

HISTOIRE DU PROJET HOPE & FAIRNESS

Par Tom Neuhaus, President du Project Hope & Fairness; Révisé par Dany Bagnoli-Biserte
1 Avril, 2019

Ce livre raconte l'histoire de mes efforts déployés d'abord pour comprendre la vie du planteur Africain de cacao et ensuite pour développer des solutions pour ressoudre ses problèmes. J'écris ce document avant tout pour décrire et expliquer le voyage de découverte que j'ai vécu depuis mes premières explorations en 2003. Ce livre commence donc avec les faits qui m'ont motivé à faire un tel voyage, les événements influençants, les histoires et descriptions des trois pays où j'ai fait mes voyages de découverte, les différences entre Commerce Equitable et les principes de libre échange dans l'économie mondiale.

Les Faits Motivants

Ci dessous voici les faits qui m'ont motivé mon voyage--la découverte et la compréhension des inégalités entre les producteurs, les commerçants, et les consommateurs et comment les pays de l'Ouest et de l'Est traitent l'Afrique comme une mine à ciel ouvert.

- Il existe 2.5 millions¹ de planteurs de cacao dans l'Afrique de l'Ouest. La majorité des planteurs font la récolte de cacao sur des plantations de 2 à 5 hectares.
- Les rendements des planteurs déterminent leurs gains. Quelques rendements agricoles: Ecuador (200 Kg/ha), Ghana (300 Kg/ha), Côte d'Ivoire (450 Kg/ha), et Sulawesi (1,500 Kg/ha).
- 160,000 émigrants Africains² traversent la Méditerranée chaque an: A peu près 5% se noient pendant la traversée. Ce problème d'immigration ne peut résolu qu'à sa source. Si les grandes sociétés Européennes, Américaines, et Chinoises continuent à traiter l'Afrique comme une mine à ciel ouvert, les Africains, particulièrement les jeunes, fuiront leurs villages.
- Le prix de cacao qui est vacillant: en ce moment, il est à \$2,218 pour la tonne Métrique (mt).³ Le prix vacille souvent et est fonction du climat, des guerres, et de la consommation. Par exemple, quand Houphouët-Boigny, président de la Côte d'Ivoire a encouragé les Burkinabes et les Maliens à acheter de la forêt au Sud du pays, en 5 ans le prix de cacao est tombé à moins de \$1.000 par mt. Quelques années avant, les feux de brousse, causés par une période de secheresse, ont fait augmenter les prix à à plus de \$4.000 par mt.
- l'Afrique de l'Ouest produit 75% du cacao mondial mais reçoit seulement 2% des recettes mondiales.⁴ Il faut que la filière de cacao devienne plus complexe et plus concernée et plus responsable, c'est-à-dire qu'il faut que les planteurs deviennent des partenaires au lieu de simples fournisseurs de marchandise brute.
- En 2008, les fonds de couverture spéculatifs étrangers ont acheté plus de 60m hectares de terrain en Afrique, privant ainsi les paysans Africains de leurs terrains ancestraux. Cette tendance continue à ces jours.⁵

Les Évènements Influençants

Ces évènements m'ont influencé principalement:

- Le Slave Trade Act, 1807: William Wilberforce, qui avait tant d'influence en Grande Bretagne, a fait abolir par voie législative, au parlement, le commerce des esclaves en 1807, plus de 20 ans après qu'il se soit intéressé à cette cause. Ses idées contredisent la notion que parmi nous, êtres humains, il existe ceux qui sont supérieurs aux autres.
- La révolution américaine, 1776: grâce à certains grands penseurs (Franklin, Jefferson, Adams, Madison, Hamilton), la révolution américaine est devenue beaucoup plus importante que les récriminations de colons privilégiés. Et grâce à leurs pensées et au style de Jefferson, les citoyens américains et le monde entier se sont sortis avec un document vraiment exceptionnel--la constitution américaine et un système legal pour la protéger.
- La révolution française, 1789: liberté, fraternité, et égalité! Ces principes révolutionnaires ont bouleversé l'Europe et par conséquent ont causé la chute de tant d'aristocrates. L'idée que certaines classes économiques et sociales soient supérieures à d'autres classes fut jugée fautive.
- La Conférence Berlin (1884-1885). Otto von Bismarck a organisé une conférence avec la participation de représentants de 14 pays. Dans le but de partager toute l'Afrique entre les états-membres en leur donnant le pouvoir d'établir des colonies, créées pour exploiter les ressources naturelles mais en prétextant aussi que le but sera plutôt humaniste. Aujourd'hui, bien que ces colonies n'existent plus, les grandes sociétés (e.g., Nestlé et Cargill) et les fonds de couverture, continuent cette exploitation en utilisant les mêmes prétentions qui se veulent humanistes.
- La révolution Russe, 2018: comme bien d'autres expériences socialistes, la révolution a marqué mais a démontré la pratique et l'attrait de certains droits de l'homme qui manquent dans la constitution américaine--soit le soin de la santé et l'éducation universelle.
- Le mouvement des droits civiques aux USA (les années 1950): grâce aux efforts de tant de citoyens américains de bonne volonté, la société s'est libérée en partie des chaînes encombrantes d'un passé honteux, basé sur les idées que les personnes de couleur sont inférieures aux personnes blanches et que de telles personnes ne méritent pas les mêmes droits que les blancs. Le héroïsme et courage de Martin Luther King et de tant d'autres sont un exemple pour tous.

Les Histoires des Trois Pays

On dit que l'être humain est une créature qui fabrique les outils. C'est sûrement vrai. Mais nous sommes aussi les auteurs de nos histoires, que l'on peut collectivement nommer "l'histoire". Il y a trois histoires de nations qui m'ont particulièrement intéressés depuis mes premiers voyages dans l'Afrique de l'Ouest--celles de la Côte d'Ivoire, du Ghana, et du Cameroun.

L'histoire de la Côte d'Ivoire.

L'ère colonialiste commence avec les Portugais, qui ont parcouru la côte Ouest de l'Afrique vers 1470. Jusqu'à cette époque, ce territoire se composait du Nord de la Côte d'Ivoire, qui commerçait avec les empires du Nord-Afrique comme le Soudan. De Bouaké à l'océan, les 200 km étaient couverts de forêts tropicales, difficiles à franchir. Alors, les Européens devaient rester sur le littoral dans des forts où ils faisaient le commerce de l'ivoire, de l'or, et des esclaves.

Après la Conférence de Berlin, les français ont commencé à couper les forêts. La région du Sud était parsemée de scieries. Pendant ce temps, des citoyens français ont acheté des terrains et monté leur propres plantations. En 1930, la Côte d'Ivoire était un producteur important de cacao.

A la fin de la deuxième guerre mondiale, la Côte d'Ivoire après le Ghana gagnait sa liberté. Un médecin de brousse et planteur de cacao, Felix Houphouët-Boigny, devenait l'architecte de l'indépendance, puis président de la république ivoirienne jusqu'à sa mort en 1993.

Pendant son mandat, Houphouët-Boigny a beaucoup encouragé l'immigration des Burkinabes et des Maliens, qui achetaient les terrains, jadis des forêts, et y plantaient des cacaoyers et des caféiers. Pendant une période d'à peu près 20 ans, la Côte d'Ivoire est devenue le pays le plus riche de l'Afrique sub-saharienne--sauf l'Afrique du sud.

Gonflé de succès, "le père" osait emprunter des grandes sommes à la World Bank⁶ et au gouvernement français. Il taxait les planteurs 40% de la valeur de leur production. En 1975, la dette extérieure représentait 1.66 milliards de dollars. Elle finissait en 1988 à la somme bouleversante de \$14 milliards! Et ça pour une population de seulement 16 millions. Beaucoup de cet argent entrait dans les poches des ministères et du président.

Cette dette, devenue un fardeau lourd pour le pays, a été compensée non pas avec des remboursements de ceux qui ont volé le trésor public, mais, c'est une fois de plus des planteurs et beaucoup de fonctionnaires, qui ont payé les erreurs du président et ses ministères avec des taux et des baisses de salaire--au niveau de 40%!

Vers la fin des 1980, "le père" expliquait ce désastre comme la faute des spéculateurs de marchandises à Londres et à New York. Ironiquement, la chute des prix était plus la faute de HB que des spéculateurs. Après tout, c'était à cause de sa grande idée d'abattre les forêts et d'encourager l'immigration de nouveaux planteurs. qui a fait décharger des tonnes de cacao sur le marché mondial et par conséquence les actions de Côte d'Ivoire ont créé une chute soudaine des prix. En un an, le prix de cacao a chuté de plus de \$4.000 / mt à moins de \$1.000/mt!

