

Voici le code HTML structuré et stylisé selon vos demandes : ``html

Interview : Enjeux et Perspectives de l'Industrie Sucrière au Tchad

Intervieweur : DJIKOLMBAYE DJIBÉ (Osée),
Consultant, Expert en Orientation et Insertion
Professionnelle.

J'ai travaillé dans cette entreprise depuis dix-neuf ans. Dans le cadre de la sous-vie que vous avez mentionnée, l'entreprise étant une entreprise agroalimentaire, elle offre de nombreuses expériences passionnantes et historiques, notamment dans le domaine des produits alimentaires. Aujourd'hui, l'entreprise s'est diversifiée et produit notamment du sucre à partir de la canne à sucre.

Vous savez, le sucre est une plante essentielle, et la canne à sucre est une culture stratégique. Nous produisons notre sucre à partir de la canne à sucre et disposons de nos propres partenariats dans ce domaine. Nous employons

des spécialistes en économie qui assurent le suivi jusqu'à mi-avril. Tout dépend de l'efficacité de l'usine : si nous n'avons pas de pannes ou d'autres contraintes.

Normalement, l'usine a une capacité de traitement de 2 500 tonnes de canne par jour, et notre vitesse de broyage se situe entre 100 et 110 tonnes de canne à l'heure. Si toutes les conditions sont réunies, lorsque la canne arrive à l'usine, nous appliquons ces paramètres. À partir de là, la quantité de sucre produite dépend de la richesse de la canne. La richesse de la canne dépend principalement de la quantité de saccharose contenue dans la canne qui arrive.

Si la canne est riche, nous en extrairons davantage. En moyenne, nous produisons entre 230 et 250 tonnes de sucre par jour. Notre objectif annuel est de 40 000 tonnes de sucre par campagne, mais cela dépend des conditions climatiques. Actuellement, nous produisons entre 34 000 et 35 000 tonnes de sucre par campagne sucrière.

Voilà un aperçu de mon parcours. Je suis ingénieur en automatisation et électronique industrielle. Je suis entré dans cette entreprise dans le cadre d'un programme axé sur les applications des systèmes de contrôle dans le domaine de l'automatisation. Vous allez découvrir avec moi un processus similaire.

J'ai pris la tête du service automatisation et régulation, où j'ai servi pendant cinq ans.

Ensuite, j'ai dirigé le service transmission énergétique pendant sept ans. Après cela, j'ai accédé au poste de directeur.

Intervieweur : Quel niveau de production et de révolution envisagez-vous à l'échelle nationale dans les cinq prochaines années ?

Interviewé : IBRAHIM ISSEINI

L'entreprise existe depuis 1979 et a connu de nombreuses évolutions. En termes de capacité, nous avons encore des marges de progression. Depuis 1995, nous avons déjà atteint une capacité de production de 115 tonnes par jour, ce qui représente un progrès significatif.

Pour répondre à votre question, je vais vous expliquer notre stratégie. D'ici cinq ans, nous allons évoluer non seulement en termes d'augmentation de capacité, mais aussi en termes d'évolution technologique. Nous faisons partie du groupe Somdia et nous avons des plans de développement sur cinq ans. À chaque plan de développement, nous visons à augmenter la capacité de production, à faciliter les tâches grâce à des investissements qui rendent le travail plus efficace, tout en renforçant la sécurité et l'hygiène. Nous accordons une grande importance à l'hygiène, d'autant plus que nous sommes certifiés depuis 2015. Nous cherchons également à intégrer

certain services qui ne font pas encore partie de l'usine dans le processus de production.

Dans les cinq prochaines années, il ne faut pas se limiter à la vision technique que je viens d'énumérer, qui se résume aux aspects techniques liés à l'exploitation. Aujourd'hui, nos engins de récolte ne sont pas les mêmes qu'il y a quelques années, et ceux que nous utiliserons dans cinq ou six ans seront encore différents. Il en va de même pour la culture, l'hygiène et les pratiques agricoles, qui évoluent constamment.

