



Sa richesse en protéines et en nombreux oligo-éléments rares jouant des rôles physiologiques importants concourt à expliquer ses effets.

Des stocks non justifiés

Le Burkina Faso est le premier producteur d'Afrique de l'ouest de spiruline, or la plante est mal connue et peu consommée. Des stocks s'accumulent même dans les fermes depuis quelques années.

Arrivée au Burkina Faso en 2008, Entrepreneurs du monde [voir encadré] a entrepris de promouvoir la spiruline auprès des populations rurales démunies dans la région de Koudougou (centre ouest du pays). Un choix éclairé, quand on sait que les échecs de la microfinance sont souvent dus à des problèmes de santé. En effet, quand la maladie n'empêche pas tout simplement la personne de travailler, elle la conduit souvent à utiliser le crédit pour se soigner ou soigner un membre de la famille au lieu de l'investir dans son activité et de générer le bénéfice qui lui permettrait de rembourser son prêt. L'association s'inspire des stratégies de marketing classique adaptées au contexte d'un projet de développement. Première étape : le diagnostic de la filière. Il révèle un réel besoin d'un aliment riche tel que la spiruline pour la population, notamment rurale, mais les freins sont nombreux : le produit est non seulement méconnu, mais le prix de vente trop élevé et le réseau de distribution restreint.

Réseaux de vente

Entrepreneurs du monde s'est associé avec Asiena, une association burkinabé qui agit en milieu rural auprès de groupes de femmes le plus souvent. Elle les soutient dans leurs activités d'épargne et de crédit mais aussi dans l'amélioration de leurs activités génératrices de revenus et certains aspects de la vie quotidienne (par des formations à l'hygiène, la nutrition, ou les relations maris-femmes...). Les deux structures

Le trésor vert

Dans la région de Koudougou au Burkina Faso, le microcrédit et une algue hautement nutritive, la spiruline, sont associés pour améliorer la santé et le revenu des burkinabé.

Petite algue verte microscopique apparue il y a plus de 3,5 milliards d'années, la spiruline se multiplie rapidement et naturellement dans les régions chaudes et ensoleillées. Sa composition nutritionnelle en fait un aliment d'exception. Consommée traditionnellement par les Aztèques ou les Kanembouts du Tchad, cette cyanobactérie fut redécouverte par des scientifiques il y a une quarantaine d'années. Depuis, les recherches vont bon train pour recenser et expliquer ses effets thérapeutiques. En effet, 5 à 10 grammes par jour soit une à deux cuillères saupoudrées sur le plat permettent de lutter contre la malnutrition et de renforcer l'organisme en stimulant notamment le système immunitaire.

créent un plan d'action pour développer des réseaux de vente et faire connaître la spiruline et son utilité nutritive. Le « réseau de vente village » consiste à inviter une personne par groupe à suivre plusieurs formations d'une journée. Elle y découvre la spiruline, apprend à gérer un stock et à fidéliser sa clientèle et surtout, elle est sensibilisée à la nutrition pour en parler à ses clients. Dès sa première formation, un premier lot de sachets de spiruline lui est proposé. Elle part alors le vendre dans son village et les marchés alentours. Le prix de vente est celui du marché : un peu moins d'1€ les 25 grammes. Une fois ce stock vendu, elle rembourse son crédit et peut acquérir un nouveau stock.

Le deuxième réseau, appelé « réseau de vente sociale » s'adresse aux membres des groupes. A chaque réunion mensuelle, ils peuvent acheter la spiruline à moitié prix en même temps que l'animateur du groupe les sensibilise à l'importance de la nutrition et à l'utilisation de la spiruline. Ce prix réduit est concédé par les fermes. Bien qu'encore élevé, il vise une divulgation de la spiruline auprès de ménages dont le budget alimentaire s'élève à moins de 0,25€ par jour et par personne soit l'équivalent de 5g de spiruline au prix du marché.

Après un an de vie du projet, 26 personnes ont été formées. Deux d'entre elles ont arrêté mais les 24 autres ont vendu 69 kg avec un bénéfice de

6,7€/kg. Avec le réseau social, ce sont plus de 900 personnes qui ont été sensibilisées à la spiruline et 35 kg qui ont été consommés. Près de 100 kg ont été vendus, soit 25% du volume annuel des ventes de la deuxième ferme du pays qui existe depuis 10 ans.

Des bénéfiques à développer

Une récente évaluation du projet a révélé des faiblesses. Vendeurs et vendeuses sont fiers de leur nouveau métier, mais il faut renforcer leur formation. Les consommateurs apprécient la spiruline et témoignent d'une amélioration de leur santé mais le prix reste trop élevé. C'est surtout le cas entre juillet et novembre quand les greniers, comme les bourses, sont vides et qu'il faut travailler dans les champs pour la prochaine récolte. Le projet pourrait néanmoins être répliqué dans d'autres régions du Burkina Faso. Ses porteurs estiment en effet que c'est en participant à la promotion de la spiruline qu'ils en augmenteront la consommation locale pour une meilleure santé de la population et, à terme, une augmentation de la production et une diminution du prix de revient et de vente. ●

RAPHAËLE BIROT

INGÉNIEUR EN AGRICULTURE



Photos : Raphaëlle Birot

Ci-dessus :

- Un bassin de production et lieu de récolte dans la ferme de Nayalgué, la plus grande ferme d'Afrique de l'Ouest.
- Loumbila, l'une des 8 fermes du Burkina Faso.
- Formation des vendeurs de spiruline.

Photo page de gauche :

Femme d'une mutuelle de solidarité de l'association burkinabé Asiena achetant de la spiruline à moitié prix lors d'une vente sociale.

Entrepreneurs du monde est une association française de microfinance basée à Poitiers créée en 1998. Elle intervient dans 9 pays (Philippines, Haïti, Inde, Vietnam...). En 2008, elle a accompagné 49 000 micro-entrepreneurs et octroyé 66 800 prêts, d'un montant moyen de 138 euros. L'argent prêté provient de dons de particuliers, de partenaires privés (entreprises et fondations) et de financements publics. Pour augmenter les chances de pérenniser ses actions, l'association n'agit qu'au travers d'institutions de microfinance locales.

www.entrepreneursdumonde.org

