

GRATUIT



TOGO emergent

MAGAZINE MENSUEL D'INFORMATION N°041

AOÛT 2026

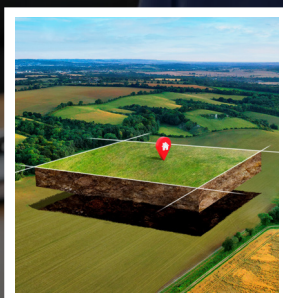


CHARLES KOKOUVI GAFAN

UN STRATÈGE PORTUAIRE AUX COMMANDES DU PATRONAT TOGOLAIS

ÉDITORIAL

Togo : désamorcer la bombe foncière

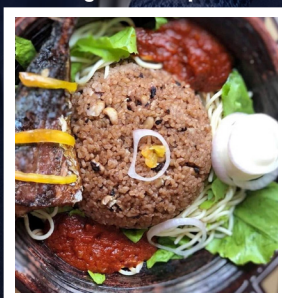


SANTÉ

NUTRITION ET CANCER DU SEIN : MIEUX MANGER POUR PRÉSERVER SA SANTÉ

FOCUS

Gastronomie et nation branding : le Togo et le combat pour une identité gastronomique

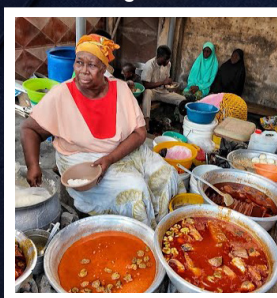


POLITIQUE

TOGO : LA FONCTION PUBLIQUE, NOUVEAU LABORATOIRE DE L'EMPLOI NATIONAL !

BON À SAVOIR

Du Sud aux Savanes, le climat influence aussi les assiettes togolaises



SOCIÉTÉ

GASTRONOMIE TOGOLAISE : CES METS TRADITIONNELS QUI TENDENT À DISPARAÎTRE

IMMERSION

Le couscous de fonio l'héritage culinaire de Dapaong



SPORT

PARIS SAINT GERMAIN : OTHNIEL DOSSEVI, LE TOGOLAIS QUI FIT TREMBLER LE PARC DES PRINCES



**ILS APPRENNENT UN MÉTIER.
ILS BÂTISSSENT LEUR AVENIR.**

**RESTÉS CONNECTÉS POUR SUIVRE
LEUR ÉVOLUTIONS**



www.iyatg.com

[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) [@iya.tg](#)



SOMMAIRE

4 ÉDITORIAL

TOGO : DÉSAMORCER LA BOMBE FONCIÈRE

6 FOCUS

GASTRONOMIE ET NATION BRANDING : LE TOGO ET LE COMBAT POUR UNE IDENTITÉ GASTRONOMIQUE

9 INTERVIEW

« LA GASTRONOMIE TOGOLAISE N'A RIEN À ENVIER AUX AUTRES », KOSSIVI DOGBEVI

13 POLITIQUE

TOGO : LA FONCTION PUBLIQUE, NOUVEAU LABORATOIRE DE L'EMPLOI NATIONAL !

16 ÉCONOMIE

IDE EN HAUSSE DE 27,3 % : LE TOGO VEUT TRANSFORMER L'ATTRACTIVITÉ EN CROISSANCE DURABLE

18 SOCIÉTÉ

GASTRONOMIE TOGOLAISE : CES METS TRADITIONNELS QUI TENDENT À DISPARAÎTRE

23 SANTÉ

NUTRITION ET CANCER DU SEIN : MIEUX MANGER POUR PRÉSERVER SA SANTÉ

25 SPORT

PARIS SAINT GERMAIN : OTHNIEL DOSSEVI, LE TOGOLAIS QUI FIT TREMBLER LE PARC DES PRINCES

30 BON À SAVOIR

DU SUD AUX SAVANES, LE CLIMAT INFLUENCE AUSSI LES ASSIETTES TOGOLAISES

32 PORTRAIT

CHARLES KOKOUVI GAFAN, UN STRATÈGE PORTUAIRE AUX COMMANDES DU PATRONAT TOGOLAIS

35 TECH

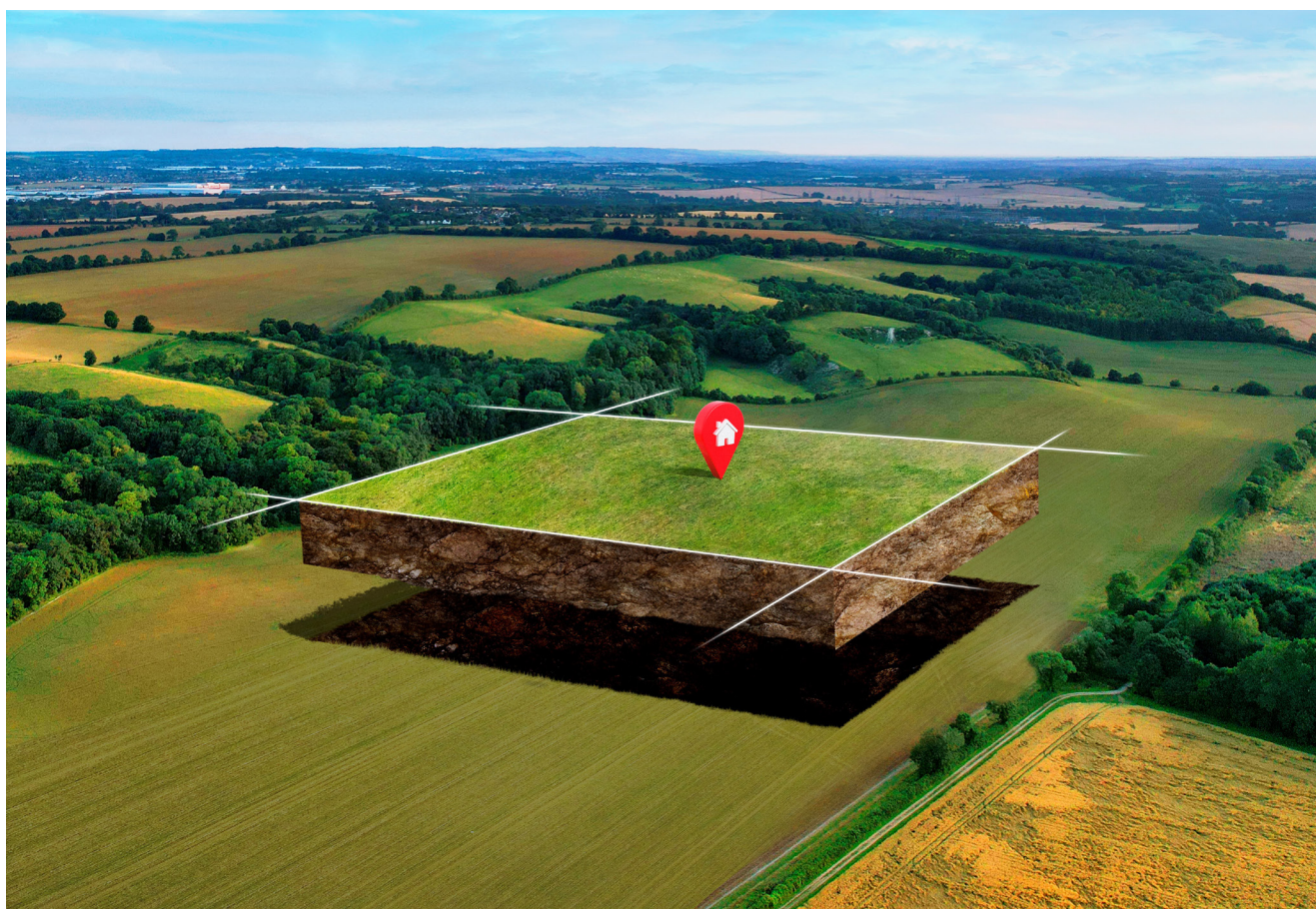
JUMIA LÈVE 25 MILLIONS USD DE LA SFI : UN COUP D'ACCÉLÉRATEUR POUR LE E-COMMERCE AFRICAIN

37 IMMERSION

LE COUSCOUS DE FONIO L'HÉRITAGE CULINAIRE DE DAPAONG

ÉDITORIAL

Togo : désamorcer la bombe foncière



Ventes multiples, conflits successoraux, occupations irrégulières et contestations de propriété continuent d'alimenter les tensions autour de la terre au Togo. Avec sa Déclaration de politique foncière 2026-2041, Lomé veut faire de la sécurisation des droits fonciers un instrument de prévention des litiges et, au-delà, un véritable levier de cohésion sociale.

Au Togo, un conflit foncier dépasse rarement la seule question de propriété. Derrière une parcelle disputée, ce sont parfois des familles qui se déchirent, des héritiers qui s'opposent, des communautés qui se crispent, des investissements qui restent bloqués ou des procédures judiciaires qui s'éternisent. La terre concentre à la fois une valeur économique, sociale, culturelle et symbolique. C'est précisément cette complexité que

la Déclaration de politique foncière (DPF) 2026-2041 entend désormais prendre à bras-le-corps.

Le diagnostic posé par le document est sans ambiguïté. Le secteur reste confronté à des ventes multiples d'une même parcelle, à des transactions illicites, à la spéculation, à des contestations autour des réserves administratives, à des appropriations par des tiers et à des situations de dépossession. Ces conflits constituent une part importante des dossiers portés devant les tribunaux et contribuent à fragiliser aussi bien la cohésion sociale que le climat des affaires. Cette vulnérabilité s'explique en grande partie par la faible formalisation des droits. À fin 2025, seulement 114 532 titres fonciers avaient été établis dans le pays, soit environ 3,8 % des terrains, pour un parc estimé entre trois et quatre millions de

parcelles. Autrement dit, l'immense majorité du foncier togolais reste encore en marge du système formel de sécurisation.

Le système actuel montre également ses limites en matière de capacité administrative. Environ 20 000 demandes de titres fonciers sont enregistrées chaque année, essentiellement dans la région Maritime. Au rythme actuel, il faudrait près de 300 ans pour couvrir l'ensemble des parcelles du territoire. Fin 2025, environ 14 000 demandes de bornages contradictoires restaient encore à traiter. Le problème n'est donc plus celui de quelques lenteurs administratives : il est structurel.

C'est dans ce contexte que la DPF entend changer de paradigme. Son ambition n'est pas seulement d'améliorer la délivrance des titres fonciers, mais

de repenser l'ensemble de la gouvernance de la terre. Le document fixe notamment comme objectifs la sécurisation foncière pour tous les citoyens, la gestion inclusive des conflits, l'amélioration du cadre juridique et procédural, le renforcement de la coordination institutionnelle et la mise en place d'un système d'information foncière.

La logique est simple : plus les droits sont clairement identifiés, enregistrés et reconnus, moins l'espace laissé aux contestations et aux ventes multiples est important. À l'inverse, lorsque les droits restent mal documentés ou reposent uniquement sur des arrangements informels, le risque de conflit demeure élevé.

Au cœur de cette stratégie figure le livret foncier, institué par décret en septembre 2024. Il doit notamment constituer une alternative de sécurisation pour les droits coutumiers, particulièrement répandus en milieu rural et agricole. La DPF prévoit surtout d'aller plus loin, avec un objectif d'enregistrement systématique et gratuit des parcelles et des droits qui leur sont associés sur l'ensemble du territoire national.

Un tel changement pourrait avoir une portée considérable. Il s'agit de passer d'un système largement fondé sur l'initiative individuelle du propriétaire, souvent confronté à des démarches longues et coûteuses, à une logique de sécurisation à grande échelle. Une parcelle géoréférencée, correctement enregistrée et associée à des droits clairement identifiés devrait théoriquement laisser moins de place aux revendications concurrentes.

Mais la DPF ne s'arrête pas à la prévention. Elle entend également revoir la manière dont les conflits sont traités. Le cadre de résultats prévoit notamment l'installation progressive de commissions locales de conciliation

foncière inclusives, avec l'objectif d'en disposer dans les 117 communes à l'horizon 2041. Il prévoit parallèlement une réduction de 80 % des nouveaux litiges fonciers enregistrés auprès des tribunaux sur la même période.

C'est un point essentiel. Tous les conflits fonciers ne devraient pas nécessairement finir devant un juge. Des mécanismes de médiation ou de conciliation crédibles peuvent permettre de résoudre plus rapidement certains différends, surtout lorsqu'ils impliquent des familles, des communautés ou des usages coutumiers. En rapprochant ces structures des populations, l'État espère aussi limiter l'enlèvement des contentieux et prévenir leur transformation en tensions durables.

