

COMITE DE COOPERATION DECENTRALISEE

« De FRAIZE à BONDOUKOU »

CREATION D'UN ATELIER JUS DE FRUITS

COMPTE-RENDU D'ACTIVITE 2015

La première étape de cette opération de création d'un atelier jus de fruits à Bondoukou (Côte d'Ivoire) s'est déroulée en février 2014 (voir CR ci-joint): elle avait pour objectif de préparer la réalisation qui a eu lieu en mars 2015.

L'objet de ce compte rendu est de relater le déroulement de l'intervention de notre délégation pour finaliser cette opération.

LA PREPARATION

La préparation du voyage consistait dans un premier temps à commander les machines jugées nécessaires pour presser et pasteuriser du jus d'anacardes, et accessoirement du jus d'autres fruits. Compte tenu du constat réalisé en 2014, il nous paraissait important de prévoir un matériel de base qui puisse fonctionner à proximité du Centre St Camille de Bondoukou où l'alimentation du quartier en eau et électricité n'était qu'à l'état de projet. C'est ainsi qu'en collaboration avec l'entreprise SIMACO de Bouzonville, spécialisée dans ce domaine, nous avons commandé une presse manuelle et un pasteurisateur mixte gaz/électricité afin d'être sûr de pouvoir fonctionner. Il est nécessaire de rappeler que notre projet concernait le développement local, et non pas la création d'une unité de production industrielle. Toutefois, l'installation envisagée permet la production de 500 litres jours, prémices d'une production plus importante si le résultat de ce projet innovant intéresse quelque investisseur pour la création d'une unité de production industrielle.

Nous avons eu l'agréable surprise d'apprendre que les frais de transport de ce matériel de Bouzonville à Bondoukou seraient pris en charge par le « Conseil du coton et de l'anacarde » ivoirien via Bolloré-africa-logistics.

Un déplacement de la délégation à Bouzonville début février a permis de prendre connaissance du matériel et de son fonctionnement avant la mise sur palette et son expédition.

Les billets d'avion et visas ont été réservés à la même période, et notre partenaire en Côte d'Ivoire soeur Claudine s'est chargée de rechercher un véhicule 4x4 climatisé avec chauffeur. Les hébergements à Abidjan et à Bondoukou étaient également prévus.

La délégation a pris la route le 8 mars pour Orly et a atterri en fin d'après-midi à l'aéroport d'Abidjan où l'attendait soeur Claudine.

LE DEROULEMENT DE L'ACTION

Le Laboratoire

L'hébergement pour la première nuit a eu lieu au Centre d'accueil des soeurs Clarétaines à Abidjan, et un rendez-vous était prévu le lendemain matin à « VagnyLab », un laboratoire en cours d'accréditation partenaire de notre opération.

En effet, suite aux constats réalisés en 2014, il était nécessaire d'affiner les analyses du jus d'anacardes pour en connaître les composants, même si elles avaient déjà été réalisées au Brésil. Il était surtout important de vérifier les teneurs en tanins, de tester les méthodes de collage de ces tanins à l'amidon de manioc ou à la gélatine – produits offerts par Simaco – et de valider la nécessité ou non de couper l'(es) extrémité(s) de la pomme cajou dans laquelle se tiennent ces tanins (selon l'avis de quelques personnes). Rappelons que ces tanins sont susceptibles de donner au jus une légère astringence qu'il convient de supprimer pour obtenir un jus irréprochable.

Nous avons été surpris de constater que le propriétaire du laboratoire, M. Kouadio Atta, originaire de Kangele (petit village proche de Bondoukou), qui nous a accueilli avec grand enthousiasme, avait déjà travaillé sur le jus et réalisé également des dérivés de la pomme cajou (fruits au sirop, compotes, confitures...). Ce laboratoire moderne équipé avec du matériel dernier cri et qui emploie une quinzaine de personnes, n'a rien à envier à nos laboratoires européens. Il était en cours d'accréditation avec une bonne chance d'avis favorable.

Les dirigeants du laboratoire (père et fils) avec lesquels nous avons eu plusieurs échanges avant le voyage, nous avaient assurés être très intéressés par notre projet et avaient accepté d'en être un partenaire privilégié. Cela nous arrangeait car la possibilité d'un partenariat avec l'IUT de Nancy qui avait été envisagée au départ n'a pu se réaliser du fait du devis trop important qu'il nous avait présenté.

Le contact a donc été pris entre « VagnyLab » et le Centre St Camille pour la suite des opérations, avec l'engagement de travailler ensemble pour faire évoluer le projet. Une première collaboration était d'ailleurs envisagée pour participer à un salon les 30 et 31 mars à Abidjan avec démonstration.

