



RAPPORT

des panels de la 4e édition du
festival Mille Et Une Bouffes

SOMMAIRE

Panel 1	1
Panel 2	4
Panel 3	8
Panel 4	13

Panel 1 : « Orientations nationales et partenariats pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle. »

Panélistes :

- Dr. Maimouna Guero (Représentante du haut-commissaire à l'initiative 3N)
- Mr. Tharcisse Nkuzimana (Représentant de l'Union Européenne)
- Mr. Medoune Diop (Représentant du PAM au Niger)
- Mr. Yaou Malam Madjidou (Représentant WHH Niger)
- Mme. Aissa Cissé (Représentante du Ministère de l'agriculture)

Modérateur :

- Dr. Aboubacar Mahamadou (Représentant du haut-commissariat à l'initiative 3N, cellule sécurité alimentaire)

Principales recommandations :

- À l'État et aux partenaires au développement : Œuvrer pour une diversification du système alimentaire, promouvant des chaînes de valeurs agro-écologiques locales, inclus celles des plantes autochtones sous-exploitées.
- Au consommateurs : Diversifier le régime alimentaire en consommant plus de produits vitaminés et protéiques, et en évitant les produits hautement transformés.

Quelles sont les orientations nationales en lien spécifique avec la sécurité alimentaire et nutritionnelle ?

Le Niger se base essentiellement sur deux approches : une globale et une individuelle. L'approche globale constitue à regarder le système alimentaire, pour garantir que chaque citoyen puisse avoir accès à une alimentation saine et suffisante. À cet effet, l'État du Niger a étudié les chaînes de valeurs qui sont à la fois nutritionnelles et commerciales, pour mettre un accent sur les plus stratégiques. Parmi celles-ci, on trouve les fruits et légumes en raison de leurs vitamines, minéraux et antioxydants, les légumineuses en raison de leurs protéines et les protéines animales (viande, poisson, lait). Un des objectifs est de réduire la dépendance des aliments importés. L'approche individuelle consiste quant à elle à susciter les bonnes habitudes nutritionnelles chez les consommateurs. Elle souligne l'importance de la diversification du régime alimentaire, donnant plus de place aux fruits et aux légumes, ainsi qu'aux aliments protéiques. Elle encourage la consommation de céréales en grains entières afin de bénéficier des nutriments et fibres incorporés dans le son, et elle décourage la consommation d'aliments excessivement transformés vu que ces derniers deviennent dénutritionnés, tandis qu'ils contiennent typiquement trop de sel et de sucre. Finalement, les recommandations de l'approche individuelle préconisent la consommation de l'eau pure à la place des jus.

La mise en œuvre des stratégies nationales repose sur des partenariats multipartites. Les services techniques, les ONGs humanitaires et de développement, les structures onusiennes, les chercheurs et les communautés collaborent ensemble pour une mise en œuvre efficace. Une partie importante de la stratégie est financée par l'Union Européenne à travers des appuis budgétaires et des financements de programmes et projets. Les partenaires comme le PAM et l'Union Européenne

orientent leurs appuis selon les stratégies nationales définies par le gouvernement du Niger. Ainsi, le Niger est le meneur de la stratégie d'intervention. Le partenaire financier cependant, conditionne la suite de ces appuis par les résultats obtenus sur des indicateurs agréés. Au niveau de l'exécution, des partenariats avec des acteurs locaux comme internationaux techniquement pointues sont privilégiés : FAO, GRET, RECA, LANSPEX, Sahara Sahel Foods, le Collège des Femmes, etc.

Les stratégies les plus mises en œuvre sont la récupération des terres fortement dégradées, afin d'augmenter les superficies productives du pays, la réhabilitation des périmètres irrigués, la RNA, le paillage et le compostage pour améliorer la fertilité des sols, la vulgarisation des semences de variétés de cultures hâtives pour réduire les risques météorologiques et la mise en place d'unités de transformation de produits locaux afin de renforcer les chaînes de valeurs locales. Certaines de ces actions s'inscrivent aussi dans des stratégies transnationales, comme l'initiative de la Grande Muraille Verte pour le Sahara et le Sahel. Pour les réfugiés et les déplacés internes manquant l'accès à la terre, la culture en sacs est promue.

Plusieurs partenaires s'investissent dans la fortification des aliments locaux tels que les huiles alimentaires avec la vitamine A et les farines céréaliers avec la combinaison fer et acide folique. Ceci prendrait en compte des carences nutritives particulièrement aiguës chez la population nigérienne. Il serait en principe possible d'obtenir le même résultat par la diversification du régime alimentaire, mais cela serait plus coûteux et prendrait plus de temps, raison pour laquelle la fortification est jugée pertinente. Sans pour autant la mettre en contradiction à la diversification. La fortification qui se fait au niveau des produits transformés reste respectueuse de l'intégrité de la génétique de nos cultures, vu qu'elle ne touche pas à celle-ci.

Une stratégie qui est en train de gagner de l'intérêt chez les différents acteurs est la valorisation des plantes sauvages reconnues pour leur résilience et leur nutrition, telles que les feuilles légumes spontanées des champs et les fruits, graines et feuilles des arbres indigènes tels que le *Boscia senegalensis*. L'Union Européenne, WHH et le PAM investissent actuellement dans des programmes faisant la promotion de ces produits, entre autre avec des entreprises sociales comme Sahara Sahel Foods.

Les bailleurs sont très sensibles aux types de structures qu'ils appuient. Ils appuient volontiers les communautés et les acteurs de l'économie sociale et solidaire. Par contre, leurs ressources ne sont pas destinées au renforcement d'entreprises basées sur le principe capitaliste, car ils sont à la recherche du développement inclusif qui apportera du changement au niveau des communautés. Les intervenants à titre purement lucratif doivent donc chercher leurs financements par d'autres canaux.

Les approches individuelles à la nutrition passent par des sensibilisations et des communications. À travers les différents partenariats au développement, divers projets travaillant ce thème sont exécutés, où l'éducation nutritionnelle en milieu rural est appuyée par des démonstrations culinaires. Les recettes se font avec les produits locaux, qui peuvent varier selon les saisons. En combinant les produits intelligemment, on contribue à une meilleure valorisation, à une meilleure complémentarité nutritionnelle, et on permet de répondre aux besoins spécifiques de certaines catégories de personnes vulnérables : les femmes allaitantes, les femmes enceintes, les nourrissons... Une partie importante de ce travail est de briser les tabous qui empêchent les populations de consommer certains produits nutritifs, tels que l'idée qu'un enfant qui mangerait des œufs deviendrait un voleur, ou que la consommation des plantes de cueillette comme le tafasa ou le yadiya serait symbole de misère.

