

Etude de cas sur les femmes en agriculture biologique

Mame Condèye Sylla, au Sénégal

Au Sénégal, une professeure d'économie familiale rurale, Mame Condèye Sylla, part à la conquête de l'agriculture biologique.



Mame Condèye Sylla

Repiquage, bouturage, greffages, compostages de fumure, lutte intégrée, etc. Ces mots reviennent constamment dans les conversations de Mame Condèye Sylla, professeure d'économie familiale rurale reconvertie depuis bientôt 20 ans dans l'agricultrice biologique au Sénégal.

Dès le petit matin, Mame Condèye Sylla, la soixantaine révolue, est déjà dans son verger jouxtant sa maison située au sortir de Thiès, à 75 km à l'est de Dakar, non loin de l'Ecole nationale supérieure d'Agriculture (ENSA). Quand on observe Mame biner, repiquer ses plants de piment, de persil ou de tomate, composer son compost de fumure ou de pesticide organique et cueillir les fruits mûrs de ses dizaines de manguiers, on reste ébahi de son dynamisme. Débordante d'énergie, cette intellectuelle, née à Louga à 180 km au nord de Dakar, tient également dans ces lieux un restaurant bio appelé le "Berndel".

Pétrie d'équité et d'éthique rurale, Mame, ancienne responsable au Corps américain de la Paix à Dakar ne vit que d'aliments bios, qu'elle cultive avec son équipe composée de quatre personnes : un ouvrier agricole et sa femme, un technicien horticole et un saisonnier. *"Mes parents pratiquaient l'agriculture et l'élevage. Ils ignoraient les engrais chimiques et les pesticides. Pendant la période pré hivernale, j'épandais de la fumure de vache, de poulet, de canard et de pintade dans nos champs"*, se rappelle, nostalgique, Mame.

Le bio, c'est bon pour la santé..

Depuis cette période, sa passion pour l'agriculture bio et pour l'alimentation saine ne l'a plus quitté. Après un diplôme supérieur obtenu à Paris, son parcours de monitrice puis de professeure d'économie familiale rurale dans les années 70, lui a ouvert les yeux sur la richesse nutritionnelle des plantes africaines cultivées à l'état de nature pure. En effet, en n'utilisant aucun produit chimique pour cultiver ces plantes, et en les entretenant dans le respect de la Vie et de la Biodiversité, fruits ou légumes deviennent sains et bons pour la santé. Ils méritent ainsi l'appellation bio, même sans certification formellement obtenue. *"Je suis convaincue qu'une alimentation bio donne vigueur et bonne santé. Mes enfants, mes ouvriers agricoles et leur famille qui en vivent comme moi le savent très bien"*, confie Mame.

Selon Mame, ses activités d'agricultrice bio lui permettent d'avoir des revenus conséquents, d'être économiquement autonome et de vivre décemment avec sa famille. Cette entrepreneure rurale nourrit aussi beaucoup d'ambition pour son verger bio où elle veut implanter une petite unité industrielle de transformation de jus de fruits locaux.

Du verger à la table

Chaque matin, avant d'entrer en cuisine dans son restaurant bio, Mame va d'abord chercher fruits et légumes dans son verger. *'Mon marché, c'est d'abord mon champ !'* dit-elle. Mais la restauratrice s'approvisionne aussi auprès d'autres agricultrices bio du village de Tasset (à 20 km de Thiès : Ndlr) ou du marché bio qui se tient tous les samedi dans la ville. Chez Mame Sénégalais, Marocains, Européens et autres visiteurs fréquentent ce temple de la consommation bio ouvert depuis août 2007, à deux pas de son verger. Un rêve enfin réalisé, dit Mame qui s'inspire toujours de la maxime suivante : *'Rien ne vaut l'œil du maître'* *'Rien ne vaut aussi la main de Mame'*, confie une de ses cliente.



Un manguiers du verger de Mame

Les dangers de l'utilisation incontrôlée de pesticides



Restaurant bio de Mame

Au Sénégal, on observe une utilisation incontrôlée des pesticides dans la zone des Niaye qui fournit 80% de la production horticole du pays. C'est là, en mai dernier, et en présence d'une cinquantaine d'horticulteurs, qu'une équipe pluridisciplinaire composée de médecins, de chercheurs de l'Institut sénégalais de recherches agricoles (ISRA), de l'Institut de technologie alimentaire du Sénégal (ITA) et de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar avait tiré la sonnette d'alarme sur les dangers des pesticides.

