

## Le projet Valorisation des Céréales Locales au Sénégal a déjà un an !

Ce projet, mené en partenariat avec l'ONG Sénégalaise FONGS-Action Paysanne, visant à réduire les importations massives de blé au Sénégal, à 90% destinées à la consommation de pain, a démarré en Février 2015 : il fête donc ce mois ses un an de mise en œuvre. Il est temps de faire un petit bilan !

*« Bay doundé ak doundé lo gny bay »  
(« cultiver ce qu'on mange et manger ce qu'on cultive. Samba Diouf, d'une exploitation familiale bénéficiaire)*

Une mission du chargé de communication et de la chargée de programmes Afrique de SOLIDARITÉ en Février a permis de rencontrer les bénéficiaires et de constater les belles avancées du projet. Une chaîne de valeur a pu être développée autour du mil et du maïs au profit des producteurs en amont, des petits boulangers ruraux et des femmes « transformatrices » dans les villages, et des consommateurs en aval.

### Des exploitations familiales renforcées

Les Exploitations Familiales formées par l'Association Sénégalaise pour la Promotion de l'Agriculture Biologique (ASPAB) dans le cadre du projet sont ravies de leurs récoltes. Toutes ont noté un bien meilleur rendement et une meilleure qualité de grains, faisant des envieux chez les autres villageois. Elles soulignent l'intérêt du projet pour l'augmentation de leurs revenus et la valorisation des céréales locales. Le prix d'achat des céréales est plus rémunérateur que celui normalement offert à cette période de récolte, moment même où les familles présentent pourtant les plus grands besoins après une difficile période de soudure (Période où les récoltes précédentes sont épuisées et les nouvelles pas encore fauchées).

Les exploitations familiales rencontrées attribuent ces bons résultats en grande partie à l'adoption de techniques agroécologiques telles que l'épandage ciblé du fumier et le compost. La formation et la sensibilisation par l'ASPAB ont largement marqué les esprits et ont été très appréciées par les producteurs : ils réclament même une nouvelle formation en agriculture biologique pour renforcer leurs acquis et généraliser ces pratiques !



*Agriculteur responsable d'une exploitation familiale*

*« Je crois qu'avec les bons résultats que j'ai eu, mes enfants vont vouloir m'imiter et arrêter les engrais si je continue ! »*



*Koumakh Faye –agriculteur bénéficiaire de Boulel*

*« [Je dis souvent :] si tu es malade avec des produits importés, on doit t'exporter pour te soigner ? [...]  
Nous sommes africains, il faut manger africain ! »*

### **Construction de 3 magasins de stockage-minoteries pour une farine de qualité**

En parallèle, les magasins de stockage-minoteries construits par le projet ont été finalisés. Le stockage final des céréales collectées auprès des agriculteurs soutenus est en cours.



Ces stocks de mil et de maïs ainsi constitués permettront de produire des farines de céréales locales très fines que les boulangers et les femmes transformatrices (productrices de gâteaux et beignets) pourront substituer à la farine de blé.

*Vue d'extérieure d'un magasin de stockage construit pour le projet*

### 36 boulangers et 30 femmes formés en transformation alimentaire

Formés en Décembre 2015 par les formateurs de SOLIDARITÉ, James Forest et Michel Cires pour les boulangers, et Dohina Khan pour les femmes transformatrices, les bénéficiaires rencontrés en Février se sont tous montrés ravis des formations reçues.

#### Photo 4 : Une femme en train de faire des beignets.

Les  $\frac{3}{4}$  des femmes rencontrées ont déjà mis en application les techniques enseignées, principalement en substituant leurs beignets de blé par des beignets à base de mil ou de maïs. Toutes notent des résultats très positifs : *« J'ai éliminé la concurrence avec ces beignets ! »* ;



Femme transformatrice préparant des beignets à base de farine de mil

*« Je vends plus et plus vite ! » ...*

En effet, les consommateurs rencontrés au hasard dans les villages louent également le projet ! Ces préparations sont autant appréciées pour leur goût que pour leur qualité nutritionnelle, vantée à maintes reprises. La transition aux céréales locales semble être en très bonne voie pour ces bénéficiaires !

Les femmes remercient aussi le projet pour le matériel reçu, leur permettant de réaliser ces recettes. De plus, les répliquions à d'autres femmes ont commencé, permettant d'atteindre les 180 femmes bénéficiaires ce mois !



Boulangier bénéficiaire en activité

Les boulangers quant à eux sont dans l'attente de la farine du projet et de l'amélioration de leurs fours, imminents. En effet, la farine locale trop grossière risque de faire fuir les consommateurs et demande trop de temps aux boulangers donc très peu s'y sont risqués.

Ceux qui ont pu bénéficier des restes de farine du projet après les formations ont connu un franc succès :



*Mbaye Faye a ouvert une petite boutique sur la route principale qui traverse son village où il vend du pain et des pâtisseries à base de mil et de maïs, les consommateurs sont nombreux et les éloges aussi !*

*Mbaye Faye, boulanger bénéficiaire dans sa boutique*

*Il y arbore avec fierté le Prix qu'il a reçu fin Décembre au Forum Régional des innovations Mil/Sorgho où il a été classé Deuxième du concours grâce aux recettes du projet !*

Les plus pressés ont commencé l'incorporation d'un faible pourcentage de farine de maïs ou de mil dans leur pain, moulue et tamisée localement, en attendant la livraison de la farine de qualité du projet, qui leur permettrait d'augmenter ce pourcentage.

*Les efforts vont donc devoir être importants pour cette nouvelle année de projet qui s'amorce, afin de répondre aux nombreuses attentes des bénéficiaires et de pérenniser une dynamique locale favorable à la souveraineté alimentaire et la préservation des cultures traditionnelles...*

Pour cela nous remercions les nombreux soutiens au projet : les fondations de France, Raja Marcovici, Seed, Lemarchand, Itancia, Brageac, Agir Sa vie, Baudoux, Third Millenium et l'AFD ... et nous en appelons à votre générosité : [cliquez ICI](#) pour soutenir le projet

