



L'économie verte

Conjuguer objectifs économiques, sociaux et environnementaux

VMM Madagascar

23 microentreprises de séchage de fruits et légumes regroupées dans un réseau dynamique

Soanamad

Une entreprise malgache qui mise sur la farine du « fruit à pain » pour le marché local et international

Angèle Guissou a lancé sa propre entreprise d'installation photovoltaïque. Elle est accompagnée par le CEAS depuis l'an dernier dans le cadre du projet D-Ecoverte (photo : Positiv' Media)



Avec ou sans loi climat, chaque dixième de degré compte !

A l'heure de rédiger ces lignes, j'ignore le résultat que les urnes nous auront réservé le 18 juin. Vous qui lisez cet édito dans mon futur, vous savez déjà si le peuple suisse a décidé de suivre son Parlement en adoptant la première loi climat de l'histoire du pays. Pour moi, en revanche, le suspens est encore entier et j'avoue que cela me laisse sans voix.

Le réchauffement climatique n'est plus contesté aujourd'hui que par des fous, et son origine humaine n'est plus démentie depuis 2007 par aucun scientifique de renom international.

Voter en faveur d'une telle loi devrait ainsi relever de l'évidence et non du suspens d'un dimanche de votation. Pourtant, à coup de désinformation et d'épouvantails agités de toutes parts, les négationnistes du climat tentent de nous refaire le coup de la loi sur le CO₂, refusée de justesse l'an dernier.

Fort heureusement, je connais de nombreuses personnes, institutions et entreprises qui n'attendent pas une nouvelle législation pour prendre leurs responsabilités et tout faire pour limiter leurs émissions de CO₂. En Suisse, mais aussi au Burkina Faso, au Sénégal et à Madagascar, des entrepreneuses et entrepreneurs se lancent dans ce qu'on appelle désormais l'« économie verte ». Elles et ils mettent toute leur énergie, leurs compétences et leur créativité au service de modèles alternatifs qui cherchent à mettre l'humanité et la planète au cœur de leur projet d'entreprise. Dans cette édition du Déclic, nous allons à la rencontre de celles et ceux que le CEAS encourage dans cette voie : une voie pleine de promesses et qui regarde vers l'avenir avec enthousiasme, plutôt que vers l'arrière avec amertume.

Alors quelle que soit l'issue du 18 juin, regardons nous aussi vers l'avenir et continuons à faire de notre mieux pour que notre planète soit encore habitable pour nous, nos enfants et les leurs. Car comme le dit le GIEC* : chaque dixième de degré compte !

*

Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat



Patrick Kohler
Co-directeur

Impressum

Le journal Déclic paraît 4 fois par année en français et allemand.

Tirage juin 2023 : 3000 exemplaires français, 500 exemplaires allemands (Impuls).

Imprimé sur papier recyclé certifié « Blue Angel »

Prix indicatif de l'abonnement annuel : CHF 10.-

Editeur : CEAS

Rue des Beaux-Arts 21, CH-2000 Neuchâtel

T. +41(0)32 725 08 36,

Rédacteur responsable :

Patrick Kohler (responsable) et Jennifer Marchand

Impression : Onlineprinters

Graphisme et mise en page : Christian Schoch,

Cernier, www.atelierlameule.ch

Traduction : Anna-Lena Burkhalter

ClimatePartner
climatiquement neutre

« Il faut développer l'économie verte au Burkina Faso ! »

Dynamiser l'entrepreneuriat vert dans la région de Tenkodogo, au Burkina Faso, tel est l'objectif du projet D-Ecoverte. Depuis 2020, plus d'une quarantaine d'entrepreneuses et d'entrepreneurs ont ainsi bénéficié d'un soutien à travers un dispositif d'incubation d'entreprises innovant. Economiste de formation, Joël Balima gère ce projet depuis ses débuts. Il tire un bilan après presque trois ans d'activités.

« Lorsque j'ai postulé, j'avais déjà une longue expérience dans l'accompagnement aux entreprises, notamment du point de vue étatique. Mais j'avoue que c'est le concept « économie verte » qui m'a vraiment poussé à me porter candidat ».

