

FESTIVAL

ALIMENTERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes



© Crédits : Alain Martineau - photographe

FICHE DE PRÉSENTATION DU FILM

KEKA WONGAN : NOTRE CACAO MADE IN

EBOLOWA-CAMEROUN

COMSONIMAGE / Coréalisation Lycée Nantes Terre Atlantique et Conseil régional des Pays de la Loire / 2019 / 48' / Français

Sélection du festival ALIMENTERRE 2020

24/07/2020



AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, du fonds de dotation Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et de Triballat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	4
L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION	4
LA RÉALISATRICE	4
INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE	5
SÉQUENÇAGE	8
PROTAGONISTES	10
CHIFFRES CLÉS	11
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	12
Questions potentielles pour entrer dans le débat	12
Lien entre les interdépendances Nord/Sud	13
Ecueils à éviter	13
Profil d'intervenants potentiels	13
Idées d'animation avant/après la projection	13
Fiches thématiques	14
BIBLIOGRAPHIE	15

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau **ALIMENTERRE**, le festival **ALIMENTERRE** est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Le CFSI a réalisé une fiche de présentation pour chacun des films de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **16 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre événement **ALIMENTERRE**, n'hésitez pas à contacter le coordinateur **ALIMENTERRE** présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

Keka Wongan : notre cacao made in Ebolowa – Cameroun / COMSONIMAGE / Coréalisation Lycée Nantes Terre Atlantique et Conseil régional des Pays de la Loire / 2019 / 48' / Français

Commerce international, cacao, coopération internationale, filière locale, transformation, commerce équitable

Ce film retrace la coopération entre l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole « Nantes Terre Atlantique » et le Collège Régional d'Agriculture (CRA) d'Ebolowa au Cameroun. Le cœur du projet porte sur la naissance d'un atelier de transformation du cacao en chocolat au CRA, et sur la construction d'une filière locale équitable.



© Crédits : COMSONIMAGE

L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

Film inspirant, notamment dans les lycées, qui donne un exemple de pistes d'actions concrètes, et l'envie d'agir. Keka Wongan est un projet de coopération basé sur la réciprocité, qui met en avant le partenariat multi-acteur et l'implication des apprenants tant en France qu'au Cameroun. Il invite à une réflexion sur le commerce équitable Nord-Sud mais aussi Nord-Nord et Sud-Sud et sur les filières locales. C'est un film tonique et optimiste à valoriser dans les lycées et les collectivités, pour "essaimer ce genre de projet". Tout public, spécialement scolaire.

LA RÉALISATRICE

Julie Lizambard, réalisatrice

"Passionnée, sensible, connectée à tout ce qui nous entoure, et en quête de projets qui ont du sens... voilà ce qui m'anime chaque jour. Ce que j'aime c'est raconter des histoires, de vraies histoires, humaines, solidaires. Comme Keka Wongan. Journaliste pendant 15 ans, je suis devenue réalisatrice pour satisfaire mon goût du détail et de l'esthétisme. De l'image et du son pour mettre en lumière ces rencontres uniques, inattendues parfois, émouvantes toujours."

INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE

Interview de Florent Dionizy réalisée le 15/04/2020, porteur de projet

Présentation

Le projet Keka Wongan est un projet qui émane d'un lycée, car dans l'enseignement agricole où je travaille, la mission coopération internationale fait partie de l'orientation de la loi agricole. Donc on se doit de la faire vivre. Dans l'établissement Nantes Terre Atlantique, je suis chargé de mission sur le développement durable. Je dois faire vivre le volet de coopération hors-Europe : dans ce cadre j'ai monté ce projet avec les jeunes, qui en sont toujours acteurs. Depuis le début en 2010, et le gros coup d'accélérateur donné en 2014, je suis là pour coordonner l'ensemble des personnes qui prennent part au projet. Je fais de la prospective, de la recherche de financements, maintiens des bonnes relations avec les partenaires, etc.

Comment est venue l'idée du projet ?

Les projets de coopération internationale ont un but pédagogique et de formation pour les élèves. Les élèves montent le projet, accompagnent pour chercher des ressources, trouvent les contacts sur place. On répond ensemble à une problématique de développement durable. Au moment où l'on terminait un projet en Inde, une collègue camerounaise m'a demandé si on pouvait faire un projet semblable dans son pays.

Et pourquoi le chocolat ?

On a d'abord envoyé des jeunes en stage exploratoire pour comprendre les besoins. Au sein de l'enseignement agricole, on a des réseaux avec d'autres pays, et notamment avec le Cameroun. Il se trouve que les contacts qu'on a eu sur place étaient des contacts associatifs. On n'avait pas de lien avec l'Etat, donc c'était difficile d'avancer. On a décidé en 2014 de cibler un établissement agricole qui avait la même envie que nous pour continuer à faire notre exploration. Dans le réseau Cameroun il y avait près d'une centaine de lycées camerounais en partenariat avec des écoles françaises, dont le CRA d'Ebolowa.. De là une mission exploratoire s'est mise en place avec un élu du Conseil régional qu'on a réussi à mobiliser sur la question, un chercheur de La Rochelle, etc. C'est cette mission exploratoire qui a identifié un vrai besoin autour de la valorisation du cacao, première culture du Sud du Cameroun. C'est comme le maraichage en Loire Atlantique. Il fallait travailler avec une culture qui avait du sens au niveau territorial.

