

CASABLANCA -- 2012

CHAPTER 11

Je conduis la voiture à LAX avec trois valises pleines de 300 écharpes PH&F, 12 cartons de chocolat, et 100 lampes solaires--en plus des essentiels habituels pour un voyage. Ensuite, je prends un vol à JFK, je retrouve ma mère Dorothee au Terminal 2, et nous nous dirigeons au Terminal 1 où nous rencontrons le Dr. Deanna Pucciarelli de Ball State University. Elle et moi allons assister à une conférence à l'Université de Buea pour envisager la possibilité d'établir un centre d'études sur le cacao.

Nous arrivons à Casablanca à 7:30 AM et nous louons un taxi pour la journée. Nous visitons la Mosquée Hassan II. Ensuite, nous déjeunons dans un restaurant sur La Corniche, un bras de terre qui fait face à la mosquée, séparé par une baie. Puisque c'est la période du Ramadan, les seuls restaurants ouverts servent uniquement les touristes car les Musulmans interdisent la consommation de toutes boissons et tous aliments du lever au coucher du soleil. Le restaurant (haut et à gauche) est ouvert; nous commençons le repas avec des olives et des cornichons, puis nous partageons des beignets frits qui sont typiques au Ramadan, des dattes, et la soupe harira qui sont mangées pour rompre le jeûne. Enfin, nous nous régalons de deux tagines--l'une à l'agneau et aux pruneaux et l'autre au veau façon Berbere.

Après le déjeuner, nous allons au souk pour acheter des épices (en haut, droite). J'achète de l'huile d'argan pour la cuisine, pour ma femme. L'Argan vient d'un arbre originaire du Maroc. Les fruits de l'argan sont rotis et puis meulés et pressés pour extraire l'huile. Nous visitons une pâtisserie où une foule s'entasse dans une chambre souterraine pour acheter des pâtisseries pour rompre le jeûne. En bas et à droite, on voit des "Doigts au Sesame". Ils sont fabriqués en pâte d'amande et non avec de la farine. Nous achetons un Kg de pâtisseries mélangées, toutes sans gluten, que nous consommerons pendant la semaine qui suit; la pâte d'amande rancit très lentement.



DOUALA

Nous arrivons à Douala vers 4:30 AM, sans avoir dormi pendant le vol. Nous attendons nos bagages pendant 90 minutes, mais elles n'apparaissent pas! Kila Balon nous rejoint et nous conduit à l'hôtel, actuellement le "Baptist Guesthouse". Mais à cause d'une erreur de transmission, les chambres n'ont pas été réservées. Nous devons trouver un autre hôtel où nous dormons jusqu'à 14:00. Kila nous prend pour nous conduire chez sa tante qui nous prépare un repas super-bon: deux sortes de ragout de poulet, fufu fait de maïs, deux sortes de ndole et légumes cuits à la vapeur. Sa tante était maire d'une communauté et maintenant elle vit dans une maison modeste avec 22 orphelins. Quel bel exemple! Elle et ma mère se sont bien entendues, surtout que toutes les deux parlent anglais.

Nous nous sommes retirés à 21 heures, et j'ai dormi 9 heures d'affilée. J'ai rêvé que je gérais un réacteur nucléaire situé à l'intérieur d'un cylindre brun. Ma responsabilité est de maintenir le niveau de l'eau pour éviter que ça devienne critique et pour éviter un effondrement. Mais j'ai rêvé trop et mon inattention aboutit à une fuite de cesium et de strontium dans la salle de bains. A ce point là de mon rêve, ma mère frappe à la porte pour me réveiller.



Après le petit déjeuner, nous téléphonons à l'aéroport. Les valises ne sont pas encore arrivées. Mais nous y allons quand-même et avons la confirmation que les valises n'y sont pas. Alors, nous visitons les bureaux du Royal Air Maroc. La gérante du bureau nous conseille d'appeler entre 13 et 17 heures de l'après-midi. Pendant ce temps, nous visitons le centre-ville, surtout le Pagoda Building, construit par les Allemands pour le Roi Rudolf Duala. Après le début de la Première Guerre Mondiale, le roi a été exécuté pour trahison capitale en 1914 parce qu'il s'opposait à l'appropriation de ses terrains pour être utilisés par les Allemands.

Enfin, nous reconstruisons M. Christian. Après une demi-heure sur l'ordinateur, M. Christian nous informe qu'il est certain que nos valises arriveront demain!

Notre joie ne connaît point de limites. Nous célébrons notre bonne fortune: nous nous rassasions chez le Zig-Zag. Le poulet rôti est fabuleux: bien épicé, croustillant, et plein de saveur. J'adore le Miondo, qui sont petites boules de pâte de manioc. Le même pour le Ndole, fait avec des feuilles de Vernonia, cuit avec des épices et des morceaux de poissons fumés.

Le reste de la soirée se passe à discuter sous l'appatam du Baptist Guest House sur les possibilités d'un centre d'études pour le cacao.

Le lendemain: Ô joie! nos bagages sont arrivés! Pour \$40, le douanier nous permet de sortir nos bagages. Maintenant, nous irons dépenser le \$1.000 pour acheter les bottes, les machettes, et les autres outils que nous fournirons aux villages.

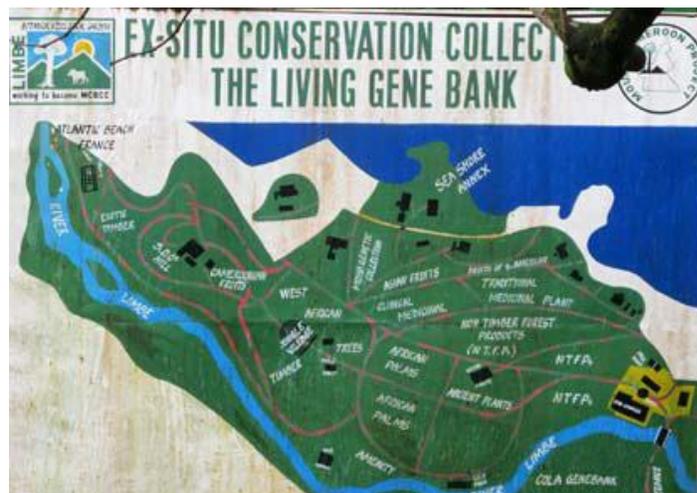


LIMBE



Nous quittons Douala pour Limbe, qui est un village séparé de Douala par l'estuaire Wouri. Limbe se trouve carrément sur la plage, sur le golf de Guinée. Un des points les plus importants de cette communauté est le jardin botanique, fondé par un Allemand au début du 20-ème siècle. A son apogée, avant la première guerre, le jardin se développait fortement et soutenait des études sur les différentes variétés de café, cacao, thé, et autres cultures tropicales. Avec l'abandon du pays aux Britanniques en 1916 et les années d'indépendance suivantes, le jardin n'a jamais repris son importance.

Cependant, quoique mal financé, le jardin tient beaucoup de sa notoriété des années où les Allemands l'ont fondé. Ce site devrait recevoir un statut Unesco, à cause de son importance historique dans le système colonial qui a bénéficié des économies de l'Afrique de l'Ouest et qui continue à rechercher la perte d'espèces dans les forêts tropicales. A droite, une carte du jardin.



Pendant l'ère Victorienne, les colonialistes Allemands ont coupé des blocs de pierre pour former des digues sur la côte et la carrière résultante est devenue un amphithéâtre pour le divertissement des Allemands. Les marches rappellent celles des amphithéâtres Romains; ils sont quand même couverts de mousse. Au fond, on voit la coupole, utilisée par l'orchestre. J'imagine que des morceaux de J. Strauss ont été souvent joués pendant que des dames habillées richement des pieds à la tête mangeaient des cornets de crème glacée, en imaginant que leurs vies confortables de colonialistes durerait indéfiniment.

