



AU TOGO

PLANÈTE PAYSANS : RELIER PAYSANS ET RESTAURATRICES

Entretien avec Claude Nutsudzie (Planète paysans)



À Lomé, l'entreprise sociale Planète paysans, créée à l'initiative de l'ONG Echoppe, sert d'intermédiaire entre restauratrices de rue et paysans de la région de Kpalimé.

Mieux rémunérer restauratrices et paysans, tout en s'assurant de la qualité d'une alimentation de rue accessible à tous les citoyens, tel est le défi de cette expérimentation unique en son genre.

Rencontre avec son gestionnaire, Claude Nutzudzie.

Dans le cadre d'un projet porté par :



www.echoppe.org



Echoppe Togo

Pourquoi accompagner les restauratrices de rue ?

La restauration de rue est un secteur économique de première importance à Lomé : un très grand nombre de mères de famille mènent cette activité rémunératrice sur le pas de leur porte et presque tous les habitants se nourrissent, au moins une fois par jour, sur le bord de la route. C'est pratique et rapide pour les citoyens. Toutes les classes sociales s'alimentent ainsi, car, souvent, c'est même moins cher qu'à la maison¹. Un petit déjeuner coûte par exemple moins de 200 FCFA².

De manière paradoxale, cette activité reste informelle, non encadrée par les autorités. L'ONG Echoppe intervient de longue date auprès des restauratrices de rue, au travers du microcrédit. Des formations leur sont aussi proposées en partenariat avec l'Institut national d'hygiène. Les femmes apprennent à protéger leur santé et celle des consommateurs. Les progrès réalisés (méthode de conservation, présentation, équipement de travail, mise à disposition d'eau, etc.) rassurent les clients. C'est primordial si l'on souhaite que la restauration de rue, qui rend très accessible les mets

¹ En raison des prix de gros de l'approvisionnement, de la rationalisation de l'utilisation de l'énergie pour la cuisson, etc.

² 30 centimes d'euro.

togolais³, reste attrayante. Les femmes y trouvent un bénéfice direct avec l'augmentation de leur clientèle. Et elles sont en train d'acquérir un carnet de santé, qui leur permettra d'être protégées en cas de contrôle sanitaire par les services de l'État.



Restauratrices du quartier d'Adamavo en formation © Planète paysans

La qualité sanitaire est une préoccupation des Togolais ?

Les populations sont de mieux en mieux informées des risques, c'est un critère de choix important. Il reste beaucoup à faire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Les Togolais ne pensent pas forcément que les produits importés sont plus sains. Avec la distance, les conditions de production, conservation et transport sont encore plus difficiles à garantir. Quand on découvre des produits importés avariés sur le marché, l'information circule...

Les restauratrices de rue valorisent-elles les produits locaux ?

Oui, les repas pris au bord de la route sont pour l'essentiel constitués de produits locaux (maïs pour la bouillie et la pâte, igname pour le fofou et les coliquots, etc.) mais les produits dits « de sauce », souvent importés, pèsent le plus dans les coûts (poissons, cube de saveur, huile, tomates en boîte, etc.)

Des produits locaux pourraient les remplacer. Nous travaillons par exemple en partenariat avec une unité de production de Lomé qui propose, en substitution du cube industriel, un condiment à partir de soja et d'épices. Les restauratrices ne connaissaient pas ce produit et nous leur distribuons des échantillons pour qu'elles le testent. Elles apprécient ce produit et nous réfléchissons à la meilleure façon de le rendre facilement accessibles pour qu'elles ne recommencent pas à acheter les cubes importés qui sont disponibles partout.

³ La cuisine togolaise est réputée dans la sous-région, voir le livre de recettes édité par l'Oadel : www.alimenterre.org/ressource/50-recettes-togo-revaloriser-terroir

Pour garantir l'attractivité de la restauration de rue, nous travaillons aussi à diversifier l'offre. Il est aussi prévu que certaines de ces cuisinières donnent ensuite des cours à la Bobar, la boutique-bar-restaurant de produits locaux de l'Oadel⁴.

Pourquoi avoir mis en relation les restauratrices des paysans ?

Paysans et restauratrices sont deux professions indispensables mais mal rémunérées du fait du manque d'organisation des filières. Or, la croissance du marché alimentaire attire de grosses entreprises qui pourraient les marginaliser davantage.

Au contraire, si la filière est organisée et que les producteurs connaissent la demande, ils adaptent aisément leur activité. Résultats : un produit agricole de qualité, conforme aux besoins des restauratrices, une traçabilité sur toute la filière, moins de pertes, etc.

