Séjour au Togo organisé par CAPTOGO

Janvier 2020

INTRODUCTION

Partis de l'aéroport de Bâle-Mulhouse le 14 janvier 2020, après une escale à Paris pour les uns et à Bruxelles pour les autres, et une dizaine d'heures de vol, un petit groupe de personnes majoritairement alsaciennes atterrit à LOME, premier aéroport et capitale du Togo. Là un accueil privilégié leur est réservé, pittoresquement émaillé de quelques péripéties techniques et administratives, et tandis que certains rejoignent un hôtel d'autres sont chaleureusement hébergés chez Mr AYASSOU.

Le lendemain matin nous nous retrouvons tous sous la houlette de Bernard Besançon, notre papa à tous, qui nous a concocté un itinéraire et un séjour axés sur la découverte de l'agriculture togolaise. Grâce à sa connaissance du pays, son investissement personnel de plus de 40 ans pour son développement, la force des relations humaines qu'il y entretient, et son incroyable pratique de la langue, il va pouvoir mettre à notre disposition un bus gouvernemental et son chauffeur et nous proposer un périple riche et passionnant ; et partout nous serons incroyablement bien accueillis.

LE GROUPE :



-Félix, notre chauffeur togolais

-Bernard Besançon, notre berger

-Christiane, l'épouse du chef, et chef d'orchestre des fous-rires

-Dadavie, ou Christine, togolaise d'adoption à mi-temps

-Charles Ihougan, agriculteur-formateur togolais

-Emilie Lehmann, la benjamine du groupe

Joêlle Wadel notre aventurière

-Carole Geiss, infirmière déjà dévouée au Togo

-Stéphan Geiss, son mari, pareillement engagé et pédiatre de son état

-Jean-Claude Manceaux, notre gestionnaire-collecteur de fonds du séjour

-Eric Klein, entrepreneur amoureux du Togo

-Christophe Moyses, paysan-boulanger

-Angelo Cautillo, son meilleur ami, qui soigne en douceur les maux de ses semblables

-Patrick Goepfert, agriculteur-éleveur bio

-sa femme Nadège Goepfert, éleveuse et directrice de ferme pédagogique

Tout ce petit monde connaît un peu, beaucoup ou pas du tout le Togo, mais est rassemblé par la même envie : mieux connaître l'agriculture du Togo, ses potentiels et ses contraintes, pour l'aider à s'engager dans la voie de l'autonomie alimentaire et de la préservation environnementale du pays, et ce en permettant aux paysans de vivre de leur travail.

1-CONTEXTE AGRICOLE TOGOLAIS

Ce tout petit pays (56785 km²) offre toutes les facettes de l'Afrique de l'ouest, tant il est divers sur le plan géographique (littoral ,plaines, plateaux, forêts, chaîne de l'Atakora ,fleuves et cascades, savanes,…), climatique (tropical mais influencé par les effets contraires de la mousson et de l'harmattan) et culturel (environ 50 ethnies différentes !), avec diversité des religions : animisme (50%), catholicisme (26%), islam (15%), protestantisme(9%).

Pris entre le Bénin à l'est, le Ghana à l'ouest et le Burkina-Faso au nord, le Togo compte environ 7 millions d'habitants dont 80% vivent de l'agriculture, laquelle produit 42% de la richesse nationale.

Le pays peut compter par ailleurs sur ses richesses naturelles : marbre, attapulgites, manganèse, calcaire, fer, or, uranium, et phosphates ; ces derniers, extraits à ciel ouvert (mines d'Halloté et Akoumape) pèsent 40% des recettes d'exportations.

Les principales villes du pays sont Lomé la capitale (dont le port très moderne rivalise avec ceux d'Abidjan et de Dakar), Aného, Kpalimé, Atakpamé, Sokodé, Kara, Dapaong.

La monnaie officielle est le franc CFA (1€= 656 CFA), la langue officielle le français ; les langues nationales les plus répandues sont le Ewé et le Kabyé.

L'axe routier Nord-Sud qui traverse le pays et relie Lomé à Dapaong et à la frontière burkinabé est le principal axe de communication, et notre bus l'a largement emprunté.

Il passe par les 5 régions naturelles du Togo (du sud au nord) :



- **la région maritime** (Lomé) :

Le pays n'a que 50 km de côtes, avec plages et cocoteraies, des mangroves, puis des zones très cultivées (maïs, manioc, palmeraies ,maraîchage).



