



CODEART

Revue trimestrielle
25^e année - Septembre 2019 — N° 97
Bureau de dépôt : 4700 Eupen
N° agréation : P 910 189



INFO 97
www.codeart.org

CODEART asbl | 15 Chevémont | B-4852 Hombourg
T. +32(0)87 78 59 59 | info@codeart.org | www.codeart.org
RPM Verviers 0434 417 468 | Editeur responsable : Roger LOOZEN

| | |
|---|----|
| Éditorial..... | 02 |
| Après la tempête le sourire..... | 03 |
| Les activités en cours..... | 04 |
| Une des filières de Codéart : le manioc | 06 |
| Le Konzo : une maladie incurable qui peut être éradiquée..... | 07 |
| Conférence-débat : les agriculteurs disparaissent!..... | 08 |
| Appel aux dons : soutenir Codéart..... | 08 |

Éditorial

Le combat juridique de notre association se termine par une issue par le haut!

Nous venons d'apprendre que le Ministre De Croo, en lien avec la DGD, a pris une nouvelle décision à notre égard, positive cette fois!

Concrètement, cette décision inclut les trois aspects essentiels suivants:

1. Nous récupérons notre statut d'ONG avec effet immédiat.
2. Nous pouvons introduire auprès de la DGD un programme de projets pour la période 2020-2021.
3. Nous obtenons des moyens de fonctionnement pour préparer ce programme.

C'est la fin d'un combat de près de trois ans et un énorme soulagement, il faut bien le dire, au terme d'une période très éprouvante pour toutes les forces vives de l'association.

Mais ce qui nous a marqués aussi, positivement cette fois au cours des mois écoulés, c'est votre soutien, resté constant!

Alors que les échos de nos difficultés devaient vous parvenir – nous avons cru de notre devoir de ne pas vous les cacher–, alors que la presse aussi, ces dernières semaines, s'est fait l'écho de ces difficultés, alors que nous craignons que la diffusion de ces mauvaises nouvelles et les perspectives sombres qui les accompagnaient ne fassent fondre vos dons et soutiens, rien de cela ne s'est passé : ces derniers mois, ils sont restés globalement à la hauteur de ce qu'ils étaient antérieurement.

Autant que l'issue de notre combat juridique, cette fidélité est un motif tout aussi grand de continuer à nous battre pour la poursuite de notre action.

Merci de la continuation de votre soutien !

Longue vie à Codéart et succès à tous les projets futurs de l'association, au profit d'abord et surtout des communautés rurales du Sud – ce sont elles, nous ne l'oublions pas, et l'amélioration de leurs conditions de vie qui restent notre motivation première.



Philippe Charlier,
Président du CA de Codéart

Après la tempête... le sourire revient!

C'était éprouvant, oui, il faut bien le dire : la maison en a bavé. Les foudres juridiques, les tourbillons administratifs et les grondements financiers ont fait des dégâts importants et la tempête a bien failli prendre le dessus.

Cependant, forte de ses valeurs, l'ASBL Codeart n'a rien lâché... Dans une lutte, âpre et violente certes, mais menée avec hardiesse, Codéart a résisté et s'en est sorti vainqueur. Mais qui en aurait réellement douté ?

Dès lors, le calme revient, les dernières fatigues se dissipent et devant nous, un futur brillant et ensoleillé s'annonce. C'est pourquoi, nous pensons qu'aujourd'hui est le moment idéal pour apporter un nouveau coup de peinture à notre journal trimestriel!

