

# Nat-Bi

Nat-bi-Naturelle/biologique - Magazine Bimestriel d'informations - Agroécologiques et biologiques - N°15 - JUILLET 2021

## ART CULINAIRE

Lire  
dossier

### EDUCATION NUTRITIONNELLE À SESSÈNE

PP 5-16

Les enfants de Guèdiane bien portants grâce aux recettes nutritionnelles d'Agrecol/Afrique



L'équipe d'animateurs nutritionnels de l'ONG Agrecol/Afrique dirigée par Mme Aïcha BA (2<sup>ème</sup> à gauche)

#### ◆ Transformation des arches à Toubacouta

Les femmes de Mbogayiif veulent en faire leur marque de fabrique

#### ◆ BANDIA SESSÈNE

Le bouillon naturel, l'assaisonnement qui a conquis le cœur des ménages

# ÉDITORIAL

## Chaque pays doit pouvoir s'appuyer en priorité sur la production locale de son alimentation

On trouve aujourd'hui dans les échoppes ou les supermarchés de nos villes, une kyrielle de produits importés, simples à l'emploi et très aguichants. Il s'agit même parfois de produits cultivés dans le pays, transformés dans un autre puis réexpédiés sur place. Ces produits dont les matières premières ont été bradées à des prix dérisoires nous reviennent plus chers dans ces échoppes au grand détriment des

producteurs locaux qui avaient pourtant travaillé dans des conditions pénibles. Pour dire l'évidence qu'il y a d'une perte de valeur ajoutée quand on abandonne à d'autres ou qu'on omet de transformer ses propres produits agricoles. Surtout qu'au-delà de la valeur ajoutée, la somme de toutes ces pertes accumulées impacte négativement la création d'emplois et la distribution des revenus. Qui peut s'étonner, dès lors, de la difficulté

à résorber le gap de la pauvreté au Sénégal en particulier et dans le continent en général. Pourtant avec une réelle volonté politique, certains produits locaux auraient pu être transformés dans nos pays pour mieux traduire le slogan « *consommons ce que nous produisons. En d'autres termes, consommons local* ». Dans le même sillage, la trilogie produire, transformer et consommer, pourrait régler un tant soit peu le problème de l'emploi, si on sait qu'au Sénégal près de 300.000 jeunes arrivent chaque année sur le marché du travail. Malheureusement, on a tendance à privilégier l'exportation. Récemment lors de la première Foire internationale agricole du Nord (FINA) qui s'est tenue à Diama, près de Saint-

Louis, au nord du Sénégal, du 4 au 6 juin, presque tous les produits exposés étaient destinés à l'exportation. Des entreprises implantées dans cette zone s'activent dans le maraichage et près de 80% de leur production sont destinées à l'exportation. Aussi et dans un cadre général, l'amer constat est qu'en Afrique particulièrement au Sénégal, les produits de l'agriculture subissent très peu de transformation s'ils en subissent. Cela n'est pas sans conséquence sur les habitudes alimentaires. Ces dernières décennies, les consommateurs urbains ont pris des habitudes alimentaires sur lesquelles il sera sans doute difficile de revenir. Ainsi le "pain quotidien" qu'on mange en Afrique est à base de blé cultivé dans d'autres continents. Pourtant, il existe bien d'autres céréales comme le mil et le sorgho entre autres céréales cultivées sur place et aptes à la fabrication du pain. Adaptées au goût et à la pratique culinaire, ces céréales peuvent retrouver leur place dans l'alimentation quotidienne des pays du Sud. Dans la même logique, rien ne saurait expliquer l'énorme quantité de lait en poudre et autres produits dérivés que nous importons d'Europe alors que notre continent avec grands ses espaces et ses immenses troupeaux de bovins est réputé zone agro-pastorale par excellence. Quid de l'aviculture qui peine encore à atteindre son plein essor dû de la concurrence des abats de poulets et de poussins importés.

Il est évident que l'alimentation d'un pays ne peut être produite que par lui-même. Il est tout aussi évident que chaque pays doit pouvoir choisir de s'appuyer en priorité sur la production locale de son alimentation.

Une nouvelle donne est possible! Si on s'appuie sur l'agriculture familiale pour promouvoir la notion de produire, transformer et consommer.

*La rédaction*

### Naturelle et biologique

Magazine bimestriel d'informations  
Agroécologiques et biologiques

JUILLET 2021

Rédacteur en chef  
Ababacar GUEYE

Comité de rédaction

Ndèye Ndébane WADE NDIAYE, Ababacar GUEYE, Djibril THIAM, Mariama SYLLA FAYE, Papa Demba NDIAYE, Abdou THIAM, Oumy NDIAYE, Sidy DIENG, Fatou DIOP, Abou LY (ADK), Ndiaga SALL (ASDES)

ADRESSE :

AgriBio Services, Quartier Parcelles Assainies

Unité 4, Thiès Sénégal

Tél : 33 929 26 07

BP : 781 -THIES-(SENEGAL)

Email: [agribioservices@gmail.com](mailto:agribioservices@gmail.com)

[crabesth@gmail.com](mailto:crabesth@gmail.com)

Site Web: [www.agribioservices.org](http://www.agribioservices.org)

[www.https://calebasses-de-solidarite.sn](http://www.https://calebasses-de-solidarite.sn)

[www.https://crabes.org](http://www.https://crabes.org)

*Le magazine Nat-Bi est réalisé par le CRABES  
(Centre de Ressources en Agriculture Biologique  
et Economie Sociale et Solidaire)*

[www.crabes.org](http://www.crabes.org)

## IMPACT COVID SUR LA SITUATION ALIMENTAIRE EN AFRIQUE

Le continent se retrouve avec 282 millions personnes en situation de sous alimentation

« C'est maintenant que le monde doit agir où nous devons nous résigner à voir les facteurs de la faim et de la malnutrition revenir avec une intensité croissante dans les années qui viennent, bien après que sera passé le choc de la pandémie ». C'est en ces termes qu'à été conclu le dernier rapport des Nations Unies relativement à l'édition 2021 de l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde. Un rapport dans lequel il est spécifié qu'avec plus de 282 millions de personnes, soit le tiers des 811 millions de personnes en situation de sous alimentation dans le monde, l'Afrique connaît la hausse la plus forte. Pour dire, selon ledit rapport que le monde est à un tournant décisif et qu'il faut agir maintenant afin de renverser la tendance en vue de 2030. Car si l'évolution actuelle se poursuit, l'objectif de développement durable 2 (Faim zéro d'ici à 2030) sera manqué de près de 660 millions de personnes. Sur ces 660 millions, quelques 30 millions pourraient résulter des effets prolongés de la pandémie. Aussi ledit rapport d'indiquer : « Comme il avait été souligné dans l'édition précédente du rapport, il est essentiel de transformer les systèmes alimentaires pour parvenir à la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et mettre une alimentation saine à la portée de tous. L'édition de cette année va

plus loin en énonçant six voies à suivre pour transformer les systèmes alimentaires. Ces voies, expliquent les auteurs, reposent sur un ensemble cohérent de portefeuilles de politiques et d'investissements propres à contrecarrer les effets des facteurs de la faim et de la malnutrition ».

