



« LES JEUNES TOGOLAIS SONT PRÊTS A PRENDRE DES RISQUES POUR ENTRER DANS L'ENTREPRENEURIAT »

Choco Togo est une jeune coopérative de transformation qui développe sur le terrain des leviers de la souveraineté alimentaire. La coopérative a obtenu en 2022 le soutien « Coup de pouce » du programme Pafao, afin d'acheter un terrain et de réaliser une étude technique pour la construction d'un nouveau site de production. Le terrain servira de garantie pour obtenir un financement bancaire et ainsi changer d'échelle.

Délia Diabangouaya, vous avez 31 ans et vous êtes co-fondatrice de Choco Togo, une coopérative qui, depuis 8 ans, produit et vend du chocolat bio et équitable. Votre expérience montre que la transformation alimentaire est un secteur dans lequel les jeunes diplômés peuvent créer de nouvelles opportunités. Est-ce que vous conseillez à ces jeunes de suivre votre voie ?

Tout à fait ! Aujourd'hui, je crois que les jeunes Togolais sont prêts à prendre des risques pour entrer dans l'entrepreneuriat. Beaucoup vont vers l'agroalimentaire, même s'il y a beaucoup de difficultés lorsqu'on se lance dans cette aventure. Il est important de rappeler que l'agroalimentaire reste un des piliers importants de la transformation économique de nos pays, et du

Entretien avec
Délia Diabangouaya,
co-fondatrice de Choco Togo

Togo en particulier. Se lancer dans le secteur de la transformation est vraiment une opportunité à saisir pour la jeunesse.

Vous distribuez vos produits au Togo mais aussi au Bénin, au Burkina Faso, au Mali, en Côte d'Ivoire, ainsi qu'en Europe, aux États-Unis et au Japon... Comment avez-vous eu l'idée, avec vos associés, de développer cette activité du chocolat en barre ?

Choco togo est né grâce au projet Fair Young Sustainable Inclusive and Cooperative (initié par l'Union européenne) qui a formé soixante jeunes en entrepreneuriat au Togo en 2013. Six d'entre eux ont été sélectionnés pour être formés en chocolaterie traditionnelle et tourisme responsable en Italie, à Modica. Cela a été le moment clé. Nous avons compris que nous pouvions transformer du chocolat de façon traditionnelle pour avoir un chocolat appelé ciocco Modica. C'est un chocolat granuleux, qui ne fond pas, facile à produire et à conserver. Nous avons compris qu'il y avait une grande opportunité, pas seulement de création de valeur économique, mais aussi de valorisation de nos cultures et de nos ressources.

La base même de notre entreprise, c'est de pouvoir améliorer les conditions de vie des producteurs. Pour cela, nous payons un complément de prix (un minimum de 500 FCFA par kilo) sur le prix fixé pour les producteurs locaux par la bourse du cacao à Londres. L'objectif de cette prime est d'aider les localités, au-delà des coopératives ou des producteurs, à améliorer les conditions socio-économiques. Nous déterminons avec les coopératives s'il y a un besoin d'école, de livres pour les enfants, de forages pour l'accès à l'eau, d'accès à l'électricité. Ces fonds sont prioritairement destinés aux besoins sociaux de la population et permettent que le cacao produit dans cette zone ait vraiment un impact sur les conditions de vie des producteurs, mais aussi de toute la communauté.

Vous proposez une révolution : sortir de l'exportation d'une matière première pour la transformer sur place. Quelles ont été les difficultés au départ ?

La première difficulté a été de mettre en place un processus de production ou diagramme de production. Nous avons commencé de façon traditionnelle avec les équipements les plus simples possible. Cela nous a pris pratiquement un an pour aboutir à un chocolat prêt à la vente.

Ensuite, il y a eu les questions de distribution : faire connaître le produit, trouver de la main-d'œuvre, mettre en place l'entreprise. Nous avons fait beaucoup de sensibilisation pour faire comprendre que le chocolat n'est pas qu'un produit de luxe. Nous disons que c'est un produit de chez nous, et qu'on devrait aussi profiter de ses vertus nutritionnelles. Au Togo, le chocolat nature 70 % et ceux à base d'ingrédients type arachide, gingembre, noix de coco, etc. sont ceux qui marchent le mieux. Le 60 % a aussi ses consommateurs. À l'international, nous vendons surtout du chocolat avec un pourcentage plus élevé, à partir de 70 jusqu'à 100 %, ou bien la fève de cacao, qu'elle soit torréfiée ou caramélisée.

Il y a un engagement très fort de votre part pour que votre activité de transformation bénéficie vraiment au mieux-être et au mieux-vivre des agriculteurs. Est-ce une façon d'assurer la durabilité de votre entreprise ?

Oui, bien sûr, parce qu'ils sont à la base même de la production et de toute la filière. Si vous avez des cacaoculteurs épanouis dans leur travail, vous avez de meilleurs produits, et donc de meilleurs produits dérivés comme le chocolat.

