



# KEKA WONGAN



« Notre cacao made in Ebolowa-Cameroun »

## Une coopération innovante Cameroun-France

### 2010 : premières réflexions

Une volonté de coopération Sud -Nord. Une réflexion initiée par les apprenants.

### 2013 : Accueil d'une délégation

Accueil et échange avec le directeur du Collège Régional d'Agriculture d'Ebolowa.(CRA)

### 2015 : Séminaire de lancement du projet

Organisation d'un séminaire Cameroun/France autour de la création d'un atelier pédagogique de transformation du cacao en chocolat sur le site du CRA d'Ebolowa.

### 2015 à 2016 : Diverses missions

Afin de favoriser le développement du projet, de multiples missions sont organisées entre le Cameroun et la France.



## La genèse du projet

**2010** – L'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole « Nantes Terre Atlantique » (2 lycées – un centre de formation par apprentissage – un centre de formation pour adulte – une production maraîchère biologique), le plus important établissement de formation agricole des Pays de la Loire (1000 apprenants, 220 personnels) souhaite, dans le cadre de ses missions de formation, d'expérimentation agricole, d'animation du territoire et de relations internationales, développer un partenariat avec un établissement agricole semblable au Cameroun. Certains de ses personnels sont en effet originaires du Cameroun.

Cela s'inscrit aussi dans ses valeurs de développement durable et de citoyenneté du monde, prônées auprès de nos apprenants.



Contact Cameroun :  
[mbiant@yahoo.com](mailto:mbiant@yahoo.com)

Contact France:  
[florent.dionizy@educagri.fr](mailto:florent.dionizy@educagri.fr)



## L'atelier de transformation du cacao en chocolat du CRA d'Ebolowa

Cette atelier va produire trois type de produits finis :

- Chocolat 70%
- Poudre de cacao
- Pâte à tartiner

Objectifs de l'atelier :

- Servir de modèle reproductible
- Être un centre ressource et de formation
- Être un incubateur d'initiative



Après diverses tentatives infructueuses, il se tourne vers le réseau Cameroun de la DGER du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt français (MAAF) qui lui propose de travailler avec le Collège Régional d'Agriculture d'Ebolowa (capitale de la Région Sud du Cameroun) dont les valeurs semblent comparables.

**En avril 2013**, M. Antoine MBIDA directeur du CRA se rend à Nantes pour étudier cette possibilité de jumelage entre les deux établissements sur les dimensions de la formation et de la coopération technique agricole dans un contexte international nord – sud.

## Une Mission exploratoire

**Au printemps 2014**, un groupe d'élèves accompagné d'un conseiller régional des Pays de la Loire se rend à Ebolowa pour étudier les possibilités concrètes de travail en commun. Il apparaît alors évident de travailler sur la filière du cacao pour rechercher une maîtrise locale de la valorisation des produits issus de cette production très développée dans la région sud. Ils rencontrent à cette occasion le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural camerounais (MINADER) qui les encourage à poursuivre le projet.

## La valorisation du cacao comme support

L'idée de **la valorisation locale par la transformation et la distribution**, soit en circuits courts, soit au travers du commerce international équitable, rejoint pleinement le projet de construction sur l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique d'un atelier de transformation de légumes locaux, issus de l'agriculture biologique, à destination des restaurations collectives nantaises et financé par le Conseil Régional des Pays de la Loire.

## Un financement adapté

Les acteurs français déposent un projet auprès de leur Conseil Régional pour appuyer le projet de jumelage entre le CRA et Nantes Terre Atlantique visant à la construction d'un atelier de transformation du cacao sur le CRA. Le fond FRASICOD du Conseil Régional des Pays de la Loire retient le projet **sur 3 ans, avec un budget prévisionnel de 90 000 €**. Coopération rimant avec travail ensemble équitablement, il fallait convaincre la partie camerounaise d'adhérer et de participer pleinement au projet.

## Un jumelage entre deux établissements innovants

Pour appuyer le jumelage entre les deux structures, la construction de la filière cacao et chocolat équitable et la construction de l'atelier de transformation constitue le fil conducteur des actions.



## Un engagement Camerounais et Français

En **septembre 2014**, M Pierre Blaise ANGO, coordonnateur national du programme camerounais AFOP, est invité en France pour lui présenter ce projet et voir s'il peut s'inscrire dans les objectifs du développement de la formation et de l'économie agricole du Cameroun. Son adhésion marque concrètement le début du travail en commun entre le CRA et l'EPLEFPA NTA.

## Coopération et pilotage co-construit

**Florent DIONIZY** (Chargé de mission) pour l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique et **Antoine MBIDA** (Directeur) pour le Collège Régional d'Agriculture d'Ebolowa sont les **chefs de projet** depuis 2013. Ils ont travaillé de septembre 2014 à avril 2015 au lancement opérationnel du projet.