Le gros avantage des circuits courts est de permettre que paysans et restauratrices communiquent sur leurs besoins respectifs. Nous travaillons avec 292 paysans qui aujourd'hui maîtrisent très bien les objectifs du dispositif. C'est motivant pour eux de savoir comment leur maïs est utilisé. Quant à la centaine de restauratrices impliquées dans le projet, elles connaissent les conditions de production et ont conscience de la qualité du maïs « naturel » (cultivé avec moins de produits chimiques et dont la conservation est améliorée).

Pourquoi la création d'une entreprise s'est-elle avérée nécessaire ?

Echoppe avait d'abord essayé de mettre directement en lien paysans et restauratrices. Mais les coûts de collecte, stockage et transport doivent être optimisés pour assurer un approvisionnement de qualité qui reste abordable. Or, l'expérience montre que producteurs et restauratrices n'ont ni la disponibilité, ni les compétences nécessaires pour minimiser ces coûts. Avec quelques investisseurs togolais partageant les valeurs de l'économie sociale et solidaire, Echoppe a créé l'entreprise sociale Planète paysans qui joue un rôle d'intermédiaire entre la ville et la campagne.



Restauratrices à Lomé © Planète paysans

Des enquêtes ont déterminé les quartiers de Lomé les plus porteurs, ceux où les restauratrices de rue avaient des difficultés à se fournir en maïs. Pour le moment, en plus du magasin central de Planète paysans, deux plateformes d'approvisionnement sont opérationnelles dans les quartiers périphériques d'Adidogomé et d'Adamavo.

⁴ Voir la fiche *Sensibilisation des urbains à la consommation locale par une boutique-bar-restaurant*

Dans chaque quartier, les restauratrices sont constituées en groupement et tiennent une réunion une fois par mois, avec le/la gestionnaire et une animatrice rémunérée par Planète paysans. Les discussions portent sur leurs besoins en maïs mais aussi sur d'autres préoccupations de leur vie quotidienne (alphabétisation, planning familial, éducation des enfants, etc.)

Les restauratrices achètent le maïs à crédit, car beaucoup d'entre elles n'ont pas le fonds de roulement nécessaire à l'activité. Elles prennent de petites quantités au début pour être certaines de l'écouler. Planète paysans leur vend le maïs au prix du marché à Lomé, qui varie entre 135 et 210 FCFA le kilo.

Ce prix est-il suffisant pour bien rémunérer les paysans ?

Oui, les paysans obtiennent un meilleur prix avec Planète paysans comparé aux intermédiaires habituels qui achètent dans leur village (120 FCFA le kilo au lieu de 100 FCFA). De plus, le paiement au poids leur est favorable car ils sont souvent trompés par les commerçants. Le maïs vient de Kpélé [à proximité de Kpalimé], une commune choisie pour sa bonne pluviométrie et le fait que les paysans n'y étaient pas du tout accompagnés. Les paysans bénéficient maintenant d'un appui technique. Nous leur fournissons des intrants qu'ils nous remboursent en nature [maïs] à la récolte. De plus en plus de producteurs rejoignent Planète paysans. Pour les autres productions comme le soja, des mises en relations sont faites avec des transformateurs et des exportateurs.



Achat du maïs au village avec une balance électronique © Planète paysans

La marge est-elle suffisante pour couvrir les frais de fonctionnement ?

À la différence d'un commerçant, Planète paysans a l'obligation de fournir les femmes toute l'année. À certaines périodes, la vente aux restauratrices se fait presque à perte.

Le *business plan* a déterminé le seuil de rentabilité entre 500 et 1 000 tonnes distribuées par an. Actuellement, l'entreprise sociale n'est pas rentable car seules 160 tonnes de maïs sont vendues à environ 200 restauratrices. Les salaires de l'équipe sont payés par des subventions-projets. En revanche, les gestionnaires de plateforme se rémunèrent sur les marges faites (30 % de la marge leur revient). À terme, il est prévu que dix plateformes de ce type fonctionnent dans dix quartiers différents.

De quoi avez-vous besoin pour grandir ?

Planète paysans aimerait se fournir plus largement en denrées dans les zones de Kpalimé et Agou. La principale difficulté est l'augmentation de notre capital car nous préfinançons les campagnes. Pour le moment, nous avons trois investisseurs togolais mais les institutions financières refusent d'investir dans l'agriculture. J'ai fait des démarches auprès des différentes banques, c'est très difficile. Les cautions demandées sont encore plus élevées que les montants empruntés. Elles préfèrent prêter aux commerçants qui ne s'impliquent pas dans la production mais tablent sur les produits importés et exportés.