Une entreprise verte, c'est quoi pour vous ?

« Pour moi, il s'agit d'une entreprise qui fait du chiffre tout en préservant le bien social et les ressources naturelles. C'est donc assez différent des habitudes qui font qu'on ne se concentre que sur les bénéfices. Pour moi, faire le lien entre l'économie, le social et l'environnemental est aujourd'hui un devoir moral. Trop d'appuis se sont faits par le passé en se basant uniquement sur la notion de rentabilité. »

« Mais il faut comprendre qu'économiquement aussi c'est l'avenir ! Au Burkina Faso, on peut imaginer une croissance par deux ou par trois facilement car il n'y a pas encore beaucoup de concurrence dans ce secteur. L'urbanisation fait que les besoins augmentent beaucoup, notamment au niveau de l'accès aux énergies renouvelables. En revanche, dans nos campagnes, le manque d'accès aux financements est un réel frein. Il faut donc un système de prêts pour permettre aux personnes d'acquérir du matériel de qualité puis à l'utiliser « gratuitement ». Les entreprises doivent aussi s'adapter à cette réalité.

Et c'est ce que propose le projet D-Ecoverte ?

« Oui, exactement. Nous avons notamment travaillé avec La Fabrique, un incu-

bateur d'entreprises de Ouagadougou. Ces responsables nous ont aidés à sélectionner 42 entreprises – sur 175 postulantes – en fonction de critères d'impact social, économique et environnemental. Actives dans les domaines des énergies renouvelables et de la gestion des déchets, elles ont bénéficié d'un accompagnement sur mesure pour développer leurs activités. Il s'agissait ainsi d'évaluer ensemble les besoins techniques, mais aussi en termes adminis-

trationnels. On ne trouve ce genre de services que dans la capitale. Ils hésitent ainsi à y faire recours car ils ont peur d'être désœuvrés en cas de panne ou de problèmes. Il s'agit ainsi de développer une offre décentralisée et de qualité et en même temps la faire connaître. Nous avons ainsi récemment organisé toute une campagne de sensibilisation et d'information au profit des ménages, notamment sur les 14 chaînes de radio de la région. Les entreprises de collecte des déchets que nous avons sou-



Les jeunes pousses soutenues par le CEAS ont profité de la journée de l'entrepreneuriat pour se faire connaître. (photo : COBF)

tratifs, de planification et de marketing pour faire croître ces jeunes pousses. En misant sur elles, nous avons soutenu ou créé entre 300 et 400 places de travail. »

« Ce qu'il faut comprendre c'est que dans des villes secondaires comme Tenkodogo, il n'y a que très peu d'offres en matière d'énergies renouvelables et de traitement des déchets. Les gens ont l'impression

qu'on ne trouve ce genre de services que dans la capitale. Ils hésitent ainsi à y faire recours car ils ont peur d'être désœuvrés en cas de panne ou de problèmes. Il s'agit ainsi de développer une offre décentralisée et de qualité et en même temps la faire connaître. Nous avons ainsi récemment organisé toute une campagne de sensibilisation et d'information au profit des ménages, notamment sur les 14 chaînes de radio de la région. Les entreprises de collecte des déchets que nous avons sou-

Quels sont les résultats les plus marquants pour vous ?

« Pour moi, c'est de constater la motivation des entrepreneuses et entrepreneurs sélectionnés. Au niveau des déchets, les femmes que nous avons ➔

« Il faut développer l'économie verte au Burkina Faso ! » (suite)

→ accompagnées sont fières alors que ce travail était dénigré, marginalisé. Les gens comprennent qu'il y a de l'argent à ce faire dans ce secteur et cela apporte beaucoup plus de respect à celles et ceux qui y travaillent. Ces femmes prennent aujourd'hui des contacts pour vendre les plastiques collectés, elles savent faire du composte et le vendre à un juste prix. J'ai vu des jeunes qui se sont intéressé.e.s à ce secteur alors qu'avant, ils le délaissaient totalement. Autre signe qui m'a fait particulièrement plaisir: trois des entrepreneurs que nous avons accompagnés se sont mariés depuis. Je crois qu'on peut dire qu'ils sont désormais des « bon partis » [rires].