L'idée de faire un film sur ce projet est venue dès le départ ?

Oui car la communication est toujours compliquée : les gens lisent peu les rapports ; un diaporama c'est vite rébarbatif et ne représente pas vraiment ce que l'on peut vivre. L'objectif était de faire se rencontrer lors d'un séminaire tous les acteurs français et camerounais qui travaillaient ou souhaitaient travailler sur le projet, et pour ça on s'est dit que l'image serait le meilleur moyen de restituer ce qu'on aurait vécu. Les élèves étaient convaincus que la vidéo valait mieux que tous les dossiers et rapports qu'on aurait pu écrire. Par contre on voulait garder la main sur la ligne éditoriale contrairement à ce qui s'était passé pour le projet en Inde, où une équipe de tournage avait suivi nos jeunes et la maison d'édition avait souhaité garder leur ligne éditoriale, mais ça ne correspondait pas du tout avec le projet. Donc là, faire un film oui mais avec une entreprise privée des Pays-de-la-Loire. En plus, cela avait du sens de faire travailler des Ligériens parce que notre projet est financé par le Conseil Régional, donc c'est logique de travailler avec des acteurs du territoire. A ce moment-là on n'avait pas l'idée de faire une trilogie et un film à la fin !.Le projet progressant, on s'est dit à la fin du premier film que ce serait bien de rendre compte des étapes suivantes. Le format de 15 minutes est adapté à la durée d'attention d'un lycéen. A la fin de la trilogie, on s'est dit qu'on arrêtaient là, qu'on n'allait pas en faire un quatrième. Et on nous a sollicités en disant que ce serait bien d'avoir un film qui restitue toute la démarche. Là est née l'idée du reportage. On a fait appel à la même réalisatrice, parce qu'avec les trois films et les multiples missions

ensemble au Cameroun, elle nous connaît, elle connaît le projet, elle connaît le pays, elle connaît les gens... donc elle était capable de faire quelque chose de tout à fait personnel. Et par ce film on voulait aussi chercher un autre public que nos élèves.

Est-ce la première fois qu'un de vos projets sort du contexte du lycée agricole pour toucher un public plus large ?

Non pas tout à fait car la loi d'orientation agricole fixe deux autres missions à l'enseignement agricole, l'animation territoriale et l'expérimentation. Donc nous sommes souvent amenés à collaborer avec d'autres acteurs de proximité par exemple sur des expériences d'hortithérapie, d'éco-pâturage, etc.

Cela fait partie de l'ADN même de l'enseignement agricole d'être tourné vers l'extérieur.

Est-ce que vous croyez que la coopération entre deux lycées puisse être aussi efficace que des programmes menés par les ONG ou des collectivités ? En quoi est-ce différent ou complémentaire ?

LaPar exemple la coopération décentralisée à Nantes travaille sur des projets sur la gouvernance des collectivités, etc : c'est un champ sur lequel nous ne souhaitons pas aller. Par contre, faire naître des projets très concrets de coopération entre des jeunes d'ici et là-bas pour partager la même vision de l'avenir, ça c'est notre domaine de compétences. Et avec des moyens qui ne sont pas exorbitants. Quand je vois les budgets des coopérations décentralisées, je suis un peu abasourdi : à Nantes on nous a sollicités sur un projet de 4 ou 5 millions d'euros sur la gouvernance des collectivités, avec beaucoup d'expertise et peu sur des choses concrètes, je suis un peu dubitatif. Je pense qu'il faut utiliser l'argent de la coopération autrement.

Un projet comme Keka Wongan, c'est une enveloppe de 20 000 euros par an que nous donne la Région ! Ce n'est pas grand-chose et malgré tout on arrive à faire des chiffres, à réaliser un atelier sur place, un film documentaire, etc. Ce qu'on veut montrer aussi c'est que ce ne sont pas forcément les ressources financières qui font qu'un projet de coopération se déploie, mais la volonté de chacun. C'est ce qu'on veut essayer de faire comprendre : on a besoin d'un minimum, certes, mais on peut ! Pour faire du chocolat à Ebolowa, quand on a commencé, tout le monde nous disait que c'était impossible, qu'on n'avait pas assez de moyens, qu'on ne pourrait pas le faire sur place, etc. C'est aussi la leçon de Keka Wongan : ne pas perdre espoir. En se posant les bonnes questions, en parlant ensemble. Quand on a beaucoup de ressources financières, on n'est pas forcément dans cet état d'esprit là, on ne pense pas pareil. Je serais d'avis de repenser les projets de coopération. Je suis critique vis-à-vis de certaines ONGs, qui profitent de l'argent public à des fins d'enrichissement personnel.

