

FESTIVAL

ALIMENTERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes



© Crédits : Anne Faucher

FICHE DE PRÉSENTATION DU FILM

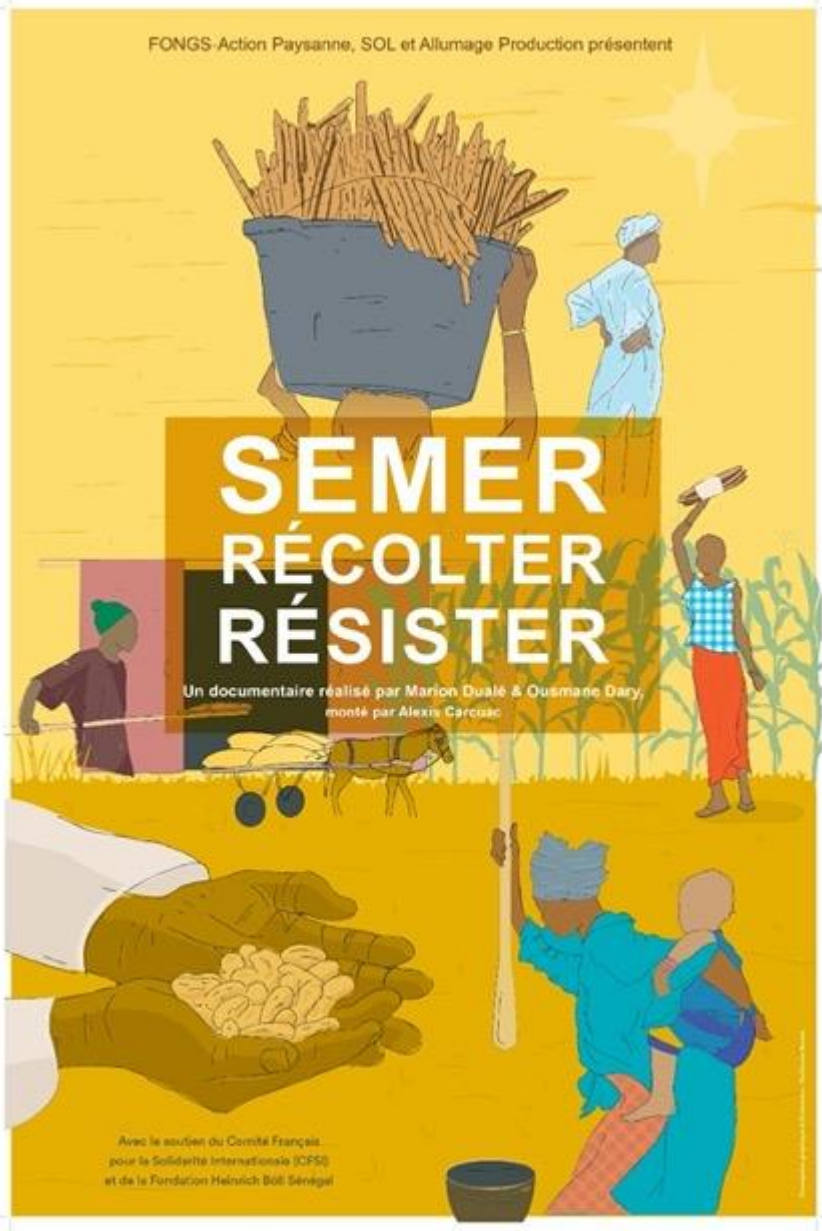
SEMER, RECOLTER, RESISTER

Marion Dualé et Ousmane Dary / Allumage Production & SOL, Alternatives Agroécologiques et Solidaires & FONGS- Action Paysanne / 2019 / 43'32 / Wolof - Français sous-titré français

Sélection du festival ALIMENTERRE 2020

24/07/2020 Fiche réalisée en partenariat ente SOL et CFSI

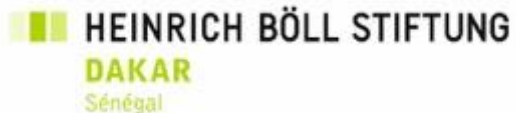




**EN PARTENARIAT
AVEC :**



AVEC LE SOUTIEN DE :



Ce film a été réalisé avec le soutien du Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI) et de la Fondation Heinrich Böll Sénégal, Ce projet bénéficie d'un financement du CFSI et de l'AFD dans le cadre du programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao-appel 2017). Le programme Pafao est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il est cofinancé par l'Agence Française de Développement.

AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, du fonds de dotation Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et de Triballat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	5
L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION	5
LES REALISATEURS	6
INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE	6
SÉQUENÇAGE	7
PROTAGONISTES	9
CHIFFRES CLÉS	10
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	11
Questions potentielles pour entrer dans le débat	11
Lien avec les interdépendances Nord/Sud	11
Ecueils à éviter	11
Profil d'intervenants potentiels	11
Idées d'animation avant/après la projection	12
Fiches thématiques	12
BIBLIOGRAPHIE	13

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau **ALIMENTERRE**, le festival **ALIMENTERRE** est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Le CFSI a réalisé une fiche de présentation pour chacun des films de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **16 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre événement **ALIMENTERRE**, n'hésitez pas à contacter le coordinateur **ALIMENTERRE** présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

Semer, Récolter, Résister / Marion Dualé et Ousmane Dary / Allumage Production & SOL, Alternatives Agroécologiques et Solidaires & FONGS- Action Paysanne / 2019 / 43'32 / Wolof - Français sous-titré français

Solidarité internationale / Souveraineté alimentaire / Blé / Agriculture familiale / Transformation / Marché local / Commerce international

Sur les étals des marchés de Dakar, la baguette blanche est reine. Irrésistible, elle met en péril les petits agriculteurs et les boulangers traditionnels qui travaillent dans la campagne sénégalaise. Ce pain industriel, fabriqué à partir de blé importé, a largement détrôné les produits à base de céréales locales. Faiblement valorisés, ceux-ci sont délaissés par les consommateurs urbains et des jeunes, plus attirés par les produits importés. Mais depuis plusieurs années, la résistance s'organise au sein d'un mouvement paysan fédérateur pour faire vivre les céréales locales, défendre la vitalité du monde rural sénégalais et reconquérir sa souveraineté alimentaire.

Semer, récolter, résister montre un processus de **(re)conquête locale de la souveraineté alimentaire**, à travers les programmes initiés par la FONGS- Action Paysanne, SOL, Alternatives Agroécologiques et Solidaires et leurs partenaires. Des témoignages qui retranscrivent une histoire du monde rural sénégalais, à travers le quotidien de producteurs, de boulangers, de femmes et de représentants d'organisations sénégalaises engagées dans la valorisation des filières de céréales locales. Des artisans de cette reconquête qui œuvrent dans la lumière des champs de mil, de maïs et de sorgho, dans la chaleur des fours à pain, et sur les marchés où les femmes vendent des beignets fabriqués avec des céréales locales.



L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

Ce film nous fait voyager au Sénégal, au cœur de la production de céréales et de pain local nous interroge sur la transformation des produits et l'autonomie alimentaire face au commerce international. En observant de près la réalité de la filière du blé importé et du mil produit localement, et en écoutant les différents témoignages, nous comprenons mieux les enjeux de la souveraineté alimentaire, les interdépendances économiques, et les modes de consommation. A travers cet exemple de coopération au Sénégal, ce film met en avant l'importance du développement des filières locales dans la lutte contre la pauvreté.

LES REALISATEURS



Marion Dualé, auteure et réalisatrice

Née en 1985 en région parisienne, Marion Dualé est diplômée en philosophie politique et en relations internationales. Depuis 2005, elle voyage pour s'ouvrir sur le monde, suivre des études de sciences politiques et réaliser des reportages. Aujourd'hui, Marion Dualé s'est résolument tournée vers la vidéo documentaire, après sa formation à la réalisation documentaire aux Ateliers Varan. De la crise sécuritaire moyen-orientale aux réfugiés, la question migratoire a accompagné son évolution professionnelle, de l'analyse politique à l'engagement de documentariste.

