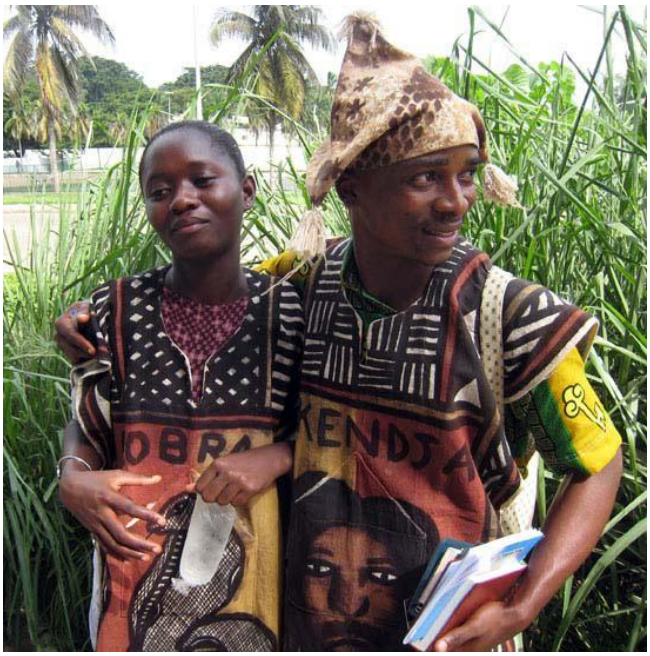
ABIDJAN--2007

Nous quittons Accra pour Abidjan et arrivons à Port Bouët, où est située la maison d'Evariste. En haut, à gauche, nous marchons sur la plage avec Evariste et sa jeune fille, Grace. En haut et à droite, Evariste, sa femme, Yavo Amon Catherine. Au milieu et à gauche, le maman d'Evariste, Pého Thérèse avec le fils d'Evariste, Thomas William. A droite, Grace et son amie devant un petit magasin à Port Bouët.

YAMOUSSOUKRO

Le lendemain de notre arrivée à Port Bouët, nous nous mettons en route et nous arrivons à Yamoussoukro, où nous visitons la Basilique de Notre Dame de la Paix et les lacs en proximité de l'église et du Palais Présidentiel. On voit beaucoup de lotus flottant sur l'eau.



En haut, un crocodile qui habite le lac autour du palais présidentiel. A droite, j'ignore leur appartenance ethnique, mais ils sont beaux.

DALOA

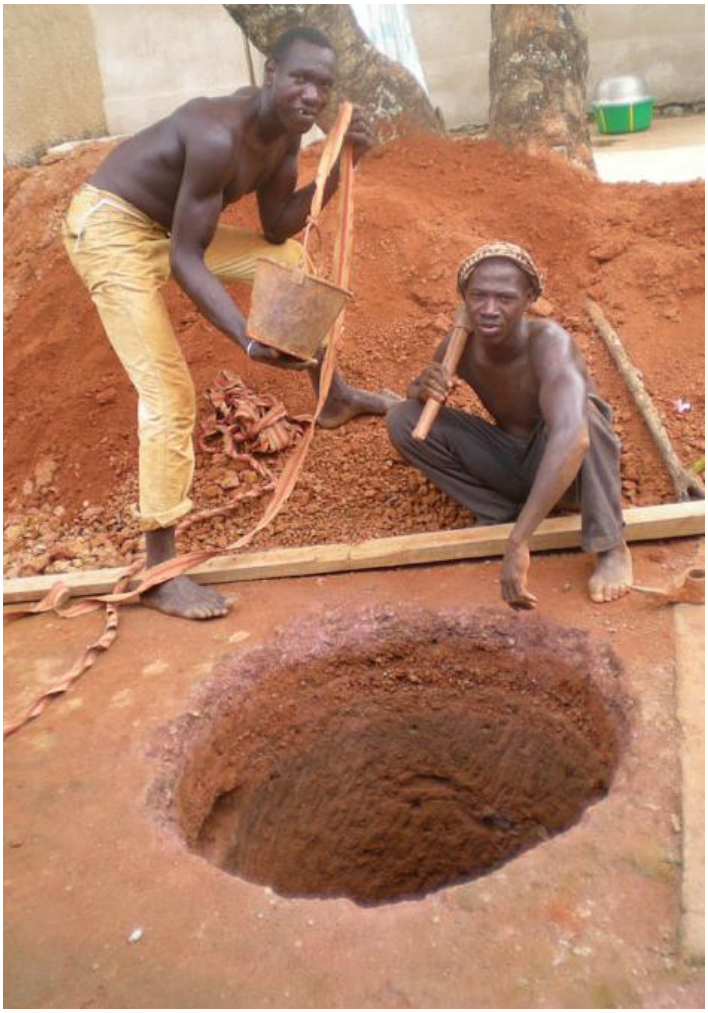
Il faut au moins 3 heures pour faire le trajet entre Yamoussoukro et Daloa. Nous arrivons vers le soir et nous apprécions un bon repas de Chawarma dans un restaurant marocain (à droite).