En conséquence, selon le facteur particulier ou l'association des facteurs auxquelles pays sont respectivement confrontés, les auteurs dudit rapport invitent les décideurs à des dispositions appropriées allant dans le sens d'un renversement de la tendance. De ces dispositions, l'accroissement de la résilience face aux changements climatiques sur l'ensemble du système alimentaire - par exemple donner aux petits exploitants largement accès à des assurances contre les aléas climatiques et à un financement basé sur les prévisions. Une autre disposition est de renforcer la résilience des plus vulnérables face à l'adversité économique comme, entre autres exemples, la mise en place des programmes d'aide en espèces ou en nature pour réduire les incidences des chocs de type pandémie ou les incidences de l'instabilité des prix des denrées alimentaires. Mais aussi intervenir tout le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour réduire le coût des aliments nutritifs en encoura-

geant la culture de plantes bio-enrichies ou faire en sorte que les producteurs de fruits et de légumes accèdent plus facilement aux marchés.

Toujours dans le cadre des dites dispositions suggérées, les décideurs sont appelés à s'attaquer à la pauvreté et aux inégalités structurelles par le truchement d'une impulsion aux chaînes de valeur alimentaires dans les communautés pauvres grâce au transfert de technologies et à des programmes de certification. Et enfin, renforcer l'environnement alimentaire et faire évoluer le comportement des consommateurs par l'élimination des acides gras d'origine industrielle et la réduction de la teneur des aliments en sucre et en sel mais encore la protection des enfants contre la publicité sur les produits alimentaires. Et le rapport de conclure en appelant à l'instauration d'environnements favorables reposant sur des mécanismes de gouvernance et des institutions pour rendre la transformation possible. Il enjoint les décideurs à procéder à de larges consultations, à doter de moyens les femmes et les jeunes mais aussi à mettre plus largement à disposition les données et les nouvelles technologies.

Par Sidy Dieng

Source: Rapport des Nations Unies (FAO)

## BOUILLONS ALIMENTAIRES

Le Président de la République a décidé d'appliquer une taxe de 25% sur les prix

Le Président de la République a décidé d'appliquer une lourde taxe sur les bouillons alimentaires. Cette décision prise à l'occasion de l'examen du projet de la première loi de finance rectificative de l'année budgétaire 2021 a pour objet de lutter contre les externalités négatives induites par la consommation de ces types de produits. Aussi, dans ledit projet de la première loi de finance rectificative de l'année budg-

taire 2021 examiné et adopté en conseil des ministres le jeudi 3 juin, il a décidé d'imposer une taxe de 25% sur les bouillons alimentaires industriellement produits dans le pays ou importés. Lesquels présentent le danger de causer des maladies comme le diabète, l'hypertension artérielle et surtout l'accident vasculo-cérébral, AVC, en raison de leur forte teneur en sel. Ces bouillons alimentaires, fait-on savoir,

sont des préparations obtenues à base de chlorure de sodium, de substances riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats ou de substances à base de végétaux entre autres aromatisants, matières grasses comestibles, extraits d'épices. En somme tout un cocktail nuisible à la santé humaine et qui empoisonne à petit feu. Comme pour dire un tueur silencieux dans l'assiette des sénégalais.

## RENFORCEMENT DE CAPACITÉS

### Le projet Proli-Geafasa forme ses partenaires sur l'Expérimentation Conjointe

Dans le cadre de ses activités, le Projet Proli-Geafasa (Promouvoir l'innovation locale dans la gestion de l'eau en Agriculture familiale au Sahel) a organisé, au Centre forestier de Thiès, un atelier de formation de deux jours (08 et 09 juillet) sur l'expérimentation conjointe.

*Par Ababacar GUEYE*

Les membres du CNP (Comité national de pilotage), les référents de Dagan et de Podor et le coordonnateur sous régional de l'Afrique de l'Ouest et du Centre de Prolinnova ont pris part à cette rencontre animée par le Directeur de l'ENSA, Dr Ibrahimia Diedhiou. « Cet atelier constitue un lieu d'échanges entre les différents acteurs afin de s'enrichir mutuellement », a d'emblée souligné le formateur. L'objectif visé à travers ces deux jours est de former les acteurs sur leurs rôles et responsabilités qui les attendent sur la phase expérimentation conjointe.

Dès l'entame, le lieutenant – colonel du service des Eaux et Forêts qui avait présidé la rencontre a magnifié cette formation qui ne fait que « valoriser ce qui est en train d'être fait à la base ». Par la même occasion, il a aussi magnifié la relation entre le centre forestier et l'ONG AgriBio Services. Quant à Mr Samba Mbaye, il a, au nom du CNP, salué cette initiative qui, à ses yeux, permet aux participants de mieux cerner la notion d'expérimentation conjointe et de se faire une idée de ce qui les attend comme mission dans ce projet. Dans ses présentations, Dr Diedhiou est revenu sur des aspects essentiels à savoir la vision, la philosophie et l'approche de travail de Prolinnova et le processus de l'expérimentation conjointe.

A l'issue de cette brève présentation, l'animateur est revenu sur certains concepts notamment l'innovation locale. Un concept qu'il définit comme étant « un processus par lesquels les paysans innovateurs découvrent ou développent de nouvelles façons de faire les choses en utilisant les ressources locales disponibles et leur propres initiatives sans aucune pression ou support direct de la part des chercheurs formels ou conseillers agricoles ». Ces innovations locales peuvent être techniques, organisationnelles ou socio-économiques. Dans le même sillage,

avant de revenir sur le DPI (Développement participatif de l'Innovation), Dr Diedhiou a fait la genèse des démarches qui ont été véhiculées à savoir le DPT (Développement participatif de technologie). Evoquant le DPI, Dr Diedhiou soutient que c'est « un changement de paradigme. C'est une approche qui implique tous les acteurs sociaux. Le principe du DPI est un partenariat participatif, dynamique et multi acteurs ». Et de poursuivre, « dans le DPI, le paysan est le principal catalyseur du processus. Ce sont les solutions qu'expérimente le paysan. La recherche et le conseil agricole interviennent suite à la demande du paysan innovateur ».

Sur l'expérimentation paysanne, le Docteur-chercheur la décrit « comme un processus informel d'investigation qui conduit à la mise au point d'une innovation ». Pour ce cas de figure, le paysan part de son expérience. Il met en œuvre les capacités et les moyens dont il dispose. L'expérimentation est simplifiée. Le paysan travaille dans ses conditions à lui. Avec cette approche, c'est le paysan qui travaille tout seul pour résoudre les problèmes auxquels il est confronté. Contrairement à l'Expérimentation conjointe, c'est le fruit d'une dynamique multi-acteur, mais le processus n'est pas dirigé par le chercheur. Tout le sens de cette formation où divers acteurs ont été conviés « On travaille sur la préoccupation ressentie mais pas pour la substituer. L'Expérimentation Conjointe doit conduire à la mise au point d'une innovation économique viable, techniquement faisable et écologiquement durable », souligne le Dr Diedhiou qui a énuméré les différentes étapes de ce dit concept.

Pour mettre les participants dans le vif du sujet, un cas d'école a été présenté. Ainsi le chargé de suivi-évaluation du projet Proli-Geafasa a présenté quelques innovations qui feront l'objet d'Expérimentation

conjointe prochainement. « Sur les 54 innovations locales identifiées, 21 ont été caractérisées et documentées. Seules trois ont été validées pour faire l'expérimentation conjointe. Il s'agit de l'utilisation du tuyau pvc enfoui comme système d'irrigation des plantes maraichères ; remplacement du carburateur d'un groupe motopompe par celui d'une moto Jakarta pour diminuer le coût hydraulique et la Gestion communautaire de l'approvisionnement en eau pour le maraichage », a ainsi indiqué et présenté M. Abdou Thiam.

Pour chaque innovation, les participants ont essayé de mieux comprendre l'innovation mais surtout sa mise à l'échelle. D'autres ont recommandé de creuser davantage les réflexions.