Ousmane Dary, auteur et réalisateur

Diplômé des Ateliers Varans, école fondée par Jean Rouch. Ousmane a une connaissance intime du monde rural sénégalais, pour avoir lui-même pratiqué la culture de l'arachide, du mil et du sorgho dans le cadre familial. Sa vie au Sénégal entre le rural et la ville lui ont permis de saisir la diversité et les évolutions des modes de vie et alimentaires des sénégalais. Lauréat du concours de scénario du G.R.E.C (Groupe de Recherches et d'Essais Cinématographiques), il réalise en 2014 son premier court-métrage, « Tugël – Au bout du petit matin... ». C'est une fiction de 26 minutes qui montre les premiers pas difficiles d'un jeune émigré sénégalais dans une France dont il a tant rêvé. Sélectionné dans de nombreux festivals, acheté et diffusé par le CIRTEF et TV5Monde Asie-Amérique latine, ce film a aussi été retenu deux années consécutives dans la collection de la médiathèque du Musée national de l'histoire de l'immigration.



INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE

Interview de Marion Dualé

Qu'est-ce qui vous a amenée à vous intéresser à cette thématique ?

Je pense que ce documentaire est à la croisée d'enjeux politiques et économiques très importants, et qu'il entre dans la lignée d'une histoire concrète du mouvement paysan au Sénégal et c'est pour ça que j'ai voulu le réaliser.

Quel est le pilier du film, l'élément que vous cherchez à mettre en lumière ?

Le pilier du film c'est la souveraineté alimentaire, et ce qu'on cherche à mettre en avant avec Ousmane je dirais que c'est la démarche de reconquête de cette souveraineté par le monde paysan sénégalais et cela, à travers l'auto organisation, l'intelligence collective, la recherche de solutions locales et la prise de conscience au niveau nationale et internationale.

En quoi le cinéma peut-il participer à faire changer la vision qu'ont le public et les décideurs de l'agriculture ?

Les films, et de plus en plus les documentaires, participent à une compréhension plus intime et plus sensible des situations et des problèmes auxquelles sont confrontés les groupes humains et auxquelles ils tentent de trouver des solutions.

A mon sens l'influence sur les preneurs de décision est indirecte, elle se fait à travers l'émergence d'une prise de conscience grandissante du grand public et de groupes qui s'organisent et qui peuvent donc se saisir d'un film comme d'un outil de sensibilisation ou de plaidoyer.

SÉQUENÇAGE

Introduction : Les flux de produits alimentaires internationaux/locaux

00:00:00 à 01:38:14

Mamadou Cissokho, Président d'honneur du CNCR et du ROPPA, intervient à l'Organisation Mondiale du Commerce pour alerter sur la focalisation sur le commerce international qui ne représente pourtant que 10 % des échanges d'alimentation, par rapport aux problématiques alimentaires locales qui représentent les 90 % restants.

Transformation des céréales

01:38:14 à 04:26:00

Mbacké Ndiaye est « transformatrice », elle fabrique et vend des beignets à partir de céréales locales, mil et maïs. Elle présente le projet de valorisation de ces céréales locale qui permet aux paysans de gagner en autonomie (économique, décisionnelle). La réappropriation de la filière « culture de céréales locales / fabrication de farines / transformation et vente de nourriture » les rend moins dépendants de l'achat de blé européen. 90 % du blé importé sert en effet à produire la farine pour la fabrication de pain. L'étape de formation, notamment des femmes qui sont les principales actrices de la « transformation », est cruciale pour faire évoluer les habitudes de consommation des Sénégalais habitués à manger du pain industriel à la farine de blé.

Consommation urbaine

04:26:00 à 05:50:00

La consommation de pain à la farine de blé s'est développée dans les familles sénégalaises ces dernières décennies. La qualité des pains disponibles à l'achat s'est quant à elle dégradée. Une offre alternative de produits plus nutritifs issus de céréales locales a donc sa place, mais l'image positive des produits importés pèse encore lourd sur le choix des consommateurs.

