

<b>Terme de référence Formation au nettoyage et séchage du poisson et produits marins aux associations des mareyeuses</b>	
<b>Titre</b>	<b>Formation au nettoyage et séchage du poisson et produits marins aux associations des mareyeuses</b>
<b>Nom de projet</b>	Perle Verte/JELEM (Jesyon Entegre Litoral ak Ekosistem Maren).
<b>Partenaires du Projet</b>	Croix Rouge Haïtienne / Croix Rouge Néerlandaise <b>Communes Pêcheurs : Corail – Pestel</b>
<b>Zone d'intervention</b>	Haïti. Grand Anse. Communes : Corail, Pestel et Cayemites
<b>Duration</b>	3-5 jours
<b>Envoi des Dossiers</b>	<b>Objet : HAI/CRNL/CBF/006-2024 nettoyage et séchage du poisson et produits marins aux associations des mareyeuses . Les offres seront transmises par email à l'adresse <a href="mailto:netherlandschaiti@yahoo.fr">netherlandschaiti@yahoo.fr</a> et c.geordany@outlook.com en indiquant en objet le numéro de référence</b>
<b>Délai de soumission</b>	30 juin 2024 (30.06.2024 à 10 :00 GMT – 5.)

## 1. Introduction

La mission du consultant/consultante est de fournir une formation sur les techniques de nettoyage et de séchage du poisson et des fruits de mer aux associations de mareyeuses ciblées par la Croix-Rouge haïtienne parmi les associations OCB. Ainsi que l'évaluation de l'espace où les séchoirs sont présents.

## 2. Contexte

La Croix-Rouge Haïtienne en collaboration avec la Croix-Rouge Néerlandaise, travaillent pour soutenir la gestion intégrée des écosystèmes marins et côtiers dans les communes de Corail, Pestel et Iles Cayemites, dans le cadre du projet Green Pearl/JELEM (Jesyon Entegre Litoral ak Ekosistem Maren).

Récemment incorporé au programme Perle Verte de la Croix-Rouge Néerlandaise sous la tutelle de la Croix-Rouge Haïtienne en Haïti, le projet vise à soutenir la gestion intégrée des écosystèmes marins et côtiers dans les communes de Corail, Pestel et Iles Cayemites.

Les activités qui seront développées dans le cadre de ce projet permettront de renforcer la résilience et les moyens d'existence des communautés côtières de la commune de Corail dans la zone de mangrove ciblées face à la dégradation des écosystèmes et aux risques de catastrophes dans le contexte du changement climatique, en restaurant les services écosystémiques et en améliorant la gestion locale des ressources naturelles marines.

Dans le cadre de ce projet, les partenaires prévoient intervenir sur des zones côtières marines et terrestres sensibles comprenant des surfaces marécageuses et des reliefs sous-marins qui remplissent des fonctions importantes, notamment en fournissant des habitats essentiels pour la faune et la flore. Parmi les espèces concernées se trouvent de nombreuses espèces à haute valeur alimentaire et commerciale.

Il existe de nombreuses possibilités de soutenir l'autonomisation durable des personnes habitant sur le littoral haïtien. Ces zones côtières sensibles peuvent être utilisées durablement pour le développement d'activités génératrices de revenus tout en les préservant pour leur valeur intrinsèque et esthétique.

Le projet repose sur trois piliers :

- Un volet de protection et restauration des mangroves et nettoyage des récifs coralliens est prévu dans Perle Verte. Ainsi que la sensibilisation sur l'importance de l'écosystème et sa vulnérabilité.
- **Un élément de subsistance pour les personnes qui dépendent de la coupe de la mangrove pour leur subsistance a été articulé pour développer une activité génératrice de revenus rentable et de grande valeur pour la communauté. Renforcement des organisations communautaires existantes dans le domaine de la pêche, des marchands de poisson, de la transformation du plastique, de l'agriculture et de l'apiculture.**
- Gestion de risques et désastres en développant des alertes dans la zone côtière pour éviter la continuation de la dégradation sur le littoral.

