

# **RAPPORT DE MISSION : HANYIGBA TODZI**

## **21 OCTOBRE – 19 NOVEMBRE 2011**

Je suis partie en mission volontaire avec Urgence Afrique, auprès du village d'Hanyigba Todzi (HT) durant 1 mois. Nous étions 6 volontaires répartis dans le même village. Mon action principale se situait à la pépinière, mise en place durant le mois de juillet 2011.

J'ai pu participer à d'autres actions ponctuelles comme du soutien scolaire le soir auprès des enfants des familles hébergeantes, auprès des collégiens le mercredi après midi.

Mon immersion dans le village, en lien avec les autres volontaires, m'a permis de prendre en compte la réalité du terrain, de saisir les enjeux de pouvoir, de faire émerger des propositions d'amélioration comme :

- la réalisation de confiture de bananes pour utiliser les surplus invendus
- de sensibiliser les collégiens aux risques de grossesses précoces, de transmission du virus du SIDA
- de participer à la concrétisation d'une nouvelle convention entre le village de Dzoubégan et Urgence Afrique.

L'intervention des volontaires au village est très récente, juillet 2011, après un diagnostic de 3 mois. Nous avons tenté d'agir auprès de la population en ayant toujours à l'esprit que d'autres viendraient et que nos actes pouvaient porter à conséquence pour les prochains. Comme par exemple, refuser de ramener systématiquement des cadeaux à notre retour au village le dimanche soir...

Nous avons distribués les vêtements, fournitures, jeux directement auprès des enfants et familles pour éviter tout risque de détournement. Tout ceci dans le soucis de ne pas initier un rapport entre la population et les volontaires sur un mode d'assistantat, position contraire aux valeurs affichées par Urgence Afrique.

Les échanges avec Abdel, notre coordinateur, nous ont d'ailleurs éclairés, avertis de manière très pertinente en nous explicitant de façon engagée la notion d'aide humanitaire sur le mode du développement et les risques de désengagement de la population avec un assistantat les amenant à l'inaction et la passivité.

### **1- Action à la pépinière**

Elle fut mise en place en juillet 2011. 2 pépiniéristes locaux furent embauchés par UA et formés à la culture du cacao et du café à Kouma Kunda.

Leurs horaires de travail étaient de 8h -11h30 15h17h, avec relâche le mercredi am et vendredi am.

Durant la 1<sup>ère</sup> semaine, nous avons préparé la distribution de pieds de cacao prévue pour la fin de la semaine.

L'objectif de la pépinière est de produire des plants de cacao, café, en grande quantité et de les distribuer gratuitement aux agriculteurs pour qu'ils les replantent dans leurs champs, permettant ainsi de reboiser et de leur assurer dans les 3 ans à venir une production de cacao et de café.

Une première distribution s'est déroulée en juillet 2011 où 42 femmes et 74 hommes – 116 personnes – ont reçus 30 pieds de cacao chacun.

40 autres personnes furent recensées par la suite, soit une population de 156 personnes susceptibles de reboiser par des cacaos.

La pépinière est actuellement dans l'attente de graines de café. Mais il faut trouver une espèce qui sera productive rapidement. Le Ghana a réussi à implanter une espèce productive au bout de 3-4 ans. Mais le pays conserve jalousement ses graines, arrivées clandestinement par le ventre d'un ghanéen revenant d'Amérique du sud ! Le Ghana mène une traque sans merci aux potentiels passeurs...

De plus il semblerait que la technique du bouturage soit plus efficace que la plantation.

Il est nécessaire de réimplanter des pieds d'Arabica, pour envisager un débouché en commerce équitable. Le Robusta et Arabusta (hybride de robusta et d'arabica) étant les plus représentés mais les moins appréciés, notamment en France.

La pépinière est organisée par bande de pieds de cacao, mis en terre dans des sachets. Chaque bande est répartie en rangée de 10 par 10 sachets de terre, permettant de faciliter le comptage.

