



Agroécologie, sécurité alimentaire
et génération de revenus

Fourche Verte

Les moringas ont poussé et leurs feuilles nourrissent les enfants

Biosucre

Bientôt du sucre bio à Madagascar

Membre de la coopérative Menakely, Marline Natoto,
cultive des fruits et des épices à Madagascar.
(Photo : Jennifer Marchand)



Prendre soin des sols, c'est aussi prendre soin des humains

À l'heure de la dévastation écologique, alors que les rapports d'experts sur le climat et la biodiversité sont toujours plus alarmants, nous, êtres humains, sommes à la croisée des chemins. Avant même de parler de solutions, il nous faut d'abord prendre conscience de l'ampleur de cette dévastation, de ses causes et de la complexité du système globalisé dans lequel nous vivons... Quel défi à la fois passionnant et impressionnant! Une des prises de conscience qui m'apparaît toujours plus importante, éclairante et inspirante, est celle de se questionner sur le vivant: qu'est-ce que la vie? qu'est-ce qu'être vivant? Qu'est-ce qu'on appelle biodiversité? Quel rapport entretenons-nous avec elle et quelles sont nos croyances à son égard? Se poser la question c'est d'abord constater qu'elle n'est que trop peu abordée. Commençons donc par un peu d'humilité, ce mot qui nous vient du latin, dérivé de humus, « terre » ou « sol »).

Parlons des sols justement: trop peu d'entre-nous s'intéresse à ce fourmillement de myriades de formes de vies différentes qui vivent en symbiose et permettent la vie à pratiquement tous les êtres vivants terrestres. S'y intéresser c'est se rendre compte de l'incroyable richesse et de la complexité de ce qui se passe sous nos pieds. S'y intéresser, c'est probablement se rapprocher de l'expérience qu'un certain Albert Schweitzer a essayé de retranscrire par « respect de la vie », ou mieux: la révérence face au vivant.

Or, notre manque de révérence face à ce vivant menace notre survie même sur la planète: les sols, la source de notre propre vie, disparaissent. L'agriculture moderne, cette industrie d'alimentation motorisée, malmène les sols et leur précieuse biodiversité. Or, d'autres voies et d'autres rapports avec les sols et la biosphère en générale sont possibles: soyons humbles, observons, et nous verrons que nous ne sommes que l'un des constituants de cette magnifique trame du vivant.

La préservation de la biodiversité nous concerne d'ailleurs toutes et tous. Chaque contexte a certes ses spécificités mais partout la trame du vivant est malmenée par l'activité humaine. Dans des contextes particulièrement fragiles, où les sols fertiles sont rares et les pluies peu abondantes, prendre soin des sols relève même parfois de la survie. Le CEAS travaille justement dans ces contextes fragiles au Burkina Faso, Madagascar et au Sénégal où nous co-développons et mettons en place des approches permettant aux habitants de prendre soin des sols pour produire une alimentation plus nutritive et sortir du cycle de la malnutrition. Prendre soin des sols, c'est aussi prendre soin des humains: c'est par ce genre de prise de conscience que les actions justes apparaissent. Ces prises de conscience et ces actions sont possibles partout, par toutes et tous. Les pages qui suivent y contribueront d'ailleurs, je vous le souhaite. Bonne lecture!

Niels Bourquin, membres de la direction ad intérim



Impressum

Le journal Déclik paraît 4 fois par année en français et allemand.

Tirage juin 2022 : 3000 exemplaires français, 500 exemplaires allemands (Impuls).

Imprimé sur papier recyclé certifié « Blue Angel »

Prix indicatif de l'abonnement annuel : CHF 10.-

Editeur : CEAS

Rue des Beaux-Arts 21, CH-2000 Neuchâtel

T. +41(0)32 725 08 36,

Rédacteur responsable :

Patrick Kohler (responsable) et Jennifer Marchand

Impression : Onlineprinters

Graphisme et mise en page : Christian Schoch,

Cernier, www.atelierlameule.ch

Traduction : Anna-Lena Burkhalter

ClimatePartner
climatiquement neutre

Il faut penser à développer une agriculture de conservation climato-intelligente

Depuis janvier 2022, Tolotra Razafindratsita a repris la coordination du bureau CEAS Madagascar. Son équipe intervient actuellement sur 8 projets de coopération, dont plus de la moitié touche le domaine de l'alimentation et de l'agroécologie. Pour Monsieur Razafindratsita, des pistes de solutions aux défis alimentaires que vit la Grande Île sont possibles, pour autant que tous les acteurs impliqués travaillent autour d'une vision commune.

