



CLEAN COOKING
MADAGASCAR

For better living...

BIENVENUE sur notre

CLEAN COOKING
MADAGASCAR

Newsletter

Novembre 2016

NOS NOUVELLES

CCM RECRUTE UNE SOCIETE POUR ASSURER UNE PRODUCTION
DURABLE DE CANNE À SUCRE

PAGE 2

CCM RECRUTE UN INGÉNIEUR EN MICRO-DISTILLERIE

PAGE 2

APPEL D'OFFRE DE PARTENARIAT POUR UNE MICRO-DISTILLERIE

PILOTE

PAGE 2

SAFI MADAGASCAR, BIEN OPÉRATIONNEL

PAGE 2

LES RÉCHAUDS CLEANCOOK, BIENTÔT PRÉSENTS SUR LE

MARCHÉ MALGACHE !

PAGE 2

L'UNION EUROPÉENNE ORGANISE UN SÉMINAIRE SUR LA

PRODUCTION SUCRIÈRE

PAGE 2

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

PRÉSÉLECTION ET VISITE DES LIEUX DES PARTENAIRES

POTENTIELS DE LA MICRO-DISTILLERIE PILOTE

PAGE 3

PRÉQUALIFICATION ET CERTIFICATION DES MICRO-DISTILLERIES

PAGE 3

EN BREF...

Clean Cooking Madagascar est une ONG Norvégienne qui promeut l'énergie renouvelable pour les ménages à Madagascar. Son rôle principal est de soutenir le programme « Madagascar Ethanol Stove Program » tout en assurant que toutes les parties impliquées dans ce programme sont conformes aux exigences de ce programme pour assurer la meilleure qualité de ceci. L'objectif de ce programme est de vendre 100 000 réchauds à éthanol aux ménages Malgaches d'ici 2020. Ces réchauds sont non seulement rentables mais permettront également aux ménages Malgaches d'avoir « UNE VIE MEILLEURE ». Ce programme apportera également un développement économique pour Madagascar dans son ensemble. Notons que ce programme est une initiative privée, et tous les partenaires de ce programme devraient se conformer aux lois du Gouvernement Malgache.



CCM recrute une société pour assurer une production durable de canne à sucre...

Le Programme Ethanol Combustible à Madagascar souhaite recruter une organisation qui sera capable de fournir un appui technique (formations, conseils...) aux producteurs de canne à sucre. Ces producteurs de canne à sucre vont, entre autres approvisionner les micro-distilleries partenaires dudit programme. Notons que la canne à sucre constitue la principale matière de base servant à produire de l'éthanol, même si d'autres matières premières peuvent également être utilisées. Le consultant sera basé sur un contrat annuel, pouvant être renouvelé jusqu'à cinq ans si l'appui technique fourni est conforme aux attentes de Clean Cooking Madagascar. Cliquez ce lien pour plus de détails sur les conditions de partenariat : <http://madagascarethanolstoveprogram.org/fr/emploi/consultant-formateur-pour-la-production-durable-de-canne-a-sucre/>

CCM recrute un Ingénieur en Micro-distillerie.

Souhaiteriez vous offrir une vie meilleure aux familles Malgache tout en contribuant à la protection de l'environnement ? Avez-vous une expérience significative au niveau d'une micro-distillerie ? Avez-vous une équipe pouvant collaborer étroitement avec vous pour former des producteurs de canne à sucre sur comment rentabiliser leur production ? Vous être peut-être la personne que nous recherchons. Clean Cooking Madagascar recrute actuellement un ingénieur en Micro-Distillerie. Son rôle principal sera d'appuyer la mise en place des micro-distilleries et également d'apporter un appui technique aux micro-distilleries partenaires du programme. Merci de vous référer à ce lien pour plus d'informations : <http://madagascarethanolstoveprogram.org/fr/emploi/project-coordinator-for-lipp/>

Appel d'offre de partenariat pour une micro-distillerie pilote.