Pour éclairer la lanterne des participants, Dr Diedhiou a partagé l'expérimentation conjointe de l'innovation Nguiguiss dans le village de Keur Ndiogou Ndiaye à quelques encablures de Thiès. Il a montré comment les manguiers croissent sans être arrosés. Le chercheur est largement revenu sur toutes les étapes où les paysans, la recherche, les conseils agricoles entre autres sont passés pour arriver à ce résultat. A cet effet, il a magnifié l'implication et la participation active des acteurs. C'est pourquoi, Dr Diedhiou soutient qu'il faut désigner les rôles de chaque partie prenante. « Je suis persuadé qu'avec l'implication des différents acteurs, on peut améliorer les innovations et proposer des réponses au grand bonheur du secteur agricole » lance-t-il optimiste.

Pour y arriver, le coordonnateur sous-régional de Prolinnova pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre, Mr Ali Abdel Mahamane a insisté sur le dialogue politique et institutionnel qui pourrait jouer un rôle déterminant dans les prises de décisions qui informe que le Bénin est désormais membre du groupe Prolinnova.

## EDUCATION NUTRITIONNELLE À SESSÈNE

Les enfants de Guédiane bien portants grâce aux recettes nutritionnelles d'Agrecol/Afrique

Vendredi mi-juin à Guédiane à quelques encablures de la commune de Sessène dans le département de Mbour, l'équipe d'Agrecol/Afrique est à pied d'œuvre pour démarrer l'éducation nutritionnelle.

*Par Ababacar GUEYE*



Mme Aïcha BA en pleine séance d'animation à Guédiane (Sessène)

**A** Guédiane, les mères de famille ont répondu présent. Elles ont amené leurs enfants âgés de zéro à cinq ans pour les besoins de la pesée et de la sensibilisation. Les femmes se sont données rendez-vous sous l'arbre à palabre, le lieu de rencontre. Elles ont par devers elles les carnets de santé dans lequel, l'équipe d'animation les identifie avant de les répertorier sur leur fiche de suivi qui indique l'âge et le poids de l'enfant. Aïcha Ba Turpin et son équipe composée de quatre personnes sont à leur seconde séance d'animation dans la localité.

A Sessène dans la zone d'intervention de l'ONG Agrecol/Afrique, l'animatrice nutritionnelle Aïcha a sillonné beaucoup de villages pour y effectuer des séances de sensibilisation. « Sessène est une zone agricole, malgré tout elle est vulnérable. Le phénomène de la soudure est une réalité. Il est précoce dans la zone. Par conséquent, il faut apprendre aux parents quelques rudiments pour qu'ils puissent parer à la malnutrition de leurs progénitures », a expliqué Mme Turpin avant

d'entamer la séance d'animation.

Auparavant, Mme Khady Faye, le relais nutrition à Guédiane, par ailleurs présidente de la Calebasse de solidarité Ndagdadem a abattu un travail remarquable. En effet, elle qui a été formée par Aïcha sur la nutrition, a préparé le terrain en menant des activités de sensibilisation dans les différents quartiers. « Ce travail a été facilité grâce aux formations que j'ai eu à subir. Outre la formation sur l'art culinaire, j'ai été formée en transformation des produits locaux mil, maïs, farine enrichie, entre autres. Je fais aujourd'hui la démultiplication au niveau des réseaux », souligne-t-elle devant la chargée de programme de l'OngAgrecol/Afrique zone Sessène.

### 73 enfants sur 92 ont une alimentation équilibrée

Sous un arbre, les enfants s'installent tranquillement. Aïcha et son équipe commencent la pesée. Devant la réticence ou la peur de certains enfants, Aïcha, taille moyenne, teint clair, assistée par Mme

Khady Faye, trouve le juste mot pour convaincre les gamins à monter sur la balance. Dans cette ambiance bon enfant et la peur de certains, l'animatrice « mère poule » qu'elle est, arrive à ses fins sans grandes difficultés. « Ce sont mes enfants, il faut toujours les mettre à l'aise, en confiance afin qu'ils puissent vous accepter d'abord avant de faire ce que vous attendez d'eux. Aujourd'hui j'ai pesé 95 personnes dont 92 enfants et trois femmes enceintes. Sur les 92 enfants, les 73 ont une alimentation équilibrée, 13 enfants doivent améliorer leur alimentation. Par contre, six enfants nécessitent un encadrement sérieux. Ceux sont des enfants dont leur alimentation est pauvre en vitamines », analyse l'animatrice nutritionnelle au terme de la pesée.

Pour ces cas de figure, Aïcha recommande aux mamans non seulement de donner aux enfants de la farine améliorée, mais également de se rapprocher des postes de santé pour une consultation. « Notre vocation n'est pas de consulter les enfants. Notre mission est de montrer aux parents qu'avec les produits locaux, elles peuvent préparer de la farine améliorée riche pour l'enfant. D'où le sens des causeries que nous faisons à chaque séance », souligne l'animatrice.

Une fois ce travail de pesée terminée, elle montre aux femmes un couvercle rempli de mil, maïs, niébé et arachide. Elle leur explique les vitamines que contient chaque produit. Pour captiver leur attention, Aïcha très détendue montre à travers des illustrations les aliments dont ont besoin un enfant et sa mère pour avoir une bonne alimentation.

### Les pratiques culinaires promeuvent le consommateur local

Aïcha n'est pas à sa première séance d'animation à Nguédiane. Lors des séances précédentes, elle a fait le diagnostic de la situation nutritionnelle de la localité. Ce travail lui a permis de développer des stratégies parmi lesquelles la préparation des menus locaux très riche en

# Dossier Art Culinaire

vitamines. « Cette fois-ci, nous allons préparer le "Dakhine" (Ndlr : un plat traditionnel sénégalais fait à base de viande, ou du poisson séché, de pâte d'arachide et de riz). Je leur propose aussi un jus à base de Moringa et du pain de singe. Nous voulons montrer aux femmes qu'avec les produits locaux elles peuvent préparer des menus riches pour les enfants et pour la famille », dit-elle.

Selon la chargée de programme soudure endettement de l'Ong Agrecol, à Sessène

(lire entretien), cette stratégie est salubre parce que Sessène est une zone agricole par excellence, paradoxalement la soudure y est précoce. « Par conséquent, on peut trouver des cas d'anémie dans la zone. Heureusement que nos activités de sensibilisation ont contribué à l'amélioration nutritionnelle, à la vitalité des enfants », souligne Mme Ndèye Yacine Cissé.

Les femmes ont fortement apprécié cette démarche. En effet, dans leurs interventions, elles soutiennent utiliser le même

menu pour l'enfant. Pire encore, elles ne donnaient pas certains produits comme l'œuf aux enfants pour des raisons liées à la tradition.

Dans ses réponses, Aïcha est largement revenue sur l'importance des produits sur la croissance des enfants. Elle a suggéré à l'assistance de donner aux enfants la farine enrichie mais aussi de diversifier les menus. Il y va de leur croissance et de leur hygiène de vie.

## ENTRETIEN AVEC.....

.....**Ndèye Yacine Cissé,**  
Chargée de Programme Soudure/Endettement  
Agrecol/Afrique

**« Nos sensibilisations sont axées sur quels aliments il faut donner à l'enfant, comment composer un plat complet pour qu'il puisse avoir une bonne croissance »**

Dans le programme de l'autonomisation des réseaux de Calebasses de solidarité (2021-2023) déroulé par l'Ong Agrecol/Afrique à Sessène, la stratégie art culinaire tient une place de choix. La chargée de programme revient, dans cet entretien, sur la journée d'éducation nutritionnelle à Guédiane et recommande la consommation des produits locaux parce que riches en vitamines.