Coordination des acteurs

05:50:00 à 07:41:00

La Fédération des ONG du Sénégal (Fongs) est un des acteurs importants de ce renouveau, via l'appui à ses 31 Organisations Paysannes membres. Malgré tout, Ndeye Seynabou Top précise que les postes de coordinateurs sont encore principalement tenus par des hommes.

Bénéfices de la maîtrise de l'alimentation à l'échelle locale

07:41:00 à 11:42:00

L'Union Européenne est encore très présente dans les processus de décisions dans lesquels est impliqué la Communauté économique des Etats d'Afrique de l'Ouest (Cedeao). Mamadou Cissokho rappelle que l'autonomie décisionnelle est primordiale pour le développement opérationnel d'un projet. La maîtrise de la filière « alimentation » à l'échelle locale est une source de création d'emplois (agricoles et non agricoles), et donc de revenus. Ces perspectives, qui mettent également en valeur l'identité des territoires, peuvent limiter l'exode des jeunes vers les villes.

Vannage de l'arachide

11:42:00 à 14:17:00

L'arachide est une des bases alimentaires endogènes du Sénégal. Les fanes sont utilisées pour la nourriture des animaux domestiques.

Boulangerie

14:17:00 à 16:44:00

A Boulel, Mbaye Faye est boulanger, il présente les différences qui existent en termes de fabrication du pain entre l'utilisation d'une farine 100 % maïs et une farine mixte blé/maïs (élasticité plus importante), dont les pains se vendent mieux.

Culture de mil

16:44:00 à 20:51:00

Pierre Faye explique l'évolution des pratiques agricoles dans la culture du mil (intégration de compost) grâce aux formations en agroécologie, notamment pour lutter contre le striga qui gêne le développement de la plante. L'intégration du mil dans la cuisine domestique (plus nutritif) et le remplacement des engrais chimiques par du compost naturel permet d'être moins dépendants de l'importation de produits européens.

Comité de gestion

20:51:00 à 24:46:00

Le comité de gestion local rassemble le magasinier, le meunier, le boulanger, les femmes transformatrices et les producteurs de céréales afin de discuter des prix des céréales, des événements marquants sur l'ensemble de la filière et des perspectives de développement de celle-ci.

Atelier boulangerie

24:46:00 à 27:31:00

Mandiaye Ndiaye, boulanger, montre les étapes de fabrication des baguettes de pain aidé de son fils à qui il transmet ses savoirs faire.

Vente des baguettes

27:31:00 à 29:03:00

Vente de baguettes aux passants et aux voyageurs.

Qualités nutritionnelles du pain « local »

29:03:00 à 30:10:00

Pierre Faye explique les différences nutritionnelles et de conservation entre le pain à base de céréales locales et le pain industriel à base de blé importé.

Fabrication de baguettes industrielles

30:10:00 à 33:04:00

Les boulangeries industrielles sont mécanisées et produisent d'importantes quantités de pain. La vente des baguettes se fait de la même manière que pour les pains locaux, dans les rues (étals, vente à la sauvette). Amadou Gaye, président de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal, rappelle qu'elles sont fragiles face aux fluctuations des marchés financiers pour leurs importations de farines. La subvention de l'utilisation de céréales locales par le gouvernement pourrait ainsi être un levier pour faire évoluer les habitudes.

Organisation Mondiale du Commerce

33:04:00 à 34:00:00

Mamadou Cissokho interpelle l'OMC sur l'évolution démographique de l'Afrique de l'Ouest, et sur la perspective de création de richesses nationales si les céréales locales étaient soutenues par l'Etat et intégrées dans les régimes alimentaires. Cette souveraineté alimentaire participerait ainsi à la réduction de la pauvreté de manière durable.

Battage du mil

34:00:00 à 36:22:00

Les paysans récoltent le mil et le battent pour séparer les grains des épis.

