

EN COTE D'IVOIRE

MARAÎCHAGE PÉRIURBAIN, ENVIRONNEMENT ET SCOLARISATION



Entretien avec Sekongo Soungari (Chigata)

L'ONG ivoirienne Chigata appuie des organisations de producteurs maraîchers de la région des Savanes (nord de la Côte d'Ivoire). En partenariat avec l'ONG française RONGEAD, les groupements maraîchers sont accompagnés dans la production agroécologique et dans l'organisation de circuits courts de distribution.

Dans le cadre du projet de Promotion d'une Agriculture Familiale Périurbaine Intégrée à Korhogo¹ (PAFPIK), Chigata entend aussi activer des synergies fortes entre l'agriculture familiale périurbaine et la gestion des déchets urbains.

Dans le cadre d'un projet porté par :



RONGEAD www.rongead.org



Chigata www.chigata.org

Quelles sont vos stratégies pour faire en sorte que les produits issus de l'agriculture familiale locale (re)conquièrent les marchés urbains ?

Nous agissons dans 4 directions complémentaires : l'appui à la production maraîchère, la collecte des ordures et la production de compost, la production de biogaz dans les cantines scolaires, et enfin la commercialisation des produits.

Nous concentrons d'abord nos efforts sur les capacités des productrices maraîchères en matière d'itinéraires techniques et de gestion financière. En effet, leur activité est entravée par leur manque de connaissance du marché. Il faut qu'elles sachent à quel moment vendre, et à quel moment il est rentable de faire telle ou telle spéculation.

¹ Korhogo est la principale ville de la région des Savanes

Pourquoi avoir initié un volet « valorisation des déchets » ?

L'ONG CARE a mis en place des groupements de femmes chargées de collecter des déchets, puis s'est retirée, laissant la gestion de ces comités aux mains des femmes. Aujourd'hui ils fonctionnent sans problème, et comptent environ 200 femmes dispersées dans toute la ville [Korhogo, principale ville de la région des Savanes]. L'activité des femmes est rentable, surtout depuis qu'elles ont diversifié leur activité, et elles se donnent de bons salaires.

Parmi les déchets collectés, elles revendent ceux qui sont recyclables, c'est-à-dire l'aluminium et les bouteilles notamment. En revanche, les produits organiques sont encore aujourd'hui envoyés dans la décharge de la ville. C'est pourquoi nous allons travailler à renforcer leurs capacités en matière de tri.

En quoi le tri fait par les groupements de femmes doit-il évoluer ?

Il doit être fait de manière méticuleuse car il faut veiller à ce que ces déchets ne contiennent pas de plomb ou des métaux lourds, ce qui serait nocif pour l'organisme humain. Une fois que la collecte des ordures organiques sera effective, du compost pourra être envoyé aux exploitations maraîchères des villages avoisinants. Ces déchets alimentaires seront également envoyés dans les écoles pour produire du biogaz utilisé dans les cuisines des cantines, et qui remplacera ainsi le bois ou le charbon de bois actuellement utilisés. Le reliquat organique issu de la méthanisation est donné aux mères d'élèves qui sont maraîchères et approvisionnent les cantines, c'est un système donnant-donnant.

Comment prévoyez-vous de produire le biogaz ?

Il est prévu de mettre en place cette année [2012] une unité de production de biogaz dans une école en l'équipant d'un méthaniseur, aussi appelé biodigesteur. Nous avons mis au point l'appareil et l'avons testé au bureau. Des consultants sont venus du Burkina Faso et de France pour nous épauler ; des pièces de la machine ont été importées du Ghana, de Côte d'Ivoire et du Burkina Faso, et nous avons assemblé le tout avec des ouvriers locaux. De plus, nous avons tous suivi des formations pour être à même d'entretenir les machines par la suite, et nous nous sommes renseignés sur le matériel qu'il est possible de trouver pour la maintenance.



Ce biodigesteur fonctionne bien. Mais nous sommes encore dans une phase expérimentale. Nous essaierons d'en construire un maximum, cela dépendra des ressources que nous aurons. Nous prévoyons en tout cas d'en installer un en milieu paysan cette année, avant de généraliser dans les écoles.

Comment femmes les maraîchères fertilisent-elles leurs champs ?

Pour l’instant, tous les groupements maraîchers utilisent de la bouse de bœufs, de la fiente de poulets, ou des crottins de caprins et de moutons pour amender les sols. Ce sont généralement les femmes qui se rendent dans les parcs à bétails pour prendre le fumier avec leur charrette ou à pied. Or, la bouse apporte des champignons, ce qui crée des problèmes sanitaires et engendre des maladies.

Avec le biogesteur en revanche, le reliquat organique est propre et directement utilisable. Nous devons mener des activités de sensibilisation auprès de ces populations car les gens n’ont pas l’habitude d’acheter le compost en Côte d’Ivoire. Nous mettons en avant le fait que, grâce aux biogesteurs, il n’y aura pas de maladies. Toutefois, les biodigesteurs ne suffiront pas à satisfaire tous les besoins. Les femmes doivent aussi améliorer la technique de fabrication de leur propre compost.