### **Pouvez-vous revenir sur le pourquoi de cette journée d'éducation nutritionnelle à Guédiane?**

Ndèye Yacine Cisse: Cette journée a été organisée dans le cadre de nos séances de sensibilisation sur la nutrition

des enfants de zéro à cinq ans (0-5 ans). La nutrition est une stratégie qui fait partie de notre programme. Au cours de nos journées de sensibilisation, nous tenons des séances de diagnostic, de démonstration culinaires et des causeries. Ce programme que nous déroulons a démarré en

décembre dernier et se termine au mois de novembre 2023. Il porte sur l'autonomisation des réseaux de Calebasses de solidarité. Nous avons pour objectif de rendre autonome les femmes surtout dans cette zone de Sessène où nous avons fait onze ans d'accompagnement et d'appui.

En effet, depuis 2006, nous assistons les populations à travers nos différentes stratégies. Aujourd'hui, nous sommes dans le réseau des CDS de Guédiane qui regroupe quatre CDS. Nous les avons réunies pour suivre la sensibilisation sur la nutrition des enfants de 0 à 5 ans dont a en charge

**Visitez nos sites web:**

**<https://calebasses-de-solidarite.sn>**

**<https://crabes.org>**

**<https://agribioservices.org>**

# Dossier Art Culinaire

la conseillère en nutrition à Agrecol, Mme Aïcha Turpin Ndiaye.

## **Agrecol/Afrique intervient dans plusieurs zones, comment vous faites pour assurer la sensibilisation nutritionnelle?**

Nous avons opté pour l'autonomisation. A cet effet, nous avons tenu à former des relais. Etant donné que la conseillère en nutrition a, à sa charge, plusieurs zones d'interventions, il est judicieux de former des relais pour assurer le suivi nutritionnel dans leur zone respective, puisse que nous comptons nous retirer progressivement dans certaines zones. C'est la raison pour laquelle, pour ce premier semestre du programme, la conseillère en nutrition s'est investie uniquement dans la zone de Sessène pour renforcer les capacités des relais afin qu'elles puissent faire le suivi nutritionnel dans la localité.

## **Comment avez-vous trouvé la situation lors de votre première visite dans la localité qui a une vocation agricole ?**

Effectivement, la commune de Sessène est une zone par excellence agricole. Malheureusement, elle fait partie des communes les plus exposées à la soudure. Ici la soudure est précoce parfois dès le mois de mars, les greniers sont vides. C'est la raison pour laquelle, on trouve dans cette zone

des cas de malnutrition. A notre premier passage, je rappelle que nous sommes à notre troisième passage, la situation n'était pas fautive. Nous avons trouvé des cas d'anémie grave. Mais au fur et à mesure que nous tenons des séances de sensibilisations et de nutrition, nous avons constaté aujourd'hui des améliorations nettes chez certains enfants. Si on y arrive, c'est grâce aux leçons de la conseillère en nutrition qui s'est beaucoup investie et de l'appui du relais qui n'a ménagé aucun effort pour sensibiliser les femmes des réseaux. Nous jouons plus sur la prévention avant que l'enfant ne soit atteint de la malnutrition. Les sensibilisations sont axées sur quels aliments il faut donner à l'enfant, comment composer un plat complet pour que l'enfant puisse avoir une bonne croissance.

## **Quel est l'impact de ces sensibilisations ?**

Avec les sensibilisations que nous avons faites, nous pouvons dire que plus de 25% des enfants ont vu leur situation nutritionnelle redressée. En effet, sur les 92 enfants pesés, les 76 ont une alimentation équilibrée. Lors de nos premières séances, les enfants qui étaient en situation d'anémie ont retrouvé une alimentation saine équilibrée au regard des résultats obtenus. Leur état nutritionnel s'est amélioré grâce aux séances de sensibilisation et à la démonstration culinaire, mais surtout à la pratique. Pour cette dernière,



nous leur montrons comment préparer ces plats. Maintenant, c'est aux mamans de cuisiner pour leurs enfants. C'est pourquoi, vous avez vu aujourd'hui que ce sont elles-mêmes qui préparent la farine améliorée, d'autres sont sur le jus. C'est l'objectif recherché de ces séances de démonstration. Le but est d'arriver à démultiplier ces plats dans leur ménage afin que les enfants puissent les consommer.

Que comptez-vous faire pour changer la donne face aux femmes qui ont des croyances empiriques sur certains produits?

Les femmes ont tendance à dire que les farines améliorées vendues dans les grandes surfaces sont meilleures que celles qu'elles préparent, alors que ce n'est pas le cas. Les produits locaux sont très riches en minéraux et en vitamines.

Ils contiennent tous les éléments nutritifs dont un enfant a besoin pour avoir une bonne croissance. Donc nous mettons l'accent sur le consommer local parce que nos produits locaux n'ont rien à envier aux laits et farines importés qui envahissent nos boutiques les plus reculées. Mieux, nos produits locaux sont accessibles et peuvent améliorer l'état nutritionnel des enfants. L'éducation nutritionnelle ne se limite pas seulement aux mamans. La conseillère en nutrition recommande aussi aux femmes enceintes de manger sain, parce qu'une mère enceinte bien portante donne vie à un enfant en bonne santé. Ce dernier avec un peu d'accompagnement et de suivi, il pourra se développer normalement.

**Propos recueillis par  
Ababacar GUEYE**

# Dossier Art Culinaire

## TRANSFORMATION DES ARCHES À TOUBACOUTA

Les femmes de Mbogayiif veulent en faire leur marque de fabrique

A Soucouta dans la commune de Toubacouta au sud de Foundiougne (région de Fatick), de jeunes femmes, membres de la calebasse de solidarité MbogaYiif, excellent dans la transformation des Arches, communément appelés « pagn » en wolof. Mi-juin, sous la conduite de Mme Yandé NDao, un groupe de jeunes femmes transforme deux bacs d'arches. Malgré les conditions difficiles de travail, ces femmes veulent faire de cette activité une marque de fabrique de leur organisation.

*Par Ababacar GUEYE*



Les jeunes femmes décortiquent les arches des coquillages

Mercredi matin, un calme plat règne dans le quartier de Soucouta à Toubacouta. Les habitants démarrent timidement leurs activités. Au lieu de débarquement, quelques pirogues qui avaient quitté la veille regagnent la terre avec des bacs remplis de poissons. Non loin de ce lieu, un imposant local clôturé avec du barbelé trône sur le site de transformation des produits halieutiques des femmes de Soucouta. A l'intérieur, des tables pour sécher les produits halieutiques sont bien rangées, de l'autre côté, un appartement composé de plusieurs compartiments sert de lieu

de stockage des produits, de vestiaires entre autres. Présente sur le lieu dès les premières heures de la matinée, Mme Ndèye Yandé Ndao, malgré son âge un peu avancé, émet des appels pour demander aux membres de la calebasse de solidarité de rejoindre les lieux. Au bout du fil, elle lance d'un ton quelque peu menaçant « *qu'attendez-vous pour venir, on s'était donné rendez-vous à 9h30mn* ». Les minutes s'égrènent, les femmes regagnent le site les unes après les autres. Après les salutations d'usage, la présidente de la fédération And Liguèye de Niombato,

Mère Yandé comme l'appelle affectueusement ses membres désigne à chaque groupe les tâches à effectuer.

