2013

Cela fait 11 ans que je fais des voyages en Afrique de l'Ouest. Cette année, 2013, représente la première fois où je décide de me concentrer sur un unique pays. Cependant, je garde espoir qu'éventuellement nous pourrons établir des centres d'études pour le cacao au Cameroun, en Côte d'Ivoire, et au Ghana. Mais les obstacles sont importants: trouver des fonds pour aider les étudiants à participer aux programmes; trouver des facultés et des administrations qui apprécient l'importance d'une telle expérience pour le développement moral et intellectuel de leurs étudiants; trouver des étudiants enthousiastes pour connaître l'Afrique. Un tel voyage de 10 jours coûte environ \$4.500. Ironiquemment, les étudiants qui sont enthousiastes pour une telle expérience sont des étudiants sans grands moyens financiers.

Cette année, grâce à un don de \$10.000, reçu de Mme Cecilia Zaentz au mois d'Octobre, 2012, j'ai pu faire construire un centre de décortication et de production du chocolat au Depa, Côte d'Ivoire, le pays qui fait pousser presque 43% de la production de cacao mondiale, souvent en utilisant les pires formes de travail des enfants et même l'esclavage--dans les plus grandes fermes.

Dans les villages de l'Afrique de l'Ouest, le riz est souvent une occupation pour les femmes et le cacao pour les hommes. Alors, un centre qui traite les deux retient une sorte d'équilibre.

Les femmes décortiquent le riz de deux façons: en payant un transport pour se rendre dans un centre de décortication (prix du taxi plus 25 CFA par Kg). Ou, elles font la décortication suivant l'ancienne méthode--avec un mortier et un pilon, ce qui demande au moins une heure par jour--tous les jours et en continu. Un centre local déduit le coûte du taxi et réduit le temps par au moins 90%.

La fabrication du chocolat en village représente une idée tout-à-fait nouvelle. Traditionellement, les fèves de cacao sont vendues aux sous traitants. Le système est assez efficace et le prix des tablettes est maintenu bas gràce à l'exploitation des planteurs Ivoiriens et de leurs enfants. Mais si les villages pouvaie développer une satisfaction dans leurs produits et les vendre dans les villes, ils gagneraient beaucoup plus. Le flux des ressources financières s'inverserait. Les villages auraient suffisamment d'argent pour faire paver leurs rues, pour mettre les eaux usées dans les égouts. La vie du village deviendrait plus agréable, et l'émigration des jeunes vers l'Europe dimineurait.

Alors, c'était pour faire construire un tel centre que j'ai envoyé le premier argent à mon assistant Albert au mois d'Octobre. Et puis, quatre mois plus tard, j'apprends que des voleurs se sont enfuis avec le moteur électrique, qui nous a couté \$1.500, et qu'Albert est parti sans dire un mot. Alors, Evariste, qui vit maintenant à New York, a communiqué avec son oncle Mathurin, un éducateur à Abidjan. Il venait au village et faisait un rapport sur l'avancement du projet. Et puis il revenait pour veiller sur les contracteurs pour être sûr de la finition de ce projet. Comme ça, quand j'arriverais au mois d'Aôut, tout serait en état de fonctionnement.

Cette année, ma femme Eve et moi avons quitté San Luis Obispo pour faire un long voyage à New York City, Iceland, France, Côte d'Ivoire, la Turquie, et l'Uganda. A New York, nous avons visité Evariste et sa famille (à droite). Le taxi transportant lui et sa famille a eu des problèmes pour trouver le Central Park Zoo; je ne comprenais pas pourquoi. Après tout, cela me semblait facile. Alors, j'ai demandé à Evariste pourquoi un jardin zoologique était si difficile pour le conducteur d'un taxi (qui est de Haïti). Alors, il me répond, "Les Africains ne visitent pas les zoos; ou ils préfèrent manger les animaux ou ils en ont peur."

Après une semaine à NY, nous partons pour l'Islande où nous restons la nuit. Nous avons juste assez de temps avant notre départ pour prendre un bus à Rejkjavik où nous trouvons un restaurant qui est spécialisé dans la préparation des plats islandais. J'ai choisi le requin fermenté et le cabillaud seché. Très "spécial". Mais pas mal avec un petit verre d'aquavit (eau de vie). Cela me fait plaisir, puisque je suis moitié Scandinave du coté de ma mère. Actuellement, Islande est remplie des descendants des Scandinaves qui ont fui les vikings.