La cohésion sociale se joue précisément à ce niveau. Car au-delà du droit moderne, le foncier reste étroitement lié aux pratiques coutumières, à l'héritage familial, à la chefferie traditionnelle et aux usages communautaires. Le document relève lui-même la coexistence parfois conflictuelle entre les droits moderne et coutumier, ainsi que la méconnaissance des mécanismes traditionnels de règlement des différends.

La réponse ne peut donc être uniquement administrative. Elle doit aussi associer ceux qui vivent ces réalités au quotidien. La DPF prévoit ainsi des mécanismes de consultation impliquant l'État, les collectivités territoriales, la société civile, le secteur privé, les communautés locales, les chefferies traditionnelles ainsi que les organisations paysannes et pastorales. Cette approche participative peut constituer l'un des meilleurs gages de légitimité de la réforme.

L'autre enjeu concerne les populations les plus exposées. Les femmes et les jeunes continuent, dans cer-

tains contextes, de faire face à des difficultés d'accès à la terre en raison de pratiques coutumières. La DPF ambitionne ainsi de faire passer la proportion de femmes détenant un titre ou un acte de propriété sécurisé de 24 % en 2025 à 50 % en 2041. La cohésion sociale ne se résume donc pas à la réduction des conflits : elle suppose aussi un accès plus équitable aux droits.

La réforme devra également corriger un autre facteur de tensions : la fragmentation de l'information foncière. Aujourd'hui, les données sont dispersées entre plusieurs institutions, ce qui favorise les incohérences, les délais et parfois les revendications multiples sur une même parcelle. Le projet prévoit donc une base de données numérique unifiée, sécurisée, régulièrement mise à jour et interopérable.

Reste cependant le défi de l'exécution. Le Togo dispose déjà du Code foncier et domanial depuis 2018. Mais à juin 2026, seuls six des dix-huit décrets d'application prévus avaient été adoptés. La DPF devra donc éviter l'écueil classique d'une réforme ambitieuse dans les textes mais lente dans sa traduction concrète.

Sa mise en œuvre doit s'étendre jusqu'en 2041 à travers un Programme national foncier piloté par l'Agence nationale du domaine et du foncier, avec des évaluations périodiques. La trajectoire est tracée. Mais son succès se mesurera moins au nombre de documents adoptés qu'au recul des conflits, à la diminution des dossiers devant les tribunaux et à la confiance retrouvée entre citoyens, communautés et administration.

Car, au fond, sécuriser la terre ne consiste pas seulement à protéger un patrimoine. C'est aussi prévenir des fractures sociales, rassurer les familles, soutenir l'investissement et renforcer la stabilité des communautés. Si la DPF tient ses promesses, elle aura accompli bien davantage qu'une réforme foncière : elle aura contribué à transformer l'une des principales sources de contentieux du pays en un instrument de paix sociale et de développement partagé.

Directeur de publication :	Imprimerie :	E-mail :
Donis AYIVI	SigmaPrint	contact@lomegraph.tg
Rédaction :	Conception :	Tirage :
Tony AMETEPE	Lomegraph	500 Exemplaires
Essosimna ASSALIH		
Stan AZIATO		
Alida AKAKPO	Contact :	Adresse :
Steven Edoé WILSON	+228 98 42 82 27	Agoo, Anome Lomé - Togo

FOCUS

Gastronomie et nation branding : le Togo et le combat pour une identité gastronomique

Akoumé, Ablo, Ayimolou, Djinkoumé, Adémè, Véyi, Gboma, Fetri-dessi... La cuisine togolaise possède ses mots, ses terroirs, ses histoires et ses gestes. Mais à mesure que certaines appellations locales s'effacent au profit de noms étrangers, c'est une partie de l'identité nationale qui risque de devenir invisible. À l'heure où les États transforment leur gastronomie en instrument touristique, culturel et diplomatique, le Togo a une carte majeure à jouer : faire de son patrimoine culinaire une véritable marque nationale.

Il suffit parfois d'un nom pour raconter un pays. Akoumé, Ablo, Ayimolou, Djinkoumé, Adémè, Gboma, Fetri-dessi, Yakayakè, Sifio, Wohè... Derrière ces appellations se trouvent bien davantage que des recettes. Elles racontent des territoires, des langues, des produits agricoles, des communautés, des pratiques sociales et une mémoire transmise de génération en génération.

Réduire la question à un simple vocabulaire serait donc une erreur. Car lorsqu'un pays cesse progressivement de nommer sa cuisine avec ses propres mots, il ne perd pas seulement des appellations : il fragilise une partie de son patrimoine culturel et, avec lui, un potentiel considérable de nation branding.

Dans la compétition internationale pour attirer touristes, investisseurs, événements, diasporas et curiosités médiatiques, les États ne se vendent plus uniquement à travers leurs infrastructures, leur économie ou leurs paysages. Ils racontent également une histoire. Et la gastronomie est devenue l'un des récits les plus puissants pour construire cette image. Pour le Togo, la bataille de l'attractivité pourrait donc aussi se jouer... dans l'assiette.



Une cuisine qui raconte les territoires

La force de la gastronomie togolaise réside d'abord dans son extraordinaire diversité. Sur un territoire relativement étroit, les pratiques alimentaires varient selon les terroirs, les productions agricoles, les langues et les héritages communautaires.

Du littoral aux Savanes, en passant par les Plateaux, la Centrale et la Kara, les ingrédients dessinent une véritable géographie culinaire : maïs, igname, manioc, mil, sorgho, riz, haricot, poisson, viande, légumes-feuilles, arachide, huile de palme, épices et produits fermentés constituent la matière première d'une multitude de préparations. Mais ce sont surtout les usages qui donnent à ces aliments leur caractère identitaire.

Le Fufu, par exemple, occupe une place particulière dans le Sud et surtout dans la région des Plateaux, notamment Kpalimé et de plusieurs localités environnantes. Plus au nord, le Tchoukoutou, boisson traditionnelle à base de céréales, renvoie immédiatement dans l'imaginaire collectif aux communautés kabyè, losso et à d'autres populations septentrionales.

L'Ayimolou, association populaire de riz et de haricot, est consommé pratiquement partout dans le pays, avec une présence particulièrement forte dans certaines habitudes alimentaires de la région Centrale. Le Véyi, autour du haricot et de ses différentes préparations, appartient lui aussi à cette mémoire culinaire locale, notamment dans le pays Zio.

À Aného et dans son environnement culturel, des noms comme Ablo, Sifio ou Yakayakè sont immédiatement évocateurs. Dans l'Ogou, le Wohè fait également partie de ces préparations qui constituent un véritable marqueur communautaire.

Ces plats ne sont donc pas interchangeables. Ils portent des techniques, des gestes et parfois des circonstances de consommation précises : cérémonies, fêtes, marchés, repas familiaux, funérailles ou grands rassemblements. La gastronomie devient ainsi une véritable cartographie culturelle du Togo.

Le danger silencieux de l'effacement des noms

C'est précisément pour cette raison que la disparition progressive de certaines appellations locales doit interpeller. Avec l'ouverture des frontières, les migrations, la proximité des cuisines ouest-africaines et surtout la puissance des réseaux sociaux, certains noms étrangers ont progressivement intégré le langage culinaire togolais.

Le phénomène est naturel jusqu'à un certain point. Les cuisines voyagent, se rencontrent, s'influencent et se transforment. Le problème apparaît lorsque l'appellation importée finit par remplacer durablement le nom local d'un produit ou d'une préparation pourtant connue depuis plusieurs générations.

Le cas de l'Amadan est révélateur. Cette préparation à base de banane plantain est aujourd'hui couramment désignée sous le nom d'alloco, appellation largement popularisée par la Côte d'Ivoire. Au fil du temps, l'usage du terme togolais devient plus rare, notamment auprès des jeunes générations.

Même évolution avec Ema-kumè, de plus en plus présenté ou demandé sous le terme de placali, autre appellation largement diffusée dans l'espace ouest-africain à partir de la cuisine ivoirienne.

À première vue, rien de dramatique. Pourtant, le langage est un puissant véhicule patrimonial. Lorsqu'un nom disparaît, une partie du récit qui l'accompagne disparaît avec lui. Le risque est encore plus important dans les hôtels, restaurants, cartes touristiques ou contenus destinés à l'international. Pour faciliter la compréhension des visiteurs, on retrouve parfois des termes génériques : « rice and beans », « spinach sauce », « dough », « fritters », « stew », « peanut sauce ». La traduction est utile. L'effacement ne l'est pas.

Une meilleure approche consisterait à écrire : Ayimolou – riz et haricots à la togolaise, plutôt que de faire dispa-

raître Ayimolou au profit de « rice and beans ». De même, Akoumé devrait rester Akoumé, quitte à être expliqué comme une pâte traditionnelle à base de céréales. Le principe est simple : le nom togolais d'abord, l'explication ensuite.

Quand la cuisine devient une marque de pays

Cette question dépasse largement le patrimoine. Elle touche directement à l'image du Togo. Le nation branding repose sur la capacité d'un pays à construire une identité distinctive, reconnaissable et attractive à l'international. Tourisme, culture, sport, diplomatie, innovation, cinéma, musique et gastronomie participent tous à cette construction symbolique. Plusieurs pays l'ont compris depuis longtemps. L'Italie projette une partie de son image mondiale à travers la pizza, les pâtes ou le tiramisù. Le Japon dispose des sushis, des ramen et du saké. Le Mexique a fait de sa cuisine un puissant marqueur culturel. La Thaïlande a développé une politique active de diffusion internationale de sa gastronomie à travers ses restaurants.

En Afrique de l'Ouest, le Sénégal dispose d'un exemple particulièrement intéressant. En 2021, le Ceebu Jën a été inscrit par l'UNESCO sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette reconnaissance ne consacre pas simplement du riz accompagné de poisson. Elle valorise tout un ensemble de savoir-faire, de pratiques sociales et de représentations collectives associés au plat.

Le message est puissant : derrière une recette peut se construire une véritable diplomatie culturelle. Le Togo possède lui aussi les ingrédients nécessaires.

Faire de l'assiette une vitrine nationale

La bataille est celle de la visibilité. Les hôtels et restaurants pourraient être encouragés à intégrer davantage de spécialités nationales dans leurs menus en conservant systématiquement leurs noms togolais. Les grandes

réceptions officielles et rencontres internationales organisées à Lomé pourraient réserver une place plus importante à une gastronomie présentée comme une expérience culturelle. Les ambassades et représentations diplomatiques togolaises pourraient également devenir des espaces de promotion de la cuisine nationale.

À cela devraient s'ajouter des festivals gastronomiques, des concours de chefs, des émissions culinaires, des documentaires, des livres de recettes de référence et surtout une véritable stratégie numérique.

Instagram, TikTok et YouTube ont transformé la manière dont les cuisines voyagent. Une recette spectaculaire, une histoire bien racontée ou une immersion dans un marché peut atteindre plusieurs millions de personnes sans campagne publicitaire internationale traditionnelle. Encore faut-il disposer d'une narration, d'une esthétique et de codes suffisamment cohérents.

Photographier l'Akoumé avec les standards visuels de la gastronomie internationale, documenter les techniques de préparation de l'Ablo, raconter l'origine du Djinkoumé ou suivre une vendeuse d'Ayimolou dans son quotidien, c'est déjà faire du marketing territorial. Le Togo ne manque donc ni de plats, ni de saveurs, ni d'histoires. Il dispose déjà d'un patrimoine capable de soutenir son attractivité touristique et son rayonnement culturel. Le véritable défi est désormais de nommer, documenter, raconter, transmettre et promouvoir. Car un plat peut devenir un ambassadeur. Un nom peut devenir un symbole. Une cuisine peut devenir une porte d'entrée vers une nation. Et dans cette bataille mondiale des imaginaires, préserver et valoriser la gastronomie togolaise, c'est aussi apprendre à raconter le Togo avec ses propres mots.

Des livraisons
adaptées à votre
emploi du temps



Compagnie Africaine de Livraison



+228 9052 9380



www.deliverafrica.pro



contact.deliverafrica.pro



@dliverafrica

INTERVIEW

« La gastronomie togolaise n'a rien à envier aux autres », Kossivi DOGBEVI

La gastronomie est bien plus qu'un simple art culinaire. Elle raconte l'histoire d'un peuple, reflète son identité, traduit son rapport au terroir et constitue un puissant vecteur de rayonnement culturel. Partout dans le monde, de nombreux pays ont su faire de leurs spécialités culinaires de véritables ambassadeurs de leur image. La pizza évoque spontanément l'Italie, le sushi renvoie au Japon, le couscous au Maghreb, tandis que le thiéboudiène contribue au rayonnement du Sénégal ou que l'attiéké est devenu l'un des symboles culinaires de la Côte d'Ivoire.

