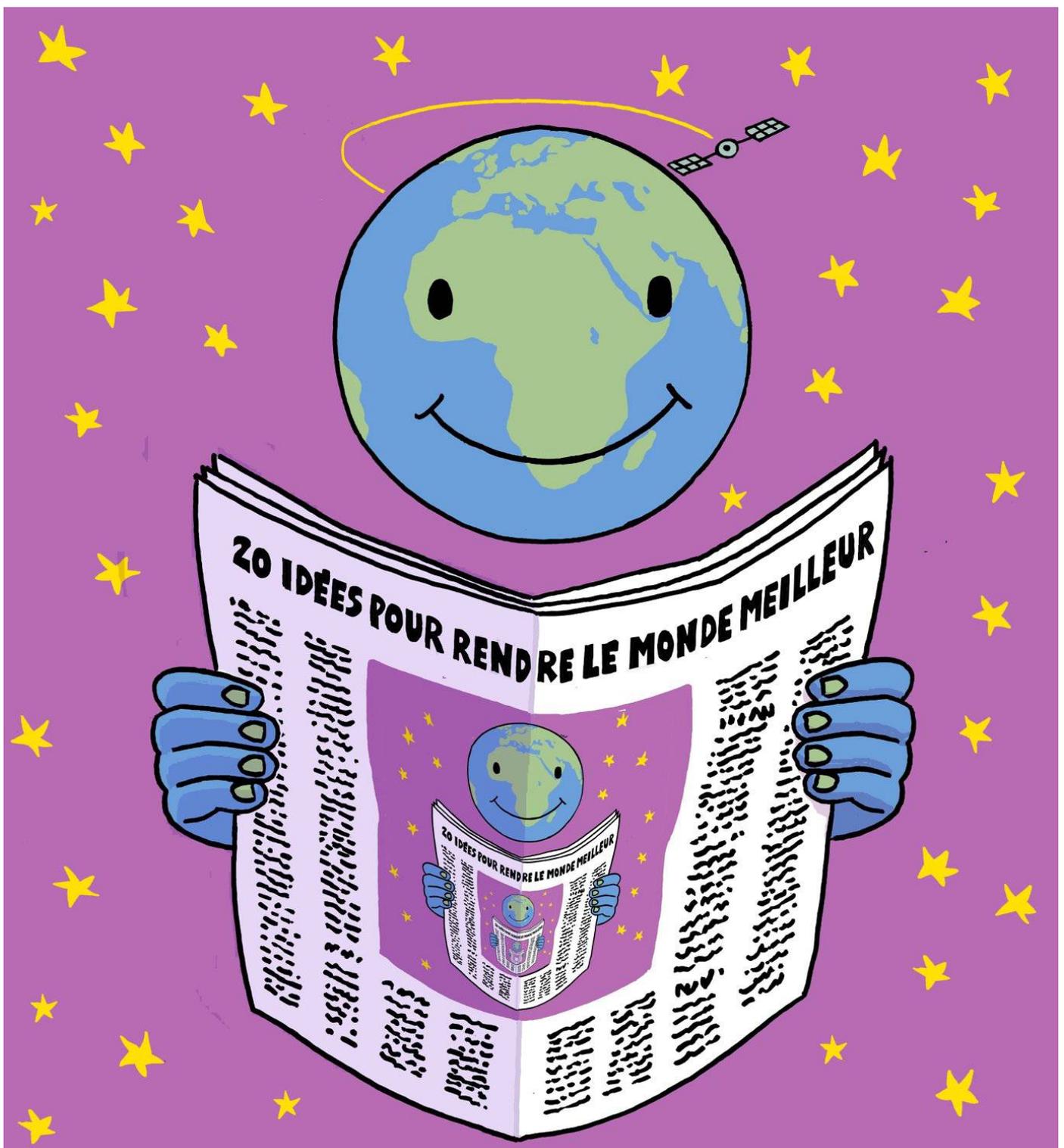


Samedi

20 idées pour bâtir un monde meilleur

Aux quatre coins du monde, des gens réfléchissent, bricolent, recyclent, innove, s'impliquent pour cajoler la planète ou améliorer le quotidien de leurs semblables. Ce week-end, un consortium de 50 journaux internationaux, dont la «24 heures», présentent quelques-unes de ces initiatives, l'ordonnance idéale pour se rassurer sur l'état de la planète. Cahier spécial et opération web: impact.24heures.ch

IMPACT
Journalism
Day by Sparknews 



**IMPACT
Journalism
Day** by Sparknews

i

 HASHT E SUBH
El Watan
LA NACION
AZERNEWS
DELO
The Daily Star
LE SOIR
L'ÉCONOMISTE DU FASO
10VORIO-SRF
Le Messager
EL TIEMPO
POLITIKEN
KOMPAS
RESPEKT
Al Masry Al Youm
LE FIGARO
Mon Quotidien
ElHeraldo
Fraternité Matin l'actu THE
IRISH TIMES
L'Orient LE JOUR
l'express
EL PAIS
THE NATION
L'ÉCONOMISTE
FOLHA DE S.PAULO
The Asahi Shimbun
DONG-A-ILBO
RZECZPOSPOLITA
Kommersant
THE STRAITS TIMES
le soleil
AJ+
Le Courrier de Russie
THE PHILIPPINE STAR
City PRESS
24 heures
Tages-Anzeiger
la Regione
KHAO SOD THE
HINDU
T24
Tribune de Genève
The China Post
USA Today
HAARETZ
La Presse
EGYPT INDEPENDENT
Les Échos du Nord
Positive.News
Daily Monitor
H KAΘHMEPINH
CORRIERE INNOVAZIONE
JEUNE AFRIQUE

Aujourd'hui, 50 des plus grands quotidiens du monde publient, dans plus de 40 pays, 60 initiatives positives qui changent le monde. #StoryOfChange

Christian de Boisredon

Fondateur de Sparknews et Ashoka Fellow



Soixante histoires pour un monde meilleur

Aujourd'hui, pour l'Impact Journalism Day, 50 journaux unissent leurs forces pour mettre en avant des histoires qui changent le monde.

Au-delà du flot ininterrompu de mauvaises nouvelles vivent de nombreuses histoires d'espoir. Des récits de solutions concrètes. Des témoignages d'acteurs du changement qui prennent à bras-le-corps certains des problèmes les plus urgents dans le monde pour améliorer, grâce à leurs idées innovantes, le sort de millions de personnes. Des histoires qui méritent d'être lues et partagées, pour non seulement rééquilibrer notre vision du monde, mais également inciter à répliquer les solutions existantes ailleurs sur la planète.

Les médias peuvent jouer un rôle crucial en racontant ces histoires individuelles qui tissent un mouvement mondial. C'est pourquoi Sparknews invite depuis cinq ans des journaux à participer à l'Impact Journalism Day et à s'emparer du pouvoir du journalisme collaboratif pour faire émerger ces histoires de changement. Chaque année, ces journaux explorent toute une palette de solutions novatrices et les publient le même jour dans un supplément spécial. En cumulant les suppléments papier et les sections digitales, ils touchent ainsi 120 millions de personnes. Conscientes de l'impact de ces articles, plusieurs publications intègrent désormais à leur couverture mondiale quotidienne des histoires riches en solutions.

Pour la 5e édition de l'Impact Journalism Day, les médias sont rejoints par des organisations qui pensent, elles aussi, que ces histoires peuvent amorcer le changement. Parmi elles, l'Organisation des Nations Unies (ONU) ainsi que One Young World, qui réunit chaque année 1500 jeunes leaders du

domaine social et du monde de l'entreprise impliqués dans des initiatives d'innovation positive. Une vaste communauté de personnalités et de citoyens ordinaires a également joint leur voix et signé un manifeste pour affirmer que chacun - gouvernements, secteur privé, société civile, ONG et anonymes - peut intervenir pour façonner un avenir meilleur. Vous aussi pouvez prendre part à cet élan de transformation.

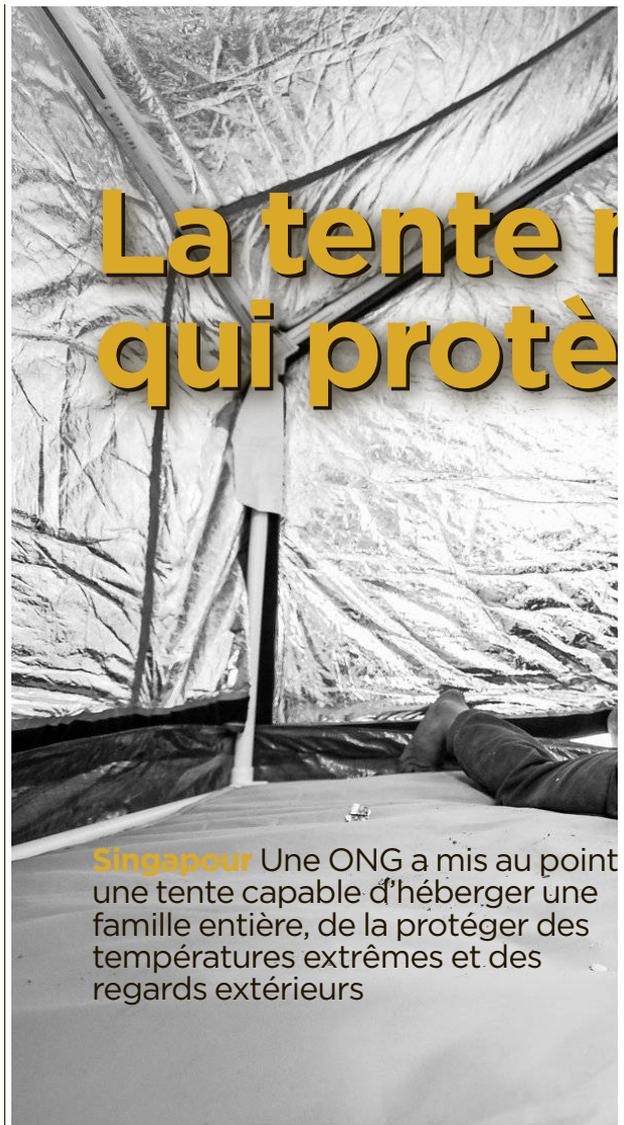
Découvrez ceux qui ont réussi à apporter des réponses à des enjeux tels que l'accès à la santé, l'accès à l'eau, la qualité de l'éducation, des conditions de travail décentes et l'énergie propre.

«Les médias peuvent jouer un rôle crucial en racontant ces histoires individuelles qui tissent un mouvement mondial»

Christian de Boisredon,
Fondateur de Sparknews

Chacun illustre concrètement le pouvoir d'initiatives individuelles ou collectives contribuant à se rapprocher des nouveaux Objectifs de développement durable de l'ONU: éradiquer la pauvreté, protéger la planète et garantir prospérité et santé pour tous.

Nous espérons que vous aimerez découvrir ces histoires... et deviendrez vous-même une partie de la solution. Signez le manifeste (<http://sharestoriesofchange.org>) et partagez les récits qui vous impressionnent le plus sur Facebook et Twitter (#ImpactJournalism, #StoryOfChange, @Sparknews, @24heuresch).



La tente qui protège

Singapour Une ONG a mis au point une tente capable d'héberger une famille entière, de la protéger des températures extrêmes et des regards extérieurs

Italie

La tuile qui rend invisibles les capteurs solaires

Pour les bâtiments classés et dans les centres historiques qui parsèment l'Europe, obtenir la permission d'installer un toit photovoltaïque peut s'avérer compliqué. Souvent draconiennes, les contraintes esthétiques constituent souvent des obstacles infranchissables... à moins que les cellules solaires ne se rendent invisibles. Dyaqua, une petite entreprise familiale de Vicence, en Italie, a développé une tuile photovoltaïque qui ne ressemble à aucune autre sur le marché: Invisible Solar.