Limbe a reçu son nom de Lindberg, qui est celui qui a fondé le jardin. Les pêcheurs du coin l'aimaient bien: quand ils le voyaient, ils criaient "Limbe!" Quand les Britanniques ont occupé la région, ils ont renommé la région "Victoria". A droite, on voit les tombes des Camerouniens tombés en service dans l'armée Britannique pendant les deux guerres. On voit la petite rivière qui coule derrière.



CHAPTER 11



Dorothee admire les lianes produits par un type de philodendron (qui veut dire “aime les branches”).

Entre le jardin et le golfe se trouve cette anse charmante, même quand il pleut.



Entrant le village de Limbé, nous visitons la communauté de pêcheurs. Les bateaux sont tres lourds et bien construits; Douze hommes forts sont nécessaires pour les sortir de l'eau.



Les femmes des pêcheurs vendent des poissons.





Les femmes des pêcheurs grillent les poissons, qui dégagent une odeur divine. Nous nous sommes régalés avec deux loups de mer, servis avec des prunes Camerouniennes (safou) et des bananes plantain grillées

Le lendemain, nous partons pour Buea et arrivons vers 10 heures à l'université de Buea qui compte plus de 16000 étudiants. Pendant la conférence, 6 cours magistraux ont été donnés, un par le Dr. Andrew Egbe sur l'horticulture du cacao, un par moi-même sur les étapes nécessaires pour installer un centre de cacao où on fabriquerait le chocolat à partir des fèves et où on enseignerait à des planteurs et à des étudiants universitaires. Après mon cours magistral c'est le Dr. Minyaka décrit qui décrit la technologie *in vitro* d'une production des embryons. Cette technologie résoudrait un problème gênant dans les pays producteurs de cacao: comment mettre à disposition suffisamment de semis pour remplacer les arbres vieillissants. Le Cameroun seul compte un déficit de 16 millions d'arbres, ce qui veut dire que les planteurs gagnent moins.

Après une collation, j'ai donné un cours magistral sur la production de chocolat, les différents types de chocolat, et j'ai fini par discuter sur les méthodes pour fabriquer le chocolat en commençant par les fèves de cacao. Cette technologie est facilement adaptée au niveau du village, ce qui veut dire que le planteur peut devenir producteur et au lieu de gagner seulement 6% sur le prix en détail, il peut gagner presque 40%. J'ai dit que la situation actuelle ne fait rien pour la santé économique des planteurs de cacao. Si on pouvait mettre en relation des petits producteurs en Afrique et des petits chocolatiers aux USA et en Europe, on pourrait convertir les structures du commerce international du cacao et du chocolat. Alors, cela représente une possibilité d'émancipation des planteurs et des producteurs.



Deanna poursuit. Elle décrit le cacao comme un médicament, comme une substance nutritive, et comment les croyances médicales et nutritives ont évolué dans le temps. Ces croyances peuvent être utilisées afin de commercialiser le cacao partout au Cameroun et en Afrique. Puis que presque tous les Africains vivent dans un village ou sont les enfants de parents villageois, ils se rappellent des méthodes de guérisons basées sur les plantes qui poussent en forêt.

Je donne le dernier cours, dans lequel je décris les points positifs de fonder un centre pour l'étude du développement du chocolat et des produits du cacao au Cameroun. L'idée a été bien reçue, et nous avons eu après une discussion stimulante grâce à un public composé de planteurs et de membres de la faculté. La doyenne de la faculté, Dr. Theresa K. Nkuo-Akenji, était présente pour la moitié des cours. Après, elle exprimait son jugement pour nos efforts en s'écriant, "Longue Vie au Centre de Cacao!"

CHAPTER 11

Après, l'université nous traite à un bon diner dans un restaurant, le Pavillon. A gauche, on voit le restaurant et derrière lui Mount Cameroon, caché par les nuages. La montagne est une des plus hautes du continent.



Nous apprécions la compagnie aussi bien que la bonne nourriture Camerounaise. Au fond de la table se trouve le directeur de la faculté. A sa droite est le Dr. Egbe qui a donné le premier cours. Avec à son dos à l'appareil est le Dr. Apinjoh, que nous remercions pour avoir organisé une conférence d'une telle excellence!



AAu lieu de nous mettre en route, nous passons une nuit à l'hotel connecté au restaurant. L'hotel coûte cher et est mal géré. Ma chambre manque d'eau; je devais la chercher dans le couloir où je plongeais un seau dans un baril. Je n'aime pas les douches à l'eau froide! En plus, le toit fuyait et les draps sentaient la moisissure puisque cette région est l'une des plus humides du monde--2815 mm ou 111 inches de pluie par an! Toute la nuit je rêve de pourriture et de champignons.

A gauche, les toits de Buea.



EKONA

Après le petit déjeuner, nous commençons le tour du volcan. Notre premier arrêt est l'IRAD (Institut de Recherche et Développement) en Ekona. Nous commençons notre visite avec le directeur, Dr. Kingsley A. Etchu. Il s'intéresse à nos plans et nous suggère plusieurs bâtiments sur son campus qui pourraient être utilisés pour notre centre.

De 1981 à 1993, USAID a développé et a soutenu cet institut. Des professeurs américains y ont vécu et travaillé avec des étudiants diplômés. Les chercheurs ont concentré leurs efforts sur les solutions génétiques pour les maladies des plantes tropicales commerciales. Toutefois, en 1993, sous l'administration républicaine de Président Bush et de son ambassadeur Mme Frances Cook, tous les fonds pour le Cameroun ont été stoppés. Depuis lors, tous les beaux bâtiments s'écroulent. Le gouvernement Camerounien de Paul Biy a contribué peu aux deux régions anglophones--le SudOuest et le NordOuest. Dr. Kingsley me dit qu'ils n'ont pas de WiFi parce que le centre ne pouvait pas payer le \$500 par mois.

Nous visitons les bâtiments USAID qui pourraient servir comme centre. Ils sont bien construits et n'ont guère vieillis dans ce climat tropical.



En haut, à gauche: Dr. Kingsley Etchu, Directeur de l'Institut d'Ekona. En haut et à droite: bâtiment de bureaux. En dessous et à gauche: Ce bâtiment contient plusieurs laboratoires qui pourraient servir pour la fabrication du chocolat et des poudres mélangées. Il y a plusieurs chambres froides qui fonctionnent toujours. En dessous et à droite: les laboratoires n'ont pas été utilisés depuis 1993 et sont sales. Le sol est parsemé de crottes de lézards. Sur le comptoir, on voit deux lézards qui nous surveillent.



En sortant, nous voyons ce mille-pattes, qui vous piquera et, en plus, dégagera des mauvaises odeurs. L'odeur sert comme avertissement aux prédateurs.



MUNYENGE

Nous continuons notre route autour du volcan afin d'atteindre le village de Munyenge. Il pleut constamment mais heureusement la route ne sera pas boueuse parce la terre y est rocheuse--grâce au volcan. En dessous et à gauche: nous rendons visite au chef du village, assis sur son trône à coté de ma mère. Peut-être le chef est mort ou habite maintenant en Nigéria--à cause de la guerre civile entre les guerriers de l'Ambazonie et les forces gouvernementales. En dessous et à droite: nos dons rangés dans le garage: écharpes PH&F, marteaux, du fil, des lampes solaires, des machettes, bottes, cahiers, et chocolats. Valeur: \$550.



VERS LOUM VIA KUMBA

Après Munyenge, nous partons pour Kumba où nous restons la nuit. Pour diner (en bas et à gauche), j'ai mangé du hérisson. Comme toutes les viandes de brousse, il a un gout fumé, parce que toutes le viandes sauvages sont fumées et séchées pour les empêcher de pourrir, puisque la réfrigération est rare. Le fufu sur l'assiette est fabriqué de gari (attiéké) qui est bouilli et puis pilonné pour faire une pâte.

