



## PROJET

“ Promotion de la souveraineté alimentaire par la valorisation des ressources locales au Sénégal ”



# Atelier National de partage des résultats du Promotion de la souveraineté alimentaire par la valorisation des ressources locales au Sénégal-PSAVRL

## DOSSIER DE PRESSE

### Contexte du projet :

Le blé est l'une des denrées les plus consommées au Sénégal. 90% du blé importé est destiné à la production de farine pour le pain. La consommation de pain évolue très vite surtout avec l'urbanisation croissante <sup>1</sup>, la croissance démographique et le développement de la restauration de rue. La consommation de pain par personne et par an est passée de 19,22 kg à 24,46 kg entre 2000 et 2012 soit une progression de plus de 27%. A ce rythme, le Sénégal devra importer près de 1 200 000 tonnes de blé par an à l'horizon 2050. Ce qui représenterait environ 200 milliards CFA de devises.

*Doit-on continuer à dépendre d'une denrée qui fragilise notre balance commerciale ? Doit-on continuer à perdre nos valeurs alimentaires et culturelles pour un produit importé, reposant de surcroît sur un marché aléatoire et spéculatif?*

La première expérience de valorisation du mil dans la panification a été celle du "Pain de mil" avec 30% d'incorporation. Ensuite, le "pamiblé" a été lancée en 1978. Ces timides tentatives n'ont pas produit l'effet escompté mais elles ont eu le mérite de montrer qu'au Sénégal, le blé pouvait en partie être substitué par du mil ou du maïs.

Avec la crise alimentaire de 2008, la question de l'incorporation de la farine de mil dans la fabrication du pain a été remise à l'ordre du jour et plusieurs initiatives ont été prises dans ce domaine par les organisations de producteurs avec l'appui du WAAPP/PPAO en vue de promouvoir les filières céréales locales. *Parallèlement à l'expérience portée par les boulangeries modernes, la FONGS a jugé nécessaire d'agir aussi au niveau de l'offre en pain artisanal (tapa lapa) et autres produits transformés (beignets, galettes, etc.).*

La FONGS est accompagné dans ce challenge par l'ONG française SOLIDARITÉ. Le projet " Promotion de la souveraineté alimentaire par la valorisation des ressources locales au Sénégal "(2011-2015) traite de l'incorporation de farine de mil et de maïs dans la fabrication du pain artisanal et des beignets, galettes, etc. L'ambition du projet est de **créer un modèle reproductible et pertinent de chaîne de valeur autour de produits**

<sup>1</sup> Le taux d'urbanisation est passé de 23% en 1960 à 40,6% en 2000 et près de 42% en 2015. Avec l'Acte 3 de la décentralisation, l'urbanisation devrait s'accélérer encore davantage

**locaux en substitution au blé.** Le projet intervient dans deux régions du bassin arachidier à savoir Kaffrine et Thiès.

## **Objectifs et résultats attendus du projet :**

---

### **Objectifs globaux**

- 1) Renforcer la souveraineté alimentaire au Sénégal par la réduction de la dépendance aux importations céréalières (blé principalement) et l'augmentation de la valeur nutritive de l'alimentation en milieu rural
- 2) Accroître les revenus et réduire le chômage en milieu rural

### **Objectif spécifique:**

Développer la substitution des céréales locales au blé dans la production de pains et produits substituables au pain par les boulangers et femmes « transformatrices » en milieu rural afin d'augmenter leurs revenus et de créer des débouchés pour les producteurs de céréales locales en amont (renforcement de la filière), tout en améliorant la qualité nutritive des pains et pâtisseries consommées localement.

### **Les résultats attendus :**

**Résultat 1 :** Les boulangers ruraux et les femmes « transformatrices » développent leur activité grâce à leur formation technique en transformation de céréales locales et un équipement plus adapté

**Résultat 2 :** Renforcement de la filière céréalière : production, transformation primaire, commercialisation

**Résultat 3 :** Les consommateurs et les décideurs favorisent la consommation de préparations à base de céréales locales en substitution au blé

### **Bénéficiaires directs :**

---

- 3 Organisations paysannes membres de la FONGS
- 180 femmes pauvres du secteur informel rural actives dans la transformation du blé (productrices de beignets principalement) ;
- 36 artisans boulangers ruraux dont environ 30% actuellement au chômage
- 150 exploitations familiales productrices de mil et/ou de maïs.
- 3 membres dynamiques des OP sans emploi : création d'emploi de minotiers-gardiens de stocks.

### **L'atelier national de partage :**

---

**Objectifs de l'atelier :** L'objectif général de l'atelier est de partager l'expérience de la FONGS sur l'appui de la chaîne de valeur des céréales sèches en milieu rural ainsi que sur le dispositif de mise en œuvre (acteurs et outils).

- Echanger sur la démarche et les stratégies
- Partager et consolider les résultats et enseignements de la mise en œuvre du projet

### **Résultats attendus de l'atelier :**

- La démarche et les stratégies d'accompagnement des producteurs, des boulangers, des femmes transformatrices et des minoteries sont partagées
- Les résultats et enseignements de la mise en œuvre du projet sont partagés et consolidés

### **Déroulement de l'atelier :**

L'atelier se tiendra le lundi 07 Mai 2017 à Thiès au siège de la FONGS et sera présidé par le Président de la FONGS. L'animation de l'atelier sera assurée par l'équipe technique de la FONGS.

### **Agenda indicatif de l'atelier de partage**

<i>Horaires</i>	<i>Descriptifs</i>
9h00 - 09H30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouverture de l'atelier</li> <li>- Présentation et adoption des TDR et de l'agenda</li> </ul>
09h30 - 10h30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du projet</li> <li>- Dispositif de mise en œuvre</li> </ul>
10h30 - 11h00	<p><i>PAUSE CAFE</i> <i>Conférence de presse</i></p>
11h - 13h30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation des résultats du projet / contribution de l'initiative dans la problématique du consommé local et l'importation de la farine</li> <li>- Les difficultés rencontrées</li> <li>- Perspectives et recommandations</li> <li>- Discussions et débats</li> </ul>
13h30-14h	Synthèse générale et clôture de l'atelier