- **la région des plateaux** (Kpalimé) :

Région verdoyante, avec des bois précieux (ébène, acajou, iroko, yucca)

Cultures de café et de cacao, coton, huile de palme

On y trouve beaucoup d'artisanat (sculpture du bois, batik, calebasses décorées,..), dont le travail ancestral du fer à l'ouest, des habitations fortifiées (takienta) au nord, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO. Malheureusement nous n'aurons pas le temps d'y aller, ce sera pour une autre fois !

- **la région centrale** (Sokodé) :

Chaîne montagneuse de l'Atakora, flanquée de plaines à l'ouest et à l'est, avec 20% de forêts et un climat tropical semi humide à 2 saisons : saison pluvieuse d'avril à octobre et saison sèche de novembre à mars, et entre 20 et 32 ° en t° ;

Centre national du tissage, artisanat très développé dans cette région ;

Culture et transformation de la noix de cajou ;

La faille d'Aledjo que nous sommes allés voir était un passage très délicat pour les poids lourds surchargés (les « titans ») qui rejoignaient les pays sahéliens, jusqu'à la construction de la nouvelle Nationale 1.

- **la région de la Kara** :

Paysage de collines arrondies et de petites plaines, avec des petits villages de soukala (cases rondes) traditionnelles, peuplées notamment par les Kabié, paysans qui cultivent en terrasses; en janvier on est en saison sèche, avec présence de l'harmattan, vent sec du nord-est qui s'accompagne souvent de brume.

- **la région des Savanes** :

C'est l'extrême nord du Togo, on y trouve la ville de Dapaong.

C'est une région de plaines et de plateaux, où coule l'Oti, principal cours d'eau de la région.

Nous n'y sommes pas allés, la zone étant vivement déconseillée aux touristes, cibles des terroristes très actifs au Burkina voisin.

Le gouvernement togolais se préoccupe depuis longtemps du développement agricole du pays. Dans les années 70, l'objectif est que chacun mange à sa faim : c'est la « révolution verte », qui impulse la modernisation pour augmenter les rendements des cultures vivrières, via la motorisation et surtout la vulgarisation des intrants modernes. Semences sélectionnées, engrais, pesticides sont ainsi largement utilisés, tandis que des centres de formation sont mis en place. Mais cette révolution sera plus ou moins un échec (manque de formation des responsables, corruption, manque d'entretien des machines, ..), et les intrants chimiques ont des conséquences, sous ces climats tropicaux et ces sols fragiles, encore plus négatives que chez nous. Conscient du problème, le gouvernement soutient aujourd'hui le développement de l'agriculture biologique.

Au final les techniques agricoles restent peu évoluées, et le travail est encore essentiellement manuel, avec un peu de traction animale dans certaines zones (bovins attelés dans la région des savanes). Les paysans sont pauvres et sans pouvoir d'investissement. Les outils de base sont la houe, le coupe-coupe, le râteau,

la daba ; les terres disponibles sont sous-exploitées et les rendements faibles, et la pratique de l'écobuage est malheureusement encore très répandue, cause de déforestation, mais aussi d'appauvrissement en matières organiques et de mort des sols.



Mais quand les sols sont bien soignés et l'eau présente, on peut voir des jardins et des cultures magnifiques, et les productions possibles sont incroyablement diversifiées. Le Togo, de par son passé colonial, produit du café, du cacao, du coton, de l'ananas pour l'exportation. Des cultures vivrières très diversifiées fournissent matière à une alimentation équilibrée :

- des céréales : la principale aujourd'hui est le maïs, mais la traditionnelle est le mil, et sorgho et riz sont également cultivés ;

- des tubercules, cultivés en buttes : ignames, manioc ;







- une très grande diversité de légumes, les mêmes pour la plupart que chez nous, avec également des légumineuses(haricot, voandzou, arachide, soja) ;

- également beaucoup de fruits : bananes, oranges, avocats, ananas, mangues, pamplemousses, goyaves, papayes ;

- un peu de canne à sucre est également produite dans la région d'Aného

La production de viande est également assurée par de très nombreux petits élevages, familiaux, extensifs, notamment :

- la volaille, principalement le fameux poulet « bicyclette », mais aussi dindes, pintades, canards, lapins ;

- ovins et caprins, notamment les brebis de race « djalonké », et la chèvre naine guinéenne qui se promène partout et qui nourrit plusieurs cabris par an ;

- les porcs sont élevés surtout dans le sud du pays (Vogan, Aného,...) ;

- les bovins sont traditionnellement élevés, de façon itinérante, par les Peulhs nomades du nord (région de Dapaong), essentiellement pour leur viande mais avec également une petite production traditionnelle de fromage, le wangash ou wagashi.



