

LA LETTRE DU SAHEL

**CHANGEONS LE REGARD
SUR LE SAHEL**



**Les Sahéliens au
centre des processus
de développement** p. 2

**Révéler le potentiel
des populations
du Sahel** p. 3

**Des rencontres solidaires
de partages et d'entraides
au service de l'agriculture
Sahélienne** p. 4

**Le Fonio, une céréale contre
la faim dans le monde** p. 6

Les paysans sahéliens sont au centre des processus de développement de leur territoire

LE SAVIEZ-VOUS ?

80% des exploitations agricoles sont familiales. Elles produisent 90% de la nourriture consommée localement. L'agriculture constitue donc un moyen crucial de lutte contre la faim dans la région.

En Afrique de l'Ouest, l'économie alimentaire emploie

81%



de la population en zone rurale

35%



de la population en zone urbaine

68%



des femmes qui ont un emploi

Les petites exploitations agricoles jouent un rôle fondamental dans la lutte contre la faim et le développement du Sahel. Elles peuvent nourrir les populations locales, offrir de très nombreux emplois et répondre aux défis de la dégradation de leur environnement et du changement climatique.

Mais pour cela, les agriculteurs sahéliens n'ont pas seulement besoin d'aide directe, de techniques et technologies toutes faites. Il leur faut un environnement répondant à leur réalité locale. Un environnement leur fournissant les services qui leur permettent de développer leurs propres initiatives, d'accéder plus facilement à de l'information utile et de mieux intégrer les filières et les circuits commerciaux pour dégager des revenus à la hauteur de leur travail.

Depuis sa création en 1976, année de la grande sécheresse, la mission de SOS SAHEL est de lutter contre la faim, en s'attaquant à ses causes profondes. Pour garantir une alimentation suffisante et saine, nous mettons au cœur de notre combat la capacité pour chaque communauté de définir de manière autonome et durable ses propres pratiques agricoles, commerciales et alimentaires dans le but de subvenir à ses besoins essentiels.

Partout dans le Sahel, nous soutenons des organisations locales et des communautés rurales qui développent des modèles agricoles résilients, en s'appuyant notamment sur l'agroforesterie permettant l'utilisation optimale de ressources fragiles ou rares (eau, plantes, terres arables).

Dans le Sahel plus qu'ailleurs, les petits exploitants agricoles ont besoin d'être au centre des processus de développement. Tous les partenaires, toutes les solutions soutenues par SOS SAHEL soulignent clairement que l'agriculture africaine se transforme rapidement, que les initiatives se multiplient dans tous les domaines et dans tous les pays, et que la modernité et l'efficacité sont des notions déjà intégrées par de très nombreuses exploitations, dans lesquelles les paysans investissent activement. Tous soulignent aussi que pour progresser, ils ont besoin d'appui, de moyens financiers, de cadres qui les soutiennent davantage et de façon beaucoup plus ciblée qu'ils ne le font aujourd'hui, pour transformer l'agriculture à la hauteur des défis actuels du continent.



SOS SAHEL révèle le potentiel des Sahéliens pour lutter contre la faim

Au nord du Burkina Faso, les idées et les ressources sont déjà là. Il faut juste savoir les mobiliser.



Contrairement aux idées reçues, les terres du sahel disposent des ressources pour faire vivre sa population. Encore faut-il mobiliser les savoirs traditionnels et modernes adaptés à la réalité locale, sous ce climat difficile.

Au Burkina Faso, depuis 2017, SOS SAHEL impulse une dynamique de diffusion des savoirs locaux qui ont fait leur preuve dans la capacité à répondre aux besoins des terres et des populations locales. Cette démarche repose sur la conviction que ce n'est pas « l'exemple » qui est à diffuser mais

la capacité de chacun à comprendre la situation dans laquelle il est, à comprendre le pourquoi des solutions techniques proposées et les possibilités de les faire évoluer en fonction de la réalité locale.

Cette « alchimie » constitue l'intérêt de la démarche qui est de permettre aux Sahéliens d'être les propres acteurs de leur changement.