Nous mangeons notre petit-déjeuner tot pour prendre la route de bonne heure. Nous voulons atteindre l'université de Dschang et nous savons que la route entre Kumba et Loum est faite seulement de terre, qui devient d la boue (en bas et à droite) pendant les pluies qui sont fréquentes au mois d'Aout. Nous embarquons, notre véhicule glissant dans la boue. Notre conducteur utilise nos quatre roues motrices, mais juste 20 minutes avant Loum, on nous informe que notre véhicule (Ford Explorer) ne pourra pas emprunter la route. Alors, nous devons faire demi-tour pour retourner vers Kumba.



CHAPTER 11

Sur le chemin de retour, Kila nous montre les fours dans chaque village qui ont été construits pour sécher les fèves de cacao. Les régions autour du volcan subissent des pluies fréquentes, et le ciel est souvent nuageux. La seule méthode pour sécher les fèves donc est avec l'air chaud. Malheureusement, cette méthode donne un goût de fumée aux fèves. Et elle consomme le bois de la forêt.

Comme on voit dans les deux photos, les fours sont construits avec du ciment sur les côtés, et le feu chauffe de grands tuyaux métalliques que l'on ne voit pas. L'air en-dessous chauffe les fèves. Le goût de fumée diminue le prix de vente. Mais, heureusement, les grandes sociétés aiment les fèves de cacao Camerouniennes qui sont rougeâtres. Quand mélangées avec les fèves Ivoiriennes (qui sont un peu grises), le chocolat acquiert une couleur richement brune. La cuisson des fèves arrête la fermentation brusquement, ce qui empêche le développement du goût.



Notre voyage de retour dure 6 heures. Maintenant nous prenons une route plus directe pour Dschang. Pendant le voyage, nous passons près d'un grand volcan de 2.000 mètres de haut et ensuite nous commençons à monter la barrière de collines qui sépare les "Grasslands" de la région littorale (voir page 242, Chapitre 10).

DSCHANG



Nous avons rendez-vous avec un doyen de l'université pour expliquer nos plans pour le centre de cacao. Ensuite, nous visitons un laboratoire qui étudie les sciences du sol. Malheureusement, nous ne pouvons pas visiter le laboratoire de Dr. Julius Tangka, qui est obligé de partir avant notre arrivée. Ma mère est vraiment à la maison dans ce laboratoire puisqu'elle y a passé une grande partie de sa vie professionnelle.

BAFOUSSAM

Nous nous levons de bonne heure et nous arrivons à Bafoussam pour prendre le petit déjeuner chez la belle-mère de Kila (en dessous, à gauche). De l'autre côté de Kila est sa demi-soeur, qui porte un pull que j'avais donné à Kila. Notre petit-déjeuner était délicieux: poisson grillé (super), crudités, et beignets de banane, qui sont faits de cette façon: on frit les morceaux de banane, on les laisse refroidir, et puis on les écrase et on les fait re-frire. On remarque que toutes les femmes de la famille de Kila arrangent les plats d'après les principes de la haute cuisine française! Et comme partout dans l'Afrique de l'Ouest, le petit déjeuner ressemble au déjeuner--avec les belles et bonnes crudités.



BANDJOUN

Après notre petit-déjeuner, nous partons pour Bandjoun, où nous visitons la cathédrale de Bandjoun (voir page 244, Chapitre 10) Je suis bien d'accord avec la déclaration qui relie la foi et la charité. Je trouve cette croyance du catholicisme très attirante.



Nous reprenons notre route vers Monatele, un village éloigné de la capitale, Yaounde, d'une demi-heure. Nous sortons de la route goudronnée et prenons un chemin dans la forêt. Heureusement pour nous, le chemin est sec et facile à prendre parce qu'il n'a pas plu depuis 6 semaines--en plein milieu de la saison pluviale, encore une triste évidence du réchauffement climatique.

MONATELE



Nous commençons notre visite de Monatele (population 6.000—qui étend 2 km dans la forêt) en marchant sur la même propriété que nous avons visitée l'année précédente. Nous descendons une colline, ce qui présente un défi pour ma mère et nous entrons le même bosquet dans lequel un géant surpasse tous les autres arbres, l'ainé de toute la communauté arbuste, qui mesure au moins 7 metres en diametre (au dessus et à gauche).

J'accompagne ma mère à notre point de départ et nous nous asseyons pendant que Deanna accompagne les autres pour aller voir le "pont" qu'ils veulent remplacer (au-dessus et à droite). Ensuite, quand les autres reviennent, je vais inspecter la situation moi-même. Il paraît que le "pont" à remplacer consiste de deux troncs d'arbre sur lesquelles, pendant la saison des pluies, des centaines de personnes vont et viennent en portant leurs produits agricoles au marché et du marché. Sans tomber dans le ruisseau maintenant devenu profond et dangereux.

En dessous et à gauche: un des planteurs qui nous a expliqué la situation avec le transport fluvial se tient sur son porche. Nettement plus riche que ses voisins, il est en train de construire une extension de sa maison. En dessous et à droite: Sur le chemin de retour, j'ai trouvé un petit tas de fèves en train de sécher. Elles appartenaient à une vieille qui ne pouvait plus bien faire la récolte. Alors, elle les a mal fermentées; cela se voit par la couleur pourpre de l'intérieur des fèves. Normalement, la fermentation doit durer 6 jours et il faut retourner les fèves pour bien distribuer les ferments et la temperature; autrement, le pigment violet, anthocyane, n'est pas dégradé, et le chocolat développe un goût amer et manque d'arôme.





Au dessus et à gauche: Derrière la maison où se tenait notre rendezvous c'est ce tapis pour le séchage des fèves.

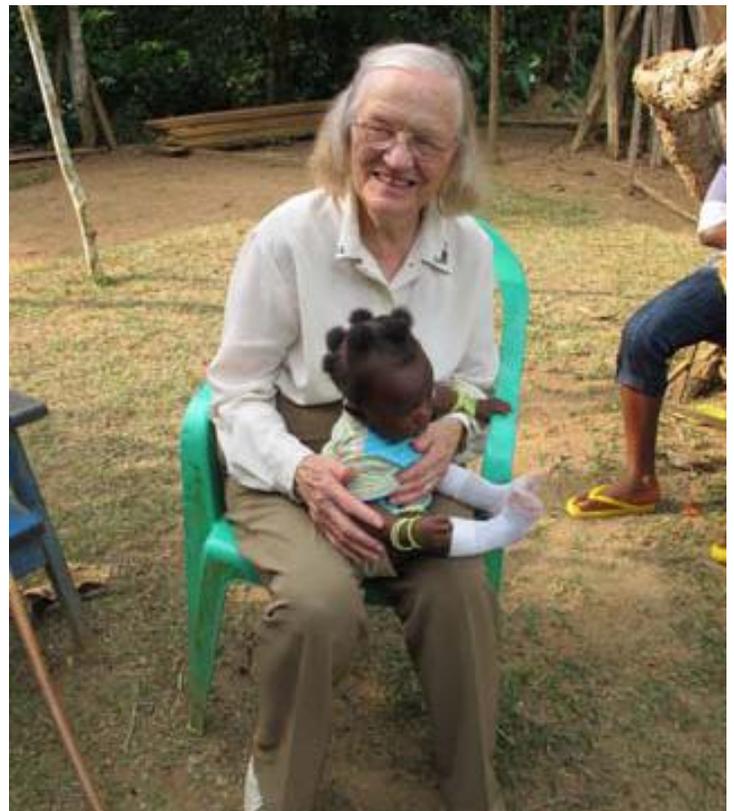
Au dessus et à droite: la variété "Mercedes", connue pour sa profusion de fleurs et sa maturation rapide. L'arbuste est rentable en 18 mois. Mais la qualité est inférieure en goût à celle de la fève Forastero.

Au-dessus et à gauche: le village nous a préparé un repas de qualité. Un plateau présentait deux formes de galettes de maïs. Et puis il y a les légumes habituelles et les bâtons de manioc (bobolos) et les beignets de bananes plantains, *myongos*.