Début septembre, 200 cabosses de cacao furent achetées par UA. 8000 graines furent plantées. Pour la distribution de fin octobre, nous avons triés 3924 pieds – 3000 autres pourtant bien levés avaient besoin d'être mis à l'ombre, arrosés pour repartir...

Il est impossible d'évaluer le nombre précis de graines levées, de pieds perdus, car les sacs de terre sont mélangés avec les restes de la précédente distribution.

Ce constat fait apparaître un manque évident d'organisation et de comptage, permettant d'évaluer le taux de réussite des plants.

### ➤ **PROPOSITIONS :**

- proposer un cahier de comptage des plants
- mise en place début novembre, avec tableau pour repérer : le nombre de graines plantées, le taux de levage, le nombre distribués, le nombre en nourrice prolongée...

La 2<sup>ème</sup> distribution pouvait fournir 116 personnes de 17 pieds et les 40 nouveaux répertoriés de 47 pieds, afin que chacun après la 2<sup>ème</sup> distribution ait reçu 47 pieds.

Nous déplorons un déficit d'information de la population qui est arrivée en masse à certains moments, au compte goutte à d'autres sur 2 journées. Tous les agriculteurs ne se sont déplacés. laissant 300 pieds de cacao au 15/11/11.

### ➤ **CONSTATS :**

- la distribution était ralentie car la liste des personnes était élaborée sans classement par ordre alphabétique...
- la fiabilité de la liste n'est pas assurée car certains agriculteurs se déplaçaient pour leurs frères, parents, cousins. Tous les noms correspondent ils à une personne ?

### ➤ **PROPOSITIONS :**

- informatiser la liste (coordinateur) et la classer par ordre alphabétique
- faire émarger chaque agriculteur (présence du coordinateur lors de la distribution)
- informer la population en place publique, en précisant que chacun doit se déplacer en personne (chefferie et Comité Villageois de Développement : CVD)
- proposer des créneaux de distribution différents, par ex pour les femmes, pour les hommes, pour éviter la cohue et temps d'attente source de mécontentement et de conflits...

## **La pépinière : un lieu à organiser, à planifier**

En arrivant en saison sèche, l'arrosage des plants devient nécessaire tous les 2 jours, ainsi que la réalisation d'apatames (abris en feuilles de palmier).

J'ai passé beaucoup de temps à trier les paquets de terre avec les graines non levées, mettre à l'ombre les cacaos encore en nourrice.

La clôture en bambou est défectueuse, chèvres et moutons arrivent à s'introduire et broutent les têtes du cacaoyer

Face à la diversité des tâches à réaliser, il apparaît nettement que le travail des pépiniéristes n'est pas assez planifié, ne mettant pas à profit le temps disponible pour « prévoir » et donc de préparer, réparer la pépinière.

De plus, un des 2 pépiniéristes a déserté son emploi depuis le 31/10 sans avertir son collègue ou le coordinateur.

Au regard du temps financé par Urgence Afrique (47h hebdo), il est évident qu'il existe un réel problème de sous activité, malgré les besoins identifiés en réparation de clôture et mise en place d'apatames pour prévenir la saison sèche.

### **➤ PROPOSITION**

- planifier le travail hebdomadaire (pépiniériste) et superviser les tâches réalisées par des visites de contrôle, parfois intempestives (coordinateur)

### **➤ ACTIONS :**

- mise en place d'un cahier de gestion avec :
- liste des agriculteurs
- tableau de gestion des plants de cacao
- planning d'activités hebdomadaire

Ceci dans l'objectif d'aider le pépiniériste à organiser son travail et rendre compte au coordinateur pour un suivi plus efficace.

## **2 - Mise en place d'un potager à la pépinière**

Dès la 2<sup>ème</sup> semaine de ma mission, j'ai décidé d'utiliser les graines de légumes que j'ai rapportés afin de lancer un jardin potager dans la pépinière.

Après échanges avec la population, il s'avère qu'ils ne cultivent pas de légumes, alors qu'ils en consomment. Ils achètent leurs légumes au marché à HT voir à Kpalimé. Les choux, carottes, salades, haricots verts sont ainsi considérés comme des aliments de 1<sup>er</sup> choix et donc finalement peu consommés.