Après la mort de HB en 1993, lui a succédé Henri Bédié, Laurent Gbagbo, et enfin Alassane Ouattara, qui est encore actuellement le président. Entre 2002 et 2010, le pays a souffert d'une guerre civile, et plusieurs milliers de personnes ont été tués. Depuis 2010, le pays est en paix, et l'économie croît. Bien que la Côte d'Ivoire aie peu de ressources naturelles (pétrole, diamants, minéraux) , et que la plupart du bois des forêts a été coupé et exporté, néanmoins, son économie reste basée sur le cacao, le café, l'huile de palme, les ananas, et bien d'autres produits agricoles.

L'avenir pour Côte d'Ivoire est lumineux. Malgré les 60 langues et 60 cultures, le pays existe depuis 50 ans. Les journaux sont respectés. Il règne un atmosphère d'entente. La guerre civile a été violente et longue. Mais cependant, en comparaison avec d'autres pays Africains la Côte d'Ivoire est en bonne voie de développement.

L'Histoire du Ghana

Si on devait définir le Ghana avec un mot, ce serait: or. Même au temps de l'empire de Ghana, qui existait bien au Nord, dans la région Sahel, du 6ème au 13ème siècle, la base économique de cette empire fut l'or. Les commerçants Arabes traversaient le Sahara avec du sel de Djibouti, et échangeaient le sel pour l'or, gramme pour gramme, avec les commerçants Ghanéens. Les anciens terrains fluviaux sont la source de l'or au Ghana--surtout dans la région de Kumasi

Il existe au Ghana moderne 70 ethnies, et de ce nombre à peu près 50% sont d'origine Akan, un peuple qui migrerait en suivant le bord sud du Sahara de la Nubie (au sud de l'Égypte). Les communautés que j'ai visités se trouvent parmi les Fantis (Cape Coast, Jukwa, Elmina), les Ashantis (Edumfe), les Awa (Accra), et les Ewe (Ada).

En 1478, deux flottes navales de Castiliens et de Portugais se luttaient pour contrôle de cette portion de la côte ouest de l'Afrique, qui fut nommé "La côte d'or". Les Portugais ont gagné et en 1482 construisent un fort qui s'appellera Elmina, d'après les mines d'or de la région. Depuis ce temps, plus de 30 forts furent construits sur la côte: par les Portugais, les Suedois, les Danois, les Allemands, les Hollandais, et les Anglais. D'abord le commerce principal fut l'or. Avec le temps, les esclaves sont devenus le commerce principal.

Avant l'arrivée des Portugais, quand les multiples royaumes de la région se battaient, ils vendaient leurs captifs militaires aux commerçants Arabes, qui achetaient déjà l'or. Mais quand l'opportunité d'un beaucoup plus grand commerce avec les Européens se présentait, la porte vers l'est devint moins importante, car il suffisait d'apporter les esclaves à Elmina, Gold Coast, et aux autres multiples de forts sur la côte. Donc, la vente d'esclaves se tournait vers l'ouest, et s'agrandit énormément.

En plus, le cours de l'or mondial baissait quand Cortez et Pizarro ont détruit les civilisations Astèques et Incas, transformant des millions d'objets d'art de l'Amérique centrale et du sud en lingots d'or. Ce fut alors la raison pour la transformation de la Côte d'Or en Côte d'Esclaves. Cependant, l'or continue d'être un contributeur majeur dans la génération de devises étrangères.

Un homme est à l'origine de l'introduction du cacao en Afrique. C'est un Ghanéen du nom de Tetteh Quarshie. Né planteur, il partit à l'âge de 28 pour faire un stage sur l'île de Fernando Po (portugais). Il y resta 6 ans et revient avec plusieurs fèves de cacao dans sa poche qu'il plante sur la plantation de ses parents. Depuis ce jour, en 1876, le cacao est devenu aussi un des contributeurs les plus importants pour la génération de devises étrangères pour le Ghana et pour la Côte d'Ivoire. Vous pouvez voir la statue de cet homme, érigé sur le "Tetteh Quarshie Roundabout" à Accra. De ce jour jusqu'en 1930, le cacao africain contribue 60% des fèves mondiales. Et maintenant, la contribution africaine atteint plus de 80%.

Kwame Nkruma est considéré comme le père de l'Afrique Moderne. Avec l'aide de la Reine Elizabeth II, il a achevé l'indépendance du Ghana en 1957. Il avait, à cause de certains pays de l'Ouest, des défauts importants. D'abord, il était trop amical avec les Soviétiques et les Chinois. Et il était plutôt sympathique des systèmes économiques socialistes. Deuxièmement, il voulait que l'économie Ghanéenne industrialise rapidement. Il n'a pas pensé aux planteurs, surtout ceux de cacao. Il fondait des compagnies nationales qui s'effondraient l'une après l'autre à cause d'une mauvaise gestion. Mais, les planteurs avaient besoin d'aide agricole. Leurs arbres vieillissaient et la production de cacao baissait.

En conséquence il n'a fallu que 6 ans avant que le militaire Ghanéen et la CIA ont trouvé le moyen de remplacer Nkrumah et de l'envoyer en exil. Ce remplacement s'appelait "Operation Cold Chop" qui veut dire "Opération Coup Froid". Depuis ce jour, le gouvernement de Ghana a subi plusieurs secousses, mais il a été beaucoup plus stable que celui de la Côte d'Ivoire. La raison? Peut-être et ce n'est pas une coïncidence, le meilleur diplomate du monde est un Ghanéen--son Excellence Kofi Annan. Le Ghana a les mêmes problèmes que la Côte d'Ivoire: 60+ ethnies et 60+ langues; et de grandes différences entre le Nord et le Sud. Peut-être c'était une chance pour eux que la CIA a remplacé "le père" Nkrumah. Cette action a peut-être obligé les dirigeants Ghanéens à apporter une multitude d'idées et de partis politiques.

Depuis 1980, l'économie de Ghana a augmenté de 1300%! En 2016, les exports les plus significatives étaient: le pétrole brut, l'or, et les fèves de cacao. Et grâce au président Jerry Rawlings, qui a eu la sagesse de bien maintenir la vie des planteurs de cacao et le pouvoir du COCOBOD, les cacaoyers sont en bon état. Ghana produit aujourd'hui les fèves, la pâte, le poudre, le beurre, et du bon chocolat!

L'Histoire du Cameroun

Le nom de Cameroun vient du mot Portugais, Camarões, qui veut dire "crevettes". L'origine vient de l'explorateur Fernando Po (Fernão do Pò), qui a découvert le Golf de Guinée--la portion de la côte ouest de l'Afrique qui est devenue, grâce aux explorateurs Portugais, très importante pour le commerce des grains de poivre, l'ivoire, l'or, et éventuellement le cacao. Fernando Po a "découvert" les îles Bioko, Principe, et Sao Tomé où commençait la culture du cacao en Afrique. Quand l'explorateur est entré dans l'estuaire de la rivière que l'on appelle Wouri, il a remarqué la présence des homards que l'on grillait dans cette région. Il les a confondus pour des crevettes,^{8,9} d'où le nom donné au Cameroun.

L'exploitation de cette région par les Européens fut difficile à cause du paludisme. Ce n'était qu'après l'apparition de la quinine dans les 1870s que l'exploration a commencé et en 1884 la colonie de Kamerun est fondée. La première capitale était établie par les Allemands en 1884 à Buea, située sur les flancs de Mont Cameroun. Ensuite, la capitale a été déplacée à Yaounde.

Les Allemands se sont lancés sur un programme de développement ambitieux qui demandait beaucoup de main d'œuvre. Les indigènes étaient réticents, alors le système colonial Allemand a institué le travail forcé (comme, d'ailleurs, les Français l'ont subi aussi).

Pendant la première guerre mondiale les forces britanniques ont envahi les "Kameruns" et après la guerre, ils furent partagés entre la Grande Bretagne et la France.

En 1960, au Cameroun français fut accordé son indépendance, et Amadou Ahidjo devint son premier président. L'année d'après, British Cameroon devenait une partie de la République de Cameroun. Elle fut désignée "West Cameroon". Mais, depuis le début et à partir de ce jour les Camerounais de l'Ouest se sentaient ignorés et non-appréciés.

En 1975, le président Ahidja choisit Paul Biya comme son successeur. Depuis ce temps, Biya a gagné toutes les élections, malgré des conditions affaires de corruption.

Trois évènements importantes ont marqué la présidence de Biya depuis les premiers jours de son administration. 1, La catastrophe du Lake Nyos: en 1986, une éruption de gaz carbonique qui a entraîné la mort de nombreuses victimes; 2, L'enlèvement des lycéennes de Chibok en 2014 par Boko Haram, et les campagnes militaires subséquentes dans le Nord; 3, l'attribution de la souveraineté de la péninsule de Bakassa au Cameroun en 2002 ; et 4, en 2016, la déclaration d'indépendance d'Ambazonia, qui a provoqué une guerre civile entre les forces du gouvernement et les rebelles.

