

«Parfois il faut sortir le nez de ses bouquins. Sur le terrain, j'ai compris qu'il y avait différentes façons d'aider»



PROFIL

17 mars 1985 Naissance.

2004 Création de l'association Enfants des collines.

2009-2011 Etudes à l'IHEID à Genève.

Juillet 2012-juillet 2013 Mandat en Guinée pour la FAO.

2014 Création du projet Kibili: «L'huile d'avocat, un levier de développement pour la Guinée.»

2015 Campagne de financement participatif: wemakeit.com/projects/kibili-projet

voir plus grand. Le Nord ne peut pas être ignoré et la coopération est nécessaire.»

L'huile qu'elle veut extraire de ces avocats est un produit qui s'inscrit dans un marché de niche. Elle est déjà produite au Kenya, en Nouvelle-Zélande, mais grâce à l'usage de solvants ou de la centrifugation, des méthodes qui requièrent beaucoup d'eau et d'énergie. «A Kibili, c'est très sauvage. Les arbres fruitiers poussent sur un terrain très escarpé. Il y a des rivières au fond des vallées, mais pas d'électricité.»

La touche scientifique

Il a fallu qu'elle fasse preuve de créativité. Dès son retour de Guinée, elle travaille l'avocat, sa chair, son noyau, sa peau. Elle achète en ligne une presse «made in China», longue vis sans fin avec une manivelle. Dans sa cuisine, elle presse les fruits. «Je n'ai obtenu que du guacamole.» Elle cherche une presse plus efficace, en vain. La recette est complexe, l'avocat est gorgé d'eau et s'oxyde vite. Elle enquête. Ses parents chimistes se joignent à ses expériences. Ils installent un cric, une seringue immense, du tissu au maillage fin dans le cadre de la fenêtre de la cuisine et pressent la purée d'avocat... Le tissu se déchire. Ils essaient différents textiles, ils mélangent les fruits, les chauffent, pressent à nouveau et obtiennent une goutte d'huile. Une première victoire qui laisse parents et ustensiles de cuisine épuisés. Clea Rupp suit alors la suggestion de Romain Javaux, un ami devenu associé: trouver une méthode scientifique viable et s'unir avec le CIRAD (Centre de recherches agronomiques pour le développement) à Montpellier. Et le projet déménage des cuisines d'Echandens aux laboratoires du sud de la France où les recherches ont mené à une technique de pressage à froid.

Elle retournera bientôt tester les résultats à Kibili à la fin de la saison sèche. Voir aussi ce moment où l'herbe devient fluorescente sous les premières pluies. Elle jouera peut-être au basket dans l'équipe féminine de Kindia. En 2013, elle avait d'ailleurs été sacrée meilleure joueuse du pays. Mais ça, c'est une autre histoire. ■

CAROLINE CHRISTINAZ

Elle est assise au fond du restaurant. Un coin à l'écart du tumulte, seule à une table ronde. Elle aime s'y installer tôt le matin et voir le monde défilé. Clea Rupp travaille où elle veut. Elle nous attendait et commande deux cafés.

On avait entendu parler de cette fille d'Echandens toujours habillée en couleurs qui était à l'Université de Lausanne puis à l'IHEID à Genève. De cette sportive passionnée de basket et redoutée au tennis de table; de cette petite sœur qui maintenait depuis trente ans à ses aînés que c'était elle le maître de l'Univers. On savait qu'elle développait depuis trois ans un projet en Guinée, au sud, à une centaine de kilomètres de Conakry, dans les montagnes Kibili. Son but? Valoriser les 50% de pertes d'avocats, première source de revenu de la région, en extrayant de l'huile grâce à un système simple qui nécessite un minimum d'énergie et d'eau, ressources trop rares dans cette zone enclavée. On la savait déterminée. Jusqu'à maintenant, elle finançait les recherches grâce à son salaire de serveuse, mais elle a lancé une campagne de financement participatif dont elle attend les résultats. On voulait en savoir plus.

Trente ans. C'est son âge et c'est par là qu'elle commence à se présenter. Un chiffre très significatif à ses yeux. «Pour moi, c'est la décennie où j'ai le droit de tout

SOLIDAIRE

Clea Rupp

La Lausannoise a lancé un projet de développement en Guinée basé sur la valorisation des pertes d'avocats grâce à l'extraction d'huile. Un produit qui se veut de qualité, bio et équitable

faire. J'ai acquis de l'expérience, je me sens plus crédible et je n'ai aucune obligation.» Elle parle de liberté, celle qu'elle s'est offerte pour sa trentaine. Elle jubile en décrivant son futur et toutes les surprises qu'elle découvrira dont elle ne connaît pour l'heure pas la teneur.

