



Une semaine durant, les principaux responsables des coopératives et les petits artisans locaux engagés dans la production du cacao formés aux bonnes méthodes et principes du commerce équitable.

Piloté par la direction des programmes économiques de la Communauté Urbaine d'Ebolowa (Cue) et chapeauté par un point focal, c'est depuis 2015 qu'Ebolowa ou ville du chimpanzé pourri bénéficie du label et de l'appellation contrôle de ville du commerce équitable. Un commerce qui respecte l'environnement, proscrit le travail forcé des enfants et l'utilisation des organismes génétiquement modifiés à un juste prix et une prime équitable sous la forme d'appuis aux coopératives et aux petits producteurs.

Une 3ème édition qui coure du 07 au 12 novembre 2021 et aura pour cadre le Collège Régional d'Ebolowa (Cra) pour ce qui est de l'atelier pédagogique et de transformation du cacao en chocolat et produits dérivés. Des produits équitables qui respectent les bonnes pratiques de culture et de transformation sur toute la chaîne, des plantations à la transformation sans utilisation d'additifs et dont les bénéfices ou la plus value vont directement aux producteurs. Selon Mr Onguene Ntonga Olivier, responsable de la coopération et du partenariat à la Communauté Urbaine d'Ebolowa et point focal de la dynamique du commerce équitable, les 1ères éditions des semaines équitables ont servi à expliquer aux producteurs c'est quoi le commerce équitable, qui sont les acteurs et comment faire pour y adhérer.

Cette année, il s'agira de s'appesantir sur la formation des acteurs locaux, sur les pratiques du commerce équitable aussi bien sur la production du cacao que dans sa transformation. D'ou les ateliers de formation prévus à cet effet, lesquels s'étaleront sur 3 jours, ateliers sur la production du cacao, notamment sur sa phase post-agricole. C'est à dire de la sortie du champ au séchage en passant par la fermentation jusqu'au stockage. Suivra ensuite l'atelier sur la transformation. D'abord comment on recueille les fèves, comment on les stocke, comment on les conditionne et puis les différentes phases de transformation pour aboutir au chocolat ou aux différents produits dérivés du cacao. Une démarche militante qui veut qu'on ai moins d'intermédiaires dans la chaîne de production, c'est à dire du producteur au consommateur final mais aussi que nous ayons une plus value en terme de transformation locale non plus pour vendre les produits en matière première mais vendre des produits finis ou transformés avec plus de gains pour les acteurs ayant choisi cette démarche écologique, humaine qui valorise les produits du terroir.