Danger ! Oui ! Car la consommation d'aliments bio ne constitue pas encore une alternative à la malbouffe des Sénégalais. A ce propos, Mame se fâche un peu de l'inconscience de ses compatriotes, et notamment les femmes, qui n'ont d'yeux que pour les cubes et autres produits alimentaires importés, mais pas toujours meilleurs.

Heureusement qu'à Thiès et dans le reste du pays, le bio trace de bons sillons. Dans cette région on y compte plusieurs centaines de producteurs regroupés au sein de la Fédération nationale pour l'agriculture biologique (FENAB). La plupart d'entre eux bénéficient aussi de l'appui technique de l'ONG Agrecol Afrique installée dans cette même ville.

La culture de contre saison

Pour bien commercialiser ses récoltes, la professeure d'économie familiale rurale se déplace aussi dans les marchés de la ville où elle est bien connue des vendeuses qui préfèrent ses produits. *'Ses prix sont 30% moins chers que ceux des autres exploitations qui utilisent sans retenue engrais et*



Mame met à table des fruits de son verger

pesticides chimiques”, confie une vendeuse. “Mes tomates sont à 600 Francs CFA le kilo et les commerçantes les revendent à 700 voire 1000 Francs CFA le kilo”, indique l’agricultrice.

Mame vient de démarrer sa culture de contre saison horticole, afin de mieux concurrencer les maraîchers des Niaye. En effet, c’est pendant l’hiver que les légumes manquent dans cette zone. Une période propice pour Mame qui va approvisionner les citadins en légumes bio. “Nous repiquons salade, persil, poivron, tomate, petits piments, etc pour l’hivernage qui arrive.”, explique l’entrepreneure rurale, le visage en sueur.



Repiquage de piment

Pour Mame, tout n’est cependant pas rose. Ses ventes n’arrivent pas à équilibrer ses dépenses (factures d’eau et d’électricité, salaires, etc.) et ses investissements (matériel, creusement de puits et construction de bassins, etc.), d’autant qu’elle ne reçoit aucun soutien. A l’exception de l’ONG Agrecol Afrique qui lui apporte un appui technique comme, il y a deux mois, avec l’installation d’un système de goutte à goutte.

Autres difficultés, la conduite technique de son verger. Pour faire face aux prédateurs, l’agricultrice garde en secret quelques recettes de lutte intégrée. Avec Quasimir Adrien Sambou, un technicien horticole, stagiaire à l’ENSA, ils ont pu trouver quelques solutions. Par

exemple, la cendre de bois, qui est utilisée pour lutter contre les termites, ou l’écorce de caïcédra (*khaya senegalensis*) qui, en décoction avec un peu d’huile, sert à améliorer les rendements ou encore les feuilles de tabac qui, mélangées à de l’eau savonneuse, deviennent un adjuvant efficace contre les attaques des solanacées. Autant de méthodes et d’approches biologiques de lutte contre les prédateurs sur lesquelles Quasimir travaille avec Mame qu’il admire pour sa rigueur et son exigence.

Malgré tout, l’enseignante aimerait partager son expérience avec ses sœurs du continent, surtout celles vivant dans les pays limitrophes du sud Sénégal où il y a beaucoup de prédateurs, du fait de l’humidité de la zone. Verdoyant et bien entretenu, le verger bio de Mame reste, en tout cas, un excellent lieu d’expérimentation. “Avec leurs formateurs, le Corps américain venait ici faire leur application”, se réjouit l’agricultrice. Toutefois, elle souhaiterait que l’ONG Agrecol Afrique l’implique davantage dans les rencontres et ses sessions de formation. Une nouvelle voie, peut-être, pour trouver de nouveaux partenaires.

Madieng Seck
Journaliste au Sénégal

Pour plus d’informations, contactez Mame Condèye Sylla : restaubiolerndeel@yahoo.fr.