Le Cameroun est beaucoup plus riche culturellement que la Côte d'Ivoire (60 ethnies) ou le Ghana (70 ethnies). Il en compte 250! Mais en terme de religion, les trois pays sont semblables: comme disait Houphouët-Boigny de la Côte d'Ivoire, les trois pays sont moitié Chrétien, moitié Musulman, et cent pourcent Africain. C'est à dire que la magie est importante pour tout le monde. C'est à dire que les hommes, même les prêtres protestants, peuvent avoir deux femmes.

En commerce, 45% des exports de Cameroun vont à l'Union Européenne. Les plus importants exportations sont: brut, cacao, bois, fruits, et aluminium (6).

L'avenir pour Cameroun est plus incertain que celui du Ghana et de la Côte d'Ivoire. Ces deux pays ont eu plus de chance avec un gouvernement qui fonctionne démocratiquement. Tout comme le nombre d'ethnies au Cameroun sont deux-fois-et demi plus nombreuses qu'au Ghana et en Côte d'Ivoire, la corruption au Cameroun est plus répandue. Ce n'est peut-être pas en hasard que Paul Biya est président pour plus de 37 ans!

Le Libre Echange et La Commerce Equitable

Quand j'ai commencé mon voyage de découverte en 2003, j'étais professeur à California State Polytechnic University à San Luis Obispo, Californie. Je parlais librement de mes efforts avec mes étudiants, puisque je le considérais mon devoir à leur enseigner au sujet des inégalités dans le marché de cacao. Donc, j'ai pu exposer mes découvertes dans certaines conférences. Et comme universitaire, je cherchais les causes et les motivations.

Après la fin de la deuxième guerre mondiale, les économistes cherchaient une voie pour écouler les ressources pour empêcher les guerres du futur et pour développer le troisième monde, c'est-à-dire les pays qui allaient le former après la fin du système colonial. On parlait de deux voies:

1. Le Libre Echange: qui débute aux niveaux gouvernementaux, surtout entre les ministères d'état
2. Le Commerce Equitable: débutait avec certaines religions, une voie privée du peuple

L'attitude générale était qu'une des causes primaires de guerre était l'inégalité économique. Si tous les pays pouvaient faire du bon commerce, il y aurait moins de raisons pour s'armer et s'attaquer. Un des partisans de ce point de vue est le journaliste, Tom Friedman, qui l'appelle, "The Golden Arches Theory of Conflict Prevention" qui veut dire "la théorie des arcs d'or de la prévention des conflits." Les arcs d'or sont associés avec le McDonalds et M. Friedman maintient que ces pays qui s'ouvrent au libre échange ont moins chance à s'engager dans des conflits avec leurs voisins.

Ceux qui travaillent sur ces sujets au niveau d'un pays ou d'une groupe de pays, traitent les échanges économiques comme du *mercantilisme* ou du *libre échange*. Les mercantilistes pensent que le commerce engendre des richesses qui doivent être préservées pour les citoyens de chaque pays. Afin de concentrer de telles richesses, le pays engage des outils protectionnistes comme par exemple les tarifs. Le mercantilisme est souvent nationaliste.

Le contraire de ces idées est le libre échange; les pays réduisent ou annulent leurs tarifs pour améliorer l'économie internationale. Le forum de Davos et les pensées de globalisation sont basés sur les principes de libre échange.

Quelle que soit la période historique, l'économie mondiale embrasse les deux tendances. Le produit détermine la balance entre les deux. Par exemple, les fèves de cacao de la Côte d'Ivoire ne sont pas protégées par des tarifs quand elles sont importées aux USA. Mais si on exporte la masse de cacao, qui exige de la main-d'oeuvre Ivoirienne et prive les opportunités d'emploi pour les Américains, alors, un tel produit implique un tarif. C'est la même histoire pour le chocolat, bien que le tarif pour le produit fini nécessite un tarif plus élevé pour protéger l'industrie.

Bien que le libre échange est déterminé par les gouvernements et les sociétés, la commerce équitable a en comparaison des origines plutôt privées. La commerce équitable, représentée par les églises et les ONGs comme Oxfam, mettait l'individu ou le village au premier plan. Les représentants liaient les planteurs/producteurs, les revendeurs/grossistes, les commerçants, et les clients, en les rendant acteurs de leur modèle de développement et en s'assurant que les planteurs/producteurs puissent gagner leur vie décemment grâce à leur travail. C'est sur les pensées des fondateurs du système de commerce équitable que sont basés les efforts de PH&F. A la lecture de ces lignes on verra que les premières années de mes voyages de découverte mettent la bienfaisance au premier plan. Mais avec le temps, ces efforts s'associent de plus en plus aux pensées des fondateurs du commerce équitable.

Avril, 2003

Project Hope & Fairness débutait au Pérou en Amérique du sud en Avril, 2003. A cette époque, j'enseignais dans une classe à l'université (California State Polytechnic University) sur la cuisine et la culture. J'enseignais aussi une classe sur le chocolat. Un jour, un homme me téléphone pour m'inviter à me joindre à son association crée pour aider de son village natal, Ferrañafe. Alors, j'ai décidé de voyager au Pérou pour visiter les villages et les planteurs. Ensuite, j'ai élaboré des plans pour faire construire une petite usine de chocolat dans son village et développer un assortiment de pralines et de truffes.

Août, 2003

Bien que le projet Péruvien n'a jamais rien donné, l'idée de transformer des communautés rurales, et de localiser la fabrication agricole afin que les planteurs puissent réaliser une hausse importante dans leurs revenus me paraissait une idée de grande importance et puissante. J'ai demandé alors à un ami Ghanéen qui travaillait à l'université où j'étais moi-même professeur de m'aider à communiquer avec des professeurs à l'Université de Ghana au Legon. En même temps, grâce à l'Internet, j'ai pu correspondre avec des notables à une des plus grandes coopératives de cacao, Kuapa Kokoo, à Kumasi. En leur rendant visite, je voulais développer mes connaissances sur le Commerce Equitable, puisque Kuapa Kokoo était à cette époque le plus grand fournisseur de cacao Commerce Equitable du monde, grâce à un partenariat avec une firme de chocolat Anglaise, The Day Chocolate Company, qui produisait une marque de chocolat bien connue: Divine Chocolate.



Aujourd'hui, 80,000 Membres!



La Famille des Tablettes Divine

Alors, j'ai donné une conférence à l'Université de Ghana à Legon et j'ai visité le village d'Edumfa où j'ai inspecté des petits stades de fabrications primaire et secondaire—par exemple, l'atiéké (gari), la production de l'huile de noix de coco, la distillation de koutoukou, et la fabrication de l'huile de palme.

Pendant l'année suivante, j'ai développé un assortiment de biscuits secs chocolatés, couverts de chocolat et décorés avec des symboles Adinkra en chocolat blanc. J'ai produit et j'ai vendu des milliers de ces biscuits secs, et j'ai pu récolter \$1.500 pour donner au chef de Kuapa Kokoo.

Accra



La première journée j'ai visité la Musée Nationale du Ghana. Et comme dans mon habitude, j'ai pensé surtout à la nourriture. Au dessus, à gauche, j'ai discuté avec les deux femmes à la réception, qui étaient en train de manger leur déjeuner--Banku with Hot Pepper Soup (Pâte Cuite de Maïs Fermentée avec une Soupe aux Tomates et aux Piments). A droite, je me suis assis avec deux experts de la déforestation, qui reste un grand problème en Afrique de l'Ouest.



A gauche, mon déjeuner: Le Chèvre en Soupe avec Fufu (foutu en français). Le fufu Ghanéen est fabriqué de cassava tandis que le foutou Ivoirien contient de la banane plantain. A droite, mon dîner: c'était du Grasscutter with Fufu. Le "grasscutter", agouti en français, est une viande bien appréciée parce qu'elle n'est pas grasse et on peut la trouver sauvage ou d'élevage.



A gauche, la Cour Suprême de Ghana. Le système de lois est d'origine Anglaise parce que le Ghana fut une des colonies de la Grande Bretagne. A droite, des billets de vieux cedis. La plupart de l'argent est fait en papier. 10,000 vieux cedis égalent un Ghanéen cedi, qui vaut 0.12€.



Au dessus et à gauche, cedi est le nom d'une coquille de l'océan Indien. A droite, les bâtons de bois fabriqués pour montrer le pouvoir d'un chef. En dessous, à gauche, le tabouret du chef. A droite, outils pour exportation des esclaves.