Stockage des céréales

34:00:00 à 38:30:00

Pierre Faye détaille l'importance de réfléchir à l'agencement géographique des infrastructures de la filière (stockage des céréales dans un magasin central, minoterie à proximité) afin de faciliter son développement. Il insiste également sur l'étape de vérification de la qualité des céréales livrées pour garantir la durabilité de la filière.

Minoterie

38:30:00 à 41:04:00

Les minoteries sont des lieux centraux dans la filière et nécessitent un suivi mécanique et électrique rigoureux... des petits détails logistiques mais qui peuvent mettre à l'arrêt l'ensemble de la filière temporairement.

Importance de la valorisation des céréales locales

41:04:00 à 41:48:00

La Fédération des boulangers du Sénégal (FNBS) rappelle l'importance de la consommation de pain au Sénégal, l'intégration des céréales locales dans sa fabrication pourrait ainsi être bénéfique autant au consommateur qu'au boulanger, tout en réduisant le déficit commercial du pays.

Epilogue

41:48:00 à 43:11:00

Éléments de contexte et chiffres clés sur la dépendance économique et alimentaire du Sénégal sur le sujet des céréales et présentation du projet mené par SOL, Alternatives Agroécologiques et Solidaires, la FONGS- Action Paysanne et 5 Organisations Paysannes membres de la fédération.

Générique

41:48:00 à 44:21:00

PROTAGONISTES

(par ordre d'apparition)

Mamadou Cissokho - Président d'honneur du CNCR et du ROPPA ;

Mbacké Ndiaye - Femme formatrice membre de l'Association pour le Développement des Agriculteurs de Kaolack et Kaffrine (ADAK) ;

Ndeye Seynabou Top - Coordinatrice régionale de la FONGS pour les régions de Kaffrine et Kaolack ;

Mbaye Faye - Boulanger de Boulel membre de l'ADAK ;

Pierre Faye - Membre d'ADAK (responsable commercialisation) ;

Moustapha Faye - Répondant des animateurs d'ADAK ;

Mbaye Gueye - Gérant de la minoterie et trésorier de l'Entente des Groupements Associés de Kounghoul (EGAK) ;

Coumba Dieng - Femme formatrice et Présidente du comité de gestion de la minoterie de l'EGAK ;

Aissatou Seck - Femme formatrice membre du comité de gestion de l'EGAK ;

Mandiaye Ndiaye - Boulanger membre de l'EGAK ;

Amadou Gaye - Président de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal (FNBS).

CHIFFRES CLÉS

Le Sénégal

Superficie : **196 722 km²**

Population : **15,7 millions** (ANSD, 2018)

Croissance démographique : **2,9 %** (2016)

Population urbaine : **43,3 %**

Espérance de vie : **66,7 ans**

Alphabétisation des adultes : **55,62 %**

IDH : **162^{ème}** sur 188 pays (PNUD, 2016)

Ethnies : **Wolofs** (53,8 %), Peuls (18,5 %), Sérères (11,5 %), Diolas (4,7 %), et d'autres.

Langues : le **français** comme langue officielle, et le **wolof** (la langue la plus parlée), le wéréne, le peul, le mandingue, le soninké, et le diola comme langues nationales.

Salaire minimum : **302,89 Francs CFA** par heure depuis 2018, cependant **90 % de la population travaille dans le secteur informel.**



Contexte

Avec une population de 15 millions d'habitants, le Sénégal importe environ 600 000 tonnes de blé par an (contre 100 000 tonnes dans les années 1980) et consomme plus de 8 millions de baguettes de pain par jours. La baguette est loin d'être une nouveauté au Sénégal où des boulangers de quartiers vendent leurs propres pains depuis l'époque coloniale, mais la forte croissance de la classe moyenne sénégalaise a fait exploser la demande de baguette à la française. Depuis les années 1980, les autorités encouragent une production à base de farine locale, comme le maïs, le sorgho ou encore l'igname dont l'objectif est de réduire la dépendance sur l'importation d'ingrédients comme le blé. Néanmoins, aujourd'hui, seulement 1 baguette vendue sur 10 intègre ces céréales locales.

