



AU BÉNIN

L'AMAP BÉNIN CHANGE D'ÉCHELLE

Entretien avec Edgar Maxime Déguénon (Hortitechs Développement)



L'Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) Bénin, pionnière en Afrique de l'Ouest, a été créée par l'ONG Hortitechs en 2008.

Hortitechs a également développé d'autres types de circuits courts de distribution ainsi que la certification bio via un système participatif de garantie (SPG).

Bilan de l'essor de la vente de produits bio au Bénin avec Edgar Déguénon, coordonnateur d'Hortitechs.

Dans le cadre d'un projet porté par :



Bio . Local . Pour Tous

amapbenin.com



Quelles évolutions pouvez-vous noter depuis la création de l'Amap-Bénin ?

En 10 ans, nous pouvons relever une augmentation remarquable de membres de l'Amap. Nous sommes passés d'une vingtaine de membres au départ à 296 membres à ce jour, producteurs et transformateurs.

Au niveau des chaînes de valeurs, nous commercialisons désormais des jus de fruits, des concentrés et purées de tomate, de la purée de piment simple ou assaisonnée, de l'huile d'arachide pure, de l'huile rouge, des épices et également du gari (farine de manioc), en plus des légumes. Les fruits transformés à ce jour sont l'ananas, le baobab, le tamarin, le gingembre, la mangue, et la papaye. Le jus de corossol est encore en expérimentation. Ces jus sont conditionnés dans des bouteilles de 33 cl (pack de 6 à 24 bouteilles) et d'un litre.

Nous disposons d'une boutique pour la vente de nos produits afin de faciliter l'accès des consommateurs aux produits bio. Dans un souci de diversification de l'offre, nous avons mis en

place des étagères à rayons multiples et nommés « autres produits de terroirs du Bénin », ceux réservés aux produits d'autres producteurs et transformateurs non membres de l'Amap.



Ancien kiosque Amap avant 2015 © Hortitechs



Nouvelle boutique Amap Bénin depuis 2015 © Hortitechs

Quel est le profil des consommateurs?

Compte tenu de la diversité des types de paniers offerts et des produits que nous proposons, nous avons divers profils de consommateurs intéressés par nos produits. La majorité est béninoise (65 à 70 %). Nous essayons d'adapter les types de produits selon les coûts de production et les habitudes alimentaires.

Par conséquent, nous attirons des consommateurs qui préfèrent acheter au détail par manque de moyens de conservation ou de savoir-faire culinaire. À cette catégorie, nous proposons d'acheter les légumes en commande, 48 heures avant le jour de distribution, ou d'acheter au

quotidien chez nos revendeuses agréées. Cette stratégie a été mise en place grâce au travail d'enquêtes de stagiaires béninois et français sur les préférences alimentaires de la population béninoise.

Nous avons réalisé par ailleurs que nous ne pouvons pas vendre au détail certaines spéculations, telles que les courgettes, les concombres, les aubergines, sans enregistrer des pertes post-récolte. Cependant, les autres légumes fréquemment consommés par les béninois, comme les légumes-feuilles, la tomate, l'oignon, peuvent être vendus au détail si les consommateurs en commandent à l'avance. Il est important de préciser que nous garantissons en priorité les produits pour nos consommateurs qui ont souscrit un contrat de paniers.

Parmi nos clients, nous comptons les transformateurs. Ceux-ci achètent nos légumes à partir de 500 kilogrammes. Ils les précuisent, les conditionnent et les vendent aux consommateurs.

La dernière catégorie de clients est constituée d'entreprises qui commandent un nombre de panier de légumes pour les redistribuer dans leur réseau de consommateurs. Ces entreprises commandent en moyenne, entre dix à cent paniers qu'elles distribuent avec d'autres produits Amap ou venant d'autres producteurs ou transformateurs. Dans cette catégorie, nous avons la boutique « Label Bénin » et l'entreprise « Terre vivante ».

Comment sont organisés vos points de vente ?

En dehors de la boutique Amap Bénin située à Cotonou au quartier Aïbatin, et les points de distribution¹ de légumes, nous avons identifié 52 revendeurs et revendeuses agréés de nos légumes, dans plusieurs quartiers de Cotonou, Cocotomè, Pahou et d'Abomey-Calavi. Notre souhait était de multiplier les points de vente, mais l'Amap, ne disposant pas de ressources humaines suffisantes, ne pouvait pas supporter les coûts que cela entraînerait. Nous nous sommes donc intéressés aux commerçants déjà installés.