Nous réinvestissons nos gains car nous souhaitons avoir un fonds de roulement suffisant pour répondre à la demande. Mais pour le moment, nous freinons l'adhésion de nouveaux producteurs et de nouvelles restauratrices. La raison est que nous devons rester un fournisseur fiable. Le prix du maïs est à peu près le même que chez les commerçantes mais le crédit que nous accordons aux restauratrices et la qualité agroécologique du produit sont de gros avantages.

Comment diffusez-vous les pratiques agroécologiques ?

Un de nos partenaires au Bénin fabrique et vend des produits à base de neem [*margousier*]. Les maraîchers et les riziculteurs béninois utilisent beaucoup le tourteau de neem comme engrais. Nous l'avons testé l'an dernier avec de bons résultats. Nous l'avons diffusé cette année auprès des paysans qui ont réduit de moitié l'apport d'urée avec un niveau de production stable et, donc, leurs coûts de production. Pour la campagne prochaine, nous sensibilisons les riziculteurs afin qu'ils utilisent aussi l'huile de neem pour ses vertus insecticides. L'amélioration de la qualité du riz et la réduction des frais de traitement augmentent leur marge.

Mais la plupart des paysans ne sont pas allés à l'école. Ils ne sont pas forcément sensibles à l'argument de la réduction des charges grâce aux pratiques agroécologiques. Quand ils perçoivent l'argent de la vente de leur récolte, ils oublient ce qu'ils ont dépensé. Nous fournissons des conseils aux paysans pour qu'ils puissent, même s'ils ne sont pas lettrés, faire de petits calculs pour connaître leur marge. Les intrants chimiques ont été subventionnés par le passé, cela a créé des habitudes. Comme ces subventions n'existent plus depuis 2014, les paysans s'endettent pour avoir accès aux engrais chimiques et ont de plus en plus de mal à s'en sortir. Echoppe a acquis un terrain de 11 hectares avec l'ambition de créer un centre de recherche et formation en agroécologie.

Avez-vous des difficultés à recouvrer les crédits accordés ?

Les défauts de remboursement existent, du fait d'aléas comme la mauvaise santé de l'agriculteur ou l'attaque de la culture par des ravageurs. Mais, de façon générale, les remboursements se font de façon honnête, nous en sommes fiers. Chaque année nous menons une grande réunion de concertation pour connaître l'avis des paysans sur les bénéfices et sur ce qui pourrait être amélioré. Ils sont satisfaits du débouché « Planète paysans », ils commercialisent beaucoup plus de maïs que par le passé.

Les débouchés sont le problème majeur des paysans. Le maïs ne peut pas être exporté, c'est interdit par la loi togolaise car il est considéré comme la base de l'alimentation, c'est la céréale mythique. C'est une façon d'assurer une nourriture peu chère en ville mais cela pénalise l'agriculture togolaise. Nos paysans aspirent à cultiver sur des superficies beaucoup plus grandes mais où vendre si les frontières leurs sont fermées ? Ils pourraient réaliser des campagnes grandioses si leurs productions étaient valorisées ...

Propos recueillis en mai 2017 et janvier 2018 et édités par Hélène Basquin Fané
(CFSI)