Quelle part de la production maraîchère est donnée aux écoles ?

Les femmes maraîchères apportent environ le tiers de leur production aux écoles. Le deuxième tiers est gardé pour l’autoconsommation, et le troisième tiers est destiné à la commercialisation. Celle-ci est nécessaire pour permettre aux maraîchères de reconstituer les facteurs de production, et notamment d’acheter les semences.

Cependant, nous prévoyons d’augmenter cette part dédiée à la commercialisation lorsque les volumes de production seront plus importants, et de réduire la part des légumes donnés aux écoles à un quart de la production. En effet, livrer un tiers de sa production, cela fait beaucoup pour les maraîchères, d’autant plus que les écoles ne seraient pas prêtes à payer pour cela. Pour l’instant, les femmes vendent leur production sur le marché de Korhogo à d’autres femmes qui achètent en gros et vont revendre les produits dans d’autres villes de la Côte d’Ivoire.



Quel est, pour l'instant, l'effet du projet sur les repas dans les cantines scolaires ?

L'école fait payer les repas à 25 FCFA [4 centimes d'euros] pour un enfant. A certains endroits, l'impact du partenariat avec les femmes maraîchères est significatif, mais à d'autres, il est encore trop tôt pour voir les effets du projet. Nous allons vraiment voir les résultats sur la qualité et la composition des repas cette année scolaire [2012-2013], mais nous savons en tout cas que les producteurs ont donné beaucoup de légumes aux cantines scolaires. Les enseignants nous ont dit que cet apport avait été très bénéfique. Ils se sont montrés très coopératifs, et les enfants des écoles ont fait des visites sur les exploitations maraîchères. Là où nous intervenons, l'apport des producteurs locaux n'est pas suffisant pour approvisionner intégralement la cantine. Leur production vient donc en complément du riz et d'autres aliments que l'école doit acheter.

L'approvisionnement régulier des cantines est important, car nous savons que quand celles-ci fonctionnent, tous les enfants ou presque y vont. Cependant, nous savons aussi que pendant la période de soudure, il est fréquent que les parents retirent leurs enfants de l'école.

A quels problèmes les maraîchères sont-elles confrontées ?

Le conditionnement de certains produits est particulièrement crucial. En effet, les produits étant très périssables, elles doivent vendre à n'importe quel prix, sous peine de perdre leur récolte. Elles perdent donc leur pouvoir de négociation et cette situation les décourage.

Nous travaillons à augmenter leur capacité de conditionnement de l'oignon, en essayant de faire en sorte d'arriver à 6 mois de conservation au lieu de 1 mois actuellement. Il existe des techniques locales de séchage que nous pouvons utiliser. Nous faisons cela également avec le piment. Pour d'autres produits en revanche, comme le chou ou la courgette, la conservation est très difficile. Après une semaine le produit se gâte.

Ces problèmes de conservation sont pour une part responsable de l'instabilité des prix, qui varient beaucoup en fonction des périodes, ce qui constitue un facteur de vulnérabilité pour les femmes maraîchères.

Un autre problème qui touche les productrices est la qualité des zones d'irrigation. Il faut que les produits qui arrivent en ville pour être vendus soient sains. Or l'eau qu'utilisent les maraîchères pour arroser leurs cultures n'est pas propre. Nous voulons donc organiser des formations sur l'hygiène.

Enfin, nous devons aussi régler le problème de transport des déchets de la ville jusque dans les villages. Normalement, les déchets sont transportés dans des bennes, mais nous devons réfléchir à l'organisation et au coût des collectes.



Propos recueillis le 11 septembre 2012 par Mathilde Lecler (CFSI) et édités le 4 décembre 2013 par Hélène Basquin (CFSI). Photos © Chigata

Pour creuser le sujet :

- Fiche projet, Promotion d'une agriculture familiale intégrée dans la ville de Korhogo en Côte d'Ivoire, 2011
- Témoignage, La première AMAP du Bénin nourrir déjà 300 familles, son fondateurs nous raconte, 2013
- Témoignage, Quel accès aux marchés pour les produits maraîchers ? Pierre Cuche nous parle d'un projet dans le nord du Burkina Faso, 2013
- Fiche innovation, Facilitation pour la mise en place d'une organisation paysanne faitière à vocation économique, 2013

Ce projet a bénéficié d'un financement dans le cadre du programme « Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest » (PAFAO, appel 2011) du CFSI et de la Fondation de France. Voir la fiche projet.

Le programme de Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM. Bruneau (sous égide de la Fondation de France), de la Fondation Ensemble, de la Fondation L'OCCITANE et de l'Agence Française de Développement. La SEED Foundation et la Fondation Un monde par tous participent également au volet capitalisation du programme.



FONDATION JM. BRUNEAU
Sous l'égide de la Fondation de France