Les champs sont utilisés pour cultiver l'igname, tarot, manioc, maïs, servant à fabriquer la pâte, élément de base pour leur alimentation quotidienne.

### **Objectifs concrets :**

Présenter des graines de légumes a suscité un vif intérêt auprès de la population. Il ne m'était pas envisageable de privilégier quelques agriculteurs au détriment d'autres...

Aussi j'ai proposé de tester l'adaptation de ces graines dans la pépinière, tel un « laboratoire ».

En cas de réussite, laissez pousser les légumes jusqu'à la production de graines, pour en distribuer par la suite à la population du village, tout en les informant sur leur culture.

Leur permettant ainsi de produire des légumes, ils pourront améliorer la qualité de leur alimentation et produire une source de revenus supplémentaires, en les vendant.

### **Objectifs à plus long terme**

Créer un jardin potager entre le collège et l'école publique. L'espace et le terrain s'y prête bien. Sensibiliser et former les jeunes à la culture des légumes, leur permettant ensuite de faire chez eux, en « montrant » aux parents.

Produire une source financière supplémentaire par les écoles afin de financer les postes d'enseignants, notamment par la vente de légumes aux bonnes femmes du village proposant le déjeuner aux élèves.

Nourrir les professeurs qui ont concrètement peu de temps pour cultiver leur champ.

Tous les élèves ne disposent pas de ressources suffisantes pour se payer le déjeuner auprès des bonnes femmes. Ils regardent ainsi leurs camarades se nourrir, d'autres parcourent parfois plusieurs kilomètres pour rentrer manger.

Face à ce constat nous serions tentés de mettre en place un financement par les volontaires d'un système de cantine gratuite et solidaire pour les élèves.

Mais là aussi cette bonne intention pourrait amener les parents à se déresponsabiliser du devoir d'alimenter leurs enfants, en créant ainsi plus de besoins qu'initialement. L'orientation en lycée pourrait en être impactée, car il faudra reprendre le paiement des repas.

Mieux vaut ainsi permettre aux familles d'augmenter leurs revenus par la production de légumes par ex.

Responsabiliser les plus grands élèves, en produisant eux-mêmes leurs légumes, en organisant la vente aux bonnes femmes, qui pourraient leur proposer le déjeuner en contre partie.

Nous touchons là aussi toute la problématique de l'aide humanitaire. L'objectif étant de toujours maintenir la population, ici les parents, les élèves, comme les acteurs de leur évolution et non dépendants d'une aide financière qui de plus pourrait être détournée.

### **Mise en oeuvre**

En collaboration avec le pépiniériste restant et les autres volontaires, nous avons préparé le sol : bêchage – trie des pierres – des racines, afin de semer des radis, choux, carottes, haricots verts en formant le pépiniériste à la préparation du sol et le type de semage.

Nous avons réutilisé la technique des sachets de terre pour semer les courgettes et les melons.

Le sol est assez argileux, il aurait été utile de tamiser la terre et de lui ajouter du sable pour l'alléger.

C'est avec plaisir que nous avons constaté la levée de tous les légumes, en moins d'une semaine, soit beaucoup plus rapidement qu'en France, du fait de la chaleur de la terre et de l'humidité.

Face à ce 1<sup>er</sup> résultat, nombreuses sont les personnes venues à la pépinière par curiosité. Ces visites m'ont permis d'expliquer la technique de culture et surtout d'insister sur l'objectif de produire des graines pour les redistribuer de manière équitable et non par favoritisme...

Certains membres de la chefferie et du CVD se sont également déplacés permettant d'insister sur le message solidaire de la démarche.

Le pépiniériste s'est mobilisé pour le potager. Il a préparé d'autres bandes de terre, traduit mes échanges avec les visiteurs, pourvu à l'arrosage...

