



PEPAGOU

Proposition d'un projet de construction d'un four à pain traditionnel et formation à la boulangerie

Pays : **TOGO**

Région : **Agou**

Localisation : **Agou Kebo Kpéta**

Contacts pour le suivi du dossier

Jean-Pierre JOURDAN : Tel : 0614044239

<http://etcft.org>

25 rue César Franck

95160 Montmorency

Adresse électronique : j-p.jourdan@sfr.fr



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	3
1. 1. SITUATION GEOGRAPHIQUE.....	3
2. POURQUOI UN FOUR A PAIN ?.....	4
2. 1. Raisons économiques et sociologiques, dans le contexte d'un village isolé de la montagne .	4
2. 2. Les acteurs locaux	4
2. 2. 1. Nouveau jardin d'Éden (NJE)	4
2. 2. 2. Le comité villageois.....	4
3. LES FOURS A PAIN.....	5
3. 1. Introduction	5
3. 2. Le four à Pain ordinaire.....	5
3. 3. Le four à pain amélioré	5
3. 4. Coûts comparés des deux (2) modèles de four à pain	6
3. 5. Bénéfice écologique et économique.....	6
3. 6. Enseignements tirés et leçons pour l'avenir.....	7
4. BUDGET.....	8
5. ANNEXES.....	9
5. 1. Projets déjà réalisés	9
5. 2. Quelques photos	10

1. INTRODUCTION

1.1. SITUATION GEOGRAPHIQUE



Le Togo est un pays côtier situé au sud de l'Afrique occidentale en bordure de l'océan

Atlantique. Il a une superficie de 56 600 km² avec une population de 5 000 000 d'habitants environ. La majorité de la population est constituée d'agriculteurs, de pêcheurs, d'artisans et de commerçants. Du nord au sud, le Togo regorge des sites touristiques avec des cascades, des châteaux traditionnels, des montagnes, des parcs et réserves, le barrage hydroélectrique de Nangbéto...

Lomé, la capitale économique et politique, la première ville du Togo, est située sur la côte. Cette ville est particulièrement attrayante pour ses plages au sable fin, ses nuits endiablées aux rythmes des musiques africaines et d'outre-mer, son village artisanal, son musée historique, son marché des fétiches.

Le Togo est l'un des plus petits pays de l'Afrique de l'ouest. A l'est, à l'ouest et au nord, le territoire est respectivement limité par le Bénin, le Ghana et le Burkina Faso.

Pourtant, la diversité est grande ; c'est un des privilèges de ce pays que de pouvoir offrir à ses

visiteurs sur une étendue restreinte, de beaux sites, une faune et une flore variées, des paysages de collines et de montagnes, des vallées verdoyantes et des plaines arides ainsi que la plage et le soleil toute l'année. La moyenne annuelle des températures est partout supérieure à 20° C.

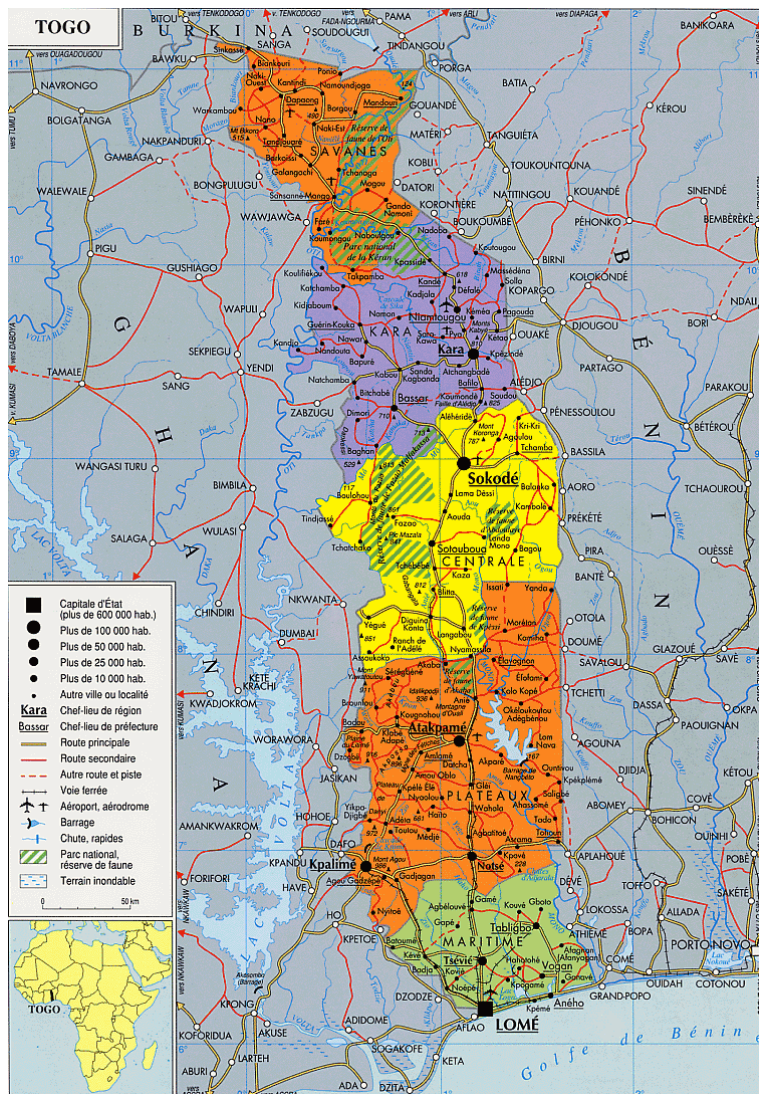
Le Togo est divisé en 5 régions économiques. Les visiteurs se plairont à parcourir, la région montagneuse du sud - ouest du pays. Ici subsistent encore de belles forêts, véritables musées végétaux, malgré l'extension des plantations dans le « triangle » du café et du cacao. A chaque instant jaillissent des sommets, de hautes cascades apportant fraîcheur et humidité au climat déjà doux de la région.

