

2014: GHANA

Nous partons pour Cape Coast tôt le matin, parce qu'il y a trois heures de route. Nous arrivons juste à temps pour déjeuner au Castle Beach Restaurant, qui est juste à côté du château. Shawn Dillard, la représentante de ProWorld nous rejoint pour le repas. Quelques mois avant, je suis allé voir ProWorld à San Francisco pour leur demander si nous pourrions travailler ensemble. C'est-à-dire, je créerais une entreprise dans un village et ProWorld fournirait les étudiants universitaires pour faire des stages et pour ainsi obtenir un crédit universitaire pour leurs expériences. A droite: Bob Peak, Shawn Dillard, et moi.



Après le repas, Bob et moi visitons le château, qui est un des 60 sur la côte utilisés par les Européens pour rassembler leurs captifs, qui seraient rangés à bord des bateaux comme du bois pour subir un mois ou deux d'enfer. On dit qu'un tiers des esclaves mourraient en route. Puisque le trafic d'esclaves était tellement lucratif, les autres pays Européens attaquaient les forts pour prendre les esclaves et l'or. Pour se protéger, ils devaient stocker pas mal de boulets de canon. Une certaine portion de ces boulets furent vides pour contenir de la poudre à canon qui tueraient les envahisseurs et abîmeraient les



Cape Coast Castle possède plus d'une centaine de canons. Il contenait beaucoup de trésor--à la fois, plus de mille esclaves et puis beaucoup d'or, puisque la Côte d'Or fut une grande source de ce métal. La chapelle se trouvait directement au-dessus du cachot des esclaves. Donc les soldats Hollandais ou Britanniques priaient pieusement Dieu tandis que des centaines d'êtres humains souffraient horriblement quelques mètres en-dessous. Je me demande si Dieu était présent.

A droite: Vue de la plage et du village de la Porte de Non Retour, d'où débarquaient les esclaves. L'autre côté de la porte est marqué: "Porte de Retour." C'était évidemment pour les touristes, surtout pour les Noirs Américains qui commençaient à visiter Ghana dans les 1980s--après qu'ils ont vu l'émission de télévision, "Roots" d'Alex Hailey..



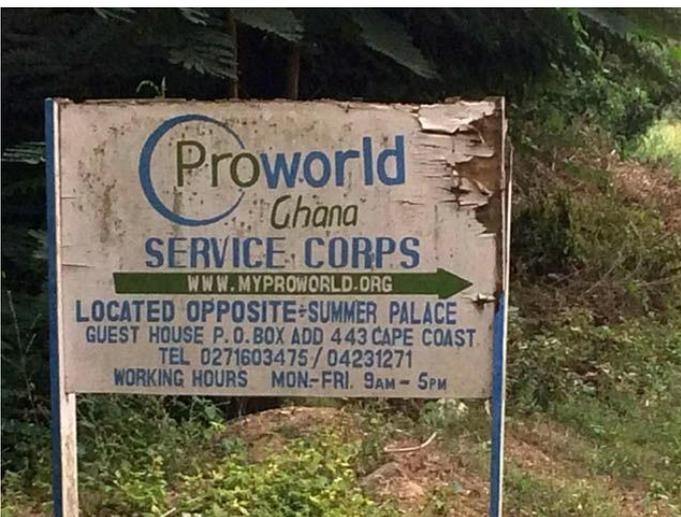


Dans l'après-midi, nous conduisons pendant 15 km vers le chateau voisin, Elmina, qui veut dire "la mine" puisque la région était une source d'or et puisque ce sont les Portugais qui ont construit les premiers chateaux. Elmina était une source importante d'or pour l'économie Européenne avant la conquête des Aztèques et des Incas pendant le seizième siècle. Le chateau d'Elmina était la première structure Européenne construite au Sud du Sahara.



A gauche: Bob devant les douves et le pont.

Quand les Hollandais ont pris le chateau aux Portugais, ils ont transformé l'église Catholique en maison de comptage. Le gouverneur avait un balcon (voir pages 44-47) d'où il surveillait les esclaves femmes et en choisissait une pour la nuit. Si l'une des esclaves tombait enceinte, elle habitait dans une maison en dehors du chateau. Une fois qu'elle avait eu l'enfant, elle était envoyée au Nouveau Monde--sans son enfant, qui rejoignait les gamins des rues à l'extérieur du chateau.