### **Le processus de transformation de l'arche**

Avant de démarrer l'activité, elles ont enfilé leurs tenues et mis des gants. « *La propreté et l'hygiène sont de rigueur. C'est un aspect important dans le processus* », souligne Mère Yandé, la présidente du réseau zonal des CDS de la zone de Toubacouta. Des CDS installées par la Fénégie/Pêche, une des organisations partenaire d'Action de Carême Suisse au Sé-

négal avant d'expliquer le processus de transformation de l'arche. « *Après avoir collecté, trié, lavé et pesé les arches, la première étape de la transformation commence par la cuisson. Dans une grande marmite posée sur un feu de bois, les jeunes femmes y mettent un peu d'eau, versent les arches pour la cuisson. De temps en temps, elles remuent le fond de la marmite à l'aide d'un bâton ou d'une écumoire. Au bout de 45 minutes, lorsque la cuisson arrive au point, elles passent à la seconde étape qui consiste à séparer la chair de la coquille à l'aide d'une écumoire. Dans un*





Mme Yandé Ndao supervise minutieusement le travail de ses jeunes femmes

coin du site de transformation, les arches sont étalées sur des claies pour être séchées durant 48h », a longuement présenté Mère Yandé, qui suit avec beaucoup d'attention le processus.

La récolte et la transformation des coquillages : Arches (pagn), Huîtres (Yokhoss) et Murex (Touffa) dans le Delta du Saloum a toujours été du ressort des femmes. C'est pourquoi souligne Mère Yandé, les jeunes filles sont de plus en plus impliquées afin qu'elles puissent prendre le relais. Parmi ces jeunes filles, figurent des étudiantes. La situation de la COVID-19 avec les restrictions ainsi que les dures conditions d'études dans les universités publiques et privées à Dakar les ont conduit à rentrer au bercail pour accompagner leurs parents dans ce travail. Mariama Sall, Ndèye Bintou Mané, Fatou Diamé et FatouThior ont aujourd'hui

intégré la calebasse de solidarité MbogaYiif pour pérenniser l'activité. Mère Yandé se réjouit de voir les jeunes filles s'intéresser à la transformation des produits halieutiques. « Les 50 kg d'arches ont été travaillés de main de maître. La relève est assurée », dit-elle, l'air satisfait en regardant les produits finis bien faits et destinés à l'autoconsommation et à la vente.

### **Les emballages et l'autorisation FRA, les obstacles pour accéder les grandes surfaces**

Malgré le travail pénible, les bénéfices tirés de la vente sont dérisoires. En effet, les produits secs ne procurent pas assez de marge bénéficiaire aux exploitantes. « Nous avons été obligées d'apporter de la valeur ajoutée avec la mise au point d'un nouveau produit à savoir mettre les produits dans des bocaux. Cette technique s'appelle la marinade ou semi conserve.

Elle consiste à immerger les arches et autres produits halieutiques transformés dans un liquide mélangé avec du vinaigre, du sel et autres condiments pour une conservation qui peut durer entre 6 à 8 mois », soutient Mère Yandé, par ailleurs présidente du collège des femmes du CNCR (Conseil National de concertation et de Coopération des Ruraux). La Secrétaire générale de la CDS FatouThior abonde dans le même sens. « L'avantage est que le produit conservé se vend mieux. Le bocal peut être vendu entre 1000 et 2000 F cfa, selon le poids. Notre défi est d'accéder aux grandes surfaces et aux restaurants. L'autre obstacle est d'arriver à avoir des emballages qui pourraient permettre la traçabilité du produit, l'autorisation FRA, entre autres. Nous lançons un appel à toutes les structures qui pourraient nous accompagner en ce sens », lance Fatou.

Zone touristique par excellence, Toubacouta regorge de ressources particulièrement la pêche des crustacés et des coquillages. Les mangroves qui longent tout le fleuve, sont des sites d'exploitation de coquillages et autres produits de mer. Cependant, la surexploitation peut entraîner la dégradation des écosystèmes. Ce qui ne milite pas à la durabilité des mangroves parce que les femmes utilisent du bois provenant généralement de la mangrove. Ces formes d'exploitation risquent d'engendrer des conséquences à long terme. Des idées battues en brèche par Mère Yandé. En effet, selon la présidente de l'union locale de Toubacouta, les populations sont conscientes de l'importance de leurs activités. A cet effet, elles ne ménagent aucun effort pour participer à la pérennisation de leurs actions. « Nous faisons régulièrement du reboisement de la mangrove. En plus de cette activité, dans la zone, nous procédons au repos biologique. Actuellement, nous y sommes. Nous n'allons reprendre nos activités de cueillette que vers le mois de janvier ou février prochain. Toutes ces stratégies sont respectées par la population car il y va de notre intérêt. Nous nous devons de protéger la ressource et son environnement, sinon demain qu'allons-nous réserver pour la génération future », s'interroge mère Yandé.

# Dossier Art Culinaire

## ENTRETIEN AVEC.....

## .....Mme Ndiaye Ndèye Ndébane Wade

*Coordonnatrice assistante*

*D'Action Carême Suisse au niveau du Sénégal*

## «La stratégie art culinaire est résiliente au niveau de notre programme»

Un des axes majeurs du programme pays d'Action de Carême Suisse au Sénégal, l'art culinaire occupe une place importante dans les stratégies de lutte contre la soudure et l'endettement mises en échelle au niveau des cales de solidarité. Aussi et pour la coordonnatrice assistante dudit programme pays Sénégal, Mme Ndiaye, au-delà du fait qu'il participe au renforcement des connaissances et compétences des bénéficiaires pour améliorer leur sécurité alimentaire, l'art culinaire est un puissant levier sur lequel les populations peuvent s'appuyer pour booster leur capacité de résilience.

### Nat-Bi : Peut-on avoir une idée de ce qu'est l'art culinaire dans le programme pays d'Action Carême Suisse.

Mme Ndiaye : Nous allons, avant tout, faire un petit rappel du programme pays d'Action de Carême Suisse au Sénégal. Action de Carême est une organisation catholique basée en Suisse en Lucerne et qui intervient au Sénégal depuis les années 70. Elle intervient au dans neuf régions du pays avec dix organisations partenaires. Nous avons des organisations partenaires internes et quatre organisations partenaires externes. Toutes ces organisations sont là pour la mise en échelle de la stratégie cales de solidarité.

Maintenant si nous revenons à la question de savoir ce que c'est que l'art culinaire au niveau du programme pays. Nous disons que ce programme travaille dans le droit à l'alimentation et le genre. Le genre étant une stratégie qui est transversale au niveau du programme pays, nous portons une attention particulière sur cet axe au niveau du programme. Tous les programmes travaillent pour un programme de lutte contre la soudure et l'endettement. Et pour mener à bien cette lutte, nous travaillons sur dix stratégies parmi lesquelles, nous avons celle qui est la plus connue, il s'agit de la cales de solidarité.

Nous avons aussi d'autres stratégies qui entourent la cales qui sont au nombre de neuf dont l'art culinaire. Selon notre contexte de lutte contre la soudure et l'endettement, l'art culinaire est défini comme l'ensemble des compétences dont dispose une personne pour améliorer son alimentation. Des compétences qui passent par la transformation et la valorisation du surplus de production, la valorisation des produits locaux de façon générale et la révision des mets traditionnels. Car en effet, il y a des mets que nos grands parents mangeaient au sein des ménages qui n'avaient aucun danger du point de vue santé qu'il nous faut revisiter pour voir comment les revaloriser afin de les ramener au goût du jour dans les ménages. Pour simplement dire que l'art culinaire c'est l'ensemble des connaissances et compétences dont dispose une personne pour améliorer sa sécurité alimentaire.