Au milieu et à droite: nos dons habituels.

A droite: ma mère avec une amie.

Nous quittons le village et partons pour Yaounde où nous passons la nuit.



YAOUNDE

Le lendemain sont prévues de visites chez des personnes différentes. Nous commençons la journée à un parc du gouvernement qui montre la variété de maisons qui se trouvent parmi tous les cultures camerounais. Malheureusement, nous ne pouvons pas entrer; alors nous observons à travers la clôture. A droite: cette maison s'est effondré à cause des pluies diluviennes, qui sont devenues normales grâce au réchauffement climatique.



Nous rendons visite au Ministre d'Education et à sa femme . Nous lui demandons de nous donner des idées pour pouvoir financer un tel projet. Il nous fait observer que notre projet concerne moins l'éducation et plus le capitalisme. Donc il promet d'écrire une lettre au Ministre des Entreprises, mais à la fin il n'a pas tenu sa promesse.

La maison est quand-même impressionnante (en bas et à gauche). Des douzaines de serviteurs passent ici et là, comme des fourmis dans leur nid. Sur le mur opposé on peut regarder des dessins animés sur une TV. En bas et à droite: une photo de deux femmes: celle de Paul Biya (à gauche) et celle du ministre d'Education (à droite).



Sur presque tous les murs, on voit des photos du ministre dans l'exercice de ses fonctions. En revanche, pour le Président Biya, bien que les murs de son palais devraient être couverts de photos, les voies publiques le sont également. Partout au Cameroun les rues et les routes sont bordées de murs couverts de panneaux vantant Paul Biya comme "Le Choix du Peuple." Et dans les élections, il a l'habitude de gagner avec 99% de voix. Les Camerounais aiment leur Président Biya! Bientôt les élections seront comme ça aux USA!. Chez nous on voit déjà au sud des USA des panneaux déclarant Trump comme le nouveau Jesus Christ. On peut trouver la corruption et les dictateurs partout. Un nouveau climat!



Masques du Nord du Cameroun

Le Ministre de l'Enseignement Supérieur

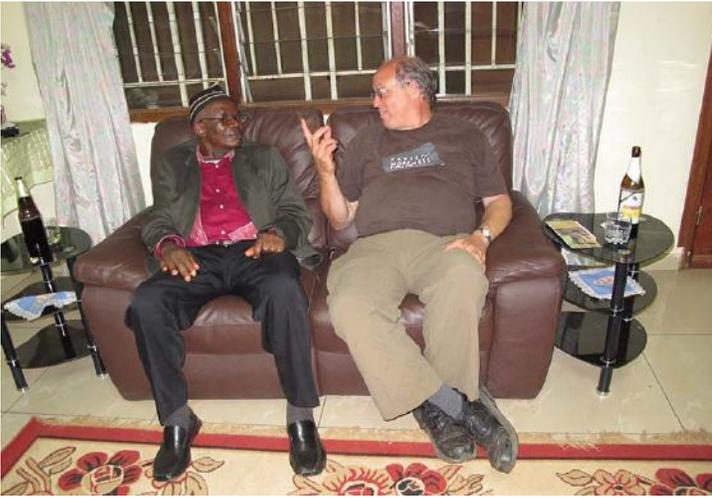
Nous devons arriver à la station de TV vers midi, mais la visite chez le ministre a pris un peu plus de temps que prévu. Dès notre arrivée, on nous précipite dans la salle de maquillage (en bas et à gauche) pour nous maquiller afin d'éliminer la brillance. Le programme est un entretien dans lequel on nous demande nos intentions; cela dure peut-être trois minutes. Il n'y a pas de questions (peut-être parce que moins de 1% des paysans possèdent un télé.) Alors, nous sortons dans le parking et on fait un entretien plus long qui sera diffusé le lendemain matin.

Après les entretiens, nous visitons le bureau à Ernest Ehabé (en dessous et à droite). Il a vécu aux USA pendant 25 ans; sa femme et lui sont Camerouniens. Ils sont rentrés au Cameroun il ya trois ans pour faire des affaires qui génèrent du capital pour ses entreprises caritatives, Bread for Life (Pain Pour la Vie) et CADAC. BFL est



Ernest nous montre quelques unes des affaires qu'il a montées: des cartes de voeux fabriquées en bambou sur lesquelles on a fait des peintures. Nous dinons à un Burger Joint à l'Africaine. Le pain est excellent bien que les frites. Les pommes de terre poussent très facilement dans Afrique de l'Ouest.

CHAPTER 11



Nous nous arrêtons chez Pa Goddy, un oncle de Kila. Nous discutons sur le centre de cacao et l'élection présidentielle Américaine. Heureusement, Obama est ré-élu! Ces jours là furent le paradis en comparaison avec l'effroi que nous sommes obligés de vivre maintenant.

Le lendemain, nous essayons à visiter deux Ministères: des Petits Entreprises et du Tourisme. Personne n'était préparé à nous rencontrer chez le ministère des entreprises. Mais nous avons pu rencontrer un conseiller au Ministère du Tourisme (parce que Kila travaille avec eux). Deanna s'est exprimée au sujet de la qualité des accueils pour les touristes: 1), il a coûté \$750 juste pour atterrir à l'aéroport; 2), on ne peut pas accéder aux hôtels sur l'Internet donc on ne peut pas réserver une chambre en avance; et 3), les chambres manquent souvent l'eau froide ou chaude, les toilettes n'existent pas ou ne marchent pas, et climatisation est installée mais ne fonctionne pas.

Vers midi, nous partons vers Douala et arrivons à mon endroit favori: le Baptist Guesthouse: jardin bien tenu, piscine propre, chambre avec eau, et climatisation qui fonctionne. Tout pour \$30 - \$40 !

Nous partons pour l'aéroport le lendemain matin. Ma mère et moi nous asseyons pendant un certain temps, puis nous nous mettons en ligne, puis on nous informe que l'avion est parti! Encore évidence du manque de qualité de la bienvenue pour accueillir les touristes. On nous dit de revenir dans 2 jours, payer \$60 chacun, et nous pourrions monter dans l'avion. Cela ne nous dérange pas parce que nous avons 2 jours de libre au Ghana! Nous retournons au Baptist Guesthouse.

Pendant la nuit je souffre d'une crise d'intoxication alimentaire. De 2-5 heures du matin je suis obligé de descendre et monter l'escalier pour atteindre le WC--au moins une quinzaine de fois. Le matin, nous mangeons le petit déjeuner (oui, je suis résistant) et nous portons nos affaires 100 mètres à l'Hotel Planète, puisqu'il manquait de chambres au Baptist Guesthouse. Cet hôtel coûte trois fois plus cher (\$120) mais l'Internet marche bien et aussi la climatisation.

Le lendemain, nous arrivons à l'aéroport et cette fois-ci nous avons de la chance! Nous montons dans l'avion, qui est une épave volante. Nous arrivons à Lomé, Togo, et quand nous essayons de monter à bord, il se trouve que le personnel à Douala a oublié de nous mettre sur cette liste de passagers. Décidemment, le personnel à l'aéroport de Cameroun est très distrait! Bien que je leur aie payé \$120 juste pour le privilège de voir faire leur travail! Heureusement, les Togolais n'ont pas demandé encore plus d'argent.

ACCRA

CHAPTER 11

Nous arrivons à Accra vers 2 PM. En comparaison avec notre expérience au Cameroun, nous n'avons point de problèmes avec la douane. Alex nous rejoint. Nous visitons un restaurant slow-food où je demande quatre fois pour avoir un Coca, mais il semble d'être interdit de servir les boissons avant le repas.

