

## Périphérique

## Jean-Paul Orevouno, producteur de farine à base de poisson et de banane

FAE

Port-Gentil/Gabon

Installé à Omboué, sa ville natale, le promoteur écoule, pour l'instant, sa trouvaille à Port-Gentil. En attendant de pénétrer d'autres marchés du pays.

**CEUX** qui continuent d'affirmer que les Gabonais manquent d'esprit d'initiatives à même de changer leur quotidien peuvent commencer à déchanter. Les nationaux sont de plus en plus intéressés et présents dans les activités économiques qui, longtemps, ont été l'exclusivité des expatriés.

Jean-Paul Orevouno fait partie, justement, de ces compatriotes qui ont compris que la Fonction publique n'est pas la seule voie pour s'assurer des revenus permanents. Au contraire, on peut très bien gagner sa vie en se mettant à son compte personnel.

Jean-Paul Orevouno propose aux consommateurs de la commune de Port-Gentil un produit alimentaire "made in Gabon". Il s'agit de deux poudres alimentaires. L'une à base de poisson, l'autre fabriquée à partir de la banane plantain. Une véritable œuvre de l'esprit, matérialisée à travers la coopérative agricole et de pêche baptisée "Massani", qu'il a créée en 2016.

Le premier produit se nomme "Guissongui" (poissons en ghisir, une langue du sud du Gabon). Le second "Moupala" (banane dans le même idiome). Les deux produits sont natu-



Photo : Sidonie Ambonguilla

Jean-Paul Orevouno, le promoteur.



Photo : Sidonie Ambonguilla

Une vue des produits que fabrique notre compatriote.

rels. Le premier est destiné, entre autres, à l'alimentation des nourrissons et des personnes âgées. Le deuxième, à l'assaisonnement des plats cuisinés. Il y a 18 ans que Jean-Paul Orevouno commence à mûrir son projet. Précisément en 1999, à l'époque où la banane plantain est son seul produit-phare. Tout part d'un champ de

deux hectares qu'il développe, avec des proches, sur un terrain familial, situé dans le district de Ndougou, dans le département d'Etimboué. Le maraîcher et le vivrier sont alors ses activités principales. A l'époque, il veut simplement mettre en place une structure pour le ravitaillement des grands espaces commerciaux de la place.

**L'ÉTERNEL CONFLIT.** Mais il finit par abandonner sa plantation, à cause des pachydermes qui la dévastent. L'éternel conflit homme-faune. Jean-Paul Orevouno doit se résoudre à acheter la banane sur les marchés d'Omboué et de Port-Gentil. Mais son ambition ne peut prospérer. «On s'est toujours retrouvé avec d'importantes quantités de banane, sans possibilité d'acheminement et d'écoulement à Port-Gentil depuis le district de Ndougou. On se devait donc de trouver un autre type de produit à proposer sur le marché pour ne pas couler», se souvient-il. C'est alors que, bénéficiant de sages conseils de deux de ses grands-parents, il pensera à la transformation locale de ses produits. Histoire de leur donner plus de valeur ajoutée. Entre temps, il se lance dans la promotion et la production des produits de la pêche.



Photo : Sidonie Ambonguilla

La farine de poisson avant le conditionnement.



Photo : Sidonie Ambonguilla

Le poisson séché passe ici à la moulinette.

C'est donc auprès de ses ascendants qu'il va apprendre une technique artisanale dont il a la maîtrise aujourd'hui. «Pour ce qui est de la banane, par exemple, je savais déjà qu'on pouvait s'en servir pour la production des chips. Je savais aussi qu'on pouvait fabriquer de l'alcool à partir de la banane», confie-t-il.

S'agissant du poisson, les espèces retenues pour son activité sont la carpe, le mulot, le capitaine, la sardine et la dorade grise. Il est apparu nécessaire, sinon urgent, de transformer le poisson, à cause du manque de glace à Omboué pour la conservation. Autant dire que l'expertise acquise au bout de toutes ces années d'activités lui a beaucoup servi.

En effet, elle lui a permis de s'ouvrir davantage, en faisant adhérer sa coopérative au Réseau des transformateurs africains de produits locaux, avec les ramifications dans plusieurs pays, notamment en Afrique de l'ouest.

**FRANCHIR LE CAP.** Ce choix ne sera pas fortuit. Bien au contraire, il lui permet d'être remarqué par plusieurs organismes spécialisés, notamment internationaux, comme l'Organisation des Nations-unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Ainsi, du 28 janvier au 5 fé-

vrier 2017, il participe, à Libreville, à un séminaire de formation sur la transformation des produits locaux périurbains, organisé par l'agence onusienne. S'étant distingué à cette rencontre, il s'envole pour le Burkina Faso où, en mars 2017, il représente le Gabon au concours des transformateurs des pro-

duits locaux africains: «Une rencontre bénéfique à tous points de vue, parce que les enseignements reçus ont renforcé mon expertise. Je me sens désormais armé pour passer à la phase de certification. Le dossier est en cours. L'Agence gabonaise de normalisation (Aganor) et l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa) ayant été parties prenantes dans les différents séminaires auxquels j'ai pris part», dit-il.

Jean-Paul Orevouno ne manque d'ambitions. Il veut ajouter du taro à ses produits, qui semblent déjà intéresser les habitants de la capitale économique du Gabon. «La quête d'autres marchés dépendra, assurément, de l'évolution des ventes à Port-Gentil», laisse-t-il entendre.

Pour franchir ce cap supérieur, le promoteur pense qu'il lui faut d'abord surmonter certaines difficultés. Notamment financières, car les banques gabonaises refusent, jusqu'ici, de lui ouvrir leurs créances. Surtout en cette période de crise économique.

«A toutes les personnes intéressées, je lance un appel à investissement. Cela permettra de passer de la fabrication artisanale à une production plus soutenue, à même de répondre aux attentes du marché», lance-t-il.

D'ores et déjà, la coopérative agricole et de pêche a noué des partenariats avec des prestataires pour la fourniture du poisson et de la banane. «Si tout se passe selon les plans de la coopérative, les deux produits devraient être sur le marché fin octobre», espère M. Orevouno.

## Anniversaire



Joyeux anniversaire Maman. Je t'aime.

## Anniversaire

Ma Patapiri  
En ce jour d'anniversaire, je ne peux que te souhaiter tout le bonheur d'une mère à sa fille.  
Et que la protection divine t'accompagne toujours.  
Ta mère