

Systemes alimentaires territorialisés et agroécologie

Les systèmes alimentaires territorialisés se multiplient en Afrique de l'Ouest. L'agroécologie est au cœur de ces projets centrés sur l'agriculture familiale et qui s'emparent des défis relatifs à l'augmentation de la valeur ajoutée ou au renforcement des filières. Analyse à travers quelques exemples au Sénégal.

Le système alimentaire est un concept qui n'est pas récent. En 1994, Louis Malassis, grand spécialiste de l'économie rurale, le définissait comme « la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture »¹. Progressivement le modèle dominant agro-industriel a construit un système alimentaire mondialisé qui se caractérise par un processus de concentration et de financiarisation croissantes. Ce modèle a apporté aux consommateurs des avantages quant à la facilité d'accès, au coût et à la standardisation des produits. Mais sa logique répond essentiellement à des critères de rentabilité des investissements, au détriment des considérations d'ordre social, environnemental, nutritionnel et même sanitaire (impact avéré sur la santé).

DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES INSCRITS DANS LA DURABILITÉ

Comme l'analyse l'agronome Jean-Louis Rastoin, les systèmes alimentaires territorialisés « constituent une forme émergente alternative au modèle dominant agro-industriel, inspirée par un objectif de réduction des externalités négatives et de valorisation des impacts sociaux, environnementaux et économiques positifs ». Ces systèmes sont caractérisés par les acteurs mobilisés et par l'échelle concernée. « [Ils] sont fondés sur des initiatives innovantes, généralement issues de producteurs, consommateurs et mouvements associatifs, accompagnées voire encouragées par des politiques publiques le plus souvent territoriales (villes ou régions), parfois nationales². »

Au Sénégal, comme un peu partout en Afrique de l'Ouest, les acteurs installent à différentes échelles territoriales une nouvelle gouvernance alimentaire reposant sur des modalités éthiques, participatives. Leur objectif est de valoriser un territoire grâce à l'agroécologie et à une gestion collective des ressources. Ils favorisent l'adoption de nouvelles pratiques agronomiques durables, mais aussi la diversité des systèmes de production et la préservation des exploitations agricoles familiales. Comme en attestent les exemples développés par la suite, ces acteurs déploient, en fonction de leurs défis locaux, différentes stratégies simultanées.

UGPM : LA QUÊTE DE LA VALEUR AJOUTÉE

Au Sénégal, l'arachide connaît de plus en plus de difficultés de débouchés. Sa transformation en huile constitue une réponse, tout en étant une opportunité pour augmenter les revenus des exploitations familiales. La transformation artisanale



Transformatrice d'arachide de l'UGPM, Sénégal
© Frères des hommes



Mobilisation de paysans en Guinée-Bissau
« Agriculture : nous mangeons ce que nous produisons »
© Essor

est cependant face à une contrainte : le taux élevé d'aflatoxine³ qui freine son potentiel de développement.

En 2011, l'Union des groupements paysans de Mékhé (UGPM) relève le défi et réussit à produire, après traitement, une huile de qualité⁴. Ndiakhate Fall, secrétaire général de l'UGPM, explique ce succès : « Les femmes membres de l'UGPM sont aujourd'hui connues et reconnues comme transformatrices de qualité. Différents facteurs ont contribué à cette réussite : la mise en place de petites unités de transformation dans les exploitations familiales ; un processus de formation avec l'Institut de technologie alimentaire (ITA) de Dakar pour identifier les bonnes et les mauvaises graines et assurer l'hygiène et la qualité ; un dispositif endogène de suivi et de contrôle ; une ligne de crédit permettant d'éviter l'achat de graines de mauvaise qualité auprès des commerçants ; une unité de traitement collectif de l'aflatoxine au siège. »

Mais, le développement de ce marché potentiellement porteur est bloqué depuis 2014. « Nous n'avons pas encore obtenu la reconnaissance appelée "autorisation FRA" pour une commercialisation à grande échelle, explique Ndiakhate Fall. Nous ne vendons qu'à des consommateurs via notre réseau. En l'absence d'autorisation FRA, nous n'osons pas faire de la publicité. » Le taux d'aflatoxine de leur huile était pourtant conforme à la législation. On peut donc légitimement s'interroger sur les raisons de ce blocage. « Nous pensons qu'un lobby est derrière tout ça ! suggère Ndiakhate Fall. Certains industriels, actifs dans la production d'huile d'arachide, ont toujours combattu la transformation artisanale de nos produits. Il y a une vraie concurrence entre notre huile transformée, qui est de plus en plus présente sur le marché, l'huile végétale importée et l'huile transformée par les industriels. »

