



Association des Unions
Maraîchères des Niayes
AUMN



WTO OMC
Organisation Mondiale du Commerce

Projet de Production Durable et Compétitive du Chou dans les Niayes



Rapport de formation des Techniciens
Par Younoussé SEYE

Septembre 2012

1. Introduction

Le maraîchage constitue la principale activité agricole dans la zone des Niayes. Avec des exploitations familiales de 4 à 6 actifs, le niveau de développement actuel de ce maraîchage, avec une gamme diversifiée de plus de 15 espèces cultivées, dépend dans une grande mesure des petits producteurs. Malgré le dynamisme de ces derniers, la productivité est largement limitée par les difficultés d'accès au marché, et le manque d'application des bonnes pratiques agricoles (technique de pépinière et de semis, fumure organique, irrigation, itinéraires techniques, hygiène et qualité, etc). La zone des Niayes compte pour environ 60 % de la production nationale de légumes et 80 % des exportations horticoles.

Les exploitations familiales de type traditionnel représentent la grande majorité des exploitations (près de 2/3). La superficie est en moyenne de 0,2 à 0,5 hectare. Elles fournissent près de 80 % de la production de légumes de la zone et constituent la principale source d'approvisionnement en légumes des marchés de Dakar et contribuent notablement aux exportations horticoles.

Avec l'introduction de nouvelles pratiques et technologies pour le développement d'une horticulture performante, les producteurs reconnaissent que, pour répondre aux exigences des marchés, une mise à niveau de leurs compétences techniques est nécessaire. L'amélioration de l'offre de services aux producteurs dispensés par les ministères techniques de même que par les structures faîtières, est donc un élément essentiel au développement d'une horticulture rentable et durable.

En 2008-2009, le Fond d'Appui aux Niayes (FAN) de l'Agence Canadienne de Développement International (ACDI) a financé une Étude des impacts des pesticides sur les ressources naturelles et la santé humaine. Cette étude a fait ressortir chez les producteurs membres de l'Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN) un besoin évident d'informations supplémentaires concernant les normes sanitaires et phytosanitaires.

Eu égard à l'acuité des dégâts des ravageurs du chou, et parce que la demande des consommateurs pour ce produit est croissante, tant au Sénégal que dans la sous-région, ce besoin d'information s'est révélé très important sur ladite culture.

Ainsi, avec le soutien du FANDC, les maraîchers de l'AUMN ont choisi d'initier un projet d'appui à la production durable et compétitive du chou au Sénégal. Le document dudit projet a été soumis aux bailleurs de fonds, partenaires de ladite organisation paysanne. Grâce à la pertinence des arguments décrits dans le document du projet, les bailleurs de fonds ont consenti à lui accordé un financement.

Pour remporter le combat contre la teigne des crucifères et le Borer du chou, relancer la production et gagner de nouvelles parts de marchés, l'AUMN a décidé d'initier également la formalisation de la filière du chou au Sénégal.

Dans l'optique de l'atteinte des objectifs du projet, le renforcement des capacités des agents d'encadrement devient une nécessité. C'est ainsi que cette formation sur l'amélioration qualitative et quantitative de la production du chou dans la zone des Niayes leur était dédiée.

Cinq modules ont été présentés au cours de la session de formation:

- ✓ une introduction à la notion de qualité,
- ✓ la démarche qualité,
- ✓ les bonnes pratiques agricoles (BPA),
- ✓ la méthode de gestion intégrée de la production et des déprédateurs (GIPD),
- ✓ la lutte intégrée contre les ravageurs,

- ✓ l'itinéraire technique du chou.

2. Objectifs

La session de formation avait pour objectifs de:

- informer et sensibiliser les participants sur les enjeux et implications de la démarche qualité;
- sensibiliser les participants sur la nécessité d'informer et de former les petits producteurs sur les exigences réglementaires et commerciales, relatives à la qualité sanitaire et phytosanitaire des aliments;
- sensibiliser et former les participants sur les bonnes pratiques agricoles (BPA);
- former les participants sur l'itinéraire technique GIPD du chou.

