

Inde

Résumé du projet :

Création d'une coopérative avec des femmes Ladakhies du village de Nimmu pour créer des confitures et les distribuer au niveau local.

Contexte social/environnemental/économique et population ciblée :

Le tourisme se développe au Ladakh et avec le tourisme les Ladakhi sont de plus en plus confrontés aux réalités du monde "moderne" qui s'imposent peu à peu dans la région.

Dans un souci de participer plus encore au développement économique du village de Nimmu, d'être bénéfique à la population locale, de préserver l'environnement tout en satisfaisant au maximum les attentes de nos clients et de leur bien-être, Nimmu House a aujourd'hui pour projet de créer une coopérative pour la fabrication et la commercialisation de confitures confectionnées à base d'abricots, de pommes ou de noix au niveau uniquement local.

Le projet a pour but d'aider des femmes arboricultrices du village de Nimmu à mettre à profit leurs récoltes d'une nouvelle manière. Ce profit leur fera bénéficier d'une nouvelle source de revenu, tout en respectant des techniques écologiques et durables.

Planning d'actions pour l'année en cours :

Profitant du nombre élevé d'abricotiers, de pommiers, de noyers dans le village de Nimmu et du savoir-faire des arboricultrices locales, Nimmu House s'engage à :

La formation des femmes par un Chef français à la confection de confitures d'abricots, de pommes et de noix.

La mise à disposition gratuite du matériel et des produits nécessaires pour la première saison de confitures : bocaux en verre, étiquettes, sucre et épices (vanille, cannelle). Les fruits proviennent de leur propre verger et/ou seront achetés à d'autres producteurs de Nimmu au prix du marché selon les besoins.

Le packaging des produits déjà existants localement mais pas encore commercialisés : les flacons de verre pour l'huile d'abricot et les sachets en papiers crafts, accompagnés d'étiquettes et de ficelles pour les abricots secs et demi-secs.

La distribution des produits via Nimmu House : petit déjeuner des clients, abricots secs pour les pâtisseries... Ainsi que l'ensemble des produits vendus dans la boutique de Nimmu House.

Ces actions permettent d'aider les femmes de Nimmu à débiter leur activité sans investir leur propre argent. Sur le long terme, le but est de ne garder qu'un rôle de supervision sur la quantité de production, l'approvisionnement de matériaux et la bonne diffusion des produits.

Avec la récolte des abricotiers en août et la saison touristique de mai à septembre, le début du projet est prévu pour août 2015 (récolte) et les premières retombées seront visibles à partir de septembre 2015, puis en été 2016.

Résultats attendus :

- La formation et les produits fournis aux femmes arboricultrices ladakhies leur permettra sur le long terme d'avoir leur propre commerce.
- Une autonomie financière qui participe à l'émancipation de la femme dans cette région reculée de l'Himalaya indien.
- Un nouveau modèle d'exploitation des produits locaux, un savoir-faire qui perdurera.
- Une rentabilité accrue de manière substantielle comparée à la vente de fruits frais non transformés, de l'ordre de 150 %.
- 100% commerce équitable. Aucun intermédiaire n'est intégré dans le projet.

Comment mesurer ces résultats :

Nimmu House et Shanti Travel s'engagent à acheter la production, avec des chiffres précis (cf. présentation) et à revendre les produits sans prendre de marge :

- Le restaurant Nimmu House, au petit déjeuner, déjeuner et dîner sous la forme de confitures et desserts.
- La boutique Nimmu House, où sont vendus également des abricots secs et de l'huile d'abricot.
- Les cadeaux offerts par Shanti Travel à ses clients

Budget prévisionnel du projet :

3353,75€ sur les 3 premières années

Lien vers la page agents Evaneos.com :

<http://www.evaneos.com/inde/agentlocal/35879-alice/>

<http://www.evaneos.com/inde/agentlocal/503-valentine/>