Pour Ndiakhate Fall, les enjeux sont clairement identifiés : « Nos organisations faïtières doivent

prendre à bras le corps cette question, notamment la Fédération des ONG du Sénégal (Fongs) et le Conseil national de concertation et de coopération des ruraux (CNCR). Aussi, le gouvernement doit faire du consommateur local une priorité. Il ne doit pas se limiter à de simples déclarations. »

UGPN : AGIR SUR LE MAILLON FAIBLE DE LA CHAÎNE

Située à une centaine de kilomètres de Dakar, l'Union des groupements paysans des Niayes (UGPN) est positionnée sur les produits maraîchers (oignons, pommes de terre, haricots, etc.) et fruitiers (mangues). Leur conception du consommateur local est donc spécifique, comme le précise son président, Pathé Dia : « Consommer local, c'est consommer ce que nous produisons. C'est aussi vendre ce que nous produisons, comme la mangue que nous exportons vers l'Europe, pour acheter des produits locaux que nous ne produisons pas dans notre zone agroécologique, comme le riz, le mil et d'autres céréales. »

L'UGPN combine la sensibilisation au consommateur local et un ensemble de services, de l'approvisionnement en semences et engrais jusqu'à la commercialisation. À travers l'appui qu'elle leur

50 à
60%

de l'alimentation consommée en Afrique de l'Ouest est locale

UNE DYNAMIQUE QUI SE MONDIALISE

Les systèmes alimentaires territorialisés essaient au Nord comme au Sud. Quelques expériences de gouvernance alimentaire sont à l'œuvre dans de grandes villes (Toronto, Montréal et Chicago) ou régions (Hauts-de-France et Cerdagne en Espagne). L'État français les encourage à travers sa Politique nationale de l'alimentation (PNA), déclinée au niveau des régions. Ce mouvement émerge aussi en Afrique de l'Ouest : Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Mali, Sénégal, Togo...

Week-end
biologique organisé
par les femmes
du Réfabec
© Autre Terre

apporte, l'Union a en effet résolu les problèmes d'approvisionnement et de commercialisation, auxquels les producteurs étaient confrontés. « De 2011 à 2013, nous avons expérimenté la commercialisation de nos produits maraîchers en circuit-court, à travers des paniers en portion hebdomadaire familiale, à Dakar, Thiès, Mbour, Diourbel et Kaolack, développe Pathé Dia. La construction d'un magasin de stockage a permis de réguler le prix de l'oignon et de la pomme de terre sur le marché local. Avant, les *bana-bana*⁵ achetaient les produits à de mauvais prix, à crédit, avec parfois des impayés. Maintenant ils paient d'abord pour avoir les produits. »

L'absence de chambres froides dans la zone constitue la principale limite à laquelle l'UGPN est aujourd'hui confrontée. « [Elles] nous permettraient d'acheter les produits lorsqu'ils sont en surabondance, pour les conserver quelques mois supplémentaires et les revendre à un meilleur prix, explique Pathé Dia. On pourrait ainsi profiter au maximum du gel temporaire des importations d'oignons et de pommes de terre que l'État met en place chaque année, dès que nos produits ne sont plus disponibles en quantité suffisante sur les marchés. Nous attendons de lui qu'il investisse dans les chambres froides, car cela dépasse nos capacités financières. »

Les difficultés sont également d'ordre organisationnel: « En 2017, nous avons mis en place un cadre de concertation à l'échelle de la zone des Niayes pour harmoniser notre entrée en campagne et commercialiser de façon plus cohérente. Mais nous n'avons pas une stratégie de concertation avec les producteurs d'oignons de la Vallée du fleuve, alors que nous vendons sur les mêmes marchés. De la même façon, nous commerciali-



sous tous des mangues en Europe, mais nous ne démarrons pas nos campagnes de façon concertée. Résultat: nous n'arrivons pas à convoier nos fruits de façon optimale parce qu'ils ne sont pas au même degré de maturité. »