Patrick Kohler



Joël Balima aux côtés de deux entrepreneurs actifs dans les technologies photovoltaïques. (photos COBF)



Portrait minute : Angèle Guissou

« Moi, c'est Angèle Guissou. Je suis la responsable de l'entreprise Ange Guissou technologie solaire. Nous faisons le dimensionnement, l'entretien, le dépannage et la vente de produits solaires.

Par exemple des lampes solaires ou des kits. Le projet m'a apporté un appui financier et m'a permis de formaliser mon entreprise ainsi que d'acquérir du matériel de travail. J'ai également suivi des formations sur la technologie et l'irrigation solaire.

Avant, je ne faisais que l'électricité mais sans la partie photovoltaïque. Aujourd'hui, j'ai pu engager un jeune ouvrier. Et pour ma part, j'ai quitté le stade d'employée pour devenir patron.



Photos (Positiv' Média)

VMM un réseau qui porte ses fruits

Dans un pays qui regorge de fruits, légumes et épices en tout genre, comment assurer la réussite des petites entreprises de transformation sans augmenter l'impact écologique de leurs activités de séchage ? C'est pour répondre à cette question que le projet VMM a vu le jour en 2021. Fier de son succès, une phase II du projet est en cours de développement et permettra de porter plus loin sa mission qui est de promouvoir une conservation plus durable et équitable des produits locaux à Madagascar.

Le projet VMM (Vondron'ny Mpanainana voankazo, legioma episy eto Madagasikara) littéralement groupe de sécheurs de fruits, légumes et épices à Madagascar, se présente sous la forme d'un réseau de membres qui bénéficient de différents soutiens pour leur entreprise, autant au niveau de la transformation que de la commercialisation de leurs produits.

A ce jour, 23 UPS (Unité de Production de Séchage) sont membres du réseau VMM, dont 5 coopératives de production et transformation, 2 associations, de nombreuses petites entreprises ainsi que 878 producteurs de matières premières. Depuis sa création, c'est 10'500kg de produits séchés qui ont été vendus sur le marché national et 9'200kg sur le marché international. Pour devenir membres du réseau VMM, certains critères s'imposent, comme l'explique Mamivola Rakotondrainibe, chargé de projets filières au CEAS à Madagascar. « Pour devenir membre du réseau, une entreprise doit avoir de l'expérience en séchage de fruits, légumes, épices et être motivée. La pertinence du projet envisagé ou la vision de l'entreprise sont aussi des facteurs décisifs pour valider un nouveau membre dans le réseau. »

Cependant, oser se lancer dans la filière séchage à Madagascar nécessite une grande volonté et beaucoup de motivation. De la production au transport, jusqu'à la transformation et la distribution, le chemin est long. Pour les entrepreneur.es malgaches, faire partie du réseau VMM est donc un atout de

taille dans le fonctionnement et le développement de leurs activités. Ces entrepreneur.es peuvent ainsi bénéficier de formations afin d'améliorer les critères de qualité, de plus en plus complexes, de leurs produits. Concernant les techniques de transformation, différents types de séchoirs plus efficaces sont pensés pour assurer ce standard de qualité. Pour offrir un soutien aux petites entreprises, des ateliers de production de séchoirs sont disponibles aux membres dont trois dans la capitale, deux à Tamatave et un à Antsirabe. Finalement, grâce à différents appuis, les UPS peuvent envisager un positionnement de leurs produits en vue d'une commercialisation sur le marché national et international et surtout permettre la pérennité de leurs activités et accéder à un prix plus équitable pour leurs produits.

Pour la deuxième phase du projet, l'initiative sera proposée auprès de groupements dans de nouvelles zones d'intervention, dont l'Est de l'île.

Un réseau assurément, mais surtout une envie de faire du projet VMM un acteur principal reconnu en Afrique pour le développement de la filière du séchage de fruits, légumes et épices, afin d'améliorer les sources de revenus des producteurs.trices et transformateurs.trices à Madagascar dans une vision de développement durable.