Actuellement, les cacaoculteurs, ainsi que les plantes, les terrains, les plantations sont en vieillissement. La jeune génération n'est plus intéressée par cette culture parce qu'il n'y a pas de revenus suffisants et que le travail est difficile. Si on



« Si on ne soutient pas la filière sur le long terme on n'aura plus personne pour cultiver ces terres. »

ne soutient pas la filière, si on ne soutient pas la production, sur le long terme nous n'aurons plus de cacao, ni de personnes pour cultiver ces terres.

Votre coopérative s'est d'abord lancée sur fonds propres, quelle a été votre stratégie pour ensuite faire grandir votre entreprise ?

Nous nous sommes développés étape par étape, en utilisant essentiellement les ressources que nous avons en interne. Nous avons dès le début, et encore aujourd'hui, reçu le soutien de l'association Enfant-Foot-Développement qui a permis de faire naître Choco Togo. Dans notre modèle, les ressources et ventes de départ sont réinvesties dans l'entreprise et dans des équipements de meilleure qualité. À chaque fois, nous avons essayé d'évoluer vers de meilleurs équipements et de meilleurs processus, vers de meilleurs locaux par exemple.

Vous avez obtenu le soutien « Coup de pouce » du programme Pafao. À quoi cette subvention va-t-elle servir ?

Elle nous donne l'opportunité de passer à une échelle supérieure. Lors de nos recherches de financement, nous avons été confrontés à plusieurs problèmes, notamment de garanties bancaires. Quand vous voulez obtenir un prêt, on vous demande la plupart du temps des garanties immobilières. Et comme nous nous sommes autofinancés, les fonds ont toujours été destinés à l'expansion et l'agrandissement de l'entreprise, donc il est difficile d'avoir une garantie pour les banques. Pour le Coup de pouce Pafao, nous avons postulé pour une demande

d'acquisition de terrain qui a deux objectifs : obtenir une garantie bancaire pour la recherche d'autres financements ou d'investissements, mais aussi, pour le court terme, construire des locaux adaptés à une production de masse et plus diversifiée encore.

Selon vous, qu'est-ce qui pourrait faciliter, dans le futur, ce montage d'entreprises à fort impact social dans le secteur de la transformation alimentaire ?

L'un des principaux problèmes est l'accès aux équipements et aux emballages. La population togolaise a comme point de référence les produits importés avec des emballages soignés, attractifs et attrayants. Mais les jeunes, lorsqu'ils débutent, n'ont malheureusement pas accès à ce type d'emballage et souffrent de cette comparaison. Les consommateurs diront que le produit est bon mais que l'emballage est à améliorer. Or, pour avoir ce type d'emballages, il faut faire de grosses commandes et avoir des fonds conséquents, ce que les jeunes n'ont pas au départ. Cela crée un cercle vicieux où les jeunes proposent de bons produits mais n'arrivent pas à les commercialiser. Et comme ils n'obtiennent pas de fonds, ils ne peuvent pas améliorer leurs produits...

Il faudrait vraiment améliorer l'accès au financement pour les jeunes et pour les jeunes femmes, mais aussi développer les formations, pour apprendre à tirer le meilleur des financements et des investissements et favoriser les commandes institutionnelles. Le soutien aux entreprises et aux jeunes entrepreneurs pourrait également être amélioré, à travers un accompagnement institutionnalisé, pour que les entrepreneurs qui sont déjà sur le terrain puissent aider et travailler avec les jeunes qui se lancent.

Notre plus grand souci réside dans la pérennité de nos entreprises. Nous avons la facilité aujourd'hui de créer des entreprises, de les mettre en place, mais il faut pouvoir les rendre pérennes, pour que dans dix, vingt, cinquante, cent ans, ces entreprises soient toujours en activité. C'est l'un de nos grands défis.

Entretien réalisé par Emilie Langlade



Espérance, une autre coopérative qui innove au Togo

La coopérative de jeunes (douze femmes et trois hommes) Espérance, implantée à Tchamba, au Togo, a fait le pari de valoriser la pomme de cajou, produit qui pourrissait dans la nature après la récolte des noix. Le Coup de pouce Pafao permettra de développer la transformation des pommes de cajou en jus Léléng, un jus énergétique obtenu à travers le pressage et le filtrage du fruit. Le projet de la coopérative est d'aménager le local de production, d'acheter du matériel de transport et des équipements, et de former les producteurs, notamment sur les pratiques agroécologiques (formation des producteurs à la production de biofertilisants et biopesticides, aux techniques d'agroforesterie et d'entretien écologique des plantations ainsi qu'à la mise en place de plantations pilotes expérimentales). La vision de la coopérative est de développer d'ici 2030 des initiatives de transformation agroalimentaire durable avec un impact environnemental positif grâce à la séquestration du carbone (via l'agroforesterie) et en valorisant les déchets de transformation des pommes et noix de cajou pour la production d'engrais organique.

« La vision de la coopérative est de développer d'ici 2030 des initiatives de transformation agroalimentaire durable avec un impact environnemental positif grâce à la séquestration du carbone »

Les jeunes de la coopérative Espérance produisent du jus à partir des pommes cajou et forment les paysans à l'agroforesterie (association de cultures et d'arbres : anacardes, mangues, néré, etc.) © DR