Le PAM en particulier appui des cantines scolaires afin de renforcer la nutrition des enfants. Au départ, ces cantines furent appuyées directement par des vivres, mais cela se remplace par des liquidités qu'ils peuvent utiliser pour faire leurs achats. Ces écoles sont ensuite mis en relation avec

les transformateurs des produits locaux pour renforcer le tissu économique local. La stratégie de sortie pour ces opérations n'est pas entièrement assurée, mais l'État du Niger prend la relève pour un nombre croissant de ces cantines scolaires.

Une stratégie misant sur le développement des chaînes de valeurs locaux ne peut pas se faire sans recherches. C'est pourquoi l'Etat et les partenaires au développement financent des études et des analyses sur la nutrition, l'aménagement foncier, la production et les marchés. Ils appuient des institutions de recherches et nouent des partenariats avec des universités au Niger comme à l'internationale. À cet effet, l'Etat a entre autre mis en place la PNIN, plateforme nationale de l'information sur la nutrition, qui a été appuyée par l'Union Européenne et la GIZ. Les plans stratégiques sur l'orientation du système alimentaire se basent donc sur les analyses approfondies que l'État du Niger entreprend avec ses partenaires.

Au niveau de la question genre, les activités de transformation alimentaire engagent principalement des femmes. Côté d'accès à la terre, le Niger a un engagement pour qu'au moins 35 % des terres agricoles soient sous la tutelle des femmes, des jeunes et des handicapés. Les partenaires prennent compte de cet objectif lors du montage des nouveaux projets.

Pour qu'un système alimentaire soit durable il doit s'engager sur beaucoup d'axes : le renforcement de la fertilité des sols cultivées, la promotion de la biodiversité, la récupération des terres dégradées. Elle doit aussi limiter la pollution créée, par exemple par les produits phytosanitaires utilisés au champ ou les emballages plastique des produits commercialisés. Le système alimentaire nigérien devrait donc être revu pour que tous ces produits polluants deviennent plutôt biodégradables.

Débat synthétisé par le comité d'organisation du festival Mille Et Une Bouffes / Chepa'atou Garba et Josef Garvi.



Panel 2 : « Protéines complètes dans les plantes ? Les filières protéiques pouvant être développées à partir de notre flore indigène et comment accélérer leur essor. »

Panélistes :

- Mme. Rakiatou Gazibo (Coordinatrice AgriProFocus)
- Mr. Souleymane Ousmane Mamadou (Agriculteur professionnel et représentant du RECA)
- Mr. Arne Victor Garvi (Concepteur du système Wild Perennial Polyculture et directeur de Rewild.Earth)
- Dr. Abdou Souley Roukya (Enseignant chercheur à l'Université Abdou Moumouni)
- Dr. Issoufou Amadou (Maître de Conférences à l'Université de Maradi)
- Pr. Albert Wright (Expert en production et valorisation de la production de spiruline)

Modérateur :

- Dr. Seyni Bodo Bachirou

Principales recommandations :

- Aux nutritionnistes : Mettre les cultures sous-valorisées (NUS) au cœur de la lutte nationale contre la malnutrition.
- Aux acteurs de développement : Sensibiliser la population à se réapproprier des odeurs et saveurs de nos produits locaux, de se détacher des complexes d'infériorité (soumbala, feuilles légumes indigènes, hanza, produits céréaliers fermentés, spiruline).
- Aux législateurs : Étudier comment alléger la pression fiscale sur les filières des aliments locaux nutritifs afin de les rendre plus accessibles.

Quelles sont les protéines les plus importantes ?

Les protéines alternatives végétales sont nombreuses. Parmi les plus prometteuses, on trouve les feuilles légumes (tafasa, yadiya, gasaya, faku, pourpier, gandafof, jiga, godilo, amarante, cecego), les légumineuses et pseudo-céréales (vouandzou, hanza), les algues (spiruline) et les produits fermentés (gumba de mil, soumbala). Ces aliments ont des taux de protéines allant de l'utile à l'extra-ordinaire, et des profils d'acides aminés souvent très intéressants (voir tableau 1). Ils peuvent traiter la malnutrition sous différentes formes (anémie, marasme, kwashiorkor, drépanocytose)...

La spiruline, qui peut même traiter des victimes d'irradiation, est la plus nutritive. Mais elle est aussi la plus délicate à cultiver, nécessitant des investissements importants allant au-delà de 50 millions F CFA pour une ferme moyenne de 600 m² de surface de culture. Elle dépend aussi de quelques intrants non disponibles au Niger mais peut-être bientôt produites au Nigeria, comme l'engrais NPK et l'urée. Actuellement, la production au Niger est en veille. Elle marche par contre bien au Burkina Faso et au Madagascar et commande des prix élevés (environ 22.000 F par kg).

Les plantes terrestres indigènes sont quant à elles très abondantes. Il suffit souvent d'un désherbage sélectif pour les obtenir en abondance (tafasa, gasaya, faku, pourpier, gandafof, amarante, cecego). Les plantes qui sont en même temps vivaces (hanza, jiga, godilo, yadiya, néré) contribuent davantage à la stabilisation des sols et à la restauration des écosystèmes. Elles se propagent bien par la technique du semis direct et de la RNA. Ces plantes indigènes sont des championnes de la résilience, de l'adaptation aux phénomènes du changement climatique, aux sols pauvres et

dégradés, et ne nécessitent aucun intrant. En effet, elles constituent les plantes alimentaires les mieux adaptées que nous connaissons. On pense souvent que les produits de plantes les plus protéiques sont les graines ou amandes, mais on retrouve au Niger les toutes meilleures teneurs en protéines dans les feuilles légumes. Ces feuilles légumes des espèces indigènes peuvent servir d'alternative saine et écologique aux feuilles de la plante exotique du moringa, qui est de nos jours fréquemment cultivée avec une application abusive de pesticides.

Les produits fermentés contiennent des probiotiques (ils renforcent les micro-organismes utiles des intestins, aidant la digestion), amplifient certaines acides aminés (cas de la lysine dans le soubala) et décomposent aussi des protéines en peptides, facilitant leur absorption par le système digestif humain. Ces-ci servent de nutriments mais aussi à renforcer le système immunitaire par des activités anti-oxydantes et anti-microbiennes. La fermentation est basée sur un savoir traditionnel, est simple et est peu coûteuse. Les micro-organismes nécessaires au processus sont naturellement présents dans les matières de leurs produits respectifs. Les aliments fermentés se préservent bien, réduisant ainsi les pertes. Ceci est important parce que nous avons un problème important de conservation des aliments produits dans ce pays ; beaucoup se gâte. Ils sont aussi sains : les bacillus responsables de la fermentation émettent souvent de l'acide acétique qui anéantit les micro-organismes pathogéniques.