Jennifer Marchand



Les 13 premières UPS membres du réseau VMM lors de leur assemblée générale. (Photo : Mamivola Rakotondrainibe)

Au-delà de ces aspects techniques, VMM, est surtout un réseau de membres engagés, dont les relations et les échanges permettent un partage d'expériences et le développement d'un réseau d'entraide. Pour certaines UPS, cela passe par un accès aux produits bruts, grâce aux producteurs.trices membres du réseau, qui permet d'honorer des commandes qu'ils ne pourraient assumer seul.e.s, et pour d'autres, d'accéder à une source de financement indispensable pour se développer.

Sur les traces d'entrepreneurs malgaches

Dans un pays majoritairement rural, de jeunes entreprises tentent le pari de réussir dans l'industrie de la transformation de fruits, légumes et épices. Parmi elles, deux membres du réseau VMM nous partagent leur motivation et les défis auxquels ces entreprises ont dû faire face ces dernières années. L'âme entrepreneuriale inscrite dans leur ADN, ils sont conscients de l'importance de mettre sur pied de nouvelles initiatives à Madagascar.



La préservation de l'environnement et de la biodiversité est un des grands enjeux à Madagascar (photo J. Marchand)

Manitra Ranaivo s'est lancé dans le séchage de fruits et légumes en 2012. Il est aujourd'hui propriétaire de la compagnie M&H, à la périphérie sud de la capitale, et possède sa propre unité de production. Malgré de nombreux obstacles, il demeure toujours déterminé à développer son entreprise.

Quels étaient vos principaux défis ?

« Nos défis étaient la commercialisation des produits séchés, puis notre faible capacité financière à produire des stocks suffisants pour tenir jusqu'à la prochaine saison. Par ailleurs, nous avons eu des problèmes dans l'utilisation du séchoir solaire qui prend du temps pour sécher les fruits, surtout en hiver où le soleil

est moins présent. Au niveau de la trésorerie, nous n'avons pas assez de fonds pour constituer des stocks de produits finis et pour avancer dans la recherche et développement. Le faible pouvoir d'achat des consommateurs locaux est aussi un problème, les malgaches n'ont pas encore l'habitude de consommer des fruits séchés. Pour le marché extérieur la demande se fait en plusieurs tonnes, alors que notre capacité de production est limitée. »

Comment voyez-vous le futur de votre entreprise ?

« Notre but est de faire de l'entreprise la première source de revenu de notre ménage. Quant à l'objectif, c'est de réussir à atteindre le plein emploi de nos séchoirs tout au long de l'année, et réussir à vendre toute notre production. La situation idéale est d'avoir de la commande pour faire tourner nos séchoirs. Pour y arriver nous avons besoin de plus de visibilité, de plus de moyens pour la commercialisation et le développement des produits. Entreprendre est un perpétuel défi, persévérer dans ce que vous faites, aimer ce que vous faites et vous aurez de bons résultats »

L'entreprise FoodPaol's, de son côté, sèche et transforme des produits saisonniers et commercialise des produits comme le rhum arrangé, les pâtisseries aux fruits séchés, les yaourts aux fruits, les jus naturels, fruits confits et les pâtes de fruits. Elle emploie actuellement quatre personnes pour la production, la gestion, l'administration et la commercialisation de leurs produits.

Comment étaient vos débuts ?

« Nous avons eu l'opportunité de suivre une formation qui avait pour objectif l'apprentissage des techniques de séchage dans le cadre du projet du CEAS. Le déroulement de la formation et la vision globale des étapes de transformation bien structurée m'ont motivé à devenir l'un des pratiquants de la filière de séchage. Au tout début, et jusqu'à ce jour, nous avons eu du mal à trouver le potentiel de vente de nos produits étant donné que sur les marchés locaux, peu



Paolo Hariniony Malala Raobelina Ramangamanana de la société FoodPaol qui sèche et transforme des produits saisonniers destinés à la vente (Photo : FoodPaol)

de consommateurs apprécie et s'intéressent aux produits séchés par rapport aux produits frais. Nous avons participé à différentes ventes et expositions ainsi qu'à des salons de gastronomie afin d'augmenter notre notoriété. »

Quels sont les avantages d'être membre du réseau VMM ?