### Quelles sont les stratégies développées par le programme pays Sénégal pour promouvoir l'art culinaire auprès de ses cibles ?

Pour chaque stratégie nous passons par le diagnostic de la soudure et de l'endettement dans la zone. Après diagnostic, la première solution est la mise en place des cales de solidarité qui sont notre

porte d'entrée. Ensuite, nous essayons de développer les neuf autres stratégies. Etant entendu qu'avant de les développer, il faut au préalable que le besoin soit ressenti au niveau des bénéficiaires ou des partenaires. Si le besoin est ressenti, nous essayons de développer la stratégie. L'approche consiste d'abord à une formation théorique sur les connaissances de l'art de culinaire pour les membres des cales de solidarité, parce que notre priorité c'est les cales de solidarité qui sont notre porte d'entrée. Ensuite nous faisons une démonstration culinaire pour voir l'application des acquis théoriques. Après cette première étape nous passons à un dispositif de suivi de l'application des connaissances. Lequel suivi se fait au niveau des ménages. En effet au niveau de chaque partenaire nous disposons d'une équipe technique. A travers ces dites équipes techniques nous avons des coordonnateurs ou des chargés de programme et des animateurs à charge de suivre le développement des stratégies. Les animateurs vont aller au niveau des ménages avec un dispositif de suivi monitoring que nous avons mis en place au niveau de la coordination nationale pour voir l'application des connaissances acquises lors de la formation relative à l'art culinaire avec les membres des cales de solidarité. Donc rete-

# Dossier Art Culinaire

nons d'abord ces trois étapes que sont : l'étape zéro qui est l'identification des besoins qui émanent des membres des cales de solidarité, l'étape 1 qui consiste à la formation théorique, la seconde étape repose sur la démonstration culinaire pour vérifier l'acquisition des connaissances théoriques qui ont été dispensées enfin la troisième étape c'est le suivi qui est assuré par les équipes techniques qui sont au niveau de la base.

## Quels effets ont été notés aujourd'hui à travers la valorisation du patrimoine culturel et alimentaire ?

C'est une question très importante parce que c'est ça notre objectif. L'effet le plus recherché c'est la promotion d'un système alimentaire durable. Je l'ai dit tantôt, le Programme Pays travaille surtout dans le droit à l'alimentation durable et le genre. Donc si nous parvenons à constater que nous avons fait une contribution sur la promotion d'un système alimentaire durable, nous ne pouvons que nous en glorifier. De façon plus spécifique, nous essayons de limiter l'utilisation des produits toxiques tant au niveau des personnes que de l'environnement.

Sur la santé humaine, la stratégie consiste à des séances de formation sur la fabrication et l'utilisation des bouillons locaux pour éviter certains produits et additifs alimentaires que tout le monde connaît et que l'on trouve sur le marché. Lesquels produits, de par leur taux de toxicité, sont à la base de la plupart des maux dont souffre la population sénéga-

laise. Pour dire que nous, à notre niveau, nous essayons de faire une sensibilisation tout en apprenant à nos bénéficiaires comment faire ces bouillons locaux pour les utiliser dans les ménages en lieu et place de ces produits et autres additifs alimentaires qui sont sur le marché et c'est quelque de très important.

L'autre aspect c'est la limitation de ces produits toxiques au niveau de l'environnement à travers la pratique de l'agro-écologie. Laquelle pratique culturelle est une de nos stratégies développée au niveau Programme Pays Sénégal en ce sens que les produits agro-écologiques sont moins dangereux pour la santé humaine et l'environnement. C'est là, un des effets que j'ai notés sur la revalorisation du patrimoine culturel et alimentaire qui a disparu depuis. Un autre effet est aussi une bonne nutrition chez les enfants et les femmes enceintes. Là, je donne l'exemple d'un partenaire comme Agrecol / Afrique. Ils font des pesées périodiques pour les enfants de zéro à cinq ans mais aussi des plats assez riches en nutriments pour la même cible femmes-enfants. Des plats comme le Ngourbane dont raffolent mes parents « sères » par exemple. Un mets qui avait tendance à disparaître et qui ne réapparaissait qu'en cas de pépins sanitaires. Toujours dans le cadre des effets que j'ai notés, il y a la revalorisation de ses plats traditionnels qui permet réduire le gaspillage des ressources alimentaires. Car le surplus ou l'excédent de la production agricole est actuellement transformé par les femmes qui ont fini d'acquérir



des techniques leur permettant de transformer et de valoriser ces produits qui pourrissaient très vite. Et quand je dis transformation ce n'est pas pour parler des techniques conventionnelles qui sont là mais plutôt de transformation naturelle, biologique et adaptée à la santé humaine.

## Est-ce à dire que ces techniques de revalorisation du patrimoine culturel et alimentaire sont déterminantes dans la capacité de résilience de vos partenaires ?

Si nous parvenons à sécher et stocker tout cet excédent de production pour les utiliser pendant les périodes difficiles de la soudure, c'est évident que cela va contribuer au renforcement de la capacité de résilience des populations. Il y a aussi que la revalorisation du patrimoine culturel et alimentaire est pour augmenter la capacité de résilience de nos bénéficiaires en ce sens que la stratégie art culinaire est rési-

liante au niveau de notre programme. A titre d'exemple, lors de la période Covid-19, c'était un peu difficile puisque les marchés étaient fermés, l'accès à certaines denrées de première nécessité n'était pas facile. Mais les populations sont parvenues à mettre à profit leurs compétences et leurs capacités de stockage et de transformation de ces produits agro-écologiques pour la préparation de certains mets dans les ménages. Cela les a vraiment aidées à traverser sereinement cette période. Maintenant, la question qu'il faut se poser est celle de la périodicité de cette résilience là. Est-ce que si cette période de Covid était plus longue, nos bénéficiaires auraient été capables de résilience dans le long terme. Tout compte fait, ce qu'il l'on peut retenir aujourd'hui c'est que nos bénéficiaires sont résilients dans le court terme et qu'il nous faut développer d'autres actions pour rendre la stratégie beaucoup résiliente.

Propos recueillis par  
Sidy Dieng

## ENTRETIEN AVEC.....

## .....Mr Mamadou Lamine LY

*Président de l'Association Sénégalaise pour un Développement Equitable et Solidaire (ASDES) Kaolack*

### “Les Calebasses nous ont permis d’avoir plus de visibilité à Kaolack”

Mise en place en 2007 à Kaolack, ASDES (Association Sénégalaise pour un Développement Equitable et Solidaire) exécutait ses programmes avec ses propres moyens pour mener des activités citoyennes autour de la sensibilisation et du plaidoyer. Le président de l'ASDES revient dans cet entretien sur son partenariat avec Action de Carême qui a permis d'avoir beaucoup plus de visibilité à Kaolack surtout avec le phénomène des calebasses de solidarité qui ont un ancrage solide dans plusieurs quartiers de la ville.

#### Qu'est-ce qui vous a motivé à mettre en place ASDES ?

L'Association Sénégalaise pour un Développement Equitable et Solidaire, ASDES, a été mise en place à la suite du constat fait que certains membres de la société civile avaient fait au niveau de Kaolack. Lequel constat faisait état d'une situation voulant que les jeunes et les femmes manquaient d'appui et d'encadrement dans certain secteur comme, entre autres, l'éducation.

