



Fondation
de
France

PROGRAMME
PROMOTION DE L'AGRICULTURE
FAMILIALE EN AFRIQUE DE L'OUEST

FICHE ENTRETIEN

AU SÉNÉGAL

PRODUIRE ET CONSOMMER AUTREMENT

Entretien avec Berta Gielge et Yangone Mbow (ONG des villageois de Ndem)



À Ndem, petit village situé à 120 kilomètres à l'est de Dakar dans la région de Diourbel, l'ONG des villageois s'est engagée très tôt dans le commerce équitable. Face à la récente baisse des recettes d'exportation, les villageois cherchent à diversifier et relocaliser leurs sources de revenus, en particulier grâce au maraîchage agroécologique.

Berta Gielge est coordinatrice du projet de structuration de la filière maraîchère. Yangone Mbow est née à Ndem, elle est présidente du collectif Éco-jeunes-solidaires au sein de l'ONG. À 22 ans, elle est responsable du volet « éducation » du projet.

Dans le cadre d'un projet porté par :



Fédération Artisans du monde

www.artisansdumonde.org



ONG des villageois de Ndem

www.ndem.info

Pourquoi avoir développé des activités de maraîchage agroécologique à Ndem ?

Berta : La mission de l'ONG des villageois de Ndem est de créer les conditions propices à rester dans leur village pour ses habitants. Le maraîchage agroécologique répond à plusieurs enjeux qui se posent dans la zone : créer des perspectives économiques et dynamiser le marché local, encourager des dynamiques sociales d'éducation et de concertation, améliorer l'état nutritionnel, etc.

Cultiver des fruits et légumes ici oblige à une recherche continue, car ce ne sont pas des zones traditionnellement maraîchères. Il faut s'adapter au milieu, qui est semi-aride.

En commercialisant des produits de qualité, en les transformant, on augmente la valeur ajoutée et les revenus des habitants. C'est une des innovations proposées par le projet qui a d'ailleurs le mieux pris.

Qu'est-ce qui a permis cela ?

Berta : Au départ, nous avons surtout travaillé sur la production dans les périmètres maraîchers (emblavement, diversification des cultures, etc.) à Ndem et à Ngaga Serer, un village voisin. Une formatrice de Thiès a enseigné les pratiques agroécologiques à 3 hommes et 5 femmes de Ndem et 33 femmes à Ngaga Serer. Elle a établi de très bons liens avec les personnes qu'elle forme. Comme elle a aussi des compétences sur la transformation acquises à l'Institut de technologie alimentaire de Dakar (ITA), elle s'est proposée pour donner des formations sur la transformation. Trois femmes de Ndem et quatre de Ngaga ont ainsi appris des techniques pour mieux conserver les fruits, les légumes et les céréales. Une gamme de produits a été élaborée. Le « déclic », c'est que ces femmes ont pu accéder à un local à Ndem, avec peu de moyens. Une ancienne boulangerie a été reconvertie pour la transformation, après quelques travaux pris en charge par le projet. Les femmes ont ainsi un très bel endroit qui répond aux exigences d'hygiène.



Visez-vous une certification pour ces produits ?

Berta : Dans un premier temps, nous souhaitons obtenir le numéro FRA, qui est la certification de base de la qualité sanitaire des produits alimentaires au Sénégal, délivrée par l'ITA. Le processus est en cours.

Une certification internationale biologique ou équitable serait prématurée. Nous sommes plutôt dans l'approfondissement de la réflexion sur le cahier des charges qui vise à assurer l'aspect agroécologique du maraichage et la qualité des produits transformés. Ensuite, nous envisageons de communiquer sur une charte de bonnes pratiques. L'étape suivante serait d'aller vers les dispositifs de certification participative (type SPG), en se rapprochant des acteurs qui pratiquent cela au Sénégal.

Quels sont les débouchés commerciaux des produits fabriqués à Ndem ?

Berta : À Ndem, nous exposons et vendons les produits directement au local de transformation. Au départ, les clients étaient surtout des visiteurs de passage, mais les gens du village et des environs commencent à venir.

Maam Samba, une structure à Dakar de tourisme solidaire (chambres d'hôtes et boutique d'artisanat), commercialise aussi nos produits. Auparavant, les clients venaient exclusivement pour

l'artisanat, mais ils demandent de plus en plus les produits alimentaires. Les petits déjeuners des personnes logées dans les chambres d'hôtes, sont préparés avec les produits de Ndem. Cette structure attire une clientèle de touristes sensibles à l'économie sociale et solidaire, mais aussi des expatriés, des africains qui viennent au Sénégal pour affaires (beaucoup de voyageurs en général, en raison de la proximité avec l'aéroport) et aussi quelques locaux.

