

Visite au centre Songhaï de Porto-Novo (Bénin), le samedi 22 mars 2014

Par Benjamin LISAN, le 05/04/2014 (Note : Les photos, dans ce document, sont de Benjamin LISAN).

Merci à Songhaï pour ses informations et son accord pour la publication en ligne de ce compte-rendu.

Notes : a) Ce document texte s'accompagne d'un second document « volet photo », au format Word ou pdf. Les n° des images citées dans ce texte renvoient aux images situées dans le second document « volet photo ».

Ces mêmes images, à une plus grande résolution, se trouvent en ligne sur Flickr, à cette adresse :

<https://www.flickr.com/photos/117537802@N02/albums/72157644032468754/with/13885627973/>

1. Introduction

Songhaï est une ONG, à l'origine béninoise, qui a créé une série de centres de formation, de production, de recherche et développement en agriculture durable¹, reposant sur un système intégré de production, cherchant à valoriser les ressources locales, à s'approprier et à adapter les techniques et technologies extérieures à l'Afrique (et à créer une alliance entre l'homme, l'environnement et des technologies).

Songhaï développe un système de production agricole viable et *peu coûteux* basé sur l'agrobiologie et intégrant l'agriculture, l'élevage, la pisciculture et valorisant les sous-produits agricoles d'origine animale, végétale et piscicole et les services.

Dans un souci de diversification, Songhaï identifie puis développe des filières agricoles porteuses, développe des industries (en particulier de transformation de produits agricoles) et le commerce. En plus de la production de vivres d'une manière productive, Songhaï s'occupe de leur collecte, de leur stockage, de leur transformation, de leur emballage, de leur marketing et de tous les aspects financiers des différentes filières².

Songhaï se veut *compétitif économiquement* et en même temps respectueux de l'environnement.

Son but est de développer, en Afrique, *l'esprit entrepreneurial*, en particulier dans le domaine agricole, dans le but de sortir le continent africain d'une logique de pauvreté et de permettre son développement socio-économique durable. Il amène les producteurs africains à développer leur propre marché et à diversifier leur production³.

L'histoire de l'ONG Songhaï

Du nom d'un prestigieux empire de l'Afrique occidentale au XVe siècle, Songhaï est une ONG de développement. En 1985, Godfrey Nzamujo, le fondateur, un prêtre dominicain⁴ d'origine africaine et nigérienne, a créé Songhaï avec un tout petit nombre de jeunes béninois (5 au départ) et le soutien d'amis.

Les expériences de Songhaï ont démarré sur *un hectare de terre abandonné*, octroyé par le gouvernement béninois, dans la banlieue de Porto-Novo (Bénin). Depuis, cette parcelle, qui *s'étend maintenant sur 22 ha*, est devenue le siège du centre ainsi que sa première « ferme-école ».

Les ressources du centre proviennent, d'une part, de la production agricole et, d'autre part, des subventions de différents partenaires qui viennent donner un coup de pouce ponctuel à certains secteurs. L'objectif à long terme, pour l'ONG, est d'atteindre 100% d'autonomie financière.

Des centres de formation et de production agro-écologiques ont été implantés dans quatre régions du Bénin^{5 6}.

¹ Ou encore agro-écologie ou agriculture biologique.

² Le centre Songhaï, modèle d'une exploitation diversifiée, Léonce Sessou, http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/west-africa/cultiver-la-diversite/le-centre-songhai-modele-d2019une-exploitation/at_download/article_pdf

³ Vision et Mission de Songhaï, https://www.songhai.org/index.php?option=com_content&view=article&id=30&Itemid=231&lang=fr

⁴ Il est aussi docteur en électronique, en microbiologie et en sciences de développement (diplômes américains).

⁵ Le centre Songhaï, modèle d'une exploitation diversifiée, Léonce Sessou, *ibid.*

⁶ Au fil des ans, le centre de Porto-Novo (Bénin) s'est développé et d'autres sites ont été implantés à Savalou dans le département du Zou, dans le centre du Bénin; à Parakou dans le département du Borgou, dans le Nord; à Lokossa dans le département du Mono, au Sud Ouest, à Kinwédji dans le Mono.

Par la suite, un autre centre modèle Songhaï a été créé à Amukpè dans l'Etat de Delta au Nigéria, en 2002⁷, et à Adani, Uzo-Uwani, Etat d'Enugu, au Nigéria.

Selon le site Internet de Songhaï (www.songhai.org), les sites d'implantation de Songhaï seraient les suivants :

> Bénin : Songhaï Porto-Novo (22 ha, 1985), Songhaï Savalou (250 ha), Songhaï Parakou (250 ha), Songhaï Lokossa-Kinwédji (30 ha, 1993).

> Nigeria : Songhaï Rivers, Songhaï Enugu, Songhaï Katsina, Songhaï Lagos, Songhaï Cross River ...

> Liberia : Songhaï Bensonville.

> Sierra Leone : Songhaï Newton.

> Congo Brazzaville : Songhaï Otsendé, Songhaï Louvakou.

En 2008, Songhaï a été promu comme centre d'excellence régional pour l'Afrique par les Nations Unies. Ensuite, l'ONU aurait tenté de répliquer le modèle Songhaï dans 11 pays africains⁸.

Pourquoi je me suis intéressé à cette expérience ?

Je me suis intéressé au modèle Songhaï, suite à mes préoccupations environnementales et ensuite à un long cheminement intellectuel.

Depuis mon enfance, je me suis intéressé à la Nature. J'ai toujours aimé et respecté la Nature, en particulier les forêts et les arbres, peut-être pour sa beauté. D'autant que j'ai toujours détesté toute forme de la déforestation et l'artificialisation des sols par le béton et le goudron. Dès l'âge de 11 ans, j'avais déjà pensé que « *l'on devait restituer à la Nature, l'espace qu'on lui avait pris [ou volé]* »⁹. Par la suite, je me suis de plus en plus intéressé à la biodiversité et senti, très tôt, le danger pour l'avenir de l'humanité que constituaient la destruction des grandes forêts vierges (source de gaz à effet de serre) et la disparition de leur biodiversité (source de nouvelles découvertes scientifiques).

Mes parents ayant vécu longtemps en Afrique¹⁰, j'y ai constaté les ravages de sa déforestation¹¹ et, par voie de conséquence, l'appauvrissement des populations africaine, à l'origine de ces destructions.

En 2008, j'ai décidé de revenir pour la première fois à Madagascar¹², où j'ai constaté que la déforestation et la culture sur brûlis continuaient malheureusement et qu'elles s'accroissaient même depuis 2008, à cause de l'embargo sur l'aide humanitaire internationale, aide normalement accordé à ce pays pauvre depuis « des lustres ».

Au départ, j'ai tenté de lancer un projet de reforestation à Madagascar, mais j'ai dû abandonner¹³. De plus, de nombreux projets de reforestation, lancés par plus de 70 ONG, existent sur l'île et pourtant la déforestation de Madagascar continue¹⁴.

Le problème semble lié à l'extrême pauvreté de la plupart des malgaches, vivant au jour le jour, dans l'urgence, et à un facteur lié à l'éducation ou à la formation des malgaches¹⁵, les empêchant de prendre conscience de l'importance

⁷ Historique de Songhaï, https://www.songhai.org/index.php?option=com_content&view=article&id=29&Itemid=228&lang=fr

⁸ Historique de Songhaï, ibid.

⁹ Par exemple, j'avais imaginé végétaliser tous les toits de Paris et des grandes villes, en y déposant des bâches ou toiles en plastique cirée, recouvert d'une couche de terreau, dans lesquels auraient été insérés des micro-tuyaux d'irrigation goutte à goutte et des tubes poreux pour le drainage de l'eau en excès. Et pour les toits en forte pente, les toiles en plastique cirée auraient comportés une rangée ou succession de pochettes, destinées à retenir la terre, micro-trouées dans leur partie basse [pour l'évacuation de l'eau en excès]. Et j'avais réalisé des dessins en conséquence.

¹⁰ Madagascar (de ma naissance là-bas jusqu'à 5 ans et demi), Côte d'Ivoire (durant 7 ans), Algérie (4 ans) et Maroc (1,5 ans).

¹¹ A cause a) de la culture sur brûlis, b) des coupes non contrôlées pour le bois de feu et le charbonnage. Mes premiers souvenirs d'enfance ont été d'ailleurs les feux de brousse régulièrement allumés par les malgaches à Madagascar.

¹² J'ai quitté l'île de Madagascar, à l'âge de cinq ans et demi, pour n'y retourner qu'à partir de 2008.

¹³ Lancé avec l'aide d'un agriculteur malgache plutôt brillant. Mais l'avidité financière de ce dernier m'a fait renoncer à ce projet.

