



infoTerrEspoir

TerrEspoir

Organe d'information de la Fondation et de l'Association TerrEspoir

Terrespoir, entre visions et contraintes

Pour certains observateurs, l'avenir du commerce équitable réside dans les projets à grande échelle. Pourtant, depuis près de douze ans, TerrEspoir prouve qu'un commerce équitable de proximité fait sens. Car TerrEspoir avance, avec la vision, les contraintes et les choix qui sont les siens. La vision, c'est de travailler avec des producteurs qui possèdent de petites parcelles de terre, n'ont pas accès aux marchés d'exportation et, souvent, comptent parmi la population la plus pauvre en terme de revenus. A ces producteurs, TerrEspoir veut offrir une rémunération juste, mais aussi une structure associative au Cameroun qui les forme et renforce la communauté. La contrainte, c'est la logique commerciale en Suisse, avec des exigences de qualité et de prix, mais aussi d'autofinancement – donc de rentabilité – qui vont croissant. Le choix, enfin, c'est de ne pas choisir entre les deux termes de l'équation. Ou, pour le dire autrement, de ne jamais favoriser la logique commerciale au détriment de la dimension de développement. Le producteur, au Cameroun, doit rester au centre car, comme le disait Gandhi, « si ce que nous faisons aujourd'hui n'aide pas les personnes les plus pauvres, alors nous nous trouvons sur le mauvais chemin. »



Fruits séchés

Difficile équilibre pourtant, dont toutes les composantes se retrouvent dans la production et la vente des fruits séchés. En effet, l'année dernière, lors de ses réflexions sur l'équilibre financier de TerrEspoir, le Conseil de Fondation a accordé une place importante aux fruits séchés. Plus faciles à conserver et à stocker, les fruits séchés peuvent être vendus dans les réseaux, paroisses, mais

aussi dans des magasins de sport, épiceries ou stations-service. Pour TerrEspoir, une augmentation de 15% de la vente de fruits séchés permettrait d'atteindre l'autofinancement, mais pour faire de ce projet une réalité, deux défis importants se posent : améliorer la présentation, le graphisme et la distribution des sachets de fruits séchés et garantir une qualité constante du contenu. Au

niveau du graphisme, c'est pratiquement chose faite, puisqu'au cours du premier trimestre 2005, vous pourrez découvrir les nouveaux emballages et affiches de TerrEspoir. Au niveau de la qualité, la problématique est plus complexe. En effet, en accord avec sa vision, TerrEspoir ne travaille pas avec des sécheurs professionnels établis, mais avec des mères de famille, des jeunes chômeurs ou chômeuses, qui étaient sans revenus. Ce choix implique un travail de formation, de suivi et de contrôle de qualité accru. Et parfois des rectifications. Au cours de ces deux dernières années, certains arrivages de fruits séchés ont été d'une qualité insatisfaisante pour les consommateurs en Suisse. Pour que notre projet soit durable, il devient donc nécessaire de prendre des mesures. Et le grand défi de TerrEspoir pour 2005 sera de mettre en place, au Cameroun, un programme d'amélioration de la qualité des fruits séchés. Grâce au soutien de l'association TerrEspoir, au geste d'un généreux donateur et grâce à l'appui de la Fedevaco (Fédération vaudoise de coopération), les fonds pour ce projet sont pratiquement réunis. Et nous pourrions nous mettre au travail l'année prochaine. Une fois de plus, ce qui semblait impossible (à financer) devient réalité. Soyez-en remerciés !

*Chantal Peyer
Présidente du Conseil de Fondation*

Les fruits séchés : l'avenir de TerrEspoir ?

De l'antiquité grecque au cultivateur camerounais...

Depuis des lunes, pour ne pas dire des millénaires, l'homme – qui fut au début un chasseur-cueilleur – fait sécher certains fruits qu'il récolte, d'abord parce que c'est le plus ancien moyen de conservation. L'homme du Néanderthal ne connaissait pas les teneurs en vitamines des fruits, mais les séchait et déshydratait au soleil. Si les méthodes de séchage ont évolué, on continue de le faire aujourd'hui. La dessiccation des fruits et des légumes se fait sous toutes les latitudes, du nord au sud, d'est en ouest.

Dans la Grèce antique, on connaissait bien la valeur des fruits séchés. On laissait sécher les raisins au soleil jusqu'à ce qu'ils soient juste assez ratatinés pour être savoureux. Bien plus tard, les Grecs, comme d'autres peuples du sud, ont utilisé ces raisins comme matière première dans la fabrication du vin.

