



infoTerrEspoir

TerrEspoir

Organe d'information de la Fondation et de l'Association TerrEspoir

Editorial

TerrEspoir et les paroisses : un partenariat à renforcer

Dans les paroisses de ma région, bon nombre de gourmets apprécient les produits TerrEspoir et ont à cœur de soutenir ce commerce équitable pas tout à fait comme les autres.

Cela varie d'une paroisse à l'autre et dépend des forces et des intérêts de chacune d'elles.

Certaines paroisses proposent plusieurs fois par année des fruits frais et séchés ainsi que d'autres produits à l'issue des cultes ou lors des ventes paroissiales.

Des membres du groupe paroissial Terre Nouvelle se chargent de passer la commande auprès de la centrale de Bussigny et d'organiser la vente.

Un groupe paroissial TN propose depuis de nombreuses années une vente mensuelle (10 fois par année) auprès des habitants de la paroisse. Une responsable bénévole gère la prise de commandes, en moyenne une quarantaine, et centralise les achats, puis prépare les commandes individuelles et assure la vente avec une ou deux autres personnes.

Les fruits sont également offerts à la dégustation lors de l'apéritif qui suit le culte Terre Nouvelle, mais sans volonté de recruter de nouveaux acheteurs.

Une réflexion en région reste donc à faire pour développer et renforcer ce partenariat; Il s'agirait d'encourager et de soutenir les paroisses peu engagées, et d'élargir le cercle des clients potentiels en améliorant la promotion de ces produits auprès de participants occasionnels à des célébrations particulières, ou auprès de personnes qui, sans fréquenter le milieu paroissial, sont sensibles à l'aspect équitable de ces produits.

Tout un programme!

Sylvie Keuffer ATNR Lausanne-Epalinges

TerrEspoir: les vertus de l'adaptation à tous les terrains

Des nuages sombres sont déjà là, qui planent sur le développement de TerrEspoir. La rumeur disait la liaison aérienne Douala Zurich aléatoire. La concurrence et une forme de « real politik », comme on dit outre-Rhin, obligent TerrEspoir à renoncer à certaines activités rentables au profit... des bénéficiaires originaux (les producteurs camerounais). Le marché, en mutation constante. Bref, autant de facteurs qui obligent TerrEspoir, mais également toute entreprise, à S'ADAPTER. Voilà le maître mot du moment! Et c'est bien cela, car la

survie d'une entreprise est à ce prix. Même si au passage, l'adaptation fait certes quelques victimes.

Et si la pérennité de TerrEspoir passait par l'adaptation aux conditions du marché des fruits séchés? Question à cent sous. Les fruits séchés ne sont pas soumis aux conditions des fruits frais cueillis à maturité, qui, s'ils sont une des spécificités de TerrEspoir n'en constituent pas moins une fragilité. Quelques informations sur ce produit déjà ancien de TerrEspoir pour comprendre la situation.



Groupement des producteurs de bananes de Bandjoun

Dans le cadre d'un voyage de TerrEspoir au Cameroun, en novembre 2011, Laurent Venezia, membre du

Conseil de fondation de TerrEspoir a rencontré des partenaires de TerrEspoir et s'est entretenu avec eux.

**Nicaise Mambo, agronome,
stagiaire à TerrEspoir**

«Comme stagiaire et nouvelle venue dans la structure de TerrEspoir, ce qui m'impressionne le plus, c'est la qualité de l'organisation et la bonne définition des cahiers des charges de chacun. Ayant déjà collaboré avec plusieurs



Nicaise Mambo

groupements d'initiatives communes, c'est la première fois que je vois une structure aussi grande et aussi professionnelle. La gestion de TerrEspoir est très participative, les membres sont véritablement impliqués dans la bonne marche de l'organisation. Pour régler les problèmes stratégiques, des consultations ont lieu avec les producteurs, les transformateurs, les responsables administratifs et quelquefois des experts extérieurs. Mon activité vise à améliorer les structures de production, à développer de nouveaux marchés et à calculer le coût global et réel de la production.»