Cependant, nous faisons face à un problème grave qui pourrait compromettre notre développement : la situation environnementale. Cette entreprise est à 100 % irriguée. Pendant la campagne sucrière, qui dure au moins neuf mois sur douze, nous devons irriguer en permanence. Seuls les trois mois de la saison des pluies nous permettent d'arrêter l'irrigation. Sans irrigation, la plante ne peut pas répondre à ses besoins hydriques. Cette irrigation nous coûte extrêmement cher.

Aujourd'hui, si vous observez bien, les engins agricoles et les pluies ne sont plus les mêmes qu'il y a quelques années. Les pluies sont devenues irrégulières, même dans les pays voisins, et cela a eu un impact majeur sur nous. Par exemple, à une certaine époque, nous pouvions acheter des pluies d'occasion à 120 000 francs CFA. Aujourd'hui, ce n'est plus possible.

Pour illustrer cela, prenons l'exemple d'une banque. Pendant la campagne, nous consommons environ trois citernes de 36 000 litres d'eau par semaine. Les coûts sont énormes. En plus de cela, nous faisons face à l'enclavement du sucre. Je ne peux pas vous expliquer en détail ce que signifie l'enclavement du sucre, mais je sais que chez nous, le coût de production est élevé.

À cela s'ajoutent les problèmes mondiaux, tels que la crise du Covid-19, les engrais dont les prix ont triplé, et les pluies qui sont devenues irrégulières. Cette situation menace même la survie de notre entreprise. Si cette tendance se poursuit pendant cinq ans, je pense que l'avenir de cette entreprise est incertain.

Actuellement, la campagne que nous avons démarrée touche à sa fin, et nous n'avons pas pu écouler le sucre de la campagne précédente. À l'époque, l'État nous a aidés, et je pense qu'il est nécessaire d'aborder ce problème à un niveau supérieur, avec l'État et le gouvernement. Je crois que cette entreprise est d'une importance capitale pour la région, et j'ai confiance en l'engagement de l'État et du gouvernement.

Le problème que nous venons d'aborder relève d'un autre niveau d'action et d'intervention. Il s'agit d'abord de renforcer l'application de la loi parallèle qui existe déjà, même si elle n'est pas légale. Nous produisons déjà du sucre localement et nous devons essayer de limiter

l'importation de produits similaires pour stimuler la production locale. Cela nous permettrait de réduire le déficit.

Cependant, si la production locale ne suffit pas à couvrir la demande, nous devons importer une partie pour répondre aux besoins. Je vous ai parlé d'un objectif de 40 millions de tonnes, mais la population du Tchad dépasse les 15 millions d'habitants. Vous voyez donc l'ampleur du défi.

Il est essentiel de faire des efforts pour permettre à l'entreprise de survivre. Il faut que ce qu'elle produit localement trouve des débouchés, et que la satisfaction des besoins soit assurée par un complément. Merci pour ces éléments d'analyse.

Intervieweur : Pour compléter ce que vous venez de dire, pourriez-vous nous parler des missions de participation du gouvernement dans ce secteur ? Et pourriez-vous également nous parler de votre parcours dans ce secteur ? Qu'est-ce qui vous a motivé à vous orienter vers l'automatisme, la programmation et l'instrumentation ? Pourquoi avez-vous choisi de rester dans ce secteur et de donner le meilleur de vous-même ?

J'ai effectué mes études au Sénégal. Pendant mon parcours à l'école d'ingénieurs, j'ai d'abord

suivi une formation générale, puis je me suis spécialisé en automatisme. À l'époque, on parlait beaucoup d'entrepreneuriat, et je me suis dit qu'un bon automaticien pouvait travailler de manière indépendante sans dépendre d'une entreprise pour gagner sa vie. J'ai opté pour cette filière car elle était rare et m'a beaucoup impressionné pendant mes études supérieures. À la fin de mes études, j'ai envoyé mes dossiers à plusieurs entreprises : la STD d'Écrite, la Commandat, l'Ingénieur, et la Compagnie Sucrière du Tchad (CST). En 2006, j'ai constaté que la CST était bien avancée dans le domaine de l'automatisme. J'ai donc immédiatement accepté de faire mon stage à la CST.