Le projet support du film « Valoriser les Céréales Locales »¹ :

Au Sénégal, plus de **50 % de l'alimentation est importée**. Ce sont principalement des céréales, notamment du blé, qui n'est pas cultivé au Sénégal. La consommation de pain ne cesse d'augmenter, ce qui accroît la **dépendance alimentaire et économique** du pays dans un contexte **d'urgence climatique**. Parallèlement, les productions locales sont faiblement valorisées et les **prix versés aux producteurs sont peu rémunérateurs**. Ainsi, **la pauvreté, le chômage et l'exode rural** qui en résulte sont importants et croissants. Les **boulangers et femmes « transformatrices »** traditionnels illustrent ces difficultés. Ils contribuent à la dépendance alimentaire au blé importé (leur matière première), et sont **victimes de l'évolution des cours mondiaux du blé qui grève leur activité**.

Dans ce contexte, SOL, la Fongs et 5 Organisations Paysannes (ADAK, EGAK, JIG JAM, EGABI et URAPD) se sont engagées dans la réduction de la dépendance des transformateurs ruraux vis-à-vis du blé par la **création d'un modèle de filière durable sur les céréales locales, source d'emplois**.

Grâce à cette initiative qui a démarré en 2015 :

- 150 familles de paysans produisent aujourd'hui du mil et du maïs en suivant les principes de **l'agroécologie** ;

¹ Association SOL

- Les paysans revendent leur production à 3 minoteries créées et gérées directement par les acteurs de la filière, où les céréales sont stockées et transformées en farine ;
- 70 boulangers et 180 femmes se sont formés et produisent chaque semaine des milliers de baguettes, pains, biscuits, beignets à base de mil et de maïs, plus **nutritifs** ;
- Plus de 10 000 personnes ont été sensibilisées au consommer local ;
- Des livrets de recettes sont disponibles sur le site de SOL <https://www.sol-asso.fr>.

Il s'agira aussi pour la suite de sensibiliser les autorités publiques aux enjeux de la souveraineté alimentaire, pour des politiques publiques en faveur des productions et de la transformation de céréales locales.

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Questions potentielles pour entrer dans le débat

- Quelles sont les conséquences d'un modèle alimentaire dépendant largement d'importations ? Quels impacts sur la résilience face à des chocs politiques, économiques ou climatiques, ou encore les migrations économiques ?
- Quel devenir pour les paysans sans transformation et valorisation de leurs productions ?
- Quel rôle pour le gouvernement dans le développement de ces filières locales ?
- Quelles sont les étapes importantes entre la culture d'une céréale et sa consommation ?

Lien avec les interdépendances Nord/Sud

- Quel est l'impact de la PAC sur la souveraineté alimentaire en Afrique de l'Ouest ?
- Que pouvons-nous faire à notre échelle pour agir ?

Ecueils à éviter

- Ne pas tomber dans le « il n'y a qu'à, il faut qu'on » ;
- Stigmatiser la consommation de pain des populations (sans prendre en compte l'importance de l'influence culturelle occidentale et l'Histoire, la spécialisation dans la monoculture de l'arachide ayant été dirigée par les autorités coloniales dès le 19^{ème} siècle) ;

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord/Sud.

- Des acteurs de la « filière céréales » : paysans, transformateurs, distributeurs
- Des animateurs de la [Fongs- Action Paysanne](#) (Fédération des ONG du Sénégal)
- Un intervenant de [SOL, Alternatives Agroécologiques et Solidaires](#)
- Un représentant de [Pour Une Autre PAC](#)
- Un membre du comité de gestion des minoteries mises en place au Sénégal
- Universitaire ayant une connaissance des règles du commerce international et du commerce équitable.