Car bien souvent, il n'y a rien à inventer. Tout est déjà présent sur le terrain. A commencer par les idées et les techniques. A travers des formations originales qui visent à impulser des

dynamiques de diffusion de savoirs horizontales à partir des Sahéliens eux-mêmes, SOS SAHEL a développé tout un savoir-faire facilitant la réplication d'actions locales efficaces dans la lutte contre la faim et la pauvreté.

Il y a ici un savoir-faire d'appuyer sans étouffer, de motiver sans assister qui est de l'ordre du tissage fin, qui demande une connaissance intime du milieu et la capacité à s'adapter en permanence au contexte et à son évolution. Et ça fonctionne !

Les champs écoles : Diffuser les savoirs, du local vers le local.

- Des « champs écoles » sont situés au bord de voies de communication permettant ainsi aux personnes qui passent de se rendre compte des travaux réalisés et de leurs résultats.
- Les participants des champs écoles sont identifiés pour leur capacité à répliquer les innovations des champs écoles sur leurs parcelles, ainsi que pour leur capacité à faire de leurs propres parcelles des champs écoles pour les autres membres de leur famille mais aussi pour les voisins.
- Des animateurs locaux sont motivés par des gratifications durables pour diffuser les innovations et les pérenniser.

C'est ainsi que :

- Un des animateurs d'une commune du Nord confiait que lorsqu'il circule en moto, en hivernage et qu'il voit des producteurs qui continuent à faire des Zai* en ligne, il s'arrête, il prend les outils et il explique en le faisant l'intérêt de faire des Zai en quinconce.
- Sur plusieurs des champs écoles, les participants une fois les champs écoles finis, continuent de se réunir plusieurs fois par an sur leurs parcelles et partagent connaissances, expériences autour d'un repas en commun.



*** La technique du Zai**

La culture par zai permet de concentrer l'eau et le compost dans des petits trous creusés à cet effet. Ces trous, creusés à la saison sèche font entre 30 et 40 cm de diamètre pour 10-15 cm de profondeur. Ils sont répartis en « quinconce » tous les 80 cm sur le périmètre souhaité. Cette technique permet de récupérer le sable et les matières organiques transportés par l'Harmattan (vent chaud d'Afrique de l'Ouest) dans les trous. La terre offre ainsi un meilleur rendement.



Les AFRICA DAYS de SOS SAHEL : Des rencontres solidaires de partages et d'entraides au service de l'agriculture Sahélienne.



**« Nous avons créé
nous-même une filière
de la pomme de terre ! »**

Idrissa Moussa, 48 ans.

Je travaille depuis 14 ans avec SOS SAHEL. Dans le dernier projet, nous avons eu à former les producteurs à travers « les champs écoles ». Ce sont des lieux dans lesquels nous formons des petits producteurs qui à leur tour forment leurs équipes ou proches. Ce projet a amené à la création d'une filière, la pomme de terre. Nous prenons en compte la production, la transformation et la commercialisation. Pour régler la problématique de l'écoulement de la marchandise, nous avons créé des points de vente de proximité à la capitale du pays, Niamey.

La deuxième contrainte qui a été relevée, c'est la conservation. Nous avons appris aux producteurs à conserver leurs produits pour les vendre au moment où les prix sont assez rémunérateurs. Les magasins de conservation de pommes de terre dans lesquels sont conservés les produits contribuent à augmenter les revenus des paysans sahéliens. Le savoir-faire, la démarche, la stratégie de SOS SAHEL c'est de « faire faire » et non « faire à la place ». C'est une démarche participative qui prend en compte tous les acteurs : les bénéficiaires, les petits producteurs et les services techniques. Donc SOS SAHEL répond aux besoins, aux sollicitations de la base et c'est ça la spécificité de SOS SAHEL.

Les Africa Days de SOS SAHEL sont des rencontres annuelles organisées dans le but de partager les expériences et les initiatives des Sahéliens dans le domaine agricole. Cet événement réunit autour de la table de nombreux acteurs du développement. Du petit producteur aux institutions, des coopératives de femmes aux entreprises, toutes ces forces vives échangent et débattent durant plusieurs jours pour construire le Sahel de demain.

