



### **104 auditeurs libres formés aux bonnes pratiques agricoles et à la transformation du cacao en chocolat, vin de table et produits cosmétiques.**

**Import-substitution** est l'expression toute trouvée par nos économistes pour rééchelonner notre balance commerciale. Tout un programme diriez-vous car le **Cameroun** consomme plus qu'il ne produit de riz, du poisson, des découpes de volaille en passant par les cure-dents importés. Une liste à vous donner le vertige même si l'on continue de s'interroger où l'on en est avec tout ces programmes tubercules, céréalières et financements du monde rural. Une vraie calamité en somme et une tristesse aussi car le panier de la ménagère plus que jamais, peine à nourrir les **Camerounais** et bienvenu la crise de la vie chère, un autre expression savante pour designer **la famine**.

Toutefois au final, l'espoir semble venir d'une école: le Cra d'Ebolowa (**Collège Régional d'Agriculture**), Je veux dire de la clairvoyance d'un incubateur, un visionnaire formé aux métiers agropastoraux et à qui j'ai failli le dire **Ebolowa** doit son nom de ville du **Commerce équitable**. A cette personne donc, nous devons une fière chandelle, Celle d'avoir pensé, initié une convention de collaboration entre le Giz **proCISA**, le **Minader** et son école pour la formation de **104 entrepreneurs agropastoraux** aux métiers du cacao. Selon **Antoine Mbida** le Directeur du Cra d'Ebolowa, il s'agissait pour l'école qu'il dirige:

*<< De se faire connaître auprès du grand public et de former 50 transformateurs et 75 exploitants professionnels de cacao. Formations qui visaient la production d'un cacao de qualité (1er grade) en mettant un accent particulier sur tous les aspects de production, des plans aux techniques de post-recolte en passant par la mise en place de la culture, l'entretien, la récolte, la fermentation et le séchage. Quant aux transformateurs professionnels il s'agissait de développer une chaîne de valeur de cacao à travers la transformation de fèves sèches de qualité en chocolat, beurre et en divers autres produits fait à base de cacao >>.*

Un formation qui aura pris **3 à 8 mois** de stage théorique et pratique avec des apprenants originaires de 5 aires géographiques du Cameroun. Il s'agissait du **Littoral**, le **Centre**, l'**Ouest**, l'**Adamaoua** et bien sûr le **Sud**. Un debut de solution dans la mise à neuf du verger cacaoyer national mais également une main d'oeuvre bien formée et une centaine d'emplois desormais disponibles pour de nombreuses familles.

Chaque apprenant à l'issu de la formation aura présenté un projet banquable qui sera accompagné par une microfinance, histoire d'encourager leurs installations va preciser Silke Schwedes Conseillere Technique Principale du Projet Centre d'Innovations vertes pour le Secteur Agro-alimentaire (**ProCISA**) de la **Coopération Allemande**.

---