BROGUHE

Broguhe est situé pas loin de Daloa, sur la route de Man. Nous commençons par une cérémonie de cadeaux. A gauche, nous avons contribué des douzaines de machettes. J'essaie de donner au moins $400 d'outils pour chaque village. A droite, c'est moi et le chef de Broguhe.

Au dessus, Kate tente sa main pour équilibrer avec un minimum de succès . En bas, Evariste et le chef montrent la vielle pompe qui doit être remplacée. Les puits de forage coûtent à peu près $20,000--qui conte le coût du forage et les pièces métalliques. Pendant l'année suivante, nous avons payé la construction d'un puits traditionnel, qui coûte moins cher--$3.500. Les puits traditionnels durent moins longtemps et tirent en surface la nappe d'eau, qui veut dire que la qualité de l'eau est moins bonne. Les puits de forage sont plus durables et tirent une meilleure qualité d'eau. Voir la page suivante pour une description du puits que nous avons creusé pour le village.

Nous Creusons un Puits Pour Broguhe--Avril, 2008



La terre de l'Afrique de l'Ouest s'appelle "Laterite". Elle est riche en fer et est donc rouge. On creuse les puits depuis des milliers d'années et donc la technique est bien développée. Dans ce cas, Drissa et Sanon ont du creuser 30 mètres avant de trouver l'eau que l'on voit dans la photo en bas et à gauche. Quand ils creusent, ils mettent des rayons de 5 cm tous les 10 mètres. Ils supportent le poids des briques, qui sont fabriqués juste à coté du puits.

Un puits traditionnel est dangereux pour les enfants qui peuvent tomber dedans. Alors, on met une plaque dessus. En haut et à droite: le puits completé avec porte métallique pour protéger des enfants.

BATTEGUEDEA

Nous avons commencé notre visite avec une discussion sur la situation des planteurs. Ils sont, d'après les participants, fatalistes; ils savent que le monde des amateurs de chocolat ignore volontiers la situation difficile qu'ils ont pendant que ces amateurs savourent leurs tablettes. De plus, les planteurs savent que leur gouvernement est submergé par des problèmes et que la corruption sape les efforts gouvernementaux quoqu'ils soient. Les planteurs sont aussi ignorants de la filière internationale qui les exploite.

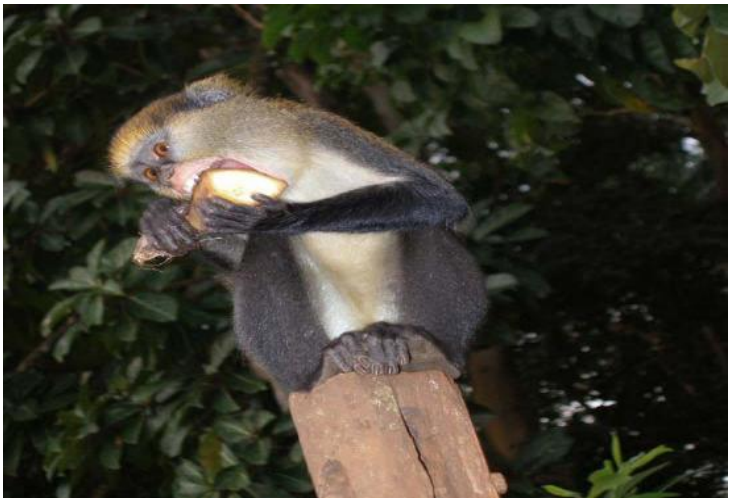
En bas, à droite: les planteurs gagnent si peu qu'ils ne peuvent pas acheter les produits phytosanitaires qui empêcheraient l'attaque des myrides. Cela représente une situation san issue: manque de gains pour acheter les produits chimiques et par contre un rendement inférieur empêche les bénéfices financiers.