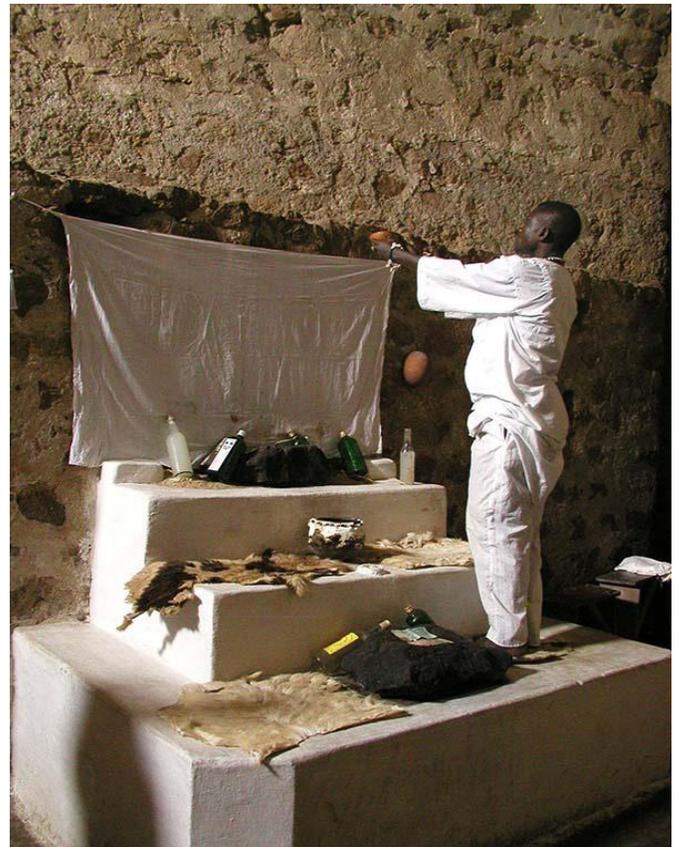


Au dessus et à gauche, le Théâtre National, qui a été conçu, bati et fourni par les Chinois. En dessous et à gauche, High Street, le centre d'Accra. A droite, le mausolée de Kwame Nkrumah. Considéré le père de l'Afrique moderne, son amitié avec la Reine Elizabeth d'Angleterre rendait possible la première séparation d'un pays Africain de sa mère patrie, dans ce cas, la Grande Bretagne. Et c'est cette séparation qui a rendu possible toutes les 54 scissions¹³ qui suivirent.

Cape Coast



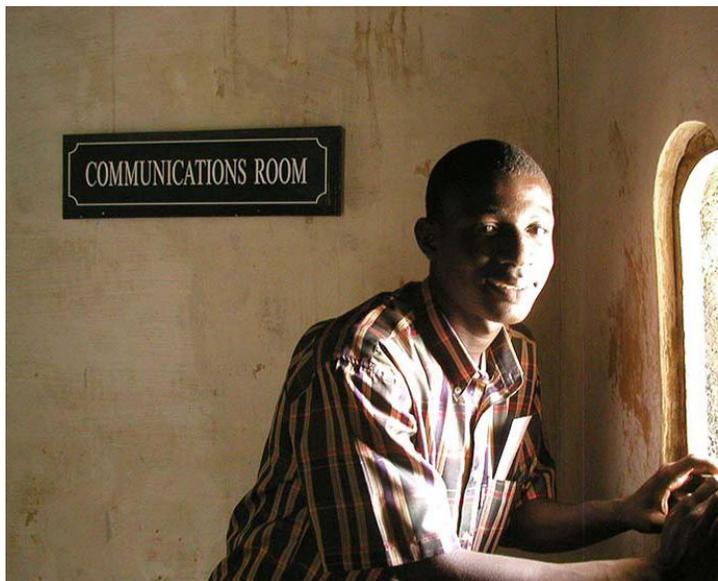
Le fort de Cape Coast date des premiers Portugais qui suivaient la côte ouest du continent, recherchant les minéraux, les aliments, et les esclaves. Ils ont été suivis par les Suedois, les Danois, les Hollandais, et enfin les Anglais. Le fort de Cape Coast a été érigé par les Suedois. Puisque les Européens étaient tous en rivalité, ils devaient s'armer avec des canons et construire des murs épais.



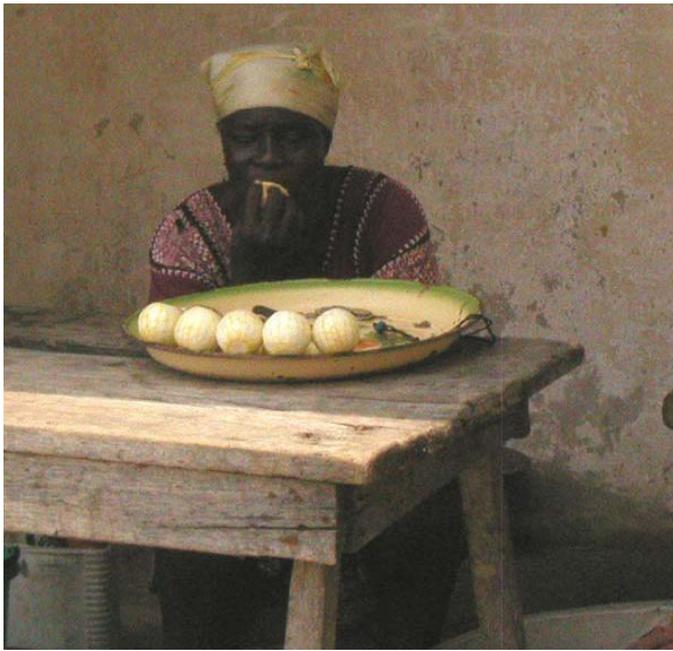
En dessous de l'église Anglicane on voit l'entrée des pièces pour les 800 esclaves hommes qui furent gardés en attendant leur départ aux îles des Caraïbes, pour l'Amérique du Sud, et à l'Amérique du Nord. C'est donc que les Européens priaient à Dieu pendant que sous leurs pieds souffraient presque mille hommes Africains qui vivaient dans des conditions non-humaines. A droite, on voit un autel à un dieu Africain. Aujourd'hui la plupart des habitants de l'Afrique de l'Ouest sont chrétiens ou musulmans. Très peu suivent les anciens rites religieux, bien que la magie continue à figurer dans les croyances des chrétiens et des musulmans.



Mon guide, Peter Sewornoo, que j'ai rencontré pour la première fois. Maintenant, 16 ans plus tard, il est marié, il a un enfant, et il travaille comme "program officer" pour ECOWAS. A gauche, Peter montre la pièce où souffraient des centaines de femmes, attendant le voyage pour traverser l'Atlantique. A droite, en dehors du fort et sur la plage juste à côté, on voit les bateaux utilisés par les pêcheurs.