Je change \$2,000 en cedis (4.006). Dans seulement 12 mois, il paraît que le cedi a perdu 45% de sa valeur. Nous conduisons ... non, nous rampons à Agrimat pour acheter des outils, notre habitude au début de tous les voyages. Cette fois-ci, agrimat n'a pas de machettes, mais nous pouvons acheter des bottes à \$8 la paire, ce qui est un bon prix. Pour les machettes, Alex développe une alternative: puisque la soeur de sa belle-mère est mariée à un homme qui vend les outils agricoles et puisque la circulation à Accra est affreuse, Alex lui demande d'apporter 300 machettes chez lui quand il retournera--puisqu'il vit à quelques pas.

Nous conduisons jusque chez la belle-mère pour attendre le mari de sa soeur. La belle-mère d'Alex a 5 jeunes filles. Son mari est mort jeune, alors elle a eu une grande responsabilité pour les élever. Elle a fait des années de travail subalterne, le plus dur étant fissuration des rochers à la main, en utilisant un marteau (voir page 273 pour un exemple). Comme maman, elle avait un grand coeur, et les filles ont grandi à merveille. Deux habitent maintenant en Grande Bretagne, deux aux USA, et la cinquième est la femme d'Alex, Gloria, qui a eu un MBA est le représentante de *South African Airways* au Ghana. Pas mal comme travail!



A droite: ma mère avec la belle-mère à Alex, le fils d'Alex, et Alex lui-même.



Au dessus, à gauche: la belle-mère d'Alex maintient une réserve d'oeufs. A droite: de l'eau se trouve dans le jardin.

CHAPTER 11



A gauche: ma mère et Gloria, la femme d'Alex. A droite: les machettes arrivent enfin vers 8:15 PM. J'ai payé 3000 cedis pour \$1,500.

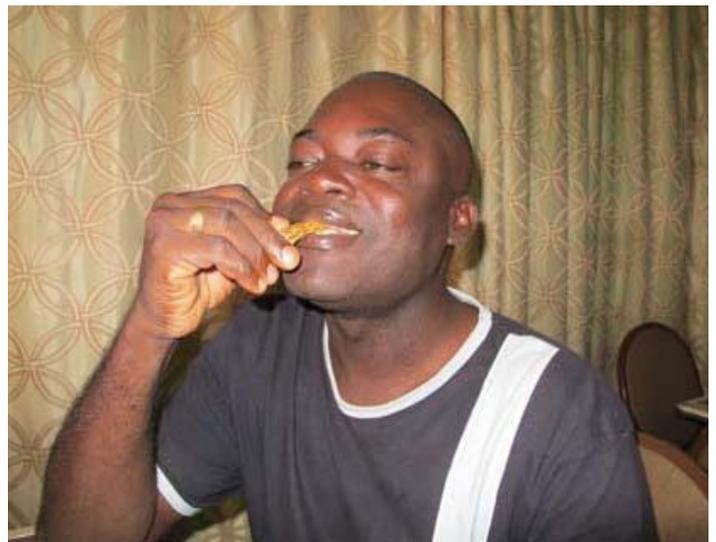
Nous partons tout de suite vers Cape Coast et arrivons à 22:30. Nous essayons un hotel sur Kakum Road--Hotel Friendly. Alex klaxonne à la porte. Personne n'arrive. Il klaxonne encore. Et encore. Enfin, quelqu'un arrive. Il nous informe que 22:30 est trop tard pour klaxonner et en plus, il n'y a point de chambres disponibles. Décidément pas "friendly."

Nous essayons encore un autre hotel, qui au passé était toujours plein. Cette fois çï, plein aussi. Mais ils ont une annexe! Alors, un jeune homme saute sur sa bicyclette et il le nous montre un batiment tout à fait neuf. Malheureusement, le batiment manque d'eau chaude et de climatisation. Le jeune homme chauffe de l'eau pour ma mère, mais Alex et moi préférons utiliser l'eau froide pour nos douches au lieu d'attendre. . Le lendemain ma mère m'informe que l'eau était à bonne température mais d'une jolie couleur brune.

Au matin, le petit déjeuner n'était pas servi, alors nous cherchons un restaurant. C'est rare de trouver un restaurant qui sert le petit déjeuner. Enfin nous trouvons "Sizzler". Ils ne servent aucun café, alors nous nous resignons sur le thé tiède. Et leur petit-déjeuner consiste à donner les restes du diner. Alors nous mangeons du Red-Red (des niébés cuits dans la graisse de palme (rouge) avec des bananes plantains et des oignons cuits dans la graisse de palme--rouge).

Alex mange du Tilapia. A droite: il montre le façon de manger le poisson à l'Africaine. On croque les arêtes pour faire une pâte et puis on la crache dans l'assiette.

Après le petit déjeuner, nous allons en ville où nous trouvons des filmd pour l'appareil photographique de ma mère. Nous partons pour le Nord où nous arrivons au village d'Adiyaw, environ 30 km de route pavée et 3 km de route boueuse.



ADIYAW

Comme d'habitude, nous suivons le même cérémonial. D'abord, on nous demande la raison de notre visite. Ensuite, nous leur expliquons les trois missions de PH&F. Et comme au moins la moitié des présents très peu l'Anglais, je dis une phrase et puis Alex le traduit en twi ou en Fante. Twi est la langue des Ashantis, et Fante est la langue des Fantis, qui vivent près de la golphe de Guinée. Les deux langues diffèrent très peu--comme l'Ecosais diffère de l'Anglais. De temps en temps, Alex doit expliquer un mot qui diffère de l'autre langue.



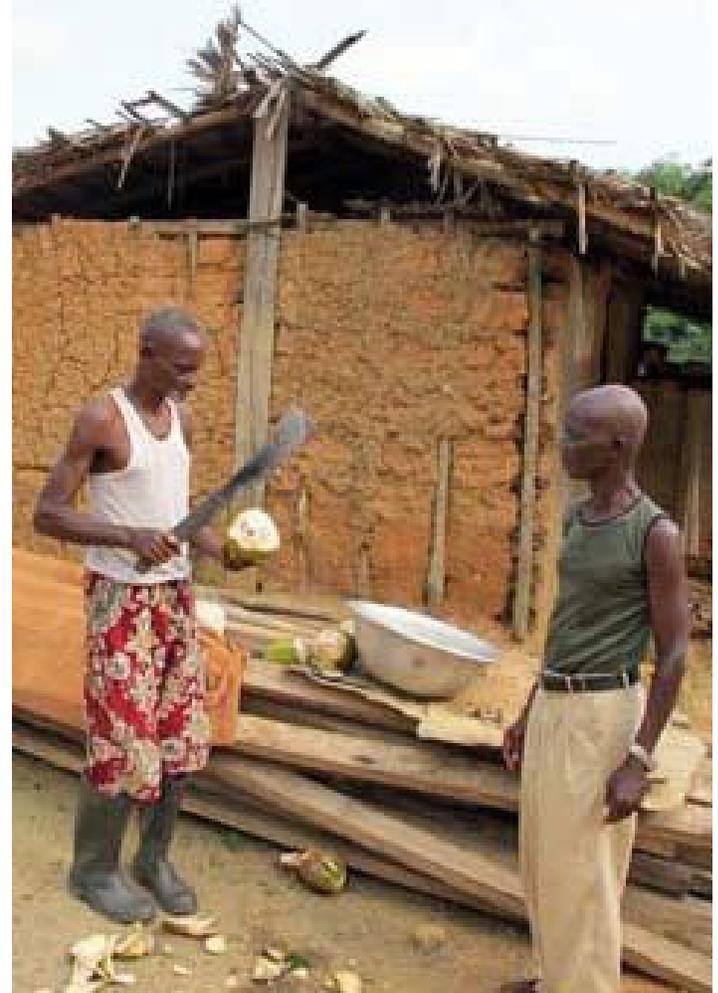
Nous leur donnons 15 paires de bottes, 37 machettes courbées, 37 machettes étroites, 20 écharpes, 5 lampes électriques, des crayons et des cartons de chocolats de mon magasin. Quelques minutes après que j'ai pris cette photo, un homme commence à rouspéter. Il dit que certains prennent trop et cachent leurs vols sous leurs lits. Une femme demande comment il sait ce qui se trouve sous les lits. Maintenant commence une vraie querelle. C'est la dernière fois que nous visitons Adiyaw puisque cette communauté manque de dirigeant.