Par ailleurs, à travers le volet Moyens de subsistances du projet, il est prévu de renforcer les capacités de 60 mareyeuse en raison de 20 par commune dans l'installation, utilisation et bonnes pratiques de séchage de poisson et produits marins dans les localités susmentionnées. Cette activité rentre dans le cadre de l'approche de restauration des écosystèmes, car la pêche est une activité fondamentale pour la communauté et qui favorise un bon écosystème marin et contribue aussi à l'amélioration des revenus des ménages. Une séance de formation au profit de ces bénéficiaires vise donc à renforcer leurs compétences, aptitudes et capacités à développer la chaîne de valeur de la pêche comme source durable de revenus dans leur localité respective dans le secteur de la vente.

### 3. Objectif de la formation

#### Objectifs généraux

Objectif de la formation :

Former les participants aux techniques efficaces de nettoyage et séchage du poisson et produits marins aux associations des mareyeuses afin de garantir la qualité et la salubrité des produits finaux. Connaître et maîtriser les différentes étapes d'installation, maintenance, et utilisation du séchoir à poisson.

### 4. Résultats attendus

Les résultats attendus découlent des objectifs assignés à la réalisation du module de formation ainsi que le bon déroulement de l'atelier de formation sur le nettoyage et séchage du poisson au niveau de Corail, Pestel et Cayemites qui sera organisé et animé par le consultant/e.

- Discussion sur la transformation des poissons : Importance et ses avantages (valeur ajoutée pour un ménage, en particulier lorsqu'il y a des surplus en certain époque).
- La qualité et fraîcheur chez les poissons et technique d'abattage du poisson
- Introduction aux techniques de nettoyage des poissons, y compris le processus de vidage, l'élimination des écailles et des entrailles. Utilisation des outils nécessaires au nettoyage des poissons. Démonstration et pratique sur le nettoyage
- Formation sur les méthodes de séchage des poissons, y compris les techniques traditionnelles et modernes, la conservation du poisson et les méthodes de traitement. Outils et les ingrédients et les matériaux nécessaires à la fabrication du poisson séché ou fermenté. Discussion et démonstration sur le processus de la fabrication du poisson séché ou fermenté

- Les bénéficiaires ont appris par la discussion et la démonstration le processus, les ingrédients et les matériaux nécessaires à la fabrication du poisson séché.
- Sécurité alimentaire et bonnes pratiques d'hygiène pendant le processus de nettoyage et de séchage : Manière appropriée de manipuler les poissons pour éviter la contamination bactérienne, la détérioration des aliments ou, pire, l'intoxication alimentaire.
- Les techniques de marketing sont bien comprises par les mareyeuses

De façon concrète, les résultats ci-après devraient être disponibles :

- Un module de formation théorique en créole que fait la mise à point de nettoyage et séchage du poisson
- La liste des outils et équipements pédagogiques nécessaires à l'implantation d'une telle formation
- Distribution des matériels pour un bonne nettoyage et séchage du poisson
- le niveau de connaissance des participants est renforcé dans le domaine commercialisation du poisson, qui seront mesurés par un pre test et post test (ainsi que 6 mois après la formation).

## 5. Activités à réaliser par le Formateur ou Formatrice

Le formateur ou la formatrice a pour tâche

- d'élaborer le module de formation en créole pour que la Croix Rouge Néerlandaise puisse l'imprimer et le fournir aux participants, selon les objectives de la formation
- Réaliser la formation théorique et pratique au profit de 20 participants par Commune
- Suivi comme conseil technique et assistance dans l'utilisation des séchoirs -)
- Fournir le rapport de la formation complet avec les sources de vérification.

## 6. Méthodes d'évaluation :

Il est nécessaire de la part du/de la formateur/trice d'évaluer les compétences des participantes dans la formation avant à travers de la réalisation de pre-test et post test. Ainsi que d'évaluer les connaissances acquises des participants à travers des démonstrations pratiques et des évaluations écrites.