Pour faire connaître ces revendeurs agréés, nous avons édité des calendriers qui portent mention de leurs noms, contacts et emplacements géographiques. L'Amap leur met à disposition une étagère avec une indication « Amap Bénin / produits certifiés Bio-SPG ». Nous avons connu un ralentissement à un moment, car la préfecture du Littoral (Cotonou), à travers sa politique de déguerpissement, a éjecté la majorité de nos revendeuses de légumes bio. Par conséquent, sur 52 revendeurs identifiés et mentionnés sur nos calendriers, il ne reste que ceux qui avaient effectivement un emplacement physique, et qui peuvent abriter nos étagères marquées.

Chaque revendeur a-t-il le choix des légumes bio SPG qu'il souhaite vendre ?

Oui, les revendeuses choisissent les légumes bio SPG qu'elles souhaitent en tenant compte à la fois de la gamme de légumes offerts par les coopérateurs d'Amap Bénin et des préférences de leurs clientèles. Nous avons effectué une enquête auprès de ces revendeuses suivi de réunions d'échanges pour connaître leurs préférences de légumes et le volume hebdomadaire que chacune d'elle peut couramment écouler sur dans leur zone. Ces estimations cumulées nous permettent d'adapter la production. Les légumes les plus sollicités par leurs clientèles sont les légumes-feuilles locaux, la tomate, le piment et quelques légumes « exotiques » (laitue, carotte, chou, concombre, betteraves, plantes aromatiques tels que persil, basilic, menthe, etc.)

Les revendeurs ont-ils la possibilité de fixer des marges sur la vente des produits ?

¹ Le plus ancien est devant l'École française Montaigne



Paniers Amap © Hortitechs

Nous leur proposons des prix de gros, sans leur imposer le prix de revente. Mais nous leur expliquons qu'il est plus rentable de proposer les légumes bio à un prix abordable afin de fidéliser les consommateurs et installer une dynamique de consommation dans la durée. Avant toute collaboration, nous organisons des réunions pédagogiques à destination des relais pour expliquer la démarche de l'Amap et notre vision afin que nos produits gagnent la confiance de plus de béninois, ainsi que des parts de marché plus importantes et cela fonctionne.

Y a-t-il une volonté politique de soutien à la production nationale ?

Cette volonté existe mais demeure hésitante. Elle manque de vigueur et d'actions concrètes. Je vois qu'il y a beaucoup d'enjeux qui favorisent la non-action des autorités pour impulser le consommateur local, car il y a beaucoup d'importateurs de produits vivriers qui sont en même temps au pouvoir ou tout proche du pouvoir.

Par exemple, depuis longtemps, la cantine du ministère de l'Agriculture utilise du riz importé. Pour moi, c'est un scandale quand nous savons que des milliards de FCFA sont injectés chaque année dans des programmes de soutien à la production du riz local. Si cela est permis au sein du ministère de tutelle sensé donner l'exemple, que pourrait-on espérer des autres ministères et institutions publiques ?

Concernant l'implication des pouvoirs publics, le maire de Parakou² a rédigé une note de service³ exigeant la valorisation des produits de son terroir dans la restauration, lors des manifestations officielles organisées par sa commune. Cette décision constitue une bonne stratégie de promotion de l'économie locale.

Pensez-vous que les achats institutionnels devraient exclure formellement les produits importés ?

Nous ne devons pas bannir totalement les produits importés, mais il faudrait au moins fixer un pourcentage d'achats de produits locaux sur les budgets des institutions publiques alloués pour la restauration dans les cantines scolaires, universitaires, et lors des manifestations publiques.

² Commune située à 415 km de Cotonou

³ Note de service n°50/005/MPKOU/SG/DAF/SAF/SA

<https://lanouvelletribune.info/2018/01/mairie-parakou-aliment-importe-exclu-receptions-officielles/>

Dans cette logique, le gouvernement béninois s'est engagé cette année, à travers la Loi de Finances Gestion 2018 à prendre des mesures pour inciter les structures publiques à consommer prioritairement les produits locaux.

Existe-t-il des institutions intéressées par la reproduction de votre système ?

Il y en a de plus en plus, en effet. L'entreprise Viva Matekpo nous a demandé de l'accompagner pour la certification de son riz bio de Grand Popo, par le système participatif de garantie (SPG). Les projets Prociva et Prosol de la GIZ⁴ nous ont également sollicités lors de leur atelier sous-régional de formation de formateurs sur la certification participative SPG.

Enabel (ancienne Coopération technique belge) m'a sélectionné pour que j'apporte mon expertise au programme d'appui au développement des filières agricoles au Bénin (Profi), qui concerne plusieurs centaines de maraichers de l'Union régionale des coopératives maraichères des départements de l'Atacora et la Donga (URCoopMa Atacora/Donga) et du Conseil régional des maraichers des départements du Mono et du Couffo (CRM Mono/Couffo).