La clé pour une coopération efficace est une histoire de volonté alors ?

Il y a aussi la capacité de se projeter : penser pour les 5, 10 années à venir, être très méthodique. Il y a beaucoup de travail, de prospective, de tableur, d'évaluation. La bonne volonté ne suffit pas, il faut être professionnel. Le Conseil Régional attend des résultats, quelque chose de reproductible, des indicateurs, etc. 50 % des fonds ont été mobilisés sur place. Il faut un minimum de ressources pour assurer la logistique, les déplacements, mais après c'est du travail de terrain et des questionnements mutuels. On travaille sur le cacao car cela répond à une demande sur place. Et on ne répond pas en apportant de la technologie mais en se posant les questions ensemble du gagnant-gagnant. On respecte les gens qu'on a en face. La solution est aussi peut-être de ne pas croire que tout vient des financements. Il faut du dialogue : nous nous sommes fixés le fait de se voir tous les trois mois avec les collègues camerounais, soit d'aller là-bas, ou qu'eux viennent. C'est ça la coopération : comment mutuellement on peut s'enrichir ? Souvent les jeunes veulent apporter des cahiers, des fournitures scolaires, des vêtements,... Qu'est-ce que vous faites en faisant ça ? Vous apportez encore la supériorité européenne ! Ce n'est pas facile car c'est ancré dans nos cultures : tant ici que là-bas, il y a ce rapport dominant-dominé qu'il faut arriver à effacer. A chaque fois que je me déplace avec les élèves je suis extrêmement prudent sur notre posture qui ne doit pas être celles d'Européens venant sauver les pauvres Africains. Ça aussi c'est une clé de réussite. C'est important pour pérenniser les relations avec les partenaires, qu'ils comprennent que nous venons co-construire ensemble et non apporter des solutions clé en

main. Moi je n'ai jamais fait pousser de cacao, il y avait la compétence était déjà sur place. Il faut se positionner comme contributeur avec sa compétence et non comme porteur de solutions. On apprend les uns des autres. C'est essentiel pour la confiance, qui est le maître mot de la coopération.

On ne peut pas ignorer les fonctionnements locaux. Il faut bien connaître la culture. Au Cameroun il y a 270 ethnies, chacune avec ses spécificités. C'est difficile encore dans le milieu de « l'aide au développement » de ne pas faire de généralité : l'Afrique n'est pas un pays et il faut prendre en compte cette diversité de cultures et de situations.

D'autres projets de coopération voient-ils le jour entre le Cameroun et la France, comme présenté à la fin du film ?

Suite au discours de Ouagadougou d'Emmanuel Macron en 2017¹, il y a une vraie volonté de la France de travailler avec l'Afrique en co-développement. Entre la France et le Cameroun, il y a eu la rédaction d'une convention cadre, qu'on évoque rapidement dans le film. Sur le volet agricole, une partie est inspirée de ce que l'on a fait, à savoir le jumelage entre deux établissements dans un projet de développement. Notre expérience a été intégrée à cet accord, et de nouveaux projets vont être créés.

Le centre de développement que l'on voit à la fin du film est une école qui forme les ruraux en faveur du tissu économique local : re-crée un marché, un système de santé, un système éducatif, un système financier... et tout ça en mettant l'établissement de formation au cœur du système. C'est un projet de coopération clé. La personne qui a monté cette école nous a sollicités et cela correspondait à un projet qu'on souhaitait mener avec d'autres lycées sur plusieurs territoires. Par exemple avec un établissement de la Région qui fait de la réinsertion dans l'horticulture, de la formation et de l'orientation vers des métiers verts. Donc on est sur le même format, les mêmes problématiques, sauf qu'il y en a un qui est au Sud et un qui est au Nord. Finalement Keka Wongan est un projet autour du cacao qui se termine, mais c'est aussi un modèle de coopération qui inspire d'autres projets. Si on a impulsé une dynamique, c'est aux acteurs camerounais de faire les choses. On ne peut pas se substituer à une structure étatique comme la Société de Développement du Cacao ou dernièrement le Centre Café Cacao qui souhaite développer ces filières. Et là on ne va pas intervenir. Il y a des capacités au Cameroun qui leur permettent de le faire. Notre rôle c'est d'aider quand on peut le faire, mais pas de tomber dans un post-colonialisme malsain.

