

Deuxième atelier virtuel de formation au Bénin pour la promotion de l'entrepreneuriat social basé sur l'innovation locale : partenariats multi-acteurs et développement participatif d'innovation (DPI)

Le projet « *Renforcement de capacités des enseignants des lycées agricoles pour soutenir l'entrepreneuriat social basé sur l'innovation locale pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle* » (OKP/TMT+ 10101-2817) porté par la Faculté d'Agronomie de l'Université de Parakou (Bénin), continue de bénéficier de l'appui de ses partenaires internationaux que sont le réseau PROLINNOVA International, l'ONG AgriBio Services (Sénégal), l'Institut Royal des Tropiques (KIT, Pays-Bas) et le Programme Orange Knowledge de Nuffic (Pays-Bas), pour sa mise en œuvre efficace et efficiente dans le contexte particulièrement difficile de la COVID-19.

Dans ce cadre, un deuxième atelier virtuel s'est tenu le vendredi 23 octobre 2020 à l'Hôtel Séro Kora 3 de Parakou (Bénin). Cette rencontre a mobilisé les 18 stagiaires initialement sélectionnés (7 femmes et 11 hommes), dont six du Lycée Technique Agricole de Kika, six du Lycée Technique Agricole d'Ina et six de l'Université de Parakou. Deux experts nationaux, Georges Djohy et Honorat Edja, ont assuré la facilitation de l'atelier au niveau local ; et deux experts internationaux, Djibril Thiam et Chesha Wettasinha, ont animé deux nouveaux modules, notamment sur les partenariats multi-acteurs et le développement participatif d'innovation (DPI). Cette session a aussi pour les participants une occasion pour présenter les résultats de leurs missions individuelles d'identification et de documentation d'innovations locales, à travers une exposition de posters.

Les directeurs des deux lycées agricoles ont saisi l'occasion pour soutenir les efforts déployés pour fournir à leur personnel enseignant ces nouvelles approches qui enrichiront leurs connaissances et leurs compétences.



Participants de l'atelier (Photo : Georges Djohy)

Exposition de posters sur les innovations locales

Chacun des 18 stagiaires a identifié et documenté une innovation locale comme devoir de maison après le premier atelier virtuel qui s'est tenu en septembre 2020. Chaque stagiaire a préparé un poster de l'innovation locale documentée qui a été exposée dans le lieu de la formation. Après une brève récapitulation du premier atelier, chaque stagiaire a présenté l'innovation locale documentée aux autres en utilisant l'affiche. Ces innovations locales sont principalement orientées vers la sécurité alimentaire et nutritionnelle et peuvent être classées en trois catégories :

Les innovations locales dans le sous-secteur de la production végétale

Les huit innovations locales dans cette catégorie ont pris en compte à la fois la production et la conservation des légumes, des céréales et autres produits agricoles :

- Utilisation de moustiquaires et de déchets de cartons dans la lutte contre les ravageurs du chou ;
- Maraîchage hors-sol par le recyclage de sacs vides de ciment Dangoté ;
- Conservation du niébé grâce à la réutilisation de bidons d'huile végétale de 25 litres ;
- Utilisation de copeaux de bois pour la couverture des planches de cultures maraîchères ;
- Utilisation de la sciure de bois dans les substrats de pépinière et de maraîchage ;
- Culture de l'ananas dans une zone où il n'est pas cultivé habituellement, par traitement hormonal aux carbures et au pétrole sur des rejets d'ananas ;
- Fabrication et utilisation d'un engrais organique pour le maraîchage ;
- Installation d'un système d'arrosage en bande pour le maraîchage.

Les innovations locales dans le sous-secteur de la production animale et halieutique

Elles étaient au nombre de quatre et couvraient l'alimentation des ruminants, l'incubation des œufs de volaille et l'alimentation des poissons :

- Stockage des résidus de récoltes sur des murs et des plafonds d'enclos pour l'alimentation du bétail ;
- Fabrication d'un incubateur traditionnel adapté à l'incubation des œufs de pintade ;
- Fabrication d'une couveuse artisanale à pétrole à partir de caisses vides de moto d'origine chinoise ;
- Fabrication d'une granuleuse manuelle pour l'amélioration de l'alimentation des poissons.

Les innovations locales dans le sous-secteur de la transformation agro-alimentaire

Elles étaient six dans cette catégorie et couvraient les farines, les condiments et les produits antiseptiques :

- Fabrication de produit antiseptique à base de propolis d'abeille ;
- Remodelage et coloration du fromage de soja en vue d'améliorer sa présentation ;
- Désodorisation et conservation du condiment « *afitin* » à base de graine de néré (*dawadawa*), par l'utilisation de cendre, d'argile et de piment ;
- Fabrication de biscuit de soja à partir d'un four artisanal ;
- Préparation de gari (farine de manioc) amélioré aux fruits tropicaux ;
- Fabrication de farine enrichie de suppléments nutritionnels pour l'alimentation des enfants.

Session sur les partenariats multi-acteurs (PMAs)

Cette session a été présentée par Djibril Thiam de l'ONG AgriBioService, membre de PROLINNOVA Sénégal. Elle a abordé la définition, les formes, les caractéristiques, les défis, la composition et l'opérationnalisation d'un PMA, ainsi que les valeurs fondamentales de PROLINNOVA. Après sa présentation, un exercice de groupe a été réalisé, ce qui a permis aux participants répartis en trois sous-groupes de réfléchir ensemble et de présenter les avantages de travailler dans des PMAs. Ainsi, en 15 minutes de travail de groupe, les participants ont trouvé que la complémentarité, le réseautage, le partage d'expériences, l'apprentissage mutuel et la réduction de l'effort personnel étaient les principaux avantages des PMAs.



Participants engagés dans un travail de groupe (Photo : Georges Djohy)

Session sur le développement participatif d'innovation (DPI)

La session sur le DPI a été présentée par Chesha Wettasinha, Conseillère à KIT et membre de l'équipe internationale d'appui de PROLINNOVA. Les principaux points abordés ont été les suivants :

- différents degrés de participation ;
- différences entre recherche propre des agriculteurs et recherche conjointe menée par les agriculteurs ;
- différences entre recherche des agriculteurs et recherche scientifique formelle ;
- parties prenantes de la recherche conjointe menée par les agriculteurs ;
- processus de développement participatif d'innovation, ou expérimentation conjointe menée par des agriculteurs.

Après ces différentes sessions, Georges Djohy a informé les stagiaires sur le contenu de leur prochaine mission post-formation, cette fois-ci en trois sous-groupes, respectivement de Kika, d'Ina et de l'Université de Parakou. Les équipes devaient simuler un processus DPI en sélectionnant une des innovations locales documentées par l'une d'entre elles.

Les participants à l'atelier ont donné une évaluation positive des sessions de l'atelier sur tous les aspects de l'organisation et de la logistique, du contenu, du format et de la livraison, demandant une amélioration de la connectivité Internet et du son.

L'atelier s'est terminé par une allocution du Vice-recteur de l'Université de Parakou, en charge de la Coopération interuniversitaire, du partenariat et de l'insertion professionnelle (VR-CIPIP), Ansèque Gomez, qui a apprécié les efforts des membres de l'équipe du projet pour mettre en œuvre le programme de formation et obtenir des résultats dans ce contexte contraignant de COVID-19, et a souhaité une longue et fructueuse collaboration entre les différents partenaires impliqués. L'événement a été couvert et diffusé par la presse écrite locale avec un clip vidéo réalisé par un vidéaste local.