De manière spécifique, l'intervention du Consultant a porté sur une mise à niveau des connaissances des participants dans les domaines de «l'Hygiène et de la Sécurité des aliments», des «aspects phytosanitaire» et de la «production du chou». Ces connaissances ont porté sur:

- les définitions et concepts de qualité;
- les principes généraux des exigences réglementaires;
- les exigences commerciales (les référentiels privés);
- l'Importance de la marche à suivre pour optimiser la production du chou de bonne qualité (BPA, GIPD, lutte intégrée et itinéraire technique).

3. Résultats attendus

Au terme de la formation:

- ✓ les participants, dont le Coordonnateur du projet et la Responsable chargée de la commercialisation au projet, connaissent les définitions et concepts de qualité;
- ✓ les participants, dont le Coordonnateur du projet et la Responsable chargée de la commercialisation au projet, connaissent les principes généraux des exigences réglementaires;
- ✓ les participants, dont le Coordonnateur du projet et la Responsable chargée de la commercialisation au projet, connaissent les exigences commerciales (les référentiels privés);
- ✓ les capacités des participants, dont celles du Coordonnateur du projet et de la Responsable chargée de la commercialisation au projet, ont été renforcées pour vulgariser, de manière efficace auprès des petits producteurs qu'ils encadrent, la démarche qualité, les BPA et la GIPD du chou.

4. Déroulement de la formation

4.1. Première journée

Cette session de formation a eu lieu du 18 au 20 septembre 2012 au siège de l'AUMN. Elle a été animée par Monsieur Younoussé SEYE Ingénieur Agronome Sénior expert en horticulture et en qualité, Consultant.

Après les mots de bienvenue du Coordonnateur du Projet, le Consultant-Formateur a fait une présentation de l'agenda de la session de formation, avant de rappeler les objectifs et les résultats de la formation.

Le premier module de la première journée, portant sur une introduction à la notion de qualité, a été présenté par le Consultant sous forme d'exposé interactif. Il a donné des définitions et des concepts de la qualité.

Le contexte de mondialisation et d'ouverture totale des marchés a exacerbé les exigences relatives à la qualité. Ces exigences peuvent prendre la forme d'Obstacles Techniques au Commerce (OTC) ou Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS), qui, au-delà de leur justification rationnelle (protection de la santé et de la sécurité humaines, animales et végétales) constituent de véritables obstacles pour les pays en voie de développement.

Il devient alors nécessaire pour nos pays d'apporter la preuve de la conformité de nos productions (généralement des matières premières ou des produits semi-finis agricoles ou agro alimentaires), à destination des marchés organisés (principalement Union Européenne et Amérique du Nord), aux OTC et/ou SPS de ces destinations.

La définition de la qualité par ISO 9000:2000 «Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques d'un produit, d'un système ou d'un processus à satisfaire les exigences des clients et autres parties intéressées.»

La sécurité des aliments (food safety), c'est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

L'hygiène des aliments quant à elle, désigne l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

6 principes généraux d'hygiène:

- Mesures préventives préférables aux mesures correctives
- Appliquer les mesures de contrôle recommandées
- Contamination fécale: première source de contamination
- Maîtrise de la qualité de l'eau: cruciale
- Hygiène des employés et pratiques sanitaires : essentielles
- Formation du personnel: nécessité impériale

Le texte de base se rapportant à l'hygiène des aliments est celui du codex Alimentarius, complété ensuite par les textes européens et français.

Il est ensuite revenu sur le processus de refonte de la législation européenne, suite à la série de crises alimentaires des années 90. En effet, en raison de la multiplication des échanges intercommunautaires, de l'entrée de nouveaux pays dans la communauté, de la mondialisation des marchés et des graves crises alimentaires que l'Europe a connues, la Commission Européenne a mis en place une réglementation en 2002 avec la publication du règlement 178/2002, surnommé la "food law", instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Denrées Alimentaires et obligeant la mise en place de la traçabilité. Le règlement CE 178/2002 rend obligatoire la traçabilité dans toutes les filières agricoles et agroalimentaires, ainsi que dans toute la chaîne alimentaire.

Le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006 et stipule entre autres, l'obligation de procéder à l'enregistrement de tous les établissements de la filière alimentaire auprès de l'Autorité chargée des contrôles officiels...

Le Règlement CE n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 remplace la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires - afin de mettre en place une politique globale et intégrée s'appliquant à toutes les denrées alimentaires de la ferme jusqu'au point de vente au consommateur.