Le *turn-over* de jeunes est compliqué mais nous avons la chance d'avoir les anciens qui font la passation, qui transmettent l'état d'esprit. C'est pour cela que nous parlons d'une famille Keka Wongan ! Les jeunes qui ont mis le pied dedans à un moment donné n'arrivent pas à décrocher, ils sont toujours là d'une manière ou d'une autre, en soutien. C'est aussi ça la force du projet. Arriver à fédérer des gens au-delà du rythme des années de lycée. Les jeunes suivent ce projet parce qu'ils y croient, et qu'un projet ne se fait pas sur un an, deux ou trois ans mais sur du long terme. Aujourd'hui c'est Antoine et moi qui pilotons le projet mais nul n'est indispensable et nul n'est éternel, nous pensons aussi à passer le relais. Le projet ne doit pas reposer sur une ou deux personnes : c'est un projet collectif. Certes, certains comme Antoine ou moi, le gèrent au quotidien car il fait partie de notre travail, mais c'est important que des jeunes, des partenaires, et d'autres soient capables d'en parler et de le porter à l'extérieur et vers l'avenir. C'est aussi l'objectif du projet : que des choses tournent toutes seules, n'aient plus besoin de nous.

D'autres lycées agricoles français s'inspirent de votre expérience ou vous demandent des conseils ?

Oui. C'est bien pour la reconnaissance, nous avons beaucoup de demandes des uns et des autres. Les autres établissements ont aussi des projets, je pense à La Roche-sur-Yon qui a un projet avec la Côte-d'Ivoire, mais il n'y a pas de projet très concret incluant tous les établissements de la région. On essaie de partager, de conseiller, d'inspirer nos collègues. C'est aussi l'objectif des films. Je suis très actif sur les réseaux pour témoigner du projet, de la méthode. Et les jeunes font pareil, il y en a qui sont sollicités par d'autres élèves. C'est bien ! C'est aussi notre objectif de diffuser cette compétence-là.

¹ L'intégralité du discours du président français à l'université Ouaga 1 au Burkina Faso : https://www.lemonde.fr/afrique/article/2017/11/29/le-discours-de-ouagadougou-d-emmanuel-macron_5222245_3212.html

Et pour les jeunes ce sont des vraies compétences, pas un amusement ou un club voyage ! C'est par fois la perception qu'en ont des collègues enseignants qui pensent « maths – physique – chimie » mais la connaissance du monde, les compétences de gestion de projet à l'international, c'est aussi important. Et ça dans notre éducation, que ce soit au Ministère de l'Éducation Nationale ou au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ça commence doucement à arriver. C'est pour cela qu'il n'y a pas encore beaucoup de projets jusque-là et qu'on est le seul établissement aujourd'hui à en avoir.

A mon grand regret ! J'aimerais bien qu'on soit plus nombreux !

C'est aussi un problème de ressources humaines. Je suis chargé de mission à plein temps sur le développement durable, sur la coopération internationale : c'est un choix politique de l'établissement. Je suis contractuel, pas fonctionnaire. C'est un choix depuis 12 ans d'embaucher quelqu'un pour faire vivre ce type de projet, ce type de démarche, cela demande du temps et des moyens. Mais cela fait aussi partie de l'ADN de l'établissement : aujourd'hui on recrute certains élèves grâce au projet. C'est aussi la mission de mon chef d'établissement de renforcer le recrutement au sein de l'enseignement agricole, souvent perçu à tort comme de l'« enseignement au rabais ».

Autre chose à dire, à transmettre ?

. Nous avons eu énormément de bâtons dans les roues, des personnes qui souhaitaient que le projet ne se réalise pas. On n'a pas insisté dessus dans le film pour garder un message positif, mais, il y a des moments où on était à deux doigts de lâcher tant les contraintes étaient fortes. Pourtant il faut rester optimiste, ne pas avoir peur de prendre des coups et continuer d'avancer. Penser collectif et que la génération qui arrive soit plus solidaire et moins égoïste que la génération qui vient de passer. Dans les établissements scolaires, nous avons la responsabilité de montrer l'exemple.

SÉQUENÇAGE

Présentation du projet Keka Wongan

00:00:00 à 00:04:33

Un élément relie la France et le Cameroun : le chocolat. Retour sur un projet de coopération visant à permettre aux producteurs et productrices camerounais de maîtriser la chaîne de valorisation du cacao. Présentation des protagonistes principaux de ce partenariat, Antoine Mbida et Florent Dionizy.

De la fève au chocolat : former producteurs et productrices camerounais à transformer leur produit

00:04:33 à 00:09:00

Apprendre à avoir des cabosses de qualité, vendues plus chères et assurant de meilleurs revenus, mais aussi apprendre à affiner le chocolat. Jour de fête le 6 octobre 2016 pour l'inauguration du premier atelier pédagogique de transformation du Cameroun, devenu référence pour les producteurs du pays et apprenants.

Les jeunes s'engagent dans la coopération et font vivre ce projet écoresponsable

00:09:00 à 00:14:21

Présentation de trois jeunes au cœur de l'aventure : Michaël, Andy et Jeanne.

En France comme au Cameroun, beaucoup d'autres trouvent dans Keka Wongan une dimension internationale dans leur projet écoresponsable, qu'ils se transmettent de génération d'élèves en génération d'élèves. Témoignages et retours d'expériences.