Le Togo dispose lui aussi d'un patrimoine gastronomique riche et diversifié. Akoumé, ablo, ayimolou, gboma dessi, adémè, fufu, kom, Yaka yakè, akpan, wagashi, galettes de haricot ou encore tchoukoutou témoignent d'un savoir-faire culinaire transmis de génération en génération. Pourtant, dans un contexte de mondialisation et d'ouverture des habitudes alimentaires, les cuisines étrangères occupent une place grandissante dans les restaurants et les habitudes de consommation. Comment mieux valoriser la gastronomie togolaise ? Peut-elle devenir un levier du Nation Branding, du tourisme et du développement économique ? Quelles stratégies permettraient de faire des saveurs togolaises une véritable signature du pays ?

Pour en parler, nous recevons Kossivi DOGBEVI, Chef Exécutif par intérim au sein de l'Hôtel 2 Février. Chef passionné et figure de la haute gastronomie africaine, Kossivi DOGBEVI incarne une réussite culinaire façonnée par plus de deux décennies d'exigence, de rigueur et d'expérience internationale au sein d'établissements de prestige. Son rôle actuel, au quotidien, est de guider ses équipes avec rigueur et créativité pour offrir aux clients une expérience gastronomique d'exception.



Selon vous, qu'est-ce qui fait la richesse et l'originalité de la gastronomie togolaise ?

La richesse de la cuisine togolaise réside dans son authenticité, le respect du produit frais et cette capacité unique à rassembler autour de sauces généreuses et de textures variées. C'est une cuisine de cœur, d'héritage, mais aussi d'avenir.

Selon vous, la cuisine togolaise est-elle aujourd'hui suffisamment connue et reconnue, aussi bien par les Togolais que par les visiteurs étrangers ?

La cuisine togolaise est très aimée, mais elle mérite d'être encore mieux valorisée. Elle a toutes les qualités pour briller sur la scène gastronomique mondiale. Notre rôle, en tant que professionnels, est de lui donner cette vitrine d'excellence pour qu'elle ne soit plus seulement une cuisine du quotidien, mais une référence culinaire reconnue.

Les cuisines ivoirienne, sénégalaise ou encore européenne occupent une place importante dans nos restaurants. Est-ce une menace pour la gastronomie togolaise ou une simple évolution des goûts ?

Ce n'est absolument pas une menace, mais une belle émulation ! La diversité culinaire enrichit notre offre hôtelière. Cependant, cela nous impose un devoir : celui d'accorder à la cuisine togolaise le même niveau d'exigence, d'élégance et de raffinement que les grandes cuisines du monde. La gastronomie togolaise n'a rien à envier aux autres, c'est à nous de lui donner la place royale qu'elle mérite.



Les jeunes Togolais semblent parfois privilégier les cuisines étrangères. Comment leur redonner le goût et la fierté de consommer les plats de leur terroir

Pour redonner le goût du terroir aux jeunes, il faut cesser d'opposer tradition et modernité. C'est en adaptant nos produits locaux aux formats actuels tout en conservant notre authenticité que nous ferons de la gastronomie togolaise une véritable fierté pour les générations futures.

Comment alors revisiter les plats traditionnels sans leur faire perdre leur authenticité ?

Revisiter un plat traditionnel, ce n'est pas le déguiser ni en dénaturer le goût : c'est lui offrir une nouvelle esthétique et une précision technique. L'âme et les saveurs authentiques restent les mêmes, mais la présentation et l'expérience en bouche s'élèvent aux standards de la haute gastronomie.

Le Togo a-t-il, selon vous, des plats capables de devenir des références internationales, comme le thiéboudiène pour le Sénégal ou l'attiéké pour la Côte d'Ivoire

Le Togo a toutes les cartes en main pour s'imposer sur la scène gastronomique mondiale. Absolument, et sans l'ombre d'un doute ! Le Togo possède un patrimoine culinaire d'une richesse exceptionnelle qui n'a rien à envier au thiéboudiène sénégalais ou à l'attiéké ivoirien. Ce qui fait la force d'une référence internationale, ce n'est pas seulement la tradition, c'est la qualité des ingrédients, la complexité des saveurs et la capacité à adapter ces plats aux exigences modernes.

Le Togo regorge de pépites prêtes à conquérir les tables du monde entier :

Nos grands classiques :

Des signatures gustatives uniques

- **L'Ayimolou** : C'est le roi incontesté de notre street-food. Ce mariage parfait entre le riz et le haricot, sublimé par le piment noir (Shito), de l'huile aromatisée, du Wagashi (fromage local) ou des fritures, est le candidat idéal pour devenir un concept global de "Fast-Food" (sain, rapide et réconfortant).

- **Le Gboma Dessi & l'Adémè Dessi** : Ces sauces à base d'épinards locaux, de feuilles de jute et de fruits de mer ou viandes braisées offrent une texture et une profondeur en bouche uniques. Elles rivalisent sans peine avec les plus grandes recettes mijotées internationales.

- **Le Djinkoumé & le Fufu** : Des accompagnements nobles qui incarnent la maîtrise technique des cuissons et la richesse de nos céréales et tubercules.



Nos trésors du terroir :

Les "super-aliments" de demain

Le monde culinaire recherche aujourd'hui des ingrédients sains, sans gluten et riches en nutriments. Le Togo les possède déjà :

- **Le Fonio** : Cette céréale ancestrale, légère et nutritive, est le futur "quinoa" de la gastronomie mondiale.

- **Le Wagashi** : Notre fromage traditionnel poêlé ou grillé, qui s'intègre aussi bien dans nos plats chauds que dans des présentations modernes (planches apéritives, salades composées).

- **Les épices et condiments locaux** : Le gingembre, le kankankan, la moutarde locale (Afiti/Dawadawa) qui apportent une signature aromatique inimitable.

Conseils aux jeunes frères et futurs chefs pour réussir cette transition

Pour que nos plats deviennent des références internationales, la jeunesse culinaire togolaise doit relever trois grands défis :

Maîtriser les bases avant de moderniser : Respectez les recettes de nos aînés et le goût authentique. C'est en maîtrisant la tradition qu'on réussit la modernisation.

Exiger l'excellence et l'hygiène : La rigueur dans le travail, la propreté irréprochable et la régularité du goût sont les piliers qui créent une grande marque culinaire.

Soigner la présentation et le packaging : Le goût fait revenir le client, mais le visuel et un packaging pratique (sur place ou à emporter) déclenchent l'envie de découvrir.

Pensez-vous que la gastronomie puisse devenir un véritable outil de Nation Branting, du tourisme et contribuer au rayonnement international du Togo ?

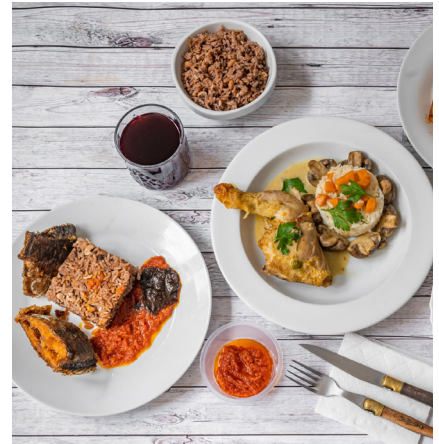
La gastronomie est le plus beau passeport d'une nation. En faisant rayonner nos plats, nous ne vendons pas seulement de la nourriture : nous racontons l'histoire du Togo, nous faisons vivre nos agriculteurs et nous invitons le monde à découvrir notre pays. Oui, la cuisine togolaise a le pouvoir d'être une formidable ambassadrice du Togo à l'international.

Quel rôle les chefs cuisiniers et les restaurateurs ont-ils à jouer dans la promotion et la modernisation de la gastronomie togolaise ?

Les chefs et restaurateurs sont les véritables moteurs de cette révolution culinaire. Nous avons le devoir de sublimer notre héritage par la rigueur, la créativité et le dressage, tout en restant fidèles à nos racines. Moderniser la cuisine togolaise, ce n'est pas la changer : c'est lui mettre un costume de gala pour la faire briller au sommet.

Les écoles hôtelières et les centres de formation accordent-ils, selon vous, une place suffisante à la cuisine togolaise dans leurs programmes ?

Les écoles hôtelières font un travail formidable sur les bases techniques internationales, mais nous devons impérativement donner plus de place et de noblesse à la cuisine togolaise dans leurs programmes. Nos étudiants ne doivent pas seulement savoir-faire un consommé ou une sauce hollandaise : ils doivent sortir de formation en étant de véritables spécialistes certifiés et fiers de notre patrimoine culinaire.



Les réseaux sociaux, les émissions culinaires et les créateurs de contenus peuvent-ils contribuer à mieux faire connaître la cuisine togolaise ?

Les réseaux sociaux et les émissions culinaires sont une opportunité extraordinaire pour le Togo. Ils permettent d'exporter notre savoir-faire en quelques secondes aux quatre coins du globe. En associant la créativité des créateurs de contenus à la rigueur des Chefs professionnels, nous tenons le plus puissant des leviers pour faire rayonner notre patrimoine culinaire !

Comment les pouvoirs publics pourraient-ils accompagner davantage la valorisation de notre patrimoine culinaire ?

L'essor de notre gastronomie ne peut pas reposer uniquement sur les épaules des chefs et des restaurateurs. Un soutien institutionnel conséquent, à travers la labellisation, la formation et la diplomatie culinaire ; donnerait à la cuisine togolaise toute la légitimité et les moyens nécessaires pour devenir un véritable pilier du développement touristique et économique du pays.

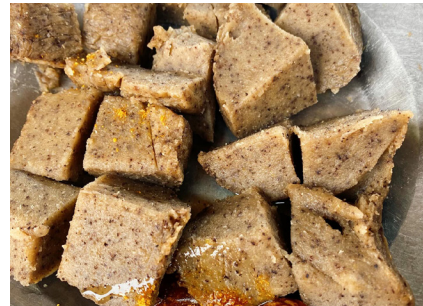
Si vous deviez imaginer une stratégie nationale pour faire rayonner la cuisine togolaise à l'international, quelles seraient vos trois priorités ?

Faire rayonner la cuisine togolaise à l'international exige une vision à 360° : l'Excellence dans l'assiette pour convaincre, la Diplomatie pour se faire connaître, et l'Exportation de nos produits pour s'installer durablement dans les habitudes de consommation du monde entier. Nous avons l'histoire, le goût et le talent ; il ne nous reste plus qu'à déployer cette ambition !

Quel message souhaitez-vous adresser aux jeunes chefs, aux restaurateurs et aux consommateurs togolais pour qu'ensemble ils contribuent à faire de la gastronomie un véritable patrimoine vivant et un levier du développement du Togo ?

Ne cherchez pas uniquement l'inspiration ailleurs. Notre terroir regorge de trésors qui ne demandent qu'à être sublimes. Apprenez les bases internationales, mais mettez votre

technique et votre créativité au service de nos produits locaux. Travaillez avec passion, exigence et discipline : c'est par l'excellence de votre travail que vous hisserez la cuisine togolaise au sommet.



TOGO
emergent

**FAITES VOS
ANNONCES
PUBLICITAIRES
ICI**



POLITIQUE

Togo : la fonction publique, nouveau laboratoire de l'emploi national !



Il y a des réformes qui se font à coups d'annonces. Et il y a celles qui se lisent dans les chiffres d'une administration qui change de visage, mois après mois. Au Togo, c'est cette seconde catégorie qui retient aujourd'hui l'attention. Depuis son rattachement à la Présidence du Conseil, le ministère de la Fonction publique n'est plus un simple guichet administratif. Il est devenu un instrument de politique économique à part entière.

Loin du bruit médiatique, les administrations publiques, sont depuis un moment, soumises à un vaste travail d'audit des dossiers administratifs et académiques des agents de l'État. L'objectif est de vérifier l'authenticité des diplômes ayant servi de base aux recrutements, intégrations ou promotions dans la fonction publique.

Les investigations menées par les services compétents n'ont pas ciblé une catégorie particulière de personnel. Elles ont concerné aussi bien des agents récemment recrutés que des

fonctionnaires comptant plusieurs décennies de carrière. Les annonces du gouvernement, que nous allons analyser ci-dessous, sont une preuve de l'exactitude de ce raisonnement.

Un ménage qui ne dit pas son nom

Les premières annonces, concernant ce changement de cap dans la fonction publique, sont apparues en mai 2026, avec une vague de sanctions visant plus d'une cinquantaine d'agents publics. L'arrêté n°1010/PC/MFPTDS/SG a notamment sanctionné des fonctionnaires impliqués dans des affaires de faux diplômes, de falsification de documents administratifs ou encore d'avancements obtenus de manière irrégulière. Cette première décision annonçait une opération plus large d'assainissement de la fonction publique.