Vers la fin de mon stage, une opportunité s'est présentée. J'ai passé des tests et j'ai été recruté comme programmeur. C'est cette opportunité qui m'a encouragé à rester dans l'entreprise. À l'époque, l'automatisation, notamment avec les Systèmes Numériques de Contrôle-Commande, commençait à être introduite dans l'usine. Je voyais de nombreux processus qui n'étaient pas encore intégrés dans ce système. Cela m'a motivé à rester et à contribuer à son développement.

J'ai voulu apporter quelque chose qui resterait dans la mémoire de mes collègues. Lorsque j'ai rejoint le service automatisation, le niveau d'automatisation était de 17 %. Grâce à mon travail, j'ai pu porter ce niveau à 93 %. Ensuite,

j'ai souhaité me diversifier en travaillant dans le domaine du contrôle. Cependant, la direction générale m'a encouragé à rester dans l'automatisation, car j'avais déjà presque atteint un niveau optimal.

Ils m'ont alors proposé de diriger le service énergie, un autre domaine dans lequel je me suis investi. Cette expérience m'a encore plus motivé à rester. L'entreprise offre un bon suivi du plan de carrière, et on m'a ensuite proposé de diriger le service économat. C'est ainsi que j'ai progressé jusqu'à devenir directeur.

Cette entreprise m'a soutenu depuis la fin de mes études, et il est difficile pour moi de l'abandonner maintenant. C'est une entreprise où l'on ne s'ennuie jamais, car elle offre une grande diversité de tâches. Cela me permet de me diversifier constamment. En plus de mes responsabilités, je m'intéresse également à la canne à sucre.

Chaque jour, je m'intéresse aux questions stratégiques et aux besoins de l'entreprise. Je vais maintenant aborder les profils ou les métiers les plus difficiles à trouver localement pour le pays. Il n'y a pas beaucoup d'écoles de qualité dans le pays, mais nous recevons des étudiants des écoles qui viennent se former chez nous.

Nous constatons que les filières proposées correspondent généralement aux secteurs d'activité de la CST. Cependant, il y a des spécificités. Par exemple, il est rare de trouver

des cuiseurs : des personnes qui sortent de l'école avec l'aptitude à faire de la cuisson. C'est un métier complexe.

Souvent, nous recrutons des jeunes agroalimentaires qui arrivent et doivent occuper des postes de contremaître au niveau de la fabrication ou de chef de partie. Le poste de cuiseur, comme son nom l'indique, est l'art d'épaissir le sirop pour fabriquer du sucre. Le processus de fabrication est vaste : épuration, évaporation, cristallisation. C'est au niveau de la cristallisation que l'on utilise des appareils appelés cuites discontinues, et c'est là que réside l'art du métier.

Je n'ai jamais organisé de test de recrutement pour les cuiseurs. Comme ce poste est l'un des plus difficiles à pourvoir, nous suivons de près ces postes. Lorsque nous avons des cuiseurs expérimentés qui restent par exemple dix, huit ou cinq ans jusqu'à leur retraite, nous formons une équipe de jeunes, souvent des surveillants, que nous mettons en binôme avec les cuiseurs pour qu'ils apprennent le métier.

Ce métier s'apprend par la pratique. Pour vous donner une idée, lors de la création de l'usine, ces postes étaient occupés par des expatriés ou des militaires. Ce n'est qu'après leur départ que les Tchadiens ont commencé à occuper ces postes.