Nous arrivons à Paris le 5 Septembre. Je laisse Eve à Montparnasse où elle prendra le TGV pour aller voir nos amis qui habitent en Vendée. Plus tard, je vais à l'aeroport où je prends Royal Air Maroc à Casablanca et puis un autre vol vers Abidjan. J'arrive à 4 AM et je loue une chambre à l'Ibis Hotel pour quelques heures. Je descends à la salle à manger où je trouve plein de monde--surtout des hommes d'affaires. J'y vois des Africains habillés en pagnes traditionels, leurs doigts garnis de bijoux en or pur, et des hommes Européens, modestement et clasiquement habillés en comparaison. Je suis sûr que beaucoup de transactions commerciales sont faits dans cette salle-toutes possibles grâce au travail bon marché des enfants des planteurs.

Mathurin, mon collègue et notre conducteur, Kone, me rejoignent et nous partons pour le Plateau pour changer \$2,000 en FCFA (Franc Communauté Financière Africaine). Je demande à Mathurin s'il préfère changer les notes sur le marché noir. Il me répond, "Non, cela n'est pas sérieux." En Côte d'Ivoire, j'entends souvent ces deux expressions: "C'est pas sérieux" et "Il faut faire l'effort".

Nous changeons l'argent dans une forteresse banquaire, avec plusieurs systèmes de sécurité. Kone a du trouver un parking spécial. Nous laissons nos papiers importants (pour moi, passeport) avec sécurité et pénétrons dans un labyrinthe de couloirs pour terminer dans ce sanctuaire banquaire. Une femme derrière le comptoire inspecte chaque billet de \$100 pour sa date et son état. Comme j'avais déja eu l'expérience (page 49) en 2004, des billets qui sont bons pour le commerce aux USA sont inutilisables dans l'Afrique de l'Ouest. Ils doivent être dans un état impeccable. Alors, je convertis une pile de billets Américains d'au moins un cm d'épaisseur pour une pile de billets CFA d'au moins 10 cm d'épaisseur. Eux, aussi, sont dans un état impeccable.

Nos besoins financiers satisfaits, nous retournons à la voiture. Et sur ce sujet: notre voiture est une bagnole, un vrai jalopy. Quatre roues non équilibrés. Climatisation foutue. Un compteur qui enregistre la vitesse de temps en temps. Embrayage glissant.

Nous visitons un centre commercial pour acheter des outils. Dans ma valise, j'ai une machine à faire le chocolat. Elle a deux roues en granit; donc elle pèse 20 Kg-juste sous la limite pour un baggage. J'achete un four à micro ondes, des bols en verre, des cuillères en bois, et un protecteur de tension puisque l'électricité Ivoirien détruit les moteurs.

Pour midi, nous sommes en route vers Yamoussoukro. Dans le passé, nous avions pris la route pour Gagnoa, mais cette année, elle est en mauvaise état. En Afrique sub-Saharienne, mauvaises routes sont plus la règle que l'exception.



Pendant la première heure, la route est bonne. Kone en prend avantage, conduistant à 150 KPH. Je m'accroupis sur la siège arrière, essayant d'avoir de bonnes pensées--surtout ne pas imaginer l'idée de voler à travers la parebrise. Par expérience, j'ai appris à rester calme. La meilleure phrase dans ces situations: "Inch Allah" qui veut dire "Si Dieu le veut." Et Kone étant Musulman, cela me parait approprié.

Pendant que nous nous dirigeons vers le Nord, la surface de la route devient de plus en plus rude et nous ne pou-



vons plus continuer notre chemin à un rythme de Maserati. De plus, il y a beaucoup de camions et la route a rétrécie jusqu'à deux voies. A gauche, on voit un autobus avec des moutons dessus, non attachés. Peut-être ont ils une grande volonté de vivre.

Après 5 heures de route, nous arrivons à Yamoussoukro, la capitale sur laquelle Houphouet-Boigny a dépensé la somme énorme de 5 milliards de dollars, empruntés de la Banque Mondiale pour ériger des églises, des aeroports, des lampadaires, des rues très larges, des universités, etc.

