	Kaaka
8	MADO MAKOMA	CVD	Matrone	Kaaka
9	GOUZA Marien	CVD	Cultivateur	Kaaka
10	GAGA J. Gaspard	CVD	Cultivateur	Lotemo
11	DISSANGOLA Paul	CVD	Cultivateur	Ibenguee
12	MOSSANZA Giska	CVD	Cultivateur	Kaaka
13	LOKOMBE KOBI	CVD	Cultivateur	Kaaka
14	MOSSANZA Gautier	CVD	Cultivateur	Kaaka
15	MOSSANZA Patrick	CVD	Cultivateur	Kaaka
16	AWA MATAR	CVD	Ménagère	Kaaka
17	GBATHE Boris	CVD	Cultivateur	Zomea
18	NGBOCKO Narcis	CVD	Cultivateur	Zomea
19	MANGA Robert	CVD	Cultivateur	Kaaka

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
20	BALO Guy	CVD	Cultivateur	Kaaka
21	IZOCKO Antoine	CVD	Cultivateur	Lotemo
22	MOKPOLOGNADE Désiré	CVD	Cultivateur	Zomea
23	POUTOU Jean Pierre	GRCDPA	Coordonnateur	Ibenguee II
24	GAGA Raphael	GRCDPA	Cultivateur	Ibenguee II
25	MOBOMBA Blaise	CVD	Cultivateur	Zomea
26	NZAPA Dieudonné	GRCDPA	Cultivateur	Ibenguee
27	GBATHE Apollinaire	CVD	Planteur	Zomea
28	WANTHOU Mikael	CVD	Cultivateur	Zomea
29	MOUMOLOALA René	CVD	Cultivateur	Kaaka
30	MOSSANZA	CVD	Cultivateur	Kaaka
31	ZEMBA ADOUM	CVD	Cultivateur	Kaaka
32	KITOCKO Donatien	CVD	Chef de village	Kaaka
33	BOCKOLI André	CVD	Chef d'équipe	Lotemo
34	WAMOKOTEBO Bienvenu	CVD	Gardien	Kaaka
35	KOUMBENGUI Michel	CVD	Planteur	Zomea
36	KONDIMBA Jean Claude	CVD	Cultivateur	Zomea

Site de formation de Siriri (51 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
01	BAZENGOLA Mathieu	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
02	GBALE Edouard	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
03	BOZOMBI Enock	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
04	DAMA Gaspard	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
05	NGOKA Gaston	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
06	MOKOKO Jean	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
07	JEUDI	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
08	BOUZEGBE Georgette	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
09	SAMBA PECAI	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
10	BAZE Ivone	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
11	GOLODE Natacha	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
12	BOUGUIZA Regina	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
13	GOMBE Alphonsine	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
14	EKOUMOU Sylvie	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
15	YEYE Sophia	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
16	EKELE TANDAIN	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
17	MBIKELO Angelo	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
18	ESSAKA TINAMOLE	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
19	EBAKOULOU BANGUILA	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
20	LIKOUSSE Joseph	Aka (autochtone)	Participant	Siriri

21	BAGUETTE ABOUBAKAR	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
22	ZEBO Zéphirin	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
23	EBALE Alphonse	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
24	EKOUNEGUE Jean	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
25	NDEMA Bernard	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
26	EBOLOGO GAMSOULA	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
27	YOKO BOSCO	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
28	MAKOKO Julbert	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
29	BAKADO Joséphine	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
30	MABEBA Marguerite	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
31	PAULINE Suzanne	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
32	MASSIMO	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
33	MABOKO Rosalie	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
34	NDEMBOU Odil	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
35	KOSSI Marie	Aka (autochtone)	Participant	Moboma
36	BENA Brigitte	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
37	GBEGNA Cécile	Aka (autochtone)	Participant	Moboma
38	BANGUILA EKOTO	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
39	EDIMA Thérèse	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
40	GBATAGALA Albert	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
41	MODEGBA Ambroise	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
42	MOKEMBE Gabriel	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
43	GBAPAGA Mathieu	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
44	BENE SICAGO	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
45	MOGO Gaston	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
46	NDIBO François	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
47	BONSE Ambroise	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
48	NDIBO ISSA	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
49	GOBO Jean Noel	Aka (autochtone)	Participant	Siriri
50	EBOUBOU Maurice	Aka (autochtone)	Participant	Moboma
51	YOMBON Parfait	Aka (autochtone)	Participant	Siriri