«Depuis que la production a démarré, il y a quelques mois, nous n'arrivons pas à honorer toutes les commandes. Elles viennent non seulement d'Italie, mais également de France, d'Espagne et des États-Unis», déclare Giovanni Quagliato. Cet artiste s'est aperçu qu'une fois transformée, la résine époxy peut ressembler à n'importe quel matériau de construction: terre cuite, pierre, ciment ou bois. Non toxique et recyclable, fabriquée pour supporter des charges statiques élevées, elle résiste également aux agents atmosphériques et aux solvants chimiques. «Les tuiles photovoltaï-



Pour créer ces tuiles, rien ne remplace le savoir-faire manuel. OR

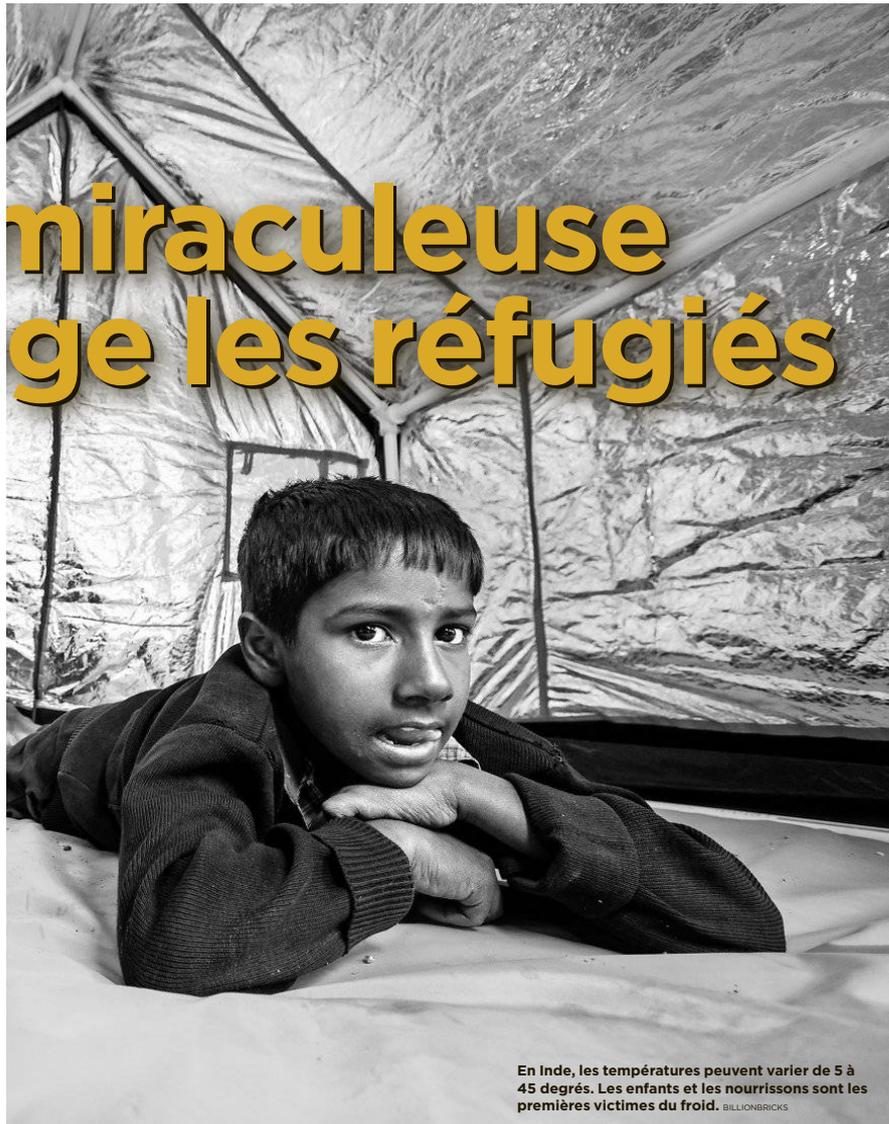
ques font pénétrer les rayons du soleil, à travers leur matière transparente, jusqu'aux cellules solaires», explique Giovanni Quagliato. «Tout est question de densité. Elle doit être suffisante pour tromper l'œil, mais pas trop, pour ne pas bloquer les rayons du soleil», détaille l'artiste. L'efficacité du prototype a été testée

par un organisme scientifique indépendant et les essais ont mis en lumière une performance impressionnante de 70 watts-crête par mètre carré, soit la moitié d'un module photovoltaïque classique. Invisible Solar est commercialisé au prix de 7 euros par watt, contre 1 à 2 euros pour les modules standard.

«Il faut garder à l'esprit que ces produits fabriqués main sont conçus spécifiquement pour les centres historiques, où les tuiles, même ordinaires, peuvent coûter de 1 à 7 euros», ajoute-t-il. Pour le moment, les produits photovoltaïques ne sont pas financièrement viables car ils requièrent une dose exorbitante de travail manuel. Aucune machine ne s'est encore montrée capable de remplacer la main de l'homme pour appliquer des couches de résine de densité variable sur et sous les cellules photovoltaïques, avec la courbe qui sied à la tuile parfaite. «Afin d'accélérer la fabrication et de répondre au rythme de la demande, il nous faudrait inventer une machine qui intègre ou remplace le travail manuel», commente Giovanni Quagliato. Mais Dyaqua ne dispose pas de fonds à investir dans une telle machine. Pour en acheter une, les enfants de Giovanni Quagliato ont lancé sur IndieGoGo une campagne de crowdfunding visant à lever 20 000 dollars. Affaire à suivre.

Elena Comelli Corriere Innovazione

Plus d'informations:
<http://www.dyaqua.it>



miraculeuse ge les réfugiés

Priscilla Goy The Straits Times

A Delhi, en Inde, faute de domicile, un couple marié s'est trouvé forcé de vivre séparé pendant six ans. Le mari était hébergé dans un refuge communal pour hommes tandis que son épouse se trouvait dans un bâtiment destiné aux femmes. L'an dernier, ils ont pour la première fois pu emménager chez eux.

Leur nouveau «domicile» est une tente. Conçue par l'ONG singapourienne billionBricks, elle peut être montée par une personne en quinze minutes, sans aucun outil. Elle résiste aux intempéries et protège des températures extrêmes qui accablent la ville, pouvant varier de 5 à 45 degrés. Enfin, elle est suffisamment spacieuse pour recevoir une famille de deux adultes et trois enfants. Le couple désuni a même pu y installer un lit, raconte Praseon Kumar, fondateur de billionBricks.

Plus de 20 familles sans domicile ont testé la tente à Delhi et à Mumbai. Selon Praseon Kumar, le problème des sans-abri étant difficile à éradiquer, les tentes constituent une bonne solution d'interim. «Il faudra du temps pour trouver des solutions durables, mais il y a aussi un besoin humanitaire immédiat. Le temps passe et des gens meurent.»

Le manque de logements adéquats est un énorme problème dans le monde. L'Organisation des Nations Unies estime que près de 100 millions de personnes étaient sans toit en 2005, date de la dernière enquête mondiale sur ce sujet. Beaucoup meurent d'avoir été exposés à des températures excessives.

Réversible, la tente weatherHYDE imaginée à Singapour est conçue pour résister aux intempéries. L'hiver, ses trois couches isolent du froid, tandis que la matière réfléchissante à l'intérieur retient la chaleur corporelle. À l'inverse, l'été, la couche interne réfléchit les rayons du soleil pour aider à conserver la fraîcheur. «Ce n'est qu'un des avantages d'une tente weatherHYDE par comparaison aux refuges et tentes classiques», explique M. Kumar.

En plus de lutter contre les éléments, weatherHYDE offre plus d'intimité. Sa triple couverture ne laisse pas passer la lumière, de sorte qu'aucune ombre ne trahit les mouvements des occupants. Facile à monter et n'exigeant pas d'être arriéré au sol par des piquets, elle peut être utilisée en milieu urbain - un environnement souvent frappé par des catastrophes naturelles.

Le design sans équivalent de weatherHYDE lui a valu des marques d'intérêt

partout dans le monde. En juillet dernier, des vidéos montrant la tente ont été vues plus de 23 millions de fois un mois seulement après leur mise en ligne. Elles ont même été partagées par des célébrités. «L'innovation dans ce qu'elle a de meilleurs», admire l'acteur hollywoodien Ashton Kutcher, tandis que le rappeur Lil Wayne explique qu'elle «peut sauver des millions de vies».

Originaire d'Inde, M. Kumar travaillait dans l'architecture à Singapour depuis une dizaine d'années lorsqu'il a décidé de lancer billionBricks en 2013. Il a dessiné le premier concept de tente suite à un incident qui l'a beaucoup affecté. L'année précédente, des émeutes dans une ville du nord de l'Inde avaient laissé des milliers de familles sans abri, et plus de 30 enfants étaient morts de froid lorsque la température était descendue en dessous de zéro degré pendant la nuit. «Plusieurs ONG étaient là pour aider. Les gens ont reçu des tentes, des bâches et des couvertures, mais personne n'a pensé à la rigueur des températures», dit-il. «Les sacs de couchage ne sont pas adaptés non plus. Comment serait-ce assez grand pour qu'une mère y dorme avec son enfant en bas âge? Et même s'ils parviennent à s'y glisser, leurs têtes restent exposées au froid.»

L'an dernier, billionBricks a lancé une campagne Kickstarter de crowdfunding et levé plus de 100 000 dollars en deux mois. Cela a permis à l'ONG de commander 500 tentes pour des familles dans le besoin. Chaque tente coûte 199 dollars. En juillet, ce lot de 500 partira de Chine vers l'Inde et les États-Unis.

Dans son dossier de candidature au A'Design Award and Competition, un concours internationalement reconnu, billionBricks affirmait que «les tentes ne fournissent pas une solution pauvre aux pauvres. Elles apportent une solution digne.» WeatherHYDE a terminé parmi les 12 vainqueurs de la catégorie «Social Design» en 2015.

La tente a connu plusieurs améliorations. Elle peut désormais être verrouillée et ses deux faces sont imperméables, pas seulement la partie non réfléchissante. BillionBricks a relancé son site www.weatherhyde.org avec une section où les donateurs peuvent prendre des nouvelles de la famille dont ils ont financé la tente. Outre l'hébergement, billionBricks espère aussi pouvoir offrir des emplois aux personnes qui en ont besoin: l'ONG est en discussion avec des groupes aux États-Unis afin d'employer des personnes handicapées à la fabrication de tentes.

Pour plus d'informations ou pour faire un don: <https://www.billionbricks.org>

En Inde, les températures peuvent varier de 5 à 45 degrés. Les enfants et les nourrissons sont les premières victimes du froid. BILLIONBRICKS

Argentine

Des salles de bains et des cuisines poussent dans les quartiers fragiles

Jésus Ponce a fêté son 18e anniversaire de manière insolite: il a soufflé ses bougies sur le chantier de construction d'une unité sanitaire piloté par l'organisation Horizonte de Máxima. Jesús vit avec son père et ses cinq frères dans une ville du sud de la province de Buenos Aires. Depuis quatre mois, sa famille dispose enfin d'une salle de bains et d'une cuisine. Le tout grâce à Horizonte de Máxima. Pour exprimer sa gratitude, Jesús a décidé de se porter volontaire afin que d'autres familles en bénéficient également.

«J'ai été aidé, à mon tour maintenant d'aider les autres. J'étais heureux de rencontrer la famille pour qui nous travaillons aujourd'hui. Hier, elle est venue avec un gâteau pour mon anniversaire, je ne m'y attendais pas!» s'exclame le jeune homme. Le programme Módulo Sanitario est géré par Horizonte de Máxima. L'organisation cherche à améliorer la santé des foyers installés dans des favelas en répondant à leurs besoins sanitaires et en améliorant les conditions d'hygiène. Selon le recensement national de 2010, six millions de personnes en Argentine n'ont pas de salle de bains. C'était le



Jésus Ponce, bénévole pour le programme Módulo Sanitario. DR

cas de Jesús, qui pendant des années s'était contenté d'un point d'eau de fortune à l'arrière de sa maison, entre quatre murs moisissés. Pas même un toit. «Lorsqu'il pleuvait, nous ne pouvions l'utiliser à cause de la boue. Nous lavions nos légumes dans un pot. Maintenant, nous faisons la vaisselle dans un évier», dit-il. La qualité de vie de sa famille a fait un bond une fois la

cuisine et la salle de bains installées. «L'organisation est venue nous voir et nous avons dit que nous étions intéressés. Nos voisins nous ont aidés à creuser la fosse septique, puis mes frères ont contribué à la construction. Maintenant, nous pouvons nous doucher à l'eau chaude», se réjouit-il. En avril 2017, on comptait déjà 61 modules réalisés. L'objectif est d'en construire 100 de plus cette année. Comment ce projet a-t-il vu le jour? Mobilisés contre les importantes inégalités sociales qui existent en Argentine, huit étudiants d'université ont parcouru à la fois techniques et humanitaires ont travaillé avec des familles vulnérables pour concevoir une unité sanitaire digne de ce nom, peu coûteuse et facile à monter. La cuisine est équipée d'un évier et d'un robinet. La salle de bains comprend un lavabo, une douche et des toilettes. Les deux pièces bénéficient de l'eau chaude et de l'électricité.

Pour choisir les familles et mener ces projets à bien, l'organisation collabore étroitement avec Techo. Cette ONG dispose déjà d'une expérience considérable dans la construction de logements décents pour des familles

vivant dans une extrême pauvreté. «Nous œuvrons à compléter les logements d'urgence que l'ONG a déjà fournis à plus de 10 000 familles. Comme un ami rencontré chez Techo travaille dans ce quartier, nous avons décidé de commencer par là. Aujourd'hui, nous avons un partenariat avec la fabrique sociale de Techo, qui nous approvisionne en panneaux en bois et autres matériaux de construction», déclare Matías Nicolini, l'un des fondateurs de l'organisation. En arrivant, ils ont découvert que dans presque tous les foyers, la salle de bains extérieure n'était pas dans un état acceptable. «Les salles de bains, ce sont quatre murs de tôle, des toilettes, mais pas de lavabo. Le coin cuisine est dans la pièce où ils dorment. Les unités sanitaires leur donnent donc non seulement une installation bien faite, mais également l'avantage de ne pas devoir sortir de la maison pour aller dans la salle de bains», explique Gabriela Zen, l'une des bénévoles de l'organisation. Autour d'elle, des bénévoles s'activent sous une maison qu'ils relient à l'eau, tandis que d'autres peignent des murs couleur ciel. «Pour le moment, nous terminons une

construction par mois. Aujourd'hui, par exemple, nous travaillons sur quatre en même temps», ajoute Gabriela Zen. Chaque module coûte 24 000 dollars. Il est demandé à la famille de contribuer à hauteur de 2000 dollars pour la fosse septique, nécessaire à l'installation. Les 22 000 dollars restants viennent de Horizonte de Máxima, dont les fonds proviennent essentiellement de donations individuelles et d'entreprises. «Nous choisissons les familles en fonction des besoins de leur logement, mais aussi de leur engagement», indique Gabriela Zen. Outre la construction, l'organisation forme les familles aux pratiques hygiéniques de base, telles que se laver les mains, se doucher et faire la vaisselle pour éviter les maladies. En 2015 et 2016, plus de 200 volontaires ont participé. «Il n'y a pas de limite d'âge pour aider, c'est important de le savoir. Nous avons des bénévoles de 65 ans, car tout le travail n'est pas physique», précise Gabriela Zen.