Le poste de cuiseur n'est pas facile à pourvoir. Est-ce qu'il peut arriver que vous envoyiez quelqu'un pour résoudre un problème dans ce

domaine, par exemple une panne dans une cuite discontinue ? Nous n'envoyons pas de personnel pour cela. Tous les deux ou trois ans, nous envoyons des ingénieurs en formation à l'étranger pour apprendre les techniques de fabrication de l'usine. Cependant, le poste de cuiseur est un poste purement pratique. La canne à sucre varie d'une parcelle à l'autre, et le jus peut changer en fonction de la pureté et des impuretés. Les cuiseurs doivent s'adapter en permanence. C'est un métier qui s'apprend uniquement par l'expérience. Ce n'est pas facile à acquérir.

En plus du poste de cuiseur, il y a d'autres postes difficiles à pourvoir, comme celui des tuyauteurs. Les tuyauteurs doivent avoir des compétences en mécanique, thermique ou électromécanique. Il leur faut environ deux à trois campagnes pour maîtriser ce métier. Cependant, le poste de cuiseur reste le plus complexe.

C'est pour cette raison que nous formons en interne. Nous ne laissons pas la situation au hasard. Nous avons toujours des cuiseurs et des éclusiers en réserve. Même si vous n'êtes pas éclusier, on peut vous affecter à l'équipement. Une fois votre tâche terminée, on vous associe aux cuiseurs pour que vous puissiez suivre leur travail. Ainsi, demain, vous pourrez facilement prendre la relève.

Intervieweur : Vous avez également évoqué le poste de directeur technique. Pourriez-vous nous expliquer concrètement comment se déroule une journée type de travail pour vous, en tant que directeur technique ? Et comment gérez-vous vos estimations ?

Chez nous, la journée commence par la préparation des champs. Nous brûlons la canne à sucre pour éviter les risques liés à la coupe manuelle. Avant de brûler, nous lançons des alertes et consultons les prévisions météo et la direction du vent. Une fois le bloc de canne brûlé, la coupe commence le lendemain.

La canne coupée est chargée sur des engins appelés trains, constitués d'un tracteur et de trois ou quatre remorques. La canne voyage de la parcelle à l'usine, où elle est d'abord pesée, puis déversée dans la table à canne pour être lavée. Ensuite, elle passe à l'étape de broyage. Les coupeurs de canne coupent la canne entière en morceaux. Il y a d'abord un premier coupe-canne qui la coupe en trois, puis un deuxième coupe-canne qui la coupe en morceaux de cinq à six centimètres. Ensuite, un migrateur sépare les fibres, qui sont envoyées vers les moulins.

Nous avons quatre moulins. Le premier moulin presse la fibre pour extraire le jus vert. Comme dans un processus d'essorage, nous ne faisons pas un seul rinçage. Pour extraire le maximum de sucre, nous effectuons au moins quatre

pressions. Le jus du premier moulin est appelé jus vert. Ce jus est ensuite envoyé au deuxième moulin, où la fibre subit une deuxième pression. Le jus du deuxième et du premier moulin est envoyé au processus de fabrication.

Le jus du troisième moulin est réinjecté pour imbiber la fibre à l'entrée du deuxième moulin. Le troisième moulin effectue une troisième pression et renvoie la fibre vers le quatrième moulin. Le quatrième moulin, dernier de la chaîne, effectue une quatrième pression avec de l'eau chaude pour l'imbibition. Le jus extrait par le quatrième moulin imbibe celui qui entre au troisième, et ainsi de suite. Finalement, seuls les jus du premier et du deuxième moulin sont envoyés au processus de fabrication, car les autres se mélangent à eux.

Une fois le maximum de jus et de sucre extrait, il reste une fibre appauvrie en sucre que nous appelons bagasse. Après le broyage, nous obtenons deux produits : le jus, qui va au processus de fabrication, et la bagasse, qui est utilisée comme combustible dans nos chaudières à vapeur.

La bagasse est brûlée dans les chaudières, où elle produit de la vapeur. Cette vapeur est d'abord saturée à 250 degrés, mais elle est trop humide pour nos turbines. Nous la surchauffons à 360 degrés pour la rendre sèche et utilisable dans les turbines couplées à des alternateurs, qui produisent de l'électricité. La vapeur d'échappement, moins chaude et humide, est

recupérée et utilisée comme source de chaleur pour la cuisson, l'évaporation et la cristallisation.