Site de formation de Bouchia (50 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	YENGOUMA Lucie	LAMONZO	Président	Bouchia
2	TOMBOLO MAKO	LAMONZO	Membre	Bouchia
3	MONGBOLO WO	LAMONZO	Animatrice	Bouchia
4	MOELE MITIASSON Charlotte	LAMONZO	Membre	Bouchia
5	YEMALEYEN Olive	LAMONZO	Membre	Bouchia
6	GOUDJOUAMA Françoise	LAMONZO	Vice-présidente	Bouchia

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
7	ONOMOLAGNAKO Odette	LAMONZO	Trésorière	Bouchia
8	NGANDI Aline	LAMONZO	Membre	Bouchia
9	GBAGALAGNA Blandine	LAMONZO	Membre	Bouchia
10	YABO Scolastique	KPENGA NA KWA	Président	Bouchia
11	IMOLO Sylvie	EGLISE DES FRERES	Participante	Bouchia
12	AMANGUENENDA Marie Claude	MAKASSILI	Présidente	Bouchia
13	SAKIALOPA Elias Parfait	KONDEGNA PETDE	Président	Bouchia
14	OMELE MASSIO Mardochee	EGLISE APOSTOLIQUE	Participant	Bouchia
15	MOUROUBA Claudine	KONDE A PETDE	Trésorière générale	Bouchia
16	MAKIAZOKAMA Joachim	MAIN DANS LA MAIN	Membre	Petri
17	NZO GBA Clément	IPABO-MAKA-SIRI	Vice-président	Bodouko
18	BEMOLINDA Dalgobert		Participant	Bozoba
19	VOYEMAOUA Maurice	BOBELA	Secrétaire général	Petri
20	ONGOKPIAN Innocent	MONLO MALO	Vice-président	Boyoba i
21	NDAGBAZO KOEMAWA Gaston	SISSITIAKO	Secrétaire général	Balawa
22	SOUMAGO Auguste	LAMONZO	Secrétaire général	Bozoba
23	KOGALAMOKO Guy Paulin	LAMONZO	Membre	Bozoba
24	AMOKODOFOLO Paul	LAMOZO	Membre	Bozoba
25	NDAGBA Paul Kenny	PORTE SECONDAIRE DE BOUCHIA	Secrétaire général	Bouchia
26	GBOKOVO Paul	BOBELA	Membre	Petri
27	AMOKOLODE AGALATE		Participant	Bozoba
28	MADNAGNA Jean Priva	MAKASSILI	Chef de cantonnement	Bodouko
29	YABENDE Rock		Participant	Bozoba
30	GONDIA Irène la Rose	NDOYE TI MAMBE	Secrétaire général	Mambe
31	MBA Rosine Tatiana	NDOYE TI MAMBE	Trésorière générale	Mambe
32	MALIAVO Ferdinand		Participant	Bozoba
33	LEBEAU Innocent	AEPAC	Coordonateur	Bouchia
34	OMBOU PEKAMAMOKO Jean	LAMONZO	Chargé de séchoir	Bozoba
35	AKOMO KOGNA BOBE Antoine		Participant	Bouchia
36	MALIAKPEVO Hyppolite		Participant	Boyoba
37	MAMALE Gilbert Junior	EGLISE CHRISTIANISME PROPHETIQUE EN AFRIQUE	Participant	Boyoba
38	KETE MOAMADE Joseph	KWA NA KWA	Président Chef de village	Mambet

