



DIOCESE CATHOLIQUE DE BYUMBA  
CARITAS DIOCESAINE BYUMBA  
PROJET RESAP  
B.P 05 Byumba  
E-mail:resapyumba@yahoo.fr  
Website:diocesebyumba.com  
TEL:(+250)788481931

*SeCoDév*  
servicecoopérationdéveloppement

## RAPPORT DE MISSION : ATELIER D'ÉCHANGE DE SAVOIRS ET DE PRATIQUES.

THEME : DU CHAMP A L'ASSIETE, ORGANISER LA CONSOMMATION DES PRODUITS LOCAUX.

**Abbé Jean Marie Vianney DUSHIMIYIMANA**  
**17 AU 21 Novembre 2017, LOME ET BAGBE, TOGO**

Consolider la réflexion sur la transformation et la commercialisation de la production agricole afin de faciliter son accès aux marchés locaux. Renforcer la compétence des partenaires en matière d'articulation des dynamiques rurales et urbaines autour de la Souveraineté alimentaire ainsi que de plaider auprès des autorités publiques concernées



Figure 1. PHOTO DES PARTICIPANTS

1. Date et lieu de la mission.....	4
2. Organisation.....	4
3. Participants.....	4
4. Objectif de l'atelier .....	5
4.1. Objectif Global.....	5
4.2.1. Objectif spécifique 1:.....	5
4.2.2. Objectif spécifique 2 :.....	5
4.2.3. Objectif spécifique 3:.....	5
5. Planning des activités.....	6
6. Echange d'expérience.....	10
7. Visites .....	10
8. Leçons apprises. ....	11
<b>8.1 La professionnalisation de l'agriculture :</b> .....	<b>11</b>
<b>8.2. Relation " producteur - consommateur" .....</b>	<b>11</b>
8.3. La nécessité de la sensibilisation .....	11
9. Engagements.....	12
<b>9.1. La restitution :</b> .....	<b>12</b>
<b>9.2. L'élaboration d'outils de sensibilisation sur la consommation .....</b>	<b>12</b>
<b>9.3. Une mise en place d'un magasin de distribution-vente de produits locaux. ....</b>	<b>12</b>
<b>9.4. Un plaidoyer plus organisé. ....</b>	<b>12</b>

## 1. Date et lieu de la mission

Du 17 au 21 novembre 2017, L'Abbé Jean Marie Vianney DUSHIMIYIMANA, Directeur de la Caritas Byumba a participé dans un atelier sur la souveraineté alimentaire qui s'est tenu successivement à Lomé, Notsè et Bagbé au Togo. Cet atelier avait pour thème : « **du champ à l'assiette : organiser la consommation des produits locaux** ».

## 2. Organisation.

Il a été organisé par la Plateforme Souveraineté Alimentaire Nord-Sud qui regroupe près d'une vingtaine d'organisation suisse et africaine avec l'appui financier de la Fédération Genevoise de Coopération (FGC) et en partenariat avec l'Organisation pour l'Alimentation et le Développement Local (OADEL), la Coordination Togolaise des Organisations Paysannes et des producteurs agricoles (CTOP) et Entreprises, Territoire et Développement (ETD).

## 3. Participants



Les quarante-cinq participants sont venus du Bénin, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, France, Guinée Bissau, Mali, Niger, République Démocratique du Congo, Rwanda, Sénégal, Suisse et Togo. Les organisateurs de l'atelier ont bien souligné que le choix des participants s'est basé sur leur pouvoir de faire le lien avec d'autres espaces de renforcement du mouvement paysans africain pour la souveraineté alimentaire. Ainsi il y avait des

**représentants togolais du secteur de l'agro alimentaire dont LA MAISON DES PAYSANS** (espace qui fait la promotion des produits et des mets locaux) ; la Vitrine des produits du terroir (boutique qui présente et vend différentes gammes de produits à Lomé et à Kara), TarShop (initiative naissante de distribution des produits locaux auprès de boutiques de quartier), la Centrale d'Achat des Produits Locaux des Jeunes soutenue par le FAIEJ (Fonds d'Appui aux Initiatives Economiques des jeunes), le CEFAPE (centre de formation agro

écologique, membre d'URGENCEI et distributeur de paniers. Il y avait aussi les partenaires des associations membres des plateformes comme les femmes du mouvement pour les semences paysannes du Sénégal, femmes du mouvement pour la S.A du Burkina ainsi que d'autres ONG togolaises engagées dans la promotion du consommateur local comme OADEL (Organisation pour l'Alimentation et Développement Local) CETOP (Coordination Togolaise des Organisations Paysannes), ETD (Entreprises Terroirs et Développement).

---

#### **4. Objectif de l'atelier**

Le PSA a libellé ainsi les objectifs de l'atelier :

##### **4.1. Objectif Global**

Consolider la réflexion sur la transformation et la commercialisation de la production agricole afin de faciliter son accès aux marchés locaux. Renforcer la compétence des partenaires en matière d'articulation des dynamiques rurales et urbaines autour de la Souveraineté alimentaire ainsi que de plaider auprès des autorités publiques concernées.