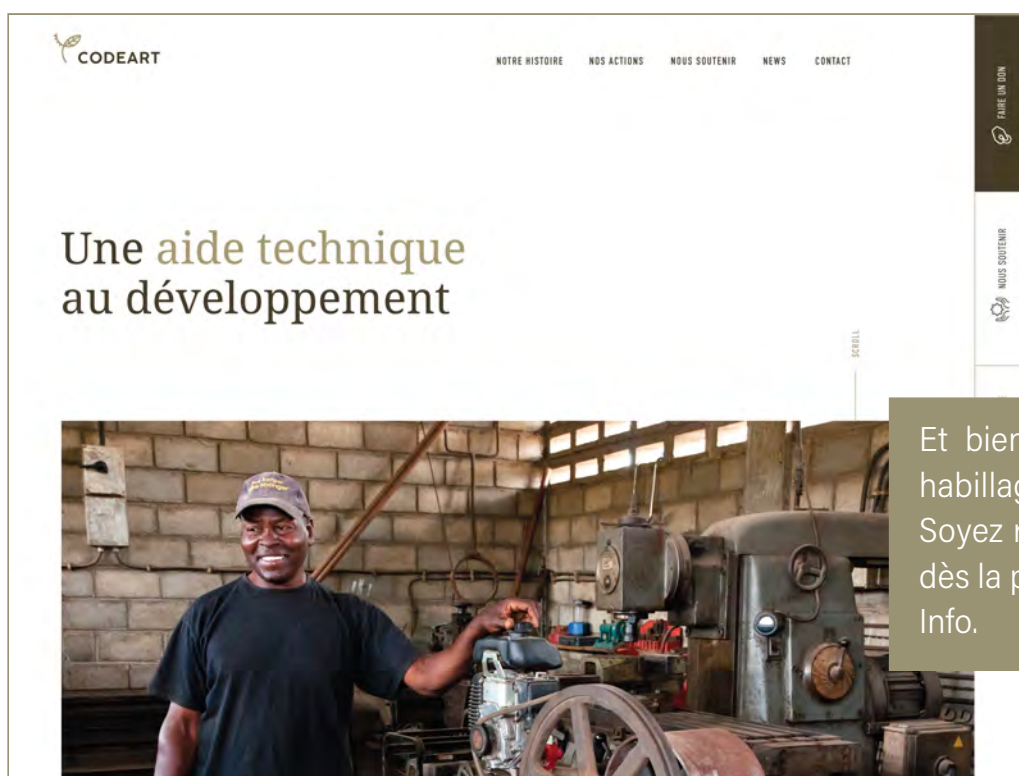
Ainsi, pour cette nouvelle édition du « Codéart Info », retrouvez-nous dans notre tout nouvel habillage !



CODEART

Le nouveau logo représente la complémentarité entre la matière organique, source de vie, et les compétences techniques de notre Asbl. Symbolisé par l'élancement du motif, cette association aboutit à une situation meilleure pour tous les bénéficiaires.

L'ensemble est volontairement gardé simple et intemporel et est teinté des couleurs de la terre, si proche de notre quotidien.



Et bien sûr, que serait un nouvel habillage sans un nouveau site web. Soyez rassurés, vous le découvrirez dès la prochaine édition de Codéart Info.

Les activités en cours

Compte-rendu du voyage de Roger et Freddy à Haïti.



Pendant deux semaines, du 12 au 26 mai, Roger Loozen et Freddy Monville sont partis à Haïti dans le cadre **de la construction d'une cassaverie à Pignon.**

Ce projet vise à **renforcer le développement rural** afin de réduire la pénibilité de certaines tâches et ainsi, d'accroître les revenus par une augmentation des quantités transformées par les paysannes et paysans.

Ce voyage a permis d'analyser l'état d'avancement du projet et de planifier les activités futures avec les partenaires locaux, Mèlès et Luksen Augustin.



La cassaverie

La cassaverie est en construction: la dalle est coulée, les murs sont construits et le puits est creusé (voir photo ci-après). Durant ces deux semaines, la suite des travaux a été programmée. Voici les différentes installations prévues:

La cassaverie est le lieu où l'on produit des cassaves. Ces galettes sont réalisées à base de farine de manioc et sont consommées comme du pain.



Un **château d'eau** d'une capacité de 2500 litres sera installé pour laver le manioc avant le traitement.



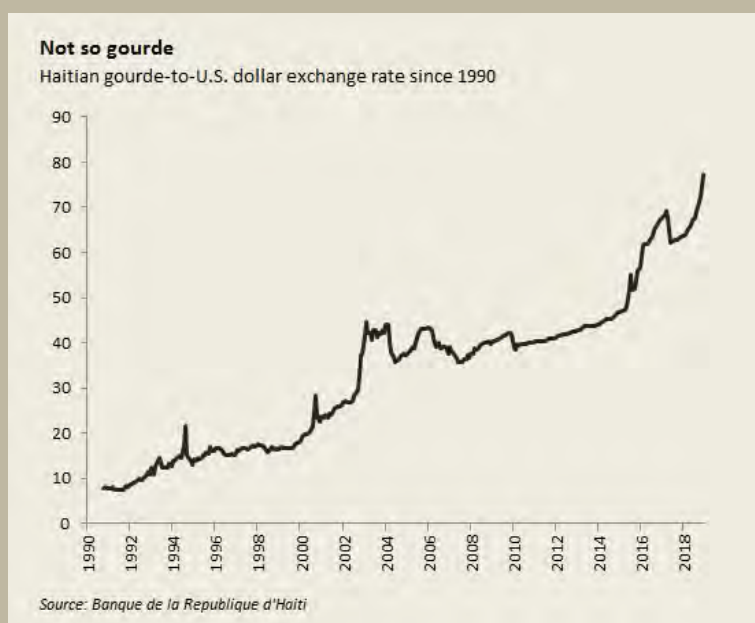
La **toiture** du bâtiment : les plans ont été réalisés en collaboration avec l'ingénieur bénévole Francis Van Massenhove.