Un chocolat de qualité : savoir-faire qui fait la fierté des producteurs

00:14:22 à 00:17:18

Les saveurs du chocolat sont appréciées par le chef cuisinier et les pensionnaires de la cantine du lycée de Nantes. Qui aurait pu imaginer tout cela ? Les producteurs et productrices camerounais sont fiers, « hyper motivés » pour continuer et transmettre leur savoir-faire, partager leurs compétences avec un maximum de personnes.

Difficultés rencontrées

00:17:19 à 00:18:26

Il a fallu surmonter quelques embûches...

Le support du Conseil général des Pays-de-la-Loire

00:18:27 à 00:19:48

La Région accorde son aide à Keka Wongan, un projet structurant qui implique plusieurs types d'acteurs, qui soit pédagogique et éducatif, pérenne, apportant un accompagnement sur place et soit valorisé sur le territoire français.

Un produit commercialisé localement, première marque de territoire au Cameroun

00:19:49 à 00:23:25

Les habitants d'Ebolowa découvrent le commerce équitable. La vente locale du chocolat Keka Wongan ouvre des discussions sur ce nouveau système d'échange. Le label « made in Ebolowa » est créé dans le respect du cahier des charges, fruit de la fédération des acteurs du territoire.

Commerce équitable Nord-Nord

00:23:26 à 00:27:13

Les problématiques des pays du Sud et celles des pays du Nord se rejoignent.

Lors d'une conférence à Nantes, Marc Dufumier expose l'intérêt d'appliquer ce modèle localement, pour garantir un prix minimum aux producteurs du Nord. Découverte du projet « La Fée au Duc », atelier de transformation locale de la production maraîchère locale pour la restauration scolaire.

Au passage nous recevons le témoignage de Cédric Ella Bollo, responsable de l'atelier pédagogique d'Ebolowa, qui vient se former à l'agronomie en France (Montpellier Sup Agro) dans le but d'accompagner le développement agricole (et politique) de son pays.

Un projet pédagogique et inspirant

00:27:13 à 00:31:55

Keka Wongan s'inscrit dans le projet pédagogique de l'établissement, et influence les autres projets portés par Nantes Terre Atlantique.

La réussite de cette expérience sert de base empirique à l'accord-cadre entre la France et le Cameroun, signé le 29 octobre 2018.

Chantier collectif de formation et enseignement agricole, c'est un exemple de coopération internationale pouvant servir à d'autres lycées français, mêlant éducation au développement durable et utilité sociale.

Valoriser une autre filière : les fruits tropicaux séchés

00:31:56 à 00:32:31

Un modèle à transposer dans la transformation d'autres produits que le cacao.

Perspectives de développement économique pour le Cameroun

00:32:31 à 00:37:41

L'expérience Keka Wongan participe à la révolution agricole du pays. Responsables politiques, acteurs de la coopération, producteurs,... tous ont la volonté d'étendre le savoir-faire aux autres filières, créer de la valeur ajoutée pour les territoires, former d'autres producteurs et productrices, etc. L'association 3CF, centre de coopération Cameroun-France, est ainsi née afin de pérenniser l'action et l'ouvrir à d'autres structures. C'est une plateforme permettant aux professionnels de l'enseignement agricole français de se connecter avec le réseau camerounais. La maîtrise du processus de transformation du cacao sur les territoires est un moteur de la transformation de l'économie du Cameroun.

Une aventure humaine

00:37:42 à 00:40:37

La coopération fait naître de bonnes perspectives de développement.

Au Centre International d'Innovation et de Développement, de nouveaux jumelages sont à l'étude. Derrière Keka Wongan, c'est un tissu de relations humaines et d'histoires de vies qui se racontent, « un rêve en train d'être réalisé ».

Générique et bêtisier

00:40:38 à 00:45:55

PROTAGONISTES

(Par ordre d'apparition)

Julie – Réalisatrice ;

Antoine Mbida - Chef de projet Keka Wongan Cameroun ;

Florent Dionizy - Chef de projet Keka Wongan France ;

Théophile Nsengue - Producteur coopérative de Bityili ;

Michaël Hénaf - Ancien élève lycée Nantes Terre Atlantique ;

Andy Busson - Ancien apprenti CFA Nantes Terre Atlantique ;

Jeanne Arthuis - Ancienne élève lycée Nantes Terre Atlantique ;

Djiokeu Tiomela Liberman - Apprenant Ecoresponsable CRA d'Ebolowa ;

Marie-Anne Adjaba - Apprenante Ecoresponsable CRA d'Ebolowa ;

Loar Legendre Cheval - Ancienne élève lycée Nantes Terre Atlantique ;

Noah Patiente Bienvenu - Apprenant Ecoresponsable CRA d'Ebolowa ;

Sofie Aublin - Animatrice nationale Réseau Education Développement Durable ;

Laurie Gautier - Ancienne élève lycée Nantes Terre Atlantique ;