Les micro-organismes modifient les couleurs, odeurs et arômes des produits fermentés. C'est le cas du gumba, mais aussi celui du soubala où l'arôme délicieuse du produit relève particulièrement de l'acide aminée appelée acide glutamique, similaire aux produits synthétiques dans les cubes de bouillons artificiels. Le soubala (qui signifie graine fermentée en langue bambara) peut se faire à base d'une multitude de graines : le néré (ayant prêté son nom djerma à la ville de Dosso), l'oseille de Guinée, le boabab, le soja, les arachides, le kalgo, le kiria ou le bagaruwa. L'essentiel est que la graine soit riche en protéines et en matières grasses. Mais les différentes graines donnent des qualités différentes, et la meilleure reste celle du néré. Elle a aussi l'odeur la plus prononcée, car il y a un lien direct entre la concentration en protéines, la qualité de la saveur et l'odeur du produit fini. Moins d'odeur signifie typiquement moins d'arôme et une moins bonne teneur protéique.

Finalement, beaucoup peut être gagné par l'association des différentes protéines alternatives. Le hanza et la feuille d'amarante sont faibles en lysine, tandis que le soubala et le vouandzou y sont forts. La complémentarité peut permettre une meilleure couverture des acides aminés essentiels, en suivant le principe de manger diversifié et naturel. Il serait mieux d'abandonner le concept mythique du super-aliment, souvent appelé « superfood ». Certaines associations de produits indigènes pourraient très bien substituer le PlumpyNut, par exemple le soubala plus spiruline.

Comment pouvons nous stimuler leur réadoption ?

Toutes ces sources alternatives ont été ou sont proies de certains complexes chez les consommateurs. Elles ont souvent été symboles de misère, comme le cas du hanza. Les feuilles légumes saisonnières ont été traitées de mauvaises herbes, arrachées et jetées par divers maraîchers, alors qu'elles sont plus productives et souvent plus nutritives que ce qu'on cultive à leur place. Le soubala et la spiruline ont été considérés répulsifs en raison de leurs odeurs et goûts prononcés. La fermentation n'est parfois pas comprise scientifiquement, et certains consommateurs pensent que le sommeil ou le ballonnement de ventre que cette consommation engendre serait néfaste. On stigmatise donc ces aliments et associe une certaine honte à leur consommation. Pourtant, ils sont des excellentes armes pour faire face au changement climatique. Leur importance nutritionnelle a souvent été mise en évidence par des crises alimentaires passées, lorsqu'ils ont permis à des populations de garder une meilleure nutrition que celles qui n'y en avaient pas accès. D'ailleurs, tous ces aliments relèvent d'une consommation traditionnelle ayant été de plus en plus délaissée par l'arrivée des complexes d'infériorité et les changements d'habitudes alimentaires.

Heureusement, les tabous et stigmatisations sont déjà en cours d'être assouplis, mais la réadoption devrait être davantage accélérée. Pour les pistes à suivre, nous pouvons nous inspirer du niébé qui a suivi un parcours similaire. Il faut travailler sur les recettes, les modes de consommation, et vulgariser ces-ci. Les produits doivent être mieux valorisés, ils doivent être rendus plus faciles à consommer et mis disponibles toute l'année. Les produits locaux transformés sont actuellement trop chers, et ceci est en partie dû à la fiscalité lourde. Leur prix doit diminuer, et la qualité s'améliorer sur par exemple le plan des d'impuretés comme le sable. Il faudrait faire de l'éducation nutritionnelle et des démonstrations culinaires. Pour mieux toucher la jeunesse urbaine, l'on doit communiquer par les canaux qu'elle suit : la télévision et les réseaux sociaux. Pour toucher le monde rural, par contre, on doit montrer concrètement à cette population, par des exemples, comment l'état nutritionnel change pour le mieux lorsque la personne consomme régulièrement ces protéines. L'organisation de discussions intergénérationnelles permet de récupérer et de transmettre le savoir qui se perd. Les besoins des hommes et des femmes en appui technique agronomique sont différents, en vue de leurs tâches différentes dans les travaux champêtres.

La culture alimentaire du pays doit être travaillée. La population doit être sensibilisée à se réapproprier des saveurs et odeurs de nos aliments locaux sous-exploités. Au lieu de chercher comment éliminer ces-ci, nous devons apprendre à les priser, les célébrer. Les saveurs de produits forts peuvent aussi être rendus plus agréables en les combinant les uns aux autres. Par exemple, le soubala et la spiruline se marient très bien. La spiruline, qui est considérée avoir une mauvaise odeur au Niger, est d'ailleurs prisée par d'autres cultures au monde, démontrant l'importance des habitudes, et de l'approvisionnement des goûts. Ensuite, il faut reconnaître que ces aliments font partie de notre identité perdue, et peuvent redevenir une fierté culturelle. Nous devons développer une identité culinaire nationale à l'image d'autres pays comme la Côte d'Ivoire, l'Italie, la France ou le Sénégal.

Nous devons changer de paradigme agricole. Nous devons nourrir la terre pour qu'elle nous nourrisse. Soigner nos sols, soigner l'écologie est indispensable, sinon toute réintroduction de nos cultures perdues devient vaine. Et nous devons nous baser sur des plantes résilientes. Nous devons donc entretenir la diversité par la polyculture, valoriser les plantes forestières alimentaires, avoir des systèmes de production bio et protéger tout ce qui est naturel.

La recherche scientifique autour de ces filières a besoin d'être renforcée. Des passionnés, chercheurs institutionnels comme indépendants, y travaillent, mais avec des appuis très timides. Souvent, ils doivent financer leurs recherches sur fonds propres. Beaucoup d'usages niches, peu étudiés, existent par-ci et par-là au Niger, et font partie des produits de consommation courantes. Par exemple les soubalas à base des graines de kiria, kalgo et de bagaruwa. Les plantes protéiques indigènes sont souvent considérées comme des cultures des femmes, donc il faut orienter davantage la recherche vers elles.

Finalement, la volonté politique peut jouer un rôle déterminant. Une pression fiscale moins lourde sur la transformation alimentaire permettrait au Niger d'éviter de répéter l'erreur de la période coloniale; celle de produire sans transformer, perdant l'opportunité d'un écosystème économique et du raffinement du savoir. Un certain protectionnisme sous forme de barrières tarifaires plus lourdes pour les denrées importées permettrait aux productions locales d'être plus compétitives, plus viables. Les avantages comparatifs pour l'économie nationale d'une meilleure viabilisation des productions écologiques locaux, plutôt que l'importation de produits bas de gamme obtenus par l'agriculture pétrochimique ou la formulation synthétique (cas des cubes de bouillon, des boissons), devrait être évidents. Des appuis par les pouvoirs publics dans les investissements et dans la recherche pourraient aider à catalyser l'essor de ces filières.