Passons maintenant au processus de fabrication du sucre. Le jus de canne, qui contient environ 70 % d'eau, est d'abord épuré. Nous remontons son pH à un niveau neutre pour éviter la dégradation des molécules de saccharose, qui sont la forme de sucre cristallisable. Le jus est ensuite évaporé pour concentrer le saccharose et les autres sucres réducteurs, formant un sirop avec un brix d'environ 65. Ce sirop est ensuite cristallisé.

La cristallisation se fait dans des cuites discontinues, où les cuiseurs interviennent. Nous avons deux technologies : les cuites discontinues, qui produisent un sucre de qualité avec des cristaux homogènes, et les cuites continues, qui produisent des cristaux moins homogènes. Dans les cuites discontinues, les cuiseurs doivent maîtriser l'art de la cristallisation.

Pour produire du sucre en cristal, nous prenons un sucre ouvert, le concentrons jusqu'à ce que les cristaux n'apparaissent pas encore, puis nous ajoutons une sémence, c'est-à-dire une petite quantité de sucre cristal mélangé à de l'alcool. Cette sémence contient des milliards de cristaux qui serviront de base à la cristallisation. Les molécules de saccharose s'agglomèrent autour de ces cristaux, qui grossissent. Lorsque le brix atteint une valeur optimale, nous

obtenons la première masse cuite, appelée masse cuite A.

Cette masse cuite A est envoyée dans une turbine, qui sépare les cristaux de sucre de la partie liquide, appelée égout A. Le sucre est fondu et recristallisé pour produire du sucre blanc, tandis que l'égout A est utilisé pour une deuxième cristallisation, produisant une masse cuite B et du sucre B. Le sucre B est utilisé comme sémence dans les cuites continues.

L'égout B, moins riche en saccharose, est recristallisé pour produire une masse cuite C et du sucre C. L'égout final, appelé mélasse, est un sous-produit riche en matière organique. Nous utilisons la mélasse pour enrichir nos champs et épandre sur les routes, car elle a un fort rapport en matière organique. Ailleurs, la mélasse est utilisée pour produire de l'alcool, mais nous ne le faisons pas, car nos clients sont principalement des musulmans qui évitent l'alcool.

En plus de la mélasse, nous avons d'autres sous-produits comme la bagasse, utilisée pour produire de l'énergie, et les écumes, utilisées pour enrichir les champs. Nous alimentons également une entreprise à Moundou qui produit de l'aliment pour bétail à partir de nos sous-produits.

Notre planification est très stratégique. Nous brûlons un bloc de canne par jour, car l'usine consomme environ un bloc par jour. Nous ne brûlons pas tous les blocs en même temps pour

éviter de perdre du sucre. Nous travaillons avec 36 parcelles, et chaque jour, nous planifions la coupe et la livraison de la canne à l'usine pour éviter tout gaspillage.

Intervieweur : Concernant les sous-produits, ne pourraient-ils pas être valorisés d'une autre manière pour aider, par exemple, les producteurs dans les champs, ou pour enrichir les sols ? Est-ce que ces sous-produits ne pourraient pas aussi servir d'intrants, puisque cela permet d'enrichir les champs ?

Nous avons déjà essayé de valoriser nos sous-produits, mais leur quantité est telle que cela ne suffit pas toujours. Parfois, nous donnons des bennes de mélasse ou d'écumes à des associations environnementales pour les aider dans leurs projets de lutte contre la désertification. Nous achetons également des plants pour encourager la reforestation.

Cependant, nous ne pouvons pas généraliser cette pratique, car c'est un incident isolé. Par exemple, nous pourrions mettre à disposition des structures de formation des jeunes des matières organiques pour améliorer leurs champs expérimentaux. Nous sommes ouverts à ces collaborations.

Est-ce que vous formez des gens à faire du compost ? Ailleurs, il existe des stations de

compostage qui récupèrent les déchets ménagers et les transforment en compost pour le revendre aux agriculteurs. C'est une activité qui pourrait être développée ici, notamment pour les jeunes qui souhaitent s'insérer dans l'entrepreneuriat.