La visite de la cascade d'Aklowa aux eaux dotées de vertu thérapeutique s'impose. Enfin l'ascension du massif de l'Avatimé conduit au pic d'Agou qui culmine à 986 m d'altitude. « Agou sans le mont Agou ce n'est pas Agou ».

Le centre artisanal, le marché aux fruits tropicaux de Kpalimé ainsi que le campement de Klouto méritent le détour.

C'est une région dont le climat est propice à l'agriculture qui est la principale activité. Elle est vivrière pour la production du maïs, aliment de base au Togo. On y cultive aussi des champs de café et cacao qui font parties des principaux produits agricoles d'exportation du Togo.

C'est une région très riche en fruits « vraiment BIO ! » nous pouvons y trouver des fruits comme la canne à sucre, l'orange, la banane, la clémentine/mandarine, la pomme, le pamplemousse, l'avocat dont le goût et la saveur sont exceptionnels !



2. POURQUOI UN FOUR A PAIN ?

2.1. RAISONS ECONOMIQUES ET SOCIOLOGIQUES, DANS LE CONTEXTE D'UN VILLAGE ISOLE DE LA MONTAGNE

Depuis toujours, au Togo (et en Afrique), la fabrication du pain et de divers produits de boulangerie, est de la *responsabilité féminine*. Les femmes de Kpèta n'ont pas de four et doivent acheter leur pain le vendredi au marché de la plaine. Ce pain, différent de notre pain français, se conjugue au sucré(sucré pono) ou au salé(). Avec une texture proche du pain viennois.

Il y a eu autrefois des fours familiaux, mais à ce jour, aucun système organisé de confection n'existe plus.

Cet atelier de boulangerie viendrait se joindre aux précédents ateliers créés(jus et savons), avec une utilisation garantie.

Afin de responsabiliser les acteurs potentiels , il est donc nécessaire de *prévoir une formation pour 4 femmes du village*. Pains et gateaux pourraient être vendus en sus au marché de la plaine.

Outre le fait que les femmes ont toujours été dynamiques dans le contexte villageois, ce projet contribuerait à la poursuite de l'aménagement d'une structure économique susceptible de permettre une meilleure prise en charge financière des frais sanitaires, scolaires et d'énergie.

Dans le cadre du développement durable, *ce four à pain serait construit selon des modèles traditionnels en terre cuite*. Principe de construction connu par les maçons. La fourniture en énergie doit être réfléchi afin d'envisager une utilisation optimisée mais propre des énergies disponibles.

2.2. LES ACTEURS LOCAUX

2.2.1. Nouveau jardin d'Éden (NJE)

Cette association de femmes a été créée en 2006 à Lomé ; elle a pour objectifs principaux d'améliorer les conditions de vie sur les plans éducatif, sanitaire et économique des populations villageoises togolaises. L'association NJE portera localement le projet. C'est elle qui devra en assurer la pérennisation.

