



Dossier de demande de soutien

L'organisme demandeur

Nom : KONBIT POUR HAÏTI

Date de création de la structure : 24 février 2010

Adresse : L'Hermitage, Lotissement Zubiakotze

Code postal : 64220

Ville : Uhart-Cize

Tél. / Fax / Courriel : 05.59.49.11.83 / sdessalines@neuf.fr

Site Internet : www.konbitpourhaiti.org

Nom du Président : Sandra Dessalines

Statut juridique : Association créée le 24/02/2010

Salariés (nombre) : 0

Bénévoles (nombre) : 15

Adhérents (nombre) : 120 (au 13/11/2010)

Le projet

Titre : Atelier de conserverie de viande de cochon : construction et filière

Nom du responsable : Bixente Zozaya

Tél. / Fax / Courriel : 05.59.49.11.83 / bzozaya@neuf.fr

Montant de la subvention sollicitée : 10.000 €

Coût total du projet : 53.000 €

Aide au démarrage de l'action

Aide au développement de l'action

Aide à la construction et à l'équipement du 1^{er} atelier de conserverie de Cap Rouge

L'ORGANISME : KONBIT POUR HAÏTI

Objet statutaire

KONBIT POUR HAÏTI a pour but de soutenir des projets de développement durable et d'aide humanitaire en Haïti.

Quels sont vos grands principes d'intervention ?

L'association porte des valeurs humanistes, dans le sens où ses différentes activités sont une forme concrète de solidarité entre les personnes et qu'elles favorisent l'échange et la création de lien social.

L'association a 2 axes principaux d'activités :

- soutenir des programmes de développement créés et portés par des organisations locales, reconnues pour leur compétence et leur implantation rurale.
- sensibiliser nos adhérents et toute autre personne sur la situation et les besoins en Haïti.

Décrivez vos activités générales

KONBIT POUR HAÏTI œuvre en Haïti et principalement au pays basque :

- Au Pays basque : par des activités visant à informer les participants sur les 3 programmes engagés.
- En Haïti : par des échanges et voyages pour élaborer ou suivre nos programmes

Les 3 programmes engagés par l'association sont :

- Développement de la filière de transformation de viande de porc et de cabris dans la zone de montagne de Cap Rouge (Jacmel) avec la construction d'un atelier de transformation, la formation des femmes et le réseau de vente des conserves.
- Soutien de l'école de montagne de Michineau (Jacmel) par des parrainages pour les équipements pédagogiques et la formation des professeurs
- Soutien à la filière de vente de lait de vache par l'investissement solidaire de vaches pour des familles haïtiennes en zone rurale

En France, nos actions visent à sensibiliser les personnes du Pays basque intérieur et d'inciter nos adhérents à participer aux 2 programmes de soutien par des parrainages (vache et école).

D'autres actions visent à collecter des financements qui contribuent au programme de conserverie.

Depuis mars 2010, nous avons organisé ou participé à 9 actions au Pays basque, touchant plus de mille personnes.

Un atelier de conserverie de viande

Résumé

A l'instar du programme Lèt Agogo d'AVSF, avec ses petites laiteries, le projet d' « atelier de conserverie » a pour objectif de construire un atelier étudié pour la transformation de porc et cabris à Cap Rouge (Cayes Jacmel – Sud-Est d'Haïti).

Un essai technique conduit par une équipe de KONBIT POUR HAÏTI et une étude de marché réalisée par les partenaires locaux (CROSE et AVSF) ont validé le projet.

L'atelier de Cap Rouge et sa filière sera reproductible dans d'autres zones du pays.

1. Genèse du projet

1.1 - Exposé du contexte local et des besoins qu'il révèle

Pour maintenir la population rurale dans les campagnes, au vu du contexte haïtien et des systèmes de production, il est important de mieux valoriser la production tant agricole qu'animale afin de créer une plus value sur cette production mais également de créer des revenus.

Il n'existe pas encore d'initiatives de transformation de la viande, il n'existe aucune structure permettant de fabriquer des conserves de viande en Haïti. Tous les animaux abattus sont immédiatement consommés. La conservation a l'avantage de permettre une consommation (villes) loin du lieu de production (campagnes) et ainsi de trouver des débouchés pour les éleveurs avec une meilleure valorisation de leurs produits.

