

INITIATIVE «SI AT FIKI»: ENSEMBLE, ALLONS DE L'AVANT! pour une agriculture résiliente et l'entrepreneuriat des jeunes

En partenariat avec les groupements de femmes des villages de Dougnane, Térokh, Yendane, Pandiénou et Pambal, dans la zone du Léhar, région de Thiès, Sénégal

INTRODUCTION

Les rendements agricoles de la zone du Léhar diminuent en raison de la sensibilité des sols face à la désertification et à la dégradation des ressources naturelles. Les femmes, majoritairement impliquées dans l'activité maraîchère, sont les plus touchées par cette situation. Les jeunes préfèrent pour la plupart migrer vers les zones urbaines, délaissant ainsi les activités agricoles au profit d'autres activités jugées plus rentables. L'initiative Si At Fiki a vu le jour en 2019 dans la zone du Léhar afin de remédier à l'impact du changement climatique sur l'activité agricole, notamment par le renforcement des capacités des femmes et des jeunes.

INITIATIVE

L'initiative s'est déroulée dans cinq villages et a permis la réalisation des activités suivantes :

- Un parcours de formation sur deux ans en agriculture maraîchère résiliente aux changements climatiques
- Une formation complète en entrepreneuriat couplée à un accompagnement pour la rédaction de plans d'affaires pour une vingtaine d'agriculteur.trice.s
- Une application de l'approche champs-écoles dans un contexte de culture de l'arachide
- La création d'une plateforme d'échanges et de formations regroupant les cinq groupements, qui ont été formés sur la formalisation et la gestion de groupements, la gestion d'une exploitation agricole, les possibilités de financement, la nutrition, l'agroforesterie, la conservation des semences, des récoltes et les systèmes de stockage.



Fig. 1 : Animation du champ-école du village de Dougnane. Préparation des parcelles pour accueillir du gombo, du poivron et de l'aubergine amère.

MÉTHODOLOGIE

La formation sur les techniques d'agriculture maraîchères résilientes aux changements climatiques s'est faite avec une approche de formation développée par la FAO, appelée approche champs-écoles des producteurs (CEP). Elle a permis de former des facilitateur.trices, soit des personnes qui ont pu à leur tour transmettre leurs apprentissages à des producteur.trices de leurs communautés. La fertilisation organique et la méthode zaï (une méthode traditionnelle) ont été les deux techniques utilisées pour agir sur la restauration des terres dégradées.

Tableau 1 : Autres résultats du projet en chiffres



RÉSULTATS

- 20 personnes facilitateuses formées à l'approche CEP (65% de femmes et 60% de jeunes)
- 68 productrices et 4 producteurs formés par l'équipe de facilitateur.trice.s, parmi lesquels 53 jeunes
- 20 personnes facilitateuses formées en entrepreneuriat et 19 plans d'affaires rédigés
- Plus d'une vingtaine de sessions de formation données sur diverses thématiques
- 4 périmètres maraîchers aménagés
- 1 structure d'échange regroupant les cinq groupements de femmes mise sur pied

LEÇONS APPRIS

1. La communication sur les actions permet d'étendre l'impact du projet, dans ce cas, cela a permis l'ajout d'un village supplémentaire.
2. Les processus de renforcement de capacité nécessitent de la répétition auprès des bénéficiaires et demandent donc du temps.
3. L'implication de toutes les parties prenantes au projet dès le début est essentielle pour une adhésion et un soutien continu au projet.



REMERCIEMENTS

Mer et Monde et les groupements de femmes de Dougnane, Térokh, Yendane, Pandiénou et Pambal remercient sincèrement les autorités locales du département de Tiavouane, les chefs de village, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ainsi que le Ministère des Relations internationales et de la Francophonie du Québec.



Fig. 2 : À gauche, un champ d'arachides avant la récolte. Au centre, une facilitateuse lors d'un CEP. À droite, les maîtres-formateurs Abdou et Anta, accompagnés d'une productrice et d'une récolte d'arachides.



Fig. 3 : Les productrices des différents villages à la fin de l'atelier d'hygiène et transformation de produits en conserves et sirops.