Définir des modalités de suivi des participants dans la formation communautaires à travers Méthodes pour évaluer l'efficacité de la formation et pour fournir un suivi aux participants après la formation.

Une fiche simplifiée pour continuer le suivi des produits de la mer pour commercialisation.

## 7. Lieu, déroulement de la mission et nombre de participants

**Lieu de la formation théorique :** Corail (prévision de jours selon chronogramme fourni dans l'offre)

**Nombre de participants :** 60 hommes et femmes. \*L'équipe de la CRNL s'en chargera de toute la mobilisation et ciblage des bénéficiaires

## 8. Profil du formateur ou de la formatrice

Le Formateur ou la formatrice doit :

- être titulaire d'un diplôme de technicien en pêche, ou avoir suivi des formations pertinentes dans le domaine ;

- avoir au minimum 5 années d'expériences professionnelles et pratiques dans le domaine;
- avoir une grande capacité d'adaptation au contexte rural et socio-économique de même que la capacité à travailler sous pression ;
- maîtriser les techniques de communication, d'animation et de formation de groupes composés d'adultes du monde rural ;
- avoir une connaissance parfaite du créole (oral et écrit) et français pour rédiger des rapports.

Le formateur/ la formatrice devrait fournir un calendrier de la totalité de la durée de la formation en tenant compte des différents étapes.

- ✓ Préparation des modules et outils
- ✓ Formation théorique et pratique en nettoyage et séchage des poissons et produits marines
- ✓ Suivi comme conseil technique et assistance dans la mise en place des séchoirs
- ✓ Rédaction du rapport de formation

## 10. Proposition de prestation

Les soumissionnaires sont invité.e.s à présenter à la fois une proposition financière, un exemple de travaux antérieurs (le cas échéant) et une proposition technique qui respecte au mieux le texte énoncé dans le présent document. L'offre retenue sera celle jugée **économiquement la plus avantageuse** (qualité de la proposition technique et des travaux antérieurs par rapport à la valeur de la proposition financière).

Le dossier de proposition de prestation sera composé de :

1. Un CV détaillé
2. Diplômes et attestations de formation.
3. Attestation et certificat de travail.
4. Un plan de travail, incluant une méthodologie et un calendrier d'activités.
5. Soumission d'offre économique pour la réalisation du mandat.

**Les offres seront transmises par email à l'adresse [cgeordany.crnl@outlook.com](mailto:cgeordany.crnl@outlook.com) en indiquant en objet le numéro de référence : HAI/CRNL/CBF/006-2024 Formation au nettoyage et séchage du poisson aux Assoc. marecheuse. Le délai de soumission est le 30.06.2024 à 16 :00 GMT – 6.**

	Evaluation des Critères Techniques	Points
	<b>1. Méthodologie et approche proposées</b>	
1	- Critères d'évaluation axés sur l'approche pratique de l'offre	10
2	- Critères d'évaluation axés sur la méthodologie théorique de l'offre.	10
3	- Capacité de la proposition à répondre à tous les éléments livrables et aux objectifs définis dans le cahier des charges.	10
4	- La proposition montre une compréhension de la mission et étude à réaliser.	10
	<b>2. Expérience de consultant/du prestataire de service</b>	
5	- Le prestataire de services a une expérience avérée dans la réalisation de missions similaires.	10

6	- Le prestataire de services a une expérience de travail dans des régions et des contextes similaires.	10
7	- Qualité des exemples de travaux antérieurs.	10
8	- Le chef d'équipe possède un diplôme pertinent et au moins 3 ans d'expérience dans le domaine requis.	10
3 Rédaction et présentation		
9	- Proposition concise et bien rédigée dans une langue correspondant aux termes de référence.	5
10	- Mise en page et présentation de la proposition.	5