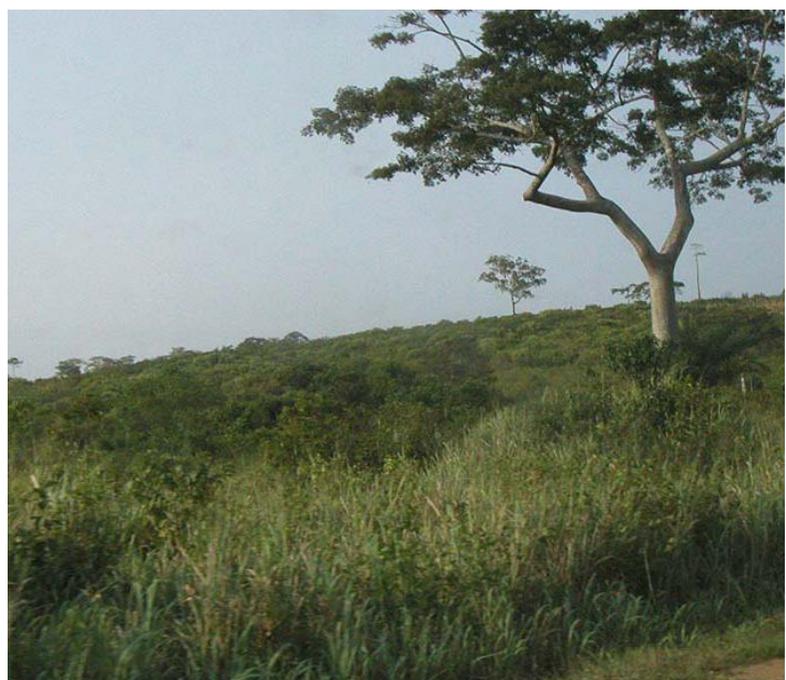
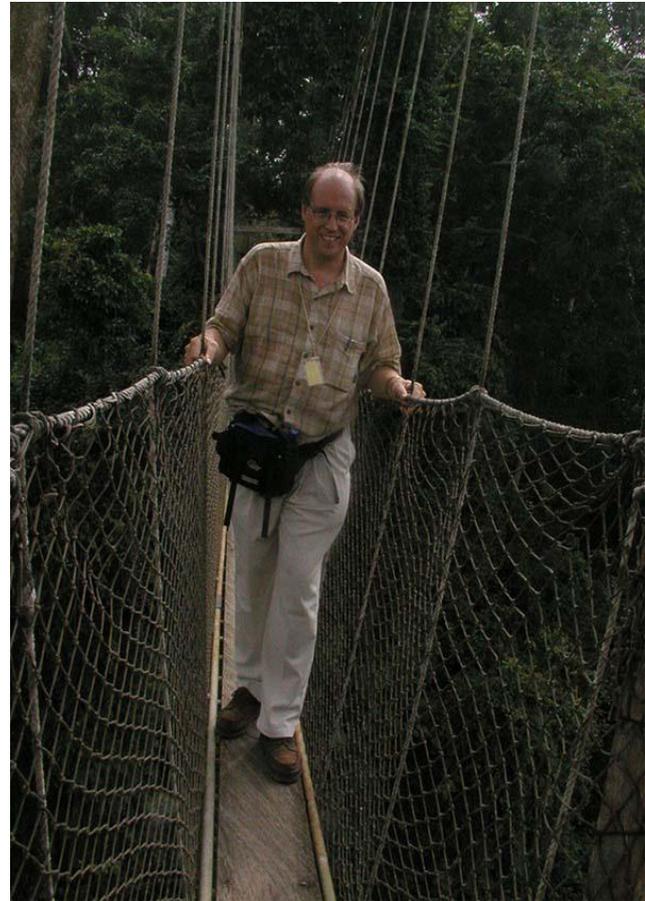
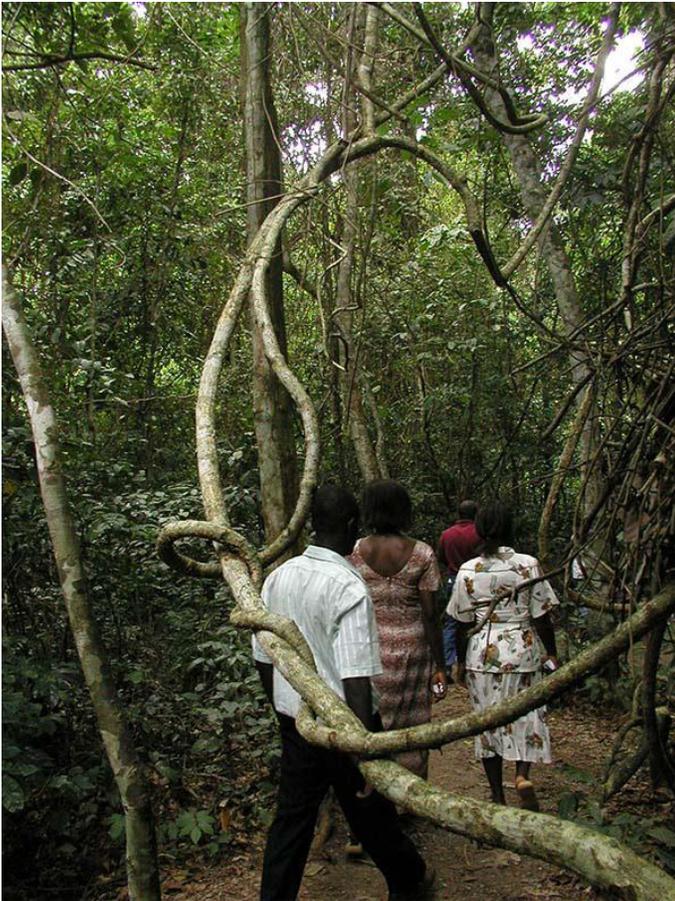
Peter montre la pièce où un soldat se tenait pour voir les messages envoyés du prochain fort. A droite, une église établie par les soldats qui souvent épousaient une Africaine, fondaient une famille, vénéraient Dieu, et puis retournaient chez eux pour reprendre leur mariage avec leur femme Portugaise, Suedoise, Danoise, Hollandaise, ou Britannique. En bas et à gauche, la porte où passaient les esclaves pour embarquer dans la navire qui les conduisait au Nouveau Monde. Sur la porte est écrite: "Porte de Non-Retour". Quand Président Barack Obama a visité, l'autre côté disait: "Porte de Retour."



Pendant le voyage d'Accra à Cape Coast, j'ai pris ces photos de femmes et de jeunes filles vendant des fruits. A gauche, en haut, une femme vend des oranges à la sortie du fort. Les oranges dans les tropiques sont en fait vertes parce que le couleur orange n'apparaît que si les températures déclinent suffisamment pour provoquer une perte de chlorophylle et là prédomine la couleur, orange. Souvent, les vendeurs d'oranges enlèvent le zeste avec un couteau--peut-être pour cacher les imperfections causés par des maladies. Les ananas sont populaires dans l'Afrique de l' Ouest, surtout le jus.

En bas, à droite, on voit des maisons situées près de Cape Coast. Ces communautés sont peuplées par les Fantis. Pendant la période de la vente d'esclaves, les Ashantis qui vivaient au Nord capturaient les Fantis et les vendaient aux 60 forts situés sur la côte.

Kakum National Park



Le même jour, j'ai visité une des seules forêts qui restent au Ghana. 24.3% de Ghana est boisé, dont seulement 6.4% est la forêt primaire; Kakum National Park en fait parti. Kakum comprend 145 km². Cette réserve contient une population forestières d'éléphants appréciable. En haut, à droite, et en bas, à gauche, on voit le "Canopy Walkway" qui a 350 m de longueur et s'élève à 33 m au-dessus du sol. En bas, à droite, on voit ce que devient une forêt tropicale quand elle est complètement coupée: elle ne poussera plus.



Nous retournons à Accra. Sur la route, j'ai pris ces photos. Au-dessus et à gauche, dans les faubourgs d'Accra, j'ai pris une photo du "Rural Kerosene Project", un projet financé par les Silesiens (Don Bosco). Les lampes à pétrole aident les jeunes à étudier le soir.

Au dessus et à droite, un jeune vend le Kenkey, une pâte de maïs fermentée, cuite, et coupé en cubes. Ils sont typiquement emballés en plastique bleu et vendus dans la région Fanti.

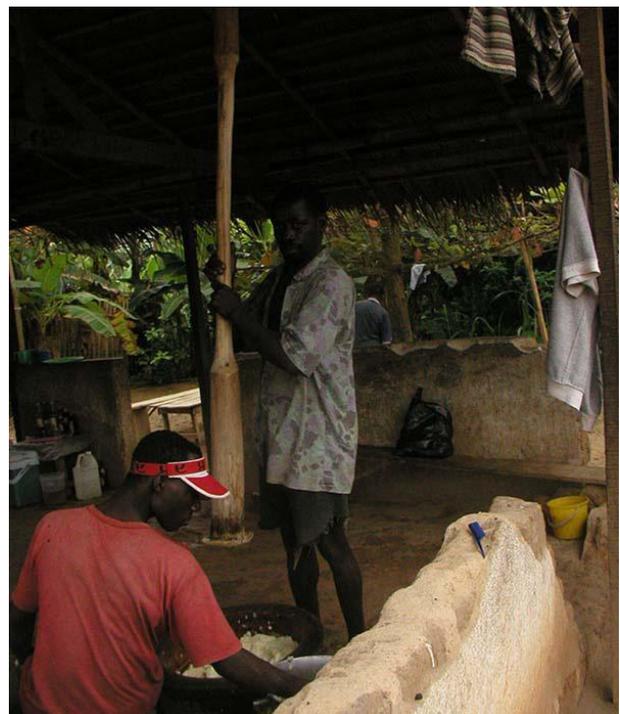
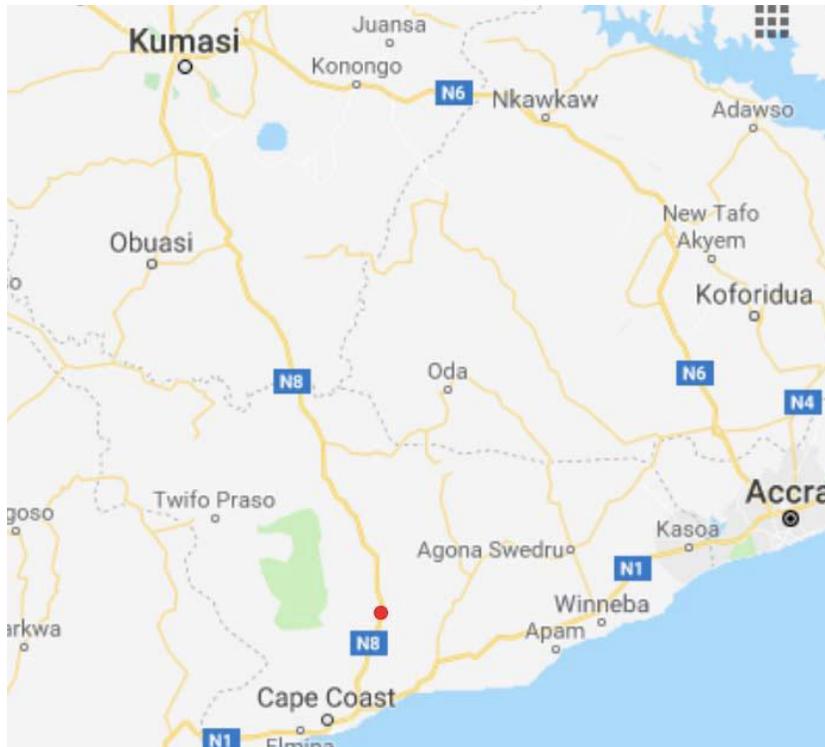
A gauche, un kiosque de fruits. On y voit des pastèques, des plantains, et des oranges.