Nous avons quitté Abidjan avec une grande satisfaction, car le partenariat avec un laboratoire ivoirien accrédité donnera bien entendu la crédibilité nécessaire à la production de jus dans la perspective de sa mise ultérieure sur le marché et dans la recherche de partenariats financiers pour le

développement du projet.

L'accueil

A notre arrivée en fin de journée à Bondoukou, nous avons été accueilli au Centre « Botogoni » où nous passerons un très agréable séjour. Le père Amédée Adjoumani qui le gère a veillé à ce que tout soit parfait, et nous avons été agréablement surpris par les conditions d'hygiène et de confort par rapport à celles de 2014 (hébergement en hôtel et restauration au « maquis »).

Ce Centre est composé de plusieurs bâtiments répartis dans un grand espace arboré, à l'entrée de la commune, en retrait des nuisances de la ville, véritable « havre de paix » comme se plaît à le dire le père Amédée.

Le domaine est clos par un mur continu, le portail d'entrée est surveillé la nuit par un gardien et le camp des soldats de l'ONU est mitoyen: les conditions de sécurité sont réunies!

Le seul problème récurrent est celui de l'eau: le réseau n'est pas toujours alimenté, mais les réserves constituées dans des récipients de 100 litres dans chaque chambre permettent néanmoins d'assurer la toilette quotidienne. Nous avons toutefois bénéficié de l'eau courante dans la seconde partie de notre séjour.

Ce problème fera d'ailleurs peut-être l'objet d'un dossier que nous déposerons suite à l'appel à projets de la Région Lorraine afin de réaliser un forage et un réservoir (petit « Château d'eau » avec pompe à énergie solaire), proposition qui sera examinée lors de la prochaine Assemblée Générale de l'association. Cette installation permettrait l'indépendance du Centre en matière d'alimentation en eau potable, et d'avoir à Bondoukou un lieu d'accueil pour les touristes et autres résidents.

Les repas étaient préparés par du personnel local. Les menus « améliorés » de type africain « européenisé » ont été fort appréciés.

Les chambres climatisées ou ventilées ont permis de supporter la chaleur particulièrement forte à cette période de l'année, jusqu'à 40° à l'ombre...

Les tarifs pratiqués chambre + pension complète se montent à 20 € par personne et par jour...

Toutes ces caractéristiques nous ont confortés dans l'idée que la poursuite d'une coopération avec Bondoukou par des échanges serait possible car les conditions d'accueil sont bonnes.

C'est pourquoi nous envisageons, suite à ce constat, de proposer un dossier de chantier jeunes pour donner à ce Centre les couleurs qui lui manquent pour en faire un lieu d'accueil chatoyant: fleurissement, peintures décoratives sur les bâtiments, espace ludique... Décision qui sera

également soumise à la prochaine AG de l'association.
Et pourquoi ne pas envisager un voyage touristique ?

L'atelier

Ainsi que nous le savions avant le départ, l'installation des machines dans l'atelier ne serait pas possible. En effet, si le gros oeuvre du petit bâtiment construit à proximité du Centre St Camille était terminé, le second oeuvre n'était pas encore commencé. Par ailleurs, l'extension de la conduite d'eau était réalisée mais non encore alimentée, et l'extension du réseau électrique seulement à l'état d'étude.

La décision avait donc été prise d'ouvrir l'atelier au Centre St Camille, sachant que les machines seraient ensuite transférées dans le nouveau bâtiment dès qu'il serait terminé.

Nous avons eu quelques frayeurs car le colis qui était à l'aéroport d'Abidjan depuis 3 semaines tardait à prendre la route pour Bondoukou pour des problèmes douaniers qui ont finalement été réglés grâce à la diligence de l'entreprise Simaco et du transitaire, filiale de Boloré.

Les machines, presse et pasteurisateur, ont donc été installées dans une partie du bâtiment administratif construit récemment (voir photo). La récolte des anacardes a été assurée par les résidents du centre et un propriétaire d'anacardières, ami du Centre et membre du Conseil économique et social local. La formation des personnels -directeur et cadre du Centre St Camille- par nos techniciens s'est faite dans de bonnes conditions.

Plusieurs expériences ont été réalisées pour la production de jus d'anacarde: fruits complets ou coupés, jus brut ou pasteurisé. Il a été donné en dégustation aux personnes du centre qui l'ont apprécié sans trouver une grande différence. Une majorité toutefois a préféré le jus des pommes aux extrémités supprimées (dont le goût typique de l'anacarde est amoindri), d'autres le jus brut au jus pasteurisé, ce dernier ressemblant assez au jus d'ananas...