¹⁴ Je suis revenu 5 fois à Madagascar et j'ai vu, par exemple, des plantations d'arbres brûlés par des agriculteurs ou des pasteurs. A deux années d'intervalle, à la fin de la saison sèche, j'ai vu des pasteurs lancer leurs feux en direction du Parc National d'Isalo et le ravager sur ses « marches ». Le samedi 24 novembre 2012, un incendie [certainement d'origine criminel] a détruit 99 baobabs sur les 222 jeunes baobabs, qui avaient plantés en avril 2012, le long de la fameuse allée des baobabs à Madagascar.

Même les glacis de forêts secondaires plantés autour des forêts primaires ne les protègent pas toujours. En 2002 (?), l'ONG ADEFA, agissant pour la protection de la forêt primaire d'Ambodiriana, sur la côte Est, a surpris un participant assidu à toutes les sensibilisations et membre fondateur d'EZAKA, en train de couper 180 plants d'une parcelle expérimentale de reboisement.

A la suppression, en 2008, des subventions, accordées par des ONG, aux villageois afin qu'ils évitent de détruire leurs forêts, ces destructions ont alors repris. Les feux ou les destructions sont souvent un moyen employé pour se venger ou régler un compte à Madagascar.

de la préservation de leur environnement et des solutions qui leur permettraient de se sortir des processus « infernaux » conduisant à la pauvreté et à la destruction de leur environnement.

J'ai alors imaginé d'y installer une école pilote du développement durable _ un centre de formation, équipé d'une salle informatique et associée à une ferme-école ou des jardins pédagogiques _, destiné à présenter des solutions efficaces aux agriculteurs malgaches, afin d'assurer leur sécurité alimentaire, d'améliorer leur niveau de vie et de mieux les conscientiser à la protection environnementale (qui peut conditionner leur niveau de vie).

En 2010 et en 2011, j'ai tenté d'intéresser à ce projet, une très importante ONG malgache, qui avait les moyens de mettre en place cette école. Mais je n'ai pas réussi à la convaincre de l'importance de la présence d'un tel centre pour Madagascar, inspiré ou non par le modèle Songhaï, modèle que je lui avais suggéré¹⁶.

Pourtant, la plupart des grands organismes internationaux (ONG ...) considèrent Songhaï comme un ou « Le » modèle de développement alternatif pour l'Afrique¹⁷.

Selon la thèse de Madame Sophie Lavigne « *l'approche large (développement intégré) portée par Songhaï [s'harmonise] avec l'approche plus pointue visant les résultats (développement sectoriel et par programme) promue par les bailleurs de fonds internationaux. Non seulement Songhaï a réussi à financer sa mission sans la transformer, mais il a misé sur l'atteinte des résultats. Des résultats qui sont devenus un atout majeur pour négocier avec des partenaires éventuels. [...] Il démontre qu'il est possible d'adopter des stratégies qui permettent d'établir des partenariats plus égalitaires en adoptant des modèles de développement plus holistiques et en diversifiant nos interlocuteurs.* »¹⁸.

Elle ajoute encore dans la conclusion de sa thèse : « *Voulant répondre aux besoins des populations, Songhaï a diversifié ses activités. Il n'a pas fait l'option de la spécialisation agricole, il a introduit la commercialisation de ses produits et mis en réseau les différents acteurs pour obtenir des filières afin de participer à toutes les étapes de la production à la vente. De plus, il a su s'adapter, entre autres sur la question des femmes. Les femmes étant moins intéressées par l'agriculture, il a innové dans la transformation des produits et la restauration, un domaine où la femme se sent plus à son aise au Bénin.* [...] »

La diversification, autant auprès de ses bailleurs de fonds que dans son plan de développement qui est mis en œuvre, lui fait bénéficier d'une longueur d'avance dans la négociation avec ses partenaires potentiels, car il n'est pas tenu d'accepter des contraintes qui pourraient nuire à sa mission qui est de transformer les mentalités afin de créer un vivier propre au développement local. [...]

La « troisième voie » de Songhaï pourrait aussi devenir un modèle pour le Tiers-monde afin qu'il devienne un monde à part entière ».

Donc, selon Madame Sophie Lavigne, par son dynamisme économique et son autonomie financière, Songhaï peut ainsi se libérer de la pression des bailleurs de fonds internationaux et rester indépendant politiquement et financièrement par rapport à eux. Cela correspond à mon désir de voir l'Afrique se sortir de leur dépendance éternelle envers l'aide humanitaire occidentale _ une aide souvent à double tranchant, « voire empoisonnée¹⁹ » _, la fin de cette dépendance permettrait alors à l'Afrique de retrouver sa dignité et « relever la tête » (selon le slogan de Songhaï).

¹⁵ Dans l'équation, il y a encore d'autres facteurs, dont un des plus importants étant la corruption, détournant souvent l'argent de l'aide au développement et pouvant même toucher « intimement » les ONG agissant en Afrique.

¹⁶ Je n'ai pas réussi à la convaincre, soit de mes bonnes intentions, soit de ma ténacité et de mes capacités de mobilisation et de mes capacités à pouvoir mettre en place (ou à aider à le mettre en place) ce projet à Madagascar. En 2011, j'ai relancé cette ONG en lui suggérant de s'inspirer du modèle Songhaï pour monter ce centre de formation. Sans résultat de nouveau. A moins que cela soit le coût d'un tel centre qui les aurait dissuadés. Dès le départ, cette ONG n'a jamais donné d'explication au rejet de la mise en place d'un tel centre de formation en leur sein. Alors que pourtant, son responsable moral m'avait affirmé, en septembre 2010, que son ONG n'était autonome qu'à 50% par rapport à l'aide occidentale.

¹⁷ Songhaï a reçu un bon nombre de distinctions nationales et internationales (voir l'annexe 2 « Distinctions de Songhaï » située en fin de ce document).

¹⁸ *La difficile percée d'un modèle alternatif dans les rapports Nord-Sud : Le cas de Songhaï*, Sophie Lavigne, Université du Québec à Montréal - Maîtrise 2005, http://www.memoireonline.com/10/08/1607/m_difficile-percee-modele-alternatif-rapports-nord-sud-cas-de-songha0.html

¹⁹ Quand l'aide fournit des solutions non adaptées à l'Afrique, quand qu'elle sert surtout à faire du profit ou quand la majeure partie des sommes énormes engagées est mal utilisée et ne sert pas réellement à développer l'Afrique (ne servant qu'à payer qu'une armée de « fonctionnaires » humanitaires peu efficaces).

Donc, en visitant le centre Songhaï le Porto-Novo²⁰, en 2013, j'ai voulu savoir, par une mini enquête sur place, si les attentes en Songhaï, des africains et des différents acteurs du développement, étaient bien placées et si ce modèle de développement tenait bien toutes ses promesses ... Enfin s'il constituait bien une « troisième voie » à suivre pour le développement durable de l'Afrique. Et pour cela, j'ai essayé d'être aussi précis que possible dans mon enquête²¹.

2. Visite du centre

Le président d'une ONG béninois et moi-même, parti de Cotonou en moto, sommes arrivés à l'entrée du centre Songhaï de Porto-Novo, vers 7 h du matin.

Le site du centre semble avoir été choisi avec soin, le long d'une route nationale très passante, à proximité du grand marché de Porto-Novo et d'un lac.

Les 22 ha du centre sont entourés d'un mur en béton peint en blanc (du côté de la route qui le longe sur un côté).

A 7 h, des jeunes entretiennent déjà les parterres ornementaux floraux situés entre le mur blanc de la clôture et le bord de la nationale. Tout le sol des parterres est paillé avec du B.R.F. (bois raméal fragmenté) finement broyé.

Un de ces jeunes m'explique qu'il bénéficie d'une formation de 30 mois incluant le gîte et le couvert, au sein de Songhaï, en échange de travaux journaliers à réaliser pour Songhaï.

Il ajoute que Songhaï dispense aussi des formations payantes, pour des stagiaires, de 2 jours, 2 mois, 3 mois, 6 mois ...