A gauche, une femme prend l'eau au puits traditionnel. Souvent, cette eau est contaminée par les matières fécales parce que la majorité de villages n'a point de latrines et les eaux sales coulent vers les points les plus bas du sol. La diarrhée qui vient des eaux contaminées est un grand tueur d'enfants. A droite, cet homme montre comment on emploie un lance-pierres pour faire la chasse et effrayer les oiseaux dans les champs de riz.

KAVOKIVA

A gauche: nous rendons visite à nos amis à Kavokiva. A droite: Kate rencontre Eugénie pour la première fois, mais cela fait 3 ans après ma première visite en 2004.

GBETITAPEA



Ce village se situe entre Issia et Daloa sur la Route A5. Leur revenu primcipale est le tourisme. Il parait qu'au commençement du 20ème siècle, les français exigeaient un programme de travail forcé afin que tous les hommes devaient travailler pendant une certaine période sans être payés. On raconte qu'un certain docteur qui pratiquait la médécine Africaine a découvert une potion qui changerait les hommes de sa famille en singes. Ils ont pu eviter le travail forcé. Malheureusement, avant de se transformer, il a oublié de formuler une potion pour la reconversion. Alors, les douzaines de singes qui habitent dans la forêt maintenant sont des descendants de cette famille. Vous, le touriste, êtes obligé de vous arrêter et de leur donner à manger. Pour la somme dérisoire de 5.000 CFA ($10), on vous donnera des bananes afin que vous puissiez les donner aux descendants du docteur. Et , en plus, on vous racontera l'histoire!

DEPA

Les modèles--fabriqués du coeur des tiges des feuilles de palmier. En haut, le modèle d'une voiture dont les portes puissent être ouvertes. A gauche, le chef du village montre un trophée que quelqu'un recevra lors d'un match de football. En bas, à droite: Mark est doué pour la marche aux échasses. En bas, gauche: la mère et ses jolies jeunes filles.

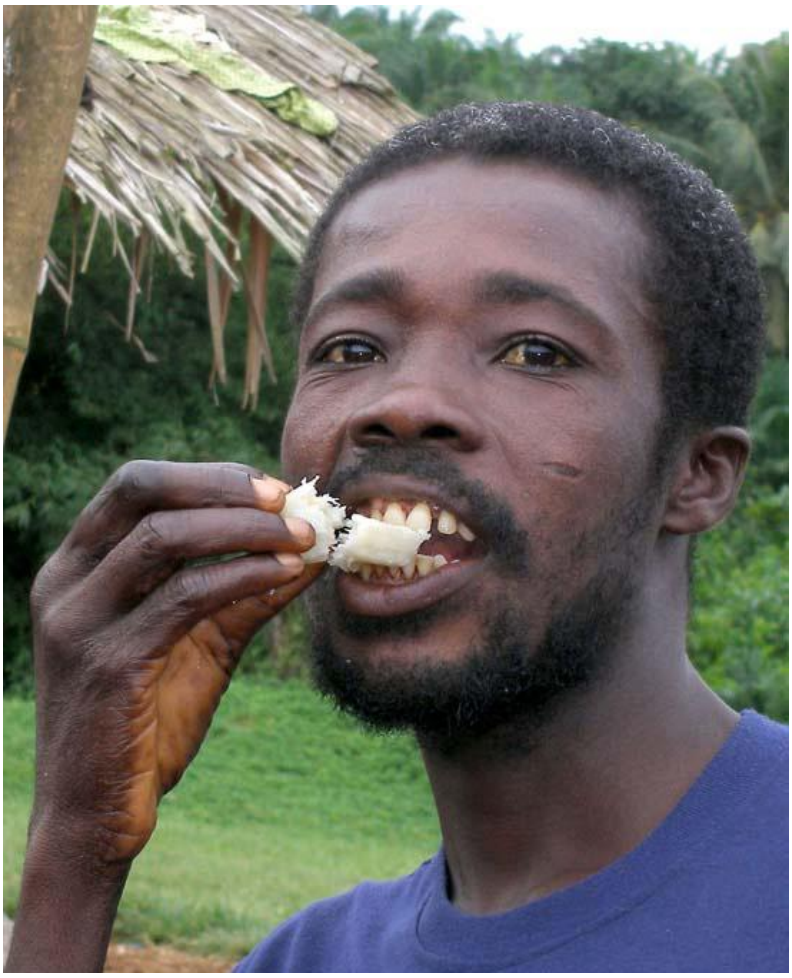
Nous avons donné au village $400 d'outils et de tee-shirts et puis un WC/douche qui coutait $2.500.