Le matin, nous conduisons jusqu'à ProWorld pour ramasser Shawn et ses deux assistants, Isaac et Kofi.



Au-dessus, à gauche: nous avons programmé un rendez vous avec les chefs de quatre villages chez notre ami, le Rev. Sampson. A notre rendezvous, nous revoyons les chefs de Gyaware, Frami, Mmaniaye, Adiyaw, et Ebekawopa, assis sur la droite. Au-dessus, à droite: Shawn, avec Kofi (centre) et Isaac (gauche).

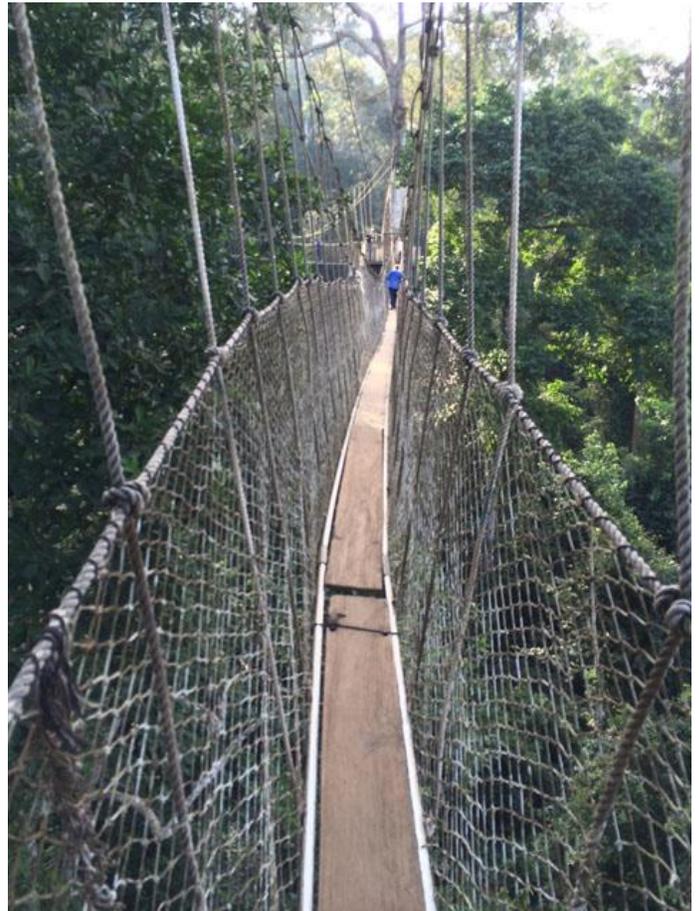
Je fais une prestation d'une heure et j'explique aux chefs que nous pourrions localiser le centre de chocolat à Ebekawopa, mais la condition de la route est mauvaise et il manque l'électricité. Puisque nous voulons profiter du tourisme dans la région, il est préférable de situer le centre sur une route pavée avec du trafic important. Les chefs donc ont choisi Frami, qui se situe sur la route pavée et qui est desservi par l'électricité. Après notre entretien, nous partons pour Kakum National Park pour déjeuner au restaurant. Shawn, Kofi, et Isaac nous quittent après pour retourner au bureau à Abura, qui est juste au nord de Cape Coast.



A gauche: nous donnons des jouets (avec petite lampe de poche, ciseaux, un stylo, et une petite loupe), les lampes solaires, et du chocolat préparé à Depa, Côte d'Ivoire.

Bob et moi restons à Kakum et nous rejoignons un groupe pour faire le “canopy walk”, qui est plus d’un kilomètre de longueur et à certains points plus de 33 mètres au-dessus du sol.

Après, nous retournons vers Cape Coast et nous nous arrêtons au Hans Botel pour étancher notre soif. C’est un hotel construit carrément au-dessus d’un étang habité par plus d’une douzaine de crocodiles. Les crocodiles, qui autrefois étaient aussi courants que les moustiques, sont maintenant de plus en plus rares.