Idées d'animation avant/après la projection

- Jeu pédagogique semi-collaboratif « [Nourrir le monde en 2030](#) »
- Jeu des positionnements sur la souveraineté alimentaire : <https://www.alimenterre.org/jeu-des-positionnements-sur-la-souverainete-alimentaire>
- Jeu de la baguette : <https://www.alimenterre.org/jeu-de-la-baguette>
- Jeu « Solidarité et Afrique » : <https://www.alimenterre.org/jeu-solidarite-et-afrique>
- Natavane, jeu sur la défense du droit à la souveraineté alimentaire : <https://www.alimenterre.org/navatane-jeu-sur-la-defense-du-droit-a-la-souverainete-alimentaire>
- Livre de recettes : des céréales locales dans notre alimentation (Sénégal) <https://www.sol-asso.fr/wp-content/uploads/2018/05/Livre-de-recettes-A4-Fran%C3%A7ais-BD.pdf>

Fiches thématiques

Pour préparer le débat nous vous invitons à consulter les fiches thématiques ALIMENTERRE :

■ Fiche « L'agriculture familiale »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-agriculture-familiale-201807.pdf>

Face à la hausse des importations alimentaires, qui représentent une facture importante et croissante et qui fragilisent les filières locales, la structuration de systèmes alimentaires territorialisés et durables devient une nécessité en Afrique de l'Ouest. Le soutien à l'agriculture familiale est nécessaire pour favoriser le "Consommer local" plutôt que "manger importé" et ainsi assurer la sécurité et la souveraineté alimentaires.

■ Fiche « La relocalisation de l'alimentation »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-circuits-courts-201807-v2mm.pdf>

De plus en plus de voix s'élèvent pour s'opposer à un modèle où les agriculteurs ne peuvent pas vivre dignement de leur travail, et où la qualité de l'alimentation et de l'environnement se dégrade (résidus chimiques, flou sur la provenance, perte de qualités gustatives, pression sur les ressources). Au Nord comme au Sud, des agriculteurs, des citoyens et des responsables locaux s'engagent dans des initiatives alliant production d'aliments de qualité et reconquête des marchés par une agriculture familiale durable, ou les échanges mondiaux sont utiles mais non prioritaires. Au Sud, l'enjeu est de changer le regard sur les produits locaux.

■ Fiche « La Politique agricole commune »

<https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/fiche-thematique-pac-201809-fd-aft-v2mm.pdf>

La Politique agricole commune (PAC) est un sujet technique, principalement maîtrisé par des spécialistes tels que les fonctionnaires de la Commission européenne et les organisations agricoles. Face à l'importance du budget public qui y est consacré et aux effets de la PAC sur les pays du Sud, mais aussi sur l'alimentation, l'environnement, la santé, le développement rural, le bien-être animal ou encore les paysages, la PAC est devenue un sujet dont les organisations de la société civile et les citoyens s'emparent de plus en plus.

■ Fiche « Commerce internationale »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2019-10/fiche-them-commerce-international-2019.pdf>

Alors que les négociations commerciales internationales menées dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) achoppent sur les questions agricoles, les consommateurs des pays riches peuvent se procurer à n'importe quelle saison des denrées alimentaires venues de tous les continents. Presque tous les agriculteurs de la planète sont concernés par les flux d'échanges de produits agricoles et alimentaires. Les agricultures familiales et paysannes dans les pays du Sud sont victimes de la dérégulation des marchés agricoles. Dans ce contexte, les défis sont multiples, qu'il s'agisse d'une répartition plus équitable de la valeur ajoutée dans les filières agroalimentaires, de l'impératif d'évolution vers des formes d'agriculture plus durables ou de la compétition entre produits mondiaux et produits locaux. Quelles issues ?

Les fiches thématiques sont consultables sur www.alimenterre.org.

BIBLIOGRAPHIE

Sur la PAC :

- Rapport « [PAC : quelle cohérence avec le développement des agricultures paysannes du Sud ?](#) » (2019) Coordination SUD
- Le [dossier « comprendre la PAC »](#) sur le site de **Pour une Autre PAC**
- Guide pédagogique « [Tout comprendre sur la PAC](#) » (2013) de la **Confédération Paysanne** pour expliquer la PAC au grand public.

Dossier « [Encourager le consommer local en Afrique de l'Ouest](#) » (2019) de l'ONG **SOS Faim Belgique**

Pour aller plus loin, les [Analyses des politiques Agricoles de Jacques Berthelot](#), **SOL**



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