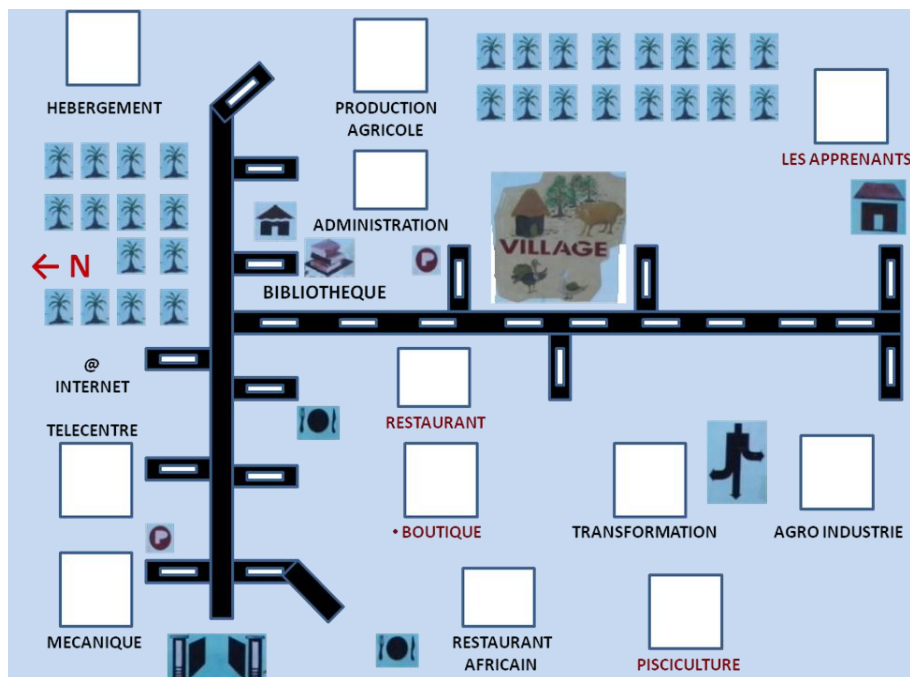
En fait, les jeunes travaillent dans le cadre de la formation qui n'est pas uniquement théorique mais aussi pratique. « Il faut faire pour savoir ». Le travail productif est une partie intégrale du processus de formation (source : Songhaï).

Le centre Songhaï, ainsi que sa boutique de vente de sa production, ouvrent normalement aux visiteurs vers 8h30.

Par contre, les grandes grilles sont déjà ouvertes. Je fais un tour en direction de l'atelier de mécanique, encore fermé, situé à gauche du grand portail d'entrée (images 1, 2, 3). Je suis impressionné par le nombre de camions et d'engins de chantiers garés à droite de cet atelier et derrière le parking du personnel. Plusieurs panneaux ou publicités indiquent qu'on peut les louer : « location de bulldozers, location de titans (grands semi-remorques), location de bus ... ».

Juste à côté, de puissants groupes électrogènes industriels, dont un est en fonctionnement.

A l'entrée du centre Songhaï, est situé le plan du centre (voir ci-après) :



²⁰ Il est vrai un peu rapidement, en moins de trois heures.

²¹ Car je pense qu'on ne doit jamais négliger le moindre « détail » dans une enquête, simplement parce que l'on ne sait jamais à l'avance, au cours d'une enquête, l'information qui se révélera ultérieurement importante.

Les produits Songhaï vendus par la boutique sont très diversifiés : a) Réchauds améliorés (à charbon de bois²²), b) sirops et jus de fruits (gingembre, bissap²³, mangue, tomate, carotte, tamarin, « gentiane²⁴ », baobab, ananas etc. ...), c) huiles (de palme, de soja²⁵ ...), d) laits et laitages (fromages, yogourts ...)²⁶, e) lait de soja et café ou pâte de soja, f) œufs (de poules et de cailles), g) poulets, viandes diverses et poissons fumés²⁷, h) soupes, i) confitures (mangue ...) et miels, j) eaux minérales Songhaï, k) poudre de moringa²⁸, l) noix de cajou, m) baguettes, biscuits, gâteaux, n) gari (poudre de manioc), o) savons (savon de carotte, savon au beurre de karité, ...), p) épices (quatre saisons ...) ... On vend même du sirop d'ail (!)²⁹.

Le centre Songhaï vend aussi, sur place et au marché : tomates, maïs doux, courgettes, choux, salades, carottes, pommes de terre, piments doux, piments forts, sorgho, pastèques, melons, papayes, riz, champignons type pleurotes (et des fraises dans son centre nigérian), agrumes, ananas, avocats ... (voir images 4, 5, 6, 7).

A droite du portail, une banderole indique que les jours précédents s'est tenu le congrès d'une église évangélique. Car Songhaï loue régulièrement ses locaux (son hôtel, ses salles de congrès ou de réunion ...).

Nous ne sommes pas autorisés à garer notre moto dans le centre. Un parking payant (100 FCA – 15 centimes d'Euros) est situé à l'extérieur, où nous garons la moto.

A l'entrée de Songhaï, du côté de l'atelier mécanique, sur une belle fresque murale (image 8) était inscrit :

« CENTRE SONGHAÏ - DIVISION DES TECHNOLOGIES APPROPRIÉES

Conception et réalisation des équipements de transformation agro-alimentaire et de mécanisation de l'agriculture ».

Une affichette posée sur le « **télécentre** » [le cybercafé de Songhaï] indique que Songhaï recrute du personnel³⁰.

Une autre affichette indique que des formations d'assistant bureautique¹ (durée 3 mois, prix inscription 1500 FCFA, prix 50.000 F CFA – 76,33 €), d'assistant bureautique² (durée 5 mois, prix inscription 1500 FCFA, prix 75.000 F CFA – 144,50 €) sont dispensés par Songhaï. Dans chaque centre béninois de Songhaï, est installé un *télécentre*³¹.

²² Prix 4500 FCA – ~6,90 €.

²³ Jus ou sirops des fruits de l'*Hibiscus sabdariffa*.

²⁴ En fait, on n'a pas affaire à la gentiane poussant en montagne, en Europe, mais à la Gentianelle pourprée (*Schultesia stenophylla*) poussant en Afrique, de la famille des *Gentianaceae*.

²⁵ Songhaï produit de l'huile, des gâteaux et des biscuits de soja.

²⁶ Le centre Songhaï de Parakou au Bénin est spécialisé dans l'élevage bovin et la production de lait, yaourts et fromages.

²⁷ Poulets de chair, cailles, pintades, dindons, aulacodes, lapins, oies, cochons, poissons (poissons chats, tilapias ...), vaches ...

²⁸ Poudre de feuilles de moringa séchées, servant de complément alimentaire, en particulier pour les enfants et ayant des propriétés médicinales, au prix promotionnel, du 17 mars au 17 avril 2014, de 1350 F CFA (~2 €), les 150 gr.

²⁹ Liste des sirops : orange, tamarin, gingembre, baobab, citron, bissap, carotte, gentiane, papaye, ananas, ail, fraise ...

Liste des confitures : fraise, mangue, ananas, papaye ...

³⁰ 1 administrateur en réseau informatique

1 responsable chargé de la gestion administrative

1 responsable chargé de la gestion des ressources humaines

1 responsable chargé de l'évaluation du personnel et des performances

1 responsable de production agricole ou manager de ferme

1 responsable de laboratoire agro-alimentaire et chargé de contrôle qualité

1 secrétaire bilingue de direction

1 spécialiste en communication / partage d'informations et capitalisation des connaissances

1 responsable énergéticien

1 spécialiste chargé de la production de champignon

1 conseiller technique au directeur.

Les postes sont à pourvoir immédiatement après sélection des meilleurs candidats.

³¹ Les services proposés par le « télécentre » de Porto-Novo sont :

• SERVICES BUREAUTIQUES

➤ PHOTOCOPIE

➤ RELIURE

➤ PLASTIFICATION

➤ SAISIE + IMPRESSION

➤ TELEPHONE

➤ FAX + ENVOI + RECEPTION

➤ CONCEPTION ET REALISATION DE BADGES. CARTES DE VISITE, CARTES DE VOEUX, CARTES POSTALES, PAPIERS ENTE TES, LOGO. etc.

➤ SCAN D'IMAGES

➤ REALISATION D'ALBUMS PHOTOS NUMERIQUES

• SERVICES INTERNET

Au niveau de la boutique de vente des produits de Songhaï, située à l'entrée du centre, un panneau fléché indique : « *Solar show room : Lampes, Sacs, Unités solaires portables, Recharge, Climatiseur, Frigo, Pompes, LED, Batteries, Lampadaires, Kits domestiques, Panneaux, Contrôleur de charge ...* » et « *Super-semences* ».

Vers 7h30, le restaurant de Songhaï ouvre. Nous y voyons le fondateur de Songhaï, le Père Godfrey Nzamujo^{32 33}. Il arrive et discute en anglais, avec des interlocuteurs, prenant leur petit déjeuner. Il semble les connaître.

Daniel et moi prenons le petit déjeuner complet, à 1500 F CFA (~ 2,3 €), comprenant une boisson chaude (thé ou café), une demi-baguette, du lait concentré, de la confiture Songhaï de mangue (excellente) et une omelette.

L'omelette à la tomate fraîche est particulièrement bonne. Probablement, ce restaurant est un restaurant gastronomique (?).

Sur le menu du jour du restaurant sont indiqués (voir image 10) : en Entrée, beignet d'aubergine ou salade verte à la sardine (1200 FCA), en plat de résistance, lapin braisé (3000 F CFA) ou Concassé de dinde sauce colombo (3500 FCA) ou tilapia sauce tomate (3000 F CFA), accompagné de riz ou spaghetti, en dessert, yaourt ou papaye au citron (500 F CFA).

Le restaurant propose des vins français : rosé du Languedoc (4000 F CFA), Bordeaux rouges ...

