

## **LA COSTELLE - Projet d'atelier fruits à Bondoukou (Côte d'Ivoire) – Eléments de réflexion -**

### **1 – Genèse du projet.**

Lors d'un passage à Fraize il y a 2 ans, soeur Camille ANXIONNAT, Fraxinienne de naissance, sollicite « La Costelle » dans son activité jus de fruits pour l'accompagner dans un projet d'atelier au Centre Saint Camille qu'elle administre à Bondoukou (Côte d'Ivoire). L'objectif est à la fois de valoriser les fruits produits sur la propriété et d'apporter une activité de réinsertion aux personnes malades mentales accueillies et soignées au Centre. Des contacts se nouent, des informations sont échangées entre la sœur et le président de « La Costelle » qui se rend à Bondoukou en novembre 2013 pour évaluer l'idée.

### **2 – Des compétences de « La Costelle ».**

Au vu des statuts, ce type d'accompagnement n'entre pas vraiment dans les compétences statutaires de « La Costelle », si ce n'est par le lien (tênu) qui relie le projet ivoirien à l'activité de l'atelier jus de fruits communal géré par l'association. Il s'agit en fait de faire appel à l'expertise et au savoir-faire de l'équipe de Fraize, donc d'une sollicitation d'ordre technique. Le déplacement d'une équipe sur place pour valider le projet dans un premier temps, puis pour le concrétiser éventuellement par la suite, seraient les domaines d'intervention de « La Costelle ».

### **3 – Les aspects techniques.**

Ils dépendent du type de fruits à presser et de l'exploitation des jus produits.

Le calendrier des récoltes permet d'affirmer qu'il y a des fruits variés en permanence et que l'atelier pourrait presser toute l'année, avec un matériel adapté selon que l'on récolte de la goyave, des oranges, de l'ananas ou des mangues, sans parler de l'anacarde dont le sujet est abordé plus loin.

Les entreprises qui fournissent le matériel adapté (comme notre fournisseur Simaco) peuvent répondre à cette demande. La centrifugation peut être envisagée si nécessaire, et la pasteurisation est la même quels que soient les fruits traités. Reste la question du conditionnement (bouteilles ? Bricks ? Autres...) et de la commercialisation (à terme). Mais on est là déjà dans l'étape qui suit celle pour laquelle nous sommes sollicités.

### **4 – Un projet de développement local.**

L'atelier de jus de fruits qui pourrait voir le jour à Bondoukou reste un projet de développement local, c'est à dire avec les moyens humains et matériels du terrain, dans le but de valoriser une richesse locale, de produire de l'activité en répondant à des besoins locaux (un peu à l'image de notre atelier).

Le Centre possède des « vergers » d'arbres fruitiers divers qui sont très productifs et pourraient générer la production de jus à destination des consommateurs locaux. De nombreux petits propriétaires pourraient être concernés et profiter des installations pour produire leur propre jus.

Les moyens techniques sur place peuvent permettre de presser et de clarifier le jus. L'utilisation d'un thermoplongeur pour pasteuriser le jus peut être suffisant dans un premier temps. Reste à résoudre le problème du conditionnement (quel type de bouteille ?) et du coût de production (eau, électricité, participation pour l'utilisation des installations...). Le coût de la production ou de l'achat de jus doit rester accessible en rapport avec le coût de la vie à Bondoukou.

Les autorités locales se sont engagées à réaliser les extensions de réseau d'eau et d'électricité nécessaires au fonctionnement d'un tel atelier. L'association Saint Camille peut mettre le terrain à disposition à proximité du Centre où un petit bâtiment pourrait être construit.

### **5 – L'anacarde.**

La question de l'anacarde ou « pomme de cajou » est venue rapidement sur le tapis des conversations. L'anacardier, originaire du Brésil, produit la noix de cajou : 400 000 tonnes de noix sont exportées chaque année, ce qui fait de la Côte d'Ivoire le premier exportateur mondial de noix de cajou. Cette noix est accrochée à une pomme qui n'est pas exploitée alors que son jus présente

d'énormes qualités gustatives et chimiques : la pomme cajou renferme par exemple 5 fois plus de vitamines C que l'orange. Son utilisation en fruit compote ou fruits cuits, ainsi qu'en jus, n'est faite que très faiblement.