Nous tournons vers Sinfra, puis Daloa et enfin Issia, où nous nous enregistrons dans un hotel. A droite, l'état de la route. Nous sommes arrêtés ici pour pisser. Cela est toujours possible, puisqu'il il n'y a pas de WC publiques. Mais on peut recevoir une amende aux USA pour un mauvais comportement publique si on urine en publique.





Il y a des siècles et des siècles, la ville d'Issia s'est établie juste à coté d'une batholite haute d'une centaine de mètres (ou plus). Peut-être les tribus locaux ont pressenti le pouvoir de ce rocher; il est très vieux et contient le coltan, utilisé maintenant pour les mobiles, les ordinateurs et les panneaux solaires. L'église Catholique, reconnaissant un autre pouvoir à ce rocher, y a établi un centre de méditation. Sur son côté se trouve cet "hotel"--qui est actuellement quelques douzaines de petites maisons. J'y suis resté beaucoup de fois, et je discerne moi aussi le pouvoir de ce lieu.

Le lendemain, nous partons pour Daloa pour acheter un frigo, qui est très important pour bien crystalliser le beurre de cacao afin d'éviter le développement d'une surface grisâtre qui caractérise le chocolat mal temperé. Nous visitons deux entreprises Libanaises. La majorité des affaires qui vendent au détail en Côte d'Ivoire sont Libanaises.

Très vite, j'ai appris que les congélateurs manquent la puissance. Il faut un frigo avec beaucoup de ventilation. Alors, c'est le frigo à boissons qu'il faut acheter, qui a la puissance pour baisser la température de quelques douzaines de bouteilles pleines de liquides en peu de temps. Et cette même puissance fait vite crystalliser les molecules de graisse, ce qui donne une surface lisse et brillante--nécessaire pour un chocolat bien formé. Nous comparons deux frigos dans deux entreprises pour les tester. Un, petit, côutant \$400, peut facilement contenir

les 5 moules que j'ai apporté dans mes bagages. Le deuxième, plus grand, côutant \$900, peut contenir plus. Je choisis le plus petit parce qu'il côute moins, mais j'aurais préféré le plus grand parce que les patrons de cette entreprise son plus gentils.

Puisque le plus petit frigo est même trop grand pour mettre dans notre voiture, nous trouvons une navette qui va dans la direction d'Issia. Nous payons le chauffeur pour louer tout le toit, parce que nous ne voulons pas qu'on y mette autre chose comme des chèvres ou des bananes plantains qui pourraient endommager le carton et son contenu. Puisque la navette suit une route très tortueuse, nous ne devons pas être de retour à Issia tout de suite.

Nous mangeons dans un dépotoir. Mais, comme c'est souvent le cas, la nourriture dans les restaurants pas beaux est souvent bien préparée. Nous mangeons la carpe (machoirron) avec une sauce aubergine et l'excellent riz Africain! Les aubergines de cette région sont des petites boules jaunes, de 3 cm en diamètre. On les fait cuire jusqu'ils forment une purée--avec des oignons et des petits piments verts qui ont un gôut exceptionnel.

Le déjeuner fini, nous faisons du shopping pour des autres outils: un seau pour aller chercher de l'eau chaude pour laver les moules, une louche pour verser le chocolat





dans les moules, des torchons en coton pour sècher les moules. Le centre commercial est vraiment comme un souk au Maroc: on y trouve des centaines de petites échoppes sous un grand toit. On n'y voit point de soleil et on se sent comme dans un labyrinthe. J'imagine que ce n'est pas facile d'être voleur dans une telle ambiance, parce que les voies sont étroites, courbes et confuses. On n'a quà crier: "Au voleur!", et le grédin est facilement attrapé.

Nous arrivons à temps, la navette entre en ville et arrête à la place spécifiée par le chauffeur. Nous louons un taxi, et nous mettons le frigo à l'intérieur. Depa se trouve à seulement 4 km au sud d'Issia, mais après le barrage de police (toutes les villes en ont pour inspecter et arrêter les criminels et pour donner les amendes.







Au dessus et à gauche: nous attendons l'arrivée de la navette. Au dessus et à droite: nous descendons le frigo. A gauche: on inserre le frigo dans le taxi.