Micaela Urdinez La Nación

Plus d'informations
<http://horizontedemaxima.org/modulo-sanitario>

La partition des Anges

Afghanistan L'orchestre Zohra est le seul du pays à être constitué exclusivement de filles

Hassan Karimi Hash

Dans l'une des salles de l'Institut national de musique d'Afghanistan (ANIM), Zarifa Adeb s'applique à jouer du violon au milieu de ses camarades avec une dextérité admirable. «Je suis venue ici à la fin de 2014. Lorsque je cherchais un professeur de musique, je me suis rendu compte qu'il y avait un institut où l'on apprend la musique de manière professionnelle.» Cela fait deux ans que Zarifa Adeb pratique le violon, un enseignement qui lui aurait été interdit il y a à peine dix ans.

Créé en 1974, cet établissement s'inscrit dans une tradition d'enseignement musical fragilisée par l'histoire récente. Il a fermé ses portes durant la guerre et la période des talibans, ces derniers ayant interdit la musique en prétendant qu'elle était illégale (Harâm).

L'école a finalement repris ses activités durant la période de Hamid Karzai, l'ancien président de l'Afghanistan. En 2008, Ahmad Naser Sarmast a pris la tête d'un projet nommé «Reconstruction de la musique afghane», subventionné par la Banque mondiale. Deux ans plus tard, l'école est devenue l'ANIM et propose des formations à la musique classique occidentale et orientale. Des instruments comme le violon, l'alto, la guitare, le piano, la trompette, la flûte, mais également le robab, le ghichak, le tambour, le tabla, le qashqar-



cha ou le delroba sont ainsi enseignés aux élèves.

Actuellement, l'ANIM compte 250 élèves, dont 75 filles. En 2014, celles-ci se sont organisées pour former Zohra, premier orchestre afghan constitué exclusivement de filles entre 12 et 21 ans. «Lorsqu'un changement survient dans un pays, il ne faut pas s'inquiéter, il faut être positif et je suis optimiste, indique Mohammad Murad Sharkhush. L'Afghanistan est un pays où l'art occupe une place prépondérante dans la vie du peuple. L'un de nos objectifs est de pouvoir montrer au monde une image positive de l'Afghanistan et de sa culture. Cet orchestre a été soutenu par plusieurs pays et est également connu sous le nom des Anges de la musique.»

Chaque année, entre 300 et 400 demandeurs passent le concours d'entrée à l'institut, et seulement 50 d'entre eux sont pris. 50% des candidats sont des enfants vivant dans les rues ou dans des orphelinats et sont présentés par les ONG travaillant sur les droits de l'enfant en Afghanistan. A l'institut, il y a des élèves riches et des orphelins qui suivent les cours de musique sous le même toit. Ils jouent leur douleur, leur espoir, leur joie et leur chagrin afin qu'un jour ils arrivent à réaliser leurs beaux rêves d'enfance. Comme l'indique Ahmad Naser Sarmast, «l'Institut national de musique d'Afghanistan est comme une île d'espoirs dans l'obscurité. Cet institut est le symbole de l'Afghanistan de demain.»

PUBLICITÉ

Partageons ces histoires qui changent le monde

Chaque jour, aux quatre coins de la planète, des hommes et des femmes construisent un monde meilleur.

Au Burkina Faso, un fermier illettré parvient à arrêter la désertification grâce à une technique agricole traditionnelle. En Allemagne, un médecin transforme un handicap en talent en formant des femmes aveugles à détecter le cancer du sein plus tôt qu'un gynécologue. En Indonésie, un étudiant en médecine de 26 ans propose aux plus démunis de payer leur consultation médicale en déchets qu'il revalorise.

Partout, des solutions existent pour créer un monde où développement durable et rentabilité économique sont compatibles, où la démocratie inclusive est établie, où tous les citoyens ont accès à l'éducation, à la santé et à une alimentation de qualité, où les hommes et les femmes ont les mêmes droits, où le réchauffement climatique est maîtrisé.

Si vous pensez que construire ce monde commence par inspirer et redonner confiance et que chacun peut y contribuer en changeant la manière dont il le raconte ;

Rejoignez un mouvement grandissant, porteur d'espoir et de changement : signez ce manifeste sur sharestoriesofchange.org et engagez-vous à partager les histoires de ce supplément. Aidez-les à franchir les frontières et à démultiplier leur impact.

Rejoignez le mouvement

IMPACT Journalism Day

Aujourd'hui, 50 des plus grands journaux et médias de la planète publient dans plus de 40 pays 60 initiatives positives qui répondent aux enjeux de notre monde.

#StoryOfChange

#ImpactJournalism

Découvrez toutes ces histoires inspirantes sur impactjournalismday.com



UNE OPÉRATION

spark news

Have an impact. Share solutions.
www.sparknews.com

SOUTENU PAR



prêts pour la révolution de la ressource



Partenaire Accés à l'Énergie



The Healthy Hydration Company™



EN PARTENARIAT AVEC



Un cartable solaire pour éclairer les écoliers



Côte d'Ivoire Un jeune entrepreneur a mis au point un sac permettant aux élèves de se réapproprier leur rythme de travail et d'améliorer leurs résultats à l'école

Kamagaté Issouf Fraternité Matin

Le petit Michel Koutouan est félicité par ses parents pour ses notes en classe, qui se sont encore améliorées. De cinq sur dix de moyenne, il s'est retrouvé à sept. «Michou», comme l'appellent affectueusement ses parents, avoue qu'il doit cette progression à son cartable solaire, dénommé Solarpak. Vivant dans un foyer sans électricité à l'ouest d'Abidjan, Michel a eu la chance de faire partie des bénéficiaires des 50 sacs distribués dans la zone. Des élèves du village de Grand-Aféri, dans le sud-est de la Côte d'Ivoire, ayant également reçu le cartable ont aussi amélioré leurs résultats scolaires.

Derrière ces sacs se cache un nom: Evariste Akoumian, auteur de cette invention, âgé d'une trentaine d'années.

L'idée lui est venue lors d'une livraison de matériel informatique et de fournitures de bureau à l'intérieur du pays. En escale dans un village non électrifié, il a observé qu'une fois la nuit tombée, les enfants avaient du mal à apprendre leurs leçons et à faire leurs devoirs. «Nous nous sommes dit qu'en Afrique, nous avons gratuitement le soleil, alors pourquoi ne pas réfléchir à une solution plus simple pour aider ces enfants afin qu'ils puissent avoir de meilleurs résultats scolaires», explique-t-il. A l'en croire, avec le sac solaire, l'enfant est autonome. «L'écolier peut gérer son temps d'étude. Alors que la lampe tempête est généralement utilisée par les membres de la famille pour leurs besoins dans la maison, elle est même parfois en possession du père de famille, perturbant les moments d'étude de l'enfant», affirme Evariste. En réalité, sans

grands moyens, comme il l'admet lui-même, cette start-up squatte les bureaux de Thierry Doffou, un autre jeune inventeur, qui a conçu Quelasy, une tablette éducative favorisant la modernisation et l'apprentissage de la formation. C'est en ce lieu qu'il conçoit les cartables solaires, dotés d'une plaquette solaire de 3 watts, sur laquelle est incorporée une batterie qui se recharge grâce aux rayons du soleil. L'énergie emmagasinée tout le long de la journée permet d'avoir de la lumière, à travers une lampe LED qu'on connecte à un port USB relié à la plaquette solaire. Précisons que cette lumière a une durée de trois heures.

Deux ans de recherche et six mois de test sur le terrain ont été nécessaires pour aboutir à ce prototype. Cinq cents cartables ont ensuite été distribués gratuitement dans quatre localités de la

Côte d'Ivoire. «Ce que j'ai injecté dans Solarpak, ce sont les bénéfices de mon entreprise de vente de matériel informatique. Nous avons investi à peu près plus de 50 millions de francs CFA (ndlr: 76 000 euros)», raconte notre interlocuteur. Il a pour ambition de combler le manque d'accès à l'électricité, un problème qui concerne encore 700 millions d'habitants en Afrique. «Ce n'est pas parce que c'est difficile qu'il faut baisser les bras. Au contraire, il faut avoir de la persévérance, du courage. Car rien n'est facile», insiste Evariste Akoumian. Aujourd'hui, son invention a séduit le ministre de l'Éducation nationale, Kandia Camara, ou encore le groupe Magic System.

Evariste est depuis très sollicité, son téléphone ne cesse de sonner lors de notre conversation. Il explique avoir été finaliste de la Global Social Venture

Competition (GSVC) francophone. Une distinction qui l'a conduit à la finale internationale du concours, en avril 2017 à Berkeley (Etats-Unis), pour figurer parmi les dix premiers de ce prestigieux prix américain.

Malgré ses succès récents, Evariste Akoumian n'a, pour l'instant, aucun soutien financier pour accroître son activité et vendre plus de sacs, dont l'unité coûte 12 000 francs CFA (ndlr: 18 euros). Il importe les sacs et les petits panneaux solaires d'Asie pour les monter en Côte d'Ivoire, mais il espère relocaliser la production dans son pays. «Nous comptons lever des fonds pour implanter une usine d'assemblage qui s'occupera du côté textile, ce qui va donner de l'emploi aux jeunes», prévoit l'entrepreneur.

Plus d'informations:
<http://www.solarpak.net>

Liban

Nawaya's Talent Program, un programme révélateur de jeunes talents

Une simple rencontre peut changer le cours d'une vie. Rien de plus vrai pour Zeina Saab. En 2009, alors que cette Libano-Américaine effectue son premier voyage humanitaire avec USAid à Chmestar, un village isolé du Liban, elle rencontre Nadeen Ghosn dans un dédale de ruelles. Pas farouche, Nadeen, 14 ans, lui présente spontanément une collection de dessins. Ses dessins. Ce que Zeina Saab découvre, ce ne sont pas des traits maladroitement, mais une série de croquis de robes élaborées qui ne détonneraient pas dans un atelier de couture. Et pourtant, Nadeen n'a jamais appris ne serait-ce que les bases du dessin de mode. Zeina Saab est époustouffée. En



Zeina Saab, fondatrice de l'ONG The Nawaya Network. DR

rentrant chez elle, la jeune femme n'a qu'une idée en tête: aider Nadeen. En 2012, elle fonde The Nawaya Network, une ONG innovante dont la mission

est de révéler les talents de jeunes Libanais marginalisés pour qu'ils puissent intégrer le monde du travail. Au cours des trois ans ayant suivi la rencontre avec Nadeen, Zeina Saab a eu le temps d'entreprendre les démarches nécessaires pour lancer le Nawaya's Talent Program. Il s'agit de mettre en relation des jeunes issus de milieux défavorisés avec des formateurs et des professionnels. L'objectif pour les bénéficiaires: développer et cultiver leur talent dans des domaines aussi variés que la conception, la musique, l'athlétisme, l'écriture, les arts du spectacle et même le codage ou la robotique. «Nous voulons élargir notre plate-forme à tout le Moyen-Orient. Et si cela fonctionne, nous

créerons une communauté mondiale interconnectée, engagée dans le développement et l'autonomisation des jeunes marginalisés du monde entier», lance la fondatrice avec conviction. La première année où The Nawaya Network s'est implantée à Beyrouth, Zeina a fait le nécessaire pour inscrire Nadeen Ghosn, la toute première bénéficiaire du programme, à la CAMM Fashion Academy, une des meilleures écoles de mode du Liban. Grâce à une opération de financement participatif (crowdfunding), Nadeen a bénéficié de 15 000 dollars pour ses trois ans d'études. «En m'envoyant à Nawaya, Zeina m'a donné la possibilité de prendre des cours dans des

ateliers de mode de renom. J'ai été formée par les meilleurs professionnels de mode. J'ai eu l'occasion de voir comment on réalisait des bijoux, des vêtements, des sacs à main...» déclare Nadeen avec enthousiasme. Aujourd'hui indépendante, la jeune fille travaille à temps plein à l'Atelier C., à Beyrouth, et rêve de créer sa propre ligne de vêtements. Pour que perdure son ONG, Zeina Saab compte sur des sponsors ainsi que sur des partenaires régionaux et internationaux, mais les dons anonymes représentent la majorité des financements.