C'est à cet effet que nous avons créé l'Association Sénégalaise pour un Développement Equitable et Solidaire avec divers acteurs dont des enseignants, des paysans et d'autres professions. Ensemble nous avons exécuté des programmes avec nos propres moyens d'abord en 2007. A partir des cotisations, nous faisons de la sensibilisation et du plaidoyer autour d'actions citoyennes. C'est-à-dire inciter les jeunes à s'inscrire sur les listes électorales, mettre en place des comités

de quartier, impliquer les autorités administratives dans ce que nous faisons à travers ce qu'on appelait des camps de jeunesse qui nous permettaient d'instaurer un dialogue entre les autorités et les jeunes.

Cela a porté ses fruits à tel enseigne que nous avons eu assez vite des partenaires. Dans un premier temps, nous avons bénéficié de l'accompagnement d'Oxfam America pour notre premier programme qui était axé surtout sur l'éducation à la citoyenneté. Et, chemin faisant nous avons eu beaucoup de partenaires.

#### A quand remonte votre collaboration avec Action de Carême ?

C'est en 2013 que nous avons rencontré Action de Carême Suisse. C'était à l'issue d'un audit qui avait été commandité par un autre partenaire. Les résultats de l'audit ont mis en exergue des potentialités chez ASDES qui a amené ADC à asseoir un partenariat avec nous. Depuis lors, après les



phases diagnostiques de 6 et 8 mois successifs, nous nous sommes installés dans des programmes biennaux. Cela marche assez bien et ça nous a permis d'avoir beaucoup plus de visibilité à Kaolack surtout avec le phénomène des calebasses de solidarité qui ont un ancrage solide dans plusieurs quartiers de la ville et même au-delà dans les zones rurales de Ourou, Thiomby et Gandiaye.

Nous avons même pu fédérer toutes ces calebasses en mettant en place le réseau

des calebasses de Kaolack. A l'heure actuelle ce réseau marche de manière autonome. Ils tiennent des réunions périodiques encadrées par les femmes. Car dans la plupart des calebasses les femmes sont majoritaires. La proportion des hommes tourne autour de 5 ou 10% au maximum.

#### Quel regard portez-vous sur le RENOLSE ?

Nous avons aussi installé un réseau des associations qu'on

# Dossier Art Culinaire

appelle le RENOLSE (Réseau national des Organisations de lutte contre la Soudure et l'endettement). Lequel réseau nous permet, nous les politiques, de nous concerter et de dégager des orientations devant nous permettre d'être beaucoup plus présents dans ce que ADC veut faire avec nous et de tout synthétiser. Ce qui nous permet d'avoir un regard en dehors de l'équipe

technique, l'équipe politique aussi est présente pour qu'en-semble et de concert avec l'équipe d'Adc définir ce que nous devons faire, comment le faire et quelle stratégie mettre en œuvre au niveau de nos champs d'actions.

Mais il faut principalement dire que nous sommes aujourd'hui dans le plaidoyer. Lequel plaidoyer nous permet d'inciter nos membres,

au niveau de nos calebasses surtout en zone rurale, à la mise en place et l'adoption de l'agriculture écologique, à réfléchir sur les semences paysannes et à prévoir les périodes de soudure et d'endettement. C'est ce qui nous a permis d'être vraiment plus présents au niveau des zones rurales surtout quand on sait que les politiques ne sont pas toujours présents sur le ni-

veau opérationnel. Mais avec le Renolse, ça nous permet de nous réunir de temps en temps et de revisiter un peu le partenariat entre nous et Action de Carême Suisse, de revoir les orientations générales et de pouvoir accompagner nos équipes techniques dans l'exécution des programmes ADC.

Propos recueillis par  
Sidy Dieng

## MARCHÉ POISSONS KAOLACK

### Les cds assurent l'approvisionnement et la transformation

Une calebasse au début, le marché aux poissons de Kaolack par l'entremise d'ASDES a installé quatre autres. Les membres de ces calebasses de solidarité assurent aujourd'hui la presque totalité de la chaîne de production, la commercialisation et la transformation. Une chaîne de valeur qui tourne à merveille grâce à l'autonomie des calebasses qui ont fini de montrer que l'économie solidaire est la clé du succès dans l'entrepreneuriat.



Vendeuses et clientes en pleine négociations

Elles sont cinq calebasses qui assurent la presque totalité de la chaîne d'approvisionnement en poissons au marché central de Kaolack (centre du pays près de 200 km de Dakar), grâce à la vitalité et à l'autonomie financière de ces

dernières. Niché au cœur de Kaolack et aux abords de la mer, le marché central grouille de monde. Dans l'enceinte du marché, se frayer un chemin devient un parcours du combattant. D'un côté, mareyeurs et vendeuses de pois-

sons échangent sur la cherté des poissons.

Assise devant son étal, Coumba Kairé vend des sardinelles (yabooy). Entre Coumba et ses clientes c'est du marchandage à n'en plus finir. Vu la cherté du poisson, certaines d'entre elles préfèrent

aller ailleurs. Ses inconditionnelles clientes, après d'intenses échanges sur le prix ont fini d'acheter six sardinelles à 1500 F cfa, contre 2000 F cfa proposé par Coumba. Pour se justifier, Coumba explique : «Le poisson est rare et les mareyeurs nous

# Dossier Art Culinaire

vendent le bac entre 20 000 et 25000 F cfa». Vendeuse de poissons depuis des années au marché poisson, Coumba se souvient de la traversée du désert des femmes. Celles-ci travaillaient pour le solde des mareyeurs. «Mais depuis l'avènement des calebasses, nous parvenons à acheter leurs produits et travailler tranquillement grâce aux financements des CDS », témoigne-t-elle.

## Des financements de 50 000 F cfa pour se libérer de l'étau des mareyeurs

Elles sont nombreuses les femmes membres à exceller dans la chaîne d'approvisionnement et de transformation grâce aux CDS. C'est le cas de Faly Niang. Avant l'avènement des Cds, j'étais dans la commercialisation mais ce sont les mareyeurs qui nous donnaient à crédit leurs marchandises. Une fois le produit écoulé, nous prenons notre bénéfice et remettons à notre bailleur son dû. « La situation était insoutenable du fait de la cherté des poissons. De fil en aiguille, nous accumulions des dettes. Aujourd'hui c'est un vieux souvenir parce

que notre CDS nous finance à hauteur de 50 000 F Cfa chacune pour effectuer nos activités», témoigne-t-elle.

Non loin, d'autres dames offrent des services. C'est le cas d'Awa Boury Diaw. Elle moule les poissons. Elle a été financée par sa calebasse à hauteur de 50 000 F cfa. « Avec ce financement, j'achète chaque matin un bac de sardinelles chez les mareyeurs. Ensuite je les trie puis les moule. Je vends le sachet entre 250 et 300 F cfa ». Selon Awa, l'activité n'est pas contraignante. En effet, la machine à mouler coûte 7000 F cfa et la caisse de sardinelle lui revient en ce mois de juin à 25 000 F cfa. « Je tire mon épingle du jeu parce qu'il m'arrive d'en granger plus de 35 000 F cfa », confie-t-elle. Et d'ajouter « il arrive parfois que certains ne trouvent pas de produits du fait de sa rareté. Je partage avec mes collègues mes produits, à la fin de la journée, elles me remboursent ». Ces cas de figure foisonnent au marché central. Baba Diop, plus connu sous le nom de Pape, l'un des précurseurs de la cds au marché poisson