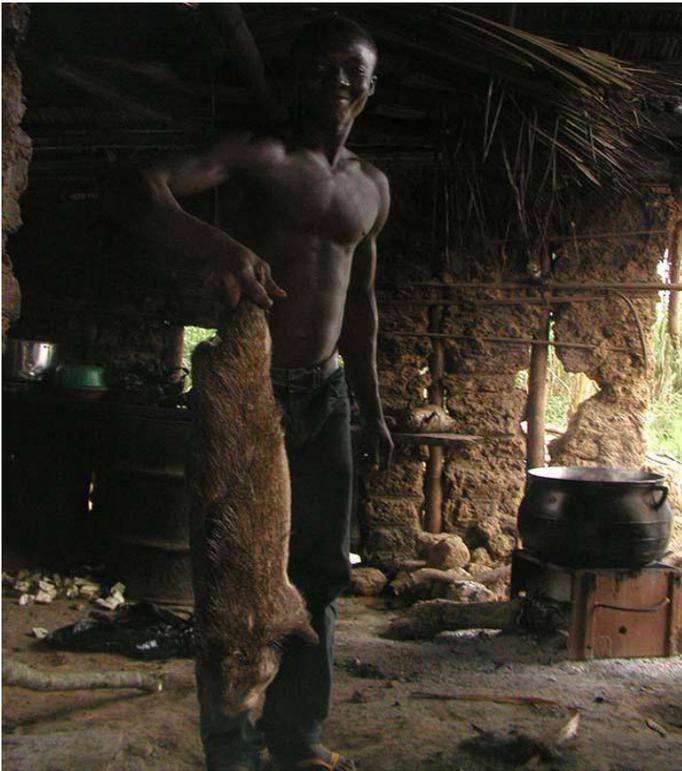
En dessous et à gauche, on voit l'importance de la croyance dans les affaires de commerce. J'ai vu très peu de l'utilisation du nom de Dieu ou de Jesus sur les affaires en Côte d'Ivoire. Peut-être est-ce plutôt une superstition des Protestants, qui croient que la bonne foi peut bien arranger les affaires--du moins leur donner plus de chance.

La Route Vers Edumfa

Après mon voyage à Cape Coast et à Kakum National Park, j'ai pris l'autobus d'Accra vers Kumasi. J'avais rendez-vous à Kuapa Kokoo. Quand je suis arrivé, vers 5 heures de l'après-midi, il y avait peu de personnel encore dans les bureaux, mais j'ai eu de la chance parce que celui qui restait, Nicholas, m'a proposé de m'emmener le lendemain dans le village où son père était le chef. Nous nous mettons en route sur le N8 vers 9 heures du matin vers notre destination, Edumfa (point rouge). Mais avant tout, il a fallu réparer le Mercedes, parce qu'une petite porte traînait sur le sol et faisait du bruit et des étincelles. Juste avant de quitter Kumasi, mon hôte Nicholas a trouvé un mécanicien; celui trouve par terre une vis, il se coince en dessous, et il serre la porte. La route était bien mauvaise mais et il roulait à 100 km / heure tout en zigzaguant. Vers midi, nous avons trouvé un restaurant pour y casser la crôte.

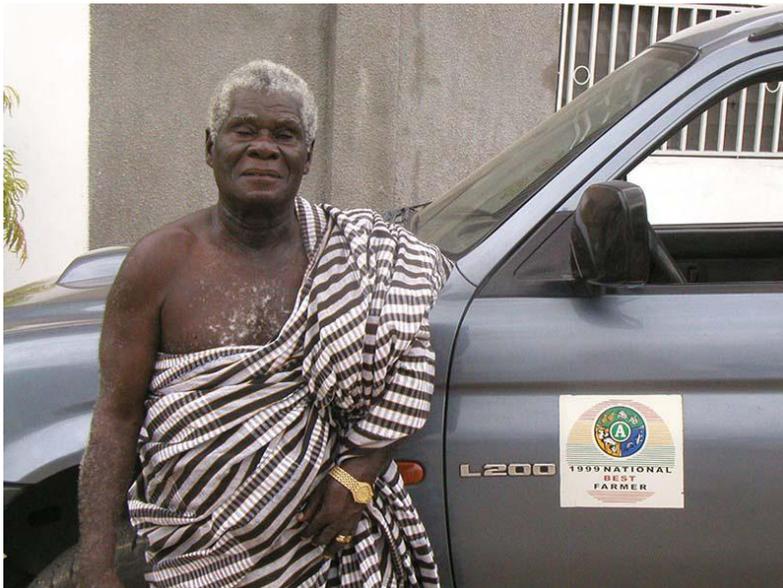


Derrière le restaurant ("chop house"), j'ai observé ces femmes (en haut) qui épluchaient le cassava avant de le faire bouillir et ensuite de le pilonner dans un mortier (à droite).

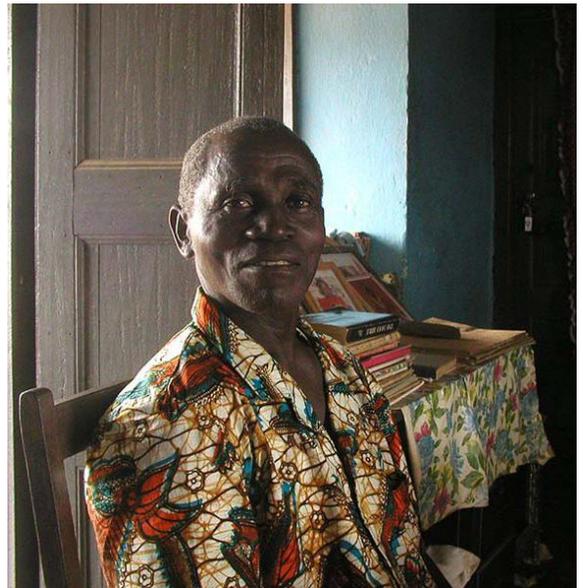


Notre repas de midi a consisté de fufu et de “grasscutter” (agouti--à gauche). La sauce (que l'on appelle “Pepper Soup” au Ghana) à base de tomates, oignons, petits poissons séchés et piment est cuit ensemble d'abord, et ensuite est recuit avec l'animal qui était préalablement bouilli à l'eau puis découpé.

Nous résumions notre route vers Edumfa. Après plusieurs heures, nous arrivons. D'abord et comme d'habitude, nous visitons les deux chefs: celui du village et celui qui représentait Kuapa Kokoo.



J.R. Mensah, chef local des planteurs de cacao et gagnant du titre, “Meilleur Planteur de Cacao de Ghana.”



Chef d'Edumfa et père de Nicholas

Pendant toute la journée, nous avons visité d'abord les plantations de cacao, ensuite la fabrication de gari (fait avec le manioc fermenté), et autres projets de Mensah.

Les Affaires Mensah



Les cacaoyers. A gauche, des hybrides Trinitario; les cabosses sont minces, pointues, et partiellement rouges. A gauche, les Criollos sont grosses comme des ballons de rugby, et vertes quand elles ne sont pas mûres.