MMANIAYE

Nous prenons la route pour Mmaniaye, que nous visitons depuis 2006. Nous avons toujours trouvé ce village bien géré et industriel. Ils fabriquent beaucoup d'aliments, comme le gari et le beurre de coco.



Au dessus: voila du cacao en train de sécher. S'il commence à pleuvoir, on n'a juste qu'à plier le tapis en trois et puis le couvrir avec des feuilles et des branches ou des pierres. A gauche, cet homme pose avec un récipient de cassava, qu'il va râper avant de le presser et de le sécher.



Pendant que nous attendions que les gens se réunissent, je demande si nous pourrions boire du lait de coco. C'est vraiment ma boisson favorite et hors des tropiques, ce n'est jamais aussi bon. A droite, le chef prépare une noix pour me faire plaisir. Il enlève l'enveloppe de la noix de coco et puis il coupe le bout de la noix. On boit le lait, qui est légèrement sucré, et puis on utilise la disque comme cuillère pour gratter la chair gélatineuse sur les côtés intérieurs. C'est vraiment une récompense pour devoir vivre sous les tropiques.

En haut et à gauche: Nous présentons nos dons, les mêmes que nous avons présentés à Adiyaw. Tout le monde donne son appréciation; point de querelle. En dessous, on fait le fufu pour le repas du soir. On fait bouillir le manioc et puit on l'écrase avec un pilon dans un mortier fait en bois. Le résultat donne une pâte collante, facile à former des boules que l'on introduit avec une grande habilité dans la bouche. C'est servi trempé dans une soupe parfumée aux cachuetes, ou aux tomates, ou au gombo.

Sur la route vers Cape Coast, nous passons à côté d'un champ de pierres où l'on voit des douzaines de femmes en train de casser des pierres granitiques avec des marteaux. J'ai payé cette femme 50 centimes (0.5 cedi nouveau) pour pouvoir la photographier.



GYAWARE

Le lendemain, nous partons pour Gyaware, un village qui est éloigné de la route pavée par 8 km. Une telle distance veut dire que les enfants ont peu de chances pour suivre une éducation. En plus, les marchés sont loin; il faut porter tout à la route et puis attendre un taxi. Cependant, Gyaware est très belle, grâce à sa proximité à Kakum National Park. Il pleut fréquemment; les arbres de la forêt retiennent l'humidité qui s'évapore et puis re-condense pour faire tomber la pluie quotidienne. Gyaware, veut dire "trop loin pour venir te marier"



En haut et à gauche: la grand-rue. En haut et à droite: une maison typique. Au milieu et à gauche: la douche du village. Au milieu et à droite: un chèvre savoure la chaleur résiduelle d'un fourneau de gari. A gauche: l'homme au milieu que j'ai rencontré pour la première fois il y a 5 ans; il a un trouble de vue ce jour parce qu'un cobra a craché dans son oeil!. Les villageois n'ont pas suffisamment d'argent pour payer un médecin; qui en plus se trouve est assez loin.



A gauche: la seule bicyclette du village: témoin de pauvreté et des difficultés de transport.: A droite: Dorothee et nos dons au village.

EBEKAWOPA

Après Gyaware, nous partons pour le village où je suis “Nana Edim II” le nom pour un courtier. Je suis aussi “Nkorsorhene”, le chef pour le développement. C’est à Ebekawopa que j’espère développer un centre pour les études du cacao et du chocolat. Il faudrait installer des fils électriques sur 2 km pour monter un tel centre.

En bas, ma mère et moi suivons le Reverend Sampson (il est prêtre Lutherien) sur ses terres, d’une superficie de 5 hectares.



Rev. Sampson nous montre les méthodes traditionnelles pour la fermentation des fèves de cacao. D’abord, on creuse la terre, on tapisse le trou avec des feuilles de banane, et puis on fait une pile de fèves et on finit avec une couche de feuilles de banane. Après 3 jours, les fèves sont à peu près à 50 °C. On les remue, on les recouvre, et puis on attend encore 3 jours. Pendant la fermentation, les enzymes cassent les chaînes d’hydrates de carbone en sucres, qui seront ensuite consommés par des bactéries pour produire de l’acide lactique, du CO₂, des alcools, esters, cétones, acides carboxyliques, et aussi les précurseurs de goût qui, quand les fèves sont torréfiées, donneront le goût et l’arôme du chocolat.



Au dessus à gauche: Rev. Sampson montre son tas de fèves de cacao en fermentation; elles sont chaudes. Au-dessus et à droite: les fèves fermentent pendant 6 jours. En bas et à droite: nos dons pour le village d'Ebekawopa.

Notre séjour au Ghana se termine. Nous restons la nuit à Cape Coast et retournons le lendemain à Accra. Sur notre chemin vers l'aéroport, nous rencontrons Soledad, qui me demande 150 Ghana Cedis pour financer son éducation. Je lui demande de m'écrire un email pour expliquer ce qu'elle va étudier et quels sont ses plans pour son avenir. Mais je sais déjà en regardant son expression que l'argent n'est pas pour payer des études. Elle ne m'écrit pas, et cela ne me surprend pas.

A l'aéroport, nous rencontrons le frère de Peter, qui travaille maintenant comme économiste sur l'île de St. Lucia dans la mer Caraïbe. J'avais promis (à son frère) un IBook que j'avais reçu comme cadeau pour avoir installé un système solaire sur le toit de notre maison.

Le vol à Abidjan était sans histoire, et nous avons rencontré mon associé, Albert Kouassi Konan, à l'Hotel Golden, où je réside chaque fois depuis 2005. Nous rencontrons aussi Kelsey Timmerman, qui écrit un livre sur l'origine de nos aliments. Il dédie des chapitres à chaque aliment: le café, les bananes, les tomates, le cacao, les homards, et les pommes. Dès maintenant (2019), Kelsey a publié trois livres (*Where Am I Wearing?*; *Where Am I Eating?*; *Where Am I Giving?*) Pour apprendre davantage sur Kelsey et sur ses voyages et ses idées, voir kelseytimmerman.com.

DOUALA



Nous commençons notre troisième semaine/aventure le lendemain matin--mais un peu tard parce que les militaires sont engagés dans des fusillades à Cocody contre les rebelles de Gbagbo, l'ex-président. Heureusement, les fusillades sont terminées; mais elles ont causé la mort de 7 soldats.

D'abord, nous allons au Plateau au guichet automatique pour obtenir de l'argent. Ensuite, nous visitons la cathédrale St. Paul, qui est pour moi une des plus belles que je n'ai jamais vue. Conçue par l'architecte Italien Aldo Spirito, elle fut construite entre 1983 et 1985. Il n'y a guère d'angles droits dans tout le bâtiment! Le plancher suit la courbe de la colline et le plafond monte au ciel. A gauche, notre groupe à l'extérieur: de l'extrême droite, Albert, Dorothée, notre guide, Kelsi, et deux inconnus A droite, un bâtiment du gouvernement un peu endommagé par la guerre civile de 2010-2011 (suivant les élections).

Le soir, nous nous sommes régalés sur un excellent plat régional, Poisson à l'Abidjanaise, au Baron Restaurant à Port Bouet (juste à coté de la golphe). Le son des vagues nous ont donnés une musique de fond.



En bas: nous nous mettons en route après avoir acheté des fleurs pour la femme d'Albert et nous emportons des meubles à Cocody pour livrer chez le cousin d'Albert à Daloa.



CHAPTER 11

A droite: La fabrication de meubles est une activité importante dans toute l'Afrique de l'Ouest. C'est l'entreprise où ont été fabriqués les deux chaises pour le cousin d'Albert.



