

## Centre d'Impulsion et d'Echanges – Cameroun

8 janvier 2025

### **Atelier de révision**

L'association **Bimawo** a mis en place un **Centre d'Impulsion et d'Echanges** à Mindick, dans la banlieue de Yaoundé et à 30 minutes de l'aéroport. La construction s'est achevée en novembre 2025. D'autres tâches et ajouts suivront. Le centre se compose de deux appartements, d'une grande salle pour les ateliers et de deux studios. Deux bureaux, une cuisine et une douche ainsi qu'un WC sont intégrés dans le grand hall. Divers équipements, appareils, tables, chaises et matériel didactique sont également disponibles. Cette infrastructure doit encore être continuellement développée.

L'ensemble du complexe est bien sécurisé à l'extérieur par un mur et une clôture. Le centre comprend également un terrain non aménagé de 1 000 m<sup>2</sup>, qui peut être utilisé à des fins de démonstration. Ce terrain est situé directement en face du centre. Actuellement, des poulets y sont élevés pour la vente et diverses cultures sont cultivées.

Du 20 au 26 décembre 2024, **Bimawo** a réalisé un premier essai avec plusieurs ateliers avec l'organisation partenaire locale. 12 personnes ont participé à ce test, qui ont transformé de l'ananas, de la mangue, du cassimango, de la papaye, des oranges et des citrons en sirop, en gelée ou en confiture. Les participants ont payé un montant de 25 000 francs CFA (CHF 36.00) par module (cours d'une journée). Les produits qu'ils ont créés dans des bocaux sont inclus dans le prix et peuvent être emportés à la maison. Sur le marché, un pot de confiture peut être vendu pour environ 1'500 CFA (CHF 2.10) et un litre de sirop même pour 3'000 CFA (CHF 4.20). Les prix sont légèrement inférieurs à ceux des mêmes produits dans les magasins de Yaoundé. Dans ce cas, le bénéfice net est d'environ 500 CFA (CHF 0.80). La majeure partie des coûts de production ~~peut~~ sont les bocaux. Par conséquent, nous chercherons à l'avenir des alternatives possibles en ce qui concerne les conteneurs.

### **Rétroaction**

*« Une très bonne formation avec un français très simple qui permet à toutes les catégories de stagiaires de bien suivre. Ce que j'aimais le plus : Avant, je faisais des confitures sans doser les ingrédients. Merci, parce que je n'irais pas au supermarché pour dépenser de l'argent, alors que maintenant je peux fabriquer et vendre ou consommer pour moi-même. (JE, 23.12.2024)*

*« Je suis très heureux d'apprendre de nouvelles méthodes, en particulier la méthode traditionnelle, qui nous montre que nous pouvons accomplir beaucoup de choses même dans des régions reculées. Merci beaucoup pour l'accueil et les connaissances que vous avez transmises. Les installations étaient bien entretenues et l'endroit est très propre. (BL du 23.12.2024)*