Trois mois plus tard, le Conseil des ministres du 4 août 2026 est venu dresser le bilan global des sanctions

prononcées sur les années 2025 et 2026. Au total, 132 fonctionnaires ont été sanctionnés, dont 78 définitivement radiés de la fonction publique. Le chiffre donne une autre dimension à l'opération. Il ne s'agit plus de quelques cas isolés, mais d'une volonté affichée de contrôler les conditions d'accès et de progression dans l'administration et de sanctionner les pratiques frauduleuses, quelle que soit l'ancienneté des agents concernés.

Derrière cette politique de contrôle, se dessine donc une ambition plus large : faire de la fonction publique un espace où le mérite doit primer sur le favoritisme et les arrangements. En sanctionnant les faux diplômes, les dossiers irréguliers et les carrières obtenues par fraude, l'État cherche à renforcer la crédibilité des recrutements et des promotions. L'enjeu dépasse la seule discipline administrative ; il s'agit de faire en sorte que les opportunités d'emploi public soient accessibles aux Togolais qui

disposent réellement des compétences requises et que la carrière administrative repose davantage sur des critères transparents et vérifiables.

Parallèlement à ce ménage, le gouvernement lance une autre phase plus offensive, une vague de recrutements, ouverte et répétée, qui tranche avec le rythme habituellement plus feutré de l'administration togolaise. La volonté d'ouvrir la fonction publique à tous les togolais exprimée dans la première phase de l'offensive, se matérialise dans cette deuxième.

Pour un pays où le chômage des jeunes diplômés reste une pression sociale de premier plan, transformer l'appareil d'État en vecteur d'insertion professionnelle n'est pas un choix neutre. Les autorités togolaises parient sur la capacité de l'État à être un employeur actif, et non plus seu-

lement un gestionnaire de postes existants.

Le profane peut voir dans cette dynamique, une simple campagne de recrutement. Mais un œil avisé peut y lire, aux regards des différentes étapes énoncées, la détermination du gouvernement à élargir l'accès, au-delà des réseaux et des habitudes, à l'ensemble des candidats togolais. Une fonction publique qui recrute plus, mais qui recrute aussi plus largement, peut faire renaître la confiance dans une jeunesse souvent sceptique, quant à ses chances réelles d'intégrer l'administration sans appui particulier.

Le vrai test reste à venir

Reste que l'assainissement et le recrutement ne sont que les deux premières marches d'un escalier plus long. La vraie question, celle que tout observateur économique po-

sera dans les mois qui viennent, est celle de la soutenabilité. Ces nouveaux postes correspondent-ils à de vrais besoins de service public, ou risquent-ils de recréer, à terme, les mêmes déséquilibres que l'on vient de corriger ?

Une fonction publique dégraissée d'un côté et regonflée de l'autre n'a de sens que si elle gagne en efficacité, pas seulement en effectifs.

Il n'empêche, dans un contexte régional où la fonction publique est trop souvent perçue comme un poids budgétaire figé, le Togo tente ici un exercice d'équilibriste louable ; utiliser l'État comme levier de justice sociale et d'emploi, sans perdre de vue la rigueur qui a permis d'assainir les rangs en premier lieu.

C'est un pari ambitieux. Et c'est, pour l'instant, un pari qui se joue à visage découvert.

TOGO
émergent

**FAITES VOS
ANNONCES
PUBLICITAIRES
ICI**

Intensément fraîche et pétillante



snb.tg

LE GOÛT DE ÇA!



ÉCONOMIE

IDE en hausse de 27,3 % : le Togo veut transformer l'attractivité en croissance durable



Après avoir engagé d'importantes réformes pour améliorer son environnement économique, le Togo veut désormais franchir une nouvelle étape. Le pays compte faire de l'investissement privé un véritable moteur de création de richesses, d'emplois et de transformation de l'économie. À l'horizon 2040, l'ambition est de construire une économie plus productive, plus compétitive et davantage capable de mobiliser les capitaux privés autour de secteurs stratégiques.

La dynamique engagée par le Togo ne part pas de zéro. Depuis plusieurs années, les pouvoirs publics ont entrepris de transformer progressivement les conditions dans lesquelles les entreprises investissent, produisent et créent des emplois.

La modernisation des infrastructures, le développement de la Plateforme industrielle d'Adétikopé (PIA), la transformation du Port autonome de Lomé, ainsi que les réformes engagées dans les domaines douanier et foncier participent à cette évolution. Comment transformer ces avancées en davantage d'investissements privés, de production locale, d'emplois

et de valeur ajoutée ?

C'est précisément l'un des enjeux de la Vision Togo 2040 et de la nouvelle Feuille de route gouvernementale 2026-2031. Il ne s'agit plus seulement de construire des infrastructures ou d'améliorer les procédures. L'objectif est désormais de créer les conditions permettant au secteur privé de prendre une place encore plus importante dans la transformation économique.

Le secteur privé, de bénéficiaire des réformes à moteur de croissance

Pendant longtemps, le développement économique a largement reposé sur l'action publique et les investissements réalisés par l'État ou ses partenaires. La nouvelle orientation consiste à renforcer progressivement le rôle du secteur privé dans le financement et la réalisation des grands projets économiques.

Pourquoi cette évolution est-elle importante ? Parce qu'une économie ne peut durablement créer des emplois et augmenter les revenus sans une base productive solide. Les entre-

prises investissent, construisent des unités de production, développent des services, recrutent, exportent et contribuent ainsi à élargir l'activité économique.

Autrement dit, l'investissement privé constitue un levier essentiel pour passer d'une économie de consommation à une économie davantage tournée vers la production, la transformation et l'exportation. Cette logique explique l'importance accordée aux partenariats public-privé et aux investissements structurants dans les discussions engagées par le gouvernement.



Des signaux encourageants pour les investisseurs

En 2025, le stock d'Investissements Directs Etrangers (IDE) au Togo a progressé de 27,3 %, pour atteindre 2,063 milliards de dollars. Derrière ce chiffre se trouve un indicateur particulièrement important : la capacité d'un pays à attirer durablement des capitaux étrangers pour financer des activités économiques.

Cette progression traduit également l'intérêt croissant des investisseurs pour le marché togolais et pour les opportunités offertes par certains secteurs stratégiques.

La présence de la Société financière internationale (SFI) vient renforcer cette dynamique. Entre 2020 et 2025, l'institution a mobilisé près de 320 millions de dollars au Togo, principalement dans les infrastructures, la logistique, l'industrie et les services financiers. Ces investissements constituent autant de signaux qui peuvent contribuer à renforcer la confiance des investisseurs et à positionner le Togo comme une plateforme économique attractive dans la

sous-région.

Cependant, attirer des capitaux ne constitue pas une fin en soi. Le véritable enjeu est de faire en sorte que ces investissements produisent davantage de valeur ajoutée locale. Cela signifie transformer davantage de matières premières sur place, développer les chaînes de production, favoriser l'émergence de fournisseurs locaux, renforcer les compétences de la main-d'œuvre et permettre aux entreprises togolaises de s'intégrer aux chaînes de valeur régionales et internationales.

Passer de la réforme à la transformation

La Vision Togo 2040 ne doit donc pas être perçue uniquement comme un horizon lointain. Elle pose dès aujourd'hui une question très concrète : quelle économie le Togo veut-il construire au cours des prochaines décennies ? Il s'agit d'une économie capable de produire davantage. Une économie qui transforme localement ses ressources. Une économie qui attire les investissements mais qui fait aussi émerger des entreprises nationales compétitives. Une économie qui

crée des emplois décents et qualifiés. Pour y parvenir, l'État et le secteur privé devront avancer dans la même direction. Le premier devra continuer à améliorer l'environnement des affaires et à sécuriser les investissements. Le second devra répondre présent par davantage d'investissements productifs, d'innovation et de création d'emplois.

Le message porté par les consultations engagées autour de la Vision Togo 2040 est donc particulièrement clair : le développement économique du Togo ne pourra plus reposer uniquement sur l'action publique. Il devra être le fruit d'une alliance plus forte entre l'État, les entreprises, les investisseurs et les partenaires au développement.

À l'horizon 2040, l'enjeu sera moins de savoir si le Togo peut attirer des investissements que de démontrer sa capacité à transformer chaque investissement en opportunité de production, d'emploi, d'innovation et de prospérité partagée. Le prochain chapitre de la croissance togolaise pourrait bien s'écrire avec le secteur privé comme principal moteur.



TOGO
emergent

**FAITES VOS
ANNONCES
PUBLICITAIRES
ICI**



SOCIÉTÉ

Gastronomie togolaise : ces mets traditionnels qui tendent à disparaître

Ils ont nourri des générations, accompagné les repas familiaux et marqué les souvenirs d'enfance de nombreux Togolais. Pourtant, l'Azigokui, l'Adowè ou encore le Gawoufotor semblent aujourd'hui moins présents dans les cuisines. Temps de préparation, nouvelles habitudes alimentaires, urbanisation et transmission familiale moins systématique : plusieurs facteurs contribuent à leur recul progressif. Sans être encore menacées de disparition, ces recettes posent une question essentielle : comment préserver les saveurs qui racontent aussi une partie de l'histoire du Togo ?

Ils évoquent les repas de grand-mère, les vacances au village, les retours de l'école ou ces longues journées où la cuisine familiale prenait le temps de mijoter. Azigokui, Adowè, Gawoufotor : pour de nombreux Togolais, ces noms font immédiatement remonter des souvenirs.

Ces préparations ont longtemps occupé une place familière dans les habitudes alimentaires. Elles continuent d'être connues, appréciées et préparées dans certaines familles. Mais les témoignages recueillis auprès de plusieurs consommateurs à Lomé font apparaître une même impression : on les retrouve moins souvent dans les assiettes qu'autrefois.

Le phénomène n'est pas suffisamment documenté pour conclure à une disparition. Il mérite néanmoins d'être observé. Car une recette traditionnelle ne disparaît pas nécessairement du jour au lendemain. Elle peut d'abord devenir occasionnelle, quitter progressivement les habitudes familiales, ne plus être transmise aux enfants, puis finir par n'exister que dans les souvenirs de ceux qui l'ont connue.

Et derrière la disparition éventuelle d'un plat, c'est aussi une partie de la mémoire collective qui peut s'effacer.



Des recettes simples, mais chargées d'histoire

La gastronomie togolaise ne se résume pas à l'Akoumé, au Fufu, à l'Ayimolou ou à quelques spécialités régulièrement proposées dans les restaurants. Dans les familles et les différentes communautés du pays existe une multitude de préparations moins médiatisées, parfois associées à un terroir, à une génération ou à une manière particulière de cuisiner.

Elles ont souvent quelque chose en commun : des produits locaux relativement simples, mais des techniques de préparation qui nécessitent du temps, de la patience et surtout un savoir-faire transmis essentiellement par la pratique.

L'Azigokui en est une illustration. Préparé à partir du voandzou, également connu sous le nom de pois de terre, ce mets repose notamment sur une cuisson suffisamment longue pour obtenir des grains tendres. Il peut être consommé simplement, notamment avec de l'huile et des oignons frits. Peu sophistiqué en apparence, il reste particulièrement apprécié par ceux qui ont grandi avec cette préparation.

Akouvi en parle avec enthousiasme. « Gawoufotor, Adowè et Azigokui, oh, j'adore ces plats ! Mais ça prend du temps, surtout Azigokui. Si tu n'as pas assez de charbon ou de gaz, faut pas oser », lance avec humour cette jeune dame rencontrée dans un lieu de vente d'Ayimolou à Lomé. Derrière son sourire se cache pourtant une observation plus sérieuse.

Elle associe ces mets aux préparations de sa grand-mère et à ses souvenirs d'enfance au village. « C'est tellement doux. Mais de nos jours, ces plats disparaissent, on ne sait pas pourquoi », poursuit-elle.

Cette interrogation résume à elle seule une évolution perceptible dans plusieurs familles : ces plats restent appréciés, mais l'envie de les manger ne signifie plus nécessairement qu'ils soient régulièrement préparés.



Adowè : quand le temps devient un ingrédient rare



L'Adowè illustre particulièrement cette difficulté. Préparé à base de haricot, travaillé jusqu'à l'obtention d'une texture proche d'une purée et généralement accompagné selon

les habitudes de piment, d'huile ou d'autres condiments, ce mets nécessite plusieurs opérations.

Or, dans un environnement urbain où le temps consacré à la cuisine se réduit parfois sous l'effet des obligations professionnelles, des déplacements et de l'organisation familiale, ces longues préparations peuvent rapidement devenir contraignantes.

Sonia, fonctionnaire, apprécie l'Adowè. Mais de là à le préparer elle-même régulièrement, il y a un pas qu'elle reconnaît difficilement franchir. « Déjà, moi, je n'aime pas trop durer à la cuisine. Pour préparer ces plats, ça prend beaucoup de temps. Un jour, ma tante maternelle était

chez nous à la maison, elle a préparé Adowè. J'ai vu comment ça demande d'effort, enlever le haricot un à un. Moi, je n'ai pas cette patience. Si j'ai très faim, je ne peux pas attendre. Mais c'est un plat qui est doux quand même », témoigne-t-elle.