Nous participons au marché mensuel de Dakar dédié aux produits locaux. C'est par ce type d'événements que nous nous faisons connaître et que nous rencontrons d'autres acteurs qui nous conseillent. La clientèle qui se rend à ce marché est assez aisée, intellectuelle, consciente des questions écologiques, nutritionnelles et sociales. Nous pouvons donc vendre à des prix un peu plus élevés qu'à Ndem, et ainsi couvrir nos coûts de fonctionnement.

Petit à petit, des boutiques, des centres d'hébergement (sur la Petite-Côte, à Atouba, etc.), commencent à commercialiser nos produits. Ce sont des contacts que nous nous faisons par nos réseaux et par le bouche à oreille.



Comment les femmes s'organisent-elles pour vendre à ces clients ?

Berta : Petit à petit, une filière d'économie sociale et solidaire s'organise, avec une importante concertation entre acteurs. Avec Maam Samba, par exemple, un système de dépôt-vente avait été mis en place dans un premier temps. Ils payaient donc les femmes de Ndem au fur et à mesure qu'ils vendaient leurs produits. Ensuite, il a été décidé qu'ils paieraient directement les livraisons à un prix de gros pour faciliter la gestion, parce qu'une partie des produits qu'ils achètent est revendue et l'autre utilisée dans la cuisine proposée sur place. Tout cela s'est décidé de façon verbale, sans qu'il n'y ait de contrat.

Pour le marché des produits locaux de Dakar, il y a un contrat : il faut payer pour tenir le stand. Au départ, la location du stand était prise en charge par le projet. Mais maintenant, les femmes arrivent à l'autofinancer, car la caisse qu'elles ont créée évolue de plus en plus vers l'autonomie.

Comment fonctionne cette caisse ?

Berta : La caisse a été structurée lors des formations liées au projet, pour pérenniser les approvisionnements indispensables à la transformation (intrants et matériel). Une fois que les produits ont commencé à bien se vendre, ce n'est plus le projet qui finance les intrants, mais la

caisse. Quand la caisse atteint un solde important, les femmes se concertent. Lors de la dernière réunion, elles ont décidé de garder une part pour les prochains frais, d'en redistribuer une autre part équitablement entre elles, et de prêter le reste (sur le principe des tontines, bien connu au Sénégal). Bien que la plupart soient illettrées, elles arrivent à s'organiser pour la gestion de cette caisse. Le périmètre maraîcher est aussi géré par une tontine, c'est donc un fonctionnement connu.

Quels sont d'après vous, les principaux facteurs de succès des produits auprès de la clientèle locale ?

Berta : Les sauces pimentées, par exemple, se vendent bien parce qu'elles font partie des habitudes culinaires sénégalaises. Les habitudes sont très importantes dans les choix de consommation. Ce sont souvent elles qui amènent les gens à acheter des produits standards et importés. Par exemple, beaucoup de sénégalais ne prennent plus le temps de cuisiner le mil, qui est la base des plats traditionnels, mais qui demande une importante préparation. Nous, nous le proposons en semi-préparé, cela redonne envie aux consommateurs d'en acheter. Nous devons à la fois nous adapter aux exigences des consommateurs et leur donner envie de consommer d'autres produits, fabriqués localement, comme ceux que préparent les femmes de Ndem : des sirops, des confitures, etc. Il est primordial de faire comprendre aux consommateurs l'impact de leurs choix de consommation. Et c'est là que la sensibilisation prend tout son sens.

Quelles actions de sensibilisation sont mises en place ?

Berta : L'ONG des villageois de Ndem s'est doté d'un jardin pédagogique, sur le même terrain que le périmètre maraîcher. On l'appelle le « jardin faune et flore ». C'est un espace de 1,5 hectare muré, avec un demi-hectare de potager, un demi-hectare de petit élevage, et entre les deux, un espace verger. Il y a toujours eu de l'élevage à Ndem, en particulier des oiseaux, cela fait partie du patrimoine du village. Nous voulions à la fois valoriser ce patrimoine et l'utiliser comme un outil pédagogique. Pour montrer les synergies et les échanges entre l'agriculture et l'élevage. Notre but sur ce jardin est de sensibiliser, d'éduquer à la botanique, au maraîchage, à l'agroécologie. On y trouve une grande variété de plantes médicinales, d'arbres, de fruits et légumes. Il y a des panneaux avec les noms de chacune des espèces, pour valoriser la biodiversité locale. À l'avenir, on voudrait y inviter les écoles pour des classes vertes. Celle de Ndem est déjà venue. Pour les autres écoles, nous étudions les possibilités : nous songeons à organiser des visites touristiques payantes pour ensuite financer celles des écoles.



Qui mène ce type d'actions de sensibilisation à Ndem ?