RÉFABEC : AGIR SUR PLUSIEURS LEVIERS EN MÊME TEMPS

Le Réseau des femmes pour l'agriculture biologique et le commerce équitable (Réfabec) a pu au fil des années construire une chaîne d'initiatives articulées relatives à la production, la transformation, la commercialisation et la consommation. Meïssa Niang Ndiaye, sa présidente, explique que « pour valoriser les produits locaux, nous combinons quatre axes stratégiques: la vente directe via un marché hebdomadaire de produits biologiques et notre boutique de vente permanente de produits locaux, la transformation de nos céréales et la prestation de services, et enfin la restauration, à travers notre restaurant dénommé Tikaara, qui sert quotidiennement des plats sénégalais et européens à base de produits locaux et biologiques ». Membre de la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fenab), le réseau a réussi à obtenir une autorisation FRA sur les produits céréaliers et une certification bio grâce au système participatif de garantie (SPG) mis en place par la Fenab.

À l'instar de beaucoup de pays dans le monde, les systèmes alimentaires territorialisés semblent promis à un bel avenir au Sénégal. Beaucoup d'organisations de producteurs ou de la société civile s'y sont investis car ils favorisent une coopération fructueuse entre divers acteurs afin de promouvoir l'agroécologie à l'échelle de leur territoire.

| Daouda Diagne

REPÈRES CHRONOLOGIQUES

- décembre 2011, New York: l'Onu dédie l'année 2014 à l'agriculture familiale
- novembre 2013 et mars 2014, Bruxelles: la Commission et le Parlement européens consacrent des colloques à la promotion de l'agriculture familiale
- février 2014, Paris: déclaration ministérielle de soutien à l'agriculture familiale
- juillet 2014, Rennes: déclaration Pour des systèmes alimentaires territorialisés (Association des régions de France)
- décembre 2017, New York: l'ONU vote la Décennie pour l'agriculture familiale 2019-2028

1. *Systèmes alimentaires territorialisés en France, 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*, journal Resolis n° 4, mars 2015. 2. Ibid. 3. L'aflatoxine est produite par certains champignons proliférant sur des graines conservées en atmosphère chaude et humide. Elle peut être toxique pour l'homme et pour l'animal. 4. Voir l'entretien « Au Sénégal, une huile d'arachide labellisée », mars 2014, sur www.alimenterre.org. Voir également la vidéo sur la transformation de l'huile d'arachide par les femmes de l'UGPM sur www.fongs.sn/spip.php?article201. 5. Appellation locale pour les commerçants.

Louga, un système alimentaire territorial à l'échelle d'une région

Dans la région de Louga, au Sénégal, la consommation des familles paysannes est dominée par les aliments à base de blé. La Fédération des associations paysannes de Louga (Fapal) agit pour transformer durablement les modes de consommation.

“ Produire ce qu'on mange et manger ce qu'on produit. » Pour agir et maîtriser le système alimentaire régional, la Fédération des associations paysannes de Louga (Fapal) agit simultanément à plusieurs niveaux stratégiques, que décrit son secrétaire général, Malick Sow : « (i) sensibiliser dans les maisons, car il faut en premier lieu travailler les esprits et les comportements pour que les populations accordent de l'importance au fait de consommer nos propres produits ; (ii) fournir à nos membres les moyens de production ; (iii) vivre des produits issus des exploitations familiales, tirer des revenus grâce à leur commercialisation mais aussi créer de la plus-value grâce à notre unité de transformation ; (iv) développer le savoir-faire, la technicité, le marketing pour avoir des produits de qualité et faire face à la concurrence ; (v) influencer les décideurs pour que les décisions prises soient favorables à nos efforts de mise en place d'un système alimentaire territorial. »

PRODUIRE DURABLEMENT, CRÉER DE LA VALEUR AJOUTÉE

La Fapal met à la disposition de ses membres, à temps et à des coûts abordables, des semences de qualité, des engrais (phosphate) et des produits phytosanitaires. Elle dispose également d'un atelier de fabrication et de réparation de matériel agricole et de transformation : semoirs, houes, charrettes, souleveuses, batteuses de mil, décortiqueuses électriques, moulin à mil, presse à huile, etc. La Fapal a élaboré un plan de déploiement de ce service dans tout le département de Louga. Grâce à la Mutuelle d'épargne et de crédit des associations

paysannes de Louga (Mecapel), les membres de la Fapal accèdent chaque année à un crédit adapté pour les intrants, le matériel, la transformation des produits agricoles, l'emboche ovine, etc.