Je me rappelle ce poème (de Louis Carroll): la traduction n’est pas un poème parce que je ne suis pas poète..

How doth the little crocodile improve his shining tail.
And pour the waters of the Nile on ever’y golden scale.
How cheerfully he seems to grin.
How neatly spreads his claws.
And welcomes little fishes in ... with gently smiling jaws.

Traduction: Que c’est bien que le petit crocodile améliore sa queue brillante .. Et verse les eaux du Nile sur chaque échelle d’or .. Si gaiement qu’il parait sourire .. Si proprement qu’il étale ses griffes .. Et accueille les petits poissons .. Avec sa mâchoire si doucement souriante.

Nous retournons à Accra où pendant une demi-journée nous achetons les outils pour Frami--un four à micro-ondes, une stabilisateur d’électricité, et des petits outils. Nous cherchons dans quatre magasins pour trouver le meilleur frigo.

Dans l’après-midi, nous visitons la maison qu’Alex fait construire. C’est dans le quartier près du chateau, que nous avons visité, mais que je ne pouvais pas photographier. Voilà la toiture sur sa maison: c’est fait de tuiles fabriquées en Suisse.





Bob devait partir dans l'après-midi. Le matin, nous visitons quelques sites touristiques en Accra. A gauche, le Court Suprême.

En face se trouve la mausolée de Kwame Nkrumah, le père de l'Afrique moderne. Nkrumah fut le premier président d'un pays sub-Saharienne à déclarer indépendance d'un pouvoir colonial. Il a servi quelques années avant qu'il est été destitué par un coup d'état Ghanaien/ Américain. Il opposait le Premier Monde contre le Deuxième Monde, qui a beaucoup déplu aux Américains.



Après sa déposition, Nkrumah a passé le reste de sa vie en tant que vice-président de la Guinée. Sa femme, d'origine Egyptienne, est enterrée dans la mausolée, qui fut construite par les Chinois. Après nous visitons le chateau d'Accra, qui est utilisé maintenant comme prison et immeuble de bureaux. Pendant l'ère de Rawlings (dans les années 1980s), les adversaires politiques qui n'avaient pas droit à un procès furent jetés dess ramparts, chacun attaché à son bloc de béton.



A droite, le mausolée du Président Mills. Imaginez si chaque enterrement d'un président demandait tant de terrain! On dit que Président Mills était moins fort que Nkrumah, mais si c'est vrai, on se demande pourquoi son mausolée est si beau et si grand.

CHAPTER 14



Après avoir laissé Bob à l'aéroport, Alex et moi nous conduisons sur le GW Bush Autoroute. Le président Bush a emprunté \$800 million aux Chinois, puis il a donné cet argent au gouvernement Ghanaïen, qui à son tour a embauché une compagnie de construction Chinoise pour faire l'autoroute. Cette situation est bien différente d'avant, quand l'argent était Américain ainsi que la compagnie de construction. Par exemple, pendant l'administration du Président Reagan, deux de ses ministres, Weinberger et Shultz, étaient des gérants importants chez Bechtel Corporation, une compagnie Américaine en concurrence avec succès avec les Chinois.

Nous chargeons la machine à chocolat dans le coffre de l'arrière. . 140 Kg!. Alex l'avait gardée chez lui jusqu'` maintenant..



Pendant qu'on mettait la machine dans la voiture, j'ai pris cette photo (à gauche) de fufu en train d'être pilonné. Cette façon de faire casse les granules d'amidon, et les molécules d'amylose et d'amylopectine s'accrochent les uns aux autres pour faire une mixture collante. C'est un peu comme l'Aligot, qui est si populaire dans l'Occitanie.

Après avoir fait la pâte, on mouille les mains et on pétrit la pâte (à droite) pour former une boule lisse que l'on sert dans un bol avec de la viande ou poisson grillés ou rôtis. Ensuite, on la couvre avec une "soupe", qui est un bouillon gras.