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
39	MBOUZIKIMA Joseph	LAMONZO	Conseiller	Bouchia
40	GONDIA André	NDOYE TI MAMBET	Président	Mambet
41	BASSABAI Franck Victor	OCESP	Rapporteur général	Bouchia
42	ELEGBALAMON Jean Mathurin		Chef du village	Bozonba
43	MOUSSA DAOUD		Chef de groupe	Bouchia
44	DOUGNAGOAGNI Albertine	LAMONZO	Membre	Bouchia
45	MALIZONVO Natacha	LAMONZO	Membre	Bouchia
46	YOPOLAWA Agnès	LAMONZO	Secrétaire	Bouchia
47	BOKPILILA Benjamin	POSTE SECONDAIRE	Participant	Bouchia
48	DOUYEKEPIADE Irène	POSTE SECONDAIRE	Police municipale	Bouchia
49	VOYEZOUKOYEDE Valentin	POSTE SECONDAIRE	Police municipale	Bouchia
50	AMBOMO KOGNADE Kevin		Participant	Bouchia

Site de formation de Mbata (84 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	MOLOYET Jean Mathieu	COMMUNE MBATA	Secrétaire général	Mbata
2	SOMBO Appolinaire	COMMUNE MBATA	CDCF	Mbata
3	GUIPI de Pesquidou Joseph	CVGPRN	Président	Mbata
4	KEMO Gabriel	ND	Participant	Mbata
5	KAO Célestin	ND	Participant	Mbata
6	BOMBOLOKO Sandrine	ND	Participante	Mbata
7	MBONGUET Carine	ND	Participante	Mbata
8	NGUENDA Gladys	ND	Participante	Mbata
9	VOBOBOUADE Nadia	ND	Participante	Mbata
10	NGUELOU Raïssa	ND	Participante	Mbata
11	MAZIKISSABOU Eudoxie	ND	Participante	Mbata
12	KPITEMAKO Sylvie	CVGPRN	Membre	Mbata
13	BOMGO Constant	ND	Participant	Mbata
14	NGOTEBO Géofrey	ND	Participant	Mbata
15	NGBODO Mery	AMI KOKO	Membre	Mbata
16	ZEMBA Jean Benoit	ND	Main d'œuvre	Mbata
17	MBALANGA Xavier	ND	Participant	Mbata
18	WOLOSSE Germaine	DOUNKAMO-TO	Trésorière générale	Mbata
19	BONGO Marie Celestine	AMI-KOKO	Membre	Mbata
20	NGOMBO Prisca	AMI-KOKO	Membre	Mbata
21	YANDATENE Elisa	AMI-KOKO	Conseillère	Mbata
22	OMOKOMI Eugène	AMI-KOKO	Participant	Motomato