Points de vus non consensuels :

Divergences entre panélistes et panélistes :

- Le panel a évoqué des pensées contradictoires sur le chemin d'avenir sur certaines de ces cultures : Faut-il domestiquer les plantes sauvages indigènes pour augmenter la taille des feuilles, des graines, etc ? Ou entretenir la génétique sauvage pour une meilleure résilience, un système plus naturel et auto-régulateur en face des aléas climatiques imprévisibles qui nous attendent ?
- Faut-il produire les feuilles annuelles en contre-saison pour les avoir fraîches tout l'année et concurrencer plus directement les cultures actuelles de maraîchage ? Ou développer leur conservation et transformation (séchage et produits dérivés) pour usage hors de la saison de récolte ? Les feuilles locales s'adonnent bien au séchage, et l'étaient souvent par le passé. Mais elles doivent aujourd'hui apprendre à disloquer les feuilles légumes exotiques plus populaires, tels que le moringa, dans le choix des consommateurs.

Divergences entre audience et panélistes :

- Faut-il ressusciter la filière ultra-nutritive de la spiruline, mais nécessitées de gros investissements et techniquement délicate, ou s'orienter sur des plantes qui poussent naturellement et aisément dans le milieu nigérien ?

Débat synthétisé par le comité d'organisation du festival Mille Et Une Bouffes / Josef Garvi.

Tableau récapitulatif des sources protéiques prometteuses :

Aliment	Protéines	Acides Aminés Essentiels >= recommandation OMS	Autres nutriments importants	Observation	Acides Aminés Déficitaires
Spiruline <i>Arthrospira sp.</i>	60-65 %	8/8	Vitamines B1, B2, B6, B12. Vit. K. Phycocyanine, Acide gamma-linolénique.	4g de supplémentation par jour suffisent à un enfant et 8g par jour à un adulte.	Néant
Gumba de mil <i>Pennisetum glaucum</i>	11-12 %	Bonne qualité	Chaînes de glucides hydrolysées, faciles à absorber.		
Hanza <i>Boscia senegalensis</i>	22 %	6/8	Fer, Zinc, Vit B9.		Lys, Thr
Jiga <i>Maerua crassifolia</i>	15-39 %	6/8 - 8/8	Provit A. Calcium.		Par occasion : Thr, Met+Cys, Trp
Godilo <i>Crateva adansonii</i>	24 %	8/8			Néant
Cecego <i>Sesbania pachycarpa</i>	36 %	8/8	Iode.		Néant
Vouandzou <i>Voandzeiia subterranea</i>	16-21 %	6/8		Peut substituer le soja dans le produit nutritif Misola.	Met+Cys, Trp
Soumbala de néré <i>Parkia biglobosa</i>	45-50 %				
Soumbala de graines d'oseille	28-30 %				
Tafasa <i>Cassia tora</i>	12 %		Provit A.		
Yadiya <i>Leptadenia hastata</i>	14-19 %	8/8	Calcium, Potassium, Fer.		
Gasaya <i>Chleome gynandra</i>	31 %		Provit A, Vit C, Calcium, Fer, Manganèse, Cuivre.		
Pourpier <i>Portulaca oleracea</i>	23 %				
Faku / corète <i>Corchorus tridens</i>	19 %		Provit A.		
Gandafoyo <i>Ceratotherca sesamoïdes</i>	10-29 %	5/8	Provit A, Calcium, Phosphore.		
Amarante sauvage <i>Amaranthus spinosus</i>	19 %				Lys, Thr

Panel 3 : « Au-delà de la viande de mouton et du lait de vache : les potentialités des protéines sous-valorisées du règne animal à empreintes environnementale légère. »

Panélistes :

- Dr. Adamou Aboubacar (Expert en nutrition humaine et sciences des aliments)
- Mr. Amadou Abdoul Kader Issoufou (Ingénieur agronome, doctorant en économie agricole)
- Mr. Severin Tchibozo (Expert naturaliste et Fondateur du Centre de Recherche pour la Gestion de la Biodiversité)
- Col. Hamissou Habilou Malam Garba (Coordonnateur du projet de Gestion Durable de la Biodiversité des Aires Protégées)

Modérateur :

- Mr. Josef Garvi (DG Sahara Sahel Foods)

Principales recommandations :

- Aux éleveurs : S'engager dans l'élevage non conventionnel de la petite et moyenne faune indigène par sa domestication et/ou le game ranching.
- Aux services techniques, aux acteurs de développement, aux communautés : Promouvoir le reboisement et l'agroforesterie par les plantes indigènes, afin de permettre un meilleur habitat pour la faune.
- Aux acteurs de développement : Améliorer la logistique de transport du lait de chamelle ainsi que sa transformation en milieu rural afin de réduire les pertes.

Quelles sont les sources de protéines prometteuses qui pourraient être mieux mis en valeur ?

Les protéines animales consommées au Niger sont essentiellement la viande, le lait et les œufs provenant des ovins, bovins, caprins et poules. La focalisation sur ces espèces est en partie culturelle. Parce qu'ils sont déjà exploités en grand nombre, on se lance dans l'élevage de ces mêmes animaux. Mais au niveau des ovins, il y a aussi une dimension religieuse. Le mouton est recommandé dans la religion islamique comme animal de sacrifice lors des fêtes et cérémonies, et il est secondé en cas d'indisponibilité par les caprins. Ceci a fortement contribué à l'idée culturelle que la viande du mouton serait la meilleure.

Cependant, beaucoup d'autres sources de viande existent. La caille par exemple, est une volaille facile à élever, avec une croissance rapide et une prolifération extraordinaire. Les poissons peuvent s'élever en pisciculture, tels que la carpe, le tilapia ou la silure qui est particulièrement rustique. Un couple de silures inséminés artificiellement peuvent donner jusqu'à 20.000 alevins. Mieux encore, des cailles et des silures peuvent être élevés en système intégré, où les fientes des cailles servent de nourriture aux poissons, et où les eaux usées des piscines servent d'eau d'irrigation enrichie en fumier à des cultures dans les alentours, qui à leurs tours peuvent contribuer à l'alimentation des cailles. Ainsi, des fermes intégrées demandant relativement peu d'intrants peuvent être mis en place.

Une autre source de viande est le gibier, la faune sauvage. Elle se classifie en grande, moyenne

et petite faune. La viande du buffle est similaire aux ovins, mais malheureusement, il n'est pas permis de chasser ou d'élever des animaux de la grande faune pour des exploitations commerciales (buffles, girafes, éléphants, autruches). Pour la moyenne et la petite faune, cela est permis, tant qu'il ne s'agit pas d'espèces intégralement protégées comme l'addax ou la gazelle damas. En effet, la viande de gibier est plus savoureuse que la viande d'élevage. Elle est plus naturelle, parce que les gibiers ne reçoivent aucun apport en dehors de la végétation naturelle, et elle est supposée être plus nutritive. Cependant, il faut éviter la consommation abusive car elle peut développer la maladie de la goutte, dû à la présence de l'acide urique trop élevée. Dans les zones où la faune est abondante, notamment en marge des aires protégées, elle constitue un apport essentiel à la nutrition des populations. De ce fait, les carences protéiques y sont rares. Cet apport est d'autant important pour les éleveurs qui, pour des raisons culturelles, n'égorgent pas les animaux qu'ils élèvent.