Son expérience illustre une transformation beaucoup plus large des habitudes alimentaires. Le goût pour le plat demeure. C'est le rapport au temps nécessaire pour le préparer qui évolue. Le problème pourrait donc être moins celui du désamour pour certaines recettes traditionnelles que celui de leur incompatibilité croissante avec des modes de vie dans lesquels rapidité et praticité occupent une place importante.

Gawoufotor, le goût d'une enfance qui s'éloigne

Le Gawoufotor appartient également à cette gastronomie du quotidien chargée de souvenirs. Cette préparation associe principalement le gawou, beignet réalisé à base de haricot, et le gari, produit issu du manioc largement consommé au Togo et dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest. Selon les habitudes et les préférences, l'ensemble peut être accompagné d'oignons, de tomates ou encore de piment.

Pour Komla, mécanicien, ce plat appartient désormais davantage à ses souvenirs qu'à son alimentation quotidienne. « J'aime bien Gawoufotor, mais ça fait longtemps que j'ai mangé ça. Parce que je ne trouve plus. Ma femme ne prépare pas ça non plus. Ce

sont des plats qu'on mangeait quand on était petit hein, plein de souvenirs de bons plats », confie-t-il.

Sa remarque soulève un autre enjeu : celui de la disponibilité. Un mets autrefois régulièrement préparé dans les foyers peut devenir difficile à retrouver lorsque les familles cessent progressivement de le cuisiner et que les vendeuses ou restaurateurs ne le proposent plus systématiquement.

C'est ainsi qu'un plat peut entrer dans une forme de cercle vicieux : moins il est préparé, moins il est accessible ; moins il est accessible, moins les nouvelles générations ont l'occasion de le connaître et de développer l'habitude de le consommer.



Quand les plats deviennent des souvenirs



Aucun des témoignages recueillis ne permet d'affirmer que l'Azigokui, l'Adowè ou le Gawoufotor est aujourd'hui en voie de disparition au Togo. Mais tous racontent quelque chose de significatif : ces mets semblent davantage associés au passé qu'au quotidien de certaines personnes interrogées.

Stéphane se rappelle ainsi une époque où leur consommation semblait beaucoup plus naturelle. « Quand on allait à l'école, on mangeait bien ces plats. C'est dernièrement seulement que j'ai encore mangé Adowè », raconte-t-il.

La phrase paraît anodine. Elle touche pourtant au cœur du problème : la fréquence. Une recette patrimoniale existe véritablement lorsqu'elle continue d'être cuisinée, consommée et transmise. Si elle devient progressivement exceptionnelle, elle peut survivre longtemps dans la mémoire collective sans pour autant rester vivante dans les pratiques.

Le risque est alors de voir apparaître une génération qui connaît le nom du plat, mais plus sa recette ; puis une autre qui n'en connaît que l'existence à travers les récits de ses parents.

La transmission familiale à l'épreuve des nouveaux modes de vie

Pendant longtemps, l'apprentissage culinaire se faisait presque naturellement. Dans la cuisine familiale, les enfants observaient une mère, une grand-mère, une tante ou un autre membre de la famille préparer les repas. Ils apprenaient progressivement à reconnaître les ingrédients, mesurer les quantités sans balance, identifier la bonne texture, maîtriser le feu ou reproduire des gestes rarement consignés dans un livre.

Ce mode de transmission reste évidemment présent dans de nombreuses familles togolaises. Mais il est confronté à de nouvelles réalités. Urbanisation, journées professionnelles plus longues, multiplication des déplacements, développement de la restauration de rue, évolution des structures familiales et recherche de repas rapidement disponibles contribuent à modifier le rapport à la cuisine.

Ce phénomène ne concerne d'ailleurs pas uniquement le Togo. Partout, certaines recettes nécessitant de longues préparations sont confrontées à la transformation des rythmes de vie. Mais dans le cas des mets traditionnels peu documentés, le risque est plus important : si la transmission familiale s'interrompt, il existe parfois peu d'autres espaces où apprendre la recette.



Ne pas confondre évolution et disparition

Les habitudes alimentaires ne sont toutefois jamais figées. Une cuisine évolue nécessairement avec son époque. De nouveaux produits apparaissent, les techniques changent, les recettes s'adaptent et les consommateurs adoptent de nouvelles pratiques.

Le recul d'un mets aujourd'hui ne condamne donc pas nécessairement son avenir. Des plats autrefois considérés comme ordinaires peuvent connaître une nouvelle popularité lorsqu'ils sont réintroduits dans les restaurants, valorisés lors d'événements culturels ou présentés différemment sur les réseaux sociaux.

C'est précisément là que se situe une opportunité pour ces recettes togo-



laïses. Pourquoi ne pas documenter systématiquement leur préparation ? Filmer les détentrices et détenteurs des savoir-faire ? Constituer des archives culinaires ? Encourager les chefs à revisiter certaines recettes sans en dénaturer l'identité ? Leur accorder une place dans les festivals, les hôtels et les restaurants ?

Les réseaux sociaux et les médias spécialisés peuvent également devenir des espaces de transmission entre générations. Une recette autrefois apprise uniquement dans la cuisine d'une grand-mère peut aujourd'hui être filmée, expliquée et mise à la disposition de milliers de jeunes Togolais, y compris ceux de la diaspora.

Faire entrer les saveurs d'hier dans les assiettes de demain

L'Azigokui, l'Adowè et le Gawoufotor sont certainement encore préparés dans de nombreuses familles togolaises. Mais les témoignages recueillis révèlent un signal qui mérite attention : chez certains consommateurs, ils renvoient de plus en plus aux grands-mères, au village, à l'école et à une enfance révolue. Or, une gastronomie ne peut vivre uniquement de nostalgie.

La préserver suppose de continuer à la cuisiner, mais aussi de la documenter, transmettre, moderniser dans sa présentation et valoriser sans la dénaturer. Les familles ont un rôle à jouer. Les restaurateurs aussi. Les médias, les professionnels du tourisme, les chefs, les chercheurs et les institutions culturelles peuvent éga-

lement contribuer à faire connaître ces recettes et leurs histoires.

Préserver les mets traditionnels ne signifie pas refuser l'évolution des habitudes alimentaires. Une cuisine vivante se transforme nécessairement. L'enjeu est ailleurs : faire en sorte que cette évolution ne se traduise pas par l'oubli. Car lorsque disparaît une recette, ce n'est jamais seulement une saveur que l'on perd. Ce sont aussi des gestes, des souvenirs, des mots et une partie de la mémoire d'un peuple.

La gastronomie togolaise restera vivante tant qu'elle continuera à être cuisinée, racontée et transmise. Et le véritable défi est peut-être désormais celui-ci : faire en sorte que les plats

qui ont rempli les assiettes d'hier trouvent encore leur place dans celles de demain.





NOS SERVICES

Contenus promotionnels
(Article, Publi-reportage,
Interview exclusive, etc.)

Couverture journalistique

Publication de communiqués
de presse

Article / lien sponsorisé

Insertion publicitaire

Newsletter (Pub Mail)

Flotte-pub WhatsApp

Packages Spéciaux



+228 70 5115 41



Lomegraph

SANTÉ

Nutrition et cancer du sein : mieux manger pour préserver sa santé



Mieux manger ne permet pas, à lui seul, de prévenir le cancer du sein. Mais une alimentation équilibrée, associée à une activité physique régulière, au suivi médical et au dépistage, peut contribuer à préserver durablement sa santé.

Dans la prévention du cancer du sein, l'assiette n'est pas un remède miracle. Elle peut néanmoins faire partie des gestes quotidiens qui participent à une meilleure hygiène de vie. Qualité des aliments, diversité des repas, limitation du sucre, activité physique : autant d'habitudes qui, combinées, peuvent contribuer à réduire certains facteurs de risque.

Pour la Dr Kilimou Pyalo Magnoudewa, nutritionniste clinicienne, l'enjeu est avant tout d'inscrire l'alimentation dans une démarche globale de santé. Elle insiste sur la nécessité d'éviter les raccourcis : aucun aliment, pris isolément, ne protège contre le cancer du sein.

Moins de produits transformés, plus de diversité

La spécialiste recommande d'abord de réduire la consommation de produits ultra-transformés, ainsi que les aliments trop riches en sucre. Le grignotage régulier est également à limiter au

profit de repas plus structurés.

Comme l'explique la Dr Kilimou Pyalo Magnoudewa : « Bien que l'alimentation ne soit pas la cause unique du cancer du sein, certains aliments, notamment les produits ultra-transformés, contenant des conservateurs comme les sels de nitrites ou des boîtes de conserve, sont identifiés comme des facteurs de risque. »

Pour elle, la prévention passe aussi par une alimentation plus variée, faisant une large place aux fruits et légumes. Ceux-ci sont particulièrement intéressants pour leurs apports en fibres et en antioxydants.

La nutritionniste recommande également de limiter le sucre, d'éviter le grignotage et de consommer des fruits et légumes variés, tout en maintenant une activité physique régulière. L'objectif n'est pas de multiplier les interdictions, mais de construire un équilibre alimentaire plus durable.

Les produits locaux au cœur de l'assiette

Au Togo, cette démarche peut largement s'appuyer sur les produits disponibles localement. La Dr Kilimou Pyalo Magnoudewa encourage ainsi les ménages à privilégier des aliments frais et à varier les couleurs dans l'as-

siette. « Je recommande vivement de privilégier les produits locaux frais tels que le gboma, l'adémè, les feuilles de baobab ou le fourni, fruit riche en anthocyanines, qui sont bien plus sains et souvent plus économiques que les produits importés. », a-t-elle indiqué.

À travers cette recommandation, la spécialiste met en avant un double avantage : améliorer la qualité de l'alimentation tout en valorisant des produits accessibles et familiers aux consommateurs togolais.

Mieux s'organiser pour mieux manger

Le manque de temps reste toutefois un obstacle fréquent. Sur ce point aussi, la nutritionniste propose une approche pratique. Plutôt que de cuisiner l'ensemble des repas de la semaine à l'avance, elle conseille de profiter du week-end pour nettoyer, trier et préparer les ingrédients frais, afin de faciliter la cuisson au quotidien.

Cette organisation permet de gagner du temps tout en conservant une alimentation plus fraîche et plus variée. Au final, le message de la Dr Kilimou Pyalo Magnoudewa est clair : la nutrition doit être considérée comme une composante de la prévention, et non comme une solution unique.

Mieux manger, bouger régulièrement et adopter une bonne hygiène de vie sont des habitudes utiles, mais elles ne remplacent ni le suivi médical ni le dépistage. Face au cancer du sein, l'assiette peut être une alliée importante, à condition de l'inscrire dans une démarche globale et régulière de santé.



QUI SOMMES-NOUS ?

Data 7 est une agence spécialisée dans les domaines des données, du développement web et mobile, qui s'engage à accompagner ses clients dans leur transformation numérique. Nous offrons des solutions sur mesure et innovantes pour relever les défis du Big Data, de l'intelligence artificielle et du développement d'applications web et mobiles.

NOS SERVICES

Analyse et traitement de données :

Data 7 vous aide à exploiter tout le potentiel de vos données, en les transformant en informations précieuses pour la prise de décision stratégique.

Intelligence Artificielle (IA) et Machine learning :

Nos experts en IA et Machine learning conçoivent et déploient des modèles prédictifs pour optimiser vos processus métier, anticiper les tendances et améliorer l'expérience utilisateur.

Développement Web :

Nous créons des sites web modernes, fonctionnels et responsive qui s'adaptent à tous les types d'écrans, mettant en avant votre marque et valorisant vos services auprès de vos clients.

Maintenance et support technique :

Data 7 assure un support continu pour garantir la performance, la sécurité et l'évolutivité de vos solutions numériques, tout en restant à l'écoute de vos besoins et de vos évolutions.

Développement d'applications mobiles :

Data 7 conçoit et développe des applications mobiles innovantes et conviviales pour iOS et Android, vous permettant de toucher un public plus large et d'offrir une expérience utilisateur exceptionnelle.

Cloud computing et hébergement :

Nous proposons des solutions d'hébergement fiables, sécurisées et évolutives pour vos applications web et mobiles, ainsi que des services d'intégration et de gestion du cloud.