Les Africa Days participent à la mise en œuvre de l'Initiative Verte, un projet de développement durable d'envergure régionale. En réunissant des institutions de développement, des entreprises et des Sahéliens, SOS SAHEL contribue à faire émerger des solutions locales pouvant améliorer les pratiques agricoles dans une zone semi-aride frappée de plein fouet par le bouleversement climatique, la pauvreté et l'insécurité.

Mariama DEYE,
Chargée de programme, Agence
Japonaise de Coopération
Internationale, Africa Days 2019.

« Il faut faire confiance aux systèmes traditionnels, en particulier sur les questions de gouvernance, car ils connaissent les besoins des familles et ils savent prendre les bonnes décisions pour garantir leur épanouissement. »





Chers amis,

A l'encontre des idées reçues, le Sahel peut-il offrir au monde des solutions aux défis du 21^{ème} siècle ?

SOS SAHEL, en compagnie de ses partenaires locaux, fait découvrir à l'occasion de ses Africa Days, des solutions locales et durables qui représentent la meilleure voie pour surmonter les crises actuelles.

Pendant plusieurs semaines, nous avons partagé les pratiques et les expériences innovantes pour un Sahel vert et nourricier.

SOS SAHEL vous donne accès à ses « Africa Days » depuis vos écrans (www.africadays.org) à travers des témoignages, des ateliers de réflexions, des découvertes culinaires et aussi de la musique pour révéler l'immense potentiel du Sahel.

Cette année, l'accent a été mis sur les technologies qui favorisent le partage des connaissances et des techniques entre les familles d'exploitants agricoles sur ce vaste territoire grand comme six fois la France.

En investissant dans l'agriculture familiale et les communautés sahéniennes qui sont au cœur des questions de sécurité alimentaire et de changement climatique, SOS SAHEL a montré que les solutions locales constituent la réponse la plus efficace aux crises alimentaires chroniques et aux nouvelles menaces comme le nouveau coronavirus. En amplifiant le savoir sahéni pendant cette période de crise sanitaire mondiale sans précédent, nous renforçons notre engagement auprès des populations sahéniennes et explorerons des solutions pour le bénéfice de tous.

Le Sahel s'invite aussi dans vos assiettes. Concoctez la délicieuse recette de salade mangue fonio partagée par Pierre Thiam, chef cuisinier de renom et ambassadeur officiel de SOS SAHEL ! (p 6). Le Fonio, une graine ancienne aux vertus miraculeuses compte parmi les solutions prometteuses pour lutter contre la faim au Sahel et dans le monde !

Sans plus attendre, découvrez avec nous le potentiel du Sahel.

Merci de votre soutien !

Rémi HEMERYCK,
Délégué Général de SOS SAHEL



5 RAISONS POUR AGIR AUX CÔTÉS DE SOS SAHEL



1 Agir à nos côtés, c'est participer au développement durable dans l'une des régions du monde les plus défavorisées par le réchauffement climatique.



2 SOS SAHEL travaille au plus près des Sahéliens pour leur permettre d'acquérir les outils indispensables à leur développement.



3 20% de la population mondiale est concernée par la désertification. Nous aider à faire reculer le désert au Sahel, c'est envoyer un message d'espoir à des millions d'êtres humains.



4 Fort de plus de 40 ans d'expérience, SOS SAHEL se positionne en spécialiste de la désertification et partage son expertise sur ce phénomène qui touche 40% des terres émergées du globe.



5 Les actions de SOS SAHEL contribuent à atténuer l'impact du réchauffement planétaire et à réduire le nombre de réfugiés climatiques sahéniens.

66% DE VOTRE DON DÉDUCTIBLE DE VOTRE IMPÔT

Vous recevrez, sous 4 semaines environ, votre reçu fiscal. Il vous permettra de déduire de votre impôt sur le revenu 66% du montant de votre soutien, jusqu'à 20% de votre revenu imposable.