La Fapal est membre de la Fédération nationale pour l'agriculture biologique (Fenab) et de l'Association sénégalaise des producteurs de semences paysannes (ASPSP). Au sein de ces cadres, elle forme ses membres, mais aussi participe à la promotion de l'agriculture biologique et à la lutte contre les OGM et l'utilisation abusive de pesticides. Elle s'inscrit également dans plusieurs dynamiques liées à la sécurisation foncière aussi bien au niveau régional que national, notamment à travers le Comité de ré-



Malick Sow
© Fapal

LA RECONQUÊTE DU VENTRE

En 2001, le bilan stratégique de la Fapal est l'occasion d'une lecture fine des réalités paysannes. Il révèle que les exploitations familiales valorisent faiblement leur production agricole céréalière, qu'elles ont une consommation alimentaire extravertie et que les budgets alimentaires sont fortement dominés par ces dépenses. À la lumière des enseignements de la crise alimentaire de 2007-2008, la Fapal identifie des pistes d'action parmi lesquelles la diversification des activités et leur intégration dans une chaîne cohérente de valorisation du village à la commune, du département à la région.

flexion et d'action sur le foncier au Sénégal (Crafs), très actif dans le processus de réforme foncière.

PROMOUVOIR LE CONSOMMER LOCAL

La Fapal agit par la sensibilisation et des actions ciblées sur les produits locaux phares (maïs, mil et niébé). « On travaille avec d'autres acteurs pour inciter et convaincre les populations de consommer les produits issus des exploitations familiales et ainsi ne pas confier notre ventre à d'autres », explique Malick Sow. Cela passe, par exemple, par l'organisation d'un Forum national sur le niébé¹, par la tenue de multiples séances de préparation culinaire suivies de dégustations dans les centres de santé et les écoles en présence des parents d'élèves et des autorités et par l'élaboration d'un livret de recettes, intitulé *Préparer et consommer nos produits locaux tous les jours!* Ainsi, les ménages sont sensibilisés aux vertus et techniques de préparation des produits locaux, tout comme les autorités afin qu'elles les introduisent dans les cantines scolaires.

Malick Sow est satisfait des évolutions du système alimentaire territorial: « La déconnexion avec nos systèmes de consommation est en train d'être corrigée pour mieux coller à nos réalités territoriales pour ce qui touche à la production, la consommation et même au patrimoine culturel. Jusque récemment, on ne donnait plus de valeur à nos propres produits. Le niébé était considéré comme l'aliment du pauvre. Aujourd'hui des plats comme

le *ndambé*² sont courants et très prisés. Le niébé est également transformé en café pour le petit-déjeuner. La transformation du mil et de l'arachide en huile connaît aussi des avancées sur la maîtrise technique et l'hygiène. Nous sommes en train de nous professionnaliser! »

DES ENJEUX DE MISE À L'ÉCHELLE

Malick Sow relève cependant certains facteurs limitants: « L'emballage, la certification, les normes constituent des blocages car y accéder demande beaucoup de moyens financiers et de capacités. L'autre frein, c'est l'ouverture des marchés. Les supérettes et la grande distribution sont plus enclines à vendre des produits importés. Si on met nos produits en concurrence avec des produits mieux présentés et à moindre coût, on sera battus! Tu as beau avoir la volonté d'accéder au marché, tu n'iras pas loin. » Subir la loi du plus fort est source de découragement. « Nos produits n'arrivent pas à avoir de place car cela demande un long chemin et des mesures d'accompagnement durables qui font aujourd'hui défaut et que l'État et les services techniques devraient mettre en place. »

Le secrétaire général de la Fapal insiste sur la responsabilité des pouvoirs publics. « Pour accéder à ce marché, la seule solution c'est de nous protéger, nous les producteurs, de protéger nos marchés et de nous accompagner. Cette protection ne peut venir que des autorités étatiques, des décideurs, ce n'est pas directement de notre ressort. » La Fapal pilote un chantier de changement d'échelle pour généraliser la consommation publique des produits locaux dans les autres communes des trois départements où elle rayonne. Elle produit des argumentaires pour alimenter le plaidoyer national des organisations paysannes, en vue d'influencer les politiques publiques et d'aboutir à des actions concrètes de promotion du consommateur local au Sénégal.

Daouda Diagne

Événement de promotion des produits régionaux avec les autorités
© Fapal



1. Le Forum était organisé par le Service du développement rural régional et le Conseil départemental de la région de Louga, en collaboration avec l'Institut de technologie alimentaire de Dakar (ITA).
2. Ragoût de viande et de haricot.