Le contexte global ayant été décrit, l'exposé a notamment été axé sur la portée et les implications du Règlement CE 882/2004, relatif à l'harmonisation des contrôles officiels Sanitaires et Phytosanitaires au

niveau de l'UE, qui est applicable à tous les stades de la chaîne alimentaire, qu'il s'agisse des productions locales européennes, des importations ou des exportations).

D'autres textes ont suivi ces règlements, notamment une série de règlements surnommés le "paquet hygiène", dont la date de mise en application a été fixée au 1er janvier 2006.

Celui qui intéresse le plus le Sénégal est le RÈGLEMENT CE No 430/2006 de la Commission du 15 mars 2006 portant agrément des opérations de contrôle de conformité avec les normes de commercialisation applicables aux fruits et aux légumes frais effectuées au Sénégal avant l'importation dans la Communauté.

Dans l'après-midi, le Formateur a développé le module concernant la démarche qualité, seconde présentation de la journée. Il a donné les raisons de l'instauration des normes et des référentiels privés.

En 2000, pour éviter la multiplication d'audits redondants et pour harmoniser les exigences de ces référentiels, les distributeurs européens, nord-américains et australiens appartenant au CIES-Global Food Business Forum (qui représente 75 % des ventes du marché alimentaire global) ont instauré le GFSI-Global Food Safety Initiative. Le GFSI a ainsi créé une norme constituée des critères relatifs à la sécurité des produits alimentaires, exigés par tout référentiel de distributeur. Les référentiels GlobalGAP (EurepGAP), BRC et IFS ont été reconnus conformes à ces critères.

GLOBALG.A.P. fait office de manuel fonctionnel pour la Bonne Pratique Agricole (G.A.P.) partout dans le monde. GlobalGap est l'ensemble des exigences imposées, au niveau mondial, aux entreprises agricoles et horticoles en matière de sécurité des aliments, de durabilité et de qualité.

Afin de répondre aux souhaits et exigences des consommateurs en ce qui concerne une plus grande sécurité alimentaire des produits agricoles et horticoles, 26 chaînes européennes de supermarchés ont pris en 1997 l'initiative d'harmoniser les conditions qu'elles appliquent à leurs fournisseurs de produits frais.

C'est à cet effet que ces organisations ont rédigé le fameux protocole GlobalGap (EurepGap). Ce protocole crée le cadre pour de bonnes pratiques agricoles (BPA) au niveau des entreprises. Il définit les normes minimales auxquelles doit répondre la production afin de pouvoir être acceptée par les chaînes de grandes surfaces.

Pour répondre aux normes GlobalGap (EurepGap), les producteurs doivent permettre le contrôle de leurs méthodes de production. Ces contrôles sont effectués par une instance de contrôle indépendante.

Le "British Retail Consortium" (BRC), qui représente les plus importants distributeurs britanniques, a développé dès 1999 deux référentiels pour la vérification des entreprises leur fournissant des produits à marque distributeur: le BRC Food.

Le HDE, réunissant les principaux distributeurs allemands, a créé en 2002 à l'instar du BRC, le référentiel IFS (International Food Standard), base d'audit des fournisseurs de produits. En France, en 2003, le FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) a décidé de rejoindre cette initiative et a contribué à l'évolution de l'IFS. Le HDE Trade Services GmbH est en charge de la gestion de l'IFS pour le compte de la HDE et de la FCD.

Une démarche qualité (et non *démarche de qualité*) est un processus, de philosophie anglo-saxonne, mis en œuvre pour implanter un *système* qualité et s'engager dans une démarche d'amélioration continue sur la base d'un contrat passé entre le candidat et un organisme commercial certificateur sur la base d'une charte de qualité. Sa philosophie se distingue et s'oppose au principe des normes officielles de qualité et des labels officiels.

La démarche qualité, selon le Consultant, est donc un ensemble des dispositions à prendre pour améliorer les produits et pour satisfaire à moindre coût les exigences explicites ou implicites des clients.

A la fin de la journée, les participants ont rempli une fiche d'évaluation. Ce questionnaire est un outil d'évaluation pour eux, de travail pour le Formateur. Les réponses ont été précieuses; car elles permettront d'augmenter l'efficacité de ces formations.