40 €

vous reviendra réellement à **13,60 €**

60 €

vous reviendra réellement à **20,40 €**

100 €

vous reviendra réellement à **34 €**

89% DES RESSOURCES DE SOS SAHEL SONT CONSACRÉES AUX MISSIONS DE L'ASSOCIATION

Les comptes de SOS SAHEL sont certifiés chaque année par un Commissaire aux Comptes indépendant et sont disponibles sur simple demande en écrivant à l'association.



Actions au Sahel - 87%
Actions de sensibilisation - 2%
Frais de fonctionnement - 2%
Appel à la générosité du public - 7%
Frais de recherche et de mécénat - 2%

Le Fonio, une céréale ancestrale comme solution à la faim dans le monde



**Pierre Thiam, chef cuisinier et écrivain,
ambassadeur de SOS SAHEL :**

« Le fonio, sur le plan nutritionnel, est une graine qui a énormément d'atouts en ce sens qu'elle est extrêmement riche en protéines et qu'elle n'a pas de gluten. De plus, le fonio pousse dans des conditions arides et atteint sa maturité en l'espace de deux mois. C'est donc une graine qui pourrait

offrir des solutions à la faim dans le monde. Sur le plan purement culinaire, le fonio a l'avantage d'être une graine délicieuse et versatile qui peut s'adapter à tous styles de cuisine et se substituer à toute autre graine. Sur le plan social, faire la promotion de cette graine a pour moi une importance capitale car elle pourra permettre aux communautés qui la cultivent de s'auto-suffire. C'est une satisfaction de pouvoir contribuer à la préservation d'une des plus anciennes graines cultivées au monde ; le fonio est en effet consommé depuis plus de 5.000 ans jusqu'en Ancienne Egypte. D'après la mythologie des Dogon du Mali, le fonio représente le germe de l'univers. Sur le plan de la diversité biologique comme sur le plan culturel le fonio est une graine très importante à préserver. »

Salade de fonio à la mangue et aux noix de cajou épicées par Pierre Thiam

Préparation

Bien laver le fonio, 2 à 3 fois, dans un large bol. Placer le fonio dans le panier d'un cuiseur à vapeur (en utilisant une étamine si nécessaire). Recouvrir et cuire pendant environ 15 à 20 minutes. Débarrasser le fonio cuit dans un large bol et laisser refroidir. Dans un autre bol, verser le jus de citron et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger avec un fouet et ajouter l'huile progressivement pour émulsifier. Ajouter le persil, la menthe, les oignons rouges, la mangue et la tomate dans le bol où se trouve le fonio. Ajouter la vinaigrette au citron et agrémenter de noix de cajou épicées.



Ingrédients

- 200 g de fonio
- 1 c. à s. de sel
- le jus de 2 citrons
- 1/2 c. à c. de poivre
- 1 c. à s. huile d'olive ou d'arachide
- 1 botte de persil, ciselée
- 1 botte de menthe, ciselée
- 1/4 oignon rouge, taillé en fine lamelles
- 1 mangue, taillée en brunoise
- tomates romaines, coupées en dés
- 1/2 c. noix de cajous épicées

LE SAVIEZ-VOUS ?

SOS SAHEL, -ONG experte en environnement et en sécurité alimentaire, intervient auprès des populations les plus démunies de la région sahélienne, en les accompagnants afin qu'elles soient entendues avec respect et dignité sur la scène internationale-.

Elle valorise le formidable potentiel du Sahel en soutenant les initiatives des acteurs locaux et en investissant dans des solutions durables, convaincue qu'il s'agit de la meilleure voie pour sortir de l'urgence récurrente. SOS SAHEL initie et met en œuvre des programmes phares, pour assurer la sécurité alimentaire, et s'adapter au changement climatique, comme l'« Initiative Verte » qui a pour objectif de restaurer 360 000 hectares de terres et créer 100 000 emplois dans six pays du Sahel.

+ sur le web



Notre site internet
www.sossahel.org



Twitter
http://twitter.com/SOS_SAHEL_



Facebook
www.facebook.com/SOSSAHEL