Le potentiel agricole du Togo est donc impressionnant !

2- NOS HALTES- NOS RENCONTRES

Petite précision : avant d'arriver au Togo, nous avons comme tout voyageur subi les vaccins obligatoires (fièvre jaune), demandé passeport et visa, et pensé à se prémunir du paludisme transmis par les moustiques ; pour cela nous avons choisi l'artémisia, proposé en capsules prêtes à l'emploi par Bernard, génial !

2.1 Arrivée à Lomé

Après notre atterrissage et quelques heures de petits tracas administratifs, notre petit groupe se divise, et Emilie, Patrick et moi retrouvons Joëlle chez Mr AYASSOU : ce professeur, marié à une alsacienne, nous accueille très chaleureusement et nous offre le couvert et le gîte ; le repas est servi par des jeunes filles élèves de l'école de couture installée dans la maison. Nous découvrons l'hospitalité et la cuisine togolaises, puis les nuits sous moustiquaire et ventilateur !

Le lendemain matin nous découvrons, après une attente liée à un problème technique du bus, le reste du groupe et grimpons dans le bus, direction le district d'Atakpamé.

2.2 La ferme de Charles (région de Atakpamé)

Charles est très fier, à juste titre, de nous présenter son maraîchage, qui en plus de produire une belle diversité de fruits et de légumes est également support d'un petit élevage de poulets et de chèvres, et surtout lieu de formation : nous sommes ici au C.A.D.E.T.E (Centre Africain de Développement des Technologies agro-Ecologiques).

Un excellent repas nous est d'abord servi près de la rivière, en bonne compagnie (équipe de la ferme, stagiaires, chef du village,…) : crudités (savoureux mélange de papaye verte râpée, concombre, tomate, betterave rouge, poivron), puis la sauce traditionnelle à base de légumes et de viande de chèvre et de poulet accompagne le fonio, la pâte de maïs et la semoule de couscous. En boisson, il y aura notamment du « thé d'algues », sorte de kéfir, et du jus de papaye.

Puis nous avons droit à la visite technique des lieux :





- environ 3ha de maraîchage, irrigués grâce à la rivière(pompe), et une stratégie de platebandes en creux pour garder l'eau et des tuyaux perforés pour un arrosage précis et efficace ; des arroseurs tournants sont également installés, mais c'est plus coûteux.



- plantation de papayers (durée de production 5 ans)

- production de céréales(fonio, maïs) et de tubercules

- pépinière de plants, notamment de tomates, avec arrosage manuel

Les sols sont très soignés, paillés, et régénérés grâce à l'apport régulier de compost, fourni par l'élevage

« d'une terre saine sort un produit sain », la devise du lieu

- petit élevage de chèvres, mené en enclos pour récupérer le précieux fumier

- même conduite pour les poulets, pour lesquels un projet de parcours clôturé attend les moyens financiers(protection des plantations), et auxquels sont distribuées des larves de termites pour couvrir leurs besoins en protéines.

Tout est mené en bio, avec zéro intrants.

Malgré l'exposé des difficultés(travail encore tout manuel, dégâts régulièrement causés par l'intrusion des troupeaux peuhls pas toujours surveillés, coût de l'acheminement de bambous pour les clôtures, etc), la ferme laisse une impression générale très positive, avec des cultures et des animaux très bien soignés, et une réflexion technique poussée.

2.3-Le Centre de formation de Sokodé, le C.A.F.A.B

Il s'agit d'un Centre Agro écologique de Formation à l'Agriculture Biologique construit et géré par CAPTOGO, dont il est le siège social ; ses bâtiments tout neufs ont le charme , la beauté et le pragmatisme du traditionnel, et leur disposition a été réfléchie dans un esprit de convivialité, avec au centre un bâtiment d'accueil circulaire et ouvert pour les formations : l'apatame traditionnel.





Il se situe stratégiquement au centre du Togo et veut proposer une ferme expérimentale, support de formation pratique à l'agriculture biologique. Grâce aux chambres et aux sanitaires, il peut proposer l'hébergement des intervenants et des stagiaires.

Le site est gardé, et entretenu, par une équipe de salariés et un directeur, Mr Latifou GAZARI, grâce aux ressources financières de CAPTOGO.

Fraîchement agrandi de 12 ares destinés à l'installation de petits élevages dont la nature, la taille et la conduite sont en cours de réflexion, le centre compte déjà un petit jardin sur lequel sont appliquées des techniques de culture qui permettent la régénération des sols, incroyablement rapide sous ces latitudes.