Vues de la vie quotidienne. En haut, à gauche: les bassins en plastique sont très utiles. A droite, des beignets de maïs à vendre au marché. Au milieu, à gauche: une jeune chèvre destinée pour notre voiture--juste à coté de Stan! Au milieu, à droite: une femme vanne le riz et les poulets s'en régalent. En bas, à gauche: la danse du masque. A droite: le puits foré de Depa.

En haut, à gauche: l'ancien chef du village. En haut, à droite: le chef actuel avec sa femme et Kate. En-dessous: avec sa femme et Stan. Au milieu et à gauche, la femme du chef. A droite: des enfants de Depa.

Même si on est pauvre, la vie est pleine de joie. Surtout si on ne souffert ni les conséquences de conflit ni du rechauffement global.

ZEREGUHE



Il mange du manioc bouilli

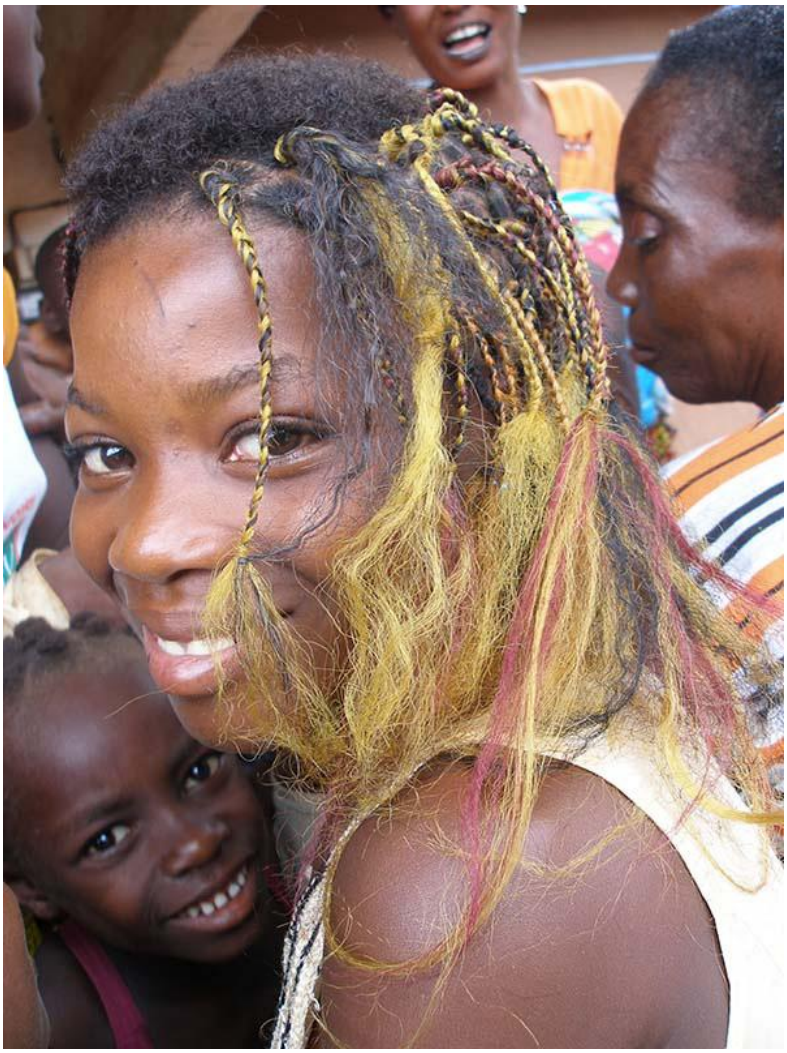
Pezoan, Depa et Zereguhe se trouvent à quelques kilomètres au Sud-Est d'Issia

Aphrodite danse.

Le jeune homme revient des champs de riz ayant coupé des brosse-à-dents.

Nous avons donné des machettes, des tee-shirts, et ce WC au village de Zereguhe. En mon honneur, le village a réservé le WC pour moi pour être le premier à l'utiliser

Les femmes font la cuisine. A gauche, cette femme prépare le manioc pour faire le foutou. A droite, cette femme apporte une casserole de riz Africain.



En haut à gauche: les enfants s'interessent à notre voiture. A droite: une femme et sa jeune fille. En bas et à gauche, une jeune fille porte avec fierté des extensions.