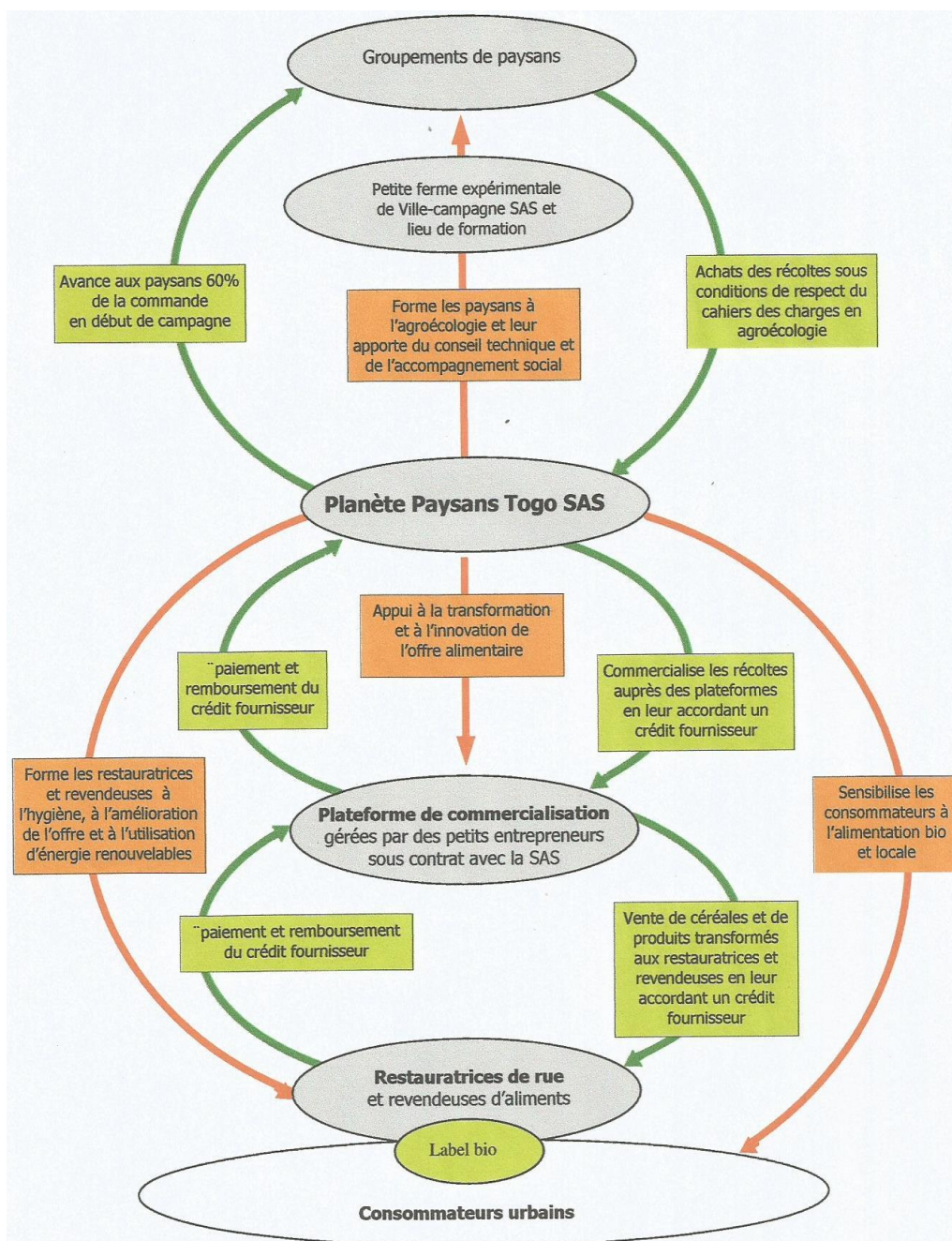
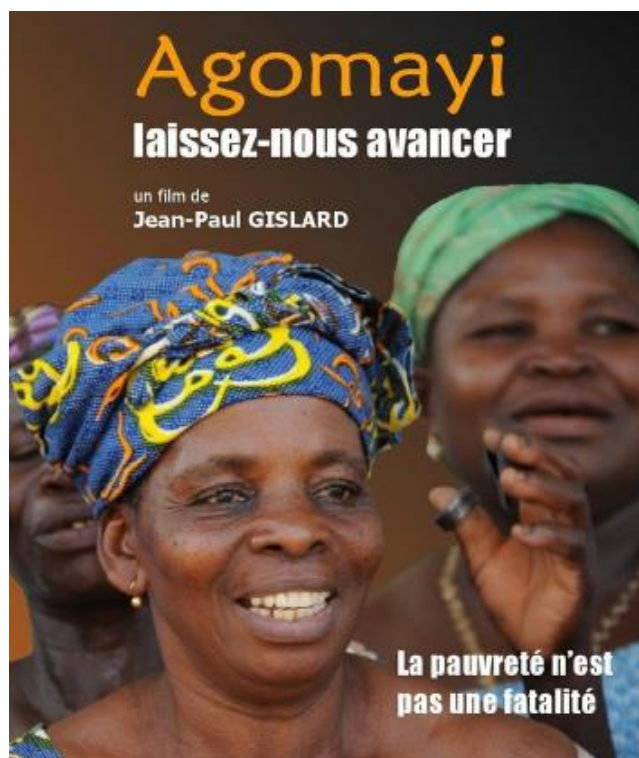


Schéma du fonctionnement de la filière avec Planète paysans

Pour creuser le sujet :

- Témoignage, *Efficacité des réseaux d'approvisionnement des villes*, 2017
- Témoignage, *Rendre le niébé accessible aux populations pauvres*, 2017

- Synthèse, *La mise en marché des produits agroécologiques*, 2017
- Film, *Agomayi, laissez-nous avancer*, 2017 : contacter [echoppe\[at\]wanadoo.fr](mailto:echoppe[at]wanadoo.fr)



L'initiative d'Echoppe a bénéficié d'un financement de la Fondation de France dans le cadre du programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) appel de 2015 (n°98).

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.