Nous pourrions mutualiser nos actions pour aider les jeunes à créer des stations de compostage. Cela leur permettrait de s'organiser, de récupérer des matières organiques et de revendre du compost. C'est une manière de s'insérer dans le tissu économique et de créer de la valeur.

Dans le cadre de ce projet, nous voulons mettre en place un kit des métiers. Il s'agit de métiers spécifiques à la CST, que nous pourrions faire découvrir aux jeunes. Cela leur permettrait de s'inspirer et de créer une chaîne de valeur à partir des informations et des travaux réalisés en entreprise.

Les sous-produits pourraient également alimenter des activités de compostage. Les jeunes pourraient s'organiser pour récupérer ces matières et les revendre. Ce sont des idées que vos apports pourraient enrichir pour éviter de rester cloîtrés dans l'enseignement traditionnel. Nous voulons nous ouvrir vers vous et voir comment votre expertise de terrain pourrait aider à ce que la formation réponde aux besoins de la société, aux besoins de la transformation et aux besoins culturels.

Pour tous ces éléments que vous mettez à notre disposition, nous allons essayer de les intégrer en gardant cet élan pour la personne qui se met déjà en place. Nous allons renouveler cet effort pour ceux qui nous ont envoyés. Si une nouvelle mission se met en place, vous serez informés à temps pour ne pas être pris au dépourvu.

C'est très important. Nous sommes tenus de travailler et d'apporter notre expérience à nos cadets. Nous avons la chance de pouvoir le faire, et nous voulons mutualiser cette collaboration avec l'université. Pourquoi ne pas organiser des rencontres avec les étudiants pour leur parler des opportunités, de l'entrepreneuriat, du compostage, et des matières que nous pouvons leur fournir ?

Cela pourrait être programmé sur une heure, et nous pourrions leur livrer l'information en cinq minutes avant de partir. Il y a des créneaux à 15 h et 17 h. C'est une occasion à ne pas manquer.

Intervieweur : Vous avez mentionné des maladies qui affectent la canne à sucre, comme le borer, le chiron, l'acarien et l'acarien du lac. Comment pourriez-vous aborder ces pathologies dans le cadre de la formation et de la recherche ?

Nous sommes confrontés à des maladies comme le borer, qui est une bactérie très dangereuse pour la canne à sucre. Elle consomme les molécules de saccharose, ce qui est désastreux pour notre production. À l'avenir, nous pourrions mettre en place des filières légères dans les pathologies végétales.

Il est important de former des pathologistes, car l'agriculture est un secteur clé pour le développement de notre pays. Aujourd'hui, si un agriculteur plante pendant dix ans et obtient de bons résultats, une seule année avec une pathologie peut tout détruire. Les pathologistes sont essentiels pour éviter ces pertes.

Dans nos universités, certaines filières pourraient être créées pour former des pathologistes. Cela permettrait de répondre aux besoins du secteur agricole et de former des professionnels capables de gérer ces problèmes.

Ce que nous devons aborder, c'est le cœur du travail que les personnes peuvent accomplir. Il faut déconstruire la mentalité de nos jeunes et créer une connexion entre ce qu'ils vivent, les attaques qu'ils subissent, et la formation. Nous devons former des gens qui répondent à ces besoins.

Cette mutualisation est en train d'être mise en place, et nous y sommes très favorables. Par exemple, la faculté d'agronomie forme des agronomes qui, au lieu de chercher du travail, pourraient en créer. Nous pourrions organiser

des moments d'échange, où des professionnels comme vous pourraient aller parler aux jeunes pour leur montrer les opportunités.

Nous voulons mettre en place des cellules d'aide à l'orientation et à l'insertion professionnelle. L'objectif est que les professionnels apportent leur contribution en allant parler aux jeunes. Je suis partant pour cette initiative.