Baba Diop un des précurseurs des CDS au marché poissons

confirme cette thèse. En en croire Pape, depuis que les calebasses ont été installées en 2014, les membres sont plus unis. Ils parlent le même langage et œuvrent ensemble pour une cohésion sociale. «Aujourd'hui je peux affirmer que la CDS est un facteur de développement. Depuis 1996, je suis dans ce marché mais je n'ai jamais vu une approche aussi souple et aussi efficace pour lutter contre la soudure et l'endettement. Cette approche a poussé d'autres femmes à vouloir intégrer les CDS. Mais on doit en parler avec les responsables de l'ASDES afin de voir quelles sont les dispositions à prendre ». Ambitieux, Pape l'est. En effet, son objectif est d'arriver à avoir un camion frigorifique pour que les CDS puissent s'approvisionner et ne plus

vivre le dictat des mareyeurs. Une idée que partagent les vieilles dames transformatrices de poissons fumés qui éprouvent d'énormes difficultés pour s'approvisionner. Chargé de programme à ASDES, Ndiaga SALL, souligne que les CDS sont une véritable alternative à l'endettement. En effet, les femmes éprouvaient d'énormes difficultés pour accéder aux ressources. A cet effet, « ASDES étant une organisation qui accompagne la population et exécute un programme de lutte contre la soudure et l'endettement, il était judicieux de les sensibiliser sur la calebasse de solidarité et son approche. Aujourd'hui au marché poissons, on se retrouve avec cinq calebasses», se réjouit Ndiaga Sall.

Sidy Dieng



Les membres des CDS en communion avec l'animatrice de ASDES

# Dossier Art Culinaire

## BANDIA SESSENE/SINDIA

Le bouillon naturel, l'assaisonnement qui a conquis le cœur des ménages

A Bandia Sessène, le bouillon naturel de la calebasse de solidarité Ndender a conquis le cœur de tout le village et ailleurs. La calebasse décline même certaines commandes fautes de moyens pour en produire une grande quantité. Aujourd'hui que leur produit est bien prisé par les populations, la calebasse veut se lancer dans la labellisation, dans l'étiquetage pour que leur produit soit plus attractif.

*Par Ababacar GUEYE*



Seynabou Seck montre à l'assistance les différents ingrédients qui vont composer le bouillon naturel

**M**ardi mi-juin au village de Bandia Sessène dans la commune de Sindia, une dizaine de femmes sous un arbre à palabres s'apprête à fabriquer le bouillon naturel. Sous la conduite de la présidente de la Calebasse de solidarité installée par l'organisation partenaire d'AdC Suisse au Sénégal, ACCES, Mme Seynabou Seck a, au préalable, soigneusement préparé les ustensiles : fourneau à gaz, marmite, sans compter

les différents ingrédients qu'elle doit utiliser pour préparer le bouillon. Pendant ce temps, le groupe s'agrandit de plus en plus. « Lorsqu'il s'agit de la rencontre pour la fabrication du bouillon naturel, toutes les femmes de la CDS interrompent leurs activités pour venir assister à cette séance. Même les vieilles dames qui sont les précurseurs des CDS dans la localité y prennent part », confie la présidente Seynabou.

### **La sensibilisation sur l'utilisation abusive des bouillons industriels, le déclic**

Une fois que les membres de sa calebasse réunie et les salutations d'usage terminées, Seynabou se lance dans la préparation, elle montre à toute l'assistance les produits qui vont constituer le bouillon. Elle a déjà moulu du maïs jaune, des clous de girofle, du sel, du laurier, un peu de piment, un four, entre autres.

L'assistance acquise à sa

cause, suit avec beaucoup d'attention la préparation. Comme une sorte de formation recyclage, certaines femmes n'hésitent pas à venir prêter main forte. Elles se donnent à cœur joie dans la préparation « Les membres des calebasses de Ndender viennent chaque mois pour participer à la fabrication. Elles maîtrisent le processus de fabrication », se réjouit Seynabou la formatrice du jour et chargée des ventes au sein de la CDS.

# Dossier Art Culinaire

Une fois les produits mélangés avec des explications précises sur la quantité de chaque produit à utiliser, Seynabou se lance maintenant à la cuisson à vapeur. En attendant que son mélange soit cuit, la présidente chargée des ventes revient sur les raisons qui ont amené les membres de la CDS de Ndender à se lancer dans le bouillon naturel local. En effet, selon elle, le village consommait trop de bouillons dans la préparation des repas. Les femmes ne se préoccupaient guère du trop de bouillons utilisés. Elles agrémentent leurs repas à tout prix quelque soit les dangers qui les guettent, ni la santé de leurs familles, alors que les médecins ne cessent de tirer la sonnette d'alarme sur l'utilisation abusive des bouillons. Revenant sur leur changement de comportement, Seynabou explique : « Lors des rencontres avec nos partenaires, les responsables ne cessaient de nous sensibiliser sur une alimentation saine, sur l'utilisation de nos produits locaux pour substituer les bouillons industriels. C'est de là que le déclic est né ».

## Le séchage de l'oignon, la principale contrainte

Pour abandonner une approche, il faut mettre la main sur quelque chose. C'est ainsi que la calebasse de Ndender a formulé sa demande de formation en fabrique de bouillon à son organisation partenaire ACCES. Celle-ci a mis à sa disposition des animatrices pour former les membres



Seynabou Seck en pleine démonstration, sous le regard attentif des membres de la CDS

sur les techniques de fabrication du bouillon naturel. « Aujourd'hui, c'est notre gagne-pain dans cette localité. Mieux, la population s'est appropriée de ce bouillon qui a fini de faire le tour du village », a confié Seynabou Seck sous le regard attentif de la présidente de la CDS Marème Seck qui soutient que les membres de cette CDS sont allés plus loin. Les femmes ont décidé de ne plus utiliser les bouillons industriels dans leur ménage.

Avec cette stratégie appelée consommer local, le bouillon de Ndender est prisé, il dépasse les frontières du village de Bandia Sérère. Les demandes proviennent des villages environnants, de Sindia, de Dakar et autres. « Le bouillon est tellement prisé que nous avons du mal à satisfaire la demande parce que la fabrication en grande quantité pose problème. La principale contrainte est le séchage de certains ingrédients comme

l'oignon qui prend trop de temps. C'est la raison pour laquelle nous ne pouvons fabriquer le bouillon qu'une fois dans le mois », se désolait-elle.

## Labelliser et étiqueter le bouillon pour le rendre plus attractif

La secrétaire générale abonde dans le même sens. En effet, selon Aïda LOUM, le produit est apprécié et constitue l'une des ressources de la calebasse. « Notre objectif est d'arriver à approvisionner en quantité suffisante nos clients. Seulement après la préparation, nous donnons à chaque membre une quantité pour sa consommation. L'autre partie est réservée à la vente », lance Aïda. Selon la SG, le bouillon « made in Bandia Sessène » a conquis le village et ses alentours. Cela est dû aux différents acteurs qui les ont accompagné dans le processus de fabrication jusqu'à ce qu'elles puissent voler de leurs propres ailes. « Nous

sommes très reconnaissantes à notre partenaire ACCES qui nous a montré la voie de l'économie solidaire », se réjouit Aïda LOUM.

Dans le même ordre d'idées, la SG se félicite de la relation de partenariat qui les lie au personnel sanitaire qui les appuie dans leur travail.

Par contre, même si la calebasse arrive à imposer la consommation du bouillon dans les ménages, force est de constater que des contraintes ne manquent pas. « Nous avons un problème de dosage. Quand nous cuisinons nous mettons le bouillon à volonté. Nous aurions bien aimé qu'on nous accompagne à moderniser le produit en les mettant sous formes de cubes », soutient Aïda LOUM. Dans le même sillage, la SG entreprenante lance un appel aux bonnes volontés à les accompagner dans la labellisation et l'étiquetage afin que leur soit plus attractif.