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
23	GIAANDO Alphonse	Aucune	Participant	Mbata
24	YAMOKOY Raoul	Aucune	Participant	Mbata
25	BESSA Alain	CVGPRN	Membre	Mbata
26	IGNALIBO Féride	Aucune	Participant	Mbata
27	ZANGANO Wenceslas	Aucune	Participant	Mbata
28	NGOUMA Olivier	AMI KOKO	Trésorier général	Mbata
29	SOYA Brigitte	AMI KOKO	Membre	Mbata
30	MFEIDOGNA Guy	ALLAH KARIM	Secrétaire général	Mbata
31	BOKOTO Blaise	CORDAID	enquêteur	Mbata
32	MAYEWOKOA Irack	CVPGRN	Secrétaire général	Mbata
33	VELOKOTA Valentin	MAMENEBOU	Membre	Mbata
34	KALAKOMBO Juvenal	AMI-KOKO	Membre	Mbata
35	OKABOU Blandin	AMI-KOKO	Participant	Mbata
36	NGUELOU Chrisostôme	AMI-KOKO	Membre	Mbata
37	NGALISSAMI TICKAYA	AMI-KOKO	Participant	Mbata
38	ZAMBO Martial	AMI-KOKO	Délégué de secteur	Mbata
39	NGELOU ABIB	AMI-KOKO	Charge de discipline	Mbata
40	NZALOMBO Elvis Joël	Aucune	Participant	Mbata
41	MOLOMAKO Romaric	Aucune	Participant	Mbata
42	AMOLO Francis	Aucune	Participant	Mbata
43	GAMZO	MBATA MUSICA	Chargé de matériel	Mbata
44	MAVODE René	MARIE DE MBATA	Police municipale	Mbata
45	DONGO Jean Nestor	Aucune	Chef de groupe	Mbata
46	MANDATIADÉ Ambroise	Aucune	Chef de quartier Socefi I	Mbata
47	NGUELOU Clément	Aucune	Chef de quartier Motomato I	Mbata
48	WALLABAH Alain Francis	Aucune	Agent de barrière de pluie	Mbata
49	GBANZIRI Francis	Aucune	Planteur	Mebaza
50	VOKPO Rémy	Mairie	Aubergiste	Mbata
51	MANGABA Jean Blaise	CPA	Pasteur	Mbata
52	AKOUMAN GOUNGOU Eloi	UFEB	Membre	Mbata
53	MOBISSO Pilate	EGLISE	Secrétaire général	Mbata
54	KPIKALABOU Gilberthe	KOLI-WALI GARA LONDO	Secrétaire général	Mbata
55	DEKANDA Jean Baker	KOLI-WALI GARA LONDO	Cuisiner	Mbata
56	SAMBA Georges	KOLI-WALI GARA LONDO	Pasteur ancien	Mbata
57	NGALISSAMI Sébastien	KOLI-WALI GARA LONDO	Membre	Mbata
58	VOMIMENDE Brice	KOLI-WALI GARA LONDO	Membre	Mbata

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
59	AMAYE Arthur	KOLI-WALI GARA LONDO	Membre	Mbata
60	TONGOMA Ted	KOLI-WALI GARA LONDO	Membre	Mbata
61	GBASSONGO Erode	KOLI-WALI GARA LONDO	Membre	Mbata
62	INDA KOGNA Jean Evariste	MARIE DE MBATA	Comptable	Mbata
63	BANGUITOUMBA Guy Rufin	CECA	Secrétaire général CSs	Mbata
64	KAKOGBA Jean René	MAIRIE DE MBATA	Police municipale	Mbata
65	WENAONA Emil Gentil	BATA-GBAKO	Membre	Mbata
66	GBAKO Mathieu	BATA-GBAKO	Conseiller	Mbata
67	TABANA Bernard	CULTIVATEUR	Membre	Mbata
68	MALTAVO Martine	Aucune	Participante	Mbata
69	ZIA Alphonsine	KOLI-WALI GARA LONDO	Délégué	Mbata
70	MBELI MOEKE Brice	AMI COCO	Président fondateur	Mbata
71	DEMBA Guy	BATA-GBAKO	Membre	Mbata
72	MONGBADJI Jean Baptiste	Aucune	Chef de quartier Moto-mato II	Mbata
73	KOGALAMOKO Arnold	Aucune		
74	DOGON Juste Charlemagne	AMI COCO	Membre	Mbata
75	ZIAMI Clovis		Cultivateur	Mbata
76	DEMBA Célestin	Aucune	Participant	Mbata
77	MAZANGA DOUNIA DE Issac	Aucune	Participant	Mbata
78	ISSA Félicité	AMI KOKO	Délégué	Mbata
79	FAMI Géneviève	LAWA LAWА	Secrétaire générale	Mbata
80	KOE Célestine	AMI-MBELI	Président	Mbata
81	GONDIA Iréné	NDOYE TI MAMBE	Secrétaire générale	Mambe
82	MBA Rosine	CJDDL	Secrétaire générale	Mbata
83	GONDIA Sévérine	GJDDL	Trésorier général	Mbata
84	NZIKI Frida	Aucune	Participante	Mbata

