



Mission Action Contre la Faim

Haïti, mars - juin 2002

Dominique Ecale

Après 27 ans passés à diriger une boulangerie pâtisserie dans les Deux-Sèvres et à La Rochelle, à 52 ans des petits ennuis de santé m'ont obligé à réduire le rythme imposé par cette profession. Se mettre à la retraite, n'était pas non plus concevable. C'est ainsi que j'ai été contacté par le COSAME, qui m'a mis en relation avec l'ONG Action Contre la Faim qui projetait de monter une boulangerie à Gonaïves en Haïti. Ce projet m'a tout de suite attiré, car tout à fait nouveau et avec une part d'aventure très intéressante. La concrétisation du projet a demandé presque deux ans tant les difficultés ont été nombreuses pour acheminer le matériel sur place.

Présentation de l'association

Le Comité Paris La Défense d'Action Contre la Faim (ACF) intervient en Haïti depuis près de vingt ans dans la région de Gonaïves, la deuxième ville du pays. Ce Comité a réalisé entre autres la réhabilitation d'un bidonville, l'ouverture d'une école et la création d'une maison d'accueil pour personnes âgées et abandonnées. A la suite de ces différents projets, le Comité s'appuyant sur certaines personnes de confiance a affronté un problème sensible : celui des enfants de la rue.

La mission pour laquelle le COSAME a été sollicité, consiste à ouvrir une Boulangerie à Gonaïves. Pour marquer son soutien au projet, la municipalité a offert un bâtiment de 80 m² en ville, à proximité de la gare routière. Ce projet a un double objectif :

- un premier objectif économique, être un lieu de production pour financer le programme « enfants des rues » et lui permettre une certaine autonomie de gestion
- représenter un centre d'apprentissage pour environ 10 enfants.

Récit de la mission

Le 25 mars 2002, moi et mon épouse nous nous envolons pour Port au Prince. Nous sommes accueillis à l'aéroport par Raphaël, responsable d'ACF en Haïti et nous découvrons une ville noyée sous un énorme orage. Nous réalisons que nous sommes dans un autre monde. Le lendemain, nous rejoignons Gonaïves, distant de 140 km, par une route asphaltée seulement sur la moitié du parcours, l'autre moitié étant une piste poussiéreuse et caillouteuse. Nous mettons quatre heures pour faire le trajet. A 16 heures nous arrivons à Gonaïves. C'est une ville de 120.000 habitants, également appelée ville de l'indépendance. Nous nous installons dans une maison louée par ACF pour la durée de notre séjour.

Les deux premiers jours sont consacrés à l'installation, la connaissance de nos voisins et à l'observation du fonctionnement de la vie locale. Le troisième jour, les choses sérieuses commencent. Le monteur du matériel termine son travail. Après bien des déboires, il lui a fallu fabriquer sur place des pièces manquantes, avec le peu de matériaux et de moyens dont disposent les artisans locaux. Pendant ce temps, avec Nativita, responsable bénévole d'ACF à Gonaïves, nous faisons une sélection de 3 apprentis au centre des enfants des rues, intéressés par le métier de boulanger. Ce centre compte 24 enfants de 14 à 17 ans, tous en grande difficulté sociale, orphelins et ayant vécu 5 à



6 ans dans la rue. Et vivre dans la rue en Haïti, c'est connaître l'enfer. Au centre, ils ont un toit et l'assurance de manger à leur faim. Nous choisissons trois enfants prénommés Sadrack, Jonas, et Valen. Nous recrutons également deux vendeuses que mon épouse est chargée de former à la vente du pain. Quatre jours après notre arrivée tout est organisé, le matériel fonctionne, les matières premières sont livrées, la production peut démarrer. La boulangerie est située dans le quartier de Descayos, en face d'une station service et de l'arrivée des bus en provenance de tout le pays. Nous commençons à travailler à 6 heures 30. Pour des raisons de sécurité nous ne pouvons embaucher plus tôt, la ville étant sous couvre feu durant toute la nuit. Le magasin est ouvert de 7 heures à 18 heures non-stop. Le dimanche, jour de repos, nous en profitons pour faire un peu de tourisme dans la proche région de Gonaïves, l'état de la voiture, celui des routes et l'insécurité grandissante nous interdisant de nous déplacer sur de longues distances.

Lundi 1er avril, à 10 heures, les premiers pains sortent du four. Cette première fournée est surtout destinée à effectuer les réglages du four et à tester la farine. Mais quelle joie pour tous les intervenants de voir que les efforts consentis depuis si longtemps sont enfin récompensés ! Cette fournée n'est pas vendue mais distribuée gratuitement à la population, ainsi qu'aux magasins d'alimentation, ce qui a été une bonne opération de marketing.