Teneur et valeur nutritionnelle

Le fruit séché a des propriétés très intéressantes, que producteurs et distributeurs n'ont pas manqué de faire valoir, depuis longtemps. Mais la vogue des fruits exotiques séchés exportés en Occident n'est pas si ancienne et pourrait représenter, avec d'autres variations et préparations, des débouchés intéressants pour certains pays africains producteurs, même si la concurrence est aujourd'hui importante avec les produits asiatiques qui envahissent nos marchés. L'intérêt des fruits africains, c'est qu'ils sont souvent « bio » par défaut – le paysan ou producteur africain n'a pas les moyens d'utiliser des produits chimiques. Et comme le « bio » a le vent en poupe aujourd'hui, c'est en faveur de la production africaine artisanale et traditionnelle.

Bananes séchées (100 g) :
296 calories, vitamines B, protéines 4 g, magnésium 90 mg, potassium 1150 mg, glucides 68 g, lipides 0,5 g.

Un peu de technique : séchage, dessiccation...

La dessiccation, qui est au demeurant également la plus ancienne méthode de conservation des aliments, consiste à extraire l'eau de fruits tout à fait mûrs en les laissant sécher naturellement au soleil et au vent ou en les soumettant à un processus de séchage à l'air chaud. La teneur en humidité des fruits séchés de TerrEspoir est de 15 %. Ce processus de dessiccation ne modifie que

très peu la valeur nutritionnelle des fruits. Mais d'une manière générale, les fruits séchés ne contiennent que très peu de vitamine C et quasiment aucune vitamine D.

- la dessiccation accroît la concentration en nutriments, y compris en protéines, glucides et fibres.
- Les fruits séchés sont riches en vitamines A, B1, B2, B3, B6 et en acide pantothénique
- Ils constituent une source abondante de calcium, de fer, de magnésium, de phosphore, de potassium, de sodium, de cuivre et de manganèse.
- Ils contiennent environ 60 à 70% de sucres naturels très digestes (glucose et fructose), donc représentent une source d'énergie immédiate.

Qu'est-ce qu'un bon fruit séché ?

La qualité du fruit séché est primordiale. Les efforts vont converger vers ce point, car c'est sur la qualité que la bataille se gagnera. En effet, le consommateur aura vite fait de choisir son camp : même pour la bonne cause (TerrEspoir, par exemple) il abandonnera un produit médiocre, fût-il bio et équitable. Tout se joue donc sur la qualité.

Reste que les comportements et les exigences en la matière seront différents qu'il s'agisse du producteur, du grossiste, de l'industriel producteur, etc.

Les différents acteurs de la filière vont juger les paramètres de la qualité d'un fruit séché : l'aspect, la texture, le goût, la valeur nutritionnelle, la variété. Mais aussi la teneur en sucres et résiduelle en eau, la stabilité, la teneur en amidon, les types d'acides aminés (oxydation enzymatique), les sels minéraux.

La qualité du fruit frais, surtout son degré de maturité au point de récolte, influencera la qualité du fruit séché. Enfin, le séchage est une étape déterminante car mal géré, il peut tout gâcher. En effet, il se produit lors du séchage une série de réactions et de modifications du fruit.

Le séchage des fruits

Sous nos latitudes, il existe toujours des modes traditionnels de séchage. On peut sécher les fruits dans le four de la cuisinière, avec un châssis solaire ou même un séchoir électrique.

Les séchoirs africains

Le séchoir coquillage, un séchoir solaire indirect à convection naturelle

(les premiers ont été expérimentés en 1983) : il est composé de deux cônes métalliques reliés par une charnière. Il est conçu pour protéger les aliments des insectes et de la poussière. A la réalisation, il coûte environ 32 à 110 francs suisses. Ce type de séchoir est réalisable à partir de matériaux locaux. En usage au Burkina et au Sénégal, par des familles, coopératives, groupements de femmes. On y sèche surtout des mangues, des légumes, des céréales, de la viande et du poisson.