Monsieur Razafindratsita, est-ce que vous pouvez nous dresser le portrait de la situation à Madagascar ?

A Madagascar, 80% de la faune et de la flore sont endémiques. Paradoxalement, il y a une pression croissante qui s'exerce sur cette abondance qui en fait

tant et très néfastes au niveau de la sécurité alimentaire.

Comment le CEAS gère cette situation d'insécurité alimentaire ?

Le CEAS intervient en réponse à l'insécurité alimentaire à travers plusieurs types d'approches. Le projet Far'In, par exemple, agit directement sur l'amélioration de l'accessibilité à l'alimentation. Ceci, grâce à la création de groupes d'épargne et de crédit et à la dotation de kits de transformation alimentaire. Nous encourageons également la création de groupes de mères leaders qui vont générer un message social sur la bonne utilisation et la valorisation des denrées alimentaires pour une meilleure utilisation nutritionnelle de la production. En sécurité alimentaire, on



Tolotra Razafindratsita est Coordinateur Représentant du bureau CEAS à Madagascar.

chaîne de valeur et ne surtout pas se focaliser sur un maillon unique. Il faut par ailleurs s'assurer de la mise en place d'un système qui redistribue les revenus équitablement au niveau de chaque acteur de la chaîne de valeur. Mieux encore, il faut que ce système redistribue davantage les richesses issues des ventes à l'international aux petits producteurs à la base de la chaîne. Au CEAS, nous avons développé une expertise spécifique sur la transformation mais nous n'oublions pas les autres maillons de la chaîne de valeur. De cette manière, nous souhaitons garantir l'égalité d'accès aux opportunités et aux ressources pour les petits producteurs.

Jennifer Marchand

A Madagascar, 80% de la faune et de la flore est endémique. (photos : Jennifer Marchand)

à la fois une richesse et une fragilité. La biodiversité est vraiment menacée à cause de la pauvreté économique et sociale qui prévaut. La disparition de l'espace forestier est estimée actuellement à plus de 100 000 hectares par an. Les effets du changement climatique qui s'intensifie font qu'il y a un choc climatique assez sévère qui s'abat sur Madagascar et qui est démultiplié par les conditions économiques et sociales. Les ressources naturelles sont très fragilisées avec des conséquences impor-

cherche à améliorer l'accessibilité et la disponibilité des denrées en donnant les moyens à cette population de produire pour elle-même ou d'accéder financièrement aux ressources alimentaires.

Comment voyez-vous le futur de l'agrotransformation ?

Pour Madagascar, pays au profil agricole, il faut envisager la transformation agroalimentaire comme un maillon d'une

Dynamiser l'économie verte

En dépit d'un contexte sécuritaire sans précédent, le CEAS poursuit son soutien à la population burkinabè. Créatif.ve.s et dynamiques, des jeunes entrepreneuses et entrepreneurs sont notamment soutenu.e.s en vue de favoriser l'émergence d'une économie verte et sociale.

L'un des faits marquants de l'année 2021 est sans doute le coup d'envoi du projet D-Ecoverte. Financé par Enabel, l'Agence belge de développement, il vise à créer des emplois décents pour les jeunes et les femmes dans le secteur de l'économie verte. Pour ce faire, le CEAS travail avec

ont déjà été créés et bénéficient d'un suivi. Ces entrepreneurs reçoivent un soutien personnalisé pour définir leur modèle économique, leur stratégie de développement et leur mise en œuvre. Ils peuvent également compter sur le projet pour faire appel aux compétences qui leur manqueraient, pour le prototypage de produits et leur promotion par exemple.

L'entreprise de Frédéric Kiema et Aimé Kaboré fait partie de ces jeunes pousses dynamisées par le projet. Baptisée REVITALIZ, elle a pour but de produire et de commercialiser des engrais naturels éla-

du Centre-Est du Burkina Faso au cœur du pôle de croissance agricole de Bagré. Les appuis du projet D-ECOVERTE ont permis à cette entreprise, de mettre au point de nouvelles formulations d'engrais à base de déchets organiques disponibles localement.