Nous quittons Cocody (un faubourg d'Abidjan) à 11 AM et nous arrivons chez Albert vers 2 PM. Sa maison se trouve au Lac Taabo, un lac artificiel créé grâce à un barrage hydroélectrique. Nous mangeons un repas composé d'un ragoût d'écrevisses--je jure que la dernière fois que j'ai mangé un ragoût d'écrevisses si bon c'était en 1973! En bas et à gauche: la femme d'Albert avec leur jeune fils (et nous bien sure). A droite: Kelsey avec leur fils.

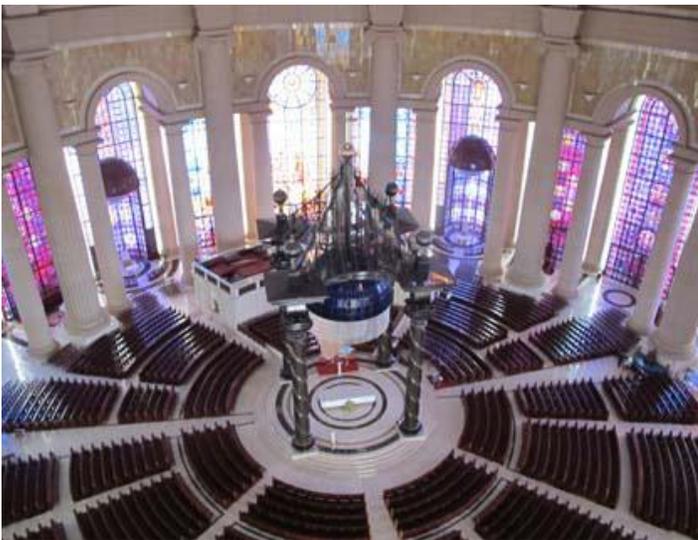


Nous arrivons à Yamoussoukro, la capitale, vers 5:30 PM. En premier, nous visitons le palais présidentiel pour voir les crocodiles, une quarantaine, une ou deux des 50 personnes assemblées a payé le \$5 pour voir un pauvre poulet être jeté à l'eau. Un spectacle crocopoulet. Nous conduisons jusqu'à l'hôtel, qui se trouve juste à coté du lac des crocodiles.

Le lendemain, nous visitons la basilique à Yamoussoukro. Elle fut construite en 1985 avec un emprunt de la banque mondiale (\$5.5 milliards) dont une partie sera utilisée pour construire plusieurs églises catholiques en Côte d'Ivoire. On pourrait dire que le président, Houphouët-Boigny était couteuse.

La basilique ressemble un peu à la Basilique Saint Pierre de Rome. Il parait que le pape a même téléphoné au président Houphouët-Boigny pour le demander de ne pas construire un édifice plus haut que la basilique à Rome. Alors, HB a demandé à l'architect de faire sa copie un peu moins haut mais d'y ajouter une coupole qui la ferait un mètre plus haut.

YAMOOUSSOUKRO



Au dessus et à gauche: la croix qui pend au dessus de l'autel. Bien que le tout a été conçu par un architect Libanais-Ivoirien, l'intérieur a été fabriqué en France et en Italie.

Au dessus et à droite: l'entrée triomphale de Jesus à Jerusalem. Le président Houphouët-Boigny et son architecte se trouvent parmi les fidèles.

A gauche: la nef du balcon. Tous les vitraux viennent de France.

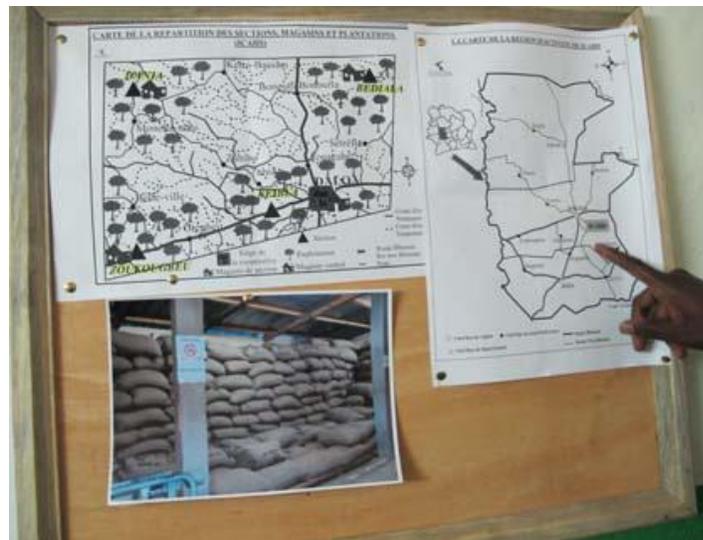
SINFRA



Nous partons pour Daloa. En entrant dans Sinfra, nous rencontrons ce défilé de Dozos qui bloque la route pendant une heure. Les Dozos représentent un fraternité de chasseurs--plutôt composé des hommes du Nord, souvent les Dioulas. Ils portent des vêtements bruns et aussi des amulettes ou gris-gris. Il paraît que les talismans leur protègent des balles (comme les Sioux à Wounded Knee, South Dakota). Les Dozos ont participé à la guerre civile en faveurs des Musulmans. Des Dozos ont tué quatre personnes en Broguhe et ils ont brûlé 10 maisons.

COOPERATIVE ICAH

Nous visitons la coopérative, CoopICAH, qui spécilise dans les certifications Commerce Equitable et Rainforest Alliance. Ayant 720 membres-planteurs, elle existe depuis 2 ans. Les membres préfèrent la Commerce Equitable parce que cela leur donne plus de flexibilité pendant la vente. Rainforest Alliance, par ailleurs, s'implique dans l'achat de marchés à terme sur une culture, et la coopérative est enfermée dans un prix bien avant la vente.



Nous déjeunons avec le président de la coopérative. Notre repas est agouti et riz--qui est toujours bon. Mais l'agouti est en voie de disparition à cause de sa surconsommation et la déforestation. Sur le chemin, nous voyons ce mur qui montre l'inadéquation du travail des enfants.

Nous nous mettons en route pour Broguhe, notre premier village. Il se trouve à 5 km de la route pavée. Sur la route nous rencontrons un groupe de Dozos. Houphouët-Boigny a toujours encouragé les Ivoiriens du Nord à venir au Sud. Mais la présence des Dozos, la fraternité de chasseurs, est plutôt récente, et les Bété, qui sont en majorité dans la région ne se sentent pas toujours en accord avec eux. C'est un peu comme les Mexicains et les Blancs aux USA. Pour développer une situation confortable, il faut que les gens différents (différents par leur culture et leurs religions) vivent ensemble et éventuellement se marient entre eux.

BROGUHE

Arrivés, nous passons par la même cérémonie. D'abord, le chef demande: "Quelles sont les nouvelles?" Albert explique nos intentions. Et puis j'explique les trois missions de Project Hope and Fairness. Nous leur avons donné la huitième de nos achats: 10 paires de bottes, 10 machettes, 12 pierres-à aiguiser, 10 têtes de pioche, 5 lumières solaires, 30 crayons, 14 écharpes PH&F, et des t-shirts Sweet Earth (puisqu'ils sont maintenant périmés aux USA car nous avons changé le nom de notre entreprise).



Au dessus et à gauche: une des deux femmes au chef essaie l'écharpe. On peut voir sa souffrance dans son visage. Elle exprime le temps après que Président Gbagbo a refusé de se retirer après sa défaite électorale. Les Bété, les Dioulas et Dozos se sont battus dans cette région. Ce village a perdu un homme qui a été fusillé par les Dozos, et 12 maisons ont été brûlées.

En haut et à droite: pendant la cérémonie, la femme à gauche pilonnait le foutou.

A droite: ma mère l'ambassadrice devant la chambre à coudre que nous avons financée..



