

## Portrait

## Alvina Doris Ntsame Akono, éleveur

L.R.A.

Libreville/Gabon

Âgée de 25 ans, Alvina Doris Ntsame Akono a interrompu son cursus scolaire en classe de 4e au lycée technique d'Oyem, pour des raisons financières. Grâce à une formation de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), elle va se lancer et devenir aujourd'hui une promotrice avicole qui compte dans la province du Septentrion.

ELLE fait la connaissance du métier d'éleveur grâce à un ami qui exerçait déjà l'activité. La proximité avec ce dernier permet à Alvina Doris Ntsame Akono de se découvrir une passion pour l'élevage.

Avec le temps, un promoteur lui confie une ferme de 15 porcs qui lui permettra de mettre le pied à l'étrier, de vivre sa passion et d'en faire plus tard un métier. En 2015, Alvina Doris, au regard de son dynamisme, est sélectionnée avec plusieurs autres exploitants, membres des coopératives des éleveurs du Woleu-Ntem, de l'Estuaire et de la Ngounié-Nyanga, pour participer à la formation sur la formulation d'aliments pour bétail et la gestion de coopérative, dans le cadre du projet TCP/GAB/3502 "Appui à la promotion des petits élevages par un meilleur accès à l'aliment pour bétail au Gabon". Ce projet sollicité par le gouvernement du Gabon consistait à valoriser le potentiel des matières premières disponibles pour la fabrication d'aliments pour les animaux. Ainsi, le projet a créé des conditions techniques, managériales et norma-



Photo : DR

Alvina Doris Ntsame Akono, éleveur.

tives chez les acteurs du secteur, afin de booster l'activité et favoriser la production plus accrue des produits carnés de qualité et à prix compétitifs sur le marché.

Après les formations théoriques et pratiques sur la fabrication d'aliments et le fonctionnement et la gestion d'une coopérative, une provenderie équipée en matériel adéquat, grâce à l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a été mise à disposition des coopérateurs.

**LANCEMENT\*** Le regard d'Alvina Doris va changer sur sa façon de pratiquer son métier. Elle décide de lancer son projet d'élevage de 500 poulets de chair en décembre 2018. « Je manquais de confiance pour me lancer. Pendant la formation, nous avons été poussés à devenir des entrepreneurs », relate-t-elle. Avant de confesser qu'auparavant, elle ne pouvait pas se projeter sur de grandes quantités à écouler sur le marché. « Aujourd'hui, avec

l'effectivité de la fabrication d'aliments pour animaux qui a contribué à réduire les coûts, je produis en moyenne 500 poulets de chair toutes les 8 semaines. De plus, je me ravitaillais en maïs pour la provenderie chez d'autres éleveurs membres de la coopérative du Woleu-Ntem, et en compléments vitaminés chez un fournisseur international, partenaire recommandé par la FAO. J'ai vendu la totalité de ma première production sur le marché local. Au cours des deux mois qui ont suivi, j'ai encore fait de nouvelles productions... C'était incroyable! », raconte Alvina Doris, enthousiaste.

Son élevage qui, au départ, prévoyait une capacité de production de 1000 poulets, a été finalement réduit à 500 têtes, faute de moyens. Une production qui correspond à environ 2 millions de francs CFA de chiffre d'affaires, confie la jeune entrepreneure.

**DÉVELOPPEMENT\*** En terme d'ambition, la jeune femme rêve d'accroître sa

production à 5000 poulets de chair d'ici 2 ans, et d'employer des jeunes Gabonais, afin d'inonder le marché local, voire national avec ses produits! « Petit à petit, mon entreprise prend de l'ampleur et mes produits sont de plus en plus demandés », se félicite Alvina Doris, avec le sourire.

Malgré quelques difficultés, telles que l'approvisionnement en matières premières à moindre coût au niveau local, la concu-

rence déloyale des importations des produits avicoles, la difficulté d'accès au financement, la jeune

Alvina Doris vit sa passion et reste optimiste quant au développement et à l'évolution de son entreprise.

## Coin cuisine

## Bouillon de viande fraîche aux tomates

## Ingrédients

1 kg de viande fraîche de bœuf  
3 à 4 fruits de tomates

Ail,  
oignon,  
piment,  
huile,  
sel,  
feuille de laurier,  
poivre,  
poireau,  
poivron.

## Préparation

Coupez votre viande en morceau et posez. Mixez (vous pouvez aussi écraser à l'aide d'une pierre) à votre convenance, oignon, poireau, poivre, poivron et ail. Dans une marmite mettez viande, épices et condiments mixés. Ajoutez de l'eau et du sel à votre convenance. Si vous utilisez une cocotte minute, laissez cuire 30 à 35 minutes. Une fois la viande cuite, posez une marmite sur feu doux, ajoutez-y un filet d'huile. Emincez une gousse d'ail et un morceau d'oignon. Faites les revenir dans cette huile, ajoutez les morceaux de viande et remuez 5 min. Versez ensuite le jus de viande. Laissez bouillir 10 min.

Servir chaud.

## Accompagnements

Manioc, banane, tubercule de manioc, riz.