Quels moyens mettre en œuvre pour un passage à l'échelle des produits bio et locaux ?

Il faudrait tout d'abord valoriser les produits locaux à travers une labellisation puis résoudre la question d'approvisionnement en emballages appropriés ; soutenir l'acquisition d'équipements et matériels de transformation modernes, appropriés ; faciliter la mise en place de fonds de roulement aux agri-entrepreneurs ; accompagner les acteurs des chaînes de valeurs de produits locaux sur la mise en place et l'entretien de circuits alimentaires de proximités ; favoriser les achats institutionnels de produits agricoles locaux.

De plus, je pense que des contrats d'objectifs de production doivent être signés avec les bénéficiaires des projets de développement agricole mis en place par le ministère de l'Agriculture ou par les services de coopération, avec un cahier des charges pour évaluer de manière périodique le niveau d'atteinte des objectifs de production proportionnellement aux moyens mis à la disposition de chaque promoteur bénéficiaire.

En outre, au niveau de la communication, il existe au Bénin des journalistes, des animateurs radio, etc., qui s'intéressent à la problématique du consommer local. Il faudrait les amener à valoriser davantage les produits locaux, à travers des formations à leur endroit sur l'intérêt de communiquer de façon appropriée sur les produits de nos terroirs.

Il faudrait aussi que les ouvriers agricoles soient pris en compte lors des formations et du renforcement de capacités. Les programmes ne s'intéressent pas à la formation des ouvriers agricoles, mais plutôt à celle des exploitants agricoles. Laissant ces derniers assurer la formation de leurs ouvriers, eux-mêmes.

Quel était le but de vos récents déplacements dans la sous-région ?

À Abidjan, j'ai apporté ma modeste contribution à la mise en place d'un master⁵ en agriculture, innovant car incluant l'agroécologie. Cette formation implique trois pays ouest-africains, à savoir le Niger, le Bénin et la Côte d'Ivoire.

⁴ Coopération technique allemande

⁵ Ce master est dénommé Magriin

Au Mali, la conférence ouest-africaine pour l'agriculture biologique et écologique fut l'occasion de dresser, avec les acteurs engagés en Afrique de l'Ouest et de l'Est, un état des lieux et de définir de nouvelles priorités et approches. L'Amap est souvent invitée pour faire valoir son expérience, son niveau d'avancement et les enseignements à tirer pour que les produits locaux sains se vendent mieux. Lors de l'initiative de l'Académie nationale des sciences, arts et lettres du Bénin (Ansalb) et du Groupe inter-académique pour le développement (GID⁶), elle a aussi participé à une compétition de start-up engagées dans l'agribusiness.

À Nairobi et à la Haye, nous avons participé aux activités de fin d'un projet de recherche, dont j'ai coordonné le consortium de 2015 à 2017, dénommé « De nouvelles variétés de Acaya (ou plante araignée) pour les marchés de l'Afrique de l'Ouest et de l'Est ». L'objectif était d'identifier des variétés riches en éléments nutritifs, donnant de meilleurs rendements et résistant à la sécheresse. Puis, nous avons organisé des activités de promotion et de valorisation de ce légume-feuille orphelin.

D'autres acteurs se sont-ils inspirés, ailleurs, du mouvement Amap Bénin ?

L'Amap Bénin est pionnière au Bénin et en Afrique de l'Ouest, aussi bien pour le système de panier solidaire que pour la certification participative SPG. Ce sont deux thématiques un peu en vogue aujourd'hui en Afrique de l'Ouest et de l'Est.

Il existe des initiatives au Togo, au Sénégal, au Burkina Faso et au Mali qui ne sont pas exactement des Amap, mais qui sont des modèles de valorisation des produits locaux en circuits courts.

Propos recueillis en janvier et juillet 2018 par Marie Cosquer et Murielle N'dah (CFSI), édités en janvier 2019 par Isabelle Duquesne (CFSI)

Pour creuser le sujet :

-  : Hortitechs Developpement
- Reportage, *L'Amap Bénin* à la télévision béninoise, 206
- Documentaire, *Amap-Bénin : circuits courts, agriculture biologique et périurbaine*, 2013

Cette initiative a bénéficié de financements de l'Agence française de développement, du CFSI et de la Fondation de France dans le cadre du programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao), appels de 2010 (n°86), 2013 (n°140) et 2017 (n°151).

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) 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) et de l'Agence française de développement. Seed Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.



⁶ Structure euro-africaine réunissant trente académies d'Europe du Sud et d'Afrique