

CDS

Cercle Des Sécheurs

Burkina Faso



Régions

Ouahigouya, Bérégadougou, Bobo Dioulasso, Ouagadougou

Année de création

1995

Objectif

Promouvoir la conservation des aliments pour la consommation en période de sécheresse et commercialisation de mangues séchées.

Structure

GIE (Groupement d'Intérêt Economique)

Producteurs/Employés

341 personnes au sein des unités de séchage.
7 employés permanents et 14 temporaires.
9 coopératives de séchage.

Production

Mangues séchées bio Amélia et Brooks

Date certification FLO

2007

Membre de l'IFAT depuis

2001

Source extérieure

♦ EFTA

Un groupe de femmes Naam, très impliqué dans le projet de mangues séchées est à l'origine de la création du Cercle Des Sécheurs (CDS). Les groupes Naam se basent sur la tradition de culture commune des champs et de solidarité en se regroupant sous forme de coopératives, avec à leurs têtes un membre élu.

Sous l'impulsion de l'ONG Suisse CEAS (Centre Ecologique Albert Schweitzer) et de OS3 (aujourd'hui CLARO) le projet de la filière mangues séchées équitables a vu le jour.

Il s'agit d'un regroupement de micro-entreprises ou de coopératives de séchage des mangues. L'approvisionnement s'effectue auprès de 58 paysans possédant au total 340 hectares de surface cultivable ce qui représente une production potentielle de 2355 tonnes. Traditionnellement la terre appartient aux hommes, c'est pourquoi peu de femmes en possèdent. Néanmoins, les coopératives de transformation sont majoritairement féminines.

Les ventes sont essentiellement réalisées à l'export et sur le marché du commerce équitable depuis le début du projet.

Impact du commerce équitable

Le commerce équitable permet aux membres du CDS de subvenir à leurs besoins de base. Il a aussi permis de valoriser les ressources locales et donc de participer au développement socio-économique de la région.

En fournissant des débouchés et des relations commerciales stables, le commerce équitable facilite l'indépendance économique des individus et les soutient dans leurs projets de développement notamment, la diversification de la production ou l'ouverture de magasins.

Processus de production

Pour obtenir des mangues séchées, des mangues fraîches sont approvisionnées aux unités de séchage après récolte puis la transformation se déroule comme suit:

- 1- Tri et sélection en fonction de la qualité
- 2- Lavage
- 3- Epluchage
- 4- Découpage
- 5- Séchage des morceaux (séchoir à énergie mixte - gaz et solaire)
- 6- Pesage des fruits séchés
- 7- Sélection
- 8- Ensachage

Produits importés par Solidar'Monde

Les mangues du CDS ont la certification biologique.

- La variété Amélia pousse de mars à juin.
- La variété Brooks pousse de juin à septembre.