### **Propositions :**

Il serait judicieux que des prochains volontaires puissent apporter d'autres graines de légumes, comme du concombre, du potimarron, citrouille... Car ces cucurbitacées présentent l'avantage de produire une grosse quantité et, comme le melon, de consommer le légume en même temps que la graine. Il faudra par contre vérifier que la population l'intégrera dans son alimentation.

Le chou, la carotte sont utilisés en cuisson dans leur alimentation, mais ces légumes doivent être éclaircis et repiqués. La production de graines va demander 6 à 10 mois d'attente...

La salade est très recherchée et présente une bonne valeur de vente.

Prévoir des fiches techniques de culture, voir un petit livre de jardinage, pour laisser trace.

Pour ma part, j'ai repris par écrit toutes les étapes de culture dans le cahier de la pépinière et proposé un tableau de suivi des semis, en incitant fortement le pépiniériste à le tenir à jour pour valoriser son travail.

Une première réunion en place publique s'est déroulée le 8 novembre. Animée par le coordinateur, cette rencontre a permis de présenter en direct aux villageois l'action d'Urgence Afrique, son idéologie et ainsi de mobiliser la population. Pour la pépinière nous avons demandé de l'aide pour apporter de l'eau, aider à consolider la clôture, défricher pour agrandir et construire des apatames pour la saison sèche.

Relayé par le CVD, nous avons observé dans la semaine un passage plus conséquent d'aidants (5 en 3 jours).

Le 11 novembre, les villageois se sont regroupés à la pépinière pour défricher le terrain. Nous avons ainsi agrandi la pépinière de moitié, en alimentant le compost de déchets verts.

J'ai profité de l'occasion pour refaire une information sur le potager et son principe.

Nous avons dénombré 29 aidants ce matin là, un record !

### **La gestion des aidants**

A chaque coup de main, nous notons le nom de l'aidant afin de le récompenser ultérieurement soit par des pieds de cacao en plus, soit par des graines si le potager aboutit. Ceci de façon à valoriser et reconnaître leur coup de main de façon juste et équitable.

Il m'a fallu reprendre rapidement l'organisation du coup de main des aidants, car ils pouvaient être mis à trier les cacao, sans être bien informés de la méthode de triage, comptage. Cette tâche étant de plus le propre du travail du pépiniériste !

Certains envoyaient leur fille pendant 1 heure pour leur compte et commençaient à réclamer des pieds de courgette par ex !

Nous avons donc recentré les coups de main soit en portage d'eau, soit sur des actions collectives comme le défrichage, la mise en place d'apatames...

### **Améliorer l'apport d'eau à la pépinière**

Avec l'arrivée de la saison sèche, s'étendant de novembre à mars et la création du potager, l'apport en eau devient crucial. Jusqu'ici, nous arrosons les cacaos et le jardin, en allant à la rivière, à 800m. L'eau est transportée dans des grandes bassines de 25-30 l, portées sur la tête. Cela représente une tâche longue et fastidieuse.

Il existe à proximité un grand bâtiment servant au stockage du café. Nous avons proposé d'utiliser les 2 pans du toit pour récupérer l'eau, par des gouttières, qui pourraient être réalisées dans des grands bambous, récupérés dans la nature, donc sans aucun frais.

Un des volontaires, architecte, à proposer d'élaborer un plan, pour construire une citerne en ciment, sur 4m de profondeur avec 2m de diamètre pour un volume de m<sup>3</sup>. Ce stockage d'eau réglerait de manière pérenne l'approvisionnement en eau de la pépinière.

Enfin, nous avons fini notre action à la pépinière en plantant l'ensemble des courgettes et melons dans le terrain de la pépinière. Un feu a permis de brûler les restes de végétaux de la zone récemment défrichée.

### **Proposer la mise en place d'autres potagers**

Nous n'avons utilisé que la moitié du stock de graines. J'avais envisagé que le pépiniériste d'Hanyigba Todzi, puisse aider la pépinière de Kouma kounda a réalisé leur potager, car ils en étaient demandeurs.

Malheureusement, la convention entre Urgence Afrique et Kouma étant remise en cause, ce projet n'est plus réalisable.

