

Foire ouest-africaine des semences paysannes, interview de James Forest

La 4^{ème} édition de la foire ouest-africaine des semences paysannes, s'est tenue à Djimini, au Sénégal du 11 au 13 mars. Organisée pour la quatrième année consécutive à l'initiative de l'Association Sénégalaise des Producteurs de Semences Paysannes, elle a réuni plus de 300 participants pour la promotion des semences paysannes. Ces journées ont abouties sur une déclaration finale reprenant les revendications des participants appelée la déclaration de Djimini.

Comité Ouest Africain des Semences Paysannes (COASP)

4^{ème} Edition de la foire ouest-africaine des semences paysannes



James Forest, formateur boulanger pour le réseau [Semences Paysannes](#) et expert pour SOLIDARITÉ était sur place, il nous livre ses impressions sur ces journées

J.F : "Les précédentes éditions ont vu la participation d'hommes et de femmes venues s'informer, défendre leur patrimoine de variétés locales (surtout les mils en l'occurrence), partie intégrante de leur patrimoine culturel. Des échanges de semences ont eu lieu, renforcés par les débats sur la privatisation du vivant, de l'accaparement des terres, du choix du riz pour l'Afrique, du consommer local. L'[ASPSP](#) soutenue par [BEDE](#) (Biodiversité Échanges et Diffusion d'Expériences) a, à nouveau mobilisé nombre d'acteurs impliqués dans la promotion de la Biodiversité Cultivée, des semences et des savoirs traditionnels pour qu'ensemble ils poursuivent leurs échéances et s'organisent pour défendre les droits sur leurs semences."

Quelles étaient les spécificités de cette édition par rapport aux précédentes ?

J.F : "Cette année l'accent a été mis sur les mils. Les participants sont venus de toutes les régions du Sénégal et des pays de la sous-région/ Guinée Bissau, Guinée Conakry, Mali, Niger, Burkina, Bénin. L'Inde était représentée par cinq personnes apportant leur témoignage au sujet de la résistance pour la réappropriation de leurs semences. Chacun de ces pays avait un stand d'exposition de ses semences (mils) et de confections de repas. J'ai moi-même pu montrer et confectionner avec eux des tortillas qui ont été très réussies et très appréciées."

Pourriez-vous nous raconter le déroulement des journées ? A quels ateliers avez-vous participé et qu'avez-vous proposé ?

J.F : "La semaine qui a précédé le rassemblement proprement dit, avec Michel Cirès (qui m'accompagnait), nous avons encadré une quinzaine de paysans boulangers sénégalais pendant trois journées de panification des céréales locales : mil, maïs avec blé en variant les proportions de 20 à 50% ;

Pendant les 3 journées de la foire, certains de ces boulangers très motivés, se sont joints à la production de pain qui nous avait été confiée pour les besoins du petit déjeuner à savoir 250 à 300 pains de 300 g par jour pour un total de près de 270 kilos de pain fait avec les céréales locales ; nous avons travaillé jour et nuit.

Les pains furent très appréciés, d'où un encouragement pour les agriculteurs à produire du mil.

Nous avons eu la joie de retrouver sur place 2 des boulangers, Omar et Moussa qui avaient participé à la formation de Luga organisée avec l'aide de la [FONGS](#) (Fédération des Organisations Non-Gouvernementales du Sénégal) en 2011. Ils ont œuvré pendant toutes ces journées et montré qu'ils étaient aptes à encadrer d'autres « élèves ». Ceci est important dans l'objectif de transmission des savoir-faire. "

Quel bilan, tirez-vous de ces journées et de votre participation et quelles sont les perspectives et les prochaines actions de prévues pour la valorisation des céréales locales ?

J.F : "Cette initiative de revalorisation des céréales locales est en marche chez les paysans de tous les continents ; sachons l'accompagner à notre mesure en tenant compte des savoir-faire locaux qui ne demandent qu'à être remis à leur juste valeur avec notre contribution. Cette dernière devant tenir compte, à mon sens, des bienfaits nutritionnels **réellement** apportés par l'utilisation conjuguée des différentes céréales dans le pain ; A mon sens la nutrition ne se résume pas à l'addition de mélanges et de pourcentages ; le concours de nutritionnistes me semble nécessaire pour valider notre démarche. Je cite pour exemple qu'il serait utile de comparer l'apport des farines de mil et de maïs précuites avant l'ajout de farines de blé et du levain. Pour ce dernier l'apport de faibles quantités d'igname semble remplacer avantageusement celui de la levure. Différents conférenciers venus du Bénin, du Togo, du Mali et du Sénégal (professeurs de facultés en génétique et autres spécialités) ont apporté leur contribution scientifique à ces propos en témoignant des recherches en cours) ;

En résumé, l'essentiel de la transmission est de conforter l'éveil à la valeur des ressources agronomiques et nutritionnelles locales."

Ganties, le 24 mars 2014

Pour télécharger la déclaration de Djimini, [cliquez ici](#)

Pour en savoir plus sur notre projet de valorisation des céréales locales en Afrique de l'Ouest, [cliquez ici](#)