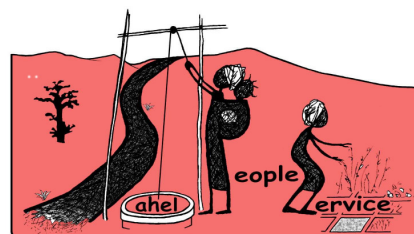


La feuille de Sahel People Service

Mars 2009



Edito : bilan de la mission de fin Janvier à Mars

De retour à mi-Mars 2009, après 6 semaines de brousse, j'ai pu constater que notre équipe sénégalaise fait bien son travail. Néanmoins, vu la désertification de plus en plus alarmante, nous avons tout intérêt à accélérer notre action par le creusage d'un maximum de puits entourés d'oasis reforestées, un peu d'activisme occidental y restant à mon sens la bienvenue. Trois actions ont été menées en particulier : 8 conférences dans des écoles et lycées, la mise en route de la construction d'un vaste atelier de forge et les expérimentations réussies du sous-solage.

Pierre Gevaert

Transmettre le futur

Les directeurs des écoles, toujours présents avec leur staff, apprécient les conférences qui rentrent dans le cadre de leurs cours sur l'environnement parce que nous pouvons nous permettre d'aller beaucoup plus loin qu'eux. Les classes peuvent accueillir 50 élèves assis, mais ces derniers se pressant sur les bancs, le chiffre double sans compter ceux qui restent debout à l'arrière. La conférence dure 2 heures, les débats sont souvent vifs et prouvent leur immense attente face à un avenir incertain. Les larges tableaux noirs nous permettent d'illustrer la confection du compost, des pesticides naturels et les méthodes agroécologiques incontournables (mais oubliées) pour réussir au Sahel. Nous leur prouvons que l'agroécologie est la science du futur, que son perfectionnement est infini à tous les niveaux : semences les mieux adaptées à produire sur place par chaque producteur, des techniques de compostages toujours améliorables, la recherche de produits actifs naturels pour la protection des végétaux, des outils simples mais pratiques (matériel agricole à traction animale), la conservation et le stockage, etc... Nous profitons de ces moments d'échange pour parler avec prudence de leurs traditions, de leurs habitudes et coutumes devenues des entraves pour leur survie et freinant surtout leur accomplissement. Il nous semble urgent de favoriser l'alphabétisation des filles, souvent retenues à la maison par manque de moyens et des mamans surmenées par une moyenne de 6 enfants par femme (à la campagne, la moyenne est plutôt de 8). Nous leur disons aussi qu'aujourd'hui il est prioritaire d'améliorer les conditions de vie de chacun.

Conférences
dans les
écoles



Le riz de la discorde

Sur des sacs de riz importés de Thaïlande ou du Vietnam, nous avons lu comme année de production 2003. Ces brisures de riz, habituellement utilisées pour nourrir les animaux et durcies par une trop longue

conservation, continuent à être préférées des femmes au détriment de leurs céréales locales, le mil et le sorgho, ce qui les oblige à les cuire à la vapeur avec une consommation de bois ou de gaz anormales. L'analyse ci-dessous démontre la supériorité très nette du mil et du sorgho par rapport aux brisures de riz blanc importées d'Asie :

	Riz thaï	Riz complet	Mil	Sorgho
Humidité	14,10 %	13,10 %	12,72 %	10,89 %
Teneur en protéines	6,99 %	7,39 %	7,83 %	9,69 %
Teneur en lipides	0,80 %	2,70 %	5,10 %	3,00 %
Teneur matières minérales	0,24 %	1,23 %	1,50 %	1,64 %

Nous leur disons alors que l'apparition des maladies modernes (cancers, maladies vasculaires, diabète, hypertension, etc...) trouve sa cause dans ce changement de leurs habitudes alimentaires, encouragé il est vrai par la mise sur le marché à un prix relativement bas de ces brisures de riz blanc, fortement subventionnées, lesquelles concurrencent irrémédiablement le riz local blanc ou complet.