« Grâce au CEAS qui nous a encouragés à nous regrouper dans l'association VMM, nous avons bénéficié d'un appui financier et d'un approvisionnement en fruits. Aussi, nous avons eu l'occasion de pratiquer une extension de notre atelier dont la création d'une salle de conditionnement et d'une salle de stockage en 2020-2021, ainsi que l'acquisition d'un certificat de consommabilité. Le projet VMM nous a permis de mettre en valeur l'entraide et la cohésion. »

Pour les entrepreneurs.es malgaches, la filière de transformation des fruits, légumes et épices est toujours très vaste et comporte peu de débouchés. Le projet VMM veut ainsi collaborer avec ces entreprises car, comme le souligne Paolo Raobelina de chez FoodPaol, « Pour les professionnels, l'union fait la force, tant sur le plan matériel que sur le plan commercial. »

Jennifer Marchand

« Savoir se relever malgré les échecs ou les difficultés. »

Le fruit à pain ou soanambo est un fruit comestible proche de la famille des jacquiers qui est particulièrement cultivé dans la région Est de Madagascar. Dans le but de trouver des solutions innovantes pour lutter contre la malnutrition, la société Soanamad a fait de ce fruit son produit phare qu'il transforme en farine sans gluten. Malgré des débuts plutôt difficiles, cette entreprise désire percer le marché des alternatives aux farines traditionnelles tout en valorisant l'emploi agricole.

L'entreprise Soanamad a vu le jour en 2018, peu de temps avant la crise sanitaire, dans un pays défavorisé et un contexte mondial fragile. Au vue des difficultés, elle décide d'adopter une stratégie innovante pour affronter le marché. C'est ainsi grâce aux cotisations de quelques membres que Soanamad a pu voir le jour. Pendant les six premiers mois, l'entreprise n'a pas vendu un seul produit alors qu'elle devait assumer des charges importantes. Malgré la recherche d'aide, elle a ainsi dû se départir de plusieurs biens pour poursuivre son projet.

Avec la fin de la pandémie, les choses se sont lentement améliorées. Aujourd'hui, pionnière dans la transformation des fruits à pain et de manioc en farine sans gluten, Soanamad investit dans la recherche et le développement pour faciliter l'utilisation de ce produit encore peu connu des consommateurs malgaches. L'entreprise collabore avec des pâtisseries pour développer ses farines et investit temps et argent dans la visibilité en participant à des foires pour se faire connaître auprès du public. Après des années de travail

acharné et de défis à relever, les produits de Soanamad ont finalement été acceptés dans les grandes surfaces.

L'entreprise est membre du réseau VMM soutenu par le CEAS. Son responsable, Kenlee Randrianarisoa, est heureux d'avoir pu adhérer au projet: «VMM nous a aidé dans l'ouverture à d'autres membres pour le partage d'expériences, pour le côté technique et pour trouver la clientèle. Avec l'appui de CEAS nous avons par ailleurs pu terminer la construction de l'usine.»



Soanamad œuvre dans la production de farine sans gluten à base de fruits à pain. (Photo : Soanamad)

L'un des objectifs de Soanamad est désormais de développer le marché avec un nouveau produit: un substitut du riz alors que celui-ci devient de plus en plus cher pour les Malgaches. Il s'agit aussi d'envisager d'exporter leur farine à l'étranger, tout en créant de nouveaux emplois locaux.

La société emploie actuellement 10 personnes sur son site de production de farine sans gluten à Tamatave, sans compter celles et ceux qui travaillent dans les plantations d'arbres à pain. Et comme le souligne Monsieur Randrianarisoa «La clé de la réussite est la conviction, le dévouement et la persévérance. Savoir se relever malgré les échecs ou les difficultés.» C'est ainsi que d'une entreprise en difficulté, Soanamad est devenue une des premières entreprises productrices de farine sans gluten à base de fruits.