Avant de commençer notre travail au centre de décortication et du chocolat, nous visitons chef Dédé. On n'entre jamais dans un village sans aller saluer le chef pour obtenir son d'accord. Normalement, on apporte au moins une bouteille de rum, coutoucou (eau de vie de

palme) ou autre sorte de boisson alcoolique. Mais le chef n'était pas là, alors nous avons apprécié la compagnie des femmes qui ont dansé pour montrer leur contentement pour notre travail.

En bas et à gauche: les femmes montrent leur appréciation. A droite: le centre de décorticage et de la fabrication du chocolat. C'est pas mal comme batiment, bien qu'il manque des fenêtres pour ventiler la chaleur que fait la machine. La chambre à chocolat est elle quand-même bien ventilée.





A gauche: la décortiqueuse avec son deuxième moteur.





Beaucoup de monde (les hommes il parait) viennent partager leur bonne fortune. Et bien sur, ils sont très curieux de connaître le goût de leur propre chocolat.



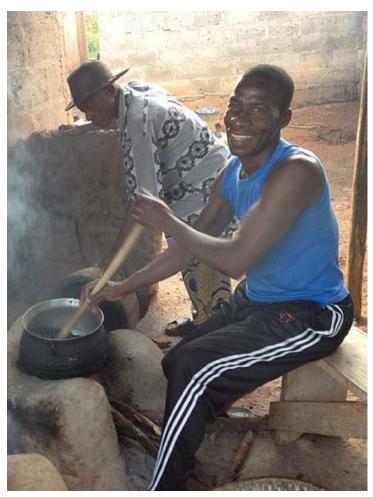
Nous faisons marcher toutes les machines dans la cuisine. A gauche, on voit le frigo. Juste à coté, on voit le mélangeur que j'ai apporté dans ma valise. Et à droite, on voit le four à micro-ondes. Le frigo est utilisé pour faire cristalliser le beurre de cacao dans le chocolat. Autrement, les tablettes développent une très mauvaise apparence. Le mélangeur a besoin de 32 heures pour faire un lot de 3,6 Kg (0,5 Kg de beurre de cacao, 1,1 Kg de sucre et 2 Kg de fèves de cacao broyées). Nous utilisons de la margarine cette fois, mais le vrai chocolat se fait avec le beurre de cacao, qui donne au chocolat sa brillance et sa dureté caractéristique.

A droite, je fais tourner la margarine et le sucre.





Puis, David Logbo Zigro, qui est le gérant du projet, fait rôtir les fèves de cacao dans la cuisine (au dessus) C'est vraiment une des plus jolies cuisines de tous les villages que j'ai visités.



David Logbo Zigro remue et chauffe les fèves tout doucement pour les torréfier sans les bruler. Je suis assis à coté, et j'enlève les cosses à la main. Chaud! Aie!

Une douzaine de gens nous ont aidé, des enfants très enthusiastes inclus. (travail des enfants!) Les doigts des enfants sont tellement minces et flexibles, qu'ils sont très agiles à enlever les cosses. Nous avons décortiqué peut-être les cosses de plus de 2.000 fèves. David les verse dans un mortier et commence à les pilonner. En 30 minutes, il a une poudre qu'il passe au tamis pour la faire plus fine et plus facile à moudre dans la machine. Dans moins d'une heure, toutes les fèves sont incorporées et nous laissons la machine tourner toute la nuit. Donc, nous retournons à l'hotel.

Le lendemain est le jour de cérémonie. Mais je ne peux pas entrer dans le village sans d'abord voir le chef. Alors Jules Beka, le porteparole du chef, veille sur la machine pendant que je suis avec le chef. Vers midi, plus de 75 personnes sont rassemblés avec les chefs de 5 villages et en plus leur représentants. Comme toujours, nous commençons avec un échange d'histoires. Je suis habillé en uniforme de chef.

Après la cérémonie, nous passons au centre de décortication et de fabrication du chocolat, où des douzaines de personnes veillaient sur les deux machines. Ils observent le fonctionnement de la machine pendant que la poussière des cosses de riz est vomie aux poulets.

Et moi, je m'installe dans la chambre de chocolat pour donner des cuillerées de chocolat à toute personne qui entre. Un des membres du comité de chocolat se tient dans la cuisine pour emballer les disques (caraques) que nous allons porter aux villages pour partager avec ses villageois.

