Fabrice Dugas - Chef cuisinier lycée Nantes Terre Atlantique ;

Christine Ntoutou - Productrice de la coopérative de Bityili ;

Cédric Ella Bolo - Responsable de l'atelier pédagogique ;

Marthes Merveille Nga Kaldjob - Responsable de l'atelier pédagogique ;

Béatrice Mouden - Gestionnaire PRIMEXPORT direction des affaires internationales du Conseil régional des Pays de la Loire ;

Marie-Estelle Cissokho - Cheffe de projets Afrique et Développement du Conseil régional des Pays de la Loire ;

Christine Guerriau - Conseillère régionale des Pays de la Loire chargée de la coopération internationale ;

Le responsable des ventes - Supermarché Déli Ebolowa ;

Laurent Martinez - Chef de projet commerce équitable France ;

Olivier Ntonga - Responsable de coopération, Communauté de communes d'Ebolowa ;

Marc Dufumier - Ingénieur agronome et Président commerce équitable France ;

Pauline Malval - Chargée animation et développement. Atelier Fée au Duc / Nantes Terre Atlantique ;

Stephen Bonnessoeur - Directeur de l'établissement public local Nantes Terre Atlantique ;
 Pierre-Blaise Ango - Coordinateur programme AFPO Cameroun ;
 Jacques Mbock - Directeur de l'école technique d'agriculture de Dibombari (Cameroun) ;
 Dimbi Ramonjy - Enseignant-chercheur Sup de Co La Rochelle ;
 Etienne Baudry - Ancien élève de Nantes Terre Atlantique ;
 Henri Eyebe Ayissi - Ministre de l'agriculture et du développement rural, Cameroun ;
 Philippe Vinçon - Directeur général de l'enseignement et de la recherche du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt ;
 Louise Sylvie Mezene - Productrice coopérative de Bityili ;
 Jean-Claude Eko'o Akouafane - Directeur général de la Société de Développement du Cacao, Cameroun ;
 Samuel Mvondo Ayolo - Ancien ambassadeur du Cameroun en France, Directeur du cabinet civil du Président de la République du Cameroun ;
 Gaston Mbonglou'ou Minkoulou - Ancien élève du CRA Ebolowa, Directeur du Centre International d'Innovation et de Développement Ngalla ;
 Foumane Tonton Dieudonné - Producteur coopérative de Bityili.

CHIFFRES CLÉS

Le Cameroun²

Superficie : **475 442 km²**
 Population : **24 millions d'habitants** (2017)
 Croissance démographique : **2,6 %** (2017)
 Capitale : **Yaoundé**
 Espérance de vie : **58 ans** (2016)
 IDH : **151^e** sur 188 pays (PNUD, 2018)
 Religion(s) : Christianisme (35-40%), Islam (15-20%), animisme (45%)
 Langues : **français, anglais**
 Salaire minimum : 36 270 F CFA (55 euros)



L'évolution et la libéralisation de la filière cacao³

La cacaoyère camerounaise est l'une des plus anciennes du continent africain. Elle a été introduite à la fin du XIXe dans la région du Mont-Cameroun (Victoria) et des environs de Kribi par la colonisation allemande. La cacaoculture se développe alors dans cette région et se diffuse dans l'arrière-pays à partir de la frontière avec la Guinée Equatoriale. Elle est pratiquée par de petites unités de production caractérisées par une relative homogénéité et une petite taille. La province du Sud-Ouest fait exception avec une situation plus diversifiée liée à une dynamique migratoire qui a permis l'apparition d'exploitations plus importantes. Mais dans tous les cas, le facteur de production reste le travail : la houe et la machette sont toujours d'actualité !

² France diplomatie, www.diplomatie.gouv.fr

³ ALARY Véronique, « La libéralisation de la filière cacaoyère vue et vécue par les planteurs du Cameroun » (1996)

En 1956 est mise en place une organisation publique centralisée d'achat et de commercialisation du cacao : l'Etat contrôle le système de prix aux producteurs.

Les années 1985-86 sont marquées par une crise importante liée à la dégradation du commerce extérieur suite à l'effondrement des termes de l'échange. Le prix du cacao à l'exportation chute de moitié en deux ans. A cela s'ajoute l'accroissement de la concurrence internationale avec le développement de cacaoyères en Asie du Sud-Est. L'Etat se retrouve dans l'incapacité de maintenir des prix garantis aux producteurs.

C'est le début de la période d'ajustement prônée par le Fonds Monétaire International et la Banque Mondiale, mettant fin à toute intervention publique au niveau de la commercialisation et de la fixation des prix aux producteurs. L'Etat n'assure plus les fonctions commerciales mais administre encore la filière jusqu'en 1994. Cette année marque le point d'achèvement de la libéralisation de la filière : l'Etat n'intervient plus du tout.

