

Les (nouvelles) mangues séchées BIO et équitables de l'UPROMABIO : ni tout à fait les mêmes, ni tout à fait autres...

Qu'y a-t-il de commun et de différent entre les savons au beurre de karité (voir p. 10) et les mangues séchées vendus depuis bientôt 30 ans dans les Magasins du Monde, à part leur pays d'origine, le Burkina Faso ? Dans les deux cas, il s'agit en effet de la valorisation des fruits d'un arbre largement répandu, qui risque, s'il ne permet pas de créer d'autres sources de revenu, d'être abattu pour être vendu en tant que bois de chauffe... Autrement dit, la production de savons naturels et de mangues séchées freine le déboisement, et par là, l'érosion des sols et de la biodiversité. Parallèlement, la transformation des noix de karité et des mangues crée des revenus indispensables pour les populations locales, et en particulier pour des femmes. Mais si la production de beurre de karité fait partie des savoir-faire traditionnels, le séchage de mangues et d'autres aliments est une activité récente, lancée dans les années 80, à l'initiative du président de l'époque, Thomas Sankara.

« Manger burkinabé » passe par le séchage de fruits et légumes !

La politique agricole menée par Sankara avait pour but de permettre à la population de manger à sa faim, sous le signe de ce que nous appelons aujourd'hui « la souveraineté alimentaire ». Ainsi, des cultures de rente et de « contre-saison », exportées presque exclusivement vers l'Europe, ont été remplacées par la production d'aliments de base traditionnels. Afin d'assurer la disponibilité de nourriture en toute saison, l'Institut burkinabé de l'énergie a été chargé de créer et de vulgariser des petits séchoirs fonctionnant à la chaleur du soleil. C'est grâce à quelques femmes de Ouahigouya, membres d'un groupement Naam travaillant au centre multifonctionnel de Basnére, que cette production de fruits, légumes, viandes, poissons..., destinée à la consommation familiale et à la vente locale, a rapidement essaimé dans d'autres régions et pris de l'ampleur.



Photos : GEPA The Fair Trade Company

Quand le local rencontre l'équitable...

A la recherche d'autres marchés, le groupement pionnier a réussi, avec l'appui du Centre Ecologique Albert Schweitzer (CEAS), à exporter, dès 1987, ses mangues séchées vers claro (à l'époque OS3). Le succès fut immédiat, d'autres groupements de femmes et quelques petites entreprises ont emboîté le pas. Aujourd'hui, il existe plus de 60 unités de séchage dont la plupart exportent vers les réseaux du commerce équitable !

Un projet ni tout à fait le même, ni tout à fait autre : du Cercle des sécheurs...

Les mangues séchées importées par claro ont été produites pendant plus de 20 ans par 5 unités de séchage, regroupées, dès le début des années 90, au sein du Cercle des sécheurs (CDS), un Groupement d'intérêt économique reconnu officiellement en 1995 et certifié Fairtrade en 2007.

Au début, chaque unité achetait les mangues fraîches individuellement à quelques petits propriétaires de vergers ; à partir de 1998, ces derniers ont été progressivement certifiés BIO ; parallèlement, ils se sont organisés en groupes locaux. De plus, afin de bénéficier du label Fairtrade, il fallait se doter de structures officielles. C'est ainsi que l'UPROMABIO/HBS (Union des producteurs des mangues biologiques des Hauts-Bassins) a vu le jour en 2009. Aujourd'hui, elle réunit trois groupements de producteurs, répartis sur trois zones de la région des Hauts-Bassins, à l'ouest du Burkina. Les membres de Kotoallaman (« nous laissons tout à Dieu ») vivent près de Bobo Dioulasso, ceux de Mango-So (« la maison de la mangue ») près de Toussiana, et ceux de Yirikanu (« nous adorons les arbres ») près d'Orodara.





Photos : GEPA The Fair Trade Company

... à l'UPROMABIO

En avril 2014, le CDS s'est vu obligé, pour plusieurs raisons, d'arrêter ses activités et de dissoudre ses structures. Aussitôt, les membres de l'UPROMABIO – actuellement 44 – ont demandé à l'ancien coordinateur du CDS, Etienne Dioma, de les aider à développer un nouveau projet de production et de commercialisation de mangues séchées BIO et équitables. Grâce aux contacts avec divers acteurs du commerce équitable dont claro et son organisation sœur allemande, la gepa, et grâce au préfinancement des commandes, ce projet a démarré en 2015. Il évolue dans un nouveau contexte, sur de nouvelles bases, mais avec des acteurs anciens, appréciés pour leur expérience et leur fiabilité, comme Etienne Dioma qui assure dorénavant l'encadrement technique du séchage, le contrôle de qualité et l'exportation du produit fini.

De même, le séchage des mangues se fait principalement au sein d'un groupe expérimenté, à savoir Fan-Tic (anciennement Cotrapal), un des membres fondateurs du CDS. Même si son nom (abréviation de fan-tastique et exo-tic) a changé, les 60 femmes qui y travaillent sont toujours les mêmes. Pour la saison actuellement en cours, l'UPROMABIO a fait appel à deux autres unités de séchage, basées également à Bobo. Quoique saisonnier, cet emploi permet à quelque 150 femmes de travailler dans de bonnes conditions, conformes aux critères du CE, et de disposer d'un revenu complémentaire décent au lieu de chercher de quoi (sur)vivre dans le secteur informel.