Nous nous mettons en route pour Cape Coast où nous restons au Jangels Hotel. Ce n'est pas très confortable (pas d'eau et les oreillers sentent mauvais). Mais une nuit coûte seulement \$15.





Le lendemain, nous allons à Frami pour rencontrer les responsables du village qui fourniront la maison où nous mettrons nos machines.

Alex montre le four de Frami; il a beaucoup de connaissances dans son utilisation puisqu'il a grandi dans un village. Beaucoup de ces villages Fante construisent leur propres fours, et la vente de pain devient une source importante de fonds.



Nous rencontrons le chef de Frami pour lui expliquer notre projet, qui consiste à monter une petite usine et un magasin pour vendre le chocolat du village aux touristes qui passent et les emportent dans leurs autobuses et leurs voitures. Le chef a exprimé son soutien sans aucune réserve.



Un mémorial de guerre qui commémore la guerre Ashanti-Fante dans les premières années du 19-ème siècle. Les Ashanti ont gagné parce que leur armée était plus puissante. Les colonialistes Britanniques ont capturé et remis aux Ashantis un vieux chef Fante, sachant très bien qu'ils l'exécuteraient.



CHAPTER 14



Voilà le bâtiment où nous établirons notre petite usine de chocolat.



Nous repartons pour Accra pour acheter le frigo et aussi un bloc de beurre de cacao. Nous trouvons un frigo chez une entreprise Libanaise (pour \$470). Puisque le frigo est gardé dans un entrepot, ils vont le livrer à l'hotel où je séjourne. Le lendemain, vers 9h30, Alex vient me chercher. Nous mettons le frigo sur son coté;



CHAPTER 14

Pour acheter le 25 Kg de beurre de cacao, il faut avoir beaucoup de patience. D'abord on doit se rendre au bureau de sécurité pour obtenir un badge. Ensuite, il faut se rendre au Bureau de Réception pour y enregistrer son nom, et puis au bureau de l'Administration Centrale pour obtenir quatre copies du devis. Ensuite, on se rend à la Comptabilité pour faire tamponner les quatre copies. Ensuite, on paie (sans lacher l'argent qui pourrait partir en Côte d'Ivoire à cause du vent). Encore un tampon et nous partons pour l'entrepot.

A l'entrepot, nous attendons 20 minutes avec le remplissage de nouveaux formulaires. Alors, ils nous donnent le bloc de beurre de cacao! Mission Accomplie!



Nous partons pour Cape Coast et nous arrivons vers 14:00. Sur le chemin, nous achetons de la poudre de lait et du sucre pour notre projet et puis nous achetons notre repas du soir--Kenke et Poisson et Poulet Grillé.

CHAPTER 14



Nous buvons une de mes boissons favorites, Jus d'Ananas et Gingembre avec notre déjeuner (à gauche). A 16:00, nous partons pour Frami. Il commence à pleuvoir; alors, nous laissons notre frigo dans la voiture. A l'intérieur du bâtiment, nous trouvons l'électricien en train de connecter une barrette d'alimentation directement au filtre électrique.

En bas à gauche: Pendant que j'ai inspecté le travail, j'observe la femme de la maison à côté en train de faire la cuisine sous la pluie. En bas et à droite: l'électricien en train de faire son travail.



A gauche: la pluie s'est arrêtée et nous déchargeons le frigo.

CHAPTER 14



Le jour d'aujourd'hui est dévoué à la fabrication du chocolat. Alex et moi arrivons, mais nous sommes déçus par le manque de progression. Le menuisier n'è pas encore arrivé. Au-dessus et à droite: l'électricien au moins lui connecte les lumières. Au-dessus et à gauche: je commence à me préparer pour commencer le premier lot de chocolat; je pèse le beurre de cacao. Quatre jeunes hommes sont dans la pièce avec moi. Chacun représente un des quatre villages. Je leur montre comment on fait fondre le beurre dans le four à micro-ondes. Et puis on ajoute le sucre. Je démarre la machine et je la laisse tourner pendant une demi-heure.