D'autres villages pourraient être demandeurs et permettraient un échange de pratiques avec Hanyigba Todzi.

Les graines pourraient être utilisées pour mettre en place rapidement le jardin potager près des écoles, sans attendre la production de graines par la pépinière.

Le stock de graines fut confié au coordinateur ainsi que la copie des documents réalisés, afin de permettre une bonne transmission.

## **3- ACTIONS TRANSVERSALES**

### **Interventions au collège en prévention des grossesses précoces**

En échangeant avec les professeurs du collège, nous avons appris que de nombreuses jeunes filles, en classe de 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, tombaient enceintes. Elles arrêtaient alors leur scolarité pour travailler au champ. L'enfant était alors élevé par les parents de la jeune femme, non sans créer de problème aux 2 familles...

Face à ce phénomène, j'ai rencontré les collégiens à 2 reprises afin de tenter de les sensibiliser à ce problème, en leur exposant les conséquences d'une grossesse non voulue, à un âge précoce. Le message étant de choisir le moment d'une grossesse, en prônant l'abstinence sexuelle durant leurs années d'études...

Le directeur du collège a souhaité que je m'exprime devant tous les élèves de la 6<sup>ème</sup> à la 3<sup>ème</sup>, dans la cour, après la levée du drapeau...

Je doutais fortement de l'impact de ce type de rassemblement à information descendante, mais je me suis exécutée.

Les femmes du village ont reçu le même matin, une information en place publique par la sage-femme volontaire, afin de promulguer entre autre la contraception.

En intervenant le même jour, nous espérons ainsi un échange sur le sujet dans les familles...

Le directeur a ensuite accepté que je passe dans chaque classe, la semaine suivante. J'ai pu ainsi adapter mon discours à chaque tranche d'âge, ouvrir l'échange sur la question de la prévention du SIDA, répondre à leurs questions.

Pour les 4èmes et 3èmes j'ai pu développer mon exposé sur le cycle menstruel de la femme et les différentes formes de contraception disponibles.

Des préservatifs étaient vendus dans une épicerie – bar du village (le Bel Air), j'ai rencontré la gérante qui devait s'occuper d'en commander au plus vite...

Le dispensaire propose également une injection de DEPOPROVERA, efficace sur 3 mois, pour un prix très abordable (1000 CFA). Il est peu probable qu'une jeune fille accède à cette contraception, mais il est important qu'elle en est l'information, pour la diffuser parmi la communauté féminine.

Je reste assez sceptique quant à l'impact de mon intervention, car il s'agit d'un comportement bien ancré dans la vie des collégiens(ennes), sans qu'ils puissent en mesurer l'impact et les conséquences sur leur vie future et celle de leur progéniture...

## **La fabrication de confiture de bananes**

Il existe une forte production de bananes à HT, étendue sur toute l'année. Les régimes de bananes sont vendus lors du passage du camion d'un marchand. Selon les saisons, il passe plusieurs fois par semaine, mais à la saison des pluies, son passage est très aléatoire, en fonction de l'état de la route, laissant le village parfois des semaines entières sans venir.

La perte des bananes est alors considérable.

Face à ce phénomène, j'ai proposé aux villageois de transformer leur surplus en confiture de bananes. Nous avons fait un essai avec 1,5kg de bananes et autant de sucre. Nous avons cuits les fruits sur leur brasero avec un peu de charbon.

Nous avons réutilisé les pots de confiture vides, achetés pour les volontaires. Nous les avons fait bouillir afin de les stériliser. Nous avons ainsi pu réaliser 5 pots de 400g.

La confiture présente l'avantage de transformer les surplus de fruits en un produit énergétique, gouteux et surtout qui se conserve facilement sur plus d'une année.

J'ai fait goûter la confiture à l'ensemble des villageois, en passant dans les différents quartiers, d'abord surpris, ils en ont tous apprécié le gout, qu'ils qualifiaient de doux et sucré. Les enfants en raffolent. La confiture pourrait à terme améliorer leur alimentation, à moindre coût, car il leur faut seulement acheter le sucre.