4.2. Deuxième journée

Dans la matinée, le Consultant a présenté le module relatif aux bonnes pratiques agricoles (BPA). Il a demandé aux participants d'intégrer toutes les bonnes pratiques agricoles dans leurs activités de vulgarisations auprès des petits producteurs. Il a ensuite abordé toutes les bonnes pratiques agricoles applicables à l'exploitation maraîchère.

Une multitude de codes, normes, standards et réglementations sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) a été développée ces dernières années par l'industrie agro-alimentaire et les organisations de producteurs et d'exportateurs mais aussi par les gouvernements et les ONG, dans le but de contrôler les pratiques de production au niveau des exploitations agricoles pour divers produits. L'objectif de ces codes peut être aussi bien d'appuyer la mise en conformité avec les exigences commerciales ou les réglementations étatiques (en particulier sur l'hygiène et la sécurité des aliments), ou de répondre aux besoins spécifiques de certaines niches de marché bio.

Les bonnes pratiques agricoles sont des «pratiques qui permettent d'assurer que l'exploitation agricole soit durable au niveau environnemental, économique et social, et produise des produits alimentaires sains et de bonne qualité». Les BPA regroupent 8 éléments de ressources et les pratiques pertinentes.

- Le sol: la structure physique et chimique, l'activité biologique du sol sont des éléments fondamentaux pour assurer la durabilité de la productivité agricole et déterminent, dans leur complexité, la fertilité du sol. La gestion des sols maintiendra et améliorera leur fertilité en réduisant les pertes de sol, d'éléments nutritifs et de produits agrochimiques dus aux phénomènes d'érosion, de ruissellement et de lessivage dans les eaux de surface ou les nappes phréatiques.
- L'eau: l'agriculture porte une lourde responsabilité dans la gestion des ressources en eaux en termes quantitatifs et qualitatifs. Une gestion attentive des ressources en eaux et une utilisation efficace de l'eau pour l'irrigation sont des critères de bonnes pratiques agricoles. Elles consistent notamment à optimiser l'infiltration de l'eau, à conserver la couverture du sol afin d'éviter le ruissellement de surface et à réduire le plus possible le lessivage vers les nappes phréatiques. A cet effet, il importe de maintenir une structure adéquate du sol, y compris la présence permanente de macropores et les matières organiques du sol.
- La production végétale: les cultures annuelles ou pérennes et leurs variétés, sont choisies pour répondre aux besoins des consommateurs et des marchés locaux, en fonction de leur aptitude au site et de leur rôle dans la rotation des cultures pour la gestion de la fertilité du sol, des ravageurs et des maladies et de leurs réponses aux intrants disponibles.
- La protection des cultures: le maintien de la santé des plantes est essentiel pour une agriculture performante, tant sur le plan du rendement que de la qualité des produits. Il faut pour cela des stratégies à long terme de gestion des risques en utilisant des cultures résistantes aux maladies et aux ravageurs, la rotation des cultures, des systèmes de protection des cultures performants contre les maladies, et en utilisant le moins possible de produits agrochimiques pour lutter contre les adventices, les ravageurs et les maladies conformément aux principes de la protection intégrée.
- La récolte et les opérations post-récoltes: la qualité des produits est aussi tributaire de l'application de protocoles acceptables pour la récolte, le stockage et, le cas échéant, la transformation des

produits agricoles. La récolte doit respecter les règlements concernant le DAR pour les produits agrochimiques. Les denrées alimentaires devraient être stockées dans des conditions appropriées de température et d'humidité, dans des espaces conçus et réservés à cette fin.

- La gestion des déchets: l'agriculture génère des produits dérivés. Certains sont des polluants potentiels du sol, de l'eau et de l'air et leur production doit être réduite le plus possible, tandis que d'autres sont des ressources qui peuvent être recyclées.
- Le bien-être, la santé et la sécurité des humains: l'agriculture doit être économiquement viable pour être durable. Le bien-être socio-économique des agriculteurs, des ouvriers agricoles et de leur communauté locale en dépend. La santé et la sécurité sont aussi des préoccupations importantes pour ceux qui participent aux opérations agricoles.
- La faune sauvage et le paysage: les terres agricoles accueillent toute une gamme d'animaux, d'oiseaux, d'insectes et de plantes. Une grande partie de la préoccupation du public vis-à-vis de l'agriculture moderne concerne la disparition de certaines espèces dans le milieu rural du fait de la destruction de leur habitat. Le défi à relever est de gérer et de favoriser les habitats de la faune sauvage tout en conservant la viabilité économique des exploitations agricoles.