Des **panneaux solaires** pour alimenter:
*la râpe à manioc ;
*une batterie pour éclairer le bâtiment;
*la pompe à eau pour assurer le remplissage du château d'eau.

Développer les produits locaux est la seule issue face à l'inflation galopante :

En 6 ans, de 2013 à 2019, le dollar américain a augmenté de plus de 200%. En effet, en 2013, il fallait 42 gourdes (monnaie locale) pour 1 dollar et aujourd'hui, il en faut 90. La dépréciation de la monnaie locale complique l'accès aux produits importés. Or, 70 % des produits consommés par les Haïtiens viennent de l'étranger. Le développement de produits locaux est donc impératif. C'est la seule issue face à la dégradation de l'économie locale.

Source : Jean Elie Paul, Radio Mega

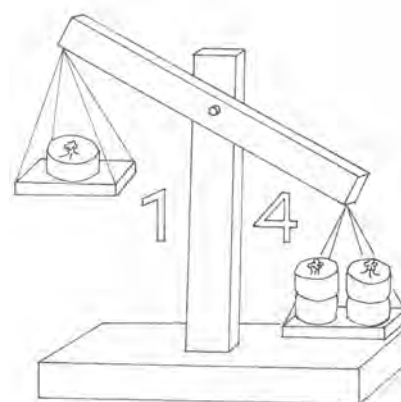


Résultats escomptés

La cassaverie traitera 500kg de manioc par jour et produira environ 150 kg de cassaves, ce qui équivaut environ à 450 cassaves.

Les cassaves seront vendues sur les marchés locaux ainsi qu'aux voyageurs qui se rendent à Port-au-Prince ou à Hinche.

Pour commercialiser son produit, Mèlès Augustin s'appuie sur l'expérience de Nicolas Almonte, le fondateur des cassaves Guaraguano à Moncion en République Dominicaine.



A main d'œuvre équivalente la production est 4 fois supérieure grâce à la mécanisation des tâches les plus pénibles : le râpage et le pressage.

« Le but du travail est de concrétiser le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes. Il est nécessaire de gagner des parts de marché sur les importations de nourriture dans le pays. Il s'agit d'un défi important que nos partenaires comptent relever et, si possible, multiplier l'expérience dans le pays. » (Roger Loozen)

Prochain voyage

Francis van Massenhove et Freddy Monville se rendront en Haïti pour accompagner la construction du four de cuisson, l'installation solaire, la formation à l'usage et à l'entretien de ces équipements et, finalement, démarrer les activités.

Coup de projecteur sur une des filières de Codéart

Le manioc

Le manioc est une plante qui pousse dans les pays tropicaux. Il est essentiellement cultivé pour ses racines qui peuvent se consommer de multiples manières. Les tubercules de manioc mesurent entre 30 et 50 centimètres pour un diamètre de 5 à 10 centimètres. Leur poids peut varier de 2 à 5 kg.

Les tubercules et les feuilles du **manioc** sont consommés dans de nombreuses recettes africaines et haïtiennes. On les utilise également pour faire de la farine, des boissons alcoolisées et comme **plante médicinale**.

Le manioc est pauvre en lipides et riche en glucides, ce qui en fait un aliment de base peu coûteux dans de nombreux pays. De plus, il s'agit d'un aliment rentable et facile à exploiter. C'est une culture vivrière et de rente qui n'a pas besoin de beaucoup d'eau et s'adapte à tous les climats.