PEZOAN

Nous avons visité Pezoan, qui se trouve entre Depa et Issia. Comme Depa et Zereguhe, nous avons donné des bottes et des machettes au village.

Sur la page suivante:
Au dessus et à gauche: M. Guinea Tape Francois, chef de Pezoan. Et à droite: le chef des femmes. Au milieu, le chef me présente avec une poule. A gauche en bas, le chef me prend dans ses bras. En bas et à droite, encore le chef et moi: nous croisons nos épées.

PROJECT
HOPE AND
FAIRNESS

SAF CACAO

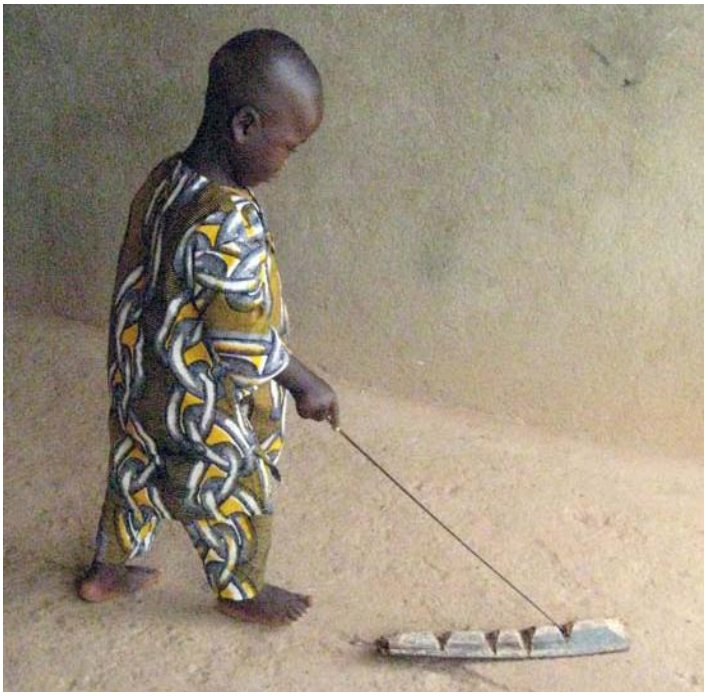
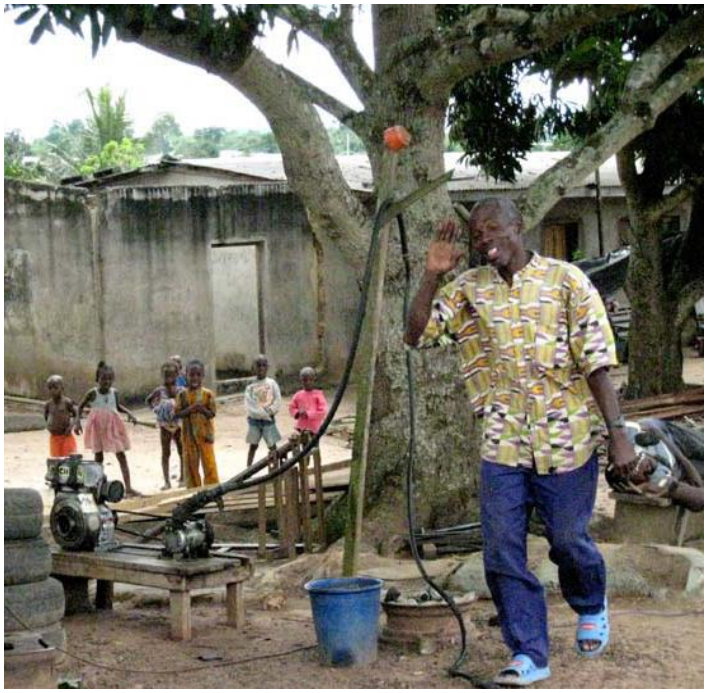
Cette année, nous visitons encore Saf-Cacao. Cette fois, M. Ali Lakiss, le Directeur Général, nous reçoit dans son bureau (en haut et à gauche). Après notre entretien, nous visitons son entrepôt. En haut et à droite, j'inspecte le remplissage des grands sacs qui sont 20X plus grands que les petits sacs d'exportation (90 Kg). Au milieu et à gauche: un employée enlève un échantillon pour envoyer au laboratoire. Au milieu et à droite: une belle fève dans le test à coupe. En bas et à gauche: une fève moisie. En bas et à droite: le test à coupe. Malheureusement, Saf-Cacao a fait faillite en 2018: https://www.jeuneafrique.com/mag/626253/economie/agroalimentaire-pourquoi-la-faillite-de-saf-cacao-va-secouer-la-cote-divoire/