Les mangues, goyaves, ananas pourraient être transformés de la même façon, en composant des mélanges délicieux comme bananes/ananas, ananas/mangues...

Pour approfondir le sujet, je suis allée rencontrer avec le coordinateur, les moines de l'abbaye de Dzoubégan, village situé à 60 kms de Kpalimé. Il s'avère que les moines fabriquent depuis

longtemps leurs propres confitures, selon les fruits de saison. Leur méthode de fabrication est la même que celle que j'ai suivie, hormis le fait qu'ils broient leurs fruits avec un mixer industriel, permettant de préparer des grandes quantités. Ils stérilisent les pots en les faisant bouillir et désinfectent les couvercles avec de l'alcool à 95°C.

Pour la confiture de bananes, ils font un mélange avec 40% de sucre et ajoutent du jus de citron, conservateur naturel, permettant d'alléger et acidifier le produit.

Les moines fabriquent également des pommades à base d'huile d'avocat, des sirops de fruit, du café, des biscuits... Ces produits sont vendus aux visiteurs dans un magasin à l'entrée de l'abbaye ainsi que dans différents points de vente dans les villes environnantes, notamment à Kpalimé.

Le moine économiste de l'abbaye, Frère François, est tout à fait favorable à pouvoir former des personnes à la fabrication des confitures.

Dans un 1<sup>er</sup> temps, nous avons envisagé former des femmes d'Hanyigba Todzi, qui se constitueraient en groupement au village pour fabriquer et vendre leurs propres confitures.

Le frère François évoquait une durée de stage sur 2 à 3 mois, pour apprendre à transformer les différents fruits.

Il s'avère que la durée me paraît très exagérée pour une personne qui a quelques bases en cuisine. Aussi, il nous semblerait beaucoup plus judicieux de former des volontaires d'Urgence Afrique, sur 2/3 jours, à l'abbaye, qui pourraient ensuite transmettre ce savoir aux femmes d'HT, en les accompagnant dans la réalisation de leurs produits sur place.

Cette organisation me semble plus efficace, car le volontaire aiderait les femmes sur place, sans qu'elles soient obligées de s'absenter du village, de leur famille pendant plusieurs semaines.

Face à l'engouement de la population pour la fabrication des confitures, nous leur avons demandé de s'organiser en groupement, en ciblant les femmes. Nous avons alors expliqué l'avantage de se grouper pour que leur action soit organisée, solidaire et reconnue. Le coordinateur s'est proposé de les aider à mettre en place le groupement, car il faut faire des démarches administratives pour une reconnaissance officielle.

Nous avons donc sollicité le CVD, des membres de la chefferie, pour que chaque quartier soit représenté dans ce groupement, en proposant que 3 femmes par quartier puissent intégrer le groupement. Charge aux notables de chaque quartier de présenter le projet aux femmes et de retenir 3 candidates. Un groupement de 18 femmes pourrait ainsi être constitué, qu'Urgence Afrique se chargerait de former à la confection de confitures, de sirops.

Les produits fabriqués à l'abbaye de Dzoubégan pourraient trouver un débouché dans le commerce équitable. Les confitures fabriquées à Hanyigba Todzi pourraient profiter de cette filière. De plus, le frère François serait d'accord pour nous fournir en pot de confiture, nous permettant de profiter de leur défiscalisation. Par leur intermédiaire, un pot de confiture coûterait 225 CFA, livraison comprise.

Une volontaire venue durant l'été travaille justement dans la labellisation du commerce équitable. Elle a testé les produits de Dzoubégan en les proposant lors d'un salon. Le café, les confitures, les sirops ont connus un vif succès, d'autant plus que le Togo n'est pas représenté dans ce genre de manifestation.

Il est prévu que je fasse le lien avec cette volontaire afin d'évaluer si les produits sont labellissables et tenter de développer leur commercialisation.

Kpamilé étant une ville touristique, il serait intéressant de prospecter des points de vente pour y déposer les confitures d'Hanyigba Todzi, comme dans les hôtels, le centre artisanal, les cybers, à l'entrée des sites touristiques (cascades, Kouma Kunda)...