Le manioc est à la base de la préparation de la cassave (galette de farine). C'est un aliment très répandu en Haïti. Une fois récolté, il est lavé, râpé et pressé. On le fait sécher et on le tamise. La farine de manioc qui en résulte est étalée sur une platine chauffée. C'est la présence d'amidon dans la farine qui permet la formation des cassaves.

La transformation traditionnelle du manioc en cassaves est un processus long et fatigant. Les paysans producteurs de manioc disposent de peu d'outils performants. Le manioc pelé avec une cuiller est râpé sur une tôle perforée avec un clou. Le pressage de la pâte obtenue dure une nuit. La pénibilité de ce travail en rebute plus d'un, surtout les jeunes.

De plus le manioc amer contient de l'acide cyanhydrique, un poison extrêmement toxique qui peut entraîner de graves problèmes de santé et même être mortel. Les techniques traditionnelles haïtiennes permettent d'éviter ces problèmes.

Il existe deux variétés de manioc:

Le **manioc amer** est impropre à la consommation s'il n'est pas préalablement détoxifié.

Le **manioc doux** est consommé en général comme féculent.

Pourquoi Codéart a-t-elle choisi de développer le secteur du manioc en Haïti?

Le manioc est un aliment de base de plusieurs pays africains ainsi qu'en Haïti. Il s'agit d'une source alimentaire peu coûteuse et abondante sur leur territoire. Codéart espère donner aux populations du Sud les moyens de se nourrir elles-mêmes avec des cultures indigènes populaires. Avec plus de 30 ans d'expérience dans le secteur de l'aide au développement, Codéart forme les populations locales à la transformation du manioc. L'objectif est d'autonomiser ses partenaires afin de rendre l'activité pérenne et viable face à la concurrence des importations massives de vivres.



Le Konzo : une maladie incurable qui peut être éradiquée

3771 cas de Konzo ont été déclarés dans la zone de Kahemba à l'ouest de la République démocratique du Congo de 2004 à 2016.

Le Konzo est une maladie incurable causée par une consommation régulière de manioc amer insuffisamment détoxifié. Au Congo, l'on ne râpe pas le manioc cru et on ne le presse pas pour en extraire le jus toxique qu'il contient.



Le manioc est l'aliment de base des Congolais. C'est une plante racine très appréciée pour ses apports en glucides et sa culture facile. Elle constitue jusqu'à 82% des apports énergétiques dans certains villages.

Cependant, diminuer la consommation de manioc dans la région est illusoire car l'activité économique principale de Kahemba se concentre à 60% dans l'agriculture de subsistance (maïs, arachide, haricot et manioc). De plus, le territoire de Kahemba est enclavé. Les produits non locaux y sont donc relativement chers.

Comment réduire la toxicité du manioc?



Avant de le consommer, les Congolais doivent tremper le tubercule dans l'eau pour éliminer le cyanure (rouissage), ce qui demande toutefois de grandes quantités d'eau, peu disponibles dans la région. Le manioc est donc insuffisamment roui surtout durant les saisons sèches et durant les périodes de famine. Même si les gens connaissent les risques liés à un rouissage insuffisant, l'accès limité à l'eau et la pression alimentaire ou financière les poussent à écourter la durée du rouissage ou à le réaliser dans de mauvaises conditions telles que dans une cuve dont l'eau est rarement renouvelée et arrivant rapidement à saturation de cyanure.

Ces familles précaires qui n'ont pas la possibilité de s'acheter de l'eau ou de varier leur alimentation consomment donc trop fréquemment du manioc. Il devient donc très difficile pour ces familles de sortir du cercle vicieux de la pauvreté.

Quelles sont les conséquences de la maladie ?

La maladie attaque les membres inférieurs et la colonne vertébrale, ce qui provoque une paralysie irréversible des jambes et du dos. Des troubles du langage et de la vision peuvent également apparaître.

99 % de personnes malades appartiennent à des familles extrêmement pauvres. Leurs faibles moyens ne permettent pas de varier leur consommation. Les enfants sont plus vulnérables que les adultes. Ces enfants Konzo, comme on les appelle, sont souvent marginalisés notamment au niveau scolaire.

Selon l'OMS (2015), le konzo est mortel dans un cas sur cinq et touche davantage les enfants car la dose mortelle de cyanure est comprise entre 0,5 et 3,5mg par kilogramme de poids corporel.



Attitude typique d'un enfant victime du konzo. Le neurone moteur supérieur a probablement été détruit par le cyanure.