Marc-Antoine Pelaez L'Inquirer-Le Jour

Informations et dons:
<https://www.nawaya.org/impact-lab>



Du lait au tissu, une affaire tout en douceur

Allemagne Une jeune entrepreneuse a trouvé le moyen de transformer le lait périmé en tissu et autres articles du quotidien, comme le papier-toilette

Nick Spicer pour Sparknews

Shakespeare parlait du «lait de la tendresse humaine». Et c'est bien une certaine tendresse - ainsi qu'une insatiable curiosité - qui a conduit Anke Domaske, une jeune Allemande, microbiologiste et styliste, à créer un tissu à base de lait, proche de la soie, si sain que même une personne malade pourrait le porter. Une découverte qui pourrait être une gigantesque éco-opportunité pour les éleveurs comme pour les industriels du textile, partout à travers le monde.

Tout commence en 2009 lorsque son beau-père a été atteint d'une leucémie. «En raison de son système immunitaire très faible, il ne trouvait rien à porter car sa peau réagissait à toutes les matières», explique Anke Domaske depuis son usine de Hanovre, en Allemagne. La plupart des tissus contiennent en effet des produits chimiques, résidus de la culture et du traitement des fibres textiles. La production de coton, par exemple, représente 35% de l'utilisation mondiale d'insecticides et de pesticides, selon WWF.

Anke Domaske, aidée d'un petit groupe d'amis, est allée dans un supermarché acheter pour 200 dollars de lait et d'ustensiles de cuisine, dont un gros thermomètre à confiture. Son idée: reproduire une technique des années 1930 pour créer des fibres en caséine, la protéine du lait. «Au final, nous avons testé plus de 3000 recettes», dit-elle. Obtenir un tissu qui ne se dissout pas dans l'eau a pris neuf mois. Les critiques ont fusé, se souvient Anke Domaske: «On nous a dit d'utiliser des produits chimiques pour y arriver plus vite et éviter les problèmes. Mais j'étais obstinée, j'ai dit non. Il fallait que ça marche avec des produits naturels uniquement.»

Son processus, en cours de brevetage, est simple dans les grandes lignes: prenez du lait, laissez-le tourner, séchez-le pour obtenir une poudre de protéine comme celle utilisée par les athlètes, mélangez-la à de l'eau et à d'autres ingrédients naturels, extrudiez le tout pour dégager une substance duveteuse comme une boule de coton, puis filez-la. Anke Domaske n'utilise que du lait périmé et précise qu'il ne lui faut que deux litres d'eau pour créer un kilo de tissu, qui se vendra 27 dollars environ. En raison des normes sanitaires, les éleveurs allemands jettent près de 2 millions de tonnes de lait par an - de quoi remplir 770 piscines olympiques. Qmilk en réutilise une partie: l'entreprise achète chaque année 1000 tonnes de lait mis au rebut, au prix de 4 cents



Avec du lait périmé, Anke Domaske fabrique des vêtements. Elle espère contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ci-dessus, le lait transformé en poudre. SPARKNEWS

le litre. Elle travaille étroitement avec 20 fermiers en Allemagne.

Un des éleveurs, Bernd Pils, possède 120 vaches laitières dans sa ferme, à 160 kilomètres d'Hanovre. Il explique que il ne peut vendre le lait des vaches qui nourrissent leurs veaux ou qui sont soignées avec des médicaments. Maintenant, il peut écarter ce stock auprès de Qmilk. «Je trouve cela fantastique», dit-il, «car une part du lait est toujours impropre à la consommation humaine. C'est bien pour le développement durable.»

Anke Domaske ne divulgue pas de résultats financiers mais dit avoir reçu plus d'un millier d'expressions d'intérêt pour la fibre Qmilk depuis le lancement officiel de l'entreprise, en 2011, avec 10 employés et un investissement initial de 6 millions de dollars.

La ligne de production fonctionne maintenant en deux-huit. Au centre, une extrudeuse de 11 mètres tire de longs fils, comme une machine à spaghettis. Anke Domaske n'hésite pas à glisser un fil dans sa bouche pour montrer aux visiteurs l'innocuité de la matière. Le tissu, soyeux au toucher, est efficace contre les bactéries, biodégradable, lavable à la machine. Il réchauffe l'hiver et garde au frais l'été.

Depuis plusieurs années, Anke Domaske vend des vêtements qu'elle a dessinés elle-même, ainsi que des rouleaux de tissus destinés aux stylistes. A terme, elle espère en vendre également aux constructeurs automobiles, aux fabricants de meubles et aux hôpitaux.

Le produit conçu par l'un de ses clients ne figurera jamais dans un défilé de mode ou une berline de luxe: Carezze

di Latte, du papier-toilette haut de gamme, commercialisé en Italie depuis décembre au prix de trois ou quatre dollars pour quatre rouleaux. Il est fabriqué par un papetier italien, Lucart, fier d'être écologiste. «Dans l'industrie des fibres, il y a comme un New Deal à la recherche de fibres recyclées», déclare Stefano Staffieri, directeur général de Lucart.

Les chercheurs de l'entreprise voulaient améliorer son produit phare. C'est alors que leur chemin a croisé celui d'une marque italienne de vêtements qui utilisait les tissus Qmilk. Selon un procédé lui aussi en cours de brevetage, Lucart intègre des fibres de lait à du papier-toilette normal. «Ce papier est le plus doux que l'on puisse trouver sur le marché», affirme Stefano Staffieri. «Ce produit est unique, il n'a pas d'équivalent. Les

consommateurs se montrent très enthousiastes.» Anke Domaske et Stefano Staffieri soulignent tous deux que le lait n'est pas le seul aliment qui puisse être transformé en tissu. Des recherches portent sur les fibres d'orange et de banane, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

«La possibilité d'utiliser les excédents de lait n'est pas non plus restreinte à l'Allemagne ou aux pays occidentaux. Anke Domaske observe qu'en Inde, où la chaîne du froid n'est pas toujours impeccable, il n'est pas rare que le lait tourne. «D'énormes quantités de lait sont gaspillées dans le monde», dit-elle. Mais si tout se passe comme elle le veut, des millions de personnes pourraient s'en voir un jour.

Plus d'informations: <http://en.qmilk.eu>

Des bouteilles font office de climatiseur

Bangladesh Le climatiseur Eco-Cooler permet de rafraîchir les habitations sans électricité

Nahela Nowshin Daily Star

Selon les prévisions, le Bangladesh sera le pays d'Asie du Sud le plus affecté par le réchauffement de la planète. La hausse des températures pourrait atteindre deux degrés en moyenne dans les décennies à venir. Et les habitants commencent déjà à ressentir les effets du changement climatique. Les ruraux, qui représentent plus de 60% de la population, sont particulièrement vulnérables à la hausse de la température. Contrairement aux citadins, dont une grande partie vit dans des habitations climatisées, les gens de la campagne n'ont pas cette possibilité.

Grey Dhaka, la filiale bangladaise de l'agence américaine de publicité et marketing Grey, a peut-être trouvé une manière d'affronter les chaleurs caniculaires. L'an dernier, l'entreprise a présenté Eco-Cooler, le tout premier climatiseur au monde à marcher sans électricité. C'est la simplicité du fonctionnement d'Eco-Cooler qui rend cette invention particulièrement attractive: les bouteilles en plastique connaissent une seconde vie, coupées en deux et fixées sur une planche ou grille de la taille d'une fenêtre, le goulot dirigé vers l'intérieur de la pièce. Le panneau se fixe sur le cadran de la fenêtre. Le calcul est le suivant: l'air chaud qui entre dans chaque bouteille est compressé au niveau du goulot, ce qui le rafraîchit lorsqu'il entre dans la pièce.

Selon la direction du vent et la pression exercée, Eco-Cooler peut réduire la température de cinq degrés, soit autant qu'un climatiseur électrique. A l'origine de cette incroyable idée, un homme: Ashis Paul. La manière dont l'idée lui est venue est plutôt atypique. Un jour, entendant le professeur particulier de sa fille lui expliquer que l'air refroidit au fur et à mesure de l'expansion du gaz, l'inventeur qui sommeille en lui commence à tourner cette simple loi de physique dans tous les sens jusqu'à ce qu'une idée jaillisse: fabriquer un climatiseur à partir de bouteilles en plastique.

Dans un pays où la majorité de la population vit en milieu rural, où l'accès à



Fabriqué à partir de bouteilles en plastique, Eco-Cooler permet de réduire la température de 5°C, soit autant qu'un climatiseur électrique. DR

l'électricité est restreint, Eco-Cooler tient du miracle. Plus de 70% des Bangladais vivent dans des maisons en tôle ondulée, un matériau qui amplifie la chaleur du soleil. L'été, l'air devient irrespirable, avec des températures pouvant atteindre les 45 degrés.

C'est là qu'Eco-Cooler entre en jeu. Le procédé a déjà soulagé des milliers de campagnards, attirés instantanément par sa simplicité et son rapport qualité-prix. Grey a fait équipe avec Grameen Intel Social Business Limited, un partenariat

entre l'ONG Grameen et Intel, pour distribuer Eco-Cooler gratuitement dans différentes parties du pays. Grameen s'est présenté comme un choix naturel pour Grey en raison de sa vaste implantation dans les villages, où l'agence a pu envoyer ses équipes et montrer aux habitants comment fabriquer un Eco-Cooler. Aujourd'hui, plus de 25 000 foyers disposent d'un appareil. L'invention est maintenant en place dans des districts et villages tels que Nilphamari, Daulatdia, Paturia, Modonhati et Khaleya.

Depuis peu, de nombreuses innovations ont, comme Eco-Cooler, vu le jour au Bangladesh, avec un souci particulier pour les tranches de la société les moins favorisées. Ce pays en développement fait face à une foule de défis économiques, sociaux et environnementaux qui nécessitent des solutions hors des sentiers battus. Pour que ces solutions aient un impact majeur, elles doivent être simples, peu chères et efficaces. Eco-Cooler coche toutes ces cases, et c'est sans doute la raison de son immense succès.

«Le Bangladesh est l'un des pays les plus pauvres du monde. 80% de sa population vit sous le seuil de pauvreté, sans accès à l'électricité ni confort moderne. [...] Eco-Cooler a dès le début été conçu pour être fabriqué et distribué par tous - en favorisant l'utilisation de produits durables qui ont le plus faible impact environnemental possible. Il a été créé pour apporter un peu de secours aux communautés les plus pauvres du pays», explique Ashis Paul, l'inventeur de Eco-Cooler.

Indonésie

Biogaz, l'énergie cachée du tofu

Des volutes de fumée s'échappent de la cuisine de Tumirah, 52 ans. Cette habitante de Kalisari, un village de Banyumas, dans le centre de Java, fabrique du tofu. Le soja mijote au feu de bois dans un grand chaudron que les locaux nomment kawah ou cratère. En un jour, Tumirah peut transformer 80 kilos de soja en tofu jaune et obtenir au passage 30 baquets (600 litres) d'eau écumante et malodorante. L'eau de cuisson était auparavant jetée. Aujourd'hui, un tuyau la déverse dans un conteneur à 300 mètres de la maison de Tumirah pour y être transformée en biogaz. Celui-ci revient ensuite dans un tuyau plus petit chauffer le chaudron où sont



L'eau de cuisson du tofu est transformée en biogaz. KOMPAS

cuits les plats du jour. Tumirah raconte que sa famille cuisine au biogaz depuis trois ans, à la place du gaz de pétrole liquéfié (GPL). «Les flammes sont belles et je préfère le biogaz aux bonbon-

nes de GPL qui risquent d'exploser.» Sans compter les économies, puisqu'il lui suffit de canaliser l'eau de cuisson du tofu et de payer 15 000 rupiah par mois (environ 1 euro) à l'installateur de biogaz pour la

maintenance des canalisations et la gestion du processus. Selon Aziz Masruri, chef de Kalisari, le village est un centre de production de tofu réputé depuis les années 1970. Il produit une variété molle, compacte et douce au goût. Sur une population de 4671 personnes, le village compte 250 fabricants de tofu. En moyenne, chacun transforme une cinquantaine de kilos de soja et produit 1500 blocs de tofu par jour. La proportion d'eau usée peut atteindre sept litres par kilo de soja. Avant, les fabricants de tofu du village déversaient ces eaux de cuisson dans la rivière, la polluant gravement: l'eau s'opacifiait, moussait et dégageait une mauvaise odeur. «La rivière était devenue sale.