Sous une grande tente, type tente de festival, un groupe d'anglophones déjeune. Le Père Godfrey Nzamujo les rejoints et discutent avec eux. Peut-être sont-ils des congressistes ?

Je me rends à la bibliothèque, qui sert en même temps de petite librairie de vente des publications du centre, pour y acheter ses guides pratiques³⁴ (voir figure 11) Tous les guides pratiques Songhaï ne s'y trouvent pas. La bibliothèque semble ancienne, peu fournie en livres et encombrée de caisses. On y vend aussi les tee-shirts et les semences Songhaï.

-
- E- MAIL ENVOI- RECEPTION
 - NAVIGATION
 - NET 2 MME TELEPHONE PAR INTERNET
 - GRAVURE DE CD ROM

• FORMATION

- INFORMATIQUE - INITIATION – LOGICIEL : WORD, EXCEL, PAO
- ELECTRONIQUE

³² Le père Nzamujo a obtenu plusieurs diplômes, dont deux doctorats dans des domaines allant de la philosophie à l'ingénierie. Il a également été chercheur / professeur à l'Université de Californie, le pasteur associé à l'église catholique St Nicolas, à Laguna Hills, en Californie, et professeur agrégé en génie (?) ... à l'Université Loyola Marymount, à Los Angeles, en Californie. Le Père NZAMUJO est un membre de la Commission indépendante des Nations Unies sur « *L'Afrique et les défis pour le troisième millénaire* », et a été récompensé par de nombreux prix en reconnaissance de son travail (source : <http://www.tedxikoyi.com/>).

³³ Je le reconnais à cause de nombreuses photos de lui, trouvées sur Internet, en particulier celles qu'on a prises de lui lors de son intervention à la conférence TEDx à Ikoyi, Lagos, en 2012 (Source : *Using agriculture to challenge Africa's triple threat: Godfrey Nzamujo at TEDx Ikoyi*, <https://www.youtube.com/watch?v=Caw2htKiTOI>).

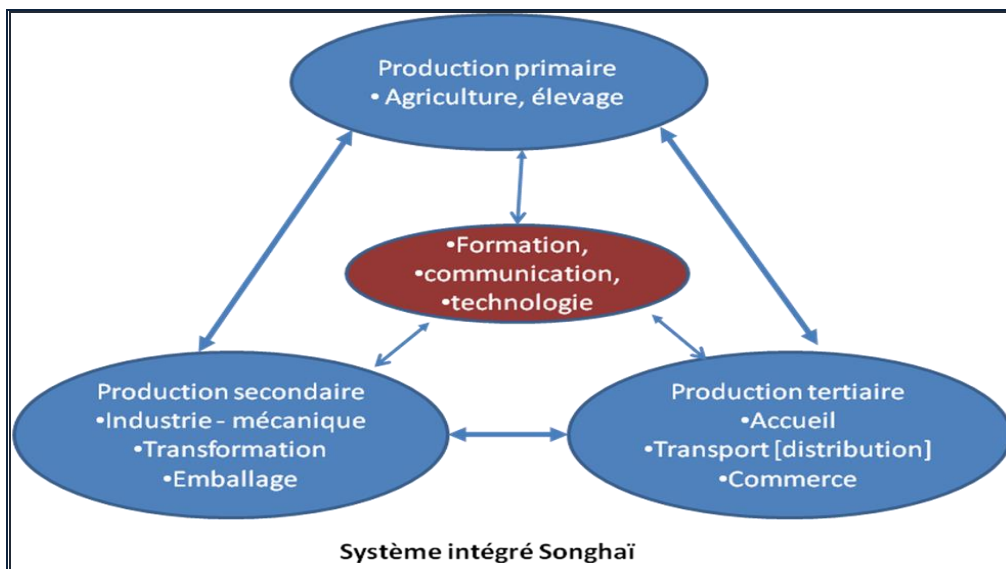
³⁴ Liste des guides pratiques édités par Songhaï [Ils sont particulièrement simples à lire] :

1. GP1 - Guide pratique Élevage des Cailles (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
2. GP2 - Guide pratique Élevage des Oies et Canards (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
3. GP3 - Guide pratique Élevage des Dindons (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
4. GP4 - Guide pratique Élevage des Escargots (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
5. GP4 - Guide pratique Élevage des Lapins
6. GP5 - Guide pratique Élevage des Ovins-caprins (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
7. GP6 - Guide pratique Élevage des Pintades (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
8. GP7 - Guide pratique Élevage des porcs (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
9. GP8 - Guide pratique Élevage des Poules pondeuses
10. GP9 - Guide pratique Élevage des Poulets de chair (prix 1500 FCA ~ 2,3 €)
11. GP10 - Guide pratique Jardinage biologique
12. GP11 - Guide pratique Élevage des Aulacodes (prix 2500 FCA ~ 3,81 €).
13. GP12 - Guide pratique mise en place et exploitation d'une unité de Biogaz (prix 2500 FCA ~ 3,81 €).
14. GP13 - Guide pratique Pharmacopée vétérinaire (prix 2500 FCA ~ 3,81 €).
15. GP14 - Guide pratique Agroforesterie (prix 2500 FCA ~ 3,81 €).
16. GP15 - Guide pratique Pisciculture

A côté de la boutique, un stand, en plein air, propose, à la vente, des semences certifiées d'une société commerciale nommée « **East-West Seed** »³⁵ située en Thaïlande (site : <http://www.eastwestseed.com/>). Il est indiqué que si l'acheteur achète pour plus de 10.000 F CFA de semences³⁶, il aura droit à un tee-shirt marqué « *super-semences Songhaï* ». Bizarrement, le vendeur anglophone ne parle pas le français et refuse que je photographie son stand.

Vers 8h30, les portes de l'atelier de mécaniques s'ouvrent. On découvre sur l'envers des portes, la liste des productions de cet atelier : couveuse à pétrole, éleveuse, presse palmiste, mélangeur, batteuses de riz à pédales, pompe Nagueze, capsuleur, granuleuse, égreneuse à maïs, broyeur à céréale, clarificateur, presse Dekanme ... Sur l'envers des battants d'une autre porte sont inscrits : *presse hydraulique, tour, fraiseuse, mortaiseuse* ...

Nous nous inscrivons pour la visite des unités de production qui sera commentée par un guide de Songhaï³⁷. Nous sommes rejoints par cette visite par un couple de Malawi, venu spécialement de leur pays pour visiter Songhaï³⁸. L'homme passera son temps à prendre des photos durant la visite, qui finalement se déroule en anglais. Le guide nous fait un rappel sur l'histoire de Songhaï. Selon lui, après terminé ses études et travaillé aux USA, le Père Nzamujo a élaboré, avant, un business plan (plan financier), avant de lancer dans la création du 1^{er} centre Songhaï. Il n'a pas pu réaliser ce premier centre au Nigéria, son pays d'enfance, à cause de la situation politique de l'époque. Il a cherché un pays limitrophe où il l'a implanté. Et il a été aidé par le gouvernement Béninois et son président [révolutionnaire] Mathieu Kérékou qui lui a donné un terrain d'un hectare du côté de Porto-Novo en 1985. Puis il nous explique le mode de fonctionnement du centre Songhaï, ce qu'il a appelé le « système intégré Songhaï » où le recyclage a la « part belle ». Pour cela, il s'aide de panneaux explicatifs peints, placés à l'entrée du centre (voir ci-dessous).

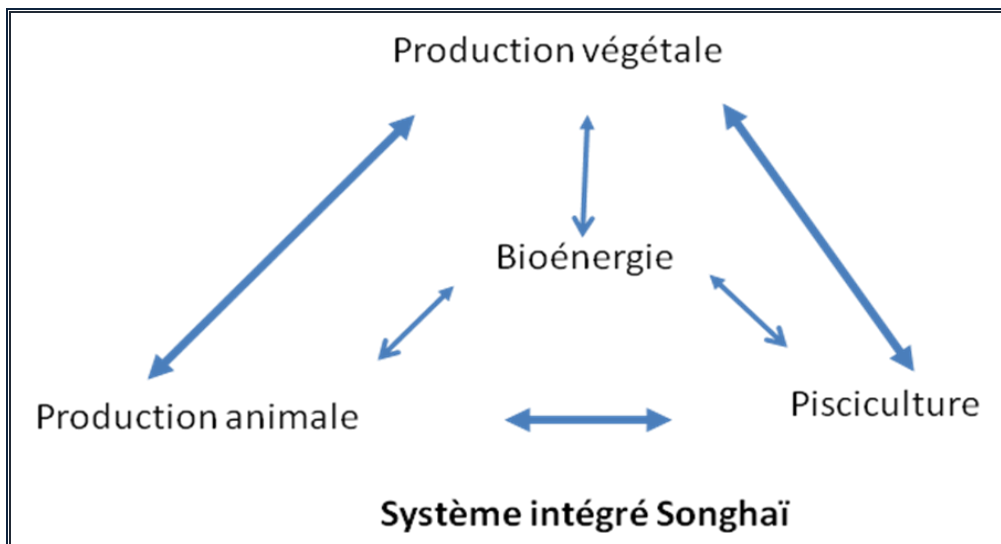


³⁵ Sur les sachets de semences, il est indiqué que Songhaï est partenaire de cette société. Sur les présentoirs, je découvre des semences ayant les noms suivants : Maïs Golden Cob 806 F1, Manguier Red Royale F1, courge cireuse BENYUE 731 F1, Pastèque Sweet sangria F1, Tomate PADMA 108 F1, Piment BEIBEIHONG 695 F1, Oignon PREMA 178 ... (Source : <http://www.eastwestseed.com/>). Voir aussi le chapitre « Annexe 2 : Liste des prix des graines améliorées chez Songhaï ».