L'objectif est de proposer des conférences et des formations alliant la théorie et la mise en pratique pour aider les agriculteurs togolais à s'ouvrir à des techniques qui leur permettront de retrouver la fertilité de leurs sols et l'autosuffisance alimentaire.

Contenu des 2 jours passés au centre :

Notre séjour sera marqué d'abord par l'état de santé de Bernard, bloqué par de très fortes douleurs lombaires et une très grande fatigue, mais aussi par la chaleur des rapports humains, la qualité de nos chambres et des repas, et enfin la richesse des échanges professionnels agricoles.

- **<u>conférence sur la conservation des variétés de blé, par Christophe MOYSES</u>**



Savoir conserver une lignée permet au paysan de faire des économies d'achats de semences, de s'affranchir par-rapport aux industriels semenciers, et de conserver des blés adaptés à son terroir.

L'enjeu ici est de faire des essais de différentes variétés(apportées sous forme d'échantillons par Christophe), sélectionner les plus appropriées(adaptation au

climat et aux sols, résistance aux maladies, etc) et savoir les multiplier en sauvegardant leurs caractéristiques génétiques pour produire de la semence en quantité.

Le blé étant une plante autogame, avec une fleur carénée hermaphrodite, il est homozygote donc relativement facile à conserver « pur », c'est ce qu'on appelle la sélection conservatrice.

A partir de 15g de semence, on en obtiendra 400g la 2e année, 10kg la 3e, etc.. Après ces quelques années, la lignée stabilisée grâce à l'élimination, à chaque moisson, des épis non conformes, sera multipliée, avec des doses de semis de 130 à 160kg/ha (1kg de blé comporte environ 25000 graines).

Au Togo, blé et mil ont largement été remplacés par le maïs ; pourtant on y consomme du pain et de la semoule, et le blé y est cultivable , surtout si on retrouve les variétés les mieux adaptées ; a priori la difficulté sera de faire coïncider dates de semis, précocités et début de la saison sèche pour favoriser le remplissage des grains(éviter l'échaudage) et rentrer un grain suffisamment sec.



- **<u>Cours sur l'artémisia, par Charles</u>**

Constat : le paludisme, transmis par les piqûres de moustiques, est toujours une cause de mortalité importante en Afrique, notamment chez les enfants et les personnes âgées. Sans vaccin, la lutte contre le paludisme passe par la lutte contre les moustiques (répulsifs, insecticides, moustiquaires)et par la prise de médicaments, en préventif et en curatif, pas toujours disponibles et trop coûteux pour la majorité de la population.

Or comme souvent la nature produit dans chaque coin du monde des plantes efficaces contre les maladies locales ; ainsi, l'artémisia contient des matières actives contre le paludisme, et peut s'utiliser préventivement et curativement. Facile à cultiver et à produire par tous, la principale difficulté consiste à la sécher correctement, et à l'utiliser quotidiennement.

Il en existe 2 variétés :

- artemisia annua, à noix, plante annuelle

- artemisia afra, vivace, dont la graine est délicate à faire germer mais qui se reproduit facilement par bouture

C'est l'artemisia afra dont nous parlons ici ; Charles explique :

- comment faire germer les graines, démonstration à l'appui : caisse de germination garnie de terreau, arrosage doux et léger

- l'importance de la qualité du séchage de la plante pour préserver ses principes actifs, et éviter les moisissures

- son utilisation sous forme de tisane : une poignée à faire infuser dans de l'eau bouillante, à prendre matin et soir

Et il insiste sur le fait que la culture de l'artémisia est à la portée de chaque famille qui peut ainsi se préserver facilement de ce fléau.

- **<u>Causerie sur l'élevage, par Nadège et Patrick GOEPFERT</u>**

Ne connaissant pas l'agriculture togolaise et n'ayant pour ainsi dire jamais voyagé, c'est sans prétention, simplement munis de notre formation de zootechniciens, de nos habitudes de pédagogues et de notre expérience d'éleveurs, que nous sommes venus échanger avec nos collègues togolais, surpris par leur nombre et inquiets de leur soif d'apprendre !



Pour avoir expérimenté les limites économiques, éthiques et sanitaires (Patrick a la maladie de Parkinson suite à une intoxication aux herbicides) de l'agriculture dite conventionnelle, nous témoignons de l'importance de ne pas copier le modèle agricole intensif des continents européen et américain, et de maintenir une agriculture familiale, vivrière, et biologique.