Le module sur la gestion intégrée de la production et des déprédateurs (GIPD), ainsi que celui portant sur la lutte intégrée contre les ravageurs ont fait l'objet d'un exposé au cours de l'après-midi du second jour de la formation. Tout d'abord, le Formateur a défini le sens de la Gestion Intégrée de la Production et des Déprédateurs (GIPD).

La GIPD aide les petits producteurs à mettre en place un système de production plus durable qui intègre une gestion rationnelle de l'environnement. Car elle œuvre pour une production horticole saine et durable. En effet, les aléas climatiques, la pauvreté des sols, les pertes de cultures dues aux maladies et aux ravageurs ont amené la plupart des maraîchers à se tourner vers des pratiques agricoles néfastes pour la santé et qui fragilisent l'écosystème.

Après avoir expliqué la méthode GIPD, le Consultant a donné les quatre principes de base qui la sous-tendent:

❖ *Produire une culture saine:*

L'accent est mis sur la gestion agronomique de la culture:

- une variété performante,
- des semences de bonne qualité,
- une bonne préparation du sol,
- l'utilisation judicieuse des engrais minéraux et organiques,
- une bonne gestion des adventices et de l'eau.

❖ *Préserver les ennemis naturels*

Pour pouvoir minimiser l'utilisation des insecticides, le producteur doit être capable d'analyser le fonctionnement de l'écosystème de la culture et d'identifier les interactions entre ses composants.

❖ *Faire une observation hebdomadaire*

Il s'agit d'établir un diagnostic complet et compréhensif au moins une fois par semaine et de prendre une décision sur la gestion de la culture.

❖ *Rendre le producteur expert dans son champ*

Il s'agit de former le producteur pour qu'il soit autonome et capable de bien gérer lui-même son patrimoine. L'encadrement a un rôle de conseiller agricole.

A la suite de l'exposé relatif à la GIPD, le Formateur a présenté la lutte intégrée qui consiste dans l'utilisation des diverses techniques permettant à la plante cultivée d'offrir le maximum de résistance à ses ennemis. Il s'agit de:

- ✓ choisir un terrain propre et bien drainé;
- ✓ cultiver des espèces et des variétés adaptées aux conditions du milieu;
- ✓ établir un bon assolement et une rotation culturale adéquate;
- ✓ améliorer le sol par des amendements et des apports de fumure équilibrée;
- ✓ améliorer le sol par un labour adéquat ;
- ✓ choisir des semences conditionnées au besoin (enrobage), des plants et des boutures sains et de bonne qualité;
- ✓ respecter l'époque et les techniques culturales de semis des différentes espèces;
- ✓ respecter l'époque et les techniques culturales de repiquage et de plantation;
- ✓ respecter les arrosages avec une eau de bonne qualité;
- ✓ respecter les sarco-binages;
- ✓ respecter l'application de la fumure d'entretien;
- ✓ utiliser les pesticides si seulement c'est nécessaire et respecter les dosages ainsi que les mesures de sécurité;
- ✓ détruire les plantes ou parties de plantes attaquées;
- ✓ respecter les techniques de récolte.

A la fin de la journée, les participants ont rempli le questionnaire, relatif à l'évaluation de la formation.

4.3. Troisième journée

Le cours de cette journée a porté sur l'itinéraire technique du chou. Le Consultant a défini les conditions de culture du chou. Il a ensuite abordé les différentes techniques et étapes, que le producteur devra suivre, depuis la pépinière jusqu'à la récolte.

Le chou pommé est une culture de saison sèche froide, mais il existe des variétés qui peuvent produire pendant l'hivernage. Le chou est exigeant en fumure, surtout azotée. Il préfère des sols riches en matières organiques et bien humidifiés.

Avant la clôture de la session de formation, les participants ont rempli la fiche d'évaluation de la dernière journée.