Conseil et stratégie numérique :

Nos consultants vous accompagnent dans l'élaboration de stratégies numériques adaptées à votre secteur et à vos objectifs, en identifiant les opportunités de croissance et en mettant en place des plans d'action efficaces.

contacts :

+228 92 15 24 39

data7afrique@gmail.com

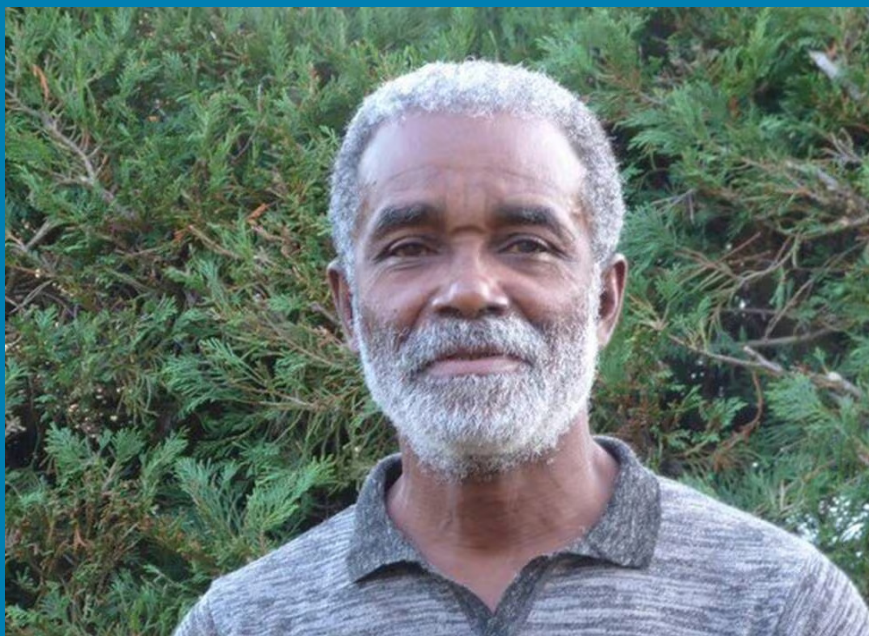


SPORT Paris Saint Germain : Othniel Dossevi, le Togolais qui fit trembler le Parc des Princes

Avant les étoiles, les millions et les grandes nuits européennes, un Togolais avait déjà écrit une première ligne en lettres d'or dans l'histoire du Paris Saint-Germain.

Très chers lecteurs du magazine TOGO ÉMERGENT, pour ce mois, la rubrique sportive vous emmène dans les couloirs du temps, là où les maillots n'étaient pas encore couverts de sponsors clinquants, où les réseaux sociaux n'existaient pas pour transformer chaque dribble en phénomène mondial et où le Paris Saint-Germain n'était encore qu'un jeune club à la recherche de son identité.

Nous allons pousser ensemble la porte d'une époque où le football se jouait davantage avec le cœur qu'avec les statistiques numériques, où les crampons racontaient des histoires et où chaque but pouvait devenir une pierre posée sur les fondations d'un grand édifice. Notre destination ? Paris. Notre stade ? Le mythique Parc des Princes. Notre héros ? Un enfant de Lomé. Son nom : Othniel Dossevi.



Si les projecteurs du football moderne ont illuminé les noms de grandes stars comme Zlatan Ibrahimović, Neymar, Kylian Mbappé ou Lionel Messi, l'histoire du Paris Saint-Germain possède aussi ses héros de l'ombre. Des hommes qui n'ont peut-être pas sou-

levé les mêmes montagnes de trophées, mais dont les empreintes sont restées profondément gravées dans le béton de l'histoire. Othniel Dossevi est de ceux-là. Et son histoire mérite que l'on rembobine le film.

Quand Lomé rêvait déjà de grands horizons

Nous sommes en 1947. À Lomé, au Togo, naît le 13 janvier un garçon qui, des années plus tard, allait faire résonner le nom de son pays dans l'un des temples les plus célèbres du football français. Othniel Dossevi grandit avec deux passions qui vont progressivement se partager son terrain de jeu : le football et les études.

Très tôt, le ballon rond l'attire. Il commence son parcours à l'Étoile Filante de Lomé, l'un des clubs historiques du football togolais. Mais contrairement à l'image du footballeur qui abandonne tout pour courir derrière un rêve

de gloire, Othniel Dossevi possède une autre ambition : il veut également construire son avenir par le savoir.

À seulement 16 ans, il part pour la France avec ses parents. Le voyage est alors bien différent de ceux que connaissent aujourd'hui les jeunes footballeurs africains attirés par les centres de formation européens. Il ne s'agit pas simplement de rejoindre un club, de signer un contrat et de poursuivre une carrière professionnelle. Othniel arrive en France avec un projet d'études.

Le football est là, mais il n'est pas encore le seul horizon. Dans une interview accordée à PSG70, il expliquera d'ailleurs que son arrivée en France n'avait pas été motivée initialement par le football. Son ambition première était de devenir professeur. En parallèle de ses études, il pratique le football à Tours puis à Clermont-Ferrand.

Deux chemins commencent alors à courir côte à côte. D'un côté, celui du ballon. De l'autre, celui des livres. Et personne ne sait encore lequel des deux conduira le jeune Togolais vers la postérité.

Du Togo aux pelouses françaises

Le jeune Othniel pose ses valises à Tours et rejoint le Tours FC. Il évolue alors dans un football amateur qui correspond à l'époque à un niveau inférieur du football professionnel actuel. Son talent attire rapidement l'attention. Il poursuit ensuite son parcours à l'AS Montferrandaise, à Clermont-Ferrand, avant de passer par Ambert.

Le jeune Togolais progresse, apprend, observe et affine son jeu. Sur le terrain, il évolue sur le côté gauche. Il possède cette qualité qui fait battre le cœur des supporters : la capacité à accélérer, à éliminer et à créer du danger. Mais derrière le joueur se cache toujours l'étudiant. Le football lui ouvre progressivement des portes, mais il ne renonce pas à son autre rêve.

C'est précisément ce mélange qui rend son parcours aussi singulier. Othniel Dossevi n'est pas simplement un footballeur qui étudie. Il est un étudiant qui joue au football. La nuance est importante. Elle permet de comprendre l'homme derrière le maillot.

Puis arrive l'année 1972. Le destin change de direction. Othniel Dossevi rejoint le Paris Saint-Germain, alors

un club encore très jeune, loin de l'aura internationale qui l'entoure aujourd'hui.

À cette époque, le PSG ne possède ni les infrastructures gigantesques, ni les stars mondiales, ni les moyens



financiers qui font aujourd'hui sa puissance. Le club construit encore son histoire. Et dans cette histoire naissante, un Togolais va occuper une place particulière.

Othniel Dossevi devient le premier joueur africain de l'histoire du Paris Saint-Germain. Le club parisien lui-même le présente aujourd'hui comme tel et rappelle qu'il a porté ses couleurs de 1972 à 1975.

Imaginez un instant la scène. Un jeune homme venu de Lomé, arrivé en France à l'adolescence, se retrouve sous le maillot d'un club qui deviendra, plusieurs décennies plus tard, l'une des marques sportives les plus puissantes du monde.

À ce moment-là, il n'y a pas encore de tapis rouge. Pas de flashes permanents. Pas de millions d'abonnés. Pas de contrats publicitaires astronomiques. Il y a simplement un joueur, un maillot et un ballon. Mais parfois, l'histoire n'a pas besoin de bruit pour commencer. Elle a seulement besoin d'un premier pas. Et Othniel Dossevi était là.

Le jour où Othniel Dossevi entre dans l'histoire

Puis vient le moment. Le genre de moment qui ne dure que quelques secondes mais qui survit pendant des décennies. Le 10 novembre 1973, le Paris Saint-Germain s'apprête à découvrir le Parc des Princes en compétition officielle face au Red Star.

Le PSG est encore en Division 2. Le club partage alors l'affiche avec le Paris FC, qui évolue dans l'élite et est alors le club résident du Parc. Le stade n'est pas encore le théâtre habituel des grandes soirées européennes du PSG. Mais ce jour-là, quelque chose commence.

Le match tourne à l'avantage des Parisiens : 3-1. Et dans cette première victoire historique au Parc des Princes, un nom surgit : Othniel Dossevi.

L'attaquant togolais inscrit le premier but du Paris Saint-Germain dans cette enceinte mythique.

Le premier. Pas le plus spectaculaire. Pas nécessairement le plus célèbre, mais le premier. Et dans l'histoire du sport, les premiers ont toujours une saveur particulière.

Ils sont comme les premiers pas d'un

enfant, les premières pages d'un livre ou le premier coup de sifflet d'une grande aventure. Des décennies plus tard, le PSG continue de rappeler ce moment dans ses propres archives. Le club présente Othniel Dossevi comme son premier buteur au Parc des Princes, lors de cette rencontre face au Red Star remportée 3-1.

Le Parisien rapporte également le souvenir du joueur : selon son témoignage, le public s'était progressivement massé dans les tribunes et plus de 30 000 spectateurs avaient finalement encouragé les Parisiens au coup de sifflet final.

Trois saisons et des buts dans le carnet parisien

Entre 1972 et 1975, Othniel Dossevi évolue pendant trois saisons sous les couleurs parisiennes.

Les archives officielles du PSG lui attribuent 49 matchs et 17 buts durant cette période. D'autres archives historiques du club recensent 50 matchs et 18 buts, ce qui témoigne de différences de comptabilisation selon les compétitions et les sources. Mais

au-delà du chiffre exact, une chose demeure incontestable : le Togolais n'a pas seulement été un figurant.

Il a participé à la construction du PSG. Il a marqué. Il a couru. Il a livré des batailles. Il a contribué à faire avancer une équipe encore en pleine construction. Son parcours parisien est celui d'un joueur qui a connu une époque où le football professionnel

était encore loin de l'industrie mondiale actuelle.

Les joueurs ne bénéficiaient pas des mêmes préparations physiques. Les entraînements étaient différents. Le rythme du football n'avait pas encore été accéléré par la science de la performance. Et pourtant, le ballon était déjà capable de raconter de grandes histoires.

Un footballeur qui préparait déjà sa deuxième carrière

Mais pendant que ses adversaires se concentraient sur ses déplacements, ses dribbles et ses appels, Othniel Dossevi pensait déjà à l'après-football. Et c'est là que son histoire devient encore plus fascinante. À Paris, il ne se contente pas de jouer. Il étudie. Il prépare son agrégation de littérature à la Sorbonne.

Le football devient alors, selon ses propres mots rapportés par *Le Parisien*, une forme de « job d'étudiant ». Quelle drôle d'image lorsqu'on la compare au football d'aujourd'hui ! Un joueur du PSG qui passe du terrain aux livres. Des crampons le matin, des études l'après-midi. Le stade d'un

côté, la littérature de l'autre. Comme si Othniel Dossevi avait décidé de jouer deux matchs en même temps. Et dans les deux, il voulait gagner. Après sa carrière footballistique, le Togolais ne disparaît pas. Il change simplement de terrain. Les pelouses cèdent la place aux salles de classe.

Le ballon laisse la place aux livres. Et l'ancien attaquant devient professeur. Il enseigne notamment le français, le latin, le grec et la littérature. Il exerce dans différents établissements avant de terminer son parcours au lycée Camille Jullian de Bordeaux. Le Festival *Philosophia* le présente comme « double agrégé de lettres et

footballeur ».

Voilà une reconversion qui mérite le respect. Certains joueurs quittent le football et cherchent un nouveau chemin. Othniel Dossevi, lui, avait déjà construit ce chemin avant même de raccrocher les crampons. Son histoire rappelle une vérité essentielle : la carrière d'un sportif ne doit jamais se limiter aux quatre lignes blanches d'un terrain.

Le footballeur prépare son avenir. L'enseignant poursuit son œuvre. Et derrière les deux personnages se trouve le même homme.

Chez les Dossevi, le sport est une histoire de famille

Mais l'histoire d'Othniel ne s'arrête pas à ses propres exploits. Elle se prolonge dans sa famille. Et ici, le scénario prend des airs de véritable saga sportive.

Othniel Dossevi est le frère de Pierre-Antoine Dossevi, ancien footballeur togolais. Pierre-Antoine a lui aussi connu le football professionnel français, notamment sous les couleurs du FC Tours et du Paris Saint-Germain. Il a marqué l'histoire de Tours et s'est illustré comme un attaquant rapide et efficace.

Mais la dynastie ne s'arrête pas là. Othniel est également l'oncle de Thomas Dossevi et de Matthieu Dossevi, deux footballeurs professionnels qui ont porté le maillot du Togo. Le ballon semble donc avoir trouvé une adresse permanente dans la famille.

Et puis il y a une autre branche. L'athlétisme.

Othniel est le père de Damiel Dossevi, spécialiste du saut à la perche, et de Narayane Dossevi, athlète spécialiste du saut en longueur. Damiel s'est no-

tamment illustré au plus haut niveau avec un record personnel à 5,75 m en plein air. Chez les Dossevi, le football et l'athlétisme se passent donc le relais.