Pendant ce temps, nous faisons torrifier 5 Kg e fèves de cacao (au-dessus et à gauche) Et puis nous les versons dans un récipient pour les laisser refroidir et 25 assistants nous aident à enlever les cosses à main. En-dessous et à gauche: nous pilonnons les fèves décortiquées pour faire une poudre que nous ajoutons dans la machine.



CHAPTER 14



Tout à coup, le courant est coupé--parce que l'état, qui contrôle l'électricité, le coupe souvent dans l'après-midi sans prévenir les consommateurs. Alors, nous cherchons un générateur, nous achetons de l'essence, et nous le remettons en marche. Après deux heures de fonctionnement, tout à coup, le générateur cesse de marcher. L'essence qu'ils ont achetée contenait de l'eau. Encore deux heures de plus passent et ils reviennent avec un deuxième générateur. Cette fois, ils ont décanté l'essence, laissant l'eau dans le conteneur. Au dessus et à droite: ils ont apporté 30 mètres de fil et ont fait la connection entre le générateur et la maison sans connecteur sous ruban électrique; seulement ils tordent les fils et les placent sur un rocher plat. Dangereux!

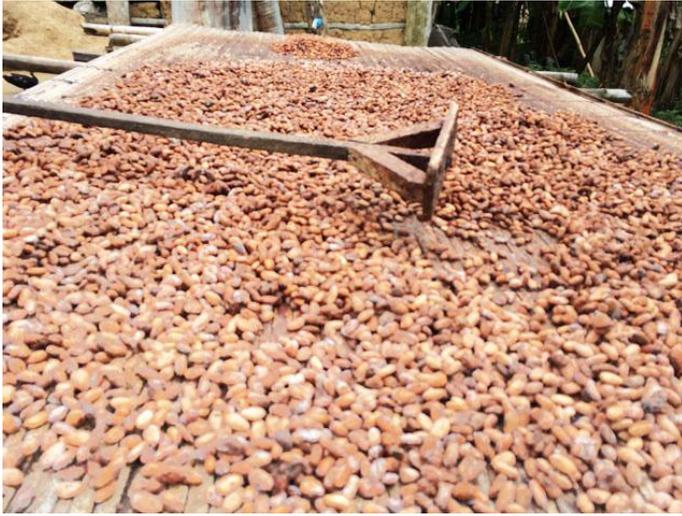


Pendant toutes ces sottises, je continue d'ajouter la poudre au fur et à mesure. Et en même temps, je me régale avec ce morceau de fruit du jaquier. Très bon.

Nous quittons le village vers 18:00, laissant des instructions expliquant que la machine doit tourner toute la nuit. Autrement, la graisse risque de se solidifier et pourrait détériorer la machine.

Nous arrivons le lendemain vers 10:00. Tout va bien. Mon premier souci est une source d'eau pour nettoyer les outils. L'eau la plus proche est éloignée de 500 mètres: une marche à travers une cour de récréation d'une école et sur une colline. A droite: nous passons à côté de cette femme en train de veiller sur ses fèves de cacao en train de sécher.





A gauche, les fèves en train de sécher sur une surface de bambou. A droite, près du puits, je vois cette grange qui abrite quelques moutons et un coq.



Au dessus et à gauche: le puits. A droite, les jeunes hommes qui sont venus pour porter l'eau. D'abord, nous trouvons le puits fermé à clef. Le chef du village nous explique que le puits soit ouvert seulement quelques heures chaque matin. Puisque le Ghana Water Board teste la qualité de l'eau régulièrement, chaque village doit gérer l'utilisation pour payer leur participation aux frais d'usage. Aujourd'hui, le chef, comme une amabilité, met à notre disposition le puits sans nous demander de payer pour son utilisation.



Mes deux assistants remplissent les seaux que nous allons utiliser pour toute la journée. A gauche: le puits est normalement verrouillé.

CHAPTER 14



Je commence à remplir les moules vers 11 heures.