Le séchoir tunnel à gaz type Cartier : il y a une trentaine d'années qu'on utilise ce type de séchoir, principalement en Europe, et depuis 1995 en Afrique. Il s'agit d'une construction en briques cuites, les briques du toit sont soutenues par des barres métalliques, Une cloison intérieure en briques permet la circulation de l'air en boucle et délimite deux couloirs : un couloir dans lequel l'air est chauffé et propulsé, et un couloir pouvant recevoir les claies pour le séchage. Ce séchoir peut accueillir 130 kg de produits frais par chariot (un à deux chariots simultanés). Ce système est surtout utilisé au Burkina et on y sèche principalement des mangues, papayes, bananes. C'est ce type de séchoir qui est en usage au Cameroun (séchoirs utilisés par les groupes de sécheurs de TerrEspoir, voir en page 4).



Plateau de fruits offert au Festival international de films de Fribourg

Séchez vos fruits, selon la méthode la plus simple et la plus ancienne

Le séchage doit être lent et de 30 à 35%. Pas de plein soleil, mais une frondaison aérée. Placer les fruits sur des claies, de façon qu'ils ne se touchent pas. Placer un tulle au-dessus des fruits pour éloigner les insectes et éviter la poussière. Retourner les fruits chaque jour. Rentrer les claies le soir. Si le soleil est insuffisant, achever le séchage en plaçant les claies dans un four tiède.

Formation du prix de la banane séchée

	Fr. au kg	En % du prix de vente
Prix d'achat au producteur	8.00	43,20%
Emballage	0.20	
Transport	0.30	
Formalités de départ	0.10	
Frais administratifs	0.10	
Salaires des coordinateurs	0.25	
Prix au départ du Cameroun	8.95	48,4%
Fret aérien	1.70	
Taxes d'aéroport	0.20	
Douane	0.10	
Transport	0.30	
Réserves sur pertes	0.10	
Marge TerrEspoir (Suisse)	7.15	38,6%
Prix de vente en gros (au départ de Bussigny)	18.50	



Groupe de sécheurs au Cameroun

Evolution des ventes de quelques produits séchés

	2002	2003	2004 (→ oct.)
Ananas	3787 kg	3666	2705
Mangues	2387	1988	2017
Bananes	2143	1664	1170
Papayes	329	313	348



Groupe de sécheuses de bananes au Cameroun

Brèves

A propos de l'Association TerrEspoir

L'Association de soutien TerrEspoir compte à ce jour 266 membres et en 2004 (novembre), l'Association avait reçu au total, dons et cotisations confondus, Fr. 45 385.25 exactement. C'est presque le double de 2003, grâce à un don extraordinaire de Fr. 20 000.-.

Festival du film de Fribourg et TerrEspoir

L'organisation traiteur du Festival international de films de Fribourg (Fiff) a accepté, durant l'édition 2005 du Fiff (6 au 13 mars 2005), de vendre les fruits TerrEspoir en barquettes, sous la tente. Ainsi, la présence fruitée de TerrEspoir, partenaire du Fiff, est assurée. Les cinéphiles gourmets seront contents.

Changement de décor

Dès avril 2005, les fruits séchés de TerrEspoir seront habillés de neuf: nouveaux emballages, nouveaux logos, nouveaux textes, etc. La démarche s'inscrit dans la tentative de revaloriser le volet fruits séchés de TerrEspoir. Au moment de mettre sous presse, on planchait sur le choix des couleurs...

La marche des affaires

Fin octobre 2004, TerrEspoir enregistre des importations de plus de 140 t de fruits et légumes frais et transformés (soit +9% par rapport à la même période 2003). Si les fruits séchés ont stagné, on relève une réjouissante croissance des autres produits, notamment des légumes (feuilles de manioc et safroutis)

Fantastique !

La Fondation TerrEspoir est encore sous le choc : en octobre dernier, un industriel suisse a offert à TerrEspoir la jolie somme de Fr. 20 000.-. Du jamais vu, de mémoire de TerrEspoir, qui a fêté ses dix ans cette année.

Ce montant sera affecté pour l'essentiel à un programme d'amélioration de la qualité des fruits séchés, un programme mené en coopération avec la FEDEVACO.

Les fruits séchés vus du Cameroun

Les recettes d'InfoTerrEspoir

Noël approche, alors pourquoi pas essayer un « panforte » exotique ? Nous avons simplement transposé la recette originale de cette spécialité siennoise. C'est très bon !

«Panforte» exotique

80 g de noix de cajou (légèrement grillées)
50 g de pignons (légèrement grillés)
180 g de fruits séchés TerrEspoir (ananas, bananes, mangues)
30 g de noix de coco fraîche râpée
50 g de farine
1/4 de c. à café de cannelle en poudre
100 g de sucre en poudre
100 g de miel
Pour la décoration : sucre glace et cannelle en poudre

Assouplissez les fruits séchés en les laissant mariner dans un peu d'eau tiède. Puis hâchez-les le plus finement possible.