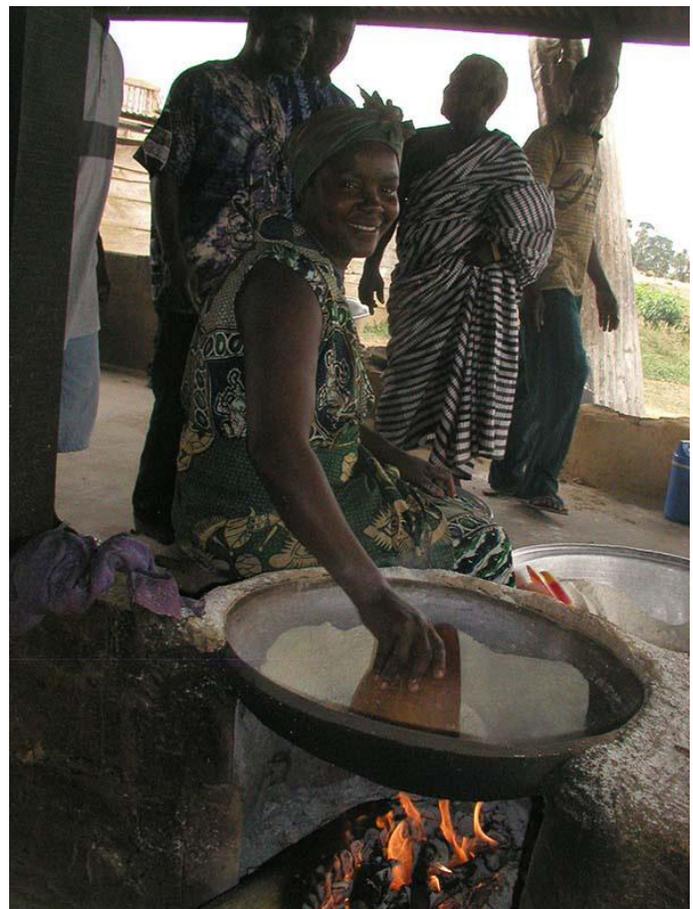
A gauche, une cabosse de Criollo, qui est mûre quand elle est jaune. A droite, on peut la casser pour découvrir l'intérieur. On y trouve 30-40 grains ou fèves couverts d'une matière blanche qui a un goût sucré, acide, et tropical.



Si on croque une de ces fèves, on y trouve un contenu pourpre et un goût amer. Le pourpre vient des anthocyanes, qui sont des pigments produits par l'arbre pour protéger naturellement les fèves des dégâts causés par des attaques d'insectes et des champignons.



A gauche, une maison typique d'un planteur de cacao. A droite, l'école élémentaire du village. En général, les villages situés près d'une route goudronnée sont plus riches que les villages éloignés de cette route. Un des freins importants du développement économique est la manque de fonds fédéraux et régionaux pour paver les routes. Entre autre les gros camions utilisés pour enlever les arbres des forêts écrasent le goudron.



Le gari est une semoule de cassava (manioc). Il est d'abord gratté, fermenté, pressé, et enfin séché au feu. Il est fabriqué au Ghana, Benin, et Togo. L'attiéké qui est consommé en Côte d'Ivoire, est souvent plus fermenté donc plus acide, et séché moins et donc plus périssable. Ces deux photos montrent des femmes d'Edumfa qui sont en train de sécher le gari.

Autrefois, en Afrique de l'Ouest quand on voyageait à pied on transportait avec soi son gari dans un sac.



Le Papaye pousse facilement en Afrique de l'Ouest. Voila (en haut) des papayes qui poussent sur la propriété de Mensah.

A gauche, le représentant montre des papayes. Il est debout dans un champ mixte où l'on voit des bananes plantains. Juste à côté de chaque banane plantain se trouve un jeune plant de cacao.

A droite on voit le tek. C'est un arbre tropical qui grandit très vite. Le bois se fend peu et possède une très jolie couleur. Il est solide et léger. Ce sont toutes des qualités qui le font rechercher.

En plus, le teck est très bon pour protéger le cacao. Donc, on pourrait planter les banane plantains avec le cacao et avec le teck. Les bananes plantains rapportent dans deux ans tandis que le cacao rapporte après 5 ans et le teck après 15 ans.



Le Palmier à l'Huile et ses Produits



Le palmier à l'huile est natif à l'Afrique de l'Ouest. Economiquement, ses majeurs produits sont l'huile de palme et l'huile de palmiste. L'huile de palme, non transformée, est rouge à cause des caroténoïdes. Cette matière grasse est surtout important pour les excellents ragôts de l'Afrique de l'Ouest. Les industries boulangères, pâtisseries, et de confiserie transforment l'huile pour enlever les caroténoïdes et pour modifier le point de fusion pour fabriquer des graisses spécifiques à leur utilité.

En haut et à droite: les noix de palme reste après que le fruit est enlevé. Pour extraire le chair à l'intérieur, il faut casser la coquille dure et puis la chauffer pour faire couler l'huile.

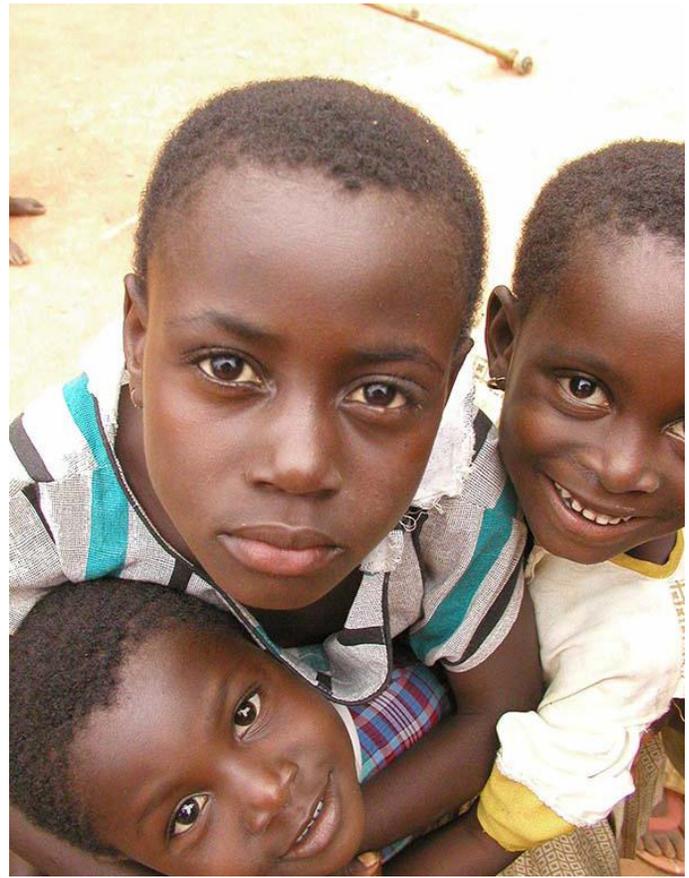
Le Village d'Edumfa



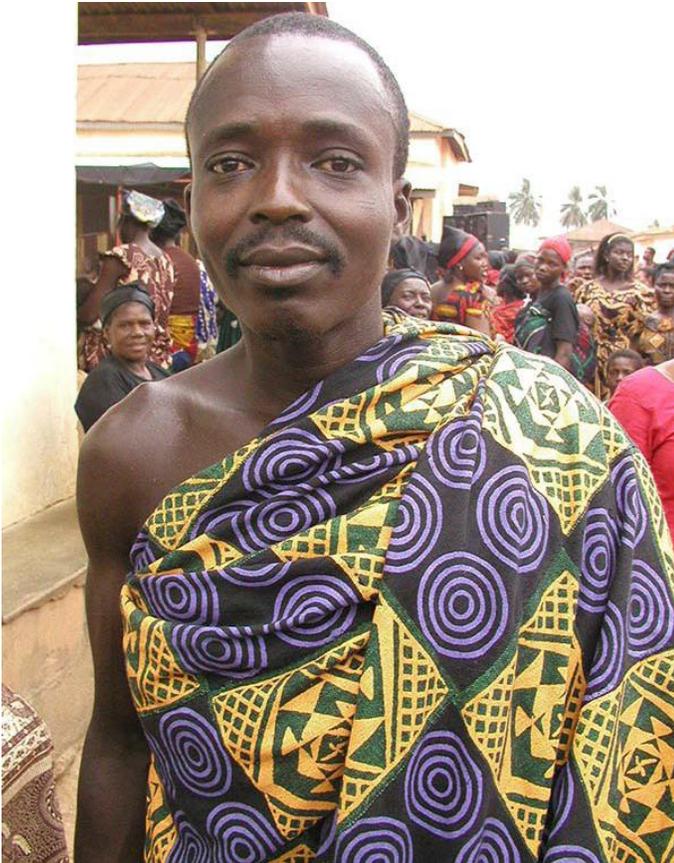
Le village d'Edumfa est assez grand et assez riche pour permettre l'existence un petit restaurant ou "chop house". A l'extérieur on voit une clôture peinte en couleurs éclatantes. Au Ghana, les eaux usées se versent dans les égouts à ciel ouvert où multiplient les moustiques qui répandent le paludisme.