Pendant ce processus, le prix du cacao aux producteurs ne cesse de diminuer. Si la libéralisation des prix du cacao inquiète les planteurs et accroît leur insécurité, elle offre aussi des avantages dans certaines zones bénéficiant d'une hausse du prix d'achat. Les perceptions de la libéralisation sont donc ambiguës.

Le commerce international des matières premières, particulièrement du café et du cacao, est actuellement caractérisé par une augmentation de la concurrence globale sur les principaux marchés d'exportation ainsi que par une forte volatilité des prix. Les producteurs doivent se démarquer des concurrents, se positionner sur des segments de marché plus rémunérateurs et maintenir les débouchés.

Dans un contexte de baisse de la production et de la qualité, de vieillissement des plantations, et d'un accès difficile aux marchés à partir des régions enclavées, les décideurs politiques, les chercheurs et les acteurs du secteur privé doivent rechercher activement des stratégies pour relancer le secteur café – cacao au Cameroun.⁴

Le cacao : richesse et fragilité du Cameroun

Le Cameroun est le cinquième producteur mondial de cacao, après la Côte d'Ivoire, le Ghana, l'Indonésie et le Nigeria. En 2008/2009, les quatre pays africains - le Cameroun, le Ghana, la Côte d'Ivoire et le Nigeria produisaient environ 70 % de la production mondiale de cacao. En 2009/2010, la récolte du cacao au Cameroun a atteint un niveau de 197 000 tonnes.

Au Cameroun, le cacao est le premier produit d'exportation après le pétrole. Il représente environ 25 % de la valeur totale des exportations du pays. Cultivé dans 7 des 10 régions camerounaises, il emploie environ 600 000 producteurs et productrices et près de 8 millions de personnes vivent directement ou indirectement de l'économie cacaoyère.⁵

Cette spécialisation dans la culture cacaoyère intensive pose aussi de nombreux problèmes, notamment la dépendance au cours mondial du cacao et le relatif abandon des cultures vivrières. Malgré des terres arables et un climat favorable, l'importation de produits alimentaires croît rapidement et contribue au déficit commercial du pays.

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Questions potentielles pour entrer dans le débat

- Sur la coopération internationale :

Dans quelle mesure peut-on s'inspirer de l'expérience Keka Wongan ? Que retenir de ce projet ?

⁴ Cirad.

⁵ AFS4Food, Cirad.

Comment mettre en place un projet de coopération entre des établissements français et africains ? A quels besoins répondre ? Quelle réciprocité dans l'échange ? Quels partenariats mettre en place et dans quel but ? Quel objectif commun ? Quels moyens mobiliser ?

- Sur les choix de consommation :

Comment valoriser les productions locales et le travail des cultivateurs et cultivatrices ?

Lien entre les interdépendances Nord/Sud

- Ce film illustre bien les interdépendances du système alimentaire mondial et les solidarités Nord/Sud qui peuvent émerger.
- En quoi le commerce équitable, Nord-Sud ou Nord-Nord, permet-il d'affirmer et choisir un système alimentaire plus juste, valorisant les producteurs et productrices sans suivre les règles du commerce international ?
- Quelle est l'importance de ces choix de consommation ?

Écueils à éviter pendant le débat

- Passer sous silence les problèmes causés par la monoculture du cacao au Cameroun, déforestation et dépendance alimentaire en particulier.

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord/Sud.

- Personnes investies dans le projet Keka Wongan
- Producteur ou productrice de chocolat (culture de cacao, transformation...)
- Responsable RSE d'une marque de chocolat, représentant un label
- Sur le commerce équitable : Artisans du Monde, l'association FAIR[e] un monde équitable (<https://www.commerceequitable.org/notre-collectif/nos-membres/>), Biocoop
- Les organisations de solidarité internationale ayant une expertise sur la question : Peuples Solidaires, Oxfam France, Action Contre la Faim, CCFD Terre Solidaire, AFDI etc...
- Des personnels de l'enseignement agricole investis dans des projets de coopération internationale.

Idées d'animation avant/après la projection

- Jeux, vidéos et animations inclus dans la mallette pédagogique « Le grand voyage d'un chocolat équitable » Fédération Artisans du Monde, 2016 : <https://outils.artisansdumonde.org/nos-outils-educatifs/mallette-pedagogique-le-grandvoyage-d-un-chocolat-equitable.html>
- Jeu du commerce alimentaire : <https://www.alimenterre.org/jeu-du-commerce-alimentaire>
- Jeu du cacao : <https://red.educagri.fr/outils/le-jeu-du-cacao/>
- Jeu du Notoc : <https://www.alimenterre.org/jeu-du-notoc>
- Jeu « Solidarité et Afrique » : <https://www.alimenterre.org/jeu-solidarite-et-afrique>

Fiches thématiques

Pour préparer le débat nous vous invitons à consulter les fiches thématiques ALIMENTERRE :

■ Fiche « Commerce international »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2019-10/fiche-them-commerce-international-2019.pdf>

Alors que les négociations commerciales internationales menées dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) achoppent sur les questions agricoles, les consommateurs des pays riches peuvent se procurer à n'importe quelle saison des denrées alimentaires venues de tous les continents. Presque tous les agriculteurs de la planète sont concernés par les flux d'échanges de produits agricoles et alimentaires. Les agricultures familiales et paysannes dans les pays du Sud sont victimes de la dérégulation des marchés agricoles. Dans ce contexte, les défis sont multiples, qu'il s'agisse d'une répartition plus équitable de la valeur ajoutée dans les filières agroalimentaires, de l'impératif d'évolution vers des formes d'agriculture plus durables ou de la compétition entre produits mondiaux et produits locaux. Quelles issues ?