«Comment aider?»

On n'a pas encore posé de questions. On avale une gorgée de café. Et elle poursuit: «L'Afrique est venue à moi par hasard.» En remuant sa cuillère dans sa tasse elle raconte cette année sabbat-

rique après la maturité en 2003, en Afrique, avec sa sœur, ses idéaux, cette certitude qu'ils sont réalisables et la naissance de son association «Enfants des collines» liée à une ONG locale qui lutte contre la traite d'enfants au Bénin.

Depuis dix ans, Clea Rupp part en Afrique tous les ans. «Au fil du temps, mon approche du continent a changé. Lors de chaque visite, je me suis retrouvée confrontée à une nouvelle remise en question qui m'incitait à adapter ma démarche et à trouver une autre réponse à la question «comment aider?». Elle a douté, culpa-

bilisé aussi. «Certaines lectures m'ont poussée à me demander qui j'étais, moi, pour agir de cette façon paternaliste en Afrique. J'ai tout voulu lâcher.»

Elle ne l'a pas fait. Son association «Enfants des collines» parvint aujourd'hui 250 enfants et a permis à 68 groupes de femmes de mener une activité viable grâce à des microcrédits. «Parfois il faut sortir le nez de ses bouquins. Sur le terrain, j'ai compris qu'il y avait différentes façons d'aider.»

Pour son projet en Guinée, baptisé Kibili, elle utilise les principes de l'Economie sociale et solidaire (ESS) comme ligne directrice. «Je peux enfin parler d'économie sans avoir l'impression de dire de grossièreté. Avec l'ESS, on vise l'efficacité économique et on ajoute des principes éthiques, sociaux et environnementaux. Pour Kibili, l'humain est au centre du projet et ses activités ne devront en aucun cas bouleverser l'équilibre naturel.» En un souffle, elle décrit son

projet: la production d'huile, mais aussi l'entretien des arbres, le conditionnement, le stockage, la vente. Et les règles imposées: en créant une richesse pour tous, il faudra produire en cycles fermés, utiliser une énergie renouvelable, s'il en faut, et décider d'un salaire minimal. Elle finit par un commandement: «La population locale devra participer à chaque étape du processus.»

Un marché de niche

Celle qui aurait pu se qualifier d'altermondialiste il y a quelques années parle de marché Nord-Sud, Sud-Sud, Sud-Nord et d'un monde interdépendant. Ecraser la vision manichéenne, affronter le monde tel qu'il est dans sa globalité, peut-être sont-ce les effets collatéraux de la trentaine. Elle rit: «Si on m'avait dit il y a cinq ans que je ferais de l'exportation, j'aurais eu l'impression de trahir mes pensées. Mais j'ai reconsidéré mes idéaux, car certains m'empêchaient de

Un jour, une idée

SÉBASTIEN LADERMANN

L'ormeau, sa chair tendre et sa coquille de nacre

Voilà un drôle d'animal, qui cache sous des dehors quelque peu frustes de véritables bijoux. La face interne de la coquille de l'ormeau, nacré et iridescente, éblouit par sa splendeur et fait le bonheur des ébénistes, luthiers et autres bijoutiers. Mais elle sert également d'écrin à une chair – nécessitant d'être battue pour s'attendrir – d'une rare finesse. Deux qualités qui ont valu à ce mollusque marin de (quasi-)disparaître à l'état sauvage.

C'était sans compter sur la gourmandise et l'abnégation de certains. Désormais d'élevage, l'ormeau se

plaît à regagner petit à petit le chemin de cuisines friandes de produits d'exception. Au Bayview, à Genève, Michel Roth – Meilleur ouvrier de France et 18/20 au GaultMillau – le propose ainsi snacké, associé à la célèbre charcuterie du bout du lac, la longole.

Un plat terre-mer tout en nuances. D'un côté, un goût finement iodé, quelques notes évoquant la noisette, des saveurs proches de celles du veau. De l'autre, une certaine rusticité apportant à la composition un contraste bienvenu tant au niveau des saveurs que des textures, tantôt moelleuses,

croustillantes ou encore fondantes. La bonne nouvelle? L'élevage de l'ormeau permet de le déguster sans mauvaise conscience – car sans incidence sur les stocks naturels – et presque toute l'année. A (re) découvrir d'urgence avant que sa production encore très artisanale – et donc limitée – n'atteigne plus nos rivages sous la pression d'une demande grandissante, asiatique notamment.

Hôtel Président Wilson - Restaurant Bayview
022 906 66 66