Des défis à relever

Au début de sa deuxième année d'activité à son propre compte, l'UPROMABIO a, de toute évidence, le vent en poupe. Les commandes du CE ont doublé; de nouveaux membres se sont associés. Après l'ère sombre du président Compaoré, l'espoir que le nouveau gouvernement tiendra ses promesses est grand; le pays s'oriente vers plus de démocratie; et même si la vie reste dure, la situation économique progresse, quoique lentement. Il faut du temps pour accomplir la transition! En attendant, l'UPROMABIO s'attelle à d'importants défis. Beaucoup de vergers sont vieillissants et doivent être renouvelés. De plus, la production subit les effets du changement climatique: des pluies insuffisantes ou mal réparties perturbent le mûrissement des fruits, et favorisent les attaques parasitaires. Ici comme ailleurs, il s'agit de développer des mesures protectrices et innover dans les méthodes culturales.

Un autre souci est la dépendance des membres vis-à-vis du marché d'exportation. Pour y remédier, l'UPROMABIO souhaite promouvoir la commercialisation locale de fruits et légumes frais. La mise à disposition à Bobo d'un point de vente et de locaux pour conserver les inventaires, financés par la prime du CE, rencontre du succès, mais reste, pour l'instant, une initiative isolée.

De plus, il faudra aussi s'atteler à la question du genre car tandis que le personnel des unités de séchage est essentiellement féminin, il n'y a pratiquement pas de femmes au sein des groupements. De fait, pour en faire partie, il faut être propriétaire d'un verger, et les femmes n'ont toujours pas facilement accès à la terre. Et même si elles en possèdent, la famille ne leur permet que rarement de la gérer de façon autonome. Mais la tradition n'est pas immuable – le changement se prépare! L'UPROMABIO soutient cette évolution, en encourageant les groupements à prioriser l'adhésion de femmes propriétaires à part entière.

« Pour aboutir à ce que nous faisons aujourd'hui, il nous a fallu beaucoup de chance et de courage » (Etienne Dioma)

Le courage de l'UPROMABIO de rebondir et d'aller de l'avant vient, par ailleurs, de se confirmer: fin avril, juste avant le début de la saison, l'ensemble des séchoirs de Fan-Tic et plusieurs parties du bâtiment, dont le toit, ont été ravagés par un incendie violent. Au lieu de déclarer forfait ou de confier la tâche à autrui, toutes les parties concernées ont uni leurs forces pour que Fan-Tic puisse fonctionner au plus vite. Le pari est gagné, le séchage des mangues a pu démarrer à temps ! Pour le financement de la reconstruction, Fan-Tic a pu compter, entre autres, sur l'aide de la GEPA (responsable de l'UPROMABIO au niveau d'EFTA). De plus, l'UPROMABIO prévoit d'y affecter une partie de la prime du CE de cette année.

Elisabeth Piras

Envie de savoir davantage sur les débuts du projet et d'apprendre d'où provient le manguier ? Consultez les n° 22 et 23 d'ex aequo (disponibles sur le site www.mdm.ch) !



Sibiri Traoré

Je m'appelle Sibiri Traoré. J'ai 65 ans, et je vis à Toussiana, dans la région des Hauts-Bassins. Je cultive, pour les besoins de ma grande famille, principalement du maïs, du mil et des haricots.

Je possède aussi un verger de 3 hectares environ, certifié BIO depuis 2000. Je vends ma production de mangues fraîches à l'UPROMABIO. Le revenu qu'elle me rapporte me permet de subvenir aux besoins des 15 membres de ma famille (scolarisation des enfants, santé, vêtements...).

En 2005, j'ai participé à la création du groupement Mango-So, et en 2009 à celle de l'UPROMABIO dont j'étais le président jusqu'en 2016. Je continue à faire partie de son comité de gestion en tant que responsable d'information.

J'espère qu'un jour, notre union ne devra plus sous-traiter la transformation des mangues, mais disposera de sa propre unité de séchage.



L'utilisation de la prime du CE : à chacun sa priorité !

A l'époque du CDS, la prime du CE était destinée aussi bien aux unités de séchage qu'aux membres de l'UPROMABIO qui l'ont utilisée, entre autres, pour créer à Bobo un point de vente de fruits et légumes frais et louer des espaces de conservation pour les invendus. Depuis 2015, la prime est attirée dans sa globalité aux producteurs des mangues fraîches. Sa répartition entre les trois groupements ainsi que leur organisation faitière est décidée en assemblée générale, en fonction des besoins spécifiques des membres et de leurs communautés. En 2015, elle a servi à l'achat de fournitures scolaires pour des enfants nécessiteux, à la construction d'une école dans un terrain offert par les villageois, à la réparation d'un forage qui permet à 200 personnes d'obtenir de l'eau potable, et à l'achat d'une moto, indispensable pour suivre les activités des membres