³⁶ Daniel estime le prix de ces semences élevé pour le Bénin.

³⁷ Heures de visite des unités de production : Du lundi au vendredi : 8h30, 10h30, 15h30 et 17h. Le samedi : 8h30, 10h30, 16h. Jour férié : 9h. Pas de visite du centre le dimanche. Prix de la visite : pour les béninois : 500 F CFA (0,76 €). Pour les étrangers : 1000 F CFA (1,52 €).

³⁸ Le mari passera son temps à prendre des photos.



Nous commençons la visite en passant devant un entrepôt de stockage des jus de fruits, des sirops et des confitures (image 12). Puis nous passons par les fours de fumage des viandes et des poissons. Certains des fumoirs sont alimentés en charbon de bois, un autre au biogaz produit par le centre (images 13, 14, 15, 16).

Notre guide nous présente un séchoir solaire thermique pour déshydrater les feuilles de moringa. Le ventilateur du séchoir est alimenté par un panneau solaire photovoltaïque (images 17). A côté de grands récipients cylindriques (fermés par un couvercle), chauffés par le bois, servant à cuire ou bouillir je ne sais quoi (peut-être du riz ?) ou bien ce sont des cylindres ou cuves carbonisateurs (?) (images 18 et 19).

Puis nous passons devant le bâtiment de la boulangerie et pâtisserie industrielle, fabriquant des pains (baguettes ...) et des viennoiseries, mais où nous ne pouvons pas pénétrer pour des questions d'hygiène.

A proximité, se trouve une grande chambre froide [probablement pour y stocker les produits frais et laitages].

Puis il nous présente les bassins de phyto-épuration par jacinthes d'eau (image 20). Dans la zone, les canaux d'irrigation acheminent l'eau épurée ou souillée. Derrières ces bassins, se trouvent des plantations de *Moringa oleifera* (image 21).

Nous nous arrêtons au seuil de la porte du grand local de traitement des produits laitier au sol et murs carrelés (laiterie, images 22 et 23). Une grande baratte à beurre, actionnée par un gros moteur électrique, est située fond, à gauche. Au fond, à droite, trône un énorme autoclave servant à la pasteurisation. Des employés sont en train de laver le sol à grande eau.

Dans un certain local, se trouvent des machines que j'ai du mal à identifier, mais dont l'une est couverte de farine (peut-être un moulin à gari ?) (image 23).

Puis nous passons devant des bâtiments en forme de longues maisons en bois, des grands poulaillers sur pilotis, gardant en « cage » des poulets de chair (images 24 et 24bis). L'espace, sous le poulailler, sert aux employés à ramasser les fientes de poules, qui s'accumulent dessous et qui serviront à fertiliser les zones agricoles (images 24ter). Au moment où nous passons, deux employés sont en train de récupérer, sous le poulailler, les fientes avec une pelle, une bêche et une brouette.

A proximité, poussent sur un sol paillé des tarots à grandes feuilles (une plante à tubercule alimentaire) (image 26).

A côté est situé un enclos avec des dindons. Puis l'enclos à pintades (élevage en plein air) (image 25).

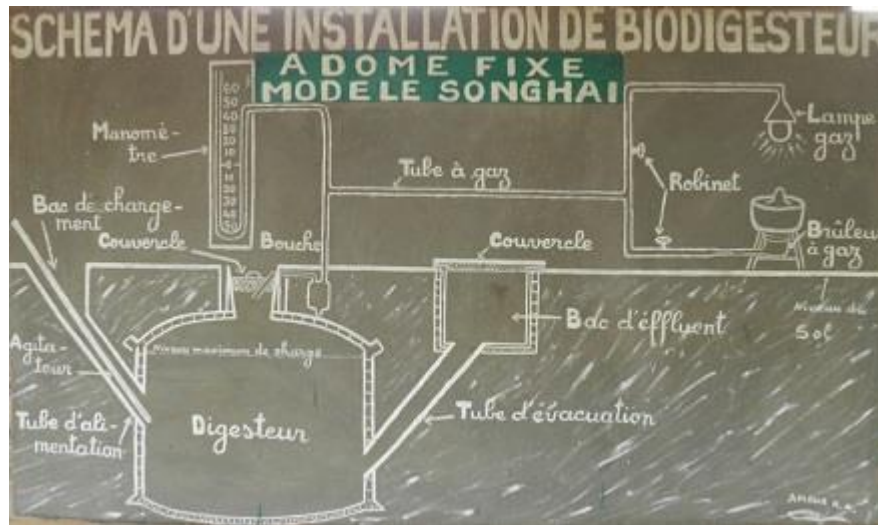
Puis à côté, un grand élevage en batterie, entièrement automatisé, de poulets de chair (image 27).

Plus tard, nous passerons à côté de grands élevages en batteries de lapins (image 30) et d'aulacodes (une sorte de gros rongeur africain, ressemblant à nos castors par leur taille) (image 28)). Puis de l'élevage des cailles. Le guide nous présente un plateau d'œufs de cailles (image 29), nous affirmant que le fait de manger les œufs de caille permet de lutter contre l'asthme.

Nous sommes passés à côté un hangar sous lequel il y a de multiples bacs en ciments, servant à l'élevage d'escargots africains (image 31). L'élevage est entouré d'une rigole d'eau, servant à empêcher les fourmis d'attaquer les escargots.

Le purin [ou lisier] des porcs est stocké dans une grande fosse (image 32). Il servira dans le digesteur de l'unité de production de biogaz situé à côté. Le digesteur d'une dizaine de m³ est situé sous une dalle de béton (image 33). Tout comme le bac d'effluent. Le biogaz produit par le digesteur, puis filtré, est stocké dans deux grands réservoirs, comme ceux servant à stocker le propane (image 34). Dans le même local où se trouvent ces deux réservoirs, une succession de filtres servent à purifier l'eau contenue dans le gaz. A droite, une série de quatre grands manomètres

_ de fabrication maison _ sert à mesurer la pression du gaz (image 35). Sous les filtres, est placé un moteur (ressemblant à un compresseur). Selon le guide, ce serait un moteur à explosion fonctionnant au gaz, pour produire de l'électricité. Au moment de notre passage, il ne fonctionne pas. Selon le guide, cette unité de biogaz pourrait produire jusqu'à 22 KVA d'énergie. Et un m3 d'effluent équivaldrait à 10 Kg d'un engrais NPK. Les fertilisants employés par Songhaï sont le compost et les effluents. Songhaï produit aussi des « micro-organismes efficaces³⁹ » (E.M.).



A côté du local de stockage du biogaz, se trouve une machine manuelle à broyer des tiges de je ne sais quoi (peut-être pour les cannes à sucre (?) etc.). Il serait en fait, un broyeur à jacinthe d'eau (?) (image 36).

Deux tas de pailles type B.R.F. ont été amassés à côté de ce local.

Des bandes de vétivers (image 55) poussent en bordure des allées (une plante utile pour lutter contre l'érosion).

Certaines plantes biopesticides sont cultivées pour la lutte biologique (Gigembre, piment, *Conivari* ...) ou comme plantes médicinales (*Vernonia*⁴⁰ ...) (image 39). Sur une petite pancarte est indiqué le nom de *Conivari*⁴¹, planté le 09/01/14^{42 43} (image 37).

A côté, des plants de « desert chia » (*Salvia hispanica*⁴⁴) (image 38), plantés le 25/01/14, une sauge aztèque produisant une graine servant de complément alimentaire et de super-aliment (on en trouve dans les magasins bio).

A un moment donné, j'ai cru voir deux hirondelles voler à grande vitesse au raz du sol dans les allées. Si c'est le bien le cas, cela serait la preuve que le centre de Porto-Novo est vraiment un havre écologique.

Nous arrivons aux productions agricoles. Dans un grand champ, pousse du maïs doux. Puis dans un autre, des haricots verts.