Pour faire un don, scannez ce QR-code depuis votre e-banking.



Appel aux dons

Avec 69.- francs, vous permettez au CEAS de soutenir, par exemple, une entreprise malgache dans la filière de séchage de fruits légumes et épices dans le cadre du projet VMM. Merci de tout cœur pour votre soutien!

Jennifer Marchand

Consommer plus intelligemment et contribuer aux changements nécessaires



L'avenir se construit par des gestes concrets et, plus encore, par la préservation de notre planète.

Avec l'arrivée des beaux jours, plusieurs actions simples peuvent être adoptées pour réduire notre empreinte écologique. Préconiser les parcours à pied au lieu de la voiture, profiter de l'air libre et du soleil pour faire sécher les vêtements ou encore opter pour de bons produits locaux, frais et de saison.

Pour certaines populations, la réalité est tout autre et ces questions ne se posent pas dans les pays dépourvus d'accès à l'élec-

tricité ou à une énergie durable.

Le CEAS vous propose donc de faire d'une pierre deux coups! En effet, grâce à la vignette action climat 2023, vous pourrez compenser vos émissions de CO₂ et contribuer ainsi, par exemple, à des projets d'accès à l'électricité par les énergies vertes à Madagascar.

Commandez votre vignette Action Climat autocollante dès maintenant et collaborer ainsi à la mise en place de projets luttant contre le changement climatique et participant à l'amélioration des conditions de vie des familles en Afrique.

La boutique

Veuillez me faire parvenir les produits suivants contre facture :

Vignette Action climat 2023 (étiquette autocollante) :

1 tonne de CO ₂ compensé	29.00	_____	_____
2 tonnes de CO ₂ compensé	58.00	_____	_____

Cadeaux symboliques (certificat sous forme de carte pour offrir à vos proches) :

Des idées éclairées (cadeau symbolique + vignette action climat)	45.00	_____	_____
Des idées éclairées (cadeau symbolique uniquement)	30.00	_____	_____
Groover dans la Mangrove (cadeau symbolique + vignette action climat)	80.00	_____	_____
Groover dans la Mangrove (cadeau symbolique uniquement)	65.00	_____	_____

D'autres cadeaux symboliques sont disponibles dans notre shop équitable

Savons naturels au karité de l'Association de femmes Yam Leendé :

Balanites/dattier du désert	5.00	_____	_____
Citronnelle	5.00	_____	_____
Neem	5.00	_____	_____
Argile rouge	5.00	_____	_____
Henné et Miel	5.00	_____	_____
Moringa	5.00	_____	_____
Savon boule au karité - citronnelle	5.00	_____	_____
Savon boule au karité + panier	6.40	_____	_____

Epices de Madagascar :

Baies roses 25g	7.20	_____	_____
Cannelle en poudre 45g	6.10	_____	_____
Combava en poudre 45g	7.90	_____	_____
Curcuma en poudre 45g	7.00	_____	_____
Gingembre en poudre 45g	7.70	_____	_____
Moringa en poudre 45g	13.00	_____	_____
Poivre noir en grains 50g	7.20	_____	_____
Poivre sauvage en grains 50g	8.80	_____	_____
Frais de livraison	9.00	_____	9.00

TOTAL



Commandez directement et rapidement via notre boutique en ligne www.leshop-equitable.ch ou contactez nous par e-mail : boutique@ceas.ch ou par téléphone au 032 725 08 36

☐ Mme ☐ M

Nom, Prénom: _____

Adresse: _____

NPA, Ville: _____

E-mail: _____

Tél.: _____

Date: _____

Signature: _____

www.leshop-equitable.ch



Centre Ecologique Albert Schweitzer
Rue des Beaux-Arts 21
CH-2000 Neuchâtel, Suisse

info@ceas.ch
www.facebook.com/ceas.ch
www.ceas.ch

CCP : 20-888-7
BCN : IBAN CH70 0076 6000 1031 4076 4

Faites un don avec TWINT !

Scannez le code QR avec l'app TWINT
Confirmez le montant et le don

