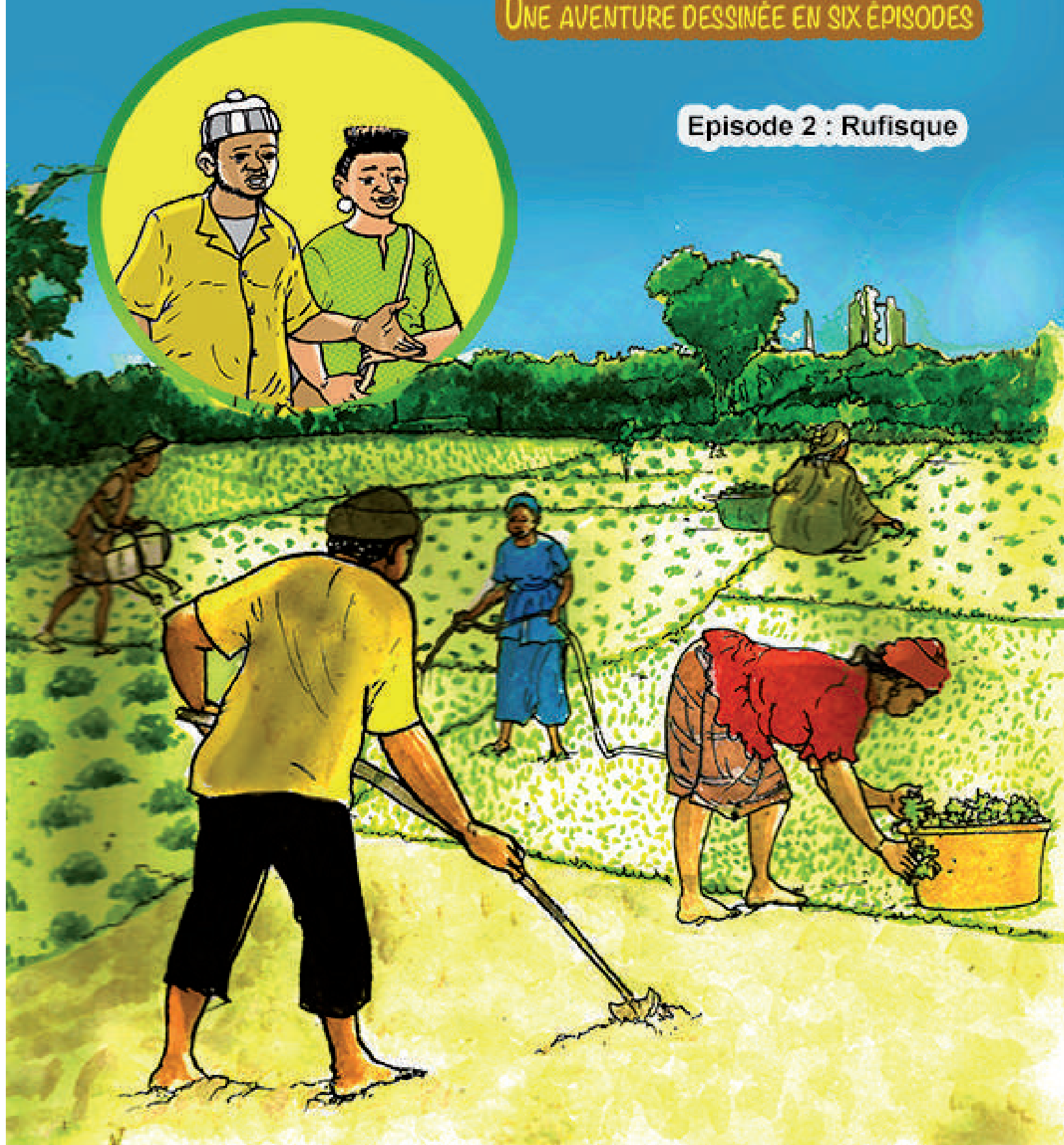


Histoires sahéliennes

UNE AVENTURE DESSINÉE EN SIX ÉPISODES

Episode 2 : Rufisque



Ce document est produit dans le cadre du programme TAPSA (Transition vers une Agro Ecologie Paysanne au service de la Souveraineté Alimentaire), cofinancé par le CCFD-Terre Solidaire et l'AFD. Son contenu n'engage que ses auteurs.

Avec le concours d'AVI et du CCFD-Terre Solidaire



**TERRE
SOLIDAIRE**
Soutiens des Terres du changement



AFD
AGENCE FRANÇAISE
DE DÉVELOPPEMENT



www.facebook.com/TapsaSahel/



Coordination : Grdr, 2021

Avec le concours d'AVI et CCFD-Terre Solidaire
Réalisation graphique et dessins : atelier FONS



« **Histoires sahéliennes** », un roman dessiné relatant un voyage en six étapes pour découvrir la diversité des contextes sahéliens, les enjeux associés à la transition agro-écologique et porter un regard réflexif sur l'aide au développement.

« Histoires sahéliennes » ambitionne de donner un aperçu de la diversité territoriale et sociale du Sahel occidental à travers une fiction dessinée en six épisodes à laquelle est associée une synthèse analytique relative aux territoires, notions et enjeux considérés. Il relate le voyage d'une jeune agronome ouest africaine, Amina, issue de la classe bourgeoise urbaine à la découverte de territoires sahéliens, de ce qui les

unifient et de ce qui les singularisent. Ce voyage en six étapes devrait l'amener de Dakar, son lieu de vie et point de départ, à Rufisque (Sénégal), Sélibaby (Mauritanie), Kayes-ville (Mali), Ouahigouya et Dori (Burkina-faso), Téra et Gothèye (Niger), des territoires où interviennent les partenaires du programme TAPSA au Sahel [figure ci-dessous].