Nous arrivons dans un atelier de fabrication de filtres à eau [pour purifier les eaux contaminées], qui, selon le guide, sont réalisés en un mélange de céramique et de sciures de bois⁴⁵ (?). Ce filtre est placé dans un récipient ou seau en

³⁹ J'ai été étonné que le guide connaisse la notion de micro-organismes efficaces et ce qu'est le *bokashi*, un engrais organique, obtenu par la fermentation de matière organique, très nutritif (Cf. <http://www.bokashi.fr/>).

⁴⁰ Ou vernonie commune (*Vernonia amygdalina*). Cette plante est couramment cultivée comme légume au Bénin, au Nigeria, au Cameroun, au Gabon et en R.D. du Congo et aussi, dans une moindre mesure, dans les pays voisins. Des décoctions de feuilles sont utilisées pour traiter la fièvre, le paludisme, la diarrhée, la dysenterie, l'hépatite et la toux ainsi que comme laxatif et pour encourager la fécondité. On les emploie aussi comme remède contre la gale, les maux de tête et les maux d'estomac. Des extraits de racines servent aussi à soigner le paludisme et les troubles gastro-intestinaux. (Source : Protabase). D'autres *Vernonia* ont aussi des vertus médicinales : *Vernonia appendiculata*, *vernonia colorata* ...

⁴¹ Peut-être du *Guarijio Conivari* (*Hyptis suaveolens*) (?), une plante médicinale polyvalente. Une boisson froide est composée de semences, semblable à celles du chia, ayant un mucilage riche en fibres. Les Indiens Mayo l'utilisent comme remède pour les yeux. Les feuilles sont utilisées pour faire un thé parfumé qui peut aider à soigner les maux d'estomac et la diarrhée (source : <http://shop.nativeseeds.org/products/hb008>).

⁴² Selon le guide, on utilise aussi du savon de Marseille déposé sur les feuilles des plantes à protéger. Par contre, toujours selon lui, Songhaï ne fabrique pas le savon de Marseille [bien qu'il fabrique d'autres types de savons]. Il a aussi parlé d'une autre plante biopesticide, peut-être le « Veronia », mais j'ai mal noté son nom.

⁴³ L'emploi de fourmis, comme insectes auxiliaires, pour protéger les arbres des ravageurs est aussi pratiqué à Songhaï.

⁴⁴ Les graines de chia, c'est quoi ?, http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-graines-de-chia-chia-seed-vrai-superaliment_1255099.html

plastique muni d'un robinet [sceau fabriqué à Songhaï à partir de plastique recyclé]. Ce filtre filtrerait 2,5 litres d'eau par heure (voir images 40 et 41).

Puis il nous présente aussi une autre fabrication Songhaï, un récipient servant de réfrigérateur naturel, constitué d'une céramique conique étanche où est placé l'aliment à réfrigérer, qui s'emboîte dans un récipient en céramique poreuse. L'évaporation de l'eau contenue dans le récipient poreux le refroidit. Pour conserver le froid, les aliments sont recouverts d'un tissu⁴⁶ (voir images 42 et 43).

Nous visitons les bassins de piscicultures de tilapias et de poissons chats (images 44 et 80). Les bassins sont bordés de fascines [faisceaux de branchages croisés], réalisés en grosses tiges de bambous, retenant des sacs de terre et destinés à en renforcer les rives (voir images 45 et 46). L'eau des bassins est particulièrement verte. Selon le guide, ces algues et ainsi qu'un autre dispositif (?) sert à oxygéner l'eau des bassins⁴⁷.

A proximité, se trouve l'écloserie à alevins (image 47).

Les vers de terre et les asticots (de mouches) (image 48) sont élevés au centre pour l'alimentation des poissons chats (un poisson carnivore) (voir images 49, 50 et 51).

L'alimentation des poissons est fournie par la *provenderie* ou *feed mill section*, une unité de transformation où nous n'aurons pas le droit de pénétrer. Cette unité fournit aussi toute l'alimentation des autres élevages (oiseaux, rongeurs ...) (image 52). Des jeunes sont en train de transférer le contenu (céréales ?) de grands sacs tissés de 100 kg vers une machine de broyage (?) (Personne ne porte de masque) (image 53).

J'y observe toutefois des machines électriques ressemblant à des moulins à farines. D'après le jeune rencontré à mon arrivée, la provende (alimentation) des tilapias seraient composée de granules fabriqués à partir de maïs, manioc et ... *de farine de poisson importée* (!).

Je découvre à l'ombre d'un hangar, un bosquet robuste que je prends au départ pour de la vigne marronne (une plante invasive). Le guide m'indique que c'est une expérimentation de culture de vigne en cours⁴⁸ (image 54).

Puis nous passons à l'unité de traitement des « régimes » de noix de palmes équipés de grandes machines électriques (images 56 à 59). L'une d'entre elles [pour l'instant arrêtée] est actionnée par un moteur thermique.

Puis nous arrivons au hangar où sont conditionnés, en grands sacs de 50 kg, diverses variétés de riz produit par Songhaï, en particulier du riz étuvé (une grande machine, au fond du local, servirait peut-être à décortiquer le riz ?) (images 60 à 63).

Puis nous arrivons à l'unité de « grillage » et de conditionnement des noix de cajou. Des machines manuelles servent à décortiquer la graine [ou noix] de sa cosse [ou enveloppe] (images 64 à 66).

Ensuite, nous passons devant des plantations d'une variété de papayers nains _ une variété particulièrement petite en taille, 1,5 de haut _ et prolifique en « papayes rouges »⁴⁹ (image 67). Puis à côté, un champ d'oignons (image 68). Puis un carré de maniocs (image 69). Puis un champ de salade⁵⁰ (image 70). Puis un champ de haricots verts (à partir de semences Green-Gramme de Thaïlande) (image 71). Puis des champs de riz, eux aussi paillés (image 72). Puis des champs de maïs sucrés, le sol au pied de ces maïs étant protégé par du film plastique (image 73). Puis des champs de carottes de la variété *Therma* (?) (c'est, du moins, qui est marqué sur le panneau) (image 74). Puis des plants de tomates (images 75 et 75bis). Puis des champs d'amarantes (image 76). Puis des plantations d'énormes choux, dont le sol est protégé par un film plastique clair (c'est la technique du « paillage plastique ») (image 77).

⁴⁵ Ce qui m'inquiète dans leur conception un peu est la présence d'un matériel ligneux dans sa composition. Ce filtre arrivera-t-il à stopper les « virus filtrants » (certaines de l'ordre de 10 nanomètres), tels les virus de la poliomyélite ou de la fièvre aphteuse ? Note : Les filtres pour purifier l'eau que je connais en Afrique sont des filtres à céramique très fine, de l'ordre de 0,2 µ.

⁴⁶ Une technique utilisée dans les régions tropicales arides.

⁴⁷ J'ai suggéré, au guide, la mise en place, dans les bassins piscicoles, d'un système d'oxygénation par brassage de l'eau par petites éoliennes flottantes (source : <http://www.yvelines.fr/projet/installation-dhydroliennes-sur-letang-des-roussieres-pour-ameliorer-la-qualite-de-leau/>).

⁴⁸ Si cette expérience réussit, et que le raisin obtenu est sucré, alors Songhaï pourrait produire son propre vin, voire du vin de messe (?).

⁴⁹ Peut-être la variété Papayer Nain (*Carica Papaya var Pusa Nanha*), CP 50 and CO 7, G145.

⁵⁰ J'ai suggéré au guide la culture, à Songhaï, d'une plante poussant en Amérique du Sud, en Asie du Sud-est, à Madagascar ..., les brèdes mafane (*Acmella oleracea*), encore appelées cresson de Pará (un des ingrédients principaux du plat national malgache, le Romazava). Cette plante, au bon goût, qui est consommée cuite comme les épinards et qui est résistante à tous les ravageurs, ne nécessite aucun entretien (Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A8des_mafane).

Je sais que Songhaï favorise l'agriculture mécanisée pour diminuer la pénibilité du travail de ses employés. Mais au moment où nous sommes passés, je n'ai vu aucun tracteur ou motoculteur dans les champs ou les allées.

Puis nous passons devant des plantations de *Moringa stenopetala*, ou « arbre chou »⁵¹ (image 78).

Tous les champs sont arrosés par un système d'irrigation alimenté par des pompes électriques.

Puis loin encore, nous voyons de très grandes serres, dans les murs sont faits de tissus et le toit de film plastique (image 79). Selon notre guide, c'est pour protéger certaines plantes des ravageurs.

Puis nous passons dans la plantation des agrumes. Les pamplemousses, que j'y découvre, sont les plus gros que j'ai pu voir dans ma vie (probablement des polemos) (image 81).

Tous les arbres (cocotiers) sont entourés d'une épaisse couche de paillis (image 82).

Puis nous visitons l'unité de recyclage du plastique. Grâce à différentes machines électriques modernes, les sacs plastiques usagés sont d'abord transformés en granulés de plastiques. Puis ces derniers sont transformés en divers ustensiles en plastiques (sceaux 15 l, 30 l, bouteilles de diverses contenances ...) (images 83 à 90).

