

## Mission de notre chargée de Projet au Sénégal

Notre chargée de projets, Marianne Poirot, s'est rendue en mission au Sénégal du 3 au 24 février 2013 afin de travailler avec notre partenaire local, la Fédération des ONG du Sénégal (FONGS) à la préparation du nouveau volet de notre projet Valoriser les céréales locales - Promotion de la souveraineté alimentaire par la valorisation des ressources locales.



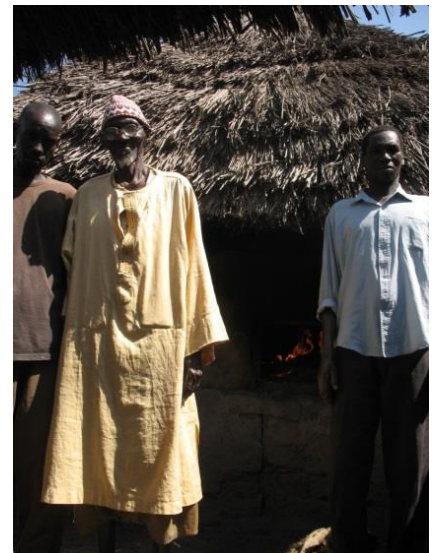
C'est dans un contexte de grève nationale des boulangers relative aux évolutions du prix de la farine de blé importé que notre chargée de projet est arrivée au Sénégal. L'objet de ce déplacement était de préparer avec l'ensemble des acteurs locaux concernés la nouvelle phase de notre action. Elle vise ainsi à valoriser les céréales locales et diminuer la dépendance au blé importé dans les zones rurales défavorisées du Sénégal. C'est par la formation des boulangers ruraux à la substitution de 30% à 50% de la farine de blé par de la farine de céréales locales

dans leur préparation de pain (mil, maïs, sorgho, ainsi que manioc) et la formation des femmes secteur informel rural à des préparations à 100% de céréales locales pouvant se substituer au pain (beignets, galettes)... que l'on peut atteindre cet objectif.

### Bilan de la mission passée.

Cette visite a aussi été l'occasion d'établir un premier bilan un an après la première phase de formation d'une trentaine de boulangers et d'une quarantaine de femmes par nos experts (les boulangers formateurs Michel Cirès et James Forest, ainsi que la nutritionniste brésilienne Neide Rigo : <http://www.solidarite.asso.fr/-Souverainete-alimentaire->). Marianne Poirot s'est en effet rendu auprès des sept organisations paysannes participantes dans l'Ouest, le Centre et l'Est du pays où elle a pu longuement échanger avec les associations locales et une partie des bénéficiaires sur les impacts locaux du projet, les perspectives et les attentes pour la nouvelle phase.

Les retours sont très positifs : non seulement la grande majorité des boulangers ruraux et des femmes formées pratiquent aujourd'hui les techniques enseignées, ils ont ainsi augmenté leur marge bénéficiaire en utilisant leurs productions locales, mais aussi les consommateurs sont ravis et encouragent la mise à disposition de ces produits locaux ! Les enfants étaient par exemple contents les soirs festifs de ramadan d'aller chercher ce qu'ils appellent « le pain Dara » à savoir le pain à base de céréales locales produit par le boulanger formé du village de Dara (zone de Louga) ! C'est une victoire face à la concurrence des boulangeries industrielles citadines qui menacent la survie des boulangers ruraux et surtout proposent du pain à 100% de farine de blé importé. Dans ces dernières, pour combler le prix du blé le poids de la baguette est diminué, conduisant à un apport nutritif



trop faible en comparaison des pains ruraux traditionnels (« tapa lapa ») et à fortiori en comparaison au pain avec incorporation de céréales locales hautement nutritives.

### **Continuité du projet et nouveaux enjeux.**



Ces rencontres ont permis de préciser les nouveaux défis pour le projet : former davantage de boulangers et de femmes, les aider dans leur accès aux équipements, mais aussi favoriser la disponibilité d'une farine de céréales locales de qualité panifiable. Ceci induit une action en amont sur la production de céréales de qualité dans les villages, et en aval sur la production d'une farine de céréales accessibles dans les villages les plus reculés concernés par le projet. Par conséquent, ces défis

impliquent la préparation d'un projet global que SOLIDARITÉ et la FONGS souhaitent porter avec l'ensemble des acteurs concernés rencontrés lors de cette mission !