TerrEspoir

**Le séchage des fruits au Cameroun
par les partenaires de TerrEspoir**

**L'unité de séchage, technique,
difficultés, perspectives**

André Kamga, responsable de groupe

Notre groupe portant le nom de «Ndogpassi 3» 'est constitué de 4 jeunes qui se sont associés pour faire de cette activité leur gagne pain et permette à leurs familles respectives (épouses et enfants) d'avoir un minimum de revenus. Notre groupe existe depuis 1995 soit l'année de création du GIC et nous avons été parmi les tout premiers à expérimenter l'activité de séchage pour le GIC TerrEspoir. Les premiers pas n'ont pas été faciles car nous n'avions ni la maîtrise du matériel de séchage (four), ni celle de la qualité du produit. Les différentes recherches, les multiples essais nous ont permis d'arriver aujourd'hui à une maîtrise du matériel ainsi que de la qualité des produits que nous offrons à notre clientèle. Nous séchons actuellement plusieurs produits tels que ananas, papaye, mangue, banane, piment et nous poursuivons les essais sur d'autres produits afin d'élargir notre gamme.

Technique de séchage: lorsque notre unité de séchage reçoit les produits, nous lançons les différentes opérations.

- Triage, calibrage, et lavage des fruits: cette opération nous permet d'éliminer les fruits qui ne répondent pas aux critères prédéfinis du séchage (maturité, taille, pourriture). Ensuite nous procédons au lavage des fruits sélectionnés.
- La 2^e opération consiste à peler ou éplucher le fruit selon le cas.
- Ensuite nous avons le tranchage, l'enlèvement des cœurs et la mise en

claire, ce qui consiste à découper les produits en tranches ou en lamelles selon la demande, et la disposition des pulpes sur la claire.

Avant l'installation des claires chargées dans le séchoir, le four est pré-chauffé pendant environ 15 à 20 min. à une température de 60°C. Ensuite, le séchage est réalisé à une température de 50 à 55°C pendant 18 à 24 heures selon la saison (sèche ou en saison des pluies). Pour un séchoir de 2m², un four de séchage dure environ 18 à 24 heures pour obtenir des produits d'une teneur en eau de 12 à 15 degrés. Avec un four, nous pouvons produire environ 8 kg par jour.

Collaboration avec TerrEspoir

Nous sommes satisfaits de notre travail car grâce à TerrEspoir Suisse, nous avons exploré une branche d'activité qui aujourd'hui nous permet de subvenir aux besoins essentiels de nos familles. Notre souci, néanmoins, reste l'écoulement de nos produits car pour l'instant, avec le peu de commande de TerrEspoir, nous ne travaillons pas régulièrement, nos fours sont sous exploités et avec le coût de la vie croissant, nous nous inquiétons de notre avenir et de celui de nos enfants.

Avec Claro, pour nous, c'est une lueur d'espoir pour l'écoulement de nos produits à travers plusieurs autres pays.

Nos perspectives

Nous souhaitons devenir des professionnels en matière de séchage, avec des technologies modernes et une référence pour la qualité parfaite de nos produits.

*Propos recueillis
par Laurent Venezia*



Fruits séchés

Les nouveaux emballages sont arrivés !

Compacts et esthétiques les nouveaux sachets bicouches sont munis du système refermable « zip-lock » ce qui conserve ainsi tout l'arôme des ces fruits séchés qui ne contiennent ni sucre, ni produit de conservation.

L'élégante jaquette en carton recouvrant le sachet est richement documentée et contient notamment des recettes et une présentation des différents arômes.

Fruit d'une collaboration entre le Conseil de Fondation, l'atelier de graphisme AK de Lausanne, et l'imprimerie Groux du Mont, nous sommes heureux de vous les présenter et espérant qu'ils vous plairont!



Agenda de quelques manifestations passées et futures

Cela s'est passé hier...

