

Valoriser les produits locaux

S'auto-suffire, gagner sa vie, ne pas toujours dépendre des autres et tendre la main, tous, Frères et Sœurs en Afrique, nous aspirons à cela, mais reconnaissons que ce n'est pas facile.

A Copargo, nous avons réalisé plusieurs essais. Il y a 8 ans nous faisons des glaces et des sucettes et nous les vendions. Peu de monde avait un réfrigérateur, le nôtre fonctionnait au gaz. L'électricité est arrivée à Copargo, les réfrigérateurs et les congélateurs aussi, il y eu moins de demandes. Nous continuons à en faire un peu, mais l'électricité et le gaz augmentent. Est-ce rentable? Est-ce un gain ou un service que l'on rend à des personnes qui ne peuvent pas avoir de réfrigérateur?

Le Bénin est un pays où il y a des fruits, qui souvent se perdent car il n'y a rien pour les transformer. Pourquoi ne pas essayer? Nous avons fait du sirop pour le vendre, mais beaucoup de ceux qui pourraient acheter préfèrent les «sucreries» genre soda en petites bouteilles, même si c'est moins bon pour la santé.

Vendre mais à qui?

Nous avons poursuivi notre recherche. Pourquoi ne pas réaliser des jus de fruits en petites bouteilles, des confitures? Une Sœur est allée à Cotonou faire une formation et nous nous sommes lancées. Actuellement nous fabriquons des confitures de papayes, mangues, anacardes, ananas, etc. C'est un gros travail; tout se réalise à la main et en peu de temps car avec la chaleur il y a le risque de fermentation. Quand la confiture est cuite il faut la mettre dans des pots qui ferment bien (appelés bouteilles ici) et ces pots ne sont pas facile à trouver. On les trouve à Cotonou (400 km) sur les marchés, ce qui demande du temps et de l'argent pour en acquérir une certaine quantité. Quand je vois en France tous ces verres qui sont mis à la poubelle, cela me fait mal. J'espère au moins qu'ils sont recyclés, à moins que ce ne soit ceux qui arrivent sur les marchés de Cotonou! Ensuite nos confitures, il faut les vendre. Avec des étiquettes réalisées par nous, nous les proposons dans des centres d'accueil, des hôtels etc... mais peu de gens de la région peuvent se les procurer.

Le jus de fruit, nature, sans aucun produit chimique, demande beaucoup de précautions. Il faut laver les fruits dans plusieurs eaux, extraire le jus à la main, stériliser le jus et les bouteilles, et ensuite quand elles sont capsulées de nouveau stériliser le tout. Avec nos étiquettes, nous vendons *un peu un peu* à des personnes qui connaissent, mais la commercialisation et l'information restent une grosse question. Nous avons aussi réalisé des mangues sèches. Elles sont belles et bonnes, mais à qui les vendre?



Les sœurs de Copargo cuisent la confiture de papaye.

Partager son savoir

Un autre essai avec le manioc que nous cultivons et transformons en cossettes, gari et tapioca. Deux ans sont nécessaires, dans la région de Copargo, pour avoir de belles racines. Il faut faire des buttes, le planter, le sarcler plusieurs fois et l'arracher. Les buttes et l'arrachage ne peuvent se faire que par des hommes. Ensuite, en une journée, nous devons l'éplucher, le laver, le râper, et le préparer pour le mettre le lendemain sous la presse, *le manioc ne dort pas*. Lorsque le manioc sera égoutté, avec le jus on fabriquera le tapioca et avec la pulpe le gari. Pour que le manioc se conserve il faut le

torréfier, ce qui demande du temps, du bois et avec la chaleur c'est un travail pénible. Ensuite nous essayons de le vendre au prix du marché.

Lorsqu'on peine à gagner sa vie, on hésite à partager son expérience, son savoir surtout s'il y a un petit gain; il y a une peur de la concurrence. Nous voulons vivre un *être avec*, travailler au développement. Comment avancer dans cette dimension de l'auto-prise en charge en solidarité avec le milieu pour que eux et nous puissions en bénéficier?

Sœur Geneviève-Marie BEAUCHOT

Prieuré Ste Monique

Copargo (Bénin)