■ Fiche « La relocalisation de l'alimentation »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-circuits-courts-201807-v2mm.pdf>

De plus en plus de voix s'élèvent pour s'opposer à un modèle où les agriculteurs ne peuvent pas vivre dignement de leur travail, et où la qualité de l'alimentation et de l'environnement se dégradent (résidus chimiques, flou sur la provenance, perte de qualités gustatives, pression sur les ressources). Au Nord comme au Sud, des agriculteurs, des citoyens et des responsables locaux s'engagent dans des initiatives alliant production d'aliments de qualité et reconquête des marchés par une agriculture familiale durable, ou les échanges mondiaux sont utiles mais non prioritaires. Au Sud, l'enjeu est de changer le regard sur les produits locaux.

■ Fiche « L'agriculture familiale »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-agriculture-familiale-201807.pdf>

Aujourd'hui, l'agriculture est face à trois grands défis : produire une nourriture de qualité pour une production mondiale grandissante selon le principe de souveraineté alimentaire ; protéger les ressources naturelles, fondamentales à la production de denrées alimentaires ; générer des emplois rémunérateurs en milieu rural. Il est possible de trouver des agricultures qui répondent à ces nouveaux défis partout dans le monde. Comment soutenir l'agriculture familiale durable et répondre ainsi à l'enjeu de nourrir la planète tout en la préservant ?

Les fiches thématiques sont consultables sur www.alimenterre.org.

Autres ressources ALIMENTERRE :

■ Film « Cacao : les enfants pris au piège »

<https://www.alimenterre.org/cacao-enfants-pris-au-piege>

■ Film « Le dernier carré de chocolat »

<https://www.alimenterre.org/le-dernier-carre-de-chocolat>

BIBLIOGRAPHIE

Rubriques d'actualité sur le sujet :

- « Cameroun - Economie. SUD. Les produits made in Ebolowa désormais labélisés », Avril 2019. https://cameroun24.net/actualite-cameroun-info-SUD_Les_produits_made_in_Ebolowa_desormais_labeli-49810.html
- « Coopération universitaire France-Cameroun : un nouvel accord signé », Février 2020 <https://www.mediaterre.org/actu,20200224090913,6.html>
- « Construire des partenariats avec l'Afrique : l'expérience des établissements d'enseignement agricole », Février 2020, DRAFF Pays-de-la-Loire. <https://portailcoop.educagri.fr/construire-des-partenariats-avec-lafrique-lexperience-des-etablissements-denseignement-agricole/>

Pour en savoir plus sur la filière cacao au Cameroun :

- « Indications géographiques : défis et opportunités pour le secteur café-cacao au Cameroun », Décembre 2010 https://agritrop.cirad.fr/558393/1/document_558393.pdf
- « Cacao : le grand bon de la transformation au Cameroun », Juillet 2019 <https://www.jeuneafrique.com/mag/799283/economie/cacao-le-grand-bond-de-la-transformation-au-cameroun/>
- « Essor de la transformation locale de cacao au Cameroun », Aout 2019 <https://www.voaafrrique.com/a/essor-de-la-transformation-locale-du-cacao-au-cameroun/5040156.html>
- « Le cacao camerounais tente de se faire une place au soleil », Septembre 2019 <https://www.dw.com/fr/le-cacao-camerounais-tente-de-se-faire-une-place-au-soleil/a-51061248>
- Valoriser le « cacao pure origine Cameroun » depuis la perspective de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France : <https://www.chocolatiers.fr/filiere-cameroun/>

Sur le cacao en général :

- « La face cachée du chocolat », le BASIC <https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/993-lebasic-face-cachee-chocolat.pdf>

Sur le commerce équitable :

- « Les critères et garanties de commerce équitable », Septembre 2018, Artisans du Monde : <https://www.artisansdumonde.org/ressources/espace-multimedia/fiches-en-savoir-plus/lescriteres-et-garanties-de-commerce-equitable>
- Marc Dufumier, « Le commerce équitable », Juin 2014 : <https://www.alimenterre.org/le-commerce-equitable>
- « Le commerce équitable local » dans le dossier Commerce équitable : quelle réponse aux défis sociaux et environnementaux ?, Novembre 2016, CDTM Paris <https://www.ritimo.org/L-engagement-des-collectivites-territoriales>



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