19 janvier 2012

Rencontre avec les réseau de la Broye à Forel sous Lucens en compagnie d'un journaliste

28 janvier 2012

Présentation de TerrEspoir à Bottens après culte en compagnie de Laurent Venezia

4 février 2012

Lancement de la campagne Pain pour le prochain/Action de Carême (PPP/AdC) à St-Jacques (stand et dessert TerrEspoir)

12 février 2012

Dans le cadre de la campagne Pain pour le prochain/Action de Carême à Chambrelieu (NE) (*plus d'égalité = moins de faim*), présentation, vente et promotion des fruits TerrEspoir

8 mars 2012

Cours de cuisine TerrEspoir au Centre Culturel des Terreaux

Du 29 mars au 1^{er} avril 2012

TerrEspoir est présent à Mednat en collaboration avec les Magasins du Monde

...et se passera demain

5 mai 2012

Vente TerrEspoir au Centre paroissial St-Jacques

12 mai 2012

Assemblée générale de l'Association de soutien, avec un invité de l'organisation Oikocredit

8 au 10 juin 2012

TerrEspoir sera de la Fête de la Terre à Lausanne / Montbenon

1^{er} juillet 2012

TerrEspoir sera présent au Slow-up de la Vallée de Joux (en collaboration avec le groupe Terre Nouvelle de la Vallée)



Groupement de sécheuses de Makepe

Information déstabilisante...

La rumeur circulait, mais cette fois, c'est arrivé: la compagnie aérienne Swiss, qui assurait le transport des fruits TerrEspoir du Cameroun en Suisse, cesse cette liaison à la fin du mois de mars, annonce Christophe Reymond, coordinateur TerrEspoir à Bussigny. Une mauvaise nouvelle pour

les exportateurs camerounais en général et pour TerrEspoir en particulier. TerrEspoir va devoir désormais travailler avec le partenaire de Swiss au sein du groupe Star Alliance, SN Bruxelles. Ce ne sera pas sans conséquences pour TerrEspoir et incidences sur les prix à court terme. Information de dernière minute, jeudi 30 mars: au moment de mettre sous presse, on apprend les premiers ennuis suite à la décision de Swiss: «comme nous le redoutions,

l'après SWISS ne se présente pas sous les meilleurs auspices: limite de capacité, mais surtout gros problème de logistique pour le transfert de Bruxelles (et Paris)... sur Genève. Vu le tonnage quelque peu limité, nos partenaires doivent se concentrer sur des produits prioritaires (p. ex. ananas, mangue). De plus cette fin semaine nous allons devoir jongler entre SN Bruxelles, et essayer de compléter avec Air France», annonce Chr. Reymond.

La recette de TerrEspoir

On fait dans la simplicité presque biblique, avec une pointe d'exotisme...

Salade de fruits secs exotiques

- 200 g d'ananas séché en morceaux
- 200 g de mangue séchée en morceaux
- 200 g de raisins blanc (Muscat)
- 100 g de dattes fraîches
- 1 grenade bien rouge
- 50 g de pignons grillés et 50 g d'amandes émondées grillées
- Le jus de 2 citrons vert
- 2 c. à s de miel très doux

Mettre dans un saladier les morceaux d'ananas, de mangues, les raisins, les dattes dénoyautées et coupées en deux, la grenade égrenée, arroser du jus des citrons verts et le miel. Ajouter si besoin est un petit vert d'eau chaude. Laisser macérer les fruits une journée ou une nuit au frais en remuant de temps en temps. Avant de servir, faire rôtir les pignons et les amandes mondées et les répartir sur la salade.

On peut servir cette salade de fruits secs avec de la demi-crème acidulée.