En effet cette agriculture industrielle entraîne un exode rural qui, au vu de la faiblesse du développement industriel du Togo, ne fait qu'augmenter la précarité, pollue et dégrade les sols avec une rapidité encore plus alarmante qu'en Europe, produit des aliments de mauvaise qualité, et enfin rend les paysans totalement dépendants des grosses industries chimiques et semencières internationales.

Par contre il est nécessaire d'améliorer les techniques et les pratiques pour éviter les pénuries alimentaires et préserver les cheptels des maladies. Les centres agro-écologiques du pays démontrent l'intérêt de :

- offrir un abri fermé aux animaux, et ainsi limiter l'ingestion de plastique, la divagation dans les cultures, offrir une protection contre la pluie et la chaleur, contrôler l'alimentation et l'abreuvement, et enfin récupérer litière et excréments, indispensables pour préserver la fertilité des sols

- maîtriser l'alimentation : apporter fourrages et compléments qui permettront un apport énergie/protéines équilibré et des minéraux, ce qui augmentera la production, la fertilité, la croissance et la santé des animaux



- maîtriser la santé des animaux : éviter les contagions entre élevages et vacciner (maladie de Newcastle par exemple très répandue chez les volailles), surveiller et anticiper car en bio on est dans la prévention, les moyens en curatif étant limités

- choisir ses reproducteurs : éviter la consanguinité, ne laisser reproduire que les meilleurs sujets, utiliser des races amélioratrices en croisement, éliminer les femelles les moins productives

- maîtriser la production : connaître et choisir le moment de la saillie, surveiller les naissances, choisir les âges d'abattage et distinguer la viande de réforme et la viande jeune(valorisation et débouchés différents).

- élever ses animaux avec AMOUR, et c'est avec cet élément-clé de la réussite d'un élevage que Komla termine cet exposé !!

A l'intérêt et aux questions que nous avons suscités, nous repartons avec des idées beaucoup plus claires sur le contenu d'éventuelles futures formations : approfondir les apports techniques sur les problèmes sanitaires et les solutions concrètes à y apporter, cours technique sur l'alimentation, conduite de la reproduction,…

Nous cernons mieux aussi les besoins du centre de formation : petits élevages à mettre en place pour proposer des exemples et des pratiques avec production de reproducteurs à proposer aux éleveurs pour croiser avec leurs souches locales, mettre en place de petites infrastructures à utiliser en commun(salle d'abattage, chambre froide, pharmacie vétérinaire, fromagerie, …), et plein d'autres idées !

2.4-la ferme Albarka

Dans son petit village ,Tchavadé(à 8 km de Sokodé), Issifou Abdoulaye est agriculteur, mais surtout il y a créé un un outil agro-alimentaire qui crée des emplois et qui limite la perte des fruits et des légumes en les transformant en jus de fruits (jus de mangue, gingembre, moringa,…) ; on y fait aussi de la farine et des biscuits. Plusieurs élevages y sont également menés : moutons et chèvres, poulets, pintades et dindes, et même des lapins. Cette ferme est également centre de formation.

Nous y avons mangé un excellent repas, à l'ombre d'un arbre qui abritait une énorme chauve-souris ; nous avons visité la ferme et acheté ses produits dans le magasin jouxté du moulin et du four.



Merci et bravo à Issifou, qui porte encore bien des projets (agrandissement des installations de transformation, forage d'un puits pour régler le problème d'accès à l'eau).

- **séjour à KARA :**

Hébergés 2 nuits chez les Sœurs, nous avons été invités chez Kao Pignandi, avec la découverte, entre autres, d'une sauce arachide et de viande de pintade et ses explications sur sa production de miel, à base des fleurs de teck, manguier, papayer, anacardier, …









Au bord de la route, nous pourrons remarquer l'activité de fabrication et de vente en sacs du charbon de
bois.





Nous ferons un arrêt pour admirer la faille d'Aledjo.

Nous aurons l'occasion aussi de rencontrer Justin Batanta à Kanté autour d'un repas, et à Yadé nous serons également reçus autour d'une bonne table par Jean Bakpessi.

- **retour vers Kpalimé**

Nous reprenons ensuite la route en direction de Kpalimé, traversant ainsi le paradis vert du Togo ; après une halte au restaurant, nous arrivons très tardivement chez les sœurs Bénédictines du monastère de l'Assomption de Dzogbegan, où un repas et des chambres confortables nous attendent.

2.5-la ferme de Gavisa :

Nous voici à Yéviépé sur le domaine de Komla ZIVI, que nous connaissons déjà puisqu'il était intervenant à Sokodé et qu'il est coordinateur de formation pour le C.A.F.A.B. Là aussi nous voilà sur un lieu de production mais aussi de formation.