### **Futur**

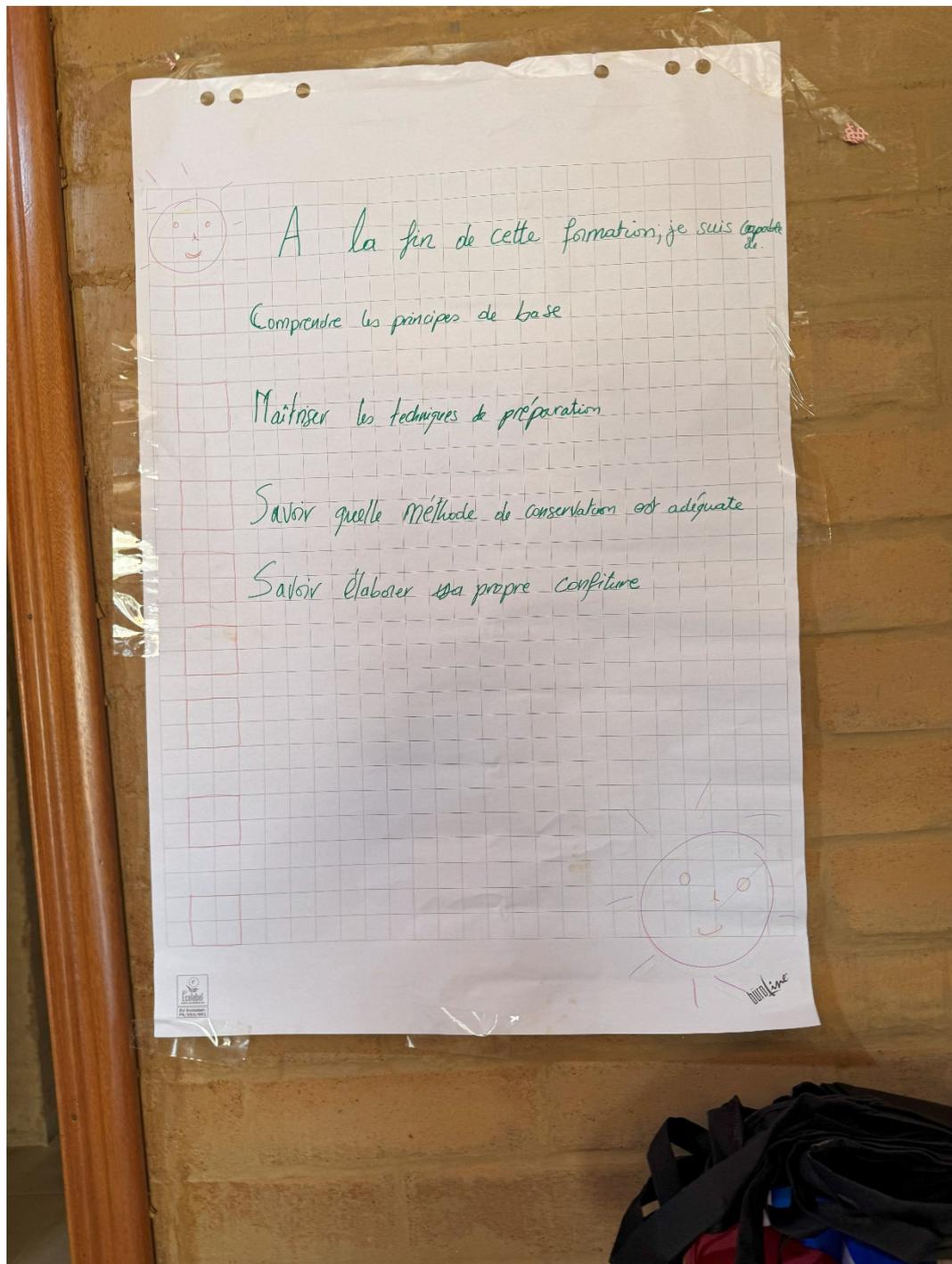
À l'avenir, comme son nom l'indique, le **Centre d'Impulsion et d'Echanges** doit être compris comme une source d'inspiration pour l'initiative personnelle et la responsabilité personnelle, en particulier dans le domaine de la sécurité alimentaire durable. Dans les formations pragmatiques, les connaissances doivent être rendues accessibles à toutes les parties intéressées, de tous les sexes et de toutes les religions.

Ce centre doit avoir un attrait national et international. Ceci est réalisé grâce à une technologie adaptée et à une coopération interdisciplinaire. Cela signifie que les institutions de développement et de recherche ainsi que les organisations paysannes locales peuvent échanger activement des idées au centre. Des solutions adaptées doivent être développées en collaboration avec les petits producteurs et les institutions. Les méthodes traditionnelles et modernes peuvent s'écouler les unes dans les autres.

Pour **Bimawo**, l'implication d'étudiants du Cameroun et de Suisse est également un point de mire. Après tout, ce sont les futurs décideurs qui sont censés reconnaître et communiquer les contextes géopolitiques. Le **Centre d'Impulsion et d'Echanges** n'a pas seulement pour but de transmettre des connaissances, mais aussi d'être disponible pour la recherche et le développement dans le domaine de la sécurité alimentaire. L'objectif est de tirer davantage parti des synergies entre ces institutions. Après tout, la sécurité alimentaire soutient et promeut la cohésion sociale dans la société, en particulier dans les pays sujets aux conflits.

**Centre d'Impulsion et d'Echanges Cameroun****Documentation Photo « Atelier de Teste »**

Mindick Yaoundé 20. - 26. Dezember 2024



Avant le début du cours, les objectifs ont été discutés ensemble et la procédure expliquée. Cela comprenait également les mesures d'hygiène tout au long du processus de travail.



À différents jours, le travail s'est fait en petits groupes. Ici, les fruits sont nettoyés, pelés et coupés en morceaux.



Gauche: La papaye est préparée



Droite: La pectine (gélifiant) est également fabriquée à partir des fruits eux-mêmes.



La production est complétée par l'étiquetage des produits.



Le résultat est impressionnant ! Le panier de biens du milieu aurait de la valeur sur le marché d'environ CFA 10'000 (CHF 15.00). Ce qui correspond à environ un dixième d'un salaire mensuel normal.



La fête de clôture est à ne pas manquer ! Et tout le monde reçoit également un certificat de participation.