En plus d'être laide, elle sentait fort», se souvient Aziz Masruri. En un jour, 70 000 litres d'eau de rebut pouvaient y être déversés. Le problème de pollution a été réglé par la construction de cinq sites de traitement des eaux usées entre 2010 et 2014. Des institutions telles que le Ministère de la recherche et des technologies, l'Agence de l'environnement du centre de Java, le gouvernement du kabupaten de Banyumas et la communauté locale y ont contribué. «Aujourd'hui, 142 des 250 fabricants de tofu du village canalisent leurs eaux de cuisson vers les digesteurs, qui génèrent du biogaz pour 210 foyers», estime Aziz Masruri. Mais la maintenance de ces

installations laisse parfois à désirer: «Nous ne cuisinons plus au biogaz. Les conduits vers le digesteur se sont bloqués il y a deux mois», regrette Taryo, un fabricant de tofu relié au site Biolita I. Wardoyo, 42 ans, qui gère le site de traitement Biolita IV, admet que les problèmes sont fréquents: «Les débris doivent être enlevés car ils bouchent les tuyaux et encrassent les conteneurs.» Cependant, de nombreux villageois utilisent le biogaz pour leurs besoins quotidiens. Tumirah en fait la démonstration: elle ouvre l'arrivée de gaz sous le chaudron, tourne un bouton et gratte une allumette. Une flamme bleue régulière jaillit instantanément. **Megan-dika Wicaksono** Kompas



De gauche à droite: Geeta, 45 ans, aspergée d'acide par son mari parce qu'elle avait accouché d'une fille et non d'un garçon. Au centre, au premier plan, sa fille, Neetu, a également été brûlée par son père lorsqu'elle avait 3 ans. Toutes deux travaillent chez Sheroes Hangout. A droite, Ritu, 19 ans, prend la commande de deux clientes. Le lieu est bien connu des touristes. SHEROES HANGOUT

Une tasse de thé pour retrouver sa dignité

Inde Un café est géré exclusivement par des femmes victimes d'une attaque à l'acide



Un groupe de touristes pose avec des membres du personnel de Sheroes Hangout. Les femmes sont particulièrement sensibilisées à cette cause. SHEROES HANGOUT

Sidhartha Roy The Hindu

Devant la somnolente rue Fatehabad, un lundi matin, le café faiblement éclairé s'anime peu à peu tandis que le flot de voitures s'intensifie. Sheroes Hangout se cache entre d'indéfinissables gargotes, ou dhabas, juste en face d'un hôtel cinq étoiles. Ce café-restaurant est cependant un repaire bien connu à Agra, la ville célèbre pour le Taj Mahal. Son décor, fait avec goût, est relevé de graffitis colorés sur les murs. Sheroes figure sur la carte pour une unique raison: il est géré par des femmes qui ont survécu à une attaque à l'acide.

Lorsque la journée démarre, Bhupendra Singh, 29 ans, responsable opérationnelle du café, remet le mobilier en place d'un air boudeur. L'humour se transforme lorsque, tout enjouée, Rupa, 24 ans, pousse la porte vitrée.

Il est difficile d'imaginer que, il y a quelques années encore, Rupa évitait de parler aux gens, se cachant derrière une de ces longues écharpes appelées dupatta. Elle ne voulait pas exposer aux regards son visage mutilé par l'acide cor-

rosif dont sa belle-mère et d'autres hommes, semble-t-il, l'avaient aspergée pendant son sommeil, à 15 ans à peine.

«Je ne me préoccupe plus de ce que les gens peuvent penser ni de leur regard insistant. C'est ceux qui m'ont attaquée qui devraient voiler leur visage. Pourquoi devrais-je le faire?» demande-t-elle.

Ouvert à Agra en 2014, Sheroes compte désormais des antennes à Lucknow (Uttar Pradesh) et Udaipur (Rajasthan). Le café a vu le jour dans la foulée de la campagne Stop Acid Attacks de 2013.

Alok Dixit, l'instigateur de la campagne, revient sur sa genèse: «Nous avons lancé une campagne en ligne afin de rapprocher les survivantes d'attaques à l'acide. Elles ont été de plus en plus nombreuses à nous rejoindre, la plupart âgées de 16 à 28 ans et dépendant de leurs familles.» Sheroes Hangout est né de la volonté de tous de leur trouver un système autosuffisant, ajoute-t-il.

Une cause nationale

Contrairement à Rupa, Rukkaiya, 30 ans, continue de dissimuler son visage hors de chez elle ou de Sheroes Hangout. «J'ai

repris confiance après avoir rejoint Sheroes Hangout et rencontré les autres survivantes. Elles sont comme ma famille. Même les clients du café nous traitent comme des personnes normales», reconnaît-elle. Rukkaiya n'avait que 14 ans quand un membre de la belle-famille de sa sœur lui a jeté de l'acide au visage pour avoir refusé une proposition de mariage.

Pas moins de 147 femmes ont subi une attaque à l'acide en 2015, a déclaré le ministre de l'Intérieur au parlement indien, le 11 avril 2017. Un chiffre largement considéré comme sous-estimé, car de nombreuses agressions ne sont jamais déclarées. Une loi nationale votée en 2016 reconnaît les attaques à l'acide comme cause d'invalidité et accorde aux victimes le droit à une aide financière. Trois ans auparavant, des dispositions juridiques spécifiques avaient été ajoutées au Code criminel indien, rendant ces agressions passibles d'un minimum de 10 ans de prison.

La Cour suprême indienne était également intervenue en 2015, ordonnant de refréner la vente libre d'acide aux particuliers. Elle avait demandé au gouvernement de veiller à ce que les acheteurs

aient au moins 18 ans, document d'identité avec photo à l'appui. Cependant, la vente clandestine d'acide continue et, dans les faits, il reste facile et peu cher de s'en procurer, regrettent les membres de la campagne Stop Acid Attacks. Il est également difficile aux survivantes d'obtenir l'aide minimum de 300 000 roupies indiennes à laquelle elles ont droit.

Un café prisé par les touristes

Ces décisions gouvernementales redonnent un peu d'espoir aux victimes, mais leur nombre ne montre encore aucun signe de déclin, selon la même source. Des initiatives telles que Sheroes et le soutien des personnes qui le fréquentent ont donc un rôle vital à jouer. Tanya Sharma, 21 ans, future fonctionnaire, fait partie des clients réguliers. «Une amie m'a parlé du café, où je viens maintenant souvent. La nourriture est très bonne et l'accueil encore meilleur», confie-t-elle.

Le gérant précise que le café reçoit beaucoup d'habités, qui vivent à Agra, mais que la plupart des clients sont des touristes étrangers. Sheroes propose une cuisine continentale et des plats du Nord de l'Inde. Le menu ne fixe aucun prix: les

clients paient ce qu'ils veulent. «Nous sommes rentables presque toute l'année, mais lors des mois creux nous recourons au crowdfunding pour garder le café ouvert», explique-t-il.

A l'approche de midi, un petit bus arrive et un groupe de touristes étrangers curieux en descend pour déjeuner. Anurag Shekhawat, 27 ans, responsable de l'excursion pour le voyageur canadien G Adventures, les fait entrer. Madhu Kashyap, 37 ans, les reçoit. Avant de prendre les commandes, cette survivante lance sur grand écran un documentaire retraçant l'histoire de Sheroes. Lorsque le film s'achève, Suzanne, une Canadienne, essuie ses larmes. «Je ne peux tout simplement pas imaginer l'expérience horrible par laquelle ces femmes sont passées. C'est stimulant de voir la force qu'elles ont», dit-elle.

Madhu avait envisagé le suicide, avant d'entendre parler de Sheroes Hangout. «J'ai appris son existence par le docteur qui me soignait. Depuis que j'ai rejoint le café, ma vie a changé», témoigne-t-elle.

Plus d'informations:

www.facebook.com/SheroesHangout/

Regina Tchelly, 35 ans, apprend aux habitants des favelas comment cuisiner de bons petits plats sans gaspiller de nourriture. Elle aura bientôt sa propre émission de télévision. ALAN MIGUEL GONCALVES

Les favelas s'organisent contre le gaspillage

Du brownie à la peau de banane aux lasagnes aux tiges de brocoli, suivez la recette des favelas de Rio pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Reinaldo José Lopes
Folha de São Paulo

«**A** une époque, j'étais terriblement difficile avec la nourriture», avoue Regina Tchelly, 35 ans. Cette cuisinière-entrepreneuse vit à Morro da Babilônia, une favela de Rio de Janeiro. «J'aurais refusé de m'approcher de tout ce qui ressemble à une céréale complète.» Depuis six ans, pourtant, c'est exactement ce qu'elle fait et bien plus encore. A la tête du projet Favela Orgânica, Regina a appris à plus de 30 000 personnes à faire pousser des légumes dans peu d'espace et à transformer peaux de banane, tiges de brocoli, peaux de citrouille et autres matières premières improbables en mets de choix. Ce qui ne peut être utilisé en cuisine - une liste relativement courte, si l'on applique ses conseils - devient du compost pour les potagers de maison.

Le gaspillage de nourriture est loin d'être un problème négligeable, au Brésil et dans le monde. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), jusqu'à un tiers des aliments produits dans le monde sont gâtés ou gaspillés avant d'être consommés. Le Brésil fait partie des dix pays qui gaspillent le plus de nourriture, estime le World Resources Institute: près de 40 000 tonnes par an.

Pour Regina, créer Favela Orgânica revenait à boucler la boucle. Née dans le Nordeste, à Serraria, une petite ville de 6000 habitants de l'Etat de Paraíba, à des milliers de kilomètres de Rio, elle a été élevée dans un environnement où rien ne se perd dans un légume. «Des choses comme les graines n'étaient pas utilisées dans les repas mais comme snack, ingrédient de médecine traditionnelle ou alimentation animale. C'est pourquoi je n'ai pas vraiment l'impression de faire quoi que ce soit d'innovant. Je donne une vie nouvelle à des pratiques qui ont toujours



Spaghettis aux épluchures de patates douces crues et petits légumes. ALAN MIGUEL GONCALVES

«Dès qu'il s'agit de lutte contre le gaspillage alimentaire, je suis convaincue qu'il n'y a pas de retour possible»

Regina Tchelly
Cuisinière

fait partie de la cuisine brésilienne traditionnelle, comme la feijoada», explique Regina. Dans ce célèbre plat de haricots noirs et viande de porc inventé par les esclaves africains, même les oreilles et la queue du cochon étaient utilisées.

La fondatrice de Favela Orgânica est arrivée adolescente à Rio. Elle a d'abord

travaillé comme employée de maison pendant des années, avant de se décider à demander un financement d'amorçage à l'Agência de Redes Para Juventude, car un programme gouvernemental de cette agence fédérant les réseaux pour la jeunesse soutient le petit entrepreneuriat social. En 2011, Regina ouvre son premier atelier, chez elle.

«La première semaine, nous avions six participants. La quatrième, 40. Des gens de tous horizons, des habitants des favelas de Rio comme des touristes du Japon, d'Italie et de France», se souvient-elle. C'est en échangeant avec les participants étrangers qu'elle fait le lien avec le mouvement Slow Food et d'autres initiatives similaires dans le monde.

Comme tous les quartiers pauvres de la planète, les favelas du Brésil sont devenues des déserts alimentaires. Une grande par-

tie des efforts de Regina consiste à attirer l'attention des habitants sur la vraie nourriture. «C'est surréaliste: dans les favelas, les gens peuvent dépenser jusqu'à 12 réis (ndlr: plus de 3 euros) pour une bouteille de Coca-Cola, mais ils refusent de déboursier 2 réis (ndlr: 50 centimes) pour une salade bio. Il faut changer cela», déclare-t-elle.

Comment s'y prendre? Selon Regina, avec «beaucoup d'amour, de patience et de détermination à faire bouger les choses. Mon plus grand souci est de créer une gastronomie qui ne soit pas élitiste. Mes recettes essaient d'élaborer une nourriture à la fois abondante et riche en émotions, en souvenirs affectifs - des plats que votre grand-mère aurait pu cuisiner pour vous», explique-t-elle.

Bien sûr, peu de grands-mères seraient assez audacieuses pour cuisiner un brownie à la peau de banane ou des lasagnes

aux tiges de brocoli. Pour Regina, il importe également de montrer aux gens qu'ils peuvent cultiver ne serait-ce qu'une partie des ingrédients. Ce qui peut paraître le plus grand défi, vu l'exiguïté de la plupart des maisons des favelas. «Mais en fait, n'importe quel endroit avec un peu de soleil fait l'affaire. Vous pouvez même remplir un grand coquillage de terre, le poser sur votre mur et y faire pousser des légumes, des épices, des tomates même.»

Anita de Oliveira Santos, une aide-soignante de 42 ans originaire de Morro da Babilônia, dit que les ateliers de Regina lui ont ouvert les yeux en grand. «C'était la première fois que je participais à des activités communautaires dans ma favela. J'ai d'abord été sceptique», reconnaît-elle. Les recettes qui lui ont immédiatement plu sont le brigadeiro (une confiserie typiquement brésilienne, généralement à base de lait concentré sucré et de chocolat en poudre) à la peau de banane et le risotto à l'écorce de melon. «On l'appelle le Viagra nature», s'exclame-t-elle.

«Mon fils et mon mari répétaient qu'ils ne mangeraient jamais de plat à base de pelures ou d'écorces. J'ai quand même préparé le brigadeiro et je l'ai laissé dans le frigo. Quand je suis rentrée du travail, il n'en restait plus un gramme! Mon mari ne m'a pas cru lorsque je lui ai dit qu'il avait mangé un brigadeiro de peau de banane», s'amuse-t-elle.

Regina va bientôt mettre ses recettes et ses conseils à portée d'une audience bien plus large. En août, elle fera ses débuts à la télévision en présentant sa propre émission sur Futura, une chaîne éducative comparable à France 5. «Dès qu'il s'agit de lutte contre le gaspillage alimentaire, je suis convaincue qu'il n'y a pas de retour possible», dit-elle. «Le monde entier réclame cette nouvelle approche. Un pays comme le Brésil, avec son immense biodiversité, n'a aucune excuse pour ne pas l'adopter.»