HEVEA

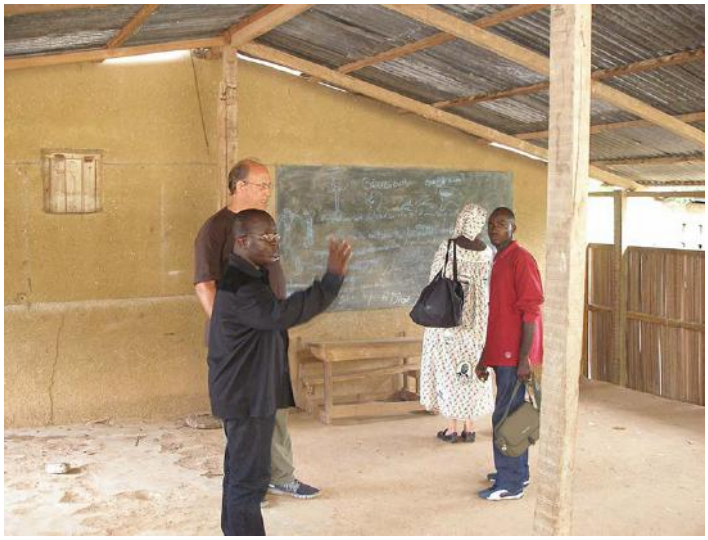
On ramasse les pépins pour les faire germer et planter de nouveaux arbres.

KEDESCH

Nous visitons Kedesch--pour la troisième fois. En haut et à gauche: Dr. Joseph Brou, le fondateur. A droite, nous visitons avec des responsables dans l'organisation et nous mangeons un bon repas. En bas et à gauche: la cuisine dans laquelle notre repas était préparé. On voit le riz à droite. En bas et à droite: une femme montre la vaisselle qui prédate les vaisselles en métal et en plastique. Elle est bien lourde.