Urgence Afrique a également le projet de développer le tourisme solidaire dans cette région du Togo. L'arrivée des touristes à terme sera une source de vente potentielle pour les produits artisanaux.

Produire des confitures permettrait ainsi d'écouler le stock de fruits invendus en un produit qui se conserve longtemps et qui pourrait à terme être une source de revenus pour les femmes.

Nous avons fait un rapide chiffrage du cout de production, pour 1,5kg de bananes, soit 5 pots de 400g :

- sucre : 400 CFA/kg	600 CFA
- jus de citron	100 CFA
- charbon : 2000 CFA/sac	150 CFA
- bocaux : 225 CFA/bocal	1125 CFA
- salaire fabrication cuisson	150 CFA (sur la base d'un salaire de 25000 CFA mensuel, pour 1h30 de préparation)

TOTAL : 2125 soit 425 CFA par bocaux

Les confitures de l'abbaye se vendent 1000, 1200 CFA au magasin du monastère, plus de 1500 CFA à Kpalimé dans un cyber par ex.

Les confitures industrielles, d'importation chinoise, sont vendues dans les alimentations autour de 1000 – 1200 CFA.

Il serait tout à fait raisonnable pour de la confiture artisanale, à partir de produits biologiques de proposer un prix de vente de départ du village à 1000 CFA -1200 à Kpalimé, dégageant un bénéfice de 500à 700 CFA/pot.

Une étude de marché sera bien évidemment nécessaire pour confirmer ces calculs, mais nous voyons déjà que l'opération peut dégager des bénéfices, en faisant un minimum de 2 sur le produit.

Outre la production de confiture, la confection de sirop de fruits semble tout aussi abordable, 1l de sirop se vendant 1200 CFA au magasin du monastère.

Pour démarrer la formation des volontaires à l'abbaye, il est nécessaire que le frère François établisse un calendrier des pics de production, en fonction des saisons des fruits, pour optimiser le passage des volontaires à la saison la plus propice.

La formation de 3 stagiaires serait chiffrée à 20 000CFA/mois, il faudrait renégocier ce tarif en termes de journée de formation.

Nous avons également prospecté le village de Dzoubégan, où le chef et son organisation serait tout à fait favorable à héberger des stagiaires et se disent prêts à conventionner avec Urgence Afrique. (voir compte rendu d'entretiens, en cours d'écriture !).

Je n'ai pas eu le temps de tester la fabrication de bananes séchées et de sirops de fruits. Mais la transformation de ces produits serait intéressante à explorer également.

## **Utiliser les avocats**

Hanyigba Todzi produit beaucoup d'avocats, qui poussent à l'état sauvage et sont très peu utilisés par la population, qui laisse pourrir sur place le surplus. Une petite partie est tout de même vendue au camion, pour alimenter Kpalimé.

J'ai eu l'occasion de rencontrer le groupement de villageois d'HT qui s'occupe de la production d'avocats. Il apparaît clairement que la production ne trouve pas assez de débouchés pour écouler son stock. L'avocat étant très fragile, il est très difficile de gérer du stock.

Lors de ma visite à l'abbaye de Dzoubégan, j'ai pu rencontrer le moine chargé de la transformation des avocats. Il extrait l'huile du fruit pour l'intégrer dans des pommades pharmaceutiques, préconisées pour des problèmes de peau, de perte de cheveux et soulagent les douleurs articulaires, musculaires et rhumatismales. Bref, un produit miracle !

L'huile est extraite en chauffant la pulpe pour évaporer l'eau du fruit et récupérer l'huile en la filtrant.

Il faut 10kg de pulpe d'avocat pour produire 1l d'huile.

La production d'huile par l'abbaye est insuffisante pour répondre à la demande. Les moines seraient tout à fait favorables à en acheter.

L'extraction de l'huile par pressage serait à explorer pour augmenter la production.

Le groupement d'HT se dit vivement intéressé pour produire de l'huile et la revendre à l'abbaye.