Plus d'informations:
<http://www.favelaorganica.com/english/>

Le pouvoir de persuasion du poulpe

Madagascar Pour convaincre les populations de mettre en place des réserves marines, Blue Ventures utilise les facultés de reproduction des pieuvres



Afrique du Sud

L'eau potable d'I-Drop Water fait des vagues

Pour Petunia Mohale, avoir l'eau potable n'allait pas de soi. Après avoir découvert de la rouille dans les canalisations de sa maison, elle hésitait à boire l'eau du robinet. Selon un rapport de 2015 de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), 1,8 milliard de personnes dans le monde utilisent une source d'eau contaminée par des matières fécales. Et Petunia Mohale fait partie des 300 millions de personnes privées d'accès à l'eau potable en Afrique. Lorsqu'un représentant d'I-Drop Water lui suggère d'installer un système de purification de l'eau dans sa confiserie de Soweto, elle adhère à l'idée. «Les gens n'ont pas le choix. L'alternative est de mettre sa santé en danger en buvant une eau peu sûre ou de déboursier le prix incroyablement élevé des bouteilles d'eau qui possèdent un effet dévastateur

sur l'environnement, en plus d'être une aberration économique», explique James Steere, cofondateur d'I-Drop Water. En créant I-Drop Water, James et Kate Thiers Steere voulaient une solution alternative pour rendre l'eau potable abordable et accessible pour des gens comme Petunia Mohale. Depuis sa fondation en 2015, I-Drop Water a signé des partenariats avec quatre propriétaires d'épiceries dans quatre pays africains: Afrique du Sud, Zimbabwe, Botswana et Ghana. Plus de 60 systèmes de filtration y ont été installés et un demi-million de litres d'eau potable vendus. Les systèmes de purification d'I-Drop Water peuvent être installés, sans frais pour le propriétaire, dans n'importe quelle épicerie disposant de l'eau courante. Les clients peuvent ensuite y acheter de l'eau potable pour à peine 1 rand

par litre, soit 80% de moins qu'une bouteille. A la fin du mois, I-Drop Water répartit le bénéfice à parts égales entre l'organisation et le propriétaire de la boutique. «Le prix de l'eau est assez bas pour que tout le monde puisse en acheter», déclare James Steere, qui décrit le modèle économique d'I-Drop Water comme «incroyablement performant». «Nous avons supprimé la barrière que constituait l'investissement initial car n'importe quelle épicerie peut installer gratuitement [le système de filtration] et commencer à vendre de l'eau.» Les mois suivant l'installation de la machine, Petunia Mohale vendait cinq bouteilles d'eau filtrée par jour, et davantage le week-end. Le système de filtration d'I-Drop Water est plus efficace et économique que les bouteilles d'eau grâce à trois composantes majeures: le filtre

lui-même, les réseaux de téléphonie mobile et le développement durable. Fabriqué aux Etats-Unis, le système de filtration d'I-Drop Water utilise du nano-carbone pour écarter virus, bactéries et kystes - tout ce qui, à base de carbone, peut rendre quelqu'un malade - tout en préservant les minéraux de l'eau. «Le filtre fonctionne selon une configuration simple: l'eau arrive contaminée et ressort propre. Il ne rejette pas d'eau impure, ce qui est essentiel car les ressources en eau sont limitées», précise James Steere. Chaque machine est connectée par GSM à la plateforme d'I-Drop Water pour permettre à Kate Thiers Steere de la superviser à distance. Un technicien I-Drop Water est disponible pour réparer les machines en cas de mauvais fonctionnement. Mais Kate Thiers Steere est capable de résoudre

tout type de problème technique à distance grâce aux données transmises par connexion mobile. Les interventions sur place d'I-Drop Water se limitent donc à un changement de filtre tous les six ou huit mois par machine - et même cela, les propriétaires des épiceries peuvent apprendre à le faire. I-Drop Water est une organisation à but lucratif, qui espère financer l'installation d'autres systèmes de filtration grâce aux ventes réalisées dans les épiceries. Elle a ainsi pu installer une machine à l'école primaire de Bapedi, à Soweto, où le personnel et les élèves peuvent désormais boire gratuitement de l'eau potable.

Michelle Bao et Jacquelyn Guillen
Citypress

www.idropwater.com

Tom Bawden The Irish Times

Il fut un temps où les eaux au large de Madagascar grouillaient de vie. C'était avant que des flottes étrangères ne se livrent à la surpêche, que le changement climatique n'engendre des conditions extrêmes et que la déforestation n'érode la côte, réduisant sévèrement cette abondance marine. Sans mesures drastiques autour de Madagascar et bien au-delà, ces réserves déjà bien appauvries continueront de diminuer, avec des conséquences potentiellement catastrophiques pour les centaines de millions de familles dans le monde qui comptent sur la pêche pour se nourrir et gagner de l'argent.

«Le déclin des stocks de poisson est un problème critique pour le maintien des moyens d'existence et la sécurité alimentaire», constate Alasdair Harris, directeur général du groupe londonien de protection de l'environnement Blue Ventures. Environ 97% des poissons vivent dans les eaux des pays en développement. Ces stocks s'effondrent en raison de la surexploitation. Avec le changement climatique, ces problèmes empirent, et ce n'est que le début.»

Alasdair Harris a bien une solution - peu chère, simple et efficace. Une approche tout en douceur qui implique pléthore de pieuvres et un certain sens du récit. Les zones de protection marine sont d'ordinaire imposées aux communautés vivant de la pêche. Il ne leur est ni expliqué les raisons justifiant ce changement ni offert de compensation. Ces mesures génèrent pourtant bien souvent des coûts auxquels

les villageois ne peuvent faire face. Trop souvent, cela conduit à une impasse, avec d'un côté des protecteurs de l'environnement bien intentionnés, de l'autre les communautés locales qu'ils essaient d'aider.

A l'inverse, Alasdair Harris et son équipe travaillent étroitement avec les villageois. Ils viennent à bout de leur méfiance en leur démontrant, à l'aide de pieuvres, le pouvoir des mesures de protection. Ces créatures à tentacules sont idéales car elles se développent rapidement. Lorsqu'une zone est fermée à la pêche pendant une courte période, afin que les pieuvres puissent se reproduire, les communautés peuvent vite voir les effets. «Ce n'est pas la préservation des poules en elle-même qui nous intéresse. Nous l'utilisons comme catalyseur, dans le but de protéger tout l'écosystème. Leur croissance rapide permet d'entamer la conversation avec les populations locales qui se montrent opposées à l'établissement d'une réserve marine permanente. Au final, ce sont elles qui mettent en place la réserve.»

En condamnant un quart des eaux de pêche des pieuvres pendant trois mois, les prises des villageois doublent à la réouverture et restent élevées pendant deux mois, avant de retrouver leur niveau initial. «Le plus réjouissant dans ce procédé est que le volume total de pieuvres attrapées reste stable, puisque les pêcheurs peuvent intensifier leurs prises dans les trois autres quarts de la zone», précise Alasdair Harris. En interdisant l'accès à une zone deux fois par an, les villageois garantissent le renouvellement continu des stocks de pêche. A Madagascar, l'effet a été spectaculaire. «Il

ya dix ans, aucune zone marine protégée n'existait dans le pays, malgré son extrême dépendance aux ressources halieutiques», rappelle Alasdair Harris. Nous avons utilisé la méthode du poule pour montrer à une communauté ce qui pourrait se passer. Cela a marché. Ils en ont parlé à leurs voisins, qui ont également tenté l'expérience. Cela s'est propagé ainsi sur toute la côte.»

«Le ramassage des pieuvres est pour moi la seule manière de gagner de l'argent», raconte Velvetine, pêcheur sur la côte sud de Madagascar. Il y a longtemps, nous trouvions aussi des concombres de mer, mais il n'en reste plus. Avant de constituer des réserves, nous n'attrapions que deux ou trois pieuvres par jour, parfois aucune. Avec les réserves, nous faisons un petit sacrifice, mais la prise est bonne à la réouverture. J'ai plus d'argent pour ma famille.»

A Madagascar, il existe aujourd'hui plus d'une centaine de zones marines protégées gérées localement. Cela inclut des réserves marines permanentes autour des sites essentiels que sont les récifs coralliens, les mangroves et les herbiers marins. Elles couvrent 14,5% de l'un des plus vastes fonds marins d'Afrique.

L'an dernier, Blue Ventures a organisé un programme d'échange et un groupe de Mexicains s'est déplacé à Madagascar. «Ils n'avaient rien en commun - ni langue, ni culture, ni références communes - à part l'utilisation des pieuvres, sourit Alasdair Harris. Les Mexicains ont vu ce à quoi sont arrivés les Malgaches. Du bon boulot!»

<https://blueventures.org/>



A Madagascar, il existe aujourd'hui plus d'une centaine de zones marines protégées gérées localement. THE IRISH TIMES

Irlande

Le concept de FoodCloud prend son envol



Les deux fondatrices de FoodCloud dans leur entrepôt. THE IRISH TIMES

Aoibheann O'Brien se rappelle très bien de la première caisse de nourriture qu'elle a livrée. C'était il y a cinq ans, elle l'avait récupérée sur un marché fermier, avec la cofondatrice du projet, Iseult Ward, et déposée dans un centre d'aide à la jeunesse à Dublin. «Nous étions très heureuses d'avoir pu faire ce geste. Il s'agissait de saucisses artisanales et d'excellent pain au levain; je crois qu'il y avait également du lait cru.» Cette première livraison faisait partie d'un travail universitaire baptisé FoodCloud. Cinq ans après et 8300 tonnes de nourriture plus tard, ce projet est devenu une start-up technologique qui emploie 30 personnes. La société met en relation les entreprises qui ont des surplus de nourriture avec des organismes de bienfaisance qui en ont besoin. Dans leur nouveau siège à Dublin, leur livre d'or est posé sur un support fabriqué à partir d'une palette en bois: un clin d'œil pour rappeler l'utilité des déchets. Les bureaux lumineux ont été peints par des détenus en semi-liberté. Une équipe technique travaille au rez-de-chaussée et un centre d'appels à l'étage traite les coups de téléphone des supermarchés britanniques. Parmi eux, plus de 1600 succursales Tesco et trois magasins Waitrose, qui proposent des dons de nourriture. Jusqu'à fin 2016, les transactions FoodCloud concernaient des petits lots de nourriture collectés par des organismes de bienfaisance auprès des supermarchés et des magasins. Désormais, dans leur grand entrepôt, la nouvelle dimension prise par l'entreprise saute aux yeux.

«Il y a beaucoup de gâchis au niveau des détaillants mais il y a d'immenses stocks qui vont à la poubelle avant même d'atteindre un supermarché», explique Aoibheann O'Brien. Dans le vaste entrepôt de FoodCloud s'entassent deux palettes de barres Nutrigrains, qui auraient fini à la décharge parce que leur date de péremption est imminente. Dans une chambre froide, des canards et des dindes entières, provenant des rayons de «Pâques» du supermarché Aldi, sont stockés et congelés pour prolonger leur durée de consommation.

Aoibheann O'Brien a commencé à s'intéresser à l'alimentation et au développement durable lorsqu'elle vivait à Londres, dans le cadre d'un programme d'études supérieures avec la banque d'investissement JP Morgan. Diplômée en droit et en comptabilité, elle est retournée à Dublin pour faire un Master et a décidé de faire du bénévolat pour un petit projet qui concernait les surplus de nourriture de la ville. A l'occasion d'un événement lié aux entreprises à

vocation sociale, elle a présenté un projet de café proposant de la nourriture récupérée ailleurs et a rencontré une étudiante en commerce du Trinity College, Iseult Ward, qui a adoré l'idée. «Nous avons repéré un espace dans le marché pour ces surplus provenant de la grande distribution», précise Aoibheann O'Brien. C'est là que nous avons réalisé l'intérêt de l'entreprise car dans une même communauté, il y a à la fois des surplus et un manque de nourriture. Nous nous sommes dit que ce serait vraiment incroyable si nous pouvions répondre en même temps à ces deux problématiques.» Mais elles ont vite découvert les barrières existantes dans le système d'alimentation moderne. «Il y avait quelqu'un qui faisait cela à Chicago. Lorsque nous lui avons parlé de l'idée de mettre en place un système plus organisé avec une plateforme, il nous a dit: «Avec le commerce de détail, c'est très difficile parce qu'il s'agit de petits volumes vite périmés. L'effort n'en vaut pas la peine pour ce qui concerne la nourriture.» Mais elles n'ont pas été intimidées. Au contraire, chaque barrière est devenue un problème à résoudre. Elles ont d'abord fait signer des contrats aux organismes de bienfaisance afin qu'ils acceptent d'être responsables de la livraison sécurisée de la nourriture, une fois reçue en bon état. Puis elles ont fait un grand bond en avant en octobre 2013, lorsque le groupe de supermarchés Tesco, en Irlande, les a rejointes dans l'aventure. «Jusqu'à là, nous avançons péniblement avec quelques cafés et boulangeries», se souvient la cofondatrice. Elles passent rapidement d'un à treize détaillants. L'étape suivante, leur partenariat avec Tesco s'était déployé au niveau national et elles avaient embauché leurs premiers employés. Désormais, 274 détaillants alimentaires irlandais sont en relation avec 303 organismes de bienfaisance grâce à FoodCloud. Aujourd'hui, l'entreprise fait toujours face à de nombreux défis au fur et à mesure que sa structure s'agrandit, notamment faire en sorte que l'opération soit financièrement durable et que la nourriture reparte vite sans se perdre dans les entrepôts. Mais les fondatrices ont reçu des retours encourageants. «Le gaspillage et la pauvreté alimentaires doivent se résoudre dans le cadre de l'alimentation durable et c'est là que nous pouvons constater que l'Irlande a un très bon potentiel pour devenir un chef de file sur ce sujet», estime Aoibheann O'Brien qui souhaiterait voir tout gaspillage alimentaire éliminé.