Il faut enlever de la tête des jeunes cette idée de fonction publique, alors qu'il n'y a plus de place. Comme vous l'avez dit, la CST ne peut pas embaucher tout le monde. Tout le monde attend d'être embauché à la CST, alors qu'il y a du travail ailleurs. La CST doit venir chercher les compétences dont elle a besoin.

C'est ce que nous voulons mettre en place. Et vous l'avez bien fait. Nous allons vous envoyer les rapports et rester en contact pour mettre en musique nos efforts. Cela doit se faire rapidement.

Intervieweur : Vous avez évoqué votre expérience en entrepreneuriat. Pouvez-vous nous expliquer comment vous avez été amené à vous lancer dans l'entrepreneuriat ?

Mon engagement dans l'entrepreneuriat est né d'une nécessité familiale. J'habite à la CST. Au début, je n'étais pas marié, mais avec le temps,

mes enfants ont grandi, et j'ai dû faire face à des obligations familiales. Les meilleures écoles sont chères, et j'ai dû trouver des solutions pour financer les études de mes enfants.

J'ai commencé par avoir un domaine ancien collecteur de cinabre. Un ami m'a conseillé de m'arrêter là. Je lui ai expliqué que j'avais un problème familial et que je devais trouver une solution. Il m'a encouragé à me lancer dans l'entrepreneuriat pour subvenir aux besoins de ma famille.

J'ai donc installé ma famille en ville et j'ai inscrit mes enfants dans de grandes écoles. Grâce à cela, l'un de mes enfants est devenu cadre dans une entreprise. Mes voisins, qui sont principalement des pêcheurs, m'ont vu réussir et m'ont demandé de les aider à créer une activité de fabrication de glace.

J'ai accepté et j'ai investi dans une machine à glace avec l'aide d'un groupe d'éthrogènes. Le premier jour, les gens se sont battus pour acheter la glace, et j'ai réalisé que c'était rentable. Mes voisins m'ont encouragé à continuer, et aujourd'hui, j'ai deux ou trois machines à glace.

Grâce à cette expérience, j'ai découvert l'entrepreneuriat, et je me suis investi dans ce domaine. Cela me permet d'aider ma communauté et de créer des emplois.

En Afrique de l'Ouest, l'entrepreneuriat est très développé. Par exemple, au Bénin, en Côte d'Ivoire ou au Burkina Faso, lorsque les jeunes

obtiennent leur baccalauréat, ils visent à créer leur propre entreprise plutôt que de chercher un emploi. C'est une mentalité que nous devons développer ici.

Un milliardaire chinois a dit un jour qu'un ingénieur qui sort de l'école et qui a le choix entre un salaire d'un million de francs CFA et une opportunité de créer son entreprise avec dix millions de francs CFA choisirait souvent de créer son entreprise. C'est cette mentalité que nous devons inculquer à nos jeunes.

L'État a l'obligation de former, mais pas d'employer. C'est à chaque individu de valoriser sa formation et de créer sa propre entreprise. Nous devons travailler à inculquer cette culture de l'entrepreneuriat à nos jeunes, par le témoignage et le partage d'expériences. Cela doit être intégré dans les cursus de formation.

Par exemple, dans l'entrepreneuriat agroalimentaire, pourquoi ne pas avoir une heure de cours où un professionnel vient parler aux étudiants, non pas pour donner un cours théorique, mais pour partager son expérience ? Cela leur donnerait un modèle à suivre.

Nous devons sortir de cette mentalité cloîtrée et déconnectée, où les jeunes sortent de l'école avec un master qui n'a rien à voir avec la réalité du terrain, et se retrouvent sans emploi. C'est cette mentalité que nous voulons changer.

Voilà un peu l'objet de la mission et le travail que je fais. En tout cas, merci beaucoup pour cet échange à cœur ouvert. Nous allons rester

en contact. Peut-être qu'une autre mission se mettra en place pour concrétiser ces idées.

Document généré par l'outil MAIA (Médiatisation assistée par IA) de la société ARIAE — ariae.fr