Comme partout nous sommes très bien accueillis autour d'un apéritif (bière « pils » togolaise, bissap, mais aussi un délicieux jus frais d'ananas), et d'un repas traditionnel partagé avec le reste de l'équipe, dont j'ai surtout retenu les frites d'igname et les bananes-plantain frites, miam !

La ferme a démarré en 2012, menée dans les principes de la biodynamie découverte via la rencontre avec les fondateurs de l'association alsacienne INDIGO, membre de CAPTOGO ; à ce sujet la ferme est terrain d'expérimentation pour la mise au point de préparats conformes aux indications de Steiner mais adaptés aux ressources locales (par exemple, utiliser des plantes togolaises à la place du chêne ou de l'achillée).



Les cultures sont très agréables à regarder : variées, denses, ordonnées, pleines de couleurs et de vitalité ; toute une palette de légumes(aubergines pas forcément violettes, oignons mariés aux salades, tomates, poivrons, concombres, épinard du Caucase, etc), mais aussi plein d'ananas, des cacaoyers, des bananiers, du maïs, du soja…nous n'aurons pas le temps de tout voir !



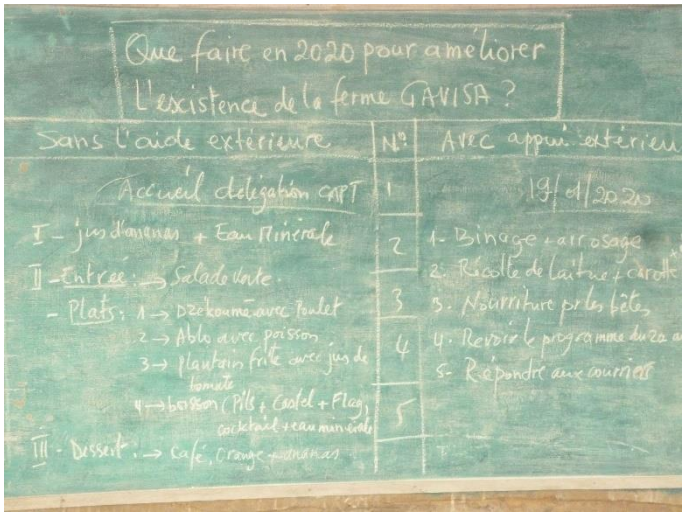


Petits ruminants et volailles sont aussi présents, élevés et nourris à l'intérieur de bâtiments bien aménagés et fermés.



Pour les formations, le lieu a aussi son petit apatame, et une très jolie chambre a été aménagée grâce à l'aide d'étudiants allemands (ASAPROGRAM).





Les productions sont échelonnées pour pouvoir proposer une gamme large toute l'année, ce qui permet la vente en AMAP (prix moyen d'un panier 2000cfa) et au marché.

Les sols sont l'objet de toutes les attentions, couverts, enrichis du compost produit sur la ferme et des préparations biodynamiques. Ainsi, l'incinération de coquilles d'escargot et d'os sont dynamisées et épandues sur les platebandes à cultiver(15j avant semis) pour lutter contre les nématodes.

2.6-Rencontre avec Prosper, un personnage !

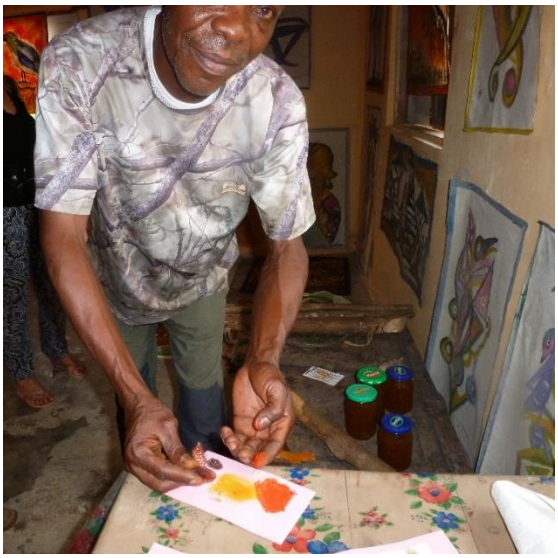
A Kouma-Konda, nous allons à la rencontre de Prosper NYANU : ex-chasseur de papillons, grand connaisseur de la faune et de la flore de sa région, il est à l'origine du proj**et** de sauvegarde de la forêt tropicale de son village, et veut former des guides-nature dans un objectif de sensibilisation à ces problématiques.