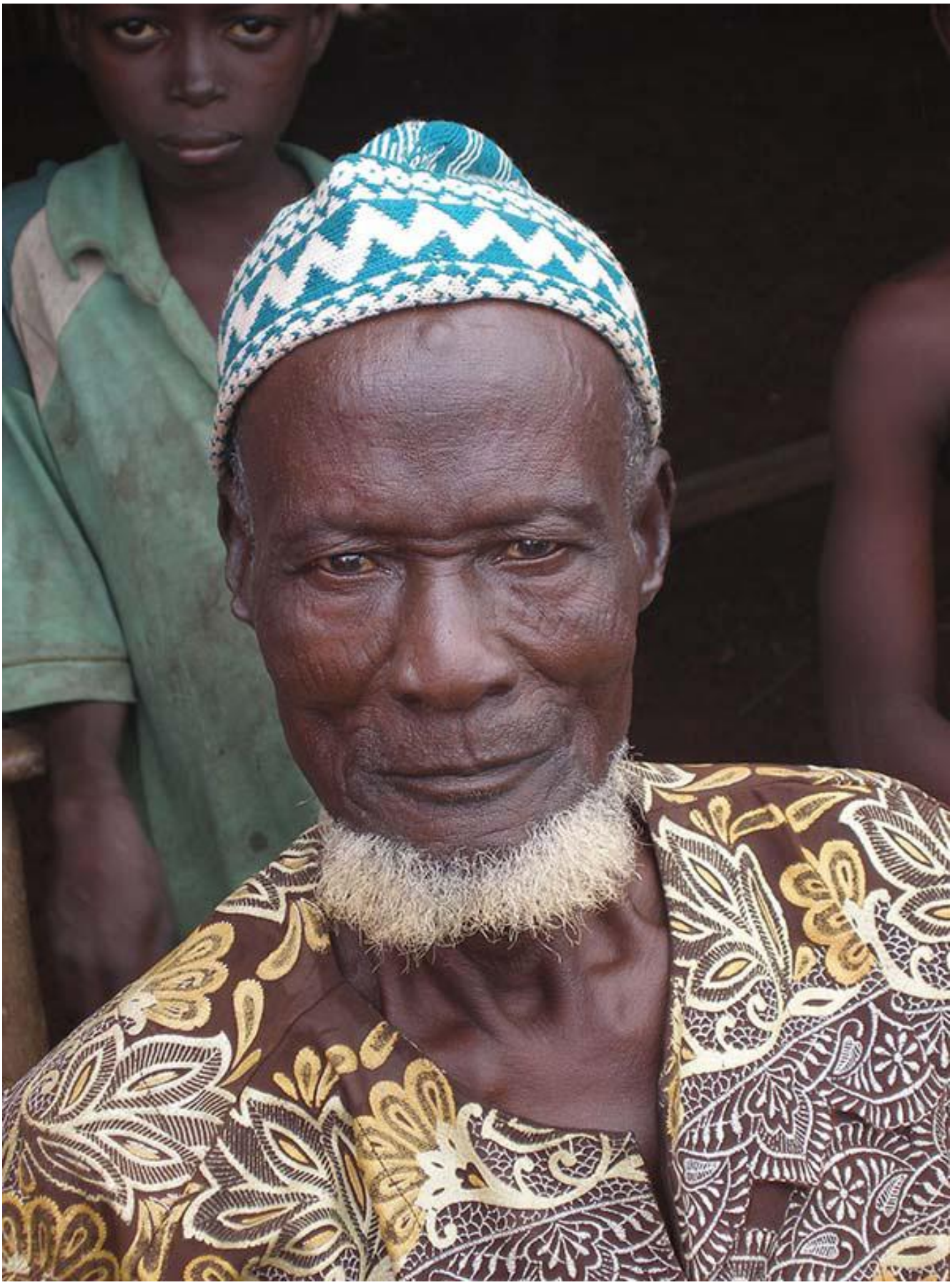



En haut et à gauche: on enlève les fruits de palme pour les faire bouillir et puis les presser. A droite, on voit une vigne qui pousse sur le toit d'une maison; elle maintient l'intérieur plus frais. Au milieu et à gauche: les briques faites de boue qui se désagrégent dans la pluie. Au milieu et à droite: le sésame est sèché avant d'enlever les graines. En bas et à gauche: un enfant joue dans la maison du Dr. Brou. Et à droite, nous arrêtons à un garage pour gonfler les pneus.



Kedesch spécialise dans l'éducation. En haut et à gauche: une école primaire construite par Kedesch. A droite, une salle de classes. En dessous et à gauche: un pupitre. Souvent, 3-4 élèves s'asseoient sur un banquette. A droite au milieu et en bas: une nouvelle école construite avec les fonds apportés par Splash Café. Merci, Joanne et Ross Currie!

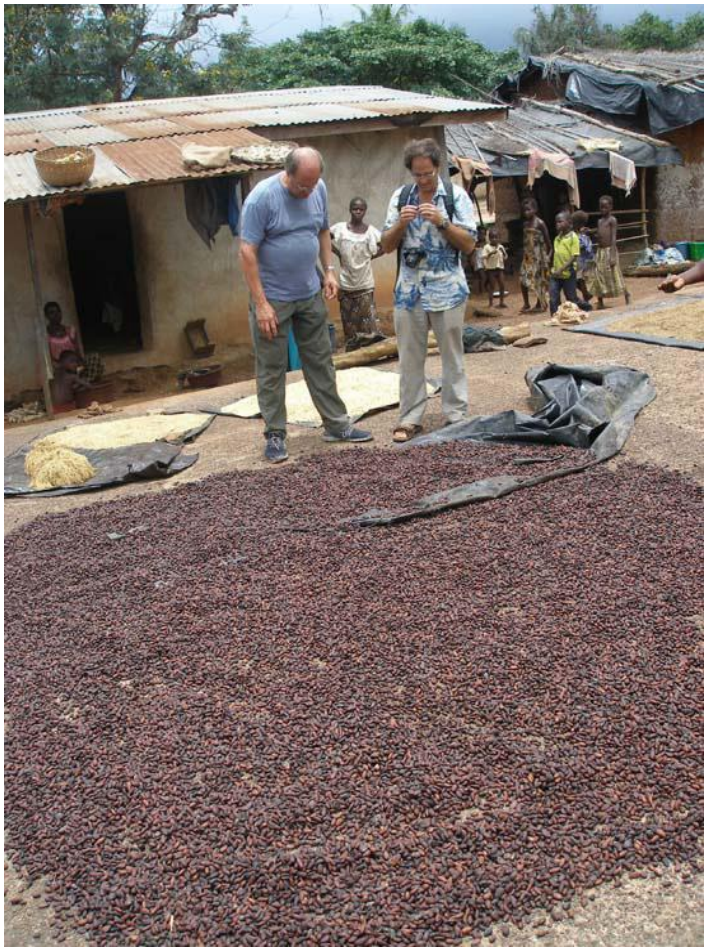
Encore et toujours le riz! En haut et à gauche: le riz prêt à être décortiqué. En haut et à droite: le riz sèchant sous le soleil. En bas et à gauche: on fait cuire le riz. En bas et à droite: le riz sèchant sous le soleil.