Un autre problème est que leur alimentation est très peu variée : peu de légumes, rarement du poisson et évidemment cette masse de riz insipide rendu appétissant grâce aux sauces relevées. Les femmes sénégalaises se révèlent ainsi être d'excellentes cuisinières car pour se contenter à longueur d'année d'une nourriture si peu variée, il faut vraiment faire preuve d'ingéniosité.

L'alimentation en question

Il serait intéressant de faire une étude sur l'évolution du sida qui semble à première vue trouver un terrain plus propice dans les régions d'Afrique possédant des ressources minières et où la population vit d'avantage à l'occidentale : riz blanc, pain blanc, sucre blanc, coca cola, etc... Un premier constat encore sommaire, indiquerait que le sida semble rencontrer une résistance auprès des tribus agraires vivant plutôt en autarcie, donc protégées dans leurs modes de vie des influences modernes et des aliments carencés qui minent leurs défenses immunitaires. L'étude devrait également s'intéresser aux résidus pesticides cancérigènes présents dans les riz provenant d'Asie, de stocks de réserves souvent très anciens, que seul un fumigène insecticide régulier peut sauver des charançons, les chambre froides n'existant quasiment pas.

Autre découverte : face à une croissance démographique toujours et une alimentation carencée, les mamans maigrissent anormalement et sont souvent obligées de compléter leur lait avec de la poudre de lait diluée dans de l'eau. Or dans le village de Ndiemane de 4000 habitants, où déjà plus de 100 oasis ont été créées et le maraîchage bio est pratiqué, le chef du village a constaté que le lait des mamans est plus abondant et de meilleure qualité, ce qui pourrait faire renaître la coutume des nourrices, là où il y a un manque, par exemple auprès des orphelinats qui manquent totalement de laits maternels pour les nourrissons.

L'agroécologie porte du fruit

Dans notre centre de formation à l'agroécologie de Ndiemane, nous récoltons déjà de nombreux résultats exceptionnels en comparaison avec les méthodes conventionnelles. Il s'agit en particulier de redonner vie aux sols épuisés, durcis, minéralisés par les monocultures et l'abus d'engrais chimiques, grâce au sous-solage et la pratique du zaï.

Autre exemple : la parcelle de tomates en agroécologie est 3 fois plus productive, en avance de 2 semaines et au final produit des légumes qui se conservent plus longtemps.

L'oignon qui est partout cultivé avec des apports d'engrais chimiques, génère un besoin en eau important, donne naissance à toutes sortes de maladies et insectes ravageurs contre lesquels les praticiens se ruinent à essayer de se protéger avec des pesticides chimiques utilisés le plus souvent sans protections. Leurs récoltes arrivant sur les marchés toutes en même temps, les prix s'écroulent mais il faut vendre vite pour éviter leur pourriture. Par contre, l'oignon bio se conserve très longtemps, permet de disposer de légumes vivriers pratiquement toute l'année et de pouvoir vendre les surplus à un prix équitable.



Plantations d'oignons en agriculture biologique



Pratique du sous-solage avec traction équine



Pour que des jeunes restent au pays !

Autre élément positif de ce travail de base : les jeunes sont ravis de pouvoir rester au pays puisque les oasis permettent les cultures vivrières avec déjà un excédent valorisé sur les marchés locaux. La demande de création d'oasis est très forte et grâce à la présence de l'eau, une prospérité durable s'installe, ce qui permet aux bénéficiaires, le remboursement des avances de trésorerie sans trop de problèmes.

Les autorités applaudissent à notre travail certes mais continuent à enseigner la modernisation de l'agriculture, ce qui nous oblige à ne pouvoir compter que sur des ressources privées. Toute aide en ce sens nous est précieuse car cette dynamique porte ses fruits, à tel point qu'avec un début de prospérité retrouvée, il n'est plus question dans la tête des jeunes de penser à quitter la ferme pour une aventure incertaine et périlleuse.

Association Sahel People Service (SPS)

Partenaire de Terre & Humanisme

Partenaire de Kokopelli

Présidente : Anita Pellegrinelli Castan

Fondateur : Pierre Gevaert

Château Commarque - F - 33 210 Sauternes

Tél./Fax : 00 33 (0)5 57 31 04 67

Portable : 00 33 (0)6 82 42 45 01

Mail : contact@sahelpeopleservice.com

Site : www.sahelpeopleservice.com