Site de formation de Batalimo (54 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	ATELA Justin	COMMUNE DE MONGOUMBA	Premier adjoint au maire	Batalimo
2	SOUABALET Henri V	GROUPEMENT YAKA-A-BATA	Secrétaire général	Ngoteme
3	NDROUGON Michel	YAKA-A-BATA	Chef de groupe	Ngoteme
4	NDOLOWA Jean-Narcisse	GROUPEMENT DE LA PAIX	Vice-président	Bogani
5	GONGOMBE Mesmin	YAKA-A-BATA	Membre	Ngoteme

6	IGBELE NZOGINA Guy Hervé	LOSSE-GONITO	Secrétaire	Bogbobe
7	MOLENGELA Hervé	LOSSE-GONITO	Participant	Bogani
8	MALITOKO Hervé-Kende II	WOLOSSE GOVINO	Président	Bogbobe
9	MALITOKO Jean-François	WOLOSSE GOVINO	Secrétaire général	Bogbobe
10	MOKOSSE PAMAWA Jean Pierre	GRPMNT DE LA PAIX	Conseiller	Bogani
11	OGALAMA Alexis	GRPMNT DE LA PAIX	Trésorier	Bogani
12	MAHELA Dieudonné	Aucune	Participant	Bobélet
13	MOGNAYO Clément	Aucune	Participant	Bogbobe
14	MAMENEGNE Gauthier	Aucune	Participant	Ngoteme
15	DALLET Bertrand	Aucune	Participant	Bobele
16	LAGNALAMO	Aucune	Participant	Bobele
17	MOKOSSE Steve	Aucune	Participant	Bogani
18	KOGALAMOKO Bien-Heureux	Aucune	Participant	Bogani (Batalimo)
19	NGINDIMO Séraphin	Aucune	Participant	Bobélet
20	SOUABALET Badieuloge	IBATA	Membre	Ngoteme
21	KPAMANDA René	Aucune	Participant	Ngoteme
22	SOPIAKOA Mervain	Aucune	Participant	Batalimo II Mabilodayen
23	IKPEBA Eric	Aucune	Participant	Batalimo II Mabilodayen
24	AMOKONZIALI Simon Carmel	NOUVELLE VISION	Vice-président	Batalimo II Mabilon
25	VOYEMAWA Yvain	Aucune	Participant	Bobélet
26	SOUABALE Cécile	YAKA-A-BATA	Trésorière générale	Ngoteme
27	NZOUBE Aimé	Aucune	Participant	Batalimo II
28	DADADE Célestin	YAKA-A-BATA	Membre	Ngoteme
29	MONDIAYO Marie-Ange	A-LENOU	Membre	Bobélet
30	ANGBAKO Martine	YAKA-A-BATA	Membre	Batalimo II
31	AYEMABIAOUA Christine	YAKA-A-BATA	Membre	Ngoteme
32	MAHAMAT SALLE Mariam	YAKA-A-BATA	Trésorière générale adjointe	Batalimo II
33	LALAWÉ Clemence	YAKA-A-BATA	Présidente	Batalimo II
34	OGALAMA Gilbert	Aucune	Participant	Bogani
35	MAKIMELEMI Gervais	GRPMNT DE LA PAIX	Membre	Bogani
36	TAKAMA Richard	Aucune	Participant	Bogbobet
37	NDOMBOLO Eric Patric	GRPMNT DE LA PAIX	Secrétaire général	Bogani
38	VONDAYADE Anicet	Aucune	Participant	Yassaka (Batalimo)
39	MAKPEO Emilienne	A-GONIVO	Membre	Yassaka
40	YAKOAYEN Blandine	Aucune	Participant	Bobélet
41	YAMOKOSSEAGNI Lucien Rose	YAKA-A-BATA	Membre	Ngoteme
42	OGBOMOYEN Berthe	LOSSE-NGOVINA	Vice-présidente	Bogboret