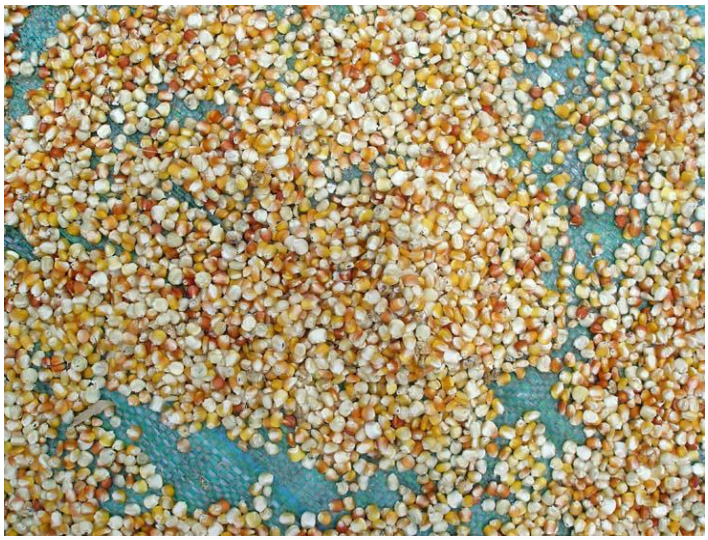


Le Chef de Dawayo-Chantier

DAWAYO CHANTIER

Nous avons visité Dawayo-Chantier, qui n'est pas loin de Galebre. Dawayo est un village sur la route et Dawayo-chantier est un communauté que l'on atteint après 15 minutes sur les mauvaises routes de brousse. Ce village s'est formé quand les Français ont établi une scierie dans la région au début du XX-ème siècle pour produire le bois de construction, de charpenterie, et de menuiserie. Aujourd'hui, la France est l'un des plus grands importateurs de bois du Congo et Cameroun; mais puisque moins de 10% des forets restent en Côte d'Ivoire, elle importe peu de bois de la Côte d'Ivoire. Donc, un village comme Dawayo-Chantier n'a point de travail dans la scierie et les gens sont devenus planteurs de cacao, de café, de riz, etc. Au dessus, on voit l'ancienne école. Deux ans après sa construction, il a été rongé par des termites. Donc, ils ont bati la structure en brique (au dessus). Mais il manquait les fonds pour ajouter un toit, nécessiare pour protéger les briques. C'est donc la raison de notre visite. Stan Thompson (dans le photo), est mort un mois après notre retour aux USA. Ses amis voulaient faire quelquechose de bien et ont solicité mon aide. Alors, ensemble, nous avons fait un gala de bienfaisance en son nom et j'ai pu envoyer $4.000 pour faire construire un toit pour l'école.





En haut et à gauche: des fèves de cacao en train de secher. Ils ont une bonne couleur et donc sont probablement bien fermentées. En haut et à droite, le maïs en train de sècher. Je ne discerne pas quel est le produit à coté. En bas, encore le maïs. Aux USA, 40% du maïs est utilisé pour fabriquer l'ethanol qui est mélangé avec l'essence; 36% du maïs est employé pour nourrir les boeufs, les poulets, et les cochons; 17% est exporté. Le reste est mangé sous quelque forme par les Américains eux-mêmes. Le Brasil est maintenant le plus grand exportateur de maïs, qui est planté sur les terrains qui furent avant le jungle. La même histoire pour le soja, mais 90% du soja mondial est donné aux animaux.

Le maïs en Côte d'Ivoire est produit et consommé localement par des Ivoiriens.

Au-dessus, une des exellentes photos par Stan Thompson. Je chérirai toujours sa mémoire. Stan était un journaliste merveilleux. Il aimait les êtres humains. Il était curieux. Il ne jugeait jamais. A ta mémoire, cher Stan!!