1.2 - Comment le projet est-il né ?

CROSE¹ et AVSF² ont donc décidé de se lancer dans la recherche et le développement de la filière transformation de viande, en prenant pour modèle l'exemple du réseau des laiteries Lèt Agogo.

Depuis l'année 2000, avec l'appui technique de l'ONG haïtienne VETERIMED, des associations locales ont fait la démonstration de la viabilité d'une alternative pour renforcer et sécuriser la filière lait dans le cadre du Réseau Lèt Agogo, à partir de produits fabriqués (yaourts, lait stérilisé, lait pasteurisé) et en lien avec des producteurs paysans.

L'association KONBIT POUR HAÏTI est ancrée au pays basque, région dynamique où les éleveurs sont su apporter une valeur ajoutée à leurs produits, notamment dans la filière porc. Cette filière, loin des colossales ventes de Jambon de Bayonne, s'est structurée localement autour de plusieurs petits transformateurs indépendants (Oteiza, Maite, Elizaldia, Manex...). Elle sera bientôt récompensée par un signe de qualité (AOC Kintoa).

C'est ce savoir faire que l'association souhaite apporter dans ce projet.

1.3 – Localisation du projet

Le premier atelier se fera à Cap Rouge, une section communale de Cayes Jacmel dans le département du Sud Est. C'est une zone rurale montagneuse non électrifiée.

La présence d'un mouvement social dynamique et d'une laiterie Lèt Agogo a été déterminante dans le choix de Cap Rouge.



¹ CROSE : Coordination Régionale des Organisations du Sud-Est, créée en 1996, mouvement social de paysans, de femmes et de jeunes

² AVSF : Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières, ONG française, opérationnelle en Haïti depuis 1992 (<http://www.avsf.org>)

2. Présentation détaillée du projet

2.1 - Bénéficiaires du projet

Les publics visés par ce projet de conserverie sont :

- Les 100 éleveurs de Cap Rouge qui pourront vendre leur cochon à un meilleur prix
- Les femmes embauchées à l'atelier de transformation (6 à 10 cuisinières)
- Les associations CROSE et AVSF en créant une nouvelle filière structurante sur cette zone
- Les restaurateurs et commerces de ville en ayant accès à un produit local et compétitif.

2.2 - Objectifs du projet

2.2.1. Installer la filière de transformation de viande de cochon

- Réaliser une étude de marché de conserves : produits demandés, dégustation, prix de revient et prix de vente, lieux de vente,
- Réaliser un essai de faisabilité technique de conserves de viande de cochon : type d'animal à abattre, méthode de découpe, finesse de hachage, tri des morceaux, recettes, matériels utilisés, temps de stérilisation, temps de stockage
- Fédérer la filière : association promotion (CROSE et AVSF), éleveurs, transformation, stockage, transport, vente
- Organiser la formation aux différents niveaux : éleveurs, transformation

2.2.2. Construire des ateliers de transformation en zones rurales

- Financer le 1^{er} atelier à Cap Rouge avec les moyens locaux (technicité, matériaux, main d'œuvre)
- Elaborer un cahier des charges reproductible pour élargir la filière à d'autres zones rurales du pays

2.2.3. Pérenniser la filière par une fédération de producteurs

- Apporter un savoir faire technique dans la transformation de viande de cochon
- Favoriser l'émergence d'une association nationale de producteurs de viande de cochon
- Favoriser la création d'un signe de reconnaissance, dans les normes et possibilités locales

2.3 - Stratégie du projet

2.3.1 Quelles sont les différentes étapes de la réalisation du projet ?

Etape 1 : Valider la faisabilité du projet (février 2010 – décembre 2010)

Etape 2 : Construction du 1^{er} atelier à Cap Rouge (1^{er} semestre 2011)

Etape 3 : Transformation des cochons (2nd semestre 2011)

Etape 4 : Reproduire et pérenniser la filière (2012 - 2015)

2.3.2 Les bénéficiaires sont-ils parties prenantes du projet ?

CROSE est un mouvement social de paysans, de femmes et de jeunes qui travaille depuis 1996 au développement des zones rurales du Sud-Est du pays. Plusieurs membres de KONBIT POUR HAÏTI avaient déjà participé à certaines de leurs actions avant le séisme.

AVSF est implantée durablement en Haïti. Il est à l'origine de la réussite des implantations des laiteries *Lèt Agogo*.