La faune ne se limite pas qu'aux vertébrés. Dans le monde, on connaît une myriade d'insectes dites alimentaires. En Afrique de l'Ouest et au Niger, on dénombre sept espèces, essentiellement des Orthoptères (criquets et sautereaux). Des termites ailés appelés par erreur des éphémères se consomment par endroits aussi. Les insectes sont souvent considérés comme des animaux sales ; ils sont en réalité très propres. L'archétype de l'insecte sale, le cafard, est très propre et son lait renferme plus de protéines brutes que celles d'autres vertébrés (bœuf par exemple). Car il est très sélectif dans ce qu'il touche et mange. C'est sur un plan culturel que l'idée de manger une plus large panoplie d'insectes est difficile. Cela dit, un sondage rapide de l'audience a indiqué que l'entomophagie serait peut-être bien plus répandue que ce qu'on a tendance à penser (voir encadré 1). La majorité des Orthoptères comestibles du Niger contient plus de protéines brutes que la viande de poulet, du bœuf, du mouton, etc. Leur commerce améliore le revenu économique de plusieurs familles dans les zones rurales et urbaines. Il contribue à l'économie sociale et solidaire.

En effet, qu'il s'agit des poissons qui mangent les fientes de cailles ou des insectes qui trient dans les ordures, les vraies protéines animales à considérer sales ne sont pas celles se nourrissant des déchets organiques. Dans les cycles alimentaires des écosystèmes, tout se digère, tout se reconvertit, et tout devient à nouveau un produit comestible une fois métabolisé par la bonne espèce. Les vrais déchets à craindre pour notre alimentation sont les produits chimiques tels que les pesticides, les engrais chimiques, et les antibiotiques.

Finalement, le lait de vache a des alternatives aussi ; la plus prometteuse est probablement le lait de chamelle. La chamelle, originaire du milieu saharien, est très adaptée aux contrées arides, pouvant passer plusieurs jours sans eau. Elle se nourrit en partie importante des feuilles des arbustes saharo-sahéliens, lui permettant d'être résiliente pendant les périodes de sécheresse. Le lait de chamelle est considéré être nutritionnellement plus équilibré et mieux adapté aux besoins du corps humain que le lait de vache, en partie parce qu'il a un taux élevé de sels minéraux et une faible teneur en lactose et en cholestérol. Il est aussi connu pour avoir des propriétés antimicrobiennes.

Quels sont les défis et opportunités liés à ces filières ?

Le lait de chamelle a principalement un problème de logistique car les contrées où vivent les chameaux sont le plus souvent loin des routes et des centres urbains où l'on pourrait trouver une clientèle importante. De ce fait, le lait est fréquemment déversé dans le sable en campagne, alors qu'ailleurs, les populations et les enfants en particulier ont un besoin criard de ces protéines pour leur nutrition. Le cheptel est important et la production est importante, mais les pertes sont très grandes. Il faudrait organiser une meilleure logistique pour ce lait ou renforcer la transformation du fromage en milieu rural.

La faune sauvage, quant à elle, a son défi principal dans la raréfaction des animaux sauvages. La politique de conservation par des interdictions de chasse et d'aires protégées est parfois mal comprise par la population. Mais elle ne vise pas à empêcher l'exploitation de ces animaux pour nos besoins nutritifs, culturels, sportifs et pharmaceutiques. Elle vise à remplacer une exploitation

irrationnelle qui suppose que la ressource serait intarissable, par une rationnelle qui permet d'assurer son existence continue pour une exploitation même dans le futur. La faune décline continuellement, et les fautifs sont plusieurs : les riverains qui ne respectent pas les quotas et zones de chasse, les porteurs de tenus qui abusent de leurs armes à feu, les citoyens qui payent la viande braconnée, les cultivateurs qui détruisent les forêts restantes pour défricher des nouveaux champs, citoyens qui sont indifférents à l'importance de la faune... Bref, toute la société porte sa part de responsabilité. Pour changer cela, il est important que la population puisse consacrer du temps à autre la viande de gibier, afin de se rappeler de la valeur gastronomique et socio-culturelle de celle-ci, tout en étant sensibilisée sur les divers rôles utiles que joue la faune et sur les principes de sa gestion rationnelle. La gestion rationnelle faisait d'ailleurs partie des traditions de nos aïeux, avec des postes comme responsable des terres et responsable des forêts définies dans l'organisation communautaire ancestrale. Au-delà de la question de la chasse rationnelle, la faune a un problème d'habitat, parce que les espaces sauvages ont été convertis en champs de culture et ces champs ont souvent été laissés dénudés comme des terrains de football, empêchant ainsi toute vie animale. Heureusement, la pratique de la RNA se répand, ramenant des arbres sur les terres agricoles. La petite faune, tels que les lièvres, les pintades se prolifèrent là où les arbres reviennent. Cependant, la moyenne faune ne répond pas aussi vite, et il faut davantage travailler cette restauration des habitats. Une autre stratégie à ce sens, pas encore courante au Niger, mais ayant connu un succès important en Afrique australe et orientale, est celle du « Game Ranching ». Elle consiste à protéger un espace pour que la végétation naturelle revienne, y faire revenir la faune. Ensuite, cette faune est exploitée à des fins commerciales par la combinaison de la chasse et du tourisme. Elle est une forme d'élevage non conventionnel, et sert d'alternative à l'agriculture et l'élevage classiques. Une autre forme d'élevage non conventionnel est l'intégration de la faune dans les systèmes de production des fermes actuelles, ce qui va dans le sens de la domestication.

Côté des systèmes d'élevage en fermes intégrées, des opportunités existent pour expérimenter l'élevage non conventionnel. Par exemple, comme alternative à la caille, qui est un oiseau exotique, on pourrait expérimenter l'élevage du francolin, du canard, ou renforcer l'élevage des pintades. Aux alentours du fleuve, il serait possible de combiner l'aviculture du canard indigène avec la pisciculture et la riziculture, à l'image des systèmes asiatiques. L'antilope pourrait être élevée comme alternative aux chèvres. On pourrait créer des systèmes qui combinent des arbres gommiers, antilopes et criquets. Mais surtout, si ces productions devront avoir un impact significatif sur les besoins protéiques de la société, il faudrait une mise en échelle des activités. Il faudrait une masse critique d'opérateurs et d'investissements, parce que des productions isolées ne suffiront pas.