Clean Cooking Madagascar mettra en place une micro distillerie pilote au début de l'année 2017. Cette micro-distillerie sera mise en place à travers une « joint venture » avec un partenaire local. En effet, ce dernier partagera les bénéfices de la micro-distillerie pilote durant les cinq premières années de sa mise en place. Après ces cinq ans, ce partenaire pourra alors s'approprier de cette micro-distillerie à un prix très compétitif, selon un contrat de partenariat

que les deux parties signeront. Une liste préliminaire des cinq candidats sélectionnés sera donc établie par Clean Cooking Madagascar parmi les douze candidatures enregistrées. Notons que le critère principal de sélection se basera sur le prix proposé de la canne à sucre qui ne devrait pas dépasser les 50.000 AR par tonne si le candidat aimerait être sélectionné. Pour plus de détails sur cet appel à manifestation d'intérêt, veuillez cliquer sur ce lien : <http://madagascarethanolstoveprogram.org/fr/telechargement/demande-de-declaration-preliminaire-dinteret-en-vue-dune-joint-venture-dune-micro-distillerie-pilote/>

SAFI MADAGASCAR, bien opérationnel.

Suite au lancement des premiers réchauds à simple feu SAFI en Août 2016, environ 800 réchauds à éthanol SAFI ont déjà été distribués aux familles Malgaches. Malgré les quelques pénuries d'éthanol, SAFI cherche toujours de nouveaux fournisseurs afin de mieux répondre aux besoins de ses clients. Toujours dans cet aspect de satisfaire les besoins de ses clients, SAFI a commandé plus de réchauds et ces derniers sont déjà en route vers Madagascar. Tout client et partenaire du programme sera donc en mesure d'acheter les réchauds SAFI d'ici la fin de l'année 2016.

Les réchauds CLEANCOOK, bientôt présents sur le marché Malgache!



Madagascar a reçu une visite de Ted Orbrink, un représentant de CLEANCOOK Sweden AB durant la dernière semaine du mois de Novembre 2016. A travers cette visite, cette personne a confirmé que les réchauds CLEANCOOK seront très bientôt présents dans le marché local à Madagascar. Notons que les trois réchauds certifiés par la Banque Mondiale sont les suivants : les réchauds CLEANCOOK, SAFI et MECA GREEN. Nous leur souhaitons une réussite dans ce projet !

L'Union Européenne organise un séminaire sur la production sucrière...



Un séminaire sur la production du sucre a été organisé par l'Union Européenne. Ce séminaire s'est tenu du 29 Novembre au 1er Décembre 2016. Clean Cooking Madagascar n'a pas été tenu informé des détails de ce séminaire.

Présélection et visite des lieux des partenaires potentiels de la micro-distillerie pilote



Suite à la publication de l'appel à manifestation d'intérêt de partenariat pour la « joint venture » avec la micro-distillerie pilote, Clean Cooking Madagascar est actuellement dans la phase de présélection des cinq meilleurs candidats, qui ont le plus répondu aux exigences du partenariat. Après avoir identifié ces cinq meilleurs candidats se tiendront les visites des lieux respectifs pour chaque site présélectionné. Ces descentes sur terrain se dérouleront au début du mois de Décembre 2016.



Photo : © Nick Razafimahefa

Préqualification et certification des Micro-distilleries

Clean Cooking Madagascar est prêt à effectuer les pré-qualifications des potentielles micro-distilleries ainsi que les certifications des distilleries déjà existantes, si besoin y est. Jusqu'à présent, Clean Cooking Madagascar n'a encore reçu aucune demande de certification de micro-distillerie. Cependant, quelques demandes de pré-qualification des potentielles micro-distilleries ont été enregistrées et le processus de pré-qualification est déjà en cours.

Bienvenue sur la newsletter mensuelle de Clean Cooking Madagascar, une plateforme où nous partageons à nos partenaires toutes les informations relatives au programme.

Merci de partager cette newsletter à vos connaissances ! Pour vous abonner à cette édition mensuelle, n'hésitez pas à nous écrire à :

Vero@MadagascarEthanolStoveProgram.org

Pour toute information que vous souhaitez intégrer dans les prochaines éditions, merci de nous écrire à l'adresse email ci-dessous.

Notez que cette newsletter est disponible en Anglais et Français et sera mensuellement partagée à nos partenaires et également publiée sur notre site :

www.madagascarethanolstoveprogram.org