Un frère avec le ballon. Des neveux avec le ballon. Un fils qui prend son élan vers la barre. Une fille qui s'envole vers le bac à sable. Comme si la famille avait décidé de transformer le sport en langage commun.

Othniel Dossevi, témoin de la naissance d'un géant

Il existe une autre facette de son histoire, moins connue, mais particulièrement savoureuse. Othniel Dossevi n'a pas seulement été présent sur le terrain lors des premières années du PSG. Il a également été témoin de moments importants dans les coulisses du club. Dans un entretien accordé au Parisien, il raconte avoir été présent en tant que représentant des joueurs lorsque le conseil d'administration devait se prononcer sur l'arrivée de Daniel Hechter.

Selon son témoignage, la situation financière du club était délicate et certains dirigeants étaient réticents.

Dossevi affirme avoir pris la parole pour défendre cette évolution, allant jusqu'à dire que plusieurs joueurs pourraient partir si la proposition était refusée.

Il faut évidemment replacer cette déclaration dans son contexte : celle d'un ancien joueur racontant avec malice une page de l'histoire de son club. Mais elle révèle surtout une chose. Othniel Dossevi n'a jamais considéré le PSG comme une simple étape de sa carrière.

Il s'est senti lié à son destin. Parce qu'il était là au commencement.



Une mémoire à entretenir au Togo



Dans un monde sportif où l'actualité chasse l'actualité à la vitesse d'une contre-attaque, il est facile d'oublier ceux qui ont ouvert la voie. Chaque génération découvre ses nouvelles stars. Les images défilent. Les records tombent. Les maillots changent. Les héros se succèdent. Mais les fondations restent.

Et Othniel Dossevi appartient à cette catégorie de pionniers dont le mérite vaut la peine d'être raconté encore et encore. Parce que le football togolais possède une histoire riche. Parce que nos joueurs ont parfois franchi des frontières bien avant que cela ne de-

viennne une évidence.

Parce qu'avant les réseaux sociaux et les vidéos virales, certains compatriotes faisaient déjà flotter le drapeau togolais sur les grandes pelouses étrangères.

Othniel Dossevi est l'un de ces noms. Un nom qui mérite de sortir des archives. Un nom qui mérite d'être transmis aux jeunes générations. Un nom qui mérite d'être prononcé avec fierté.

Très chers lecteurs de TOGO ÉMERGENT, notre voyage touche maintenant à sa fin. Nous sommes partis de Lomé, avons traversé les années, emprunté les chemins de Tours et de Clermont-Ferrand, pénétré dans le Paris des années 1970 et foulé, avec Othniel Dossevi, la pelouse du Parc des Princes.

Nous avons vu un attaquant courir après le ballon, mais aussi un étudiant courir après le savoir. Nous avons découvert un pionnier qui a ouvert la porte du PSG aux joueurs africains. Nous avons retrouvé le père de Damiel et Narayane, le frère de Pierre-Antoine et l'oncle de Thomas et Matthieu.

Nous avons découvert un homme dont la carrière n'a pas pris fin

lorsque les crampons ont quitté ses pieds. Parce qu'au fond, Othniel Dossevi n'a jamais vraiment raccroché. Il a simplement changé de terrain. Du rectangle vert à la salle de classe. Du ballon aux livres. Du but à la transmission.

Et peut-être est-ce cela, la véritable définition d'un champion : celui qui ne se contente pas de laisser des traces derrière lui, mais qui donne envie à ceux qui viennent après lui de courir encore plus loin.

Alors, lorsque vous regarderez désormais le Parc des Princes, pensez à cette image. Le premier but du PSG au Parc portait une signature togolaise. Le temps a passé, les générations ont changé, les maillots ont évolué... mais certaines premières fois refusent de disparaître.

Et puisque le sport est une histoire sans véritable coup de sifflet final, votre magazine TOGO ÉMERGENT vous donne rendez-vous le mois prochain pour une nouvelle plongée dans les archives, les exploits, les destins et les légendes qui ont façonné le sport togolais.

D'ici là, portez-vous bien. Car dans notre rubrique sportive, chaque mois, une nouvelle histoire s'apprête à entrer sur le terrain.



Derrière chaque projet réussi, il y a un artisan

IYA, des artisans professionnels
prêt de chez vous



CONTACTS & INFORMATIONS
+228 93 88 36 36

    @iya.tg
www.iyatg.com



BON À SAVOIR

Du Sud aux Savanes, le climat influence aussi les assiettes togolaises



Au Togo, voyager d'une région à l'autre, c'est aussi découvrir différentes manières de manger. Cette diversité culinaire s'explique notamment par le climat, la nature des sols, les productions agricoles et les habitudes culturelles propres à chaque territoire.

À Lomé et dans le Sud, le climat plus humide favorise la culture du maïs, du manioc et des légumes-feuilles, tandis que la proximité de la mer facilite l'accès aux produits de la pêche. Dans les Plateaux, les conditions agricoles sont particulièrement favorables aux tubercules, ce qui explique la place importante de l'igname. Plus au nord, où le climat est généralement plus sec et la saison des pluies plus courte, les céréales comme le mil et le sorgho, les légumineuses, l'igname, la viande et le fromage occupent une place importante.

Derrière ces différences, ce sont donc les réalités de chaque territoire, mais aussi les échanges entre les populations, qui contribuent à façonner les habitudes alimentaires.

Dans le Maritime, le maïs et les produits de la mer

Sur le littoral togolais, l'akoumé figure parmi les préparations les plus connues. Cette pâte à base de maïs est généralement servie avec différentes sauces. L'adémè, le gboma et le gombo

font notamment partie des accompagnements appréciés.

Les sauces à base de tomate peuvent également être associées au poisson, aux crevettes ou au crabe. La proximité de la mer influence directement les habitudes alimentaires dans cette partie du pays. Dans les villes et localités côtières, les produits de la pêche occupent une place importante sur les marchés et dans les cuisines.

Le kom fait également partie des spécialités associées au Sud. Côté boissons, le sodabi, obtenu par distillation du vin de palme, est très présent lors des rassemblements et des moments festifs.

Dans les Plateaux, l'igname au cœur des repas

En remontant vers la région des Plateaux, notamment autour de Kpalimé, les tubercules occupent une place importante dans l'alimentation. L'igname est notamment utilisée pour préparer le fufu, une pâte obtenue après cuisson et pilage.

Selon les habitudes locales, le manioc ou la banane plantain peuvent également entrer dans la préparation de certaines pâtes. Le fufu est généralement accompagné de sauces variées, préparées à base de légumes-feuilles, de tomate, de noix ou d'autres produits

locaux.

La place de ces aliments s'explique aussi par les conditions agricoles de la région. Les productions disponibles influencent directement les recettes préparées au quotidien.

Dans le Centre, entre céréales et tubercules

Située entre le Sud et le Nord, la région Centrale constitue une zone de transition sur le plan géographique et culinaire. Cette position se retrouve dans les habitudes alimentaires, avec la consommation de plusieurs produits et préparations caractéristiques des différentes zones du pays.

L'ayimolou, également appelé watché ou atassi, associe le riz et les haricots. Il est généralement accompagné de garnitures qui varient selon les préférences et les habitudes locales.

Le wassa-wassa, préparé à partir d'igname, fait également partie des spécialités consommées dans cette partie du pays. Cette diversité rappelle que les frontières administratives ne correspondent pas toujours aux frontières culinaires. Les produits, les recettes et les habitudes circulent avec les populations et au gré des échanges entre les territoires.

A Kara, les céréales prennent le relais

En progressant vers la région de la Kara, les céréales comme le mil et le sorgho occupent une place importante dans l'alimentation. Le flii, une préparation à base de ces céréales, figure parmi les spécialités associées à cette zone.

Il est généralement accompagné de sauces, notamment à base d'arachide ou de graines de néré fermentées. Ces préparations illustrent l'influence des productions agricoles locales sur les habitudes alimentaires. Lorsque le climat et les sols favorisent certaines cultures, celles-ci finissent naturellement par occuper une place importante dans la cuisine quotidienne.

Les céréales sont également utilisées dans la préparation de boissons tra-

ditionnelles comme le tchakpalo et le tchoukoutchou.

Dans les Savanes, l'élevage et les céréales

À l'extrême nord du pays, la cuisine repose notamment sur les céréales, les légumineuses et les produits issus de l'élevage. Le wagassi, un fromage de lait de vache consommé dans plusieurs localités du Nord, fait partie des produits caractéristiques de cette zone. Il est souvent frit avant d'être consommé seul ou accompagné de sauces.

Le timbani, préparé à partir de haricots, figure également parmi les aliments consommés dans la région. Cette cuisine est ainsi liée aux ressources disponibles sur place, dans une zone où l'agriculture céréalière et l'élevage jouent un rôle important.

Les différences entre les cuisines régionales ne se limitent pas aux ingrédients. Les techniques de préparation varient également en fonction des habitudes, des traditions et des produits disponibles.

Les boissons traditionnelles suivent une logique similaire. Le vin de palme est davantage associé au Sud, tandis que le tchoukoutchou et le tchakpalo, préparés à partir de céréales fermentées, sont plus présents dans les habitudes du Nord.

Cette diversité constitue aussi une richesse pour le secteur de la gastronomie et de la transformation alimentaire. Les produits locaux peuvent servir de base à de nouvelles activités pour les producteurs, les restaurateurs et les jeunes entrepreneurs.



Portrait Charles Kokouvi Gafan, Un stratège portuaire aux commandes du patronat togolais

Discret dans l'espace médiatique mais incontournable dans les cercles économiques, Charles Kokouvi Gafan s'est imposé au fil des années comme l'un des visages du secteur privé togolais. De la logistique portuaire à la représentation patronale, son parcours raconte aussi la montée en puissance de Lomé comme hub régional et la volonté des grandes entreprises de peser davantage dans la transformation économique du pays.

Il est de ces dirigeants que l'on voit moins dans les tribunes que dans les espaces où se négocient les grands équilibres économiques. Charles Kokouvi Gafan a construit sa carrière loin du tumulte, dans un univers où la performance se mesure en flux de marchandises, en capacités logistiques et en compétitivité.

Son nom est aujourd'hui étroitement associé au Port autonome de Lomé, devenu au cours des dernières années l'une des principales portes d'entrée maritimes de l'Afrique de l'Ouest. À la tête des activités d'Africa Global Logistics (AGL) au Togo, anciennement intégrées au groupe Bolloré Transport & Logistics, il se trouve au cœur d'un secteur stratégique pour l'économie togolaise : le transport, la manutention et la logistique.

Du port à la stratégie économique

Le parcours de Charles Gafan épouse ainsi une partie de l'histoire récente de la plateforme logistique togolaise. Ancien directeur général de Togo Terminal, il a participé à la structuration d'activités qui placent Lomé au centre des échanges entre le littoral ouest-africain et les pays de l'hinterland.

Dans cet univers hautement concurrentiel, la logistique dépasse désormais la simple manutention de marchandises. Elle devient un outil



de politique économique, un facteur d'attractivité pour les investisseurs et un maillon essentiel des ambitions du Togo de devenir une plateforme de services et de commerce à l'échelle régionale.

Cette vision transparaît également dans les nouveaux investissements portés par AGL. En juin 2026, Charles Gafan mettait notamment en avant une nouvelle plateforme automobile destinée aux véhicules Toyota, conçue comme un hub d'éclatement pour l'Afrique de l'Ouest. Une illustration de cette logique qui consiste à faire du Togo non plus seulement un point de transit, mais un centre régional de redistribution et de services logistiques.

Son engagement dans le développement du commerce et des infrastructures portuaires lui a également valu d'être élevé au rang de Commandeur de l'Ordre du Mono.

Un dirigeant au-delà de son entreprise

Mais réduire Charles Kokouvi Gafan à AGL serait passer à côté d'une autre dimension de son parcours : celle de l'engagement dans les organisations professionnelles. En 2019, il prend la tête de la Chambre de commerce européenne au Togo, Eurocham-Togo, organisation créée pour renforcer les échanges et les relations économiques entre les entreprises présentes au Togo et leurs partenaires européens. Il est reconduit pour un nouveau mandat en 2022.

Cette expérience lui permet de se positionner progressivement à l'intersection de plusieurs univers : celui de l'entreprise, celui des investisseurs internationaux et celui du dialogue avec les pouvoirs publics.

À travers ces différentes responsabilités, un même fil conducteur

apparaît : la recherche d'un environnement économique capable d'attirer l'investissement tout en renforçant la compétitivité des entreprises installées au Togo.