La production de jus d'anacarde – moyennant certains traitements légers naturels – serait une première. Les fruits se récoltent en février-mars essentiellement. Les autorités locales consultées se sont montrées très intéressées, tout en reconnaissant qu'il faudrait éduquer les populations locales pour les amener à consommer ce jus.

## **6 – Quel projet ?**

Afin de répondre aux questions posées, il convient de réaliser sur place le pressage des fruits (les presses à manioc peuvent convenir en leur adaptant un réceptacle à jus), l'amélioration du jus par centrifugation si nécessaire (il y a plusieurs centrifugeuses inutilisées dans un orphelinat) ou clarification (amidon de manioc produit sur place), la pasteurisation (à l'aide d'un thermoplongeur que l'on peut acquérir en France et emporter dans les bagages), les barils pour préparer le jus (à acheter sur place) et les petites bouteilles en plastique (200 ml recommandées: on peut en emporter un carton d'une centaine pour satisfaire aux besoins de l'expertise). Il suffira ensuite sur les 10 jours de présence sur place de voir l'évolution du jus ainsi embouteillé, et de tester l'accueil des publics approchés pour consommer le jus, en accord avec les autorités locales. Ces dernières ont proposé de mettre les différents instituts scientifiques, techniques et économiques concernés à contribution. Cette expérience devrait permettre de valider la poursuite du projet.

## **7 – Quels partenariat ? Quels financements ?**

L'association de Coopération Décentralisée de Fraize, habituée aux échanges bilatéraux et à la logistique qui les accompagne, est partie prenante dans ce projet et pourra apporter son expérience pour le transport et l'instruction des demandes de cofinancements. Un dossier sera déposé dès l'appel à projets qui sera lancé par la Région Lorraine (la Côte d'Ivoire est éligible), et l'Association Française de Développement à Abidjan a été sollicitée. Le MAEE pourra être également approché dans le cadre des aides attribuées à la coopération décentralisée (la commune doit être partenaire).

Une responsable compétente des douanes à Abidjan est prête à nous accompagner dans le projet pour faciliter si nécessaire l'apport de matériel à Bondoukou.

Prendre le support d'une ONG serait important : le CCFD a été sollicité, nous attendons sa réponse.

Côté technique, l'entreprise SIMACO est questionnée sur le type de matériel qui conviendrait au vu des fruits à exploiter et du conditionnement retenu : elle pourrait nous chiffrer un projet d'investissement qui servirait à l'instruction des dossiers de demandes de subventions.

Le dossier sera déposé également auprès des autorités ivoiriennes (le projet a été communiqué sur le site gouvernemental) dans la mesure où leur implication sera nécessaire.

## **8 – Dans l'immédiat...**

Pour envisager la création de cet atelier, il est nécessaire d'aller valider le projet sur place.

Si la production de jus d'orange, de goyave, de mangue ou d'ananas, n'as plus de secret, celle du jus d'anacarde est novatrice. C'est pourquoi il serait nécessaire de pouvoir envoyer une équipe à la période de récolte. Au vu des activités déjà prévues à la mi-mars par « La Costelle » (la « Fête au verger »), il conviendrait de fixer la période de voyage dans la première quinzaine de février.

Le coût / personne pour un séjour de 2 semaines réparti sur 8 participants est de 1000 € tout compris. Les finances de l'association ne permettant pas de prendre en charge la dépense, chaque participant devrait avancer cette somme, dans la perspective d'un remboursement partiel éventuel si les subventions sollicitées sont attribuées. Une partie des frais pourrait être déductible des impôts en passant par une ONG.

Il restera aux personnes intéressées à se faire connaître pour savoir si une délégation suffisante est en mesure de se rendre à Bondoukou pour donner suite à la demande de sœur Claudine.

Une réunion publique avec diaporama sera organisée par le président pour informer les habitants de la vallée de cette opération.