En haut et à gauche: la décortiqueuse jette la poussière des cosses aux poulets.

En haut et à droite: deux experts envoyés par le vendeur de la machine font des ajustements sur la machine. A ce moment, la machine casse les grains en petits morceaux (à gauche) et la poudre bloque la machine (en bas et à droite). En bas et à gauche: eureka! La machine fonctionne encore!



Zereguhe





L'humidimètre



Tetia

Le lendemain, ma dernière journée du voyage, nous visitons trois villages (voir en haut). Nous commençons par visiter le Chef de Depa. Puisqu'il commence à pleuvoir, nous faisons nos adieux et partons pour Tetia. Une fois arrivés, il pleut beaucoup, alors nous courons dans la boue pour vite arriver sous l'appadam du chef. Comme toujours, nous

échangeons nos nouvelles, et puis nous donnons une trentaine de disques pour le village.

Ensuite, nous partons pour Pezoan. C'est le village où nous avons construit un WC publique, nous leurs avons donné une balance, et un humidimètre. Le chef vient de perdre sa femme; alors il est en deuil et ne peut pas se joindre à nous. Nous leur informons que Pezoan va être la site pour le deuxième centre de décortication et production de chocolat. Tout le monde est surexcité. Et les bonnes nouvelles sont même plus excitantes quand nous leur donnons des disques de chocolat. Enfin, nous visitons la site où nous allons mettre l'usine--juste à coté d'un pole électrique.

Enfin, nous visitons Zereguhe. C'est la même histoire: nous échangeons nos nouvelles, nous partageons les caraques de chocolat, et puis c'est l'heure de partir. Mais d'abord, un jeune homme nous porte l'humidimètre que nous avions donné au village en 2008 (voir gauche en bas). C'est toujours en bon état.

Nous quittons la région d'Issia et dirigeons vers Yamoussoukro où Mathurin achète au bord de la route quelques sandwichs de foie de mouton avec oeufs durs, oignons, et tomatoes. Super! Nous continuons notre route au sud.

Pendant le voyage de retour, nous assistons à trois accidents. Le premier c'est un camion de bières qui s'est retourné; des miliers de bouteilles se sont cassées sur la route. Une demi heure après, c'est un autre plus gros camion rempli de sacs de sucre. Des centaines de personnes sont en train d'y ramasser les sacs. Enfin, le troisième accident c'est un autobus. Il y a, partout, a coté de la route des corps--vivants ou morts je n'en sais rien. Pour sûr il y a au moins une centaine de personnes qui regardent. Mais la souffrance--je n'y trouve rien de bien. Mathurin dit qu'il pense que les "corps" sont simplement des blessés, mis je ne voulais pas regarder de plus pres pour en être certain. J'ai déja vu assez de corps sur le bord de la route dans l'Afrique de l'Ouest.

Nous nous mettons encore en route; cinq minutes après, "clunk!". Je dis tout de suite, "pneu arrière!" Kone arrête et Mathurin sort, regarde un peu partout et dit que c'est le poulet dans le coffre qui en a marre d'être prisonier. Alors encore 5 minutes, le même bruit. Je répète, "Pneu arrière"! Kone sort cette fois et regarde sous la voiture; il détermine que la bande de roulement détache un peu d'un des pneus. Alors, il ouvre le coffre et moi je tiens le poulet pendant qu'il change le pneu. Je tiens le poulet à l'envers pour le tranquiliser. Le pneu de rechange est un peu discutable; alors, Kone roule lentement--seulement à 100 KPH.

Ils me déposent à l'Hotel Golden, où je loue une chambre pour 3.5 heures. Pour diner, je me régale sur du *Capitaine Grillé a l'Abidjanaise*. A 11 heures, Kone vient me chercher avec Mathurin et ses 3 fils. L'avion part à 2 heures du matin et arrive à Casablanca à 7 heures. Une fois à Casablanca, j'attends encore 5 heures et je prends le vol de midi pour Paris où j'arrive à 17 heures. Ma femme Eve et moi restons à Paris pour 4 jours et puis nous continuous notre voyage à Istanbul pour rejoindre notre jeune fille, Juliet et son mari Cem.