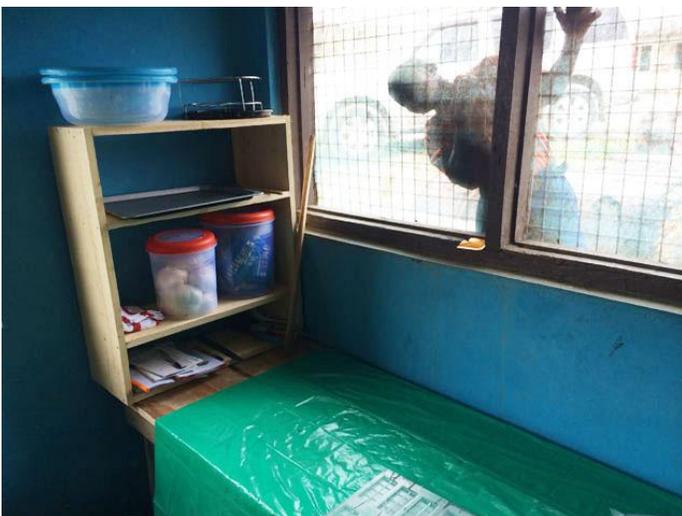
Je les mets dans le frigo



Pendant que le menuisier fait son travail.



Notre station de lavage.



La table pour emballer les tablettes



Pendant que nous remplissons et puis démoulons nos tablettes, notre équipe continue à torréfier et décortiquer 5.5 Kg de fèves, qui nous donne 4 Kg de morceaux de morceaux de cacao.

CHAPTER 14

A 17:30, nous recommençons notre deuxième lot de chocolat. Comme avant, les enfants sont très doués pour enlever les cosses.



A gauche: nos produits. En bas: Dans l'après-midi, je fais une petite analyse de la situation financière.

PRODUITS

Les disques pèsent 7 g
Les tablettes pèsent 35 g

PRIX

Les disques se vendent à 50 pesewas et la vendeuse gagne 20 pesewas.

Les tablettes se vendent à 350 pesewas et la vendeuse gagne 150 pesewas.

VENTE PAR 12 KG LOT

1700 disques: 1700×30 pesewas = 510 cedis
340 tablettes: 340×200 pesewas = 680 cedis

COÛTS DES INGREDIENTS

Beurre de cacao: 42.32 cedis par Kg
Poudre de cacao: 3.2 cedis par Kg
Sucre: 5 cedis par Kg
Lait: 30 cedis par Kg

COUT DE LA FORMULE

2 Kg beurre de cacao ... 84.64 cedis
4 Kg poudre de cacao ... $5.5 \times 3.3 = 17.6$ cedis
4 Kg sucre ... $5 \times 4 = 20$ cedis
2 Kg lait ... $2 \times 30 = 60$ cedis

Coût total de la formule: 182.24
Coût d'énergie: 30 cedis par 24 heures
Coût du travail: 4 personnes \times 8 cedis par jour = 32 cedis
Bénéfice total: $680 - 182 - 30 - 32 = 536$ cedis

Cela montre le potentiel de bénéfices phénoménaux grâce au chocolat du village--50+%. En revanche, aux U.S.A., bénéfices de 15 à 30% sont exceptionnels.

CHAPTER 14



Le troisième jour, je commence vers 11 heures.
L'équipe commence avant.

A gauche, Alex et le Chef des Jeunes, qui s'occupe
du projet. Le chef s'appelle Otafregia, qui veut dire
"Celui qui éteint le feu avec sa langue."



Au-dessus et à gauche: nous avons un entretien avec
les chefs, pendant que je leur donne une présentation de notre
projet. Je leur explique qu'une vendeuse (au dessus à droite) peut gagner 6
euros par jour. Sinon, Nana Otafregia, moi, et l'équipe.

Alors, c'est la fin du voyage. J'ai accompli mes
objectifs..

Mais, le projet a échoué. Je n'ai pas eu assez de
fonds pour surveiller chaque étape. Dans le coût
du projet, je n'ai pas prévu le salaire pour payer
un représentant de Project Hope and Fairness pour
avoir des rencontres régulières avec tous ceux qui
sont impliqués.. C'est vraiment la preuve qu'en
développement international, il faut prévoir l'em-
bauche d'un gérant pour un certain temps. Donc,
pour bien marcher, il faut un bureau, une voiture,
et un gérant. Sinon, on risque l'échec.