C’est d’abord la tristesse qui préside la rencontre : Prosper vient d’enterrer sa petite-fille Sarah, porteuse d’une malformation cardiaque, et pour laquelle il avait espéré des soins via la médecine française.

Mais sa philosophie reprend vite le dessus, et c’est accompagné de son phasme géant(et de son scorpion !) qu’il nous fait découvrir sa collection de papillons tropicaux et ses talents artistiques. D’ailleurs, nous sommes plusieurs à craquer pour ses œuvres à base de coton, de kaolin, d’amidon et de pigments naturels. Il nous montre aussi les masques qu’il sculpte dans une matière noire et poreuse très résistante, issue des fourmilières (mélange de terre et d’acide formique).





2.7- Le monastère de Danyi-DZOGBEGAN





Nous avons eu l'occasion de nous attarder longuement devant ce monastère et en avons profité pour y découvrir une pépinière de plantes toutes plus exotiques (forcément !) les unes que les autres, et d'admirer les énormes fruits du jacquier. L'église a aussi reçu toute notre admiration ; cette pause fut une bulle dans nos longues journées de bus.




2.8-La ferme de Justin

Dans la région de Kanté, la population a pour principale ressource la vente de bois et surtout de charbon de bois, combustible essentiel dans tout le pays pour la cuisine. Il y a donc coupe anarchique et déforestation. Pourtant dès 1950 avait été créée la réserve de la Kéran en vue de préserver 6700 ha de forêt et conserver son incroyable diversité biologique ; malheureusement l'Etat a perdu la maîtrise de cette réserve et la forêt a été saccagée.





Ici, cette ferme de 30ha a 2 objectifs principaux :

- être un laboratoire de préservation des essences locales et plantes médicinales qui font la richesse de cette région

- générer d'autres sources de revenu (comme la mise en place de cultures vivrières telles que le riz ou le mil) pour la population afin de diminuer la pression sur la forêt.



Justin nous présente l'équipe qui travaille sur la ferme (Robert, Filama, Amédine, Antoine, Mr Paétiva), puis leurs épouses nous servent le repas (eh oui, encore ! mais on ne s'en lasse pas), précédé du tchapalo, boisson locale fermentée à base de sorgho. Nous faisons honneur au splendide plat de crudités avec œufs durs et une excellente vinaigrette, puis au riz accompagné d'une sauce arachide et de poulet.



Après le repas nous est proposée la visite de la ferme ; d'abord les plantations avec notamment la découverte des anacardiers(noix de cajou), des tamariniers(dont le fruit est transformé en jus et qui fait partie de la pharmacopée anti-palu) , de l' « arbre à beurre » ou karité, de la « fraise africaine » (nuclea latifonia) que nous dégustons et qui pousse sur un arbre dont les racines sont aussi un remède ; et aussi papayers, pamplemoussiers, orangers, bambou (très utilisé dans la construction des étables et des enclos),etc…

La ferme, grâce à CAPTOGO, est équipée de 2 motoculteurs pour travailler le sol. Elle produit également des légumes, des haricots, du gombo, du maïs et du soja, lequel est stocké dans d'anciens poulaillers pour le séchage.







En plus de nourrir les hommes, ces productions fournissent aussi une bonne partie de l'alimentation du bétail et des volailles. En effet, la ferme compte un élevage de poulets, des poules pondeuses et des dindes, protégés des prédateurs (épervier, fouine) car élevés en poulaillers grillagés, et nourris avec des céréales, des légumineuses et des termites.



Des chèvres sont également élevées pour la viande : elles font en moyenne 1 à 2 portées par an, avec 2 à 3 chevreaux par portée, et un jeune bouc vient d'être acheté dans une autre région pour améliorer la conformation des animaux. Le troupeau est sorti tous les jours mais il est aussi gardé en bâtiment et nourri des fanes d'arachide et de sorgho, des épluchures (igname, manioc), de feuilles fraîches (albinia, glucidia, ..), de fanes de riz arrosées d'eau salée. Enfin des drèches de « brasserie » du sorgho sont apportées en complément.



Tous ces animaux sont paillés avec des débris végétaux, et leur litière participe efficacement à la fabrication du compost qui nourrit les sols.

Bravo à tout ce travail technique et réfléchi qui prouve, via les résultats obtenus, qu'on peut tirer parti des potentiels naturels., et vit de cultures de vente.