Au niveau des insectes alimentaires qu'on pense abondants, ceux-ci sont en déclin graduel eux aussi. Des espèces disparaissent, les prix augmentent. La raison du déclin est identique à celle de la plus grande faune : La destruction des habitats et possiblement une certaine surconsommation des espèces rares. En effet, les insectes dépendent des éco-systèmes, et ceux-ci souffrent de l'intensification agricole. Nos options pour que l'exploitation devienne durable sont donc de restaurer le fonctionnement des écosystèmes, et/ou de domestiquer les insectes sauvages que nous consommons pour procéder à leur élevage. Ensuite, il faut que nous reconnaissons les opportunités pour mieux valoriser nos insectes protéiques, et par ce fait, de créer du revenu à la jeunesse en quête d'emploi. Tout ceci devrait être accompagné par la recherche, surtout pour évaluer la digestibilité des protéines de certaines espèces peu étudiées, ou peu consommées et pour évaluer les éventuels risques d'allergies.

Finalement, certaines espèces de la petite faune sont sous-exploitées au Niger. On chasse certes les rongeurs comme le agouti (gahiya), mais l'échelle reste relativement petite par rapport à l'abondance de l'animal. Or, si la population nigérienne ne souhaite pas consommer ces petits mammifères, il y a des marchés d'exportation prêts à les absorber dans la sous-région, tels que le Bénin et le Togo.

Au sujet des interactions complexes avec les éco-systèmes

Il faut reconnaître qu'une partie importante de ce défi est liée à notre explosion démographique. Plus de bouches à nourrir signifie plus d'espaces colonisés, et plus de pression sur les ressources naturelles telles que la faune. Nous avons un mode de vie destructeur, et nous sommes nombreux, donc il faut pertinemment revoir nos modes de vie.

Il faut revoir la vision du système agricole, en arrêtant de nous focaliser sur une vision de production étroite et à court terme. En effet en voulant renforcer la production d'une forme de nourriture nous détruisons des autres formes. Par exemple, lorsqu'on détruit les termitières dans les champs, les termites que les gens mangent ne sortent plus. Lorsque tout un paysage est champs, que les arbres manquent, et qu'il n'y ait plus de jachère, les abris des insectes que nous prisons deviennent insuffisants, tandis que d'autres espèces deviennent des pestes. C'est le cas du criquet pèlerin, que nous pulvérisons aux moments des invasions. Cela aggrave en même temps les dégâts causés aux autres espèces y compris les pollinisateurs. Il serait mieux d'apprendre à régulariser les criquets pèlerins par un équilibrage des écosystèmes, ou encore de s'en servir dans l'alimentation humaine ou animale, plutôt que de les détruire par des méthodes qui créent beaucoup de ravages secondaires. Le rapport entre les pesticides et l'environnement devient en effet semblable à la relation entre la médecine et la malbouffe. L'être humain devient dépendant de médicaments lourds et coûteux pour gérer les conditions de santé créés par sa malbouffe, sans réellement les guérir, parce qu'il ne revient pas au naturel à la base. Les systèmes de production deviennent dépendants des produits de lutte contre les ravageurs de cultures, devenus ingérables à travers le déséquilibre écologique. Ces produits de lutte renforcent le déséquilibre, augmentant la dépendance de ces mêmes produits.

L'élevage devrait s'orienter davantage sur des animaux indigènes. Nous adoptons les espèces d'ailleurs qui ont été domestiquées dans d'autres continents, tels que le grillon, le tilapia, la caille, alors que l'urgence est de domestiquer nos propres espèces. Cette domestication doit être une domestication villageoise, qui doit aussi être enseignée dans nos écoles professionnelles. On devrait en premier lieu prioriser des espèces comme les antilopes pour ensuite passer aux insectes.

Nous devons propager plus d'arbres. Les arbres constituent l'épine dorsale de nos éco-systèmes. Les pollinisateurs trouvent de l'abri dans les arbres. Nos sources de protéines dépendent des arbres. Mais il faut en même temps cesser de modifier les paysages avec l'introduction d'espèces exotiques. Nous devons revenir à planter des arbres indigènes en associant en très petite quantité les neems, eucalyptes et prosopis, parce que ces espèces ne sont pas bien synchronisées avec la faune locale et dénaturent les milieux.

Planter des arbres est la solution extrême ! La nature a déjà une très forte capacité de se régénérer dont nous pouvons profiter, par le repos, par la RNA (Régénération Naturelle Assistée). Des sols totalement défrichés peuvent se régénérer beaucoup en quelques années. Il faudrait tout de même de la patience pour la régénération d'espèces d'arbres à croissance lente. L'un dans l'autre, il nous faut réensauvager le monde pour une meilleure vie sur notre planète.

Interactions avec l'audience :

Un sondage à mains levées de l'audience a révélé quelques surprises au niveau des habitudes alimentaires du nigérien. Bien qu'il soit courant que l'entomophagie soit dédaignée, et que ce secteur ne soit pas beaucoup pris en compte dans les priorités de développement de l'administration publique et des partenaires au développement, la majorité des auditeurs étaient des consommateurs de criquets. Par contre, le nombre de participants ayant une fois mangé la caille ou la silure était très modeste. Plus étonnant encore, un nombre appréciable de participants reconnaissaient avoir mangé le sable de termites, produit consistant d'un mélange de graines de sable et d'exsudat provenant de la bouche de la termite. Ceci donne l'impression que l'entomophagie est profondément ancrée dans la culture nigérienne, bien qu'elle passe souvent sous les radars.

L'Homme ne doit pas chercher ses sources de protéines exclusivement dans le règne animal. La présence des cholestérols dans la viande par exemple nuit à la santé, alors que les protéines végétales telles que celles de nos feuilles légumes, dont nous avons un grand nombre de variétés (exp : tabbadey, kauci, tawasa, yadiya), ne nous présentent pas d'inconvénients. La protéine animale doit donc idéalement être une nutrition complémentaire. Sur ce plan, il y a aussi une concurrence entre les animaux et nous. Insectes, petits mammifères, chameaux, Homme, etc., nous cherchons tous des protéines provenant des arbres, et souvent des mêmes espèces d'arbres. Donc il est indispensable de reboiser davantage parce que les arbres sont généralement plus protéiques que les graminées. Nous pouvons le constater sur la différence entre la chenille du karité qui mange des feuilles d'arbres et le criquet qui se nourrit plus des graminées. La farine de la chenille de karité très consommée au Burkina Faso contient 38,8 % de protéines brutes comparée à celles des Orthoptères qui sont de 31,8 %. Même quand nous faisons de l'élevage industriel, nous sommes obligés de reconnaître que les plantes sont la base de toutes les protéines au monde, et les arbres en sont la meilleure source. Nos protéines viennent de là, que nous les consommions directement ou indirectement.