Berta : quelques jeunes du village, charismatiques et motivés, dont Yangone, ont créé il y a cinq ans l'association Éco-jeunes solidaires. L'ONG de Ndem les a intégrés comme pôle « éducation »,

car il semblait logique que des jeunes d'ici participent au développement local. Le frère de Yangone gère le jardin faune et flore. Yangone elle-même est allée en France et a été formée à l'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale par Artisans du monde (ADM). ADM a aussi proposé dans le cadre du projet une formation des membres d'Éco-jeunes. Plusieurs thèmes ont été abordés : le commerce équitable, l'agroécologie, etc. L'idée était de leur apprendre à présenter ces thématiques, ainsi que leur association. Des supports (affiches, dépliants) leur ont été fournis, et maintenant, ils en créent eux-mêmes.

Yangone : au sein d'Éco-jeunes, nous avons voulu lancer des approches un peu expérimentales de l'éducation. Nous organisons des excursions, des interventions dans les écoles (projections de films, entre autres), et une fête à la fin de l'année, avec des artistes, des pièces de théâtre, etc. Tous les ans, il y a un thème donné. La première année, c'était sur la violence à l'école, mais dès les années suivantes, nous nous sommes intéressés à l'écologie et l'environnement. Les gens d'ici ont besoin d'un éveil. Nous avons donc fait beaucoup de sensibilisation, fondée sur le théâtre, des projections, des activités ludiques. Nous avons aussi lancé le défi de la gestion des déchets à Ndem. Des après-midi de nettoyage du village ont été organisés avec les habitants. Nous avons réfléchi à la création de poubelles avec des matériaux récupérés (pneus recyclés). Nous en avons distribué deux à chaque maison, pour trier les déchets organiques et non-organiques. Pour assurer le ramassage, nous avons créé un emploi. Un charretier récupère donc les déchets, et est payé grâce à une petite cotisation des villageois. Les déchets organiques sont compostés (en lien avec les femmes du périmètre maraîcher), et les déchets non organiques enterrés ou brûlés de manière contrôlée.

La troisième année, nous avons sensibilisé sur l'environnement et la culture. Nous avons voulu susciter la réflexion sur notre vie d'aujourd'hui et la différence avec celle de nos grands-parents, notre impact sur la planète.

L'année dernière, le thème était « le réchauffement climatique et la consommation responsable ». Là aussi, nous avons fait beaucoup d'actions de sensibilisation dans les écoles. Comme nous avons parlé d'alimentation, et qu'au Sénégal, ce sont plutôt les femmes qui se chargent de cela, nous sommes allées dans les foyers pour les sensibiliser. Celles qui cultivent les périmètres maraîchers ont aussi participé à une journée autour de l'utilisation des cubes Maggi. En adaptant le jeu de la ficelle¹, c'était très ludique et le message a l'air d'être bien passé.

Tout au long de l'année, nous intervenons dans toutes les classes, des tous petits jusqu'au lycée. On les emmène visiter le périmètre maraîcher, le jardin faune et flore, pour qu'ils connaissent les aliments, les arbres, les plantes, et sachent d'où vient ce qu'ils mangent.

Nous organisons aussi des projections dans le cadre du festival **ALIMENTERRE**, depuis trois ans. Cela nous permet de nous adresser à des publics divers : écoles, associations de producteurs, etc. Avec Enda, l'année dernière, nous avons organisé une projection du film *Et maintenant, nos terres* à l'attention de différents acteurs concernés par l'accaparement des terres.

Avez-vous pu identifier des changements de comportement depuis que vous menez ces actions de sensibilisation ?

Berta : les changements sont très lents et difficiles à mesurer. Mais nous voyons des avancées. Le ramassage des ordures, par exemple, commence vraiment à rentrer dans les pratiques. Par contre, c'est plus difficile de faire comprendre l'importance de payer la cotisation pour ce ramassage, afin que le charretier puisse toucher son salaire. Il faut impliquer toute la famille, y compris les enfants,

¹ Jeu qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. Il fait réfléchir sur les relations entre le contenu de nos assiettes et diverses problématiques comme la malnutrition, l'accès aux ressources (eau, terre, etc.), le réchauffement climatique ou les conditions de vie et de travail des paysans.
<http://www.alimenterre.org/ressource/jeu-ficelle-outil-dejouer-assiette>

car ce sont eux qui peuvent faire changer les habitudes de leurs parents, notamment sur le tri des déchets. Nous continuons les tournées dans les foyers pour sensibiliser, expliquer.



D'autres petits changements apparaissent progressivement : les femmes de Ndem utilisent moins les cubes Maggi pour la cuisine. Elles viennent au local acheter des sauces. Les femmes qui participent au maraichage voient la différence entre leurs produits et les autres. Parfois quand la récolte est maigre, elles sont obligées d'acheter des légumes ou des produits transformés plus standards, et elles sentent la différence de goût et de qualité. Leur entourage aussi, notamment les enfants. Les habitants de Ndem, et en particulier les jeunes qui sont sensibilisés depuis quelques années, commencent à mieux connaître et reconnaître les plantes, les légumes.

Yangone : ce qui nous encourage, c'est que l'on note des débuts de changement. La génération des enfants du village se responsabilise, sur la question des déchets par exemple. Avec les adultes, c'est plus long, mais on sent quand même une évolution. Il y a un an et demi, le village a reçu le prix du village le plus propre de la région. Il est considéré comme exemplaire aujourd'hui. Les familles ont reçu plein de cadeaux. La valorisation de leur village leur a donné de la fierté et l'envie de continuer.

Les actions menées à Ndem et à Ngaga Serer ont-elles suscité d'autres initiatives ?

Berta : À Ngaga Serer, le chef du village est un amateur d'arbres. Il s'était donc montré conciliant pour attribuer une terre pour le périmètre maraîcher des femmes. Et puis il a décidé d'en créer un aussi ! Il l'a clôturé, a mis un robinet d'arrosage et a convaincu un homme qui sinon, serait parti du village pour aller travailler ailleurs, de l'aider à cultiver ses fruits et légumes. Il y avait un peu de concurrence au début entre ce périmètre et celui des femmes, mais c'est plutôt positif : chacun cherche à améliorer ses pratiques.

Une suite directe des expériences de l'ONG Ndem est un nouveau complexe d'enseignement agricole, notamment agroécologique, qui doit voir le jour à Mbacke Kadior, un autre village de la région. Sérigne Babacar Mbow, le président de l'ONG de Ndem, est également à la tête de ce projet. Mbacke Kadior est un site historique, ce qui impose une gestion participative, et les terres mises à dispositions sont très étendues (environ 8 hectares pour le moment, ce qui va permettre la rotation des cultures avec des champs de céréales). Ce projet permet de fédérer les experts en agroécologie et les acteurs engagés pour sa défense de façon plus importante que Ndem.

Yangone : avec les deux séminaires que nous avons organisés, et maintenant avec le projet de Mbacke Kadior, tous les gens au Sénégal qui travaillent sur l'agroécologie peuvent se réunir, partager leurs expériences aussi bien sur la production, la transformation, etc., que sur la sensibilisation. Par exemple, trois universités qui sont dans le réseau sont intéressées pour projeter

les films du festival **ALIMENTERRE**. Des chaînes de télévision nous ont aussi approchés, mais cette démarche n'a pas abouti car elles souhaitaient que nous les payions.

Ce qui est très encourageant, c'est que l'association Éco-jeunes-solidaires attire beaucoup d'autres jeunes. Nous essayons donc d'élargir le mouvement à d'autres villes et villages du Sénégal. C'est déjà le cas à Dakar, à Thiès, où d'autres groupes se sont formés. Nous restons en collaboration avec ces groupes, nous organisons des invitations chez les uns et les autres. Nous essayons aussi de les former à la sensibilisation : les stages que j'ai faits avec Artisans du monde en France, j'en fais profiter autant que possible mes homologues au Sénégal.

Pour conclure, Yangone, en tant que jeune ayant grandi à Ndem, qu'est-ce qui vous a donné envie de vous impliquer autant dans la sensibilisation à d'autres manières de produire et consommer ?

La manière dont j'ai été élevée par mes parents fait que j'ai toujours été sensible à l'éducation des enfants. Le système scolaire sénégalais est dur, personnellement, je n'ai jamais aimé l'école parce qu'il n'y avait que les cahiers et les leçons, pas d'activités, rien pour nous motiver. C'est ce qui m'a convaincue de l'importance de créer des activités qui donnent aux jeunes envie d'apprendre, de comprendre. Quand on a l'amour de la connaissance, on s'intéresse à plus de choses et aux conséquences de ses actes. C'est indispensable si on veut que les futures générations produisent et consomment autrement.

Propos recueillis en août 2016 par Clémence Pinson (CFSI) et édités en septembre.
Photos © ONG des villageois de Ndem et Artisans du monde.

Pour creuser le sujet :

- Fiche projet, *L'agroécologie au service des circuits courts et solidaires*, 2013
- Séminaire *Développer le maraîchage agroécologique et la consommation responsable au Sénégal, Ndem*, 2016
- Rencontre *Agroécologie et éducation à une consommation responsable*, Dakar, 2015

Ce projet a bénéficié d'un financement de la Fondation de France dans le cadre du programme « *Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest* » (Pafao, appel de 2013). Voir la [fiche projet](#).

Le programme de Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM. Bruneau (sous égide de la Fondation de France) et de l'Agence Française de Développement. SEED Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.



FONDATION JM. BRUNEAU
Sous l'égide de la Fondation de France