Catherine Cleary The Irish Times

<https://food.cloud>



James Steere, cofondateur d'I-Drop Water. DR

Entrer dans l'ère de la transparence

Royaume-Uni La plate-forme Provenance permet de retracer l'origine de chaque produit physique

Eleanor Ross Positive News

C'est lors de sa thèse en informatique que Jessi Baker se rend compte que le projet qui la passionne est devenu trop grand pour être ignoré davantage. Galvanisée par les innovations digitales de rupture, elle met sa thèse entre parenthèses et consacre toute son attention à Provenance.

Cette plate-forme logicielle permet de savoir d'où vient un produit, et s'il a été élaboré de manière éthique et écologique. Elle est conçue pour améliorer la transparence des chaînes d'approvisionnement tout en promouvant les marques qui s'engagent sur un sourcing éthique, des conditions de travail équitables et des critères de qualité et de développement durable.

La blockchain est le moteur de Provenance. Cette technologie, surtout connue pour être à l'origine de la monnaie virtuelle bitcoin, indépendante des banques et des Etats, permet d'enregistrer et de conserver d'énormes volumes de données transactionnelles. Celles-ci, uniques et inaltérables, comprennent des documents tels que contrats, reçus et fichiers fournisseurs. Les données de Provenance peuvent être liées aux produits physiques, des poissons au café en grains, grâce à l'étiquetage intelligent et à des ancrages pour sites Web et applications en ligne.

«Provenance encourage les marques à partager d'elles-mêmes des informations sur leur chaîne d'approvisionnement, explique Jessi Baker. Nous leur demandons de prouver l'authenticité de ces données, de les tracer à leur source, de fournir des liens vers des documents certifiés. Ainsi, nous pouvons examiner si leur provenance est éthique. Notre organisation n'est pas comparable à WikiLeaks qui fouille à la recherche de fautes. Nous voulons au contraire mettre en avant les entreprises qui essaient vraiment d'être éthiques.»



«Nous voulons mettre en avant les entreprises éthiques»

Jessi Baker Fondatrice de la blockchain Provenance

En 2016, Provenance teste pendant six mois le suivi du thon pêché de manière éthique en Indonésie. Les messages envoyés par les pêcheurs avec le détail de leurs prises alimentent la blockchain de Provenance, qui associe un tag digital au poisson tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Le test se poursuit au magasin de la coopérative avec des produits suivis par le système de Provenance. L'équipe gère désormais 200 marques, dont Archie Rose Distilling. Basée à Sydney, l'entreprise australienne a toujours permis à ses clients de voir les coulisses: sa distillerie a été conçue pour montrer le processus de production «du grain au verre».

«L'authenticité est tellement importante, surtout dans notre industrie, remarque Dave Withers, maître distillateur chez Archie Rose Distilling. Disposer d'un lien qui remonte à l'origine de notre produit est d'autant plus essentiel que les consommateurs commencent à perdre de vue d'où vient la matière première.»

Les barrières techniques de la blockchain ne sont plus aussi dissuasives qu'à ses débuts. Et surtout, l'utilisation des smartphones a explosé partout dans le monde. Rien qu'en Afrique, le nombre de cartes SIM connectées à un smartphone a

presque doublé de 2014 à 2016, selon les opérateurs, pour atteindre 226 millions. En 2015, l'Union internationale des télécommunications estimait déjà que 3,2 milliards de personnes - soit près de la moitié de la population mondiale - seraient en ligne à la fin de cette année-là.

La démarche de Provenance ne bénéficie pas qu'aux consommateurs. Les marques qui peuvent démontrer l'intégrité de leur chaîne d'approvisionnement peuvent envisager de vendre leurs produits plus cher: la transparence comme avantage compétitif. La valeur, dont la perception évolue, se juge aujourd'hui à l'aune de l'authenticité. C'est ce que suggère Scott Ewings, directeur général de Big Radical, une agence londonienne de développement de produits. «Dans plusieurs secteurs d'activité, la provenance des produits importe. C'est absolument le cas des boissons et de l'alimentaire - le scandale de la viande de cheval en 2013 en est un exemple extrême.»

Verrons-nous bientôt des marques ostracisées pour n'avoir pas opté pour une chaîne d'approvisionnement transparente? «Tout porte à croire que la génération qui arrive est bien plus sensible à l'éthique et aux marques engagées. Les impostures sont faciles à repérer - et à anéantir - sur les médias sociaux», déclare Scott Ewings.

Basée au Royaume-Uni, Provenance emploie aujourd'hui 10 personnes dans quatre pays. Jessi Baker est confiante quant à sa capacité à relever les défis à venir. Moins de 1% des marques sont certifiées éthiques, remarque-t-elle. «Nous avons l'opportunité de changer cela. Nous voulons aider les gens à montrer quel travail fantastique ils font.»

Par-dessus tout, Jessi Baker et ses collègues de Provenance veulent encourager les entreprises qui font bien les choses plutôt que critiquer les autres. «Nous voulons renforcer les bonnes pratiques et les propager rapidement.»

www.provenance.org



Philippines

Cropital met en relation agriculteurs et investisseurs

«Gagner de l'argent en aidant les agriculteurs.» Telle est, en résumé, la devise de Cropital. Lancée en novembre 2015 par Rachel de Villa, cette entreprise sociale permet de réaliser des investissements agricoles à faible coût pour soutenir les agriculteurs. Concrètement, avec Cropital, les gens peuvent choisir parmi une liste de fermes celle où ils souhaitent investir leur argent. La société gère le fonds pour les agriculteurs en s'assurant qu'ils perçoivent les ressources dont ils ont besoin et que les investisseurs reçoivent leur retour sur investissement une

fois que le produit a été vendu. A ce jour, Cropital a recueilli 120 000 dollars d'investissements et a soutenu financièrement environ 560 agriculteurs à travers les Philippines. «Pour ceux qui placent leur argent, Cropital est un investissement à impact social qui permet d'aider nos agriculteurs tout en faisant fructifier leur argent pour assurer leur avenir. Nous proposons une manière alternative d'investir, avec un retour sur investissement plus rapide et plus élevé, qui vient s'ajouter à vos sources de revenus», explique Rachel de Villa, fondatrice de Cropital.



Les agriculteurs indonésiens ont besoin de financements. DR

Les sommes investies vont de 5000 à 50 000 pesos philippins (de 89 à 895 euros). Les taux d'intérêt s'échelonnent de 3 à 30% en moins de six mois. «Traditionnellement, les agriculteurs devaient se rapprocher d'usuriers afin d'obtenir le capital nécessaire pour lancer un cycle agricole. Ils en retiraient ainsi moins de profits à cause des taux d'intérêt qui pouvaient s'élever jusqu'à 30% par mois, poursuit Rachel de Villa. Avec Cropital, les agriculteurs reçoivent un salaire pour leur travail et, en même temps, ils bénéficient de l'essentiel de leurs revenus, ce qui est une

bien meilleure affaire qu'avec d'autres créanciers. C'est pourquoi l'accueil réservé au service Cropital est très chaleureux.» Cropital a reçu le prix de «l'entreprise sociale de l'année» lors du Philippine Rice Bowl Startup Awards 2016, et Rachel de Villa, de son côté, a été choisie l'an dernier par le magazine *Forbes* pour figurer parmi les 30 entrepreneurs âgés de moins de 30 ans dans la catégorie «Finance et entreprise». La jeune femme de 24 ans espère désormais étendre les activités de Cropital en Asie du Sud-Est. **Helen M. Flores** The Philippine Star



En 2016, Provenance a testé pendant six mois le suivi du thon pêché de manière éthique en Indonésie. POSITIVE NEWS

Nigeria



La location de tracteurs permet d'améliorer la productivité. THE NATION

Des tracteurs pour tous

Au Nigeria, nombre de fermiers n'ont pas les moyens d'acheter leur propre tracteur. Le prix s'avère souvent prohibitif et le gouvernement fédéral du pays – principal fournisseur de machines agricoles – n'est pas en mesure de répondre à plus de 4% des demandes. L'Afrique compte ainsi moins de 50 tracteurs pour 100 kilomètres carrés de terres arables, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui classe le Nigeria à la 132e place sur 188 pour la mécanisation de l'agriculture. L'entreprise Hello Tractor tente de remédier à ce problème. Ce projet est né de l'idée de Jehiel Oliver, un Américain qui s'est installé au Nigeria. Là-bas, il a créé cette société sociale dans le but d'améliorer la sécurité alimentaire et de pérenniser les revenus des agriculteurs nigériens, en leur permettant d'être plus efficaces lors des récoltes, grâce à des outils adaptés. Hello Tractor, qui promeut la consommation collaborative, a mis en place un réseau de propriétaires de «tracteurs intelligents». Les agriculteurs de petites exploitations ont ainsi la possibilité de commander et de régler, via SMS, la location de ces machines en fonction de leurs besoins. Depuis le lancement du projet, en 2014, les agriculteurs qui ont participé à la version bêta du produit ont triplé leurs rendements, selon les chiffres de l'entreprise. «Nous avons mis au point un tracteur intelligent à la fois innovant, bon marché et adapté aux besoins

spécifiques des petites exploitations, se réjouit Jehiel Oliver, le fondateur de Hello Tractor. Le tracteur intelligent est doté de deux roues et d'une antenne GPS. Cette technologie nous permet de tracer les déplacements, et le matériel informatique embarqué rend possibles la collecte et le transfert de données, et ce, depuis des territoires sans accès à Internet, comme les zones rurales.» Selon Jehiel Oliver, chaque tracteur de la plate-forme ratisse environ 250 hectares de terres agricoles par an, ce qui est considérable au Nigeria, où un fermier ne possède en moyenne qu'un seul hectare. «Malgré la rentabilité économique de l'agriculture nigérienne, il y a un fort risque – à la fois réel et perçu – que les banques ne s'engagent pas davantage», fait remarquer Jehiel Oliver. Pour contourner ce problème, Hello Tractor a également mis en place des financements à faible coût pour faciliter l'achat des machines. Concernant l'impact mesuré jusqu'ici, Jehiel Oliver déclare: «Les agriculteurs attestent que l'utilisation du tracteur leur fait économiser de l'argent sur la préparation des terres, tout en supprimant les contraintes de main-d'œuvre qui les empêchaient jusqu'alors de cultiver les terres dont ils disposaient.» Hello Tractor vient d'être lancée cette année au Kenya en projet pilote. Oliver est convaincu que les résultats seront aussi prometteurs que ceux observés au Nigeria.

Lekan Otufodunrin The Nation

www.hellotractor.com

Etats-Unis

Un site Internet pour aider vite et bien les victimes de catastrophes

Le 1er juin 2011, des tornades ont surpris les habitants du Massachusetts. Soudaines, violentes, elles ont fait de nombreuses victimes, les premières qu'ait entraînées une tempête depuis seize ans. L'une de ces tornades, classée parmi les géantes (F3 sur l'échelle de Fujita) avec des vents estimés à plus de 255 km/h, a frappé Monson, la ville natale des sœurs O'Neill, située dans le Massachusetts, abimant sérieusement leur maison. «Nous avons simplement commencé à répondre à des questions et à prendre des décisions parce que quelqu'un,

n'importe qui, devait le faire», explique Morgan. Ce qui a commencé, il y a six ans, comme une manière d'aider leur communauté à se remettre debout après un désastre est devenu recovers.org. Ce site Web gratuit, prêt à l'emploi, simple et rapide d'utilisation, permet d'aider d'autres communautés à organiser rapidement les secours après un désastre. Les deux sœurs ont conçu le site afin d'aider les habitants à gérer l'aide des bénévoles, distribuer les dons, suivre l'évolution de la situation, demander des subventions, solliciter l'aide de canaux



En 2011, des tornades ont touché le Massachusetts. USA TODAY

officiels tels que l'Agence fédérale de gestion des urgences, l'Armée du Salut ou la Croix-Rouge. Il met également en contact les bénévoles avec les victimes, permettant à chacun soit de dire ses besoins, soit de proposer l'aide qu'il peut fournir. L'autre intérêt est médiatique: l'essentiel, selon les sœurs O'Neill, c'est de capter l'attention du public tout de suite après le désastre, avant que celle-ci ne se détourne vers un autre événement. D'autant qu'après un désastre, beaucoup de personnes, sensibilisées par les journaux, souhaitent aider mais ne savent pas comment. Recovers.org permet de savoir

ce qui manque le plus et quelle est la meilleure façon de faire un don. Aujourd'hui, l'organisation abrite plus de 200 sites de secours pour des communautés autour du monde. Le logiciel a été utilisé pour organiser les secours lors de grands et de petits désastres, qu'ils soient naturels ou causés par l'homme: cela va d'une inondation dans une petite ville de l'Alberta, au Canada, à des incendies de forêts à Big Sur, jusqu'à la tempête Sandy. Le site lui-même existe grâce au bénévolat. Le prochain objectif est de le transformer en une organisation à but non lucratif. **Doyle Rice** USA Today

Le pouvoir des engrais bio

Bénin Une entreprise produit une gamme d'engrais et de pesticides biologiques

Benjamin Polle Jeune Afrique

C'est une niche sur un marché encore embryonnaire en Afrique, et pourtant: le Béninois Gildas Zodome a fondé le producteur organique Bio Phyto Collines au Bénin, qui connaît un fort développement continental. La part du bio sur le marché des engrais? «Cela ne représente quasi rien», dit un expert indépendant, qui préfère garder l'anonymat. Le marché des biointrants naturels (fumier, feuilles et compost) représente seulement 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires au niveau mondial contre 150 milliards pour le conventionnel, soit à peine plus de 1% du marché des intrants agricoles.