En haut et à gauche une cabane pour les chevreaux. En haut et à droite: une clinique. En bas et à gauche: le charbon de bois. On brûle le bois en absence d'oxygène pour obtenir un charbon pure. Cela produit un combustible qui rend une chaleur graduelle. A droite, deux hommes du village qui portent les vêtements noirs et rouges pour les obsèques qui ont lieu les samedis.

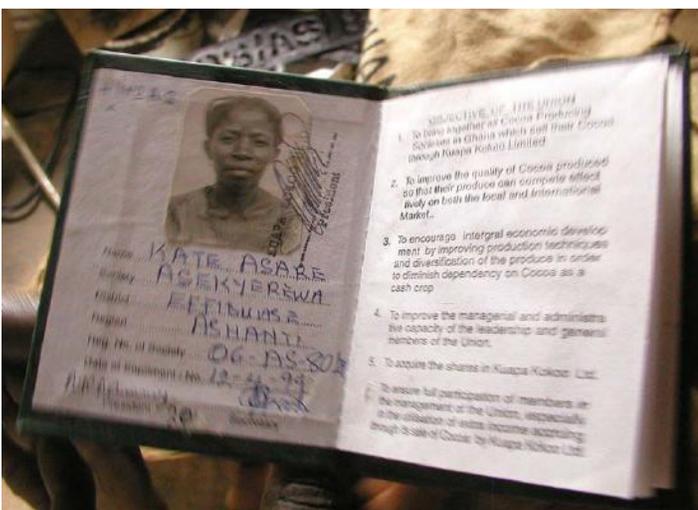


Presque tout le village est venu aux obsèques. Les adultes s'assoient et écoutent la musique (souvent du rap) et discutent ensemble. Les enfants jouent.



A gauche, cet homme porte un vêtement traditionnel (fait de tissu imprimé africain). A droite: souvent, on porte un t-shirt noir ou rouge qui mentionne un décédé du village.

Kuapa Kokoo



En haut, à gauche: Nicholas, mon hôte. En haut, à droite: Nicholas montre des fèves qui sont belles, mais elles sont sous-fermentées et donc elles manquent du goût. Au milieu: un magasin de cacao dans un village. A gauche, une table pour séparer les grosses fèves des petites. A droite, une balance pour peser les sacs, qui doivent peser 64 Kg. En bas et à gauche, le carnet d'un planteur. En bas et à droite: un camion utilisé pour transporter les sacs de l'entrepôt au port pour lesexporter.



A gauche, un entrepôt de fèves prêtes à exporter. A droite, une exemple des bénéfices du système de Commerce Equitable--des WCs pour le village. Chaque village reçoit une prime pour chaque tonne Métrique (mt) de \$200. Les planteurs votent pour déterminer l'utilisation de cette prime. Par exemple, certains villages ont acheté un bulldozer pour élargir les pistes pour faciliter le transport des fèves au village. Autre achats populaires: des cliniques, des écoles, ou des établissements pour fabriquer produits qui bénéficient tout le village.

La Nourriture

Comme le reste de l'Afrique de l'Ouest, les gens du Ghana mangent deux repas par jour. Le petit déjeuner n'existe presque pas. Les repas comprennent surtout quelque chose farineux (maïs, riz, manioc) avec un morceau de viande (agouti, Tilapia, poulet, chèvre) dans une sauce qu'ils appellent "soupe". Normalement, on mange avec les mains (toujours la main droite) et on suce les os pour enlever toutes les chairs. Ce n'est pas poli de manger peu et de laisser des choses non-croquées dans son assiette.



Le Riz Jollof: Ancêtre de Jambalaya



Palava Sauce: fait avec les feuilles du coco-yam



Bananes plantain bouillis

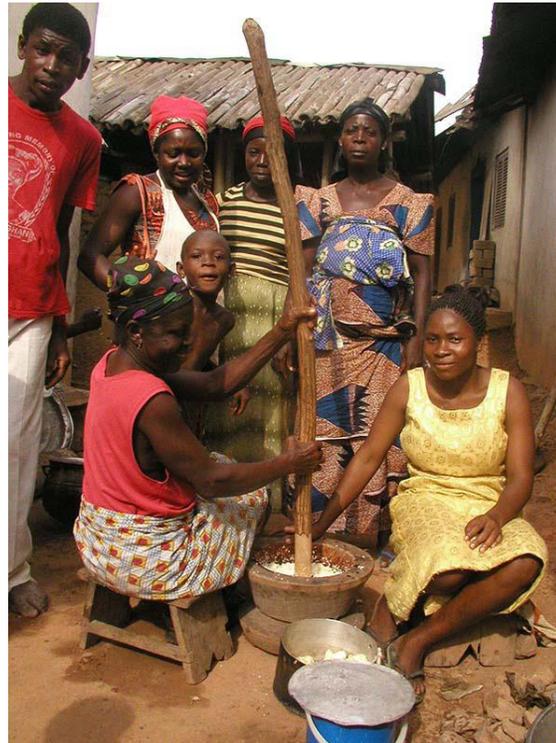


Garden sauce (Sauce du Jardin) faite avec aubergines



Les escargots Africains. Ils sont élevés en village et souvent présentés en sauce verte (Green Green)





Comme partout en Afrique de l'Ouest, la bière, surtout la bière blonde, est appréciée. A droite, on voit deux femmes pilonner le fufu. Une femme frappe et l'autre tourne la pâte.



En haut, à gauche, une pierre à moudre utilisée pour faire la soupe tomate. Un poulet se régale des morceaux de tomates qui restent. En bas, à gauche, la soupe tomate. A droite, les caramels.



En haut, à gauche: l'igname Africain. C'est un tuber très populaire avec un goût et texture de pommes de terre. En haut, à droite: des frites d'igname cuites dans de l'huile de noyau de palmier. Au milieu, à gauche, des boules de cacahuète qui sont consommés comme bonbons. A droite, un des grands succès de Kwame Nkrumah: chocolat fabriqué dans une usine de chocolat à Tema. On peut acheter ce chocolat dans toutes les villes de Ghana. En bas, à gauche: du gombo (okra en Anglais). Au Ghana, le gombo est vraiment traité comme une plante vivace et souvent pousse contre les murs de maisons comme arbuste. A droite, des poissons secs; on les voit souvent dans les villages Fanti. Ils sont utilisés comme on utilise les cubes de bouillon: pour ajouter le goût de protéine à un ragoût ou à une soupe qui est autrement végétarien.



En haut, à gauche: le shito, une sauce faite de poisson sec, crustacés secs, piments, des herbes culinaires, et de l'huile. On le sert avec le kenkey, le riz ou le gari. En haut, à droite, "rouge-rouge". C'est un des seuls plats Ghanéens végétariens. Les haricots à l'oeil noir sont cuits avec de l'huile de palme, qui leur donne le couleur rouge. On les sert avec de l'oignon émincé frit dans l'huile de palme et avec le plantain banane, frite dans l'huile de palme. Le résultat? Rouge-rouge-rouge. Mais, on dit seulement rouge-rouge. En bas, à gauche, un jeune homme vend le vin de palmier frais. Quand c'est frais, le boisson est sucré avec un léger goût d'alcool. Après 8 heures, le vin devient 8% alcool et perd son sucre. A droite, au milieu, le "Fried Rice"; les restaurants Chinois sont populaires au Ghana. A droite et en bas, l'igname frit accompagné par poisson grillé.

Lake Bosumtwi

Après ma visite chez Kuapa Kokoo, un des officiers m'a conduit à Lake Bosumtwi, qui est 10 km en diamètre. Le lac est presque un cercle parfait; il s'est formé par un météore il y a à peu près 1 million d'années. On a le droit d'y pêcher, mais seulement en utilisant des planches de bois au lieu d'un bateau. Deux espèces de poissons vivent uniquement dans ce lac: *Tilapia bosumana* et *Tilapia discolor*.



CRIG: Cocoa Research Institute of Ghana



Après les quelques heures passées à Lake Bosomtwi, j'ai pris une navette vers Tafo, où j'ai visité un des centres de recherche sur le cacao. Le recherche porte sur: l'Agronomie, la Pathologie, l'Entomologie, la Génétique, les Produits, et la Biochimie.

On voit sur cette page: une boîte à fermentation (en haut à gauche), des plateaux à sécher des fèves après fermentation, de vieilles cabosses, et un pot de marmalade. Sur la page suivante, en haut et à gauche: une cuve pour fermenter le jus qui sort du fruit, du vinaigre de cacao, et du vin de cacao.