## Un séminaire Cameroun/France

En **avril 2015**, a été réalisé un important séminaire de lancement de ce projet à Ebolowa, plus de **50 acteurs français et camerounais** (enseignants, directeurs, chargés de mission, responsables institutionnels nationaux et régionaux, responsables professionnels agricoles, chercheurs) ont travaillé ensemble et ont écrit la feuille de route du projet dans ses différentes dimensions.

Ce projet prend le nom symbolique de « Keka Wongan » (« notre cacao » en dialecte local) pour bien signifier que le cœur du projet porte sur la **naissance de cet atelier de transformation du cacao** en chocolat sur le CRA, et sur la **construction d'une filière locale équitable**. Il réunit les producteurs locaux autour du CRA et sera reproductible ensuite sur d'autres petites régions du territoire national. Le nom du projet, « notre cacao », est aussi là pour signifier que les acteurs français du projet sont aussi intéressés par cette expérience du fait du développement en miroir de leur projet nantais sur le maraîchage biologique (les deux projets pouvant s'enrichir mutuellement). La commercialisation d'une partie de la future production du CRA est destinée aux lycées et collèges des Pays de la Loire sous la forme d'un chocolat de qualité, équitablement payé. Ce projet n'aurait aucun sens pour les deux établissements s'il ne permettait pas d'y **associer des élèves, des étudiants ou des adultes** en formation professionnelle tout au long de la vie, en leur faisant profiter des connaissances acquises au travers de cette expérience.



## Le film : « Keka Wongan : la naissance »

Un film est tourné au cours du séminaire d'avril 2015 pour bien faire comprendre la genèse de ce projet et ses objectifs. Naturellement appelé « Keka Wongan – la naissance », il est largement disponible sur les réseaux sociaux ou sur les sites institutionnels des deux établissements ou de leurs partenaires.

(<https://youtu.be/tPL6cNPmQFO>)

([www.nantes-terre-atlantique.fr](http://www.nantes-terre-atlantique.fr))

## Conception et réalisation de l'atelier de transformation du cacao

Entre avril 2015 et juin 2016, les chefs de projets et leurs équipes ont travaillé rapidement pour concrétiser ce projet autour de la création de l'atelier de transformation des fèves de cacao au CRA. De multiples rencontres techniques ont eu lieu sur Nantes et Ebolowa, les acteurs se sont formés à la maîtrise de cette culture et de cette transformation (en collaboration avec le CIRAD de Montpellier) et bien des étapes ont été franchies rapidement :

- Recherche d'un constructeur camerounais de machines de transformation semi industrielle du cacao en chocolat
- Conception des machines et plan de financement de 20 000€ pris en compte dans le FRASICOD des Pays de la Loire.
- Réaménagement d'un local préexistant sur le CRA pour y installer l'atelier de transformation pour un budget de 15000€
- Installation sur site et premiers tests de fonctionnement des machines
- Première formation des producteurs locaux de cacao sur la maîtrise de la production et la compréhension des incidences des techniques de production et de première transformation (fermentation, séchage) sur la qualité du chocolat final.

A ce jour, plus de 80 élèves et étudiants français (dont 23 se sont rendus à Ebolowa), 80 élèves et étudiants camerounais, 10 personnels d'enseignement et direction de l'EPLEFPA NTA, 10 personnels d'enseignement et de direction du CRA, leur ministères de l'agriculture respectif, leurs partenaires institutionnels locaux (région, communauté urbaine de rattachement), leurs partenaires professionnels agricoles respectifs, différentes associations et écoles d'enseignement supérieure des deux pays ont été associés à ce projet innovant.

Le 17 juin 2016, l'avancement du projet a été présenté à Yaoundé par Antoine MBIDA, Florent DIONIZY et Stephen BONNESSOEUR (Directeur de l'EPLEFPA NTA) à M. Henri Eyebe AYISSI, ministre de l'agriculture (MINADER) du Cameroun qui a décidé de renforcer les moyens dédiés à celui-ci.

## Perspectives 2016-2020

- Maîtrise technique de la production du chocolat
- Sortie du second film en octobre 2016 : « Keka Wongan- Episode 2 : le rêve abouti »
- Conception du packaging et des différentes formes de commercialisation du produit final de Ebolowa à Nantes
- Construction d'un modèle économique rémunérateur pour les producteurs de fèves assurant aussi l'équilibre économique de l'unité de transformation du CRA
- Construction d'un modèle de gouvernance de la filière locale enrichissant parallèlement les modèles naissants français et camerounais
- Production d'une méthodologie de construction de filières locales de productions agricoles et alimentaires de qualité, issues d'une agriculture durable, commercialisées en circuits courts, reproductibles au Cameroun et en France à partir de ces deux projets.