A partir du mardi 2 avril nous commençons la commercialisation. La première semaine, la production est de 15 kg de farine par jour, soit environ 150 pains de 40 à 250 grammes. Mes trois apprentis prennent progressivement leurs marques, et je suis étonné par leur rapide adaptation au métier. Au fil des semaines la production augmente régulièrement pour atteindre 50 kg de farine par jour début mai soit environ 600 pains.

Le 8 mai, la journée commence par une très mauvaise nouvelle. L'animateur du centre des enfants des rues, Adelphonse, vient de se tuer en ville. Une collision entre sa moto et deux mobylettes. Il tombe lourdement la tête la première et est tué sur le coup. Le désespoir et le chagrin sont immenses chez les enfants. Ses obsèques sont célébrées huit jours plus tard à Port de Paix, une petite ville à 75 km de Gonaïves. Tout le monde est présent pour lui rendre un dernier hommage très émouvant. Avec ma femme nous remotivons tout le monde, et la vie reprend son rythme d'avant.

Dopée par un reportage sur une chaîne de télévision locale, la production continue d'augmenter. Fin mai, nous en sommes à 75 kg de farine par jour. La formation des apprentis poursuit sa progression normale, même s'il faut parfois sévir, en particulier sur le respect des horaires. Ma femme a aussi quelques soucis avec les vendeuses, qui ne comprennent pas toujours pourquoi il faut respecter les consignes de travail, dans un pays où tout le monde fait un peu ce qu'il veut. Le 3 et le 4 juin la ville est en effervescence. La population se rebelle contre le gouvernement, qui ne fait rien pour améliorer la vie de ses concitoyens. Manifestations, pneus enflammés, règlements de compte à l'arme à feu, maisons et voitures incendiées, nous obligent à fermer la boulangerie, notre sécurité n'étant plus assurée. Finalement tout rentre dans l'ordre, jusqu'aux prochains événements.

La dernière semaine, du 6 au 12 juin, je la consacre à faire les évaluations pratiques et théoriques des apprentis. Je suis très satisfait par les choses apprises et surtout retenues en deux mois et demi d'apprentissage. Ce qui prouve qu'avec la motivation et le désir d'apprendre, tout est possible. Petit à petit je me mets en retrait et les deux derniers jours je me contente de superviser le travail. Le dernier jour, nous organisons une petite fête avec tous les employés pour les remercier de leur travail et de leur chaleureux accueil. En retour nous avons reçus des cadeaux de l'artisanat haïtien qui nous ont énormément touchés. A partir du 13 juin, l'avenir de la boulangerie est entre leurs mains.

Bilan

En conclusion, le bilan de cette mission est très positif. Sur le plan personnel, c'est la première expérience de ce genre que nous effectuons, ce qui nous a permis de lier des amitiés avec une



population chaleureuse et accueillante. Sur le plan professionnel, c'est la première fois que nous travaillons pour une ONG, et l'idée d'Action Contre la Faim, de créer une boulangerie pour assurer le fonctionnement du centre des enfants des rues avec les bénéficiaires, est très intéressante, et mérite d'être poursuivie dans d'autres pays en voie de développement. Nous n'avons pas eu de problèmes linguistiques, la population parlant le créole et le français. Bien entendu, nous sommes passés par des moments difficiles, surtout au début où il a fallu s'adapter à la dureté de la vie locale, (pas d'eau courante, ni d'électricité), et également lorsque nous étions confrontés à la violence et à l'insécurité.

Les apprentis nous ont montré qu'ils ont une soif d'apprendre énorme, et la satisfaction de la population à qui l'on a apporté quelque chose de nouveau, nous a motivés encore plus. Il faut espérer que ce formidable élan ne soit pas brisé par les conflits internes qui sont malheureusement courants. Nous sommes début septembre, cela fait deux mois et demi que nous sommes de retour. Lorsque j'écris ces lignes, je suis toujours en contact par mail et téléphone, quand c'est possible, avec les responsables sur place. Tout est allé très bien jusqu'au 15 août. Depuis cette date, de violents affrontements mettent la ville à feu et à sang pratiquement tous les jours. Tous les commerces sont fermés, sans savoir quand la vie reprendra son cours normal. C'est malheureusement la chose que je craignais. Mais il ne faut pas se résigner et s'il faut retourner pour remotiver tout le monde, nous sommes prêts à le faire. **Une porte à été ouverte, dans l'intérêt de tous ces enfants abandonnés, il faut absolument éviter qu'elle ne se referme.**

Dominique Ecale
E-mail : ecaledom@free.fr