La pasteurisation s'est faite à 76° car l'acidité du jus ne nécessite pas une température supérieure et ainsi, le maximum de vitamines et des qualités gustatives est conservé.

Le conditionnement a été réalisé dans des bouteilles de 20cl recyclées au Centre. Il conviendra d'étudier cette question afin que le recyclage se fasse dans des conditions sanitaires conformes et que les capsules soient neuves pour éviter tout risque de contamination.

Un dépôt minime compact a été constaté au bout de quelques heures dans

les bouteilles de jus pasteurisé traité à la gélatine: une décantation serait peut-être envisageable avant embouteillage pour obtenir un jus clair.

Du jus brut laissé en dépôt a permis de constater une fermentation rapide tout en laissant au jus une qualité étonnante. Toutefois, quelques jours après notre départ, ce jus a tourné au vinaigre, ce qui pourrait constituer un autre dérivé de la pomme cajou. Analyses à prévoir!

Enseignements

Les machines fonctionnent bien et sont faciles d'utilisation.

Les personnes formées -Germain et Joachim- sont opérationnels. Des résidents ont participé à l'action et pourront être formés à leur tour.

Le transfert vers le nouvel atelier pourra se faire sans problème.

Les personnes qui ont goûté le jus l'apprécient, et les qualités de ce jus ne varient guère en fonction du traitement (pommes entières ou non, jaunes ou rouges, traitées ou non à la gélatine, pasteurisées ou non...).

Pour étudier ces différences éventuelles, le laboratoire « VagnyLab » fera les analyses nécessaires.

Les résidents du Centre participent volontiers aux activités de l'atelier: récolte de l'anacarde, lavage, nettoyage... Ils apprécient en plus le jus qui leur apportera une boisson riche en vitamines.

Cette diversification des activités est importante pour eux en matière de formation et de resocialisation.

D'autres fruits pourront être pressés tout au long de l'année: des pamplemousses ont été pressés pendant notre séjour produisant un jus abondant et succulent...

Un rendez-vous au « Conseil du coton et de l'anacarde » a été plus que productif. L'innovation qu'apporte cet atelier intéresse au plus haut point: la prise en charge du transport du matériel par cet organisme en était une preuve. Un partenariat étroit se met en place avec le Centre St Camille dans la perspective d'un développement du projet.

Ce développement ne pourra se faire que si la demande de jus se fait réelle, ce qui suppose une évolution des habitudes alimentaires locales et une bonne promotion.

Les premiers propriétaires d'anacardiens rencontrés sont intéressés pour valoriser les pommes qui pourrissent dans les vergers après la récolte des noix: cela, pourrait apporter une plus-value à leur production.

Il faudra régulariser la question du conditionnement.

L'inauguration

Le Centre Saint Camille avait invité les personnalités locales à une « inauguration » de l'atelier le samedi 14 mars (photos). Les représentants de l'Etat et de ses services, de la Région , de la mairie, du CES... avaient répondu présents malgré les obligations du samedi (jour de funérailles).

Tous ont apprécié le jus et les produits dérivés de la pomme cajou. Ils ont remercié et félicité la délégation pour cette action. Ils ont exprimé la plus grande confiance dans cette initiative et leurs encouragements à la poursuivre et à la développer.

La visite de chantier à l'atelier en construction a permis aux élus de prendre conscience de l'intérêt à réaliser rapidement les raccordements du bâtiment en eau et électricité.

Remerciements

Nos remerciements vont d'abord à nos financeurs: le Conseil régional de Lorraine, l'association « La Costelle », la municipalité de D. Pairis, à Marc Kouakou du département « commodities/transit Export de Bolloré-africa-logistics;

à nos partenaires M Bamba du « Conseil du coton et de l'anacarde », à Kouadio Atta, dirigeant du laboratoire « VagnyLab », au père Amédée Adjoumani, directeur du centre « Botogoni » et au personnel, à l'entreprise « Simaco » de Bouzonville;

aux autorités locales: M. le préfet, M. le président de la Région Gontougo, M. le maire de Bondoukou, aux services de l'Etat ivoirien concernés et au CES;

Enfin à soeur Claudine du Centre Saint-Camille qui s'est dépensée sans compter pour que ce projet aboutisse, à ses collaborateurs -en particulier à Germain et Joachim- et aux membres de notre association.

Fait à Fraize, le 27 mars 2015

Le président

Claude JACQUOT