



Neuvième rapport de l' «Espace Avenir Femmes de Petté»

2006

Généralités sur l'année écoulée

Madame Myandje Martine, coordinatrice de l'Espace , a maintenu son dynamisme. Nous tenons à la féliciter pour sa rigueur, son efficacité. Elle a de toute évidence des dons de meneuse et de rassembleuse : avec son groupe de réflexion, elle a réussi à trouver des solutions de consensus. Des idées nouvelles sont toujours proposées.

Les responsabilités sont bien partagées.

Tous les visiteurs de l'Espace sont enthousiastes : la variété des activités, des productions, la bonne organisation, la qualité des produits et enfin tout simplement l'accueil sympathique charme tout le monde.

Les ventes sont satisfaisantes.

Compte rendu des diverses activités

GIC « Artisanat Femmes de Petté »

Couture – tissage – broderie :

La confection des nouveautés (tortues, poupées 2 faces, lions, serpents, grenouilles, mon premier livre) est entrée dans les habitudes.

Les recettes des ventes se répartissent ainsi :

ventes directes à la boutique	3.297.410 CFA
ventes en Suisse	1.683.500 CFA
ventes pour Yaoundé	4.000.000 CFA

Le tissage vertical et horizontal fait l'admiration de tous les visiteurs. La finition d'un couvre-lit prend cependant beaucoup de temps...de même pour le tissage des pièces de godon qui seront brodées pour être vendues sous forme de nappe.

Nous avons reçu de Törbel (VS) un métier à tisser traditionnel. Ce métier va être installé en 2007 à Petté : nous espérons pouvoir produire en un premier temps des pièces de godons de taille plus longue. Par la suite, bien d'autres tissages seront possibles. La salle de tissage a été agrandie pour installer le nouveau métier.

Notre stock de fils couleur acheté en 2005 n'a pas encore été entamé.

Le GIC s'est enrichi d'un nouveau membre, une jeune femme de Petté, avec un bon niveau scolaire.

Les machines à coudre sont en bon état, entretenues régulièrement par un artisan réparateur de Maroua.

GIC « Avenir Femmes de Petté »

Boulangerie : le pétrin a connu une panne de la spirale centrale. C'était un peu à prévoir, car on a essayé de charger toujours davantage de farine. Le pétrin accepte 10 kgs de farine. Chaque jour le pétrin fonctionne donc 2-3 fois. La consommation de pain entre toujours davantage dans les habitudes alimentaires des malades, mais aussi des populations. Le four à bois a été consolidé.

Des commandes de pain ou de brioches sont honorées à l'occasion de fêtes de familles ou de collectivités.

Les sachets (grands et petits) de biscuits connaissent un vif succès à Maroua.

Laiterie : ce sont maintenant 6 fournisseurs de lait qui viennent chaque jour à l'Espace livrer leur production (en tout 30-40 litres). Le lait est réparti pour la fabrication de sachets de lait pasteurisé, de yaourts naturels et aromatisés, de yaourts à boire, de fromages « Tamel ». Le fromage de chèvre figure au menu de la Porte Mayo, entrée « salade de Petté ».

La conservation des Tamel a posé quelques problèmes. Il fallait à tout prix éviter le dessèchement. Les fromages sont donc congelés sous emballage de films alimentaires.

Les livraisons hebdomadaires à Maroua ont considérablement augmenté : entre 300 et 800 yaourts par semaine. De nouveaux marchés s'ouvrent. Il faut songer à des livraisons plus fréquentes dans la semaine : pour l'instant, c'est la voiture de l'hôpital qui se charge des dépôts à Maroua le mercredi. Toute autre solution va entraîner des frais supplémentaires.

Nous avons rencontré un problème de surproduction de lait à la saison des pluies : Jean Widmer nous propose, avec la collaboration du Centre de Formation de Grangeneuve de faire des essais de production de fromage fondu. Ces essais auront lieu dès février 2007. Nous les espérons concluants.

Enfin, la demande de lait chocolaté a été exprimée.

Un grand travail de sensibilisation et de suivi est à faire avec les fournisseurs de lait, chaque année : en effet, nous avons besoin de régularité dans les quantités de lait fournies. Il est nécessaire de sédentariser les vaches « laitières », de leur fournir du fourrage et des tourteaux, de l'eau de boisson en abondance. La nourriture du bétail doit être contrôlée si on veut une qualité de lait correcte.

Boutique de vente à Maroua : la boutique de vente à Maroua se porte bien. Le vendeur gérant a dû être changé, pour gestion malhonnête. L'entrepreneur Oumarou Baba a heureusement vu la chose à temps et les pertes n'ont pas été trop sévères. Le contrôle actuel est devenu plus strict.

Boukarou de vente à Petté: le boukarou de vente à Petté, devant l'entrée de l'hôpital connaît un vrai succès. C'est devenu un lieu de rassemblement.

Poulaillers : le projet d'extension de l'élevage de poules a connu une mise en veilleuse; la grippe aviaire est venue ralentir toutes les initiatives. Nous avons été épargnés à Petté par l'épidémie.

Jardin potager, verger, cultures de saison des pluies : La production de légumes, fruits est régulière. Tout est facilement vendu. La quantité d'eau disponible ne permet guère de développer l'activité des cultures maraîchères.

Voyages : les femmes de l'Espace ont renoncé à entreprendre des déplacements coûteux. Elles ont préféré investir dans l'achat de jeunes moutons qu'elles ont engraisé pour la fête du mouton. Grand succès : les bêtes étaient magnifiques et ceux qui n'avaient pas réservé leur bête de sacrifice ont dû chercher ailleurs...

Projets et orientations pour 2007

Pour l'année prochaine, il est prévu de consolider les ventes à Maroua et dans le boukarou.

Les divers procédés de production à la laiterie doivent être maîtrisés.

La construction d'une salle de réunion a été accordée par la Fondation, permettant les réunions, les invitations pour des formations particulières (par ex, en matière de couture une formation de coupe à main levée est prévue), l'animation générale.

Les membres des deux GIC doivent être sensibilisés, responsabilisés. L'outil de travail est là, les locaux sont là, le savoir-faire grandit... « le ballon est dans le camp des femmes des GIC ».