A notre demande de soutien, les responsables de CROSE et AVSF ont présenté ce projet de conserverie. Ainsi, depuis le début, CROSE, AVSF et KONBIT POUR HAÏTI sont associés dans la démarche et les objectifs.

KONBIT POUR HAÏTI, CROSE et AVSF participent également à l'enveloppe financière du projet.

2.3.2 Quels sont les résultats attendus ?

Outre les résultats techniques (conserves et stockage), la réussite du projet sera atteinte quand l'atelier de transformation sera autonome : approvisionnement en cochons, transformation de qualité, satisfaction du producteur, des salariés et du mouvement paysan.

2.4 – Quels sont les moyens nécessaires à la réalisation du projet ?

2.4.1. Moyens matériels

A ce jour, à part le matériel acheminé depuis la France en août 2010, il n'y a aucun équipement compatible avec la filière conserverie.

L'essai a été effectué dans la cour de la laiterie de Cap Rouge, avec des moyens très rudimentaires et peu satisfaisants au regard de l'hygiène et des exigences techniques.

La construction d'un atelier est indispensable : marche en avant du produit, volume et surface adéquats, stockage en sécurité. C'est le principal point du projet.

Il est nécessaire d'acheter en France ou aux Etats-Unis le matériel de transformation et de stérilisation, des tables à découpe, des bacs de stockage, des couteaux...

Les consommables (boîtes et couvercles) seront achetés en Floride (système de sertissage américain).

2.4.2. Moyens humains : quelles sont les compétences humaines mises en œuvre dans le projet et comment sont-elles organisées ?

Les moyens humains seront fournis par CROSE et le mouvement local de Cap Rouge.

L'atelier sera construit par la main d'œuvre locale avec les matériaux classiques.

La formation de 18 personnes (salariés potentiels de l'atelier) a été réalisée en août 2010 par l'équipe de bénévoles de KONBIT POUR HAÏTI. Une personne leader a aussi été formée : elle a été capable d'organiser et de réaliser la dernière session de formation.

A terme, le salaire des cuisinières et du responsable de l'atelier sera dégagé par la vente des conserves, sans financements extérieurs.

2.4.3. Moyens financiers du projet

CROSE, AVSF et KONBIT POUR HAÏTI sont les 3 associations partenaires de ce projet, de la conception à la réalisation, mais aussi au financement.

Dépenses		Recettes	
<u>Essai conserverie (août 2010)</u>		<u>KONBIT POUR HAÏTI (acquis)</u>	
- matériel, acheminement	2 050 €	- autofinancement	10 000 €
- avion et frais de voyage	3 250 €	<u>AVSF (acquis)</u>	
- étude de marché et formations	1 700 €	- participation	18 000 €
<u>Construction Atelier Cap Rouge</u>		<u>CROSE (acquis)</u>	
- viabilisation terrain	1 000 €	- études et organisation	5 000 €
- matériaux construction	21 000 €	<u>FN Crédit Agricole (sollicité)</u>	
- main d'œuvre	7 000 €	- subvention / appel à projet	10 000 €
<u>Aménagement atelier</u>		<u>Région Aquitaine (sollicité)</u>	
- équipements conserverie	5 000 €	- aide au développement	5 000 €
<u>Avance fonctionnement (6 mois)</u>		<u>Conseil Général 64 (acquis)</u>	
- salaires	7 000 €	- aide au développement	3 000 €
- achat cochon	3 000 €	<u>Communauté des Communes</u>	
- fond consommables	2 000 €	<u>Baigorri-Garazi (acquis)</u>	
		- aide au développement	2 000 €
Total dépenses	53 000 €	Total recettes	53 000 €

2.5 - Evaluation

Début 2012, après 6 mois d'exploitation et de transformation, KONBIT POUR HAÏTI, CROSE et AVSF porteront une analyse de l'outil construit :

- nombre de cochons transformés
- facilité et qualité d'approvisionnement en cochon : % de gras, poids abattage, régularité
- gamme de produits transformés
- qualité des conserves : % de pertes et retours invendables
- qualification et formation des salariés
- prix de revient et prix de vente des conserves

Cette grille d'analyse permettra d'élaborer un cahier des charges reproductible pour élargir la filière à d'autres zones rurales du pays.