2.2.2. Le comité villageois

Le CDV (comité de développement villageois) organise tous les ans en mai une grande fête. Pour cette occasion, la diaspora du village envoie de l'argent servant au développement du village.

Composé de femmes et d'hommes élus pour une période de 3 ans, il gère tous les projets de développement et de gestion du village.

3. LES FOURS A PAIN

3.1. INTRODUCTION

Le pain est un aliment bien connu ; il entre dans l'alimentation quotidienne des peuples européens. On le produit sous différentes formes dont notamment la baguette de pain. Il est bon de rappeler que le blé utilisé pour la production du pain contient une protéine, le gluten, qui donne à la farine la faculté de gonfler pour faire du bon pain. Cette faculté de gonfler est hélas surexploitée en Afrique afin de produire beaucoup de pains. Ces pains sont malheureusement pauvres en céréales ce qui affaiblit la valeur nutritive.

En Afrique occidentale côtière, il existe un pain rond, produit essentiellement par les femmes. Cette pratique est, semble t-il, née au Ghana, et s'est répandue dans les pays voisins.

Depuis quelques années, à travers les nombreuses campagnes d'amélioration de l'alimentation et de réduction de la pauvreté, des céréales locales (mil, maïs, sorgho) et des farines diverses (banane, igname, soja) ont été introduites dans la farine de blé afin de produire le Bro. La cuisson de pain rond appelé « pain local » et du Bro se réalise dans des fours particuliers, construits en forme de dôme, et assez consommateurs de bois de chauffe à cause du peu de souci, accordé aux économies d'énergies.

3.2. LE FOUR A PAIN ORDINAIRE

Le four à pain le plus courant est construit sous la forme d'un dôme de l'ordre de 1 m de hauteur. Il est fait de terre battue (banco ou béton banché).

La construction du four ordinaire est assez sommaire et à part l'inertie thermique qu'offre la terre en tant que matériau de construction, il n'est pas muni de fermeture hermétique. Il y a donc évidemment des pertes de chaleur énormes aussi bien à travers la porte d'accès au four que par la conduction vers le sol.

3.3. LE FOUR A PAIN AMELIORE



La vulgarisation des foyers améliorés dans le Nord de la Côte d'Ivoire, a été une excellente opportunité pour les femmes productrices de Bro, de comprendre l'intérêt économique et écologique lié à l'adoption des fours et fourneaux économes en énergie.

Ainsi trois (3) fours à pain ou à bro ont été construits dans le cadre d'un projet de fourneau amélioré au profit d'une coopérative féminine.

Le four ANKO* comporte une paroi plus épaisse que le four ordinaire. En outre il est construit sur une fondation de terre de plus de 0,5 mètre de hauteur. Cette surélévation du four avec un matériau réfractaire réduit considérablement les pertes de chaleur par conduction vers le sol ou le terrain naturel.



Four à pain modernisé de type ANKO*. On observe une importante surélévation par rapport au niveau du sol

3.4. COÛTS COMPARES DES DEUX (2) MODELES DE FOUR A PAIN

Le four à pain de type ANKO et le four traditionnel ont des coûts qui peuvent être évalués à 250 000 francs CFA pour le premier et à 200 000 francs CFA pour le second. La différence de coût est liée à la hauteur des dômes et à l'apport de matériau d'isolation (terre sèche, sable) dans la construction du four de type ANKO.

3.5. BENEFICE ECOLOGIQUE ET ECONOMIQUE

Des essais ont été menés par une coopérative de douze (12) femmes qui produisent du bro, cinq (5) jours par semaine ; la quantité de pâte utilisée par jour est de 5 kg dont la moitié est constituée de farine de blé. Avec cette quantité de pâte, la coopérative produit 100 pains ronds ou Bro de 200 à 300 g. Cette expérience a abouti aux résultats suivants sur une période d'essai de deux (2) mois :

Type de four	Coût de l'énergie consommée en bois de chauffe sur deux (2) mois en F CFA	Chiffre d'affaires sur 2 mois	Bénéfice sur 2 mois
Four modernisé type ANKO	6000	6 3000	57000
Four ordinaire ou traditionnel	9000	6 3000	54000

a un bénéfice de 3. 000 F CFA, soit 15. 000 F CFA/semaine. Le surcout d'un choix éventuel d'un four de type ANKO est récupéré au bout de 4 semaines d'exploitation.