##### **4.2. Objectifs spécifiques**

###### **4.2.1. Objectif spécifique 1 :**

Partager les expériences identifiées sur la commercialisation (stockage, conservation, transformation, transport, distribution) et la consommation des produits locaux, sur les processus de capitalisation des acteurs togolais dans le domaine, en tirant des leçons méthodologiques et pratiques.

###### **4.2.2. Objectif spécifique 2 :**

Réaliser une ou plusieurs visites d'échanges d'expériences et en tirer les opportunités et contraintes pour une reproductibilité dans d'autres milieux et à échelle.

###### **4.2.3. Objectif spécifique 3 :**

Définir une stratégie d'accompagnement pour des changements de pratiques en renforçant les capacités d'organisation des acteurs locaux et de collaboration de tous les acteurs du nord et du sud de la plateforme

## 5. Planning des activités

TEMPS	PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	APPROCHE
1. Analyse collective du consommateur local	<u>Jour 1</u> Vendredi 17 (matin)	Se connaître	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction à l'atelier</li> <li>- Présentation des objectifs, du déroulement et de l'agenda</li> <li>- Présentation des participants en binôme</li> <li>- Expression des attentes</li> </ul>	<i>Plénière</i>
	<u>Jour 1</u> Vendredi 17 (après-midi)	Partager nos connaissances pour une mise à niveau sur le consommateur local	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expression des participants</li> <li>- Restitution de l'enquête sur les habitudes alimentaires à Lomé</li> <li>- Synthèse sur les produits locaux et le consommateur local : définition, enjeux et défis</li> </ul>	<i>World café</i>
2. Visite d'expérience locale	<u>Jour 2</u> Samedi 18 (journée)	Faire découvrir et débattre des expériences locales sur le thème	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite d'une ESOP</li> <li>- Présentation de l'expérience d'OADEL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite de terrain (Notsé)</li> <li>- Plénière à Bagbé</li> </ul>
	<u>Jour 3</u> Dimanche 19 (matin)	Documenter le thème à partir d'expériences	Présentation succincte des expériences	<i>Plénière</i>
	<u>Jour 3</u> Dimanche 19 (après-midi)	Analyser les expériences par thématiques	Quatre groupes de travail: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser et distribuer</li> <li>- Commercialiser</li> </ul>	<i>Travaux de groupe</i>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformer</li> <li>- La consommation locale : urbains et ruraux</li> </ul>	
4. Valorisation des expériences analysées	<p><u>Jour 4</u> Lundi 20 (matin)</p>	<p>Analyser les expériences par thématiques</p>	<p>Présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OADEL : Etude sur le passage à échelle de la sensibilisation à la consommation des produits locaux ;</li> <li>- ESOP : la reproductibilité de l'organisation des unités de production ;</li> <li>- CTOP : l'organisation de marchés régionaux.</li> </ul>	<p><i>Plénière</i></p>
	<p><u>Jour 4</u> Lundi 20 (après-midi)</p>	<p>Identifier des pistes pour la valorisation des expériences</p>	<p>Débattre et élaborer des pistes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation à la consommation locale (<i>découvrir</i>)</li> <li>-La reproductibilité des expériences (<i>débuter</i>)</li> <li>-Le passage à échelle (<i>développer</i>)</li> </ul>	<p><i>Travaux de groupe</i></p>
5. Elaboration d'une stratégie	<p><u>Jour 5</u> Mardi 21</p>	<p>Les participants définissent les actions</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ebauche d'un cadre logique</li> </ul>	<p><i>Plénière</i></p>

d'accompagnement et de soutien pour l'avenir : qui fait quoi ?	(matin)	prioritaires à mettre en œuvre et les cahiers des charges de chaque partie		
Evaluation de l'atelier et allocution de clôture	<u>Jour 5</u> Mardi 21 (fin de matinée)	Evaluer l'atelier et recueillir les engagements dans les activités de la PSA	- Questionnaires et échanges	Plénière
Conférence de presse	<u>Jour 5</u> Mardi 21 (fin de matinée)			

## 6. Echange d'expérience

---

Les participants ont échangé sur les expériences des différents participants en matière de mode de production agricole, de transformation agroalimentaire et de conditionnement, de sensibilisation des consommateurs sur les produits locaux, de distribution et de



commercialisation des produits locaux. Les débats ont été riches et pluriels du fait de la diversité et de la variété des participants. Les échanges ont permis de bâtir un dispositif permettant une vision d'un travail commun de partage de savoir et de savoir faire afin de pouvoir dupliquer de ce qui est bien fait chez les uns et chez les autres.

## 7. Visites

---



L'atelier a connu deux visites d'échanges, d'abord de la **BoBaR**, Boutique et Bar-Restaurant de promotion et de vente des produits du terroir mise en place par l'OADEL à Lomé, et Entreprises de Services et Organisations de Producteurs (**ESOP**) Riz de Notsé, une usine de production du riz « Délice » mise en place par ETD. Les ESOP étant que structures de vulgarisation, d'appui et d'accompagnement ont réussi la mise en marché des produits à travers ses

stratégies de professionnalisation de l'agriculture.