Pour finir, nous avons intérêt à diversifier nos sources de protéines et la meilleure manière de le faire est de revenir à nos sources protéiques du village, nos sources ancestrales.

Débat synthétisé par le comité d'organisation du festival Mille Et Une Bouffes / Josef Garvi.



Panel 4 : « Comment les femmes nigériennes peuvent mieux s'autonomiser pour la sécurité alimentaire et l'apport protéique à leurs familles. Quels changements pour la société faciliteraient cela ? »

Panélistes :

- Mme. Maimouna Malé Diori (Présidente du réseau interprofessionnel ANFILAIT)
- Mme. Chepa'atou Garba (Technicienne en Transformation Agro-alimentaire chez WHH)
- Mr. Jameson Gadzirai (Chef de programmes chez WHH)
- Mme. Morena Zuccheli (Représentante Pays de COOPI)
- Mme. Eve Elysée (Formatrice chez Sahara Sahel Foods)
- Pr. Haoua Seyni Sabo (Biochimiste à l'Université Abdou Moumouni et Présidents du réseau des femmes scientifiques)

Modérateur :

- Mme. Balkissa Daoura et M. Josef Garvi
-

Principales recommandations :

- Aux acteurs de développement : Continuer à investir dans le soulagement des charges ménagères fastidieuses par des infrastructures et des outillages.
- Aux services techniques, aux acteurs de développement, aux communautés : Éduquer les femmes (principalement rurales) sur la bonne nutrition à base des ressources disponibles localement.
- Aux législateurs, aux décideurs : Renforcer la représentation des femmes dans toutes les postes de décision de la société afin d'obtenir un meilleur équilibre genre.

Quels sont les défis principaux rencontrés par les femmes et les pistes de solutions ?

La situation quotidienne de la femme nigérienne est actuellement bordée de multiples défis ayant des impacts sur la nutrition du foyer. Ces défis sont principalement la surcharge des travaux ménagères de la femme, le manque d'éducation, le manque de savoir nutritionnel, le mariage précoce, la répartition des rôles entre les genres selon des moules très rigides, son influence insuffisante sur les achats alimentaires de la famille, et le manque de liberté dans la poursuite d'activités productives. Plusieurs de ces défis trouvent leur base dans le déséquilibre de pouvoir entre les hommes et les femmes, car on considère assez souvent que l'homme est le chef du ménage et que la femme n'a pas mot à dire. La culture joue un rôle primordial. La pratique de la polygamie contribue. Les interprétations populaires de la religion pèsent souvent aussi. Mais il faut noter que certains pays nettement plus religieux que le Niger connaissent moins d'effets négatifs à ce sujet que notre nation, et aussi que l'interprétation religieuse de la dynamique de la famille varie dans notre patrie selon les croyances. Il faut aussi noter que les défis spécifiques de la femme peuvent être locaux et varier substantiellement d'un endroit à l'autre. Cependant, le résultat global de ces défis cumulés est que nous sommes une société où les femmes et les enfants en particulier souffrent de la malnutrition. Lors des grossesses, la malnutrition de la femme est reproduite chez le bébé, et l'enfant malnutri développe moins son intelligence par rapport à l'enfant qui jouit d'une nutrition équilibrée et complète.

La femme est cependant la plaque tournante de la nutrition des foyers. La majorité des plats cuisinés au monde sont faites par des femmes, et au Niger, cette majorité est écrasante. En vue de cela, c'est anormal que le monde des chefs professionnels soit dominé par des hommes et peu

accessible aux femmes. Des évènements comme Mille Et Une Bouffes doivent être encouragés pour changer cette donne.

Les femmes pourraient être mieux aidées par la réduction des tâches ménagères. La surcharge est particulièrement aiguë dans le milieu rural, où les corvées d'eau et les travaux de pilage sont des exemples de travaux fastidieux qui empêchent eux femmes d'avoir assez de temps pour d'autres activités. Investir dans des points d'eau, dans l'électrification, et doter les femmes d'équipements tels que des moulins leur libère donc du temps. Ce temps ouvre les perspectives à une plus grande créativité de cuisine, parce que la personne qui a plus de temps se permet d'expérimenter et de découvrir, et pourra mieux varier les plats. Il ouvre aussi les possibilités à la femme d'entreprendre d'autres activités qui renforcent le revenu du foyer, et qui lui donne des ressources financières qu'elle peut gérer avec plus de liberté. Ces ressources sont fréquemment investies dans la nutrition du foyer, et en particulier sur le renfort protéique.

Les femmes ont besoin d'apprendre sur la nutrition. À l'image de la majorité de la population nigérienne, elles ont une idée simplifiée, que l'essentiel de l'alimentation est de ressentir la satiété, ce qui mène à la consommation de régimes monotones, riches en amidons et parfois sucres et matières grasses, mais pauvres dans les autres éléments nutritifs. Lorsqu'elles cherchent à diversifier, elles se basent sur le goût, sur ce qu'elles trouvent délicieux à manger. Cependant, l'organisme ne cherche pas ce qui est « délicieux », mais ce qui contient les nutriments et autres éléments dont il a besoin. Pour cela, il leur faut non simplement des sensibilisations, mais de préférence des formations, expliquant la nécessité d'une alimentation équilibrée et l'importance des différents nutriments. Elles ont besoin de connaître les différentes sources protéiques disponibles, et particulièrement celles qui existent dans leurs environnements naturels. Ces dernières sont généralement plus abordables que les alternatives du marché qui sont typiquement la viande et le poisson. Les femmes ont besoin d'être formées dans la transformation et la conservation de ces aliments, afin qu'ils soient disponibles tous les mois de l'année.

Contrairement à la pensée populaire, la nutrition n'est pas un sujet trop compliqué pour pouvoir être enseigné aux femmes rurales. Bien que la majorité d'elles soient peu scolarisées ou pas du tout, on trouve le plus souvent quelques femmes par communauté qui ont une haute capacité d'assimilation lorsque enseignées. Celles-ci peuvent assister dans la sensibilisation, en reformulant les messages à leurs paires avec des mots propres à leur communauté. En expliquant bien les raisons qui rendent l'éducation nutritionnelle importante, les femmes rurales s'intéressent davantage. Évidemment, une bonne approche sociale et une bonne pédagogie, imbibée de patience de la part des formateurs, restent la clé.

L'éducation nutritionnelle doit concerner tous les membres de la famille. Les femmes, les enfants et les maris. Les groupements féminins peuvent constituer un bon outil pour toucher la première cible, les « écoles de maris » pour atteindre le dernier. La famille doit être vue comme une unité de complémentarité où les membres se renforcent mutuellement. L'approche et les messages doivent être contextualisés et innovants. Autant que possible, cette éducation doit être organisée au niveau local, avec des locaux, pour les locaux et par des moyens locaux.