3.6. ENSEIGNEMENTS TIRES ET LEÇONS POUR L'AVENIR

La production des pains ronds et du bro, constitue la principale activité économique de nombreuses femmes notamment en milieu urbain et périurbain.

L'expérience de modernisation du four à pain menée par l'ONG ANKO grâce au5 financement du FEM a été concluante quant aux économies en bois de chauffe car elle a permis une réduction de 50% de la facture énergétique.

Il est donc indiqué d'envisager un partenariat avec tous les organismes de développement ou de financement dont les activités ciblent prioritairement les femmes exerçant ce type de métier, afin de promouvoir la diffusion des fours à pain.

L'impact potentiel sur la réduction de bois de chauffe sera énorme quand on sait que cette activité est pratiquée dans la plupart des pays côtiers de l'Afrique de l'ouest.




Pour ce projet, nous allons opter pour le four modernisé de type ANKO, afin de respecter nos engagements en développement durable ,le respect et l'optimisation des énergies disponibles.

4. BUDGET

	Prix en CFA	Prix en euros
Construction du four type ANKO	250000 FCFA	380 euros
Formation de 4 femmes	50000 FCFA	76 euros
Achat du matériels (Pèles moules et tables ect...)	75000 FCFA	114 euros
Construction des enclos	500000 FCFA	76 euros
Fond de roulement : (Achats de farine de blé et du nécessaire pour le démarrage de l'activité	30000 FCFA	45 euros
TOTAL		691 euros

5. ANNEXES

5.1. Projets déjà réalisés

Année	Projets	Photos
2007	<ul style="list-style-type: none"> • Création de l'association ETCFT • Mise en place du partenariat (NJE/ESF/SJR/Mobile Recyclage) • Journée du Livre à Montmorency 	 <p>cf. : Rapport d'activité 2007</p>
2008	<ul style="list-style-type: none"> • Mission d'identification pour les Projets PEPAGOU avec ESF • Formation des villageois sur le Jatropa • Formation des infirmières de la montagne d'Agou 	 <p>cf. : rapport d'activité 2008</p>
2009	<ul style="list-style-type: none"> • Électrification de l'école de KPETA • Envoi des livres et fournitures scolaires pour création d'une bibliothèque à école de Kpeta et CEG de TOE • Achat des matériels pour la réhabilitation du dispensaire de KPETA (début des travaux de menuiserie) • Plantation de la 1^{ère} semence de jatropa à KPETA • Achat de matériels pour la plantation du jatropa • TP Réalisation d'une maquette biogaz avec les Lycéens de Montmorency • Concert des Baladins de la vallée de Montmorency aux profits des actions d'ETCFT 	<p>TECHNOLOGIE</p> <p>Le Jatropa (Outillage)</p>  <p>Cf : rapport d'activité 2009</p>
2010	<ul style="list-style-type: none"> • Exposition Multiculturelle à la MLC de Montmorency • Commerce équitable • Mission d'identification concernant la transformation de Fruits 	<p>Cf : rapport d'activité 2010</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Envoi des livres scolaires pour la bibliothèque de KPETA • Réhabilitation du dispensaire de KPETA • Électrification du dispensaire de KPETA • Raccordement en Eau potable de l'école et du dispensaire de KPETA • Développement communautaire : culture de champs de gingembre et création atelier de confiture • Financement des groupements d'élevage de Porc à KPETA • Mission d'identification pour un chantier solidaire à DZIGBE (construction de deux salles de cours) 	
2011	<ul style="list-style-type: none"> • Éducation <ul style="list-style-type: none"> ○ Chantier de jeunes: « Construction de salle de classe à Agou Kebo-Dzigbé » • Santé <ul style="list-style-type: none"> ○ Financement d'achats de produits pharmaceutiques • Technologie <ul style="list-style-type: none"> ○ Fin de la Construction du Bio-digesteur ○ Jatropha • Culturel- Manifestation <ul style="list-style-type: none"> ○ Concert Gospel ETCFT-HODZIHA TOXE ○ Péniche – Cinéma : Concert Dinatoire et Exposition • Développement Communautaire <ul style="list-style-type: none"> ○ Formation sur la transformation de Fruits; fabrication de savon ○ Groupement Élevage de Porcs <p>Divers Obtention de l'Aide de l'État pour une embauche du personnel en contrat aidé CAE.</p>	 <p>Cf : Rapport d'activité 2011</p>

5.2. QUELQUES PHOTOS