Proposé par AEE

## Trucs et astuces

## Hygiène intime

## Pas de vêtements serrés pour limiter les odeurs vaginales

Comme votre organisme, vos parties intimes doivent aussi pouvoir respirer. Des sous-vêtements en coton facilitent la respiration. Il est conseillé de ne pas porter des matières synthétiques car, elles peuvent provoquer une transpiration excessive, responsable de mauvaises odeurs.

## Tout doux avec le savon

Utiliser trop de savon pour nettoyer vos parties intimes peut perturber la production de produits chimiques naturels. Il en résulte donc une odeur indésirable. Lavez-les plutôt avec un produit spécial hygiène intime, un produit fait maison: ajouter quelques gouttes d'eau de rose et de la glycérine à une tasse d'eau et l'utiliser pour se laver les parties intimes.

## Le yaourt : merveilleux remède

Le yaourt pourrait ne pas être votre nourriture préférée mais, il permet de di-

minuer sensiblement l'odeur vaginale. Une forte odeur vaginale est un signe d'une infection à levure. Les germes contenus dans le yaourt peuvent aider à combattre l'infection et minimiser ainsi l'odeur. Consommez des yaourts nature, de préférence avec les repas pour récupérer le pH typique de la zone vaginale. Inversement, si vous souffrez d'une très forte odeur vaginale, trempez un tampon dans le yaourt et placez-le délicatement à droite dans votre vagin. Laissez-le une heure ou deux, puis rincez.

## Prévenir pour guérir

Il est judicieux de noter tout ce que vous devez manger pour vous débarrasser des aliments qui activent la mauvaise odeur. Les aliments qui contiennent beaucoup de sucre ou de levure sont délicieux et savoureux. Toutefois, ils provoquent fréquemment une odeur vaginale. Vous devez les éviter pour réduire l'infection à levures et du coup, réduire l'odeur vaginale.



**DIRECTION GENERALE DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DE LA PROTECTION DE LA NATURE**  
PROJET D'APPUI A LA GESTION DURABLE DES ECOSYSTEMES  
DES ZONES HUMIDES CRITIQUES (PAZH)

**APPEL A CANDIDATURE**

Pour le recrutement d'un Consultant en Stratégie nationale des Zones Humides

Le Gabon a sollicité le concours du Fonds pour l'Environnement Mondial (FEM) afin d'améliorer la gestion durable de ses écosystèmes humides et de disposer d'un appui dans la mise en œuvre des piliers de la convention Ramsar.

Le projet d'appui à la gestion durable des Zones humides critiques du Gabon (PAZH), qui bénéficie de ce financement, a pour finalité d'améliorer la protection de la biodiversité dans les zones humides forestières sélectionnées sur la liste des sites Ramsar, à travers la création de connaissances et la mise en place des mesures de conservation pour une gestion durable de ces écosystèmes.

Afin d'élaborer une stratégie nationale de gestion des zones humides qui constituera un instrument d'accompagnement de tous les secteurs dans la perspective d'un développement socio-économique durable et contribuera à la conservation de la biodiversité, à l'adaptation aux effets du changement climatique, il a été convenu de recruter un consultant en Stratégie nationale des Zones Humides.

**Mission**

Sous la supervision directe du Coordonnateur du Projet, le consultant en stratégie nationale aura pour mission de :

- Présenter une proposition technique, un calendrier pour la conduite de la consultation et une proposition financière détaillée pour la durée du contrat et le plan de travail ;
- Préparer et animer une rencontre de cadrage méthodologique au cours de laquelle les outils de collecte et d'analyse des données seront présentés ;

- Rédiger des rapports techniques spécifiques pour chaque mission de terrain effectuée ;
- Elaborer un document de stratégie nationale sur les zones humides ;
- Proposer un plan d'actions cohérent pour la mise en œuvre de la stratégie nationale opérationnelle ;
- Faire une proposition pour le suivi-évaluation de la mise en œuvre de la stratégie nationale ;
- Animer un atelier national de validation de la Stratégie nationale sur les zones humides.

**Profil du Consultant**

- Etre titulaire au moins d'un master ou diplôme équivalent (bac+5) dans le domaine des zones humides, de la conservation et/ou du développement durable ;
- Avoir au moins 5 années d'expérience dans le domaine des zones humides, de la conservation et/ou du développement durable ;
- Une Expérience dans l'élaboration des stratégies en matière d'environnement ;
- Avoir une bonne connaissance de l'environnement faisant l'objet de l'étude.

Les candidats intéressés peuvent déposer leur curriculum vitae (CV) complet à l'adresse suivante : Direction Générale de l'Environnement et de la Protection de la Nature\_ Unité de Coordination du Projet (UCP) du PAZH située au 4ème étage de l'immeuble des « Eaux et Forêts » et aux heures suivantes : de 08 heures à 15 heures 30 mn du lundi à vendredi ou par mail :

[runguema@yahoo.fr](mailto:runguema@yahoo.fr) ou [nznoella12@gmail.com](mailto:nznoella12@gmail.com)

Les CV doivent être déposés à l'adresse ci-dessus au plus tard 14 jours à compter de la date de publication du présent appel, à 12 heures (locale).



Rassemblés par L.R.A.