Autre entreprise soutenue, Yilmgde vision qui œuvre pour la réduction de la prolifération des déchets plastiques en les transformant en objets utilitaires. Son fondateur, Vincent de Paul Belemkaryan souhaite ainsi produire à partir du plastique des sacs à main pour dames, des nappes de table et des sacs pour écoliers.



Des micro-entreprises spécialisées dans le photovoltaïque sont accompagnées dans le cadre du projet D-Ecoverte. (photo : COBF)

l'association italienne CISV et l'incubateur d'entreprises sociales La Fabrique.

Sélectionnées sur concours, 21 entreprises actives dans la valorisation des déchets et 22 actives dans la promotion des énergies renouvelables sont accompagnées à travers des séances de coaching et des formations notamment. En à peine une année, 114 emplois verts

borés à partir de déchets organiques. La majeure partie de la clientèle de REVITALIZ est constituée aujourd'hui de maraîchers qui veulent éviter d'utiliser des engrais chimiques.

Après avoir développé sa première unité de production dans les environs de Ouagadougou, REVITALIZ déploie aujourd'hui ses activités dans la région



Frédéric Kiema et Aimé Kaboré produisent et commercialisent des engrais naturels élaborés à partir de déchets organiques. (photo : La Fabrique)

En phase de prototypage, Yilmgde vision prévoit de commercialiser ses premiers produits dans le courant de l'année 2022.

Le CEAS se réjouit de soutenir le développement de cette nouvelle génération d'entrepreneurs qui souhaitent aussi avoir un impact social et environnemental.

Patrick Kohler

Les moringas ont poussé et leurs feuilles nourrissent les enfants

Il y a une année, nous vous faisons part des premières activités du projet Fourche Verte qui vise à combattre et prévenir la malnutrition des enfants des provinces du Bam et du Yatenga, au Nord du Burkina Faso. Douze mois plus tard, malgré la situation sécuritaire qui rend le travail de nos équipes très difficile, des progrès enthousiasmants ont été réalisés.

Fer de lance de ce projet, le moringa, un arbre adapté à la fois aux climats arides et aux sols pauvres. L'intégration de ses feuilles dans des bouillies pour enfants ou d'autres recettes culinaires rend ces plats riches en vitamines A et C mais aussi en fer, en protéines et en calcium.

Des premiers plants...

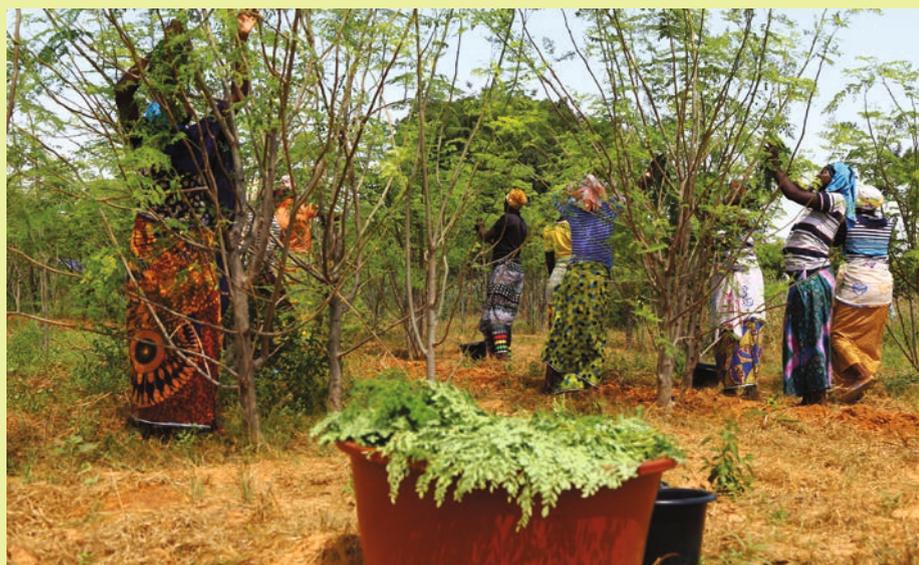
Grâce à la générosité de nos donateurs, plus de 62'000 (!) plants de moringa ont été plantés sur une parcelle de 1 hectare. A cela s'ajoute un hectare supplémentaire qui accueille désormais plusieurs centaines de baobab et de balanitès, le dattier du désert. Le tout est irrigué par un forage solaire nouvellement installé. Tout ceci ne fut évidemment pas une mince affaire,



La mesure du périmètre brachial permet de détecter la malnutrition chez les enfants de six mois à cinq ans. (photo : Sinali Zella)

mais grâce à 55 femmes du village d'Irim, la parcelle, jadis désertique, s'est peu à peu transformée en une oasis de verdure.