L'AGET, une nouvelle dimension

Le 19 juin 2026, son parcours prend une nouvelle dimension. Réunie en assemblée générale à Lomé, l'Association des Grandes Entreprises du Togo (AGET) le choisit pour succéder à Jonas Daou. Charles Kokouvi Gafan devient ainsi le septième président de l'organisation depuis sa création en 2007, pour un mandat de trois ans renouvelable. Il en était jusque-là vice-président. Le symbole est fort.

L'homme habitué à gérer les flux portuaires doit désormais contribuer à faire converger les intérêts et les préoccupations de grandes entreprises issues de secteurs très différents. L'enjeu dépasse la représentation patronale. Créée pour contribuer à l'amélioration du climat des affaires et au développement de l'économie nationale, l'AGET se veut une force de proposition et un interlocuteur du gouvernement dans le dialogue entre l'État et le secteur privé.

Charles Gafan arrive à sa tête à un moment particulier : le Togo travaille à la définition de ses nouvelles priorités économiques pour la période

2026-2031. Dans ce contexte, les entreprises attendent notamment davantage de compétitivité, un environnement réglementaire favorable à l'investissement et un dialogue public-privé capable de produire des résultats concrets.

Lors de sa prise de fonction, le nouveau président résume lui-même l'esprit dans lequel il entend exercer son mandat : les défis sont importants, mais l'ambition demeure de contribuer activement à l'avancement économique du pays.

Ce positionnement n'est pas nouveau chez Charles Gafan. Son parcours semble au contraire avoir progressivement préparé cette nouvelle responsabilité. À la tête d'une multinationale, il connaît les exigences des grands groupes. À travers Eurocham-Togo, il s'est familiarisé avec les attentes des investisseurs et les problématiques de coopération économique. Dans l'univers portuaire, il mesure les conséquences très concrètes que peuvent avoir les infrastructures, les coûts logistiques et les procédures sur la compétitivité d'un pays.

Sa présence au Comité de concertation État-secteur privé (CCESP) prolonge cette logique. En juillet 2026, il y participait désormais en qualité de président de l'AGET, avec l'ambition affichée de renforcer la contribution des

grandes entreprises aux réflexions sur le développement économique du Togo.

De logisticien à porte-voix des grandes entreprises

L'élection de Charles Kokouvi Gafan à la tête de l'AGET marque ainsi moins une rupture qu'un prolongement. Après avoir accompagné pendant plusieurs années les transformations de la logistique togolaise, le dirigeant se retrouve désormais au cœur d'un autre chantier : celui de la relation entre grandes entreprises, pouvoirs publics et développement national.

Son principal défi sera de transformer l'influence économique des membres de l'AGET en une capacité collective de proposition et d'action.

Car derrière les grues, les conteneurs et les corridors qu'il connaît parfaitement se dessine désormais un territoire plus vaste : celui de la compétitivité de l'économie togolaise.

À la barre du patronat des grandes entreprises, Charles Kokouvi Gafan change d'échelle, mais pas véritablement de cap : faire de l'entreprise un moteur de transformation et du dialogue économique un levier de développement.





NOS SERVICES



GESTION DE PROJETS



**SONDAGES &
ETUDES DE MARCHÉS**



TRADE MARKETING



DIAGNOSTIC ORGANISATIONNEL



DEVELOPPEMENT D'AFFAIRES



NOTRE MISSION

Nous nous engageons à offrir à nos clients des solutions sur mesure, gage d'efficacité et rentabilité.

Grâce à notre flexibilité, nous les positionnons de manière optimale sur leur marche. En outre, notre vocation est de cultiver un leadership performant et innovant, insufflant ainsi une dynamique positive au sein de leur organisation.



www.mandisafrica.pro
contact@mandisafrica.pro
+228 70775555



TECH

Jumia lève 25 millions USD de la SFI : un coup d'accélérateur pour le e-commerce africain



La Société financière internationale (SFI), bras privé du Groupe de la Banque mondiale, injecte 25 millions USD dans Jumia Technologies AG. Objectif : consolider la marketplace et le réseau logistique du leader africain du e-commerce, tout en élargissant l'accès des PME aux marchés numériques.

Annoncé le 12 août 2026, cet apport en fonds propres vise à renforcer les infrastructures du commerce numérique sur les principaux marchés où opère Jumia. Selon la SFI, l'opération devrait permettre à environ 60 000 vendeurs locaux actifs chaque année de mieux participer à l'économie numérique, soutenir près de 1 800 emplois directs et créer des opportunités de revenus pour plus de 100 000 agents commerciaux indépendants.

« Jumia démontre comment les plateformes panafricaines de

commerce électronique peuvent élargir les opportunités économiques à grande échelle », a déclaré Farid Fezoua, directeur des actions, des fonds et du capital-risque à la SFI. L'investissement s'inscrit dans une logique de mobilisation de capitaux privés autour d'un secteur clé pour la création d'emplois et la numérisation des chaînes d'approvisionnement.

Un marché africain du e-commerce en forte expansion

Le timing de cet investissement est stratégique. En 2024, le marché africain du commerce électronique était estimé à plus de 50 milliards USD, avec une croissance annuelle attendue d'au moins 10%. Depuis 2014, le nombre d'acheteurs en ligne sur le continent progresse en moyenne de 18% par an, illustrant l'adoption croissante des usages numériques liés au commerce.

Pour Jumia, présent sur huit marchés africains, ces nouveaux capitaux doivent accompagner une nouvelle phase de développement et consolider son réseau intégré de commerce et de logistique. L'entreprise a par ailleurs réaffirmé sa trajectoire vers un seuil de rentabilité (EBITDA ajusté) au quatrième trimestre 2026, avec une perte d'EBITDA ajusté réduite de 36% et un profit brut en hausse de 28% au deuxième trimestre 2026.



Impacts attendus : emplois, PME et inclusion numérique

Au-delà de la performance financière, l'enjeu est aussi socio-économique. En structurant l'infrastructure du e-commerce, la SFI et Jumia visent à :

- Faciliter l'accès des petites entreprises à des marchés plus larges au-delà de leurs frontières nationales.
- Créer des emplois directs et indirects, notamment via les agents commerciaux indépendants qui maillent le dernier kilomètre de la livraison.
- Accélérer la numérisation des chaînes de distribution et des paiements, avec un rôle potentiel renforcé

de solutions comme JumiaPay.

Pour le Togo et l'Afrique de l'Ouest, où la pénétration du e-commerce reste en deçà de son potentiel, ce type d'investissement pourrait stimuler l'écosystème local : vendeurs en ligne, prestataires logistiques, services de paiement et solutions tech associées.

Enjeux et perspectives

Reste à transformer ces capitaux en gains concrets d'efficacité logistique, de couverture géographique et d'expérience utilisateur. Le « last mile » demeure l'un des principaux défis du e-commerce en Afrique, en raison des coûts de livraison, de la fragmentation des adresses et des infrastructures

variables. La réussite de cette levée se mesurera à la capacité de Jumia à densifier son réseau, à intégrer davantage de vendeurs locaux et à maintenir sa trajectoire vers la rentabilité.



TOGO
emergent

**FAITES VOS
ANNONCES
PUBLICITAIRES
ICI**



IMMERSION

Le couscous de fonio l'héritage culinaire de Dapaong



À Dapaong et dans plusieurs localités du nord du Togo, une petite céréale continue de nourrir les traditions culinaires locales. Le fonio, cultivé depuis des générations dans la région, se transforme entre les mains expertes des femmes de Dapaong en un couscous léger et savoureux. Derrière ce plat simple se cache un vrai savoir-faire, transmis avec patience d'une génération à l'autre. Dans ce numéro de Togo Émergent, direction les cuisines du Nord pour découvrir comment ce grain devient couscous.



Une céréale fidèle aux terres du Nord

Cultivé depuis des siècles en Afrique de l'Ouest, le fonio compte parmi les plus anciennes céréales du continent. Au Togo, sa production reste étroitement associée à la région des Savanes, dont Dapaong est le chef-lieu, où sols et climat lui conviennent particulièrement bien. Il se consomme sous plusieurs formes : en bouillie, en pâte, ou en couscous.

Un grain aux vertus méconnues

Au-delà de son goût, le fonio a de quoi séduire par ses qualités nutritionnelles. Plus riche en fer, magnésium, zinc et manganèse que la plupart des autres céréales, il contient aussi davantage de vitamines B1 et B2, ainsi que de calcium et de phosphore. Sans gluten, il est facile à digérer et rassasie bien. Sa richesse en fibres en fait par ailleurs un allié apprécié dans une alimentation équilibrée, notamment pour les personnes attentives à leur taux de sucre dans le sang.

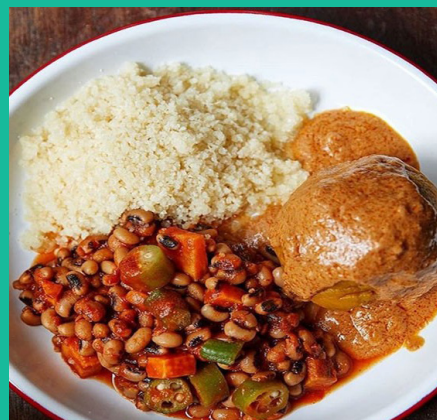
Du grain brut au couscous : une transformation exigeante

Tout commence par un nettoyage rigoureux. Plongés dans l'eau, les grains de fonio se séparent naturellement

des cailloux et impuretés : les grains, plus légers, remontent à la surface, tandis que les résidus plus lourds se déposent au fond. Ce tri, souvent répété plusieurs fois, garantit un fonio parfaitement propre avant la cuisson.

Vient ensuite une étape délicate d'humidification, où chaque geste compte : trop d'eau, et les grains deviennent pâteux ; pas assez, et la cuisson sera irrégulière. La cuisson elle-même, réalisée à la vapeur, se fait en plusieurs passages successifs, jusqu'à l'obtention de grains fins et bien détachés.

Dans les villages du Nord, le décorticage et le blanchiment restent en grande partie manuels, réalisés au pilon et au mortier, un travail quotidien assuré presque exclusivement par les femmes.



Un plat qui s'adapte à toutes les tables

Une fois prêt, le couscous de fonio se prête à une grande variété d'accompagnements : sauces aux légumes, viande ou poisson selon les habitudes. Cette polyvalence explique en grande partie, sa place durable dans les habitudes alimentaires du Nord togolais, aussi bien au quotidien que lors des grandes occasions familiales. la danse.

Une filière porteuse

Une étude publiée en 2025 par des chercheurs de l'Université de Lomé, menée auprès de 174 producteurs des régions de la Kara et des Plateaux, confirme que la culture du fonio est économiquement rentable : chaque franc CFA investi dans sa production rapporte en moyenne 1,18 F CFA, avec un revenu net moyen de 29 028 F CFA par hectare. Les chercheurs relèvent aussi que la filière repose fortement

sur les femmes, qui assurent l'essentiel de la transformation et de la commercialisation, à l'image du savoir-faire observé à Dapaong.

Ce plat simple, mais riche d'histoire et de nutriments, continue ainsi de faire vivre une part précieuse du patrimoine gastronomique du Nord togolais.

Rendez-vous dans le prochain numéro pour une nouvelle découverte.





Sigma
Corporation

NOS SERVICES

➤ Stratégie de marque

Développement d'identités de marques fortes, uniques, enracinées dans les valeurs africaines et adaptées à un mondial.

➤ Audiovisuel

Production de contenus de qualité adaptés aux spécificités locales et aux attentes internationales.

➤ Marketing Digital

Campagnes numériques innovantes, SEO, gestion des réseaux sociaux et marketing de contenus.

➤ Formation

Campagnes numériques innovantes, SEO, gestion des réseaux sociaux et marketing de

➤ Publicité et Médias

Création et diffusion de publicités impactantes, relations publiques et communication stratégique.

➤ Évènement et activation de marque

Production de contenus de qualité adaptés aux spécificités locales et aux attentes internationales.



   [sigmacorporafric](https://www.sigmacorporation.pro)
 www.sigmacorporation.pro

 **+228 9692 6060**

nw^{TV}
NEW WORLD

TOUTES LES CHÂÎNES NEW WORLD SPORT DISPONIBLES SUR GLI

PLATE-FORME DE STREAMING
DE NOUVELLE GÉNÉRATION



GET IT ON
 Google Play

Download on the
 App Store

**Gli (Play Store ou Apple Store) est
disponible en Afrique subsaharienne
francophone**

Sénégal, Guinée, Tchad, Mali, Niger Burkina Faso,
Cameroun, RDC, Congo, Côte d'Ivoire, Bénin, Gabon,
Centrafrique, Togo, Burundi, Mauritanie

MOYENS D'ABONNEMENT



Mobile
Money



Cartes
bancaires



Crypto-
monnaie



(00228) 9223 6262
9924 6669

@NEWWORLDTV