43	OGALAMA Jean Jacques	GRPMNT DE LA PAIX	Président	Bogani
44	OGALAMA Agnès	GRPMNT DE LA PAIX	Membre	Bogani
45	OGALAMA Nina Francine	GRPMNT DE LA PAIX	Membre	Bogani
46	SILIGNAN Laure	GRPMNT DE LA PAIX	Membre	Bogani
47	MACKO Marie Jeanne	YAKA-A-BATA	Membre	Batalimo II
48	N'DROUGON Michel	GRPMNT DE LE PAIX	Conseiller Chef de village	Ngoteme
49	NDOLOWA Joseph	GRPMNT DE LA PAIX	Conseiller Chef de village	Bogani
50	KPENGOULOUYEN Jean	GRPMNT DE LA PAIX	Chef de village	Bogbobe
51	YANDIA Michel	GRPMNT DE LA PAIX	Chef de village	Bobele
52	BIKIVO Emmanuel	GRPMNT DE LA PAIX	Participant	Yassaka
53	ALAFEI Arthur	GRPMNT DE LA PAIX	Participant	Batalimo II
54	MAMOKOSSE MELICON	GRPMNT DE LA PAIX	Participant	Bogani Batalimo II

Site de formation de Gbomoro (46 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	NDAMOKONZIADE Juvenal	KOKO DE GBOMBORO	Président	Gbomoro
2	NDAMOKONZIADE Jean-Baptiste	KOKO DE GBOMBORO	Secrétaire général Chef de village	Gbomoro
3	MOSSIMO Jonathan	Aucune	Participant	Gbomoro
4	MODEMBOU Jean-Claude	Aucune	Participant	Gbomoro
5	GBOMONGAYEN Romeo	Aucune	Participant	Desouza
6	NDMOKONZIADE Cherubin	Aucune	Participant	Gbomoro
7	YABOU Severin	Aucune	Participant	Gbomoro
8	KOPOGBOLO Rodrigue	Aucune	Participant	Gbomoro
9	OGBOMOYEN Serger	Aucune	Participant	Lesse Pont
10	MAWA Raymond	Aucune	Participant	Lesse-Pont
11	MAGONIVO Hilarion	Aucune	Participant	Desouza
12	VOMONGOMBEDE Jonas	Aucune	Participant	Gbomoro
13	SEMEMONA Mathias	Aucune	Participant	Desouza
14	YABOU Thierry	Aucune	Participant	Gbomoro
15	APEZOUAMA Honorine	MABENA KOUSSOULA	Membre	Desouza
16	KAKPEAVO Guy Lezin	KOKO DE GBOMBORO	Membre	Gbomoro
17	NGONDO Aristide	Aucune	Participant	Gbomoro
18	VOYEMAWA Patric	Aucune	Participant	Lesse Pont
19	KOKOLAYEBO Prisca	Aucune	Participant	Gbomoro
20	IMOLONDOKO Aubain Trésor	Aucune	Participant	Lesse Pont
21	YOMELEMA Petula	Aucune	Participant	Lesse Pont
22	ATELA Elise	Aucune	Participant	Gbomoro

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
23	GBOMONGAI Narcisse	Aucune	Participant	Gbomboro
24	NEKENDAYO Clavaire	Aucune	Participant	Lesse Pont
25	MADOUO Dieudonné	Aucune	Participant	Gbomboro
26	VOMITIENDE Junior	Aucune	Participant	Gbomboro
27	KABINZIA Antoinette	GRPMNT DE KOKO GBOMBORO	Membre	Gbomboro
28	AMOKOPIAKO Nadège	Aucune	Participant	Gbomboro
29	MAKOPO Alérine	GRPMNT DE KOKO	Membre	Gbomboro
30	AKOMOKOGNABODE Irène C.	GRPMNT KOKO	Membre	Gbomboro
31	OGALAMA Brigitte	Aucune	Participant	Gbomboro
32	MAKO Suzanne	GRPMNT KOKO	Présidente	Gbomboro
33	GAYOMOYEN Madeleine	GRPMNT KOKO	Membre	Gbomboro
34	MAZOUMOKO Roger	MABE-NA- KOUSSALA	Secrétaire général Chef de village	Desouza (Lesse Pont)
35	MELEYEBOU Christophe	KOKO DE GBOMBORO	Trésorier général	Gbomboro
36	NDAMOKONZIADE Brice	KOKO DE GBOMBORO	Membre	Gbomboro
37	KPENGOULOUYEN Amédée	Aucune	Participant	Gbomboro
38	KOKOLAGNABO Fidèle	KOKO DE GBOMBORO	CC	Gbomboro
39	NDAGOOU Timoléon	Aucune	Participant	Gbomboro
40	ZEKELIGNAN Georges	KOKO DE GBOMBORO	Conseiller	Gbomboro
41	DOUOKAMA Rodrigue	Aucune	Participant	Lesse Pont
42	OMBAMOYEN Armand	GRPMNT DE KOKO	Membre	Gbomboro
43	MATENDAGBA Jean-Marie	GRPMNT DE KOKO	Membre	Gbomboro
44	TAKOLOZOGBA Raphael	GRPMNT DE KOKO	Membre	Gbomboro
45	MOGNIYOBOUGNADE Catherine	GRPMNT DE KOKO	Conseiller	Gbomboro
46	BEWAKALAWOU Valère	GRPMNT DE KOKO	Trésorier général	Gbomboro