2.8-la ferme d'Isaak



Isaac est un ami de Stephan et Carole GEISS ; veuf, il élève seul ses enfants sur une ferme dans la région de Agou. Il pratique l'agroforesterie à fort rapport économique telles que la banane, le cacao, l'avocat, la goyave. Il produit aussi du bois d'œuvre (acajou, samania,..) et des palmiers, arbre magique dont on utilise tout (les fruits, les feuilles, les racines) et qui permet de produire le fameux vin de palme ! Sous les arbres sont cultivés le manioc, les ananas, l'igname, et divers légumes.



Nous avons pu visiter sa parcelle, incroyable forêt vivrière et luxuriante au bout de laquelle des bancs fraîchement construits pour nous nous attendaient, ainsi que des bananes, des ananas et du vin de palme que Christophe et Charles ont pris grand soin de redescendre vers la maison !



Pendant le repas, préparé par les amies du village (pâte, poulet, sauce fort épicée, frites de manioc, bananes plantain), Isaak explique qu'il aurait besoin d'aide pour poursuivre et développer un certain nombre de projets :constructions, apiculture, fourniture d'un travail et d'un avenir aux jeunes orphelins du village ; également conduire ses cultures en bio. Il souhaiterait donc être intégré dans le réseau d'agriculteurs soutenu par CAPTOGO.



Bernard et Charles l'assurent de leur soutien, lui proposent de suivre des formations à Sokodé et de le mettre en contact avec Komla.

Le repas sera honoré comme toujours de la visite du chef du village, mais aussi de 3 notables, dont des médecins amis de Stephan et Carole, et dont l'un est, ô surprise, en parenté avec « notre » Charles !

2.9 – le chemin du retour

Cette ferme sera notre dernière halte technique ; de riches et ultimes échanges, toujours autour de repas aussi abondants que délicieux, ponctueront notre retour vers Lomé. Le dernier jour est consacré à quelques emplettes…gourmandes.



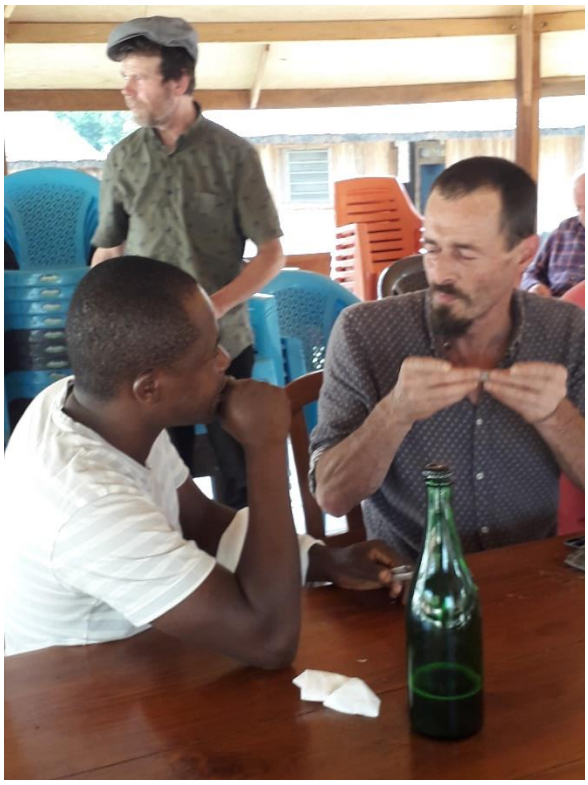




Au soir du 21 janvier, c'est déjà la fin du séjour pour certains d'entre nous, et c'est en compagnie de Charles que nous attendons notre vol à l'aéroport de Lomé à destination de Bruxelles, étape où nous passerons plusieurs heures, surpris par le froid et la grisaille, avant d'atterrir à Mulhouse.



CONCLUSION



Ce séjour au Togo fut pour nous une grande découverte, du pays, de ses habitants, de ses coutumes, de ses paysages, de son agriculture, de ses paysans. Les échanges professionnels ont été très denses, et nous sommes repartis gavés de nourriture(!), d'informations, de noms de plantes et d'arbres, de techniques de cultures, et très agréablement surpris des efforts de pratiques et de formation agro-écologiques d'ores et déjà existants dans ce pays. C'est avec plaisir que nous reviendrons et tenterons de participer à l'effort collectif d'amélioration des pratiques et du centre de formation de CAPTOGO.

Un grand merci à Bernard pour nous avoir embrigadés dans ce voyage, à tous les membres de notre petit groupe pour la bonne humeur et la convivialité partagées, et à tous les Togolais qui nous ont si bien accueillis, et enrichis bien au-delà de ce que nous avions imaginé.





TOGO TOGO !!