CONFÉRENCE-DÉBAT : Les agriculteurs disparaissent



« Quel futur pour notre région et pour l'humanité? »

Le mardi 22 octobre 2019

dès 20h00, nous vous invitons à la Conférence de

Silvia PÉREZ-VITORIA

Economiste, sociologue, auteure de livres et de films sur les questions agricoles et paysannes de plusieurs pays, Silvia Pérez Vitoria est considérée comme l'une des meilleures spécialistes des mouvements paysans alternatifs.

Elle nous expliquera comment notre alimentation et l'économie rurale ont été dégradées par l'industrialisation de l'agriculture, comment les agriculteurs sont devenus les "jouets du marché". Elle démontrera aussi que les paysans ne se laissent plus faire, que les initiatives en rupture avec le système dominant se multiplient partout, qu'ils sont "une force motrice de transformation sociale" et que la planète a besoin d'eux parce que les agricultures paysannes font plus que nourrir l'humanité.

L'après-midi du 22 octobre, Silvia Pérez Vitoria sera à l'écoute des agriculteurs de la région. Elle participera à une Table ronde, avec les différents acteurs du monde agricole, sur les situations vécues dans notre région et les enjeux d'un nouvel avenir pour notre agriculture.

Bibliographie :

Manifeste pour un XXI siècle paysan

Actes Sud - 2015

La riposte des paysans

Actes Sud - 2010

Les paysans sont de retour

Actes Sud - 2005

Lieu : Centre Culturel de Welkenraedt - Rue Grétry, 10, 4840 Welkenraedt

Réservations : 087/ 89 91 70

Appel aux dons : Soutenir Codéart

Nous recherchons

Pour soutenir les écoles techniques des Salésiens en Haïti suite au voyage de Jean et Roger, nous recherchons :

Des **presses d'atelier** de 50t à 100t ;

Des **postes à souder autonomes** (un moteur essence ou diesel entraîne une génératrice de soudage) ;

Des **barres d'acier (chutes)** de gros diamètres (Ø150 à Ø300mm) en ébauche (tube à paroi épaisse) et des **barres pleines** pour la réalisation de cylindres de moulin à canne;

Des **machines-outils** en général (tours EP 1500 mm ou plus, fraiseuses, foreuses sur colonne,..) ;

Des **machines pour le travail du bois** (raboteuse, scie, ...)

Des **postes à souder** conventionnels ;

Des **barres d'acier (chutes)** de diamètres entre 75 et 125mm pour la réparation d'axes de moulins à canne ;

Des **chutes (ébauches) de bronze diamètre 90** et plus pour la réalisation de paliers (moulin à canne) ;

Des **jeux de tarauds et de filières en mèches** depuis en pas anglais ;

Une **scie à ruban** pour coupe d'acier diamètre maximum environ 250mm ;

Des **jeux de mèches** depuis quelques mm jusqu'à 5 mm;

Des **dresseurs de meules diamantés** ;

Des **serre-joints d'atelier** de toutes les tailles ;

De **l'outillage d'atelier** en général

Testaments et legs

Le Legs en duo : une autre façon de soutenir nos activités ! Le double legs consiste à faire deux legs, l'un à vos héritiers éloignés et l'autre à une association caritative. La combinaison des deux permet une telle économie en droits de succession que vous pouvez à la fois laisser davantage à vos héritiers et donner une belle somme à une association de votre choix. Plus d'infos au 087/78 59 59 ou auprès de votre notaire.

Devenez volontaire

Des **techniciens volontaires** capables de travailler sur des machines conventionnelles (tournage/fraisage) pour réaliser de pièces diverses non réalisables dans le Sud.

Des **techniciens** en mesure de contrôler des machines d'occasion pour établir un diagnostic de leur état, de rechercher des pièces de rechange si nécessaire, de réaliser la révision de la machine, etc.

Des **dessinateurs industriels** pouvant réaliser des plans et établir le mode opératoire de fabrication de machines agricoles simples ou de composants de machines.

Faites un don

Si chaque lecteur nous versait une somme de 40 euros/an, nous serions certains de boucler le budget annuel. Pour tout don de 40 euros par an, nous vous envoyons une attestation fiscale qui vous permettra de récupérer 45% du montant versé.

Compte IBAN : BE74 5230 4311 9407

BIC : TRIOBEBB

CODEART asbl -

Chevémont 15 - B 4852 Hombourg