

Valorisation des produits locaux : Des jardins pédagogiques pour promouvoir une agriculture appliquée

Samedi, 24 Décembre 2011 11:30

L'association éco-gastronomique italienne « Slow food » a mené, dans le cadre de « Terra madre day Sénégal », des activités d'informations et de sensibilisation sur le projet « 1000 Jardins ». Organisée en collaboration avec les convivioms de Dakar, la rencontre a été l'occasion pour les femmes d'exposer et de faire déguster des mets à base de produits locaux.



Initié par l'association italienne « Slow Food » en 2010, le projet « 1000 Jardins » entend créer, avec les communautés locales, des modèles appliqués d'agriculture. Il prévoit la réalisation de jardins pédagogiques cultivés par des enseignants, des jardins communautaires et familiaux.

Selon le coordonnateur du projet « 1000 Jardins » en Afrique, Philippe Zingan, l'objectif est de créer des jardins propres et justes. Autrement dit, il faudrait produire des aliments frais,

savoureux et saisonniers tout en respectant les méthodes de production, l'environnement et la biodiversité. « Au Sénégal, 50 jardins ont été implantés dans le cadre du projet 20 jardins pédagogiques et 30 jardins communautaires », ajoute le coordonnateur.

L'école-pilote, Mass Massaer Niane, de la Sicap Karack qui a servi de cadre pour accueillir cette journée, fait partie des établissements où ont été implantés ces jardins scolaires. « Dans ces jardins, les élèves et les enseignants vont produire des cultures céréalières, maraichères, des arbres aromatiques, fruitiers et médicinaux.

Une partie de cette production sera consommée par les élèves dans leurs cantines scolaires et l'autre partie est destinée à la vente », explique Philippe Zingan. Dans son objectif de valoriser les produits locaux, « Slow food » prend aussi en charge les convivioms. Au nombre de 10 avec chacun 25 personnes, indique Rokhaya Diagne Gning, expert en agro-alimentaire, l'association « Slow food » cherche à faire revenir les produits en voie de disparition afin que les populations connaissent à nouveau l'intérêt et l'importance du consommé local.

Selon cette dernière, « Slow food » qui est subventionné par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Fao), dans le cadre du projet « Souveraineté alimentaire », a lancé des sentinelles dans les quatre pays de l'Afrique à savoir, Mali, Sénégal, Guinée-Bissau, et Sierra-Leone. Les Sentinelles sont des projets à petite échelle pour aider les producteurs alimentaires à préserver leurs anciennes méthodes de travail et leurs produits.

Au Sénégal, deux sentinelles ont été lancées notamment à Fadiouth avec le couscous salé et à Dionewar avec les fruits sauvages (ditakh, madd, tamarin etc.)

Lors de la journée d'information sur le projet « 1000 Jardins », les femmes ont exposé et fait déguster leurs produits au public et aux élèves venus nombreux assister à l'événement.

Maguette GUEYE DIEDHIOU