Sous un autre hangar, se trouvent deux déchiqueteuses ou broyeuses électriques à BRP (images 91 et 92). Autour d'elle, il y a le tas de paillis qu'elles ont produit.

Ensuite nous passons à l'unité de production d'électricité par gazéification [pyrolyse ?] de la biomasse (bois ...).

Un panneau à l'entrée (image 94) indique :

« *Decentralized modular energy production. Gasifier. Thermo-chemical biomass refinery. Production of syngas for electricity. Generation. UNIDO-Songhai biomass gasification demonstration project funded by UNIDO CENTRE for south-south industrial cooperation-India on-site* ».

En français :

« *Production d'énergie modulaire (?) décentralisée. Gazogène. Raffinerie thermo-chimique à biomasse. Production de gaz de synthèse pour l'électricité. Génération. Projet de démonstration UNIDO-Songhaï de gazéification de la biomasse financé par le CENTRE UNIDO dans le cadre de la coopération industrielle indienne sud-sud* ».

Le guide nous présente une grande tour en Inox comme l'unité de *gazéification de la biomasse* (image 95). A terme, cette unité, ainsi que d'autres, devraient rendre le centre Songhaï totalement autonome énergétiquement (?).

A l'extérieur, une plaque commémorative indique (image 93) :

« *This industrial zone was commissioned by his Excellency Doctor Thomas Boni Yayi, president of the republic of Benin & Mrs Helen Clark, UNDP Administrator, on September 11th 2012. It is fully funded by Songhai with technical support from United Nations System (UNIDO, IFAD, UNDP).* » [IFAD = International Fund for Agricultural Development].

En français :

« *Cette zone industrielle a été commandée par Son Excellence le Docteur Thomas Boni Yayi, Président de la République du Bénin⁵² et Mme Helen Clark, Administrateur du PNUD, le 11 septembre 2012. Il est entièrement financé par Songhaï avec l'appui technique du système des Nations Unies (ONUDI, FIDA, PNUD).* ».

Dans un autre hangar, une plus petite et plus ancienne unité de gazéification.

Puis nous passons à côté du grand hôtel de Songhaï (image 97) et de ses annexes hôtelières (image 98), qui accueille souvent des congressistes.

Selon notre guide, *tous les secteurs de Songhaï* (élevage des lapins, poulets, ...), *sans aucune exception, sont rentables*.

Vers 10h, se termine la visite de Songhaï.

Seuls lieux que nous ne visiterons pas durant notre visite, n'en ayant pas eu le temps : l'atelier de fabrications mécaniques et le télécentre (le cybercafé) (photo du panneau de présentation du télécentre, voir image 99).

⁵¹ Il s'agit d'un arbre, originaire des montagnes de l'Ethiopie, éteint à l'état sauvage, à usages multiples, produisant un liquide sucré au niveau de ses feuilles, qui sont comestibles et nutritives, des graines utilisées pour la purification de l'eau et des médicaments traditionnels. Il est également utilisé pour l'ombrage de *Capsicum* (piments) et comme *plante compagne* dans la culture du *sorgho* (Source : http://en.wikipedia.org/wiki/Moringa_stenopetala).

⁵² Le Père Godfrey Nzamujo ne fait-il pas courir un risque à l'Autonomie politique et financière de Songhaï, en entretenant une relation avec le pouvoir béninois, par le biais de ce parrainage avec le Président du Bénin ?

3. Conclusion

A la visite du centre, j'ai eu l'impression d'avoir affaire à une vraie entreprise commerciale puissante plutôt qu'à une ONG à but non lucratif (car la plupart des ONG que j'avais visitées en Afrique auparavant, elles, manquent de moyens).

A une amie, après ma visite, j'ai écrit « *j'ai aussi visité le centre Songhaï de Porto-Novo et c'est encore bien plus impressionnant que je le pensais* ». Il est vrai que j'ai été vraiment impressionné.

Songhaï fonctionne vraiment de façon professionnelle. Tous ses produits subissent un contrôle qualité et Songhaï arrive même à exporter vers les pays riches.

Un béninois, fondateur d'une ONG béninoise, située à Abomey-Calavi, a émis plusieurs remarques critiques sur Songhaï, m'affirmant, par exemple, *qu'à la fin de formation de 3 ans, les jeunes ne savent pas toujours se lancer dans la production, l'agriculture ou l'élevage ou créer une entreprise (or c'est un des buts de la formation de Songhaï)*.

Et donc voici ce que me répond Songhaï à la remarque critique de cette personne : « *Ceci est faux et le chiffre des installés est très élevé. Ce qui peut bloquer c'est l'accès aux terres. Combien d'ingénieurs agronomes diplômés sont capables de produire quoi que ce soit. Nous l'expérimentons chaque fois que nous sommes obligés d'embaucher ces jeunes diplômés qui n'ont pas eu le courage de créer leur propre entreprise agricole. De plus les jeunes qui sortent de la formation à Songhaï sont suivis sur le terrain* ».

Ce qu'à réalisé, depuis 1985 et quasiment 30 ans, le Père Godfrey Nzamujo est vraiment impressionnant. A-t-il été à l'origine de tout ? A-t-il décidé de tout ? Si oui, comment peut-il travailler autant ? (au risque d'une maladie cardiaque). De plus, je ne connais aucun dirigeant (surtout d'ONG) qui soit en même temps un scientifique (ce qu'est réellement ce prêtre) et un businessman accompli (ou un génie du commerce)⁵³. Le Père Godfrey Nzamujo est-il une sorte de génie ? Ou bien s'est-il aussi entouré d'une équipe de collaborateurs experts et compétents et travaille-t-il constamment en intelligence solidaire, collective et collaborative avec eux ? J'ai tendance à croire à ces deux facteurs (qu'il soit un génie et qu'il travaille avec des collaborateurs talentueux), car sinon comment a-t-il réussi à créer différentes ONG Songhaï fonctionnant parallèlement dans divers pays d'Afrique, sur les mêmes principes, sans dérive (sans corruption, détournement de fond, vol ...).

Sinon, j'aurais aussi aimé connaître la structure juridique des différents centres Songhaï nationaux⁵⁴. Et savoir comment a-t-il résolu les très nombreux problèmes⁵⁵, qu'il a dû rencontrer, au cours de son existence (humains, détournements de fonds, mauvais coups, pressions politiques « amicales » ou non du pouvoir etc. ...).

Je me suis aussi inquiété au sujet de la succession du Père Godfrey Nzamujo. Car quand une structure possède un dirigeant extraordinaire (à l'exemple d'Emmaüs et de l'Abée Pierre), soit on risque de ne pas trouver un successeur à sa hauteur, soit il y a le risque qu'il soit remplacé par un dirigeant brillant mais qui peut détruire l'esprit de départ humanitaire de l'ONG (or je crains le risque que Songhaï se transforme en une entreprise capitaliste de business humanitaire, sans conscience, ni état d'âme). Et de plus, le frère Godfrey Nzamujo a plus de 64 ans. Or concernant mes inquiétudes, Songhaï m'a alors fait la réponse suivante : « *La succession du frère est un vrai défi que nous essayons de relever dans le cadre de l'ONG avec le CA et le Think Tank mais aussi par la Songhaï leadership academy. L'objectif étant d'avoir une **masse critique de leaders pour prendre non pas la succession mais la suite**. Actuellement une équipe d'une quinzaine de cadres constituent le core group qui assure le management des projets Songhaï* ».

Par ailleurs, j'ai aussi fait part à Songhaï : 1) que son site Internet me semblait peu professionnel [à mes yeux, du moins]⁵⁶, 2) ensuite, que je trouvais qu'il y avait relativement d'articles ou de références sur Songhaï, sur Internet

⁵³ Pour rappel, ce prêtre a suivi une formation universitaire d'agronomie, d'économie et d'informatique en Californie avant de devenir dominicain.

⁵⁴ Il y a-t-il une part associative et une part société privée (type GIE ...) dans ces différentes structures Songhaï nationales ?

⁵⁵ Car je suis sûr que durant sa longue vie, il a du affronté beaucoup d'épreuves, surtout en Afrique (!). Je pense que c'est une personne qui doit être extrêmement travailleuse, courageuse et tenace.

⁵⁶ Car Songhaï est présenté comme un modèle ou une troisième voie pour l'Afrique. En plus je pense que coût de la main d'œuvre pour la conception d'un site web professionnel par un vrai professionnel africain dans la conception de sites Internet (coût main d'œuvre ~ 200 €, ~ 131 400 F CFA) + achat du nom de domaine (10 €, 6550 XOF) + espace d'hébergement chez un hébergeur Internet (par exemple chez OVH. 10 €, 6550 XOF) ne s'élèverait pas à plus ~220 € (144 540 F CFA).

