



« Nous voulons changer le marché local, puis au-delà le marché national. »

Cheick SALL, FONGS

65 Le pourcentage de femmes au sein des groupements de l'Union des organisations paysannes de Diourbel.

Prévenir l'exode, c'est donner sa chance à chacun

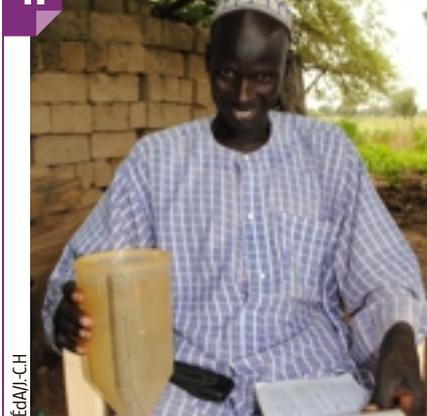
EdA/JCH



Comment lutter sur place ?

Reforestation, énergies renouvelables, agriculture raisonnée... les organisations non-gouvernementales du Sénégal mènent, dans les champs et les villages, des initiatives pour développer une agriculture à l'échelle familiale, élever le niveau de vie des populations et aussi lutter contre les effets des changements climatiques. Quatre exemples concrets.

1.



EdA/JCH

Météo, margouillat et satellites

Comment faire pour que « l'irrationnel écoute le rationnel » ? Au Sénégal, les « prédicateurs » ont, depuis l'aurore des âges, fait la pluie et le beau temps des paysans. Ceux-ci reçoivent désormais sur leur téléphone portable des « SMS » leur donnant les prévisions météo du jour. Un défi pour les organisations paysannes.

À Kourty, Aliou Gueye, un des anciens du village, est chargé du pluviomètre. Avec tout le sérieux de sa fonction, il note ses relevés tous les matins à 8 h, sur un cahier d'écolier puis les transmet aux anima-

teurs de l'URAPD, organisation paysanne de Diourbel, qui sont en lien avec les services météo régionaux. L'info de terrain croise celle des satellites. Puis est rediffusée via la radio et les GSM des paysans.

« Un lien a été fait entre les prédicateurs et les scientifiques, il fallait casser ce mur sinon, quand les cultivateurs entendaient la météo à la radio, ils pensaient que c'était pour les autres », explique un animateur. Aliou exerce sa mission bénévolement, ce qui n'est pas dans l'usage, mais il en bénéficie en premier. « Ça l'a aidé à choisir ses sem-

ces, à localiser les pluies utiles, celles propices à semer les espèces hâtives sur ce sol djor, sablonneux, qui ne retient pas l'eau, à utiliser les pauses météo pour le sarclage, à ne pas étendre l'engrais alors qu'il va pleuvoir. »

De tradition, on semait quand poussent les feuilles sur les baobabs et les tamariniers, quand l'acacia perd les siennes, quand le margouillat, un lézard, change de couleur, Aliou Gueye observe toujours la nature. Il n'a pas perdu sa foi dans les prédicateurs. Mais il sait que là-haut des satellites veillent aussi sur ses semis. ■ J.-C.H.

Sept kade dans ton champ, dit le proverbe

Quand tu as sept kade dans ton champ, ton grenier est rempli », professe un proverbe qui semble tiré d'un almanach réinventé. Dans les campagnes autour de Diourbel, ville à l'Est de Dakar, veillent en sentinelles d'imposants baobabs au bas du tronc pelé. Tout en contraste, les kade, fantomatiques acacias, étendent sur les parcelles cultivées leurs branches faméliques. Épineuses et nues.

« Ils perdent leurs feuilles au début de l'hivernage, à contretemps des autres arbres. Ainsi, les

feuilles donnent de l'humus avant les plantations, et ils ne font pas d'ombre sur les récoltes », explique un responsable de l'URAPD.

Cette union régionale d'organisations paysannes fédère 35 groupements villageois. 2 697 membres au dernier comptage, dont 65 % de femmes. Elle s'est vue confier notamment les anciennes pépinières d'État.

« Avant, les gens ne plantaient jamais d'arbres, par crainte que les oiseaux mangent les graines », dit-il. On a beaucoup abattu, pour le bois de chauffage. Confronté à la défore-

tation, qui assèche le climat, le gouvernement sénégalais l'interdit fermement. Pour couper un tronc, il faut une autorisation en bonne et due forme. Alors parfois, pour obtenir ce droit de couper, les villageois faisaient mourir l'arbre.