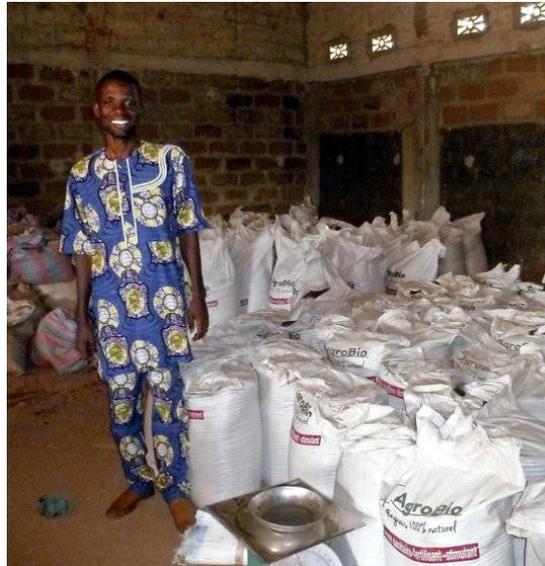
Si l'Afrique - tous pays confondus - ne pèse que 5% de la consommation mondiale d'engrais, ce sont plutôt les apports en fertilisants minéraux (azote, phosphate, potasse) qui ont la cote. Les volumes utilisés y ont bondi de 130% entre 2008 et 2015 d'après le Centre international de développement des engrais (IFDC). Ce taux de croissance attire les industriels des quatre coins du globe. Mais derrière cette effervescence, les critiques du touché chimique, très présent dans les pays développés, donnent aussi de la voix en Afrique. Arguments à l'appui: le coût de ces intrants, leur difficile acheminement dans des zones rurales reculées, leur piètre

qualité fertilisante, encore épinglée par l'IFDC dans un rapport de mars 2013, et leur impact sur la santé des exploitants, qui souvent pratiquent l'épandage sans matériel de protection, rendent leur utilisation controversée.

C'est fort de ce constat que Gildas Zodome, un docteur de 33 ans à l'Université d'Abomey-Calavi (UAC) de Cotonou, a décidé de mettre sur pied sa propre activité de production de pesticides et d'engrais bio. Il lui a fallu deux ans pour aboutir aux premiers prototypes, conçus à partir d'un mélange de plantes aromatiques (eucalyptus, graines de margousier - également dénommé neem -, oranger, hypis...), inspirés par les méthodes de contrôle des ravageurs et de fertilisation utilisées par ses aïeux. Une dizaine d'essences réparties différemment selon les recettes dont il garde jalousement le secret, d'autant plus qu'il les a fait breveter.

Testés sur plusieurs exploitations agricoles, auprès de paysans et des chercheurs de l'Inrab, seuls les pesticides et les engrais les plus performants sont désormais distribués. Trois références que l'entrepreneur agronome fait rayonner hors du Bénin, au Burkina Faso, où la société a bénéficié de l'assistance de l'incubateur d'entreprises La Fabrique, au Niger, à Madagascar et bientôt au Togo.

Une bonne affaire pour les exploitants. A commencer par le prix: 10 000 francs



Gildas Zodome, fondateur de Bio Phyto Collines. DR

CFA (environ 15 euros) le sac de 50 kilos. «Les engrais chimiques sont plutôt à 17 000 francs CFA (25 euros environ) le sac au Bénin, voire 12 000 (environ 18 euros) s'ils sont subventionnés», explique Gildas Zodome. Pour les pesticides, les prix se veulent calés sur la concurrence, à 5000 francs CFA (environ 7 euros) le litre.

Et les rendements suivent, d'après Gildas Zodome. «Sur un hectare en riziculture, nous avons mesuré une production moyenne de quatre tonnes de riz avec nos produits, contre trois tonnes avec des intrants chimiques, et une marge économique bénéficiaire de 50 000 francs CFA plus élevée», assure-t-il. Bio Phyto Collines compte désormais neuf salariés permanents à Allada, la ville de naissance du fondateur, où elle dispose d'un hectare de culture de plantes aromatiques, le reste étant acquis à l'extérieur auprès de fournisseurs. Avec 400 tonnes d'engrais produites chaque année et 15 000 litres de biopesticides, la société atteint un chiffre d'affaires de 100 millions de francs CFA (150 000 euros).

D'autres entreprises sont positionnées sur le même créneau, comme Eléphants Verts au Maroc et au Mali ou Safi Organics au Kenya, mais les possibilités de croissance sont considérables. Bio Phyto Collines espère multiplier sa production par cinq d'ici à trois ans.

<http://biophyto-benin.com>

PUBLICITÉ

Emploi, Formation

INSTITUT DE FORMATION DIÉTÉTIQUE NUTRITION

OFFREZ VOUS UN AVENIR DANS LA NUTRITION
NOUVELLE SESSION DE FORMATION
AUTOMNE 2017



www.best-ifas.ch best-ifas@span.ch
IFDN Rt. Des Coudres 50
CH-1295 CÉLIGNY 022.362.20.66



FORMATIONS FITNESS

OFFREZ VOUS UN AVENIR DANS LES MÉTIERS DE LA FORME
IFAS INTERNATIONAL

DIPLOME INSTRUCTEUR FITNESS ET WELLNESS, BREVET FÉDÉRAL, PERSONAL TRAINING, PILATES, YOGA
DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION



www.best-ifas.ch / 022.362.20.66
IFAS FITNESS Rt. Des Coudres 50
1298 CÉLIGNY

Loto

Halle polyvalente - Riaz

Samedi 24 juin 2017 à 20 h.
Dimanche 25 juin 2017 à 20 h.

Deux Supers LOTOS rapides

25 séries - abt Fr. 10.- **6 pour Fr. 50.-**

Fr. 10'000.- de lots (dont 3 x 500.- 2 x 1'000.-) tout en espèces

Contrôle **Lotoptic** - Grand écran

Se recommandent :

Samedi :
La Société Imago Théâtre
Dimanche :
Le Bulle Basket, juniors

Auberge de l'Ange à 19 heures

Montant de la tirelire OKAY Environ Fr. 450.-

ATTALENS

Dimanche 25 juin 2017

LOTO

2 x Fr. 500.-
2 x Fr. 200.-

Cartes de Fidélité

1 Abonnement Fr. 10.-
Planche de 3 abonnements Fr. 30.-
Planche de 6 abonnements Fr. 50.-
Séries de 2 quines + 3 cartons

Fr. 7880.- de lots + MONACO
4 x Fr. 150.-

+ JACKPOT Fr. 1'000.-

Se recommande : **Les Scouts de la Veveyse**

Dernier loto de la saison !

Horoscope Solène de l'Éscale



Bélier (21.3-20.4)

21.3-31.3: Entente idéale avec le Cancer. Vous allez partager des moments merveilleux de tendresse et de compréhension. 1.4-10.4: N'hésitez pas à sacrifier quelques instants sympathiques entre amis pour un tête-à-tête très romantique. 11.4-20.4: Légère confusion dans vos sentiments. Profitez de la soirée pour mettre certaines choses au point.



Cancer (22.6-22.7)

22.6-1.7: Vous essayez souvent de convaincre et engagez des paris que dans bien des cas vous gagnez. Continuez ainsi. 2.7-12.7: Situation confuse, mais pas inquiétante. Sachez écouter au lieu de toujours vous plaindre. 13.7-22.7: Bonne harmonie pour les couples. Des rencontres intéressantes pour certains natifs du troisième décan.



Balance (24.9-23.10)

24.9-3.10: Ambiance plutôt calme, mais surtout grâce à la sérénité dont feront preuve plusieurs personnes de votre clan. 4.10-13.10: Des hauts et des bas du côté des sentiments. Il y a chez vous des contradictions entre lesquelles vous devriez lutter. 14.10-23.10: Trop de travail, donc de surmenage. Il va falloir ralentir la cadence pour pouvoir repartir du bon pied.



Capricorne (22.12-20.1)

22.12-31.12: Votre partenaire est là pour recueillir les morceaux. Les ennus professionnels ne sont rares pour personne. 11.10-1: Deux clans distincts dans votre entourage. Choisissez le bon, celui qui vous rend d'humeur agréable. 11.1-20.1: Plus réceptif, vous acceptez d'un cœur léger les remarques et les critiques de votre partenaire.



Taureau (21.4-21.5)

21.4-30.4: Vous serez déçu par un proche et cela vous attristera. Votre partenaire saura vous consoler. 1.5-10.5: Vous n'êtes plus sûr de rien? Et si vous laissiez tout simplement faire votre intuition? 11.5-21.5: Vous devrez obéir et non commander. Cette contrainte n'en sera pas une si vous savez vous montrer intelligent et sociable.



Lion (23.7-23.8)

23.7-2.8: Une attente déçue par un proche et fondée sur une série d'espéros, mais aucune certitude malgré bien des promesses. 3.8-12.8: Agissez avec tact et discrétion. Vous parviendrez à convaincre une personne chère et gagner totalement sa confiance. 13.8-23.8: La franchise est votre meilleure alliée. En créant la confiance, vous fortifiez votre amour.



Scorpion (24.10-22.11)

24.10-2.11: Le doute et le désespoir vous envahissent? Ne refusez pas une aide qui sera spontanée et efficace. 3.11-12.11: Votre autorité fait merveille. Vous êtes, il est vrai, sous une bonne influence astrale aujourd'hui. 13.11-22.11: Mettre un frein à votre désir un rien immodéré de progresser rapidement ferait plaisir à un entourage inquiet.



Verseau (21.1-19.2)

21.1-31.1: Si le peloton de tête est loin, ne perdez tout de même pas espoir; votre volonté servira bientôt vos desseins. 1.2-10.2: Votre devenir vous laisse indifférent, mais sûrement pas celui de la personne que vous chérissez le plus. 11.2-19.2: Climat morose et incertain. Vous n'êtes pas suffisamment ouvert ni sincère. C'est navrant!



Gémeaux (22.5-21.6)

22.5-31.5: Incertitude et nervosité. Vous ne savez plus très bien ce que vous voulez et ce qui vous réussit. 1.6-10.6: Le beau fixe pour vous et vos proches. La sérénité prend une large place en cette belle journée. 11.6-21.6: Vous avez des raisons d'avoir confiance en vous. Des résultats concrets et satisfaisants vont vous en donner la preuve.



Vierge (24.8-23.9)

24.8-2.9: Vous êtes trop autoritaire et curieux. Vous devriez respecter l'intimité et les sentiments des autres. 3.9-12.9: Optez toujours pour la franchise. C'est la meilleure attitude pour consolider votre amour. 13.9-23.9: Mettez de la joie dans vos relations. Cela sous-entend de l'improvisation, des surprises et de la spontanéité.



Sagittaire (23.11-21.12)

23.11-1.12: Vous aurez l'impression bien agréable et rassurante de ne faire qu'une seule et même personne. 2.12-11.12: Beaucoup de bruit sur un sujet qui sera oublié dès demain. Pensez plutôt à l'idée que vous désirez développer. 12.12-21.12: C'est parfait et équilibré. Vous avez confiance en vous et en vos sentiments les plus profonds.



Poissons (20.2-20.3)

20.2-28.2: Recherchez le climat familial. Il sera d'un précieux réconfort, car rassurant et chaleureux. 1.3-10.3: Récapitulation des efforts à consacrer dans un premier temps. On saura vous occuper dans la foulée, croyez-le. 11.3-20.3: Vos initiatives sont excellentes. Elles sont d'ailleurs fort appréciées par vos supérieurs.

Ceci pourrait être votre publicité!

021 349 50 50 T
advertising.tamedia.ch
publicite.lausanne@tamedia.ch



Vous voulez **gagner une voiture?**

Des places de **cinéma?**

Ou visiter une **exposition** gratuitement?

Retrouvez tous les concours 24heures sur notre site Internet à l'adresse:
www.24heures.ch/services/concours