Mettez les noix de cajou, les pignons, les fruits séchés, la farine, la noix de coco et la cannelle dans une jatte et mélangez bien.

Versez le sucre et le miel dans une petite casserole ; laissez frissonner doucement ; quand une goutte de ce mélange plongée dans l'eau froide forme une boule molle, enlevez du feu immédiatement et ajoutez le contenu de la jatte. Bien mélanger.

Versez dans un moule beurré de 20 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur et égalisez bien la pâte. Faites cuire 30 à 35 minutes à four moyen (160° C). Laissez refroidir et saupoudrez le gâteau de sucre glace et de cannelle. Découper au moment de servir.

A Sienne, ce gâteau se déguste accompagné d'un petit verre de vin doux. Le nôtre, un peu plus corsé ? A vous d'imaginer la boisson qui va avec !

Remarque : presque tous les produits de cette recette se trouvent en version commerce équitable à TerrEspoir et/ou dans les Magasins du Monde

Les parcelles cultivées bio au Cameroun sont généralement très petites (1/4 d'hectare, contre 5 ha pour la culture conventionnelle), note Maurice Tape, ingénieur agricole responsable pour TerrEspoir au Cameroun. Pour le séchage, tous les groupes TerrEspoir utilisent des séchoirs dit « armoires à gaz » ; on compte environ 2 fours par groupe, soit au total 16 armoires à gaz pour les 8 groupes de sécheurs.

Les principaux problèmes rencontrés sont premièrement l'irrégularité des quantités de fruits livrés, l'irrégularité de la qualité – fruits trop petits, qui ne mûrissent pas, etc. Des mesures d'hygiène ont été prises récemment qui ont permis de juguler les problèmes de contamination des insectes. Les contaminations surviennent presque toujours au moment de la manipulation des fruits après le séchage. Au Cameroun, pour lutter efficacement contre les insectes, note Maurice Tapé, il faut impérativement séparer le lieu de préparation des fruits du lieu de séchage et de conditionnement, qui doivent être fermés avec du grillage anti-moustiques. Sortis du four, les fruits

doivent être immédiatement conditionnés après refroidissement. Maurice Tapé avoue ignorer la parade contre les mites et serait heureux de recevoir de l'aide extérieure. « Un outil très utile serait aussi une soudure par vide d'air ».

Y a-t-il d'autres techniques de séchage ?

Maurice Tape mentionne la lyophilisation. Mais le procédé est coûteux « et tout dépend du coût du matériel, du processus et des possibilités d'accès à ces technologies ».

Potentiel pour TerrEspoir ?

Pour Maurice Tapé, le potentiel est important, car les fours sont actuellement sous-exploités. Si la demande augmente, on pourrait facilement faire face ; il remarque toutefois que le transport par bateau, même s'il apparaît comme une solution économique, comporte de nombreux risques. Économiquement, TerrEspoir Cameroun cherche également son autonomie financière par le développement d'autres sources de revenus et de nouveaux débouchés.



Séchoir armoire à gaz du Cameroun

Appel – rappel – appel – rappel

L'Association de soutien TerrEspoir a besoin de forces vives. Nous avons besoin d'aide au comité de l'Association, pour l'animer et l'administrer.

Il n'est jamais trop tard pour rejoindre les rangs des membres de l'Association. La cotisation est modeste: Fr. 40.– par année pour les membres individuels et Fr. 100.– pour les membres collectifs ou de soutien, CCP 17-398505-0.

Pour adhérer : TerrEspoir Bussigny, CP 472, 1030 Bussigny, tél. 021 703 00 42, le coordinateur Christophe Reymond ou Evelyne Roulet, tél. 021 701 17 76.

Pour les anciens membres :

N'oubliez pas votre cotisation et de nous signaler vos changements d'adresse.



IMPRESSUM Editeur : Fondation TerrEspoir et Association de soutien à TerrEspoir, case postale 472, 1030 Bussigny, tél. 021 703 00 42, fax 021 703 00 45, e-mail: info@terrespoir.com, Internet: www.terrespoir.com. **Rédaction :** Camille Egger. **Photos :** Fondation TerrEspoir. **Graphisme et impression :** Groux arts graphiques SA, Le Mont/Lausanne. **Tirage :** 1500 exemplaires.

TerrEspoir