[idem]⁵⁷, 3) enfin, qu'aucun article en français ou en anglais n'a été rédigé sur Songhaï et/ou sur le Père Godfrey Nzamujo, dans l'encyclopédie libre Wikipedia (!)⁵⁸ ... comparativement pourtant à « l'importance de l'entreprise » [qui devrait être plus connue sur Internet], voici ce que Songhaï m'a répondu : « *Vos remarques sur le site internet vont nous aider à améliorer cet outil qui a été refait par une société de professionnels béninois au début de l'année. [...] Il y a suffisamment d'articles et de vidéos et reportages TV (Arte...) sur Songhaï. **Nous préférons agir plutôt que d'investir dans une mise en scène de nous-mêmes** [...].* ».

Par ailleurs, un des dirigeants d'une ONG située près de Zinvié (Bénin) m'avait affirmé, lorsque je l'ai rencontré le 10 mars 2014, que « *Songhaï n'était pas si rentable que cela ... à par le porc [l'élevage du porc]* » [sous-entendant que Songhaï dépendrait encore et toujours de l'aide occidentale, à l'image sa propre ONG béninoise].

Face à l'affirmation abrupte de ce responsable d'ONG, Songhaï m'a fait la réponse suivante : « ***Songhaï est financièrement autonome à 95% ; 1% vient des dons et subventions et 4% de FIDA (l'agence des Nations unies pour le développement agricole, agence différente de la FAO). L'aide entre les centres permet cet équilibre financier. C'est l'activité de vente de nos produits et de nos services qui assurent les 95%***⁵⁹ ». Cette rentabilité est justement une des clés du succès de Songhaï⁶⁰.

4. Annexe : Distinctions honorifiques de Songhaï

Tokyo - Octobre 1993 : 7ème Prix Leadership Afrique 93 décerné par Hunger Project.

Libreville - Juin 1997 : Diplôme de participation au Forum International des ONG par le Conseil Economique et Social

Cotonou - Novembre 1998 : Diplôme de participation à l'exposition - vente (consommons local) lors de la journée de l'Industrialisation de l'Afrique.

Août 2000 : Prix d'Excellence de la Loterie Nationale du Bénin pour la contribution au développement national dans le domaine de l'agriculture et l'élevage.

Hanovre - Octobre 2000 : Prix de meilleure initiative locale d'implantation de systèmes agricoles rentables, « Expo 2000 Hannover GMBH ».

Porto-Novo – 2000 : Trophée de la capitale (2ème édition) décerné par la Mairie de Porto-Novo (capitale du Bénin).

Vienne - Novembre 2008 : Prix de réalisations spéciales dans l'entrepreneuriat agricole décerné par L'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) lors de la conférence internationale sur l'entrepreneuriat agricole.

New York - Décembre 2008 : Prix de réalisations spéciales et constantes pour la coopération Sud-Sud décerné par l'Unité de Coopération Sud Sud des Nations Unies.

Porto-Novo - Mai 2008 : Songhaï promu Centre d'excellence pour l'Afrique par les Nations Unies. - Lancement du Projet Régional Songhaï de Développement de l'entrepreneuriat Agricole avec le soutien de 5 agences des Nations Unies (réplication du modèle Songhaï dans 11 pays africains).

Abuja – Avril 2009 : Songhaï promu centre d'excellence régional par la Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest.

5. Annexe : Sites Internet

- www.songhai.org (le site officiel).
- <https://www.facebook.com/pages/Songhai-Centre/294478883940292> (en Anglais).
- La ferme modèle Songhaï au Bénin, <http://www.mewyovo.net/2013/03/la-ferme-modele-songhai-au-benin.html>
- Le centre Songhaï, modèle d'une exploitation diversifiée, http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/west-africa/cultiver-la-diversite/le-centre-songhai-modele-d2019une-exploitation/at_download/article_pdf

⁵⁷ Alors qu'il devrait y avoir, me semble-t-il, au moins 2 jusqu'à 10 pages de références sur Songhaï, retrouvés par le moteur de recherche Google.

⁵⁸ Sans compter que, dans ma vie, j'ai rencontré beaucoup d'Africains intéressés par le développement de leur continent, y compris des agronomes africains, et qui pourtant ne connaissaient toujours pas Songhaï en 2014.

⁵⁹ C'est moi qui souligne ces phrases.

⁶⁰ D'ailleurs, e me suis demandé comment des dirigeants d'ONG béninoises pouvaient lancer des affirmations sur Songhaï sans même les vérifier.

- Photos (°) du centre **Songhaï** de Porto-Novo, Bénin, Auteur Benjamin Lisan (toutes ces photos sont commentées), <https://www.flickr.com/photos/117537802@N02/sets/72157644032468754/>

(°) Ces photos permettent d'illustrer le compte-rendu (CR) de la visite que j'avais faite à ce centre (le 22 mars 2014) : http://benjamin.lisan.free.fr/developpementdurable/Visite-au-centre-Songhai-de-Porto-Novo_Benin.doc
http://benjamin.lisan.free.fr/developpementdurable/Visite-au-centre-Songhai-de-Porto-Novo_Benin.pdf

6. Annexe : Livres

- *Quand l'Afrique relève la tête*, Godfrey Nzamujo, Editions du Cerf, Collection : Histoire à Vif, 2002, 143 p.
- Le prochain livre sur Songhaï sortira en mars 2015 pour les trente ans du projet (Source : Songhaï).

7. Annexe 1 : Concernant une implantation de Songhaï à Madagascar

Concernant une implantation de Songhaï à Madagascar, voici ce que me répond Songhaï : « *Vous souhaitez fonder une école pratique du développement durable. C'est ce qu'est Songhaï. Il y a plusieurs types de formation possibles à Songhaï et en Septembre s'ouvrira le processus de recrutement des jeunes candidats à la Songhaï Leadership Academy qui a pour objectif de former les cadres du mouvement Songhaï, capables de diriger une unité de production ou d'implanter d'autres centres Songhaï de par le monde. Nous n'avons pas assez de cadres pour aller fonder un centre à Madagascar, mais vous pouvez aider des jeunes malgaches à venir se former à Songhaï, soit au niveau de cadre soit au niveau du fermier, en mobilisant pour eux des bourses d'étude* ».

8. Annexe 2 : Liste des prix des graines améliorées chez Songhai (2016)

Liste des prix des graines améliorées chez Songhai (2016) :

- # / VEGETABLE SEEDS / SELLING PRICE (BENIN) FCFA
- 1/ Tomate Platinum 701 Coated / 774.9 per g
 - 2/ Tomate Platinum 701 Coated S / 364.2 per pouch
 - 3/ Tomate Inlay 019 / 697.4 per g
 - 4/ Tomate Inlay IT TS / 364.2 per pouch
 - 5/ Tomate Makis IT / 697.4 per g
 - 6/ Tomate Makis IT S / 364.2 per pouch
 - 7/ Piment – annuum Dhoom 873 IT Coated / 991.9 per g
 - 8/ Piment – annuum Dhoom 873 Coated TS / 364.2 per pouch
 - 9/ Piment – annuum Bandai IT Coated / 991.9 per g
 - 10/ Piment – annuum Tongla Coated / 991.9 per g
 - 11/ Piment – annuum Tongla Coated TH TS / 364.2 per pouch
 - 12/ Piment – annuum Demon IT Coated / 991.9 per g
 - 13/ Piment – annuum Demon IT Coated S / 364.2 per pouch
 - 14/ Pastèque Tiger IT Coated TS / 1937.3 per can
 - 15/ Pastèque Tiger IT Coated TS / 364.2 per pouch
 - 16/ Poivron Mekong IT / 1007.4 per g
 - 17/ Papaya Sintia IT S / 2092.3 per pouch
 - 18/ Concombre Nandini IT Coated / 114.6 per g
 - 19/ Concombre Nandini IT Coated S / 364.2 per pouch
 - 20/ Concombre Mona Lisa Mix Coated TS / 1859.8 per can
 - 21/ Concombre Mona Lisa Mix Coated TS / 364.2 per pouch
 - 22/ Concombre Saira IT Coated / 114.6 per g
 - 23/ Concombre Saira 834 IT Coated TS / 364.2 per pouch
 - 24/ Gombo Kirti 014 IT Coated / 41.8 per g
 - 25/ Gombo Kirti 014 IT Coated TS / 364.2 per pouch
 - 26/ Gombo Basanti 447 IT Coated / 21.6 per g

- 27/ Gombo Basanti 447 IT Coated S / 325.4 per pouch
- 28/ Mais Sucre Golden Cob 806 IT Coated / 15.4 per g
- 29/ Poivron Ganga IT Coated / 46.4 per g
- 30/ Poivron Ganga IT Coated S / 325.4 per pouch
- 31/ Pastiche Andaman IT Coated TS / 1937.3 per can
- 32/ Piment – annuum Bandai IT Coated S / 364.2 per pouch

Source : Site Facebook Songhaï Centre :

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=314109825310531&id=294478883940292