(Adaptation d'une recette tirée de «La cuisine de la Bible» de Ruth Keenan)



Pesage des tranches d'ananas



TerrEspoir

IMPRESSUM

Editeur :

Fondation TerrEspoir
et Association de soutien à TerrEspoir
Case postale 472
1030 Bussigny
Tél. 021 703 00 42
Fax 021 703 00 45
E-mail : info@terrespoir.com

Internet : www.terrespoir.com

CCP : 17-398505-0

IBAN du CCP de l'Association de soutien
TerrEspoir : CH28 0900 0000 1739 8505 0

Rédaction : Camille Egger-Foetisch

Photos : Laurent Venezia, Chr. Reymond

Graphisme et impression :

Groux arts graphiques SA, Le Mont/Lausanne

Tirage : 800 exemplaires



Mardi, réception des fruits

Comment font-ils / elles ?

Petit coup de projecteur sur un réseau de diffusion des fruits TerrEspoir

Réseau de Tavel (FR)

Le groupe TerrEspoir de Tavel existe depuis 16 ans. « Depuis deux ans, je suis responsable de l'organisation de ce réseau », note Johanna Strebel-Birrer. Je passe la commande à Bussigny, je m'occupe de peser les fruits et du paiement de la facture.

Chaque 15 jours, TerrEspoir Tavel distribue des fruits à 120 à 140 clients/tes. Helen Rauber, Claudine Schmutz, Gritli Martinet, Line Ridoré, Christa Rütimann et Margrit Aebischer s'occupent chacune d'un groupe de clients. Elles enregistrent les commandes par un bref coup de fil à leurs clients. Elles regroupent ensuite toutes les commandes et me les transmettent de façon que je puisse passer la commande à Bussigny avant vendredi midi.

Le mardi, deux personnes le matin et deux l'après-midi pèsent les fruits et préparent les cartons pour chaque cliente. J'établis les factures et le décompte pour chaque groupe.

La commune de Tavel nous met à disposition gratuitement un local de protection civile où nous pouvons préparer les fruits qui nous ont été livrés.

Les responsables de groupes viennent chercher les cartons et les déposent simplement devant la porte de leurs clients/tes. Quelques clientes viennent chercher leur carton à la boutique *Chuchichäschtli* où nous pouvons les entreposer.

Tout ce travail est bénévole. C'est grâce à cet engagement que notre réseau de Tavel reste actif.

Le magasin « CheesGourmet » accepte également de vendre nos fruits séchés. Nous proposons également des fruits TerrEspoir au marché du village en septembre et à l'occasion de la Soupe de Carême et essayons de sensibiliser la population aux problèmes des cultivateurs du Cameroun. Le voyage au Cameroun avec Olivier Martin que quelques-unes d'entre nous ont pu faire en 2007 et leur rencontre avec quelques fournisseurs nous ont fourni quelques bons arguments de promotion.

Nous nous réjouissons à chaque fois de recevoir les fruits de TerrEspoir et nous les dégustons nous-mêmes avec plaisir. Je profite de la parole qui m'est donnée ici pour remercier chaleureusement tous les bénévoles de notre groupe de Tavel pour leur remarquable engagement, conclut Johanna Strebel-Birrer.

Côté couleurs, saveurs et arômes...

Magasin du Monde Boutique « La Sacherie » Vullierens

Une cliente pousse la porte de la boutique et lance : « *Hmm, cela sent bon ici !* » C'est que nos locaux s'embaument du parfum des fruits de TerrEspoir... Mieux encore, les mangues, les ananas, les bananes, les avocats, toutes ces nuances de jaune et vert s'allient aux couleurs des plantes d'intérieur qui sont en vente dans le magasin, et alors, ce sont les yeux qui se régaleront.

La boutique de la Sacherie à Vullierens offre les fruits de TerrEspoir depuis une bonne dizaine d'années. Une clientèle régulière s'est créée, qui attend avec impatience l'arrivée des mangues en février.

Notre boutique offre les produits alimentaires et l'artisanat des Magasins du Monde, mais aussi des produits du terroir, des plantes d'intérieur et d'extérieur ; elle est bien connue comme une bonne source de cadeaux en tous genres et attire régulièrement de nouveaux clients. Nous pouvons ainsi faire connaître les fruits de TerrEspoir et comme nous-mêmes les apprécions beaucoup, nous les présentons avec conviction aux personnes qui ne les connaissent pas encore.