## 8. Leçons apprises.

---

### 8.1 La professionnalisation de l'agriculture :

Lors de la visite on a vite compris la pertinence du thème : “**du champs à l'assiette**”. Les membres de l'ESOP expliquant tout le processus du semi jusqu'à la récolte, tout le monde a compris que l'amélioration du rendement dépend d'une attention portée à chaque étape dans ce processus. Les pertes dues à une mauvaise gestion de chaque pas (du champ à l'assiette ) sont énormes. Les ISOP ont beaucoup investi dans les équipements (machines batteuses, vanneuses, décortiqueuses...) pour limiter les pertes d'énergies et de rendements. C'est une bonne leçon et une bonne pratique à dupliquer dans les coopératives encadrées par la CARITAS RESAP qui prétendent tout faire avec les mains.

### 8.2. Relation “ producteur - consommateur”

Toutes les thématiques tournant sur l'organisation de la consommation locale ont pointé la relation entre le producteur et le consommateur. Ces deux piliers jouent un grand rôle dans cette ambition de promouvoir le consommateur local. La communication et la compréhension entre les deux entraînerait la satisfaction à la demande de chacun notamment l'information sur la demande du consommateur et l'accessibilité de celui –ci aux produits disponibles.

Malgré la diversité d'origine des participants, tous ont montré que le problème majeur qui handicape la souveraineté alimentaire dans nos pays respectifs reste le non-changement de **mentalité** du consommateur en vers les produits locaux. Quant au producteur, l'amélioration de la qualité est la seule clé d'accéder au grand nombre de consommateurs.

### 8.3. La nécessité de la sensibilisation

Les participants, à l'unanimité, ont reconnu **la nécessité de la sensibilisation**, de la communication et de l'éducation des populations tant urbaines que rurales à la consommation locale comme levier devant permettre de concrétiser la souveraineté alimentaire.

## 9. Engagements

---

A la fin de l'atelier, chaque participant a annoncé ses engagements pour promouvoir dans leurs pays et dans leurs localités, la consommation des produits locaux.

### 9.1. La restitution :

Tous les participants se sont engagés à faire des restitutions de l'atelier auprès de leurs organisations. Ceci leur permettra de prendre ensemble les stratégies pour booster le consommateur local.

### 9.2. L'élaboration d'outils de sensibilisation sur la consommation

Dans le cadre d'éduquer la population à consommer local, les participants ont souhaité l'élaboration des outils de sensibilisation. Un groupe de participants s'est également proposé de collaborer à ce travail. **Il s'agit de** : ETD, Adisco, CADC, MVCP, GRADSE, GIE-AFAFA, Tarshop, APCR, Swissaid Niger, Swissaid GB. Il a été également demandé à tout le monde capable, de faire rendre disponible des documents qu'il connaîtrait.

### 9.3. Une mise en place d'un magasin de distribution-vente de produits locaux.

Certains participants se sont engagés à créer des vitrines (RADI, APCR, CONGAT), d'autres vont développer ce qui existe déjà (COFERSA, OADEL, AFAFA; ADISCO).

### 9.4. Un plaidoyer plus organisé.

Beaucoup de groupe dont CARITAS /Projet RESAP se sont engagé à organiser le plaidoyer pour influencer le politique afin qu'on arrive à la consommation des produits locaux. Pour que le producteur vive du fruit de son travail, les états doivent intervenir pour limiter les intrus, mais aussi pour éliminer les obstacles entre les maillons de la chaîne du champ à l'assiette.

## I0. Recommandations

---

### A PSA

- ✓ Organiser d'autres ateliers pour approfondir d'autres thématiques en rapports avec la souveraineté alimentaires.

### A SeCoDéV

- ✓ Organiser un atelier avec ses partenaires afin d'approfondir eux aussi la thématique du consommer local.

### A la CARITAS BYUMBA/PROJET RESAP

- ✓ Identifier les acteurs de la politique "**Made in Rwanda**" afin de voir comment capitaliser certains acquis en rapport avec la consommation des produits locaux au RWANDA.
- ✓ Aider les coopératives accompagnées à passer de la production à la transformation et au conditionnement des denrées alimentaires.

## II. Remerciements.

---

Les remerciements vont d'abord à Son Excellence Monseigneur qui a ouvert les portes à SeCoDéV afin que les organisations paysannes du Diocèse de Byumba soient appuyées pour leur souveraineté Alimentaire. Je réitère mes remerciements à SeCoDéV qui a eu confiance et qui s'est fait représenté par la Caritas Byumba à cet atelier. Mes remerciements sont adressés également à la Fédération Genevoise de Coopération pour son soutien financier qui a rendu possible la tenue de cette rencontre. Les remerciements sont transmis enfin, aux participants et aux facilitateurs de l'atelier qui ont passé les 5 jours dans un climat de travail assidu, méthodique et fraternel.

Fait à Byumba 22 Janvier 2018

Abbé Jean Marie Vianney DUSHIMIYIMANA.