

# Rennes. Une association promeut la cacahuète du Togo, à déguster pour Noël

En 15 ans, Voyager autrement a créé des liens solides avec un village togolais. L'accueil de touristes sur place a permis, par exemple, d'alimenter les villageois en eau potable. Le Covid oblige l'association à se recentrer sur un nouveau challenge, l'achat aux villageois de cacahuètes cultivés et grillés sur place. On peut passer commande !

La récolte et la torréfaction des arachides (cacahuètes) par les villageois. « Franchement, ces cacahuètes sont absolument délicieuses, et en plus c'est bio même si on n'a pas le label pour le certifier », témoigne Bertrand Morin, président de l'association Voyager autrement au Togo. | [DRAfficher le diaporama](#)

[Ouest-France](#) Laurent LE GOFF. Publié le 01/05/2022 à 19h40

Les séjours au Togo organisés par cette association [rennaise](#) ont été stoppés net il y a deux ans, à cause de l'épidémie de Covid. La fin d'une belle aventure qui avait permis à des centaines de touristes d'ici [de partager le quotidien de villageois, au cœur du Togo](#). Une expérience qui ne figure dans aucun guide touristique. « **J'ai pu vivre une réelle immersion avec les villageois, en dehors des sentiers battus du tourisme classique** », témoignait Gérard Le Saux dans Ouest-France, après son séjour en 2014.



Bertrand Morin, président de l'association Voyager autrement au Togo. | DR  
L'argent généré par cette activité touristique associative était entièrement reversé aux hôtes togolais. « **Cela a permis de rémunérer des personnes sur place et aussi de porter des projets, comme le forage d'un puits, à 300 mètres de profondeur, qui garantit aujourd'hui l'autonomie du village en eau, alors qu'avant il fallait marcher pendant des kilomètres pour s'approvisionner** », témoigne Bertrand Morin, professeur d'histoire géo à Saint-Vincent à Rennes et cofondateur (avec Gwendal Béchu) de Voyager autrement au Togo.



## « La cacahuète n'attrape pas le Covid »

En quinze ans, l'association a permis à quelque 3 000 voyageurs de se rendre à Dekpo et partager le quotidien de ses quelque 2 000 habitants disséminés dans plusieurs villages. C'était six à sept séjours par an, au plus fort de l'activité. Mais la crise sanitaire a eu raison de ces voyages. **« C'est devenu trop compliqué alors nous avons choisi de nous concentrer sur un autre projet, la culture d'arachides, une tradition au village. »** Moins risqué que le tourisme... **« Les cacahuètes n'attrapent pas le Covid »**, sourit Bertrand Morin.

L'idée, c'est de commercialiser ici en France les cacahuètes cultivées, torréfiées et conditionnées par les villageois, là-bas au Togo. L'association a fait venir un premier conteneur de 600 kg en janvier. Il était attendu pour les fêtes de fin d'année mais le transport a pris du retard.



La

récolte des cacahuètes par les villageois de Dekpo, un village du Togo avec lequel l'association Voyager autrement a tissé des liens depuis longtemps. | DR

## 7 € le sachet de 500 grammes

Voyager autrement veut renouveler l'opération cette année. La cacahuète est torréfiée avec de la farine de manioc, selon la tradition. « **Et le résultat est excellent, en plus c'est bio, même si on n'a aucun label pour le certifier** », ajoute le président. Comme les années précédentes pour les voyages, l'association va démarcher les comités d'entreprise, les associations de consommateurs de produits locaux (Amap), les écoles... invités à passer commande avant fin juin. « **L'objectif c'est d'atteindre un volume conséquent pour que l'opération soit profitable, soit au moins deux tonnes de cacahuètes** », qui seront récoltées, décortiquées, grillées et conditionnées par sachets de 500 grammes (vendu 7 € le sachet). Pas cher pour un apéro solidaire.

Voyager Autrement Togo, 1, allée du parc, 35760 Montgermont ; Tél. 06 74 24 60 20. [Plus d'informations sur le site de l'association.](#)