

## Article pour ASN 70 Asfodevh06 5 Février 2023

Le centre de Zinvié est le fruit d'un partenariat entre ASFODEVH 06 des Alpes Maritimes (France) et ASFODEVH - Bénin, partenariat mis en œuvre depuis 2015. Il comprend un terrain et quelques bâtiments situés à une quarantaine de kilomètres au Nord de Cotonou et a pour nom « Centre de Formation pour le Développement de l'Initiative Entrepreneuriale » (CEFODIE)

### Le projet Forêt Bleue :

Dans le cadre du partenariat de Asfodevh 06 et Asfodevh Bénin, le projet de plantation de jeunes plants de fruitiers dénommé projet "Forêt bleue" a connu son démarrage dans l'après - midi du 18 juin 2022 après une grosse pluie. Les différents plants identifiés et commandés ont été livrés par la ferme Agro – Initiatives spécialisée dans la production animale et végétale. Gustave GBAGUIDI, membre du Comité de gestion de CEFODIE est le Directeur de ladite ferme.

La livraison est constituée de 25 plants dont 20 pieds de fruitier et 5 pieds de laurier. Au nombre des fruitiers on a quatre plants d'avocatier, trois plants de manguier de 3 variétés différentes, quatre plants de goyavier, deux plants d'oranger, quatre plants de corossolier et trois 03 plants de cocotiers.

Rapport de mi-parcours 2022 juillet 2022 par Luc Daga :

- Installation d'un nouveau point d'eau non loin de l'entrée principale du centre.
- Enrichissement du sol en utilisant à cet effet les fientes de poulets, puis paillage autour de chaque fruitier pour conserver l'humidité du sol

Le dernier projet de Feu Odile BONTE dénommé « Forêt Bleue » démarré à Zinvié en Juin 2022 se déroule normalement. Le financement mis en place est exécuté tel que prévu.

Aujourd'hui le projet « Forêt Bleue » connaît deux spéculations supplémentaires qui sont le Noni et le Moringa

### Le centre CEFODIE :

- Le Restaurant Bar Asfo bien être continue de fonctionner. C'est plus la vente de boissons que la restauration. Un grand bar restaurant s'est installé à moins de 500 m.
- Nous faisons la culture de maïs au milieu des fruitiers. Il y a toujours un peu de légumes, de la citronnelle, des cocos, de la papaye, de la mangue, du moringa au centre. La commercialisation n'est pas évidente mais progressivement la population nous découvre.
- Le centre continue de faire des jus selon la disponibilité de la matière première. Nous proposons des jus de mangue, de papaye et de la sauce tomate. Tout dernièrement nous expérimentons des boissons de bissap.

**Luc, Anne, Honoria et Pierre-Marie**