5. Résultats des évaluations

Les participants ont affirmé que la formation leur a apporté des connaissances nouvelles. Et que le contenu de la formation était conforme aux objectifs de celle-ci. Ils sont également satisfaits du déroulement de la formation et des supports utilisés.

Les avis des participants sur le Formateur sont:

- bonne maîtrise des modules présentés,
- disponibilité,
- grande capacité d'écoute.

6. Conclusions et recommandations

Les cours de formation étaient basés sur une série d'exposés interactifs de modules. Ces derniers ont été élaborés sur la base des connaissances du Consultant, mais également sur la base de recherches documentaires sur les résultats et orientations des travaux des institutions de recherches (CDH, TROPICASEM), les publications (RADHORT, PAEP, PPMEH), les rapports techniques de terrain (DHORT, AUMN, etc), ainsi que sur les pratiques et expérimentations d'ONG (RODAL INTERNATIONAL, ENDA SYSPRO, WORLD VISION, etc) et de chercheurs.

Durant les trois jours de formation, des échanges fructueux d'informations ont eu lieu entre le Consultant et les participants.

Les échanges qui ont eu lieu entre les participants et le Consultants, ainsi que les résultats des évaluations de la session de formation ont permis de formuler quelques recommandations.

- ✓ Dorénavant, l'AUMN devra désigner des relais paysans pour faire partie des futures sessions de formation.
- ✓ Cette formation devra être dupliquée auprès des membres de l'AUMN et des producteurs.
- ✓ Il serait indispensable que d'autres séries de formation des techniciens et des producteurs puissent se tenir concernant les autres filières maraîchères.

ANNEXES

Jour 1: 18 Septembre 2012

9 H – 13 H 30	Introduction au cours
---------------	-----------------------

Pause déjeuner

15 H – 18 H	Module sur la démarche qualité
-------------	--------------------------------

Jour 2: 19 Septembre 2012

9 H – 13 H 30	Module sur les BPA
---------------	--------------------

Pause déjeuner

15 H – 18 H	Module sur la GIPD et la Lutte intégrée contre les ravageurs
-------------	--

Jour 3: 20 Septembre 2012

9 H – 13 H 30	Module sur l'itinéraire technique du chou
---------------	---

Pause déjeuner

15 H – 16 H 30	Clôture de la formation
----------------	-------------------------

Association des Unions Maraîchères des Niayes AUMN	FICHE D'EVALUATION DE LA FORMATION DES TECHNICIENS	Projet de Production Durable et Compétitive du Chou dans les Niayes
---	---	--

Ce questionnaire est un outil d'évaluation pour vous, de travail pour nous, vos réponses nous seront précieuses car elles nous permettront d'augmenter l'efficacité de ces formations.

Titre du module: Journée duSeptembre...2012

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	Très insuffisant	Insuffisant	Moyen	Bien	Très bien
1. Cette formation vous a-t-elle apporté des connaissances nouvelles?					
2. Le contenu de la formation était-il conforme aux objectifs?					
3. Supports de cours					
4. Formateur					
5. Outils d'animation utilisés					
6. Durée du séminaire					
7. Répartition des heures					
8. Cadre choisi (Lieu)					
9. accueil					
10. hébergement /restauration					
11. management de la formation ¹					
12. commentaires et suggestions:					

Association des Unions Maraîchères des Niayes AUMN	FICHE D'EVALUATION DE LA FORMATION DES TECHNICIENS	Projet de Production Durable et Compétitive du Chou dans les Niayes
---	---	--

Ce questionnaire est un outil d'évaluation pour vous, de travail pour nous, vos réponses nous seront précieuses car elles nous permettront d'augmenter l'efficacité de ces formations.

¹ Il s'agit d'apprécier l'organisation

Session du ...**18**...au...**20**...Septembre...2012

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	Très insuffisant	Insuffisant	Moyen	Bien	Très bien
13. Cette formation vous a-t-elle apporté des connaissances nouvelles?					
14. Le contenu de la formation était-il conforme aux objectifs?					
15. Supports de cours					
16. Formateur					
17. Outils d'animation utilisés					
18. Durée du séminaire					
19. Répartition des heures					
20. Cadre choisi (Lieu)					
21. accueil					
22. hébergement /restauration					
23. management de la formation ²					
24. commentaires et suggestions:					

² Il s'agit d'apprécier l'organisation