

# DES ARTISANS AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT

Créé à la suite du Forum d'Agen, en 1998, le programme COSAME, Coopération et Soutien aux Artisans et Micro-Entreprises du Sud ([www.COSAME.org](http://www.COSAME.org)), vise à renforcer la formation professionnelle, à structurer le secteur des métiers et à permettre l'essor des entreprises artisanales dans les pays en développement, à travers la mise en place de missions de conseil et d'assistance technique, de formation et de transfert de savoir-faire.

Ce programme s'efforce de répondre à la demande d'ONG du Nord et du Sud, d'organismes internationaux ou des pouvoirs publics, en leur proposant les candidatures d'artisans et d'experts, qualifiés et motivés, qui souhaitent, bénévolement, partager leur savoir-faire et transmettre leurs techniques à leurs homologues du Sud.

Le COSAME s'articule autour de trois volets complémentaires qui répondent à des besoins différents liés à la problématique du développement économique et social en Afrique, en Asie et en Amérique du Sud, sans oublier les pays de l'Europe Centrale et Orientale.

## DES ARTISANS SANS FRONTIÈRES

Face au manque de véritables filières de formation professionnelle et d'apprentissage, ce volet répond à un besoin prioritaire et est désormais reconnu comme un exemple d'expérience de terrain innovante et dynamique. Une vingtaine d'artisans français bénévoles ont d'ores et déjà partagé leur savoir-

faire et leurs compétences avec leurs homologues du Sud, tout en vivant une riche expérience dans des pays aussi divers que le Vietnam, l'Inde, l'Equateur, Haïti ou encore les Philippines.

Si cette initiative bénéficie, bien-sûr, aux artisans du Sud qui, grâce à ces nouvelles techniques, améliorent la qualité et la productivité de leur travail ou peuvent démarrer une activité génératrice de revenus, les artisans du Nord ont également beaucoup à gagner à cet échange. En effet, la mobilité est source d'enrichissement professionnel mais également personnel. La découverte de techniques nouvelles, de produits et de matériaux inconnus, mais également l'identification d'opportunités d'affaires sont ainsi rendues possibles et permettent de stimuler la créativité des artisans sans frontières. La découverte d'un pays et de sa culture, les rencontres et les idées échangées, font de cette expérience un moment unique que chaque volontaire souhaite revivre et partager.

En 2002, les Artisans Sans Frontières sont partis aux Philippines, en Haïti, à Madagascar, au Maroc et au Congo, où ils ont réalisé des missions de formation ou d'expertise dans des métiers aussi variés que la boulangerie, l'artisanat d'art, la photographie, le graphisme, le paysagisme et l'hydroélectricité.

Retrouvez quelques-uns de ces artisans volontaires venus témoigner de leur expérience, lors de cette 20ème édition du Forum d'Agen.



## CONSEIL ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Parallèlement au montage de missions de formation, le COSAME est aujourd'hui en mesure d'appuyer des programmes de développement ou de création de micro et petites entreprises, la mise en place de centres de formation, et d'offrir une assistance dans la conception et l'évaluation de projets de développement de l'artisanat. Un atelier sur l'Artisanat Qualifié et Solidaire présente, à Agen, la richesse des initiatives de coopération du réseau COSAME. Une place de choix y est notamment accordée à la création d'un Centre de Formation des métiers du Bâtiment, au Cambodge. Outre ce projet, le COSAME participe également aux réflexions menées sur un programme de compagnonnage artisanal et de responsabilité sociale en Inde, et à la mise en place d'un programme global de développement de l'artisanat africain.■

Marjorie SABARIA

Contacts :  
Sébastien GOURAUD  
Tél. : 01 43 26 97 52

Rafael PANIAGUA  
Tél. : 01 44 43 10 88  
E-mail : cosame@apcm.fr

## TÉMOIGNAGE

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 2 ans tant les difficultés ont été nombreuses pour acheminer le matériel sur place.

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 a décidé de s'affronter un problème sensible : celui des enfants de la rue. La mission pour laquelle j'ai été sollicité par le COSAME, consiste à ouvrir une Boulangerie à Gonaïves et à en former les premiers apprentis. 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 :

- 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.

Une fois les problèmes de matériel réglés, nous faisons avec Nativita, responsable bénévole d'ACF à Gonaïves, une sélection de 3 apprentis intéressés par le métier de boulanger, au centre des Enfants des rues. 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 et 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. Nous commençons à travailler à 6H30. 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 7h00 à 18h00 non-stop. 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.

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. La dernière semaine, 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 reçu 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.

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. 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. Mais 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. 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 a été ouverte, dans l'intérêt de tous ces enfants abandonnés, il faut absolument éviter qu'elle ne se referme. ■

Dominique ÉCALE