

Périphérique

# Gérard Ovono ou le choix d'une reconversion réussie !

Guy-Romuald MABICKA  
Libreville/Gabon

*Si la décision d'abandonner son métier d'architecte a choqué plus d'un dans son entourage, notre compatriote peut se féliciter d'avoir réussi à relever le défi de la production de jus à base de canne à sucre et de fruits naturels.*

DE formation architecte, Gérard Ovono gagnait très bien sa vie dans ce secteur où il a exercé 25 ans durant, soit cinq ans dans un cabinet et vingt autres à son compte personnel. Puis un jour, il décide de tout abandonner pour retourner à la terre nourricière, vraisemblablement hanté par l'envie d'être son propre patron. "Mon amour pour la terre a eu raison de mon métier d'architecte", a-t-il avoué.

Il a donc consenti à mettre en place de vastes exploitations agricoles dans la zone de Ntoun. Mais ces plantations n'étaient que le point de départ d'un projet qui le tenait à coeur : devenir producteur de jus de fruits naturels et de jus de canne à sucre pour intégrer le marché local. Des produits bio à base d'ananas, de citron, de pamplemousse, mais aussi de divers fruits comestibles que l'on trouve dans les forêts du Gabon. "L'objectif étant de mettre en valeur des jus produits à partir des fruits de nos forêts. Il y en a énormément, à l'image des cerises sauvages qui, jusqu'à présent, n'étaient consommés que de façon saisonnière au village", explique-t-il.

Cette activité, il l'exerce depuis maintenant trois ans à Libreville. La quarantaine révolue, Gérard Ovono dispose d'une unité de production artisanale au quartier Alibandeng, dans le premier arrondissement de la capitale ga-



Photo : DR

Ici, dans sa plantation de canne à sucre.

bonaise. L'aventure de ce compatriote est partie de deux faits. Le premier est que "plus de 80% des denrées alimentaires consommées au Gabon sont importées, notamment les produits du secteur dans lequel nous évoluons". Ce qui est trop onéreux pour le pays, selon lui. Révolté, il songe, au-delà de sa passion pour le travail de la terre, à faire une grande plantation parce que, ajoute-t-il, "l'agriculture est un pan de développement au potentiel inimaginable". Pour le deuxième fait, et sans doute celui qui apparaît comme l'élément déclencheur, c'est un constat fait lors d'un séjour à Casablanca. "En me promenant dans quelques rues de la capi-

tale économique du Maroc, je me suis rendu compte qu'il y avait, dans tous les coins, de petites unités de production de jus de fruit, de jus de canne à sucre aussi. Et là, je me suis dit, notamment pour la canne à sucre dont le jus est essentiellement consommé en vin au Gabon, pourquoi ne pas envisager ce concept dans mon pays", indique-t-il. De retour au Gabon, le natif de Bitam se démène, avec des partenaires, à acquérir des presses. "Nous avons eu des machines en Chine, mais elles n'ont pas tenu longtemps. C'est ainsi que nous avons décidé de fabriquer, nous-mêmes, des machines plus adaptées à nos besoins", confie M. Ovono. C'est donc avec ces machines que Gérard et son

équipe fabriquent des jus à base de canne et de fruits naturels locaux. "Je suis de ceux qui pensent qu'il est temps que les Gabonais prennent leur économie en main. Qu'il est temps pour chaque citoyen gabonais, surtout les jeunes, de réaliser qu'à l'impossible nul n'est tenu, parce que nous avons le potentiel requis et que le Gabonais est naturellement intelligent", assure-t-il. **PRINCIPAL ECUEIL.** Dans son unité où il emploie des nationaux, Gérard Ovono produit entre 200 et 300 litres de jus de fruits par heure. "Au Gabon, nous consommons trop de jus de fruits importés, sans maîtriser le processus de fabrication", déplore-t-il. Non sans indiquer qu'aujourd'hui, "nous proposons

des produits nouveaux, un autre mode de consommation des produits forestiers non ligneux. A travers cette action, nous voulons créer une valeur ajoutée et de petits emplois permanents". Dans son entourage, le choix d'arrêter avec son métier de base n'a pas été favorablement accueilli. Naturellement. "Cela a été ressenti comme un coup de poing donné dans le visage de la famille, notamment par mon père et ma compagne Line", se souvient-il. Mais ce regard a depuis changé. La famille a des raisons d'être fière aujourd'hui. Gérard a su tirer son épingle dans ce challenge. Au-delà de passer rapidement à la semi-industrie puis à l'industrie plus tard, l'autre ambition de Gérard est

d'améliorer ses parts de marché en distribuant ses produits à un nombre plus grand de consommateurs. Cet objectif, il espère le concrétiser avec l'appui, enfin, des banques commerciales de la place. "L'accès aux financements bancaires est le principal écueil auquel les opérateurs du secteur agricole font face. En tant qu'ancien ministre de l'Agriculture, nous espérons que l'actuel Premier ministre trouvera le moyen d'amener les banques à nous accompagner. Parce qu'il est dommage qu'une entreprise ou un investisseur gabonais aille chercher des fonds à l'étranger, alors que nous avons des banques dans notre pays", lance-t-il. Non sans se féliciter du soutien du point de vue technique de la part du ministère de l'Agriculture, mais aussi de celui en charge de l'Industrie via l'Organisation gabonaise pour la propriété intellectuelle (Ogapi). "Cet organe nous a amené à protéger à la fois les machines que nous fabriquons et les produits qui en résultent", reconnaît-il. L'activité de Gérard Ovono constitue également une source de revenus pour d'autres compatriotes. "Nous avons emmené d'autres compatriotes à cultiver pour nous vendre ensuite leurs productions que nous transformons. Et tout le monde est gagnant", lâche-t-il. Non sans inviter d'autres nationaux capables de l'approvisionner en fruits locaux à participer au développement de son entreprise. D'architecte à producteur de jus de canne à sucre et de fruits naturels, le Bitamois réalise un rêve qui n'était pas facile à matérialiser. Et peu importe les embûches, l'essentiel aujourd'hui est d'avoir relevé les défis.



Photo : Wilfried MBINAH

Les jus de fruits de Gérard Ovono sont sans additifs.



Photo : Wilfried MBINAH

Le grand public a découvert Gérard Ovono lors du dernier festival culturel «Gabon 9 Provinces». Ici, il fabrique du jus de canne à sucre.