Développer la production d'huile d'avocats au village permettrait d'utiliser le surplus d'avocats apportant ainsi une source de revenus supplémentaires.

Urgence Afrique pourrait charger un volontaire de développer la technique d'extraction d'huile, par évaporation, pressage...

## **Acclimater des ânes comme animaux de bât au village d'Hanyigba Todzi :**

Dès mon arrivée au village je fus surprise de constater qu'aucun animal de bât n'existait, tout se faisant à la main et à la force des hommes. L'élevage est seulement constitué de chèvres (de la taille des chèvres naines en France), de moutons et de volailles (poules – dindes).

Les travaux des champs, éloignés parfois de 6,7 kms du village, le portage d'eau et l'ensemble des travaux quotidiens sont réalisés uniquement par la force des bras et toutes les charges se portent sur la tête.

La région d'Hanyigba Todzi est très verte, avec une production d'herbage conséquente toute l'année.

L'âne est un animal rustique, s'adaptant à différents climats, peu exigeant en terme de qualité d'herbage. Docile par nature, c'est un animal de bât pouvant porter des charges très conséquentes (un petit âne d'un mètre au garrot peut porter plus de 100kg). Il peut être facilement attelé ou monté.

Les peuples nomades ont bien compris l'utilité de cet animal, que ce soit dans le désert ou dans des régions plus tempérées.

Il existe des ânes au nord du Togo, utilisés par les nomades pour se déplacer.

Intégrer ces animaux dans la région d'HT est certes un projet ambitieux, sur le long terme, demandant de former la population à son élevage et son dressage.

Mais l'implantation de cet animal permettrait de soulager la population des corvées de portage d'eau. Il augmenterait les capacités de transport de fruits, de légumes du champ au village, mais aussi du village à Kpalimé.

Car l'âne est un animal très endurant et agile qui serait tout à fait en capacité de faire les 9 kms séparant HT de Kpalimé, avec la production de bananes, d'avocats sur le dos...

Il serait aussi une aide précieuse pour aider à travailler la terre en participant aux labours.

Enfin, il deviendrait un moyen de transport accessible à tous, permettant ainsi de limiter les déplacements journaliers à pied atteignant souvent les 20kms par jour !

Le village étant très vert, il sera aisé de lui fournir la nourriture nécessaire. Seul son abreuvement peut être plus compliqué en saison sèche, mais l'âne vit très bien dans les régions désertiques et le village n'est jamais à sec. Une cascade à 1 km n'est jamais tarie...

L'implantation pourrait se faire à partir d'ânes vivants dans les régions du Nord. Un cheptel de 3-4 femelles pleines et un étalon serait suffisant pour démarrer une souche.

Un âne peut commencer à travailler dès ses 2 ans, en limitant le portage jusqu'à ses 3-4 ans. Une ânesse a une gestation de 12 mois et une espérance de vie de plus de 30 ans.

Les ânes ont leurs passionnés en France. Il est devenu un animal de compagnie en France depuis une dizaine d'années, des fermes sont spécialisées dans son élevage. Le tourisme vert avec un âne comme porteur de bagages se développe aussi.

Il n'est pas impossible selon moi de trouver un volontaire passionné par l'élevage et le dressage d'ânes pour aider à l'implantation de ces animaux au village, apportant ainsi pas mal de réponses aux besoins des villageois.

Ainsi, le village d'Hanyigba Todzi dispose de nombreuses ressources, l'état du chemin reliant le village à la ville de Kpalimé est le principal frein à son développement.

Son cadre verdoyant, son climat plus tempéré sont des atouts considérables, notamment pour un tourisme solidaire.

La population ainsi que ses représentants souhaitent s'investir dans des actions de développement sur le long terme.

Il est à souhaiter que le partenariat avec Urgence Afrique permettra de mener à bien leurs projets et servira à l'ensemble de la population.

C'est avec grand plaisir que j'ai vécu cette expérience de volontariat, auprès d'une population accueillante et ouverte à qui je souhaite de pouvoir devenir les principaux acteurs de leur avenir.

Carole