Site de formation de Pissa (36 participants)

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
1	OKOA-PENGIA Roger	CENTRE NEHEMIE	Président de la délégation spéciale	Pissa
2	ZOMA Daniel	CENTRE NEHEMIE	Commissaire aux comptes	Pissa
3	IGNAYEMA Félix	CENTRE NEHEMIE	Président	Pissa
4	ATANZEMBO Caroline	CENTRE NEHEMIE	Trésorière générale	Pissa
5	TOUDJOUBE Dorcas	CENTRE NEHEMIE	Membre	Pissa
6	BANGO Michel	CENTRE NEHEMIE	Secrétaire générale	Pissa

N°	NOMS ET PRENOMS	INSTITUTION	FONCTION	VILLAGE
7	WODOUEMA Jonas	CENTRE NEHEMIE	Membre	Pissa
8	KOINDAKIAGNAKOA Alain Blaise	YAKOPO-KA-BIABO	Trésorier général	Bokanga
9	GODOMOKOMA Jean Bruno	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Pissa
10	MAYEVOSSOH Alexis	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Pissa
11	MOKOGNABOUGUA	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Biame
12	OMAMITEMO Hyacinthe	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Pissa
13	KABOU-ANZILA	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Boparandi
14	MOVODE Henry	AKA-OSSORO	Président	Pissa
15	YEMALAYEN Pascaline	WALI-KOKO DE MARCHE	Secrétaire	Pissa
16	SANIALOMA Amélie		Participante	Yale
17	ZIAMO Dieu Remi Patrice	YAKOPO-KA-BIABO	Protocol	Yale
18	WANGA Valerin	YAKO-KA-BIABO	Secrétaire générale	Biame
19	MOLO MAKO Sylvie	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Biame
20	MOLOMAKA Sonny Valère	YAKOPO-KA-BIABO	Président	Biame
21	MAMIAKOBO Hervé Charles	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Biame
22	BOMA Joséphine	YAKOPO-KA-BIABO	Secrétaire générale adjointe	Pissa
23	WANGOASTON Gaston	YAKOPO-KA-BIABO	Chef de cantonnement	Pissa
24	YAKALAGNA Suzanne	YAKOPO-KA-BIABO	Membre	Pissa
25	MOMOLONZIA Belvin	AMI-KOKO-PISSA	Secrétaire générale	Pissa
26	NGANDI Edouard	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
27	PISSA Paul	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
28	SANFAMI Gilbert	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
29	SANGOUNGOU Anne	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
30	NZENGA Victor	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
31	WOGNA ZOUKOKOA Margueritte	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
32	LENGO ABODE Elisa	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
33	BEBE Oudoxie	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
34	MAKIAZOKAMA Nina	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
35	MAKAMOKOSSE Olga	AKA-OSSORO	Membre	Pissa
36	ABIBA Chantale	ND	Participante	Pissa