TETIA

Nous partons pour Issia, où nous restons plusieurs nuits. Le lendemain, nous visitons Tetia et Djahakro. Tetia nous accueille avec de merveilleux tambours et danse. Nous apprécions la compagnie de chacun et avons ensuite prononcé les discours habituels.

DJAHAKRO

Ensuite, nous prenons la route vers Djahakro, qui se trouve 5 km dans la forêt au bout d'un chemin boueux. Quand nous arrivons, on nous sert du vin de cacao (à droite), qui est légèrement alcoolique avec un goût subtil, léger, et délicatement fruité.

Après un bref entretien, nous laissons Kelsey avec quelques planteurs. Il passe la journée avec eux et il apprend comment juger si les cabosses sont mûres et comment les récolter. Nous partons pour Depa et Zereguhe, deux villages que je visite depuis 2005.

DEPA



Kelsey Timmerman et Albert Konan avec Chief Justin Dédé. A droite, nos dons pour Depa.

Ma mère eut un étourdissement et se sentait faible; alors nous l'avons emmenée à l'hôtel pendant la période chaude de la journée.

Nous retournons à Djahakro pour chercher Kelsey et aussi bien que manger un excellent déjeuner. Après nous avons participé à la cérémonie de dons. Le chef m'habille comme un chef pour montrer son appréciation des dons.

Nous retournons à Pezoan, un des villages les plus importants pour notre projet. Tout le monde était parti parce qu'ils pensaient que nous les avions oubliés. Mais heureusement, le chef n'était pas loin. Comme c'était sa coutume, il commence avec un accueil de bienvenue. Il passe un poulet autour de la taille du visiteur. Il le fait deux fois parce que nous ne l'avions pas visité l'année passée.



ABEKRO

Aujourd'hui nous visitons le dernier village, Abekro. Comme les derniers, il se trouve près d'Issia. C'est le village d'Eugénie (voir pages 36 et 150).

Nous quittons la voiture et nous sommes surpris de découvrir que la maison du chef fonctionne à l'énergie solaire (à droite). Pour \$500, il a acheté suffisamment de panneaux pour faire marcher quelques lumières et une petite télévision. Les télévisions sont assez rares dans les villages.



Nous nous mettons sous l'appatam et attendons les villageois. Un sonneur frappe une vieille jante pour faire venir tout le monde.

Avant la cérémonie, Kelsey demande des questions aux enfants, dont une: Combien d'entre vous sont allés à l'école l'année dernière? La plupart ont levé la main.

Mais le temps passé à l'école est assez court en campagne. Souvent une journée dure seulement quelques heures. Dans d'autres villages, qui sont trop éloignés, les enfants n'ont pas d'opportunité pour avoir une éducation scolaire.



A gauche, nos dons au village. A droite, quand nous retournons à la voiture, j'observe ce groupe de femmes en train de faire une tisane. Il est fait pour combattre le palludisme. Je ne sais pas si c'est plus, ou moins efficace que les médicaments que l'on achète dans les pharmacies. Je la goûte et bien sur c'est amer. Un peu plus supportable avec une larme de rhum, je pense.

KONANKUAMEKRO

Après Abekro, nous voyageons pendant deux heures vers le village d'Albert sur une route boueuse et parsemée de nids de poule et de petites flaques. Son village, KonanKuameKro, doit son nom au père d'Albert, Kuame Konan, est seulement deux heures à l'Est de la frontière avec la Libéria. Albert est chef du village, et il possède 37 hectares de terrain. Quand nous sortons de la voiture, nous nous trouvons entourés de 100 villageois qui chantent et dansent.



Au dessus et à gauche: un buisson de gombo. Le gombo tolère bien la chaleur et des sécheresses. Les cosses sont utilisées pour faire les soupes. A droite et en haut, le chauve-souris tropical sur riz. En bas et à gauche: un pagne. En bas et à droite: Après le déjeuner, nous faisons la cérémonie des dons.



A gauche: nous inspectons l'école, qui a été construit de matériaux locaux, sans l'aide du gouvernement. L'école comprend deux classes--pour un communauté de 200 membres. A droite: la plupart des femmes portent des vêtements faits en même tissu. Font elles partie d'une association?

Nous partons à 4:30 PM, qui veut dire que nous atteignons la route pavée avant la nuit.

SAF CACAO

Le lendemain, nous voyageons à San Pedro pour visiter Saf Cacao, le quatrième plus grand acheteur de cacao en Côte d'Ivoire. D'abord, nous laissons Kelsey à Djahakro, pour qu'il puisse continuer ses études dans la brousse. Sur la route, nous rencontrons Chef Justin Dédé le chef de Depa, qui me donne un devis approximatif pour acheter une décortiqueuse pour enlever l'écorce des grains de riz.

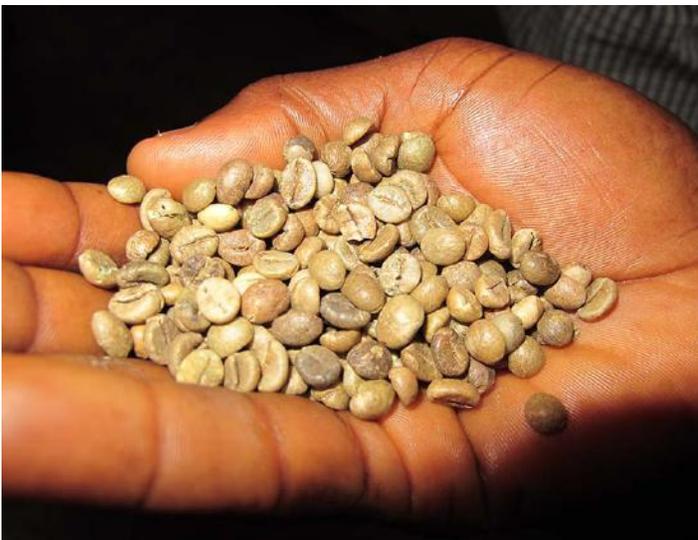
Ensuite, nous voyageons 3 heures sur la route de San Pedro, le port où est exporté la majorité du cacao du pays (actuellement du monde). Je visite Saf Cacao depuis 2005, quand j'ai passé la tête au-dessus du mur pour inspecter la cour. Une fenêtre s'ouvre et le directeur de la société crie, "Vous pouvez entrer par la porte!" Depuis ce jour là, j'ai visité M. Ali Lakiss, d'origine Libanaise et à qui appartient une partie de l'entreprise. Cette année, nous commençons par visiter les sections où ils séchent les fèves de cacao (en bas et à droite).



CHAPTER 11

Ensuite, nous visitons la section où ils traitent le café, qui est 100% Robusta. La Côte d'Ivoire est le quatrième plus grand producteur de café dans le monde. La plupart du café est utilisé pour fabriquer les poudres de cafés instantanés.

En dessous et à gauche: on voit les différentes qualités de café. Au fond se trouve la machine qui trie le café par couleur. Les fèves vertes ont été récoltées au bon moment. Les fèves noircissent quand ils sont récoltés non mûres. Quand les planteurs dépouillent la branche, ils récoltent des fèves mûres et non-mûres et il faut les séparer. En bas, on voit les fèves récoltées mûres (à gauche) et non-mûres (à droite).





Nous entrons dans l'usine qui traite le cacao. Au dessus et à gauche: la machine enlève les déchets et les fèves pas bien séparées.



Cette machine brise les fèves.



Cette machine enlève les coques de cacao: c'est une décortiqueuse.

CHAPTER 11



En haut: on fait rôtir et puis on broie les morceaux pour faire la pâte de chocolat (masse de cacao). Ensuite, on remue et on fait tempérer le chocolat amer dans ces grands reservoirs. A droite, on goûte chaque lot.



La masse est pompée dans ces cartons doublés de plastic. La température de la chambre est à 16 °C. Malheureusement, en Juillet 2018, Saf Cacao a fait faillite. Les journaux blâment “mauvais gestion” mais je soupçonne que la situation est bien plus compliquée que ça!