



KEKA WONGAN



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

« Notre cacao made in Ebolowa-Cameroun »

Étape 2 : l'atelier de transformation en marche !

2010 : Premières réflexions

Une volonté de coopération Sud -Nord. Une réflexion initiée par les apprenants du lycée Jules Rieffel.

2013 : Accueil d'une délégation camerounaise

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.

2016 : Inauguration et démarrage de l'atelier

Après 18 mois de travail, d'ajustement, de calage financier et technique, de construction des locaux et des machines, l'atelier est inauguré le 6 octobre 2016.



Les étapes de la construction de l'atelier

Février 2016 : Validation du schéma de fabrication des machines avec un constructeur local de DOUALA, démarrage des travaux de génie civil sur le bâtiment pré existant au sein du CRA d'Ebolowa.

Juin 2016 : Réception des premières machines, vérification de l'état d'avancement dans l'atelier du constructeur, rénovation du bâtiment d'accueil en cours d'exécution.

Octobre 2016 : Branchement des machines, pré-tests de fonctionnement, mise au point des process, tests et adaptation des recettes, tests de production en pré-série dans un espace achevé.



Un équipement complet et diversifié



Pour deux types de process :

Production de masse de cacao à partir de la fève de cacao nécessitant les équipements suivants de conception simple et facile à maintenir : torréfacteur, dépulpeur, broyeur grossier, broyeur fin, mélangeur liquide, conche.

Production de beurre et de poudre nécessitant la réalisation des machines suivantes à « taille PME »: torréfacteur, presse, broyeur à poudre, mélangeur à poudre.

Une gamme naissante de produits

Elaboration de chocolat brut à 70% de cacao intégrant sucre glace camerounais, lécithine de soja et arôme de vanille.

Conditionnement et emballage du chocolat en tablette classique, barres et chocolat de dégustation en petit format.

Chocolat en poudre intégrant tourteau de cacao, sucre glace et lécithine de soja.

Pâte à tartiner intégrant masse de chocolat, lait en poudre, beurre de cacao, praliné, arôme et noisettes concassées camerounaises.

Un financement multi partenarial

Il a permis de mobiliser les fonds suffisants et offrir de la souplesse pour engager la construction de l'atelier :

Par le fonds FRASICOD du Conseil Régional des Pays de la Loire

Par le MINADER (Ministère de l'agriculture et du développement rural du Cameroun)

Par le fond AFOP de développement et de rénovation de l'enseignement agricole au Cameroun

Par le MAAF (Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt) par la mise à disposition de formateurs, chargés de mission et de personnels de direction engagés dans le projet.

Des outils « 100% made in Cameroun »

Machines de transformation agroalimentaire fabriquées par un fabricant de machines outils sur DOUALA

Petit outillage et équipement du laboratoire de tests achetés sur YAOUNDÉ et EBOLOWA

Emballages des différents produits de la gamme initiale conçus et produits sur YAOUNDÉ. Le seul apport français venant du logotype de la marque Keka Wongan réalisé à partir d'un dessin créé par une élève de Première STAV du lycée Jules RIEFFEL.

Petit matériel de manutention réalisé ou acheté sur EBOLOWA.



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 constituent le fil conducteur des actions.

Il trouve son pendant sur l'EPLEFPA de Nantes Terre Atlantique dans la construction en 2015 de l'atelier de transformation des légumes issus de l'agriculture biologique et dans la construction d'une filière locale de commercialisation orientée vers la restauration collective du bassin de population nantais (financés par le Conseil Régional des Pays de la Loire dans le cadre du dispositif PRI).

Coopération et pilotage toujours 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 travaillent à la mise en oeuvre opérationnelle du projet au quotidien.

Les autres acteurs engagés dans le projet

En avril 2015, avait 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.

Il a réuni aussi les producteurs locaux autour des membres engagés du CRA.

Enfin, 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, en leur faisant profiter des connaissances acquises au travers de cette expérience.

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, 10 personnels d'enseignement et de direction du CRA, leur ministère de l'agriculture respectif, leurs partenaires institutionnels locaux (région, communauté urbaine de rattachement), leurs partenaires professionnels agricoles respectifs, différentes associations et écoles d'enseignement supérieur des deux pays ont été associés à ce projet innovant.



Les films : « Keka Wongan : la naissance - Keka Wongan : la machine en marche »

Un premier film a été 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://www.youtube.com/user/lyceejulesrieffel>) (www.nantes-terre-atlantique.fr).

Un second film appelé « **Keka Wongan - la machine en marche** » a été tourné au cours de la semaine de mise en route et d'inauguration de l'atelier des fèves de cacao et relatera toute l'envergure technique et collective de cette réalisation phare du projet ainsi que ses ambitions pour le proche avenir. Il sera en ligne sur les mêmes supports dès la fin du mois d'octobre 2016.

Une inauguration porteuse d'espérance

Le **17 juin 2016**, l'avancement du projet avait été présenté à Yaoundé à **M. Henri Eyebe AYISSI, Ministre de l'Agriculture et de Développement Rural du Cameroun**. Il y fut décidé d'inaugurer en octobre 2016 un équipement achevé. Le pari fut gagné.



Le **6 octobre 2016**, l'atelier pédagogique de transformation du cacao en chocolat et produits dérivés du CRA d'Ebolowa est inauguré devant une assemblée de plus de 200 personnalités locales, nationales et une délégation française de 7 personnes par **M. Jean-Claude EKO'O AFFOUANE, secrétaire général du MINADER**.

A cette occasion, il a affirmé le caractère très innovant, porteur d'avenir et de reproduction (y compris sur d'autres productions agricoles) de cet atelier sur tout le territoire du Cameroun dans un pays qui a décidé d'accroître la part de transformation locale de sa production agricole.

Perspectives 2016-2020

- Maîtrise technique de la production du chocolat
- Sortie du second film en octobre 2016 : « Keka Wongan- Episode 2 : la machine en marche »
- Affinage du packaging et construction des filières de commercialisation des produits finaux de l'atelier de Ebolowa à Nantes ou ailleurs.
- 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.