« À présent, nous encourageons pour qu'ils en plantent même dans les champs », explique le responsable paysan. « Les feuilles donnent de l'humus, et les animaux qui viennent paître dans leur ombre, après les récoltes, enrichissent le sol. » ■ J.-C.H.



2.

EdA/JCH

3.



EdA/JCH

Quatre génisses pour cuisiner au gaz

« Un bio-digesteur et quatre génisses suffisent pour alimenter en gaz une famille pendant une année entière », explique Paul Thiao, un expert de la Fongs, animateur rural, qui a également travaillé, dans les années 80, à l'introduction du solaire au Sénégal. Dans sa cuisine, une ménagère du village allume fièrement les becs du réchaud « made in China » puis y pose sa casserole.

« Les femmes sont dans de meilleures conditions pour cuisiner », poursuit

Paul. « Jamais elles ne voudraient retourner en arrière. » Et c'est vrai que le procédé, sous réserve d'être bien entretenu et de prouver sa fiabilité, paraît idéal. La bouse de vache récoltée est d'abord mixée avec de l'eau dans un mélangeur. Ce liquide passe dans une citerne centrale où il fermente, produisant le gaz. Le reliquat se déverse naturellement dans deux grandes cuves où il sèche et sera récupéré pour fertiliser les champs. Simple. Et pas trop cher, à notre échelle de va-

leur : 500 000 CFA, soit 763 € l'installation, financée à 80 % par l'État, dans sa lutte contre la déforestation.

Les villageois sont mis à contribution « en nature » pour les 20 % restant, creuser le trou, apporter les briques. Manière de les impliquer, aussi, pour préserver l'outil. Cinq « biogaz » ont été construits rien que dans ce village. Le programme du gouvernement prévoit d'en financer 10 000 « mais ce sera insuffisant pour satisfaire toute la demande ». ■ J.-C.H.

Du mil dans le pain, plutôt que du blé importé

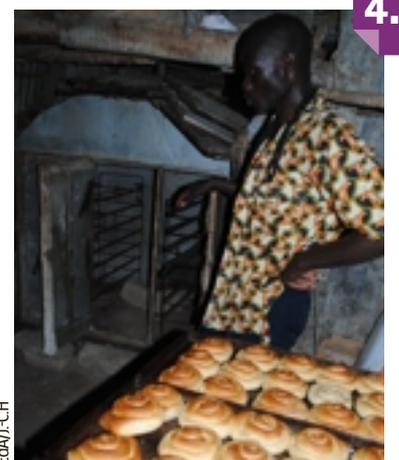
Une baguette de pain bien française sur la table. Le petit déjeuner au Sénégal a des relents coloniaux. Sans parler du quartier de « Kiri » ou de la confiture aux fraises. Les produits occidentaux supplantent les plats locaux, comme le thiakry, à base de farine de mil et de lait caillé. Pour le pain, pareil. Le goût s'est implanté. Le hic, c'est que le Sénégal ne produit quasi pas de blé. Tout doit être importé, de France, d'Argentine, des États-Unis, par centaines de milliers de tonnes, au prix de dizaines de milliards de francs CFA. D'où l'idée, portée par les organisations paysannes, de mé-

langer 12 % de farine de mil au pain blanc. Pas davantage. Le mil étant sans gluten, le pain n'aurait pas la consistance voulue. Et surtout « il faudra changer les habitudes alimentaires du Sénégalais », même si le mil est fort utilisé dans les couscous.

Face à son four encore chaud, Pape Mbisane Ngom est fier de nous montrer la production du jour, dorée et croustillante. Son pain au mil, il le vend 10 francs moins cher que le « normal », avec succès. « La demande est plus forte que ce que je peux cuire avec mes 25 kg de farine. » Il fournit aussi le lycée proche de son village, Ndiagianiao.

Douze boulangers de la région de Fissel sont inscrits dans ce programme. Des minoteries sont en projet. « C'est nutritif et tout à fait naturel, sans tous ces conservateurs du pain qu'on achète en magasin », justifie Cheikh Sall, de la Fongs, la fédération des organisations non gouvernementales du Sénégal, qui regroupe 31 associations, 3000 groupements villageois, et près de 120 000 membres.

« L'idée est d'étendre la transformation du mil, ce qui n'est pas dans nos habitudes. On veut changer le marché local, puis, au-delà, le marché national. » ■ J.-C.H.



4.

EdA/JCH