Qu'en est-il du changement culturel ?

Un changement culturel autour des rôles à la cuisine serait bénéfique. Dans certaines cultures au monde tels que l'Italie, la cuisine est une tâche partagée entre les hommes et les femmes, et un meilleur engagement des hommes dans la préparation des repas renforcerait la nutrition de toute la famille. Pour obtenir des bons résultats, il est essentiel d'initier les enfants (garçons et filles) au baba de la cuisine à bas âge. L'enfance est la meilleure période pour se familiariser avec des bonnes habitudes alimentaires, et pour maîtriser les bases d'une cuisine nutritive. Une autre stratégie fructueuse est celle d'intégrer les questions alimentaires à l'école. Montrer comment produire est

déjà bon, tel que ça se fait avec les jardins potagers. Mais il est encore plus important de montrer comment utiliser les aliments. Le fait de participer directement à la préparation d'aliments nutritifs encouragerait les enfants à mieux les aimer, même pour ceux qui ont des goûts plus particuliers, comme la spiruline. Les bonnes habitudes alimentaires adoptées dès le bas âge restent engrainées plus tard chez l'adulte.

La culture de l'ostentation, de féliciter l'apparence de la richesse plutôt que la santé d'une famille, porte des conséquences négatives au niveau des hommes comme des femmes, poussant les responsables des ménages à dépenser sur des objets de parure pour impressionner leurs paires (téléphones, montres, uniformes pour les cérémonies), souvent au détriment de la bonne alimentation du ménage. Pire, ça met parfois des mères dans la tentation de provoquer la diarrhée et la malnutrition de leurs enfants, afin que ceux-ci soient pris en charge par les programmes nutritionnels humanitaires, et que la famille bénéficie d'aides alimentaires que la maman détourne ensuite pour gérer ses autres achats. Un changement des valeurs sociales célébrant moins l'ostentation allait diminuer la tentation vers ce genre d'aberrations. Il est aussi à noter que ceci est en partie lié à l'aspiration générale de la population actuelle de vouloir emprunter des styles de vie d'une société plus riche. Or, la réalité des grilles salariales du Niger font qu'il est difficile pour une famille qui se soutient exclusivement à partir des revenus licites, d'assurer à la fois une vie de luxes et la bonne nutrition. Ceci est davantage le cas si un seul des parents travaille pour le revenu.

Une meilleure représentativité allait aider la situation. Il est connu que les sociétés où le pouvoir est multipartite, c'est-à-dire où les différents groupes de la société sont équitablement représentés, ont tendance à connaître moins de conflits. Ce qui permet de concentrer plus de ressources sur le développement, inclus la bonne nutrition. Cependant, les femmes sont numériquement majoritaires au Niger, mais sous-représentées dans les postes de responsabilités des entreprises, des organisations communautaires, à l'Assemblée Nationale... Pourtant, même au sein des chefferies traditionnelles, elles disposent des postes à responsabilité pour des femmes notables. Cela dit, du progrès a été enregistré au Niger sur ce plan. Le fait de voir aujourd'hui des femmes DG d'entreprises, directrices pays d'ONGs internationales, professeurs d'université, ambassadrices, ministres, députées nationales et à bien d'autres postes « valeureux » inspire la jeune génération de femmes et leur donne l'espoir qu'elles puissent aller loin si elles s'investissent. Les femmes dans ces postes d'influences œuvrent fréquemment pour améliorer la condition féminine générale, et elles sont mieux prises au sérieux de nos jours dans les débats entre décideurs, alors qu'auparavant, elles n'étaient considérées qu'au second plan. C'est une évolution positive, mais qui doit continuer. Il est important que les femmes leaders prennent le temps de partager leurs expériences avec les jeunes afin de stimuler une bonne relève.

L'accès à la terre est un sujet similaire. En transmettant plus de terres aux femmes, il est probable que des cultures plus nutritives seraient priorisées par rapport aux cultures purement calorifiques ou des cultures de rente. Pour les femmes qui n'ont pas accès aux terres, ni assez d'influence sur le

Exemples de difficultés rencontrées par les femmes émanant des foyers :

L'exigence de se retirer de la vie professionnelle.

L'interdiction de participer à des formations, ou de poursuivre la scolarisation au-delà du niveau primaire.

Le manque d'influence sur l'affectation des moyens financiers du foyer.

Le manque de liberté de s'exprimer sur leurs défis et besoins aux agents de développement (des groupes d'hommes qui prennent la parole à leur place, la pression de devoir répondre selon les vœux de leurs maris).

Exemples de difficultés rencontrées par les femmes émanant de la société :

La pression d'investir au-delà de leurs vrais moyens dans l'ostentatoire (uniformes pour les cérémonies, etc).

choix de culture des terres de leurs maris, l'initiation aux cultures hors-sols pourrait aider à produire des compléments de protéines et de légumes à partir de leurs maisons.

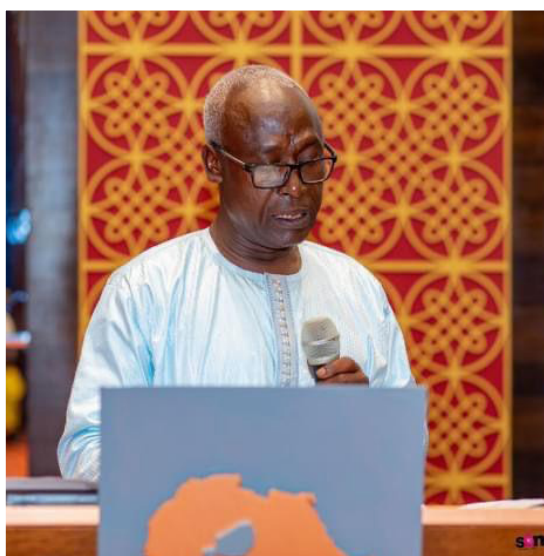
Finalement, au niveau des droits de l'homme au Niger, le droit à l'alimentation devrait être remplacé par le droit à une alimentation variée et équilibrée. Et le dialogue autour de la femme et la nutrition doit être poursuivi.

Points de vue non consensuels :

Divergences entre panélistes et panélistes :

- Faut-il introduire les enfants déjà à bas âge dans les cuisines, afin de les habituer à la préparation des aliments nutritifs, ou faut-il justement les empêcher l'accès jusqu'à un certain âge, afin de les protéger contre des risques d'accidents, et protéger la famille contre des erreurs d'hygiène ?

Débat synthétisé par le comité d'organisation du festival Mille Et Une Bouffes / Josef Garvi.





Contacts :

Tari Bako Nadia Fatima

☎ +22798768466

Josef Garvi

☎ +22796461561