La croissance rapide du moringa a permis une première récolte de feuilles. Rassemblées, elles sont achetées aux productrices par l'Association partenaire du projet ADEC. Les revenus tirés de ces activités ont un impact important pour ces mères de famille comme nous l'a confié Alimatou Savadogo « La vente me permet de subvenir à mes besoins en famille. Je donne aussi du moringa à mon enfant. Depuis qu'il consomme le moringa, j'ai constaté que ça améliore sa santé ».



Véritable petite forêt, les un hectare de moringa a permis de produire jusqu'à présent 1.2 tonnes de poudre alimentaire (photo : Bertine Ouedraogo).

Ce sont ensuite les membres de l'association ADEC qui séchent, réduisent en poudre et conditionnent les précieuses feuilles au moyen d'installations aménagées par le projet: notamment quatre séchoirs spécialement conçus par le CEAS. A ce jour, plus d'une tonne de poudre a ainsi pu être produite!

...aux actions contre la malnutrition

La poudre de moringa a ensuite été distribuée par la cantine scolaire aux 820 écoliers du village. Le reste a servi à pourvoir la mutuelle de santé. L'école et la mutuelle sont ainsi des partenaires clés du projet. Leurs responsables ont été formé.e.s afin d'améliorer leurs pratiques en matière de détection et de prise en charge de la malnutrition. Responsable de la mutuelle de santé, Salamata Nagbila confirme, « Avant, nous n'avions pas les outils pour suivre les enfants et nous ne savions même pas comment procéder pour suivre leur poids, prendre leur taille et mesurer le périmètre brachial (mesure du tour du bras). Aujourd'hui, nous savons suivre tous ces éléments car nous avons reçu la formation et le matériel nécessaires. Nous pouvons aussi transférer les cas graves au centre de santé de Kongoussi. » Sur 144 enfants qui ont consulté en 2021, 10 ont ainsi été identifiés comme malnutris et ont pu être pris en charge en urgence.

La seconde phase de ce projet commence maintenant. Il s'agit notamment de travailler main dans la main avec des organisations humanitaires pour fournir une aide alimentaire d'urgence aux familles de déplacés internes arrivées dans la commune suite aux attaques djihadistes perpétrées régulièrement dans le Nord et le Centre-Nord du pays.



Appel aux dons

47.- francs suffisent pour acheter 1.5kg de moringa, soit la quantité de compléments alimentaires nécessaire pour 5 enfants durant 1 mois. Merci du fond d'un cœur pour votre soutien!
Patrick Kohler, Directeur ad intérim

Produire un sucre bio et local à Madagascar

La culture de la canne à sucre fait partie de l'histoire malgache. Malheureusement, cette filière s'est presque éteinte au détriment des importations de sucre étranger, principalement d'Amérique du Sud. Le projet Biosucre a donc pour objectif la relance d'une production de sucre biologique, durable et équitable dans la région d'Atsinanana. Cette initiative combinerait l'appui aux producteurs locaux ainsi que la transformation de sucre destiné aux partenaires privés du projet.

Le projet Biosucre est le résultat d'un partenariat public et privé entre le CEAS, la GIZ (l'agence de coopération internationale allemande) ainsi que quatre grandes entreprises privées malgaches regroupées en consortium sous le nom

gestion de l'unité de transformation et la production du sucre bio. L'objectif pour 2022 est de transformer 1'500 tonnes de cannes à sucre en 70 tonnes de sucre de canne brun certifié biologique. Cette production sera entièrement utilisée par les quatre entreprises pour la transformation de leurs produits. De plus, cette initiative répondra à la demande grandissante de matière première totalement locale et malgache ainsi que du label «made in Madagascar».

L'approvisionnement en canne à sucre sera assuré par la coopérative Miaramamy, située dans le district de Bricaville, région d'Atsinanana. Pour le CEAS et la GIZ, il s'agira surtout d'assurer un appui institutionnel et technique aux producteurs et de servir d'interlocuteur

proposant divers produits à forte valeur ajoutée.

Point essentiel du projet, les objectifs de Biosucre s'alignent avec la politique gouvernementale de développement des capacités de production et de transformation locale et la production à petite échelle dans le district de Bricaville. Cette région agit d'ailleurs à titre de district pilote auprès de l'administration malgache pour la certification de la zone à vocation agricole biologique. L'agriculture bio permet une meilleure traçabilité de la chaîne de production pour mieux structurer le monde rural et proposer des améliorations directes et un impact visible.

Le projet Biosucre veut ainsi redorer



Monsieur Marcelin Ramanambelona, membre de la coopérative Miaramamy, cultive la canne à sucre destinée au projet Biosucre.

de Biosucre SA. Tous ces partenaires ont un but commun qui est la redynamisation de la filière de sucre de canne malgache. La transformation et la vente locale de sucre permettra ainsi de limiter les importations pour diminuer l'impact carbone du transport tout en encourageant les producteurs et l'emploi rural.

Le consortium est composé de La Chocolaterie Robert, Codal SA, Sopral SARL et Racines Madagascar. Toutes ces entreprises œuvrent dans le domaine agroalimentaire et exportent leurs produits. C'est donc Biosucre SA qui assurera la



L'entreprise Biosucre SA permettra de produire localement un sucre bio de qualité. (photos : Jennifer Marchand)

entre la coopérative et la société Biosucre SA pour les besoins agricoles.

De plus, l'une des composantes essentielles dans le projet Biosucre est la diversification des revenus agricoles de la coopérative. Le CEAS mettra en place des pépinières et des sites de démonstration sur quatre principales filières : le gingembre, le cacao, le poivre et l'hibiscus. Ces produits sont déjà en forte demande chez les entreprises membres du consortium. Cette initiative permettra aux producteurs de diversifier leurs activités et leur source de revenu en

l'image de cette filière historique à Madagascar. Pour Gaëtan Etancelin, représentant de Biosucre et assistant technique pour l'usine de transformation, il faut miser sur une relance positive et stimulante pour l'avenir. «Il faut que les jeunes et leurs enfants s'intéressent à la culture de la canne à sucre pour donner un nouveau souffle à cette industrie.»

Jennifer Marchand

La coopérative Menakely s'organise et diversifie ses cultures

Depuis 2016, la Coopérative Menakely regroupe les producteurs.trices de fruits et d'épices des villages avoisinant la commune rurale d'Amipasimbe Onibe à Madagascar. Grâce à elle, ses membres peuvent mieux gérer leurs cultures et voient leurs revenus augmenter. Le CEAS les accompagne depuis janvier 2020 à travers un projet de développement des filières biologiques.

les cultures et en diminuant les pertes post-récolte.

En premier lieu, afin de sortir de la simple activité de cueillette, un technicien agricole et un socio-organisateur collaborent désormais avec les membres. Ils les soutiennent en matière de production biologique et appuient la coopérative dans sa gestion et dans son organisation. Il

augmenter» nous a confié le président de la coopérative, Mananjery Rabe.

Point culminant du projet, la création d'une unité de séchage au cœur de la commune et accessible à tous les membres. La construction a débuté en novembre 2021 et cette unité sera fonctionnelle dès la prochaine récolte de litchis. Elle permettra de valoriser les produits qui ne seront



Les membres de la coopérative Menakely lors de leur assemblée générale en mai dernier.



Le litchi est le produit phare de la coopérative Menakely. (photos : Jennifer Marchand)

La côte Est de Madagascar est reconnue pour la richesse de ses cultures de fruits et d'épices. Cependant, de nombreux défis se posent quant à la capacité de conservation des produits ainsi que la gestion des cultures. C'est notamment à ces défis que la création de la coopérative Menakely voulait répondre, en mettant en relation des productrices et producteurs avec des clients et exportateurs. Créée en 2016, elle compte actuellement 93 membres originaires de 8 villages autour de la commune de Amipasimbe Onibe qui s'étend sur un territoire de 194 km².

Malheureusement, la coopérative souffrait encore d'un problème structurel: la cueillette traditionnelle, dont le principe est de récolter les produits disponibles sans anticipation de la production, n'offre malheureusement pas de perspective à long terme. Résultat, la coopérative peinait encore à trouver des marchés pour son produit phare, le ramboutan, aussi appelé litchi chevelu.

Depuis 2020, un projet mené avec le CEAS a été mis en place. Il vise à augmenter les revenus agricoles de chaque productrice et producteur, en diversifiant notamment

s'agit par exemple de formations en techniques de production biologique, en gestion des sols ainsi qu'en préparation des cultures. «En général, la coopérative est difficile à gérer parce qu'il y a beaucoup de membres non conscients qui ne comprennent pas qu'il faut de nouvelles pratiques pour quitter la pauvreté. La pratique de la culture traditionnelle ne donne pas beaucoup de production mais grâce aux formations reçues, la production va

pas vendus frais et limiter les pertes. Dans un deuxième temps, cette petite usine permettra aussi de valoriser d'autres fruits et épices comme la banane, l'ananas ou le gingembre. A terme, d'autres techniques de transformation permettront aussi de confectionner d'autres types d'aliments comme des farines.

Jennifer Marchand



La plupart des fruits de la coopérative sont destinés au marché local.

Le moringa, un concentré aux multiples vertus

Le moringa est un arbre particulièrement résistant, originaire des régions aux climats chauds. Ses feuilles sont réputées pour leurs multiples vertus pour la santé. En Inde, on en consomme le fruit, le plus souvent en curry. Sur le continent africain, on consomme principalement ses feuilles dans des recettes traditionnelles alors qu'aux Philippines, on les utilise dans une soupe au lait de coco très nutritive.

Les composants du moringa, notamment les vitamines C, A et E, sont d'un grand soutien pour notre système immunitaire. En plus d'être antioxydantes, ces vitamines permettent de renforcer les défenses naturelles de l'organisme en toutes saisons.

La poudre de moringa proposée dans la boutique du CEAS est produite par le Centre Technique Horticole de Tamatave à Madagascar. Ce dernier soutient les producteurs locaux dans leur travail de valorisation des ressources naturelles de la Grande-Île.

Pour en savoir plus <https://ccht.org>



Préparation des feuilles de moringa par les femmes d'Irin au Burkina Faso (photo: Bertine Ouedraogo)

La boutique

Veuillez me faire parvenir les produits suivants contre facture :	Prix (CHF)	Quantité	Total
Epices du Centre Technique Horticole de Tamatave à Madagascar :			
Moringa en poudre (45g)	13.00	_____	_____
Baies roses (25g)	7.20	_____	_____
Cannelle en poudre (45g)	6.10	_____	_____
Combava en poudre (45g)	7.90	_____	_____
Curcuma en poudre (45g)	7.00	_____	_____
Gingembre en poudre (45g)	7.70	_____	_____
Poivre noir en grains (50g)	7.20	_____	_____
Poivre sauvage en grains (50g)	8.80	_____	_____
Savon du Burkina Faso au karité (Association de femmes Yam Leendé)			
Balanites/dattier du désert	4.80	_____	_____
Citronnelle	4.80	_____	_____
Neem	4.80	_____	_____
Argile rouge	4.80	_____	_____
Henné et Miel	4.80	_____	_____
Savon boule au karité - citronnelle	4.80	_____	_____
Frais de livraison	9.00		9.00
	TOTAL		_____



Commandez directement et rapidement via notre boutique en ligne www.leshop-equitable.ch ou contactez nous par e-mail : boutique@ceas.ch ou par téléphone au 032 725 08 36

Mme M

Nom, Prénom: _____

Adresse: _____

NPA, Ville: _____

E-mail: _____

Tél.: _____

Date: _____

Signature: _____

www.leshop-equitable.ch



Centre Ecologique Albert Schweitzer
Rue des Beaux-Arts 21
CH-2000 Neuchâtel, Suisse

info@ceas.ch
www.facebook.com/ceas.ch
www.ceas.ch

CCP : 20-888-7
BCN : IBAN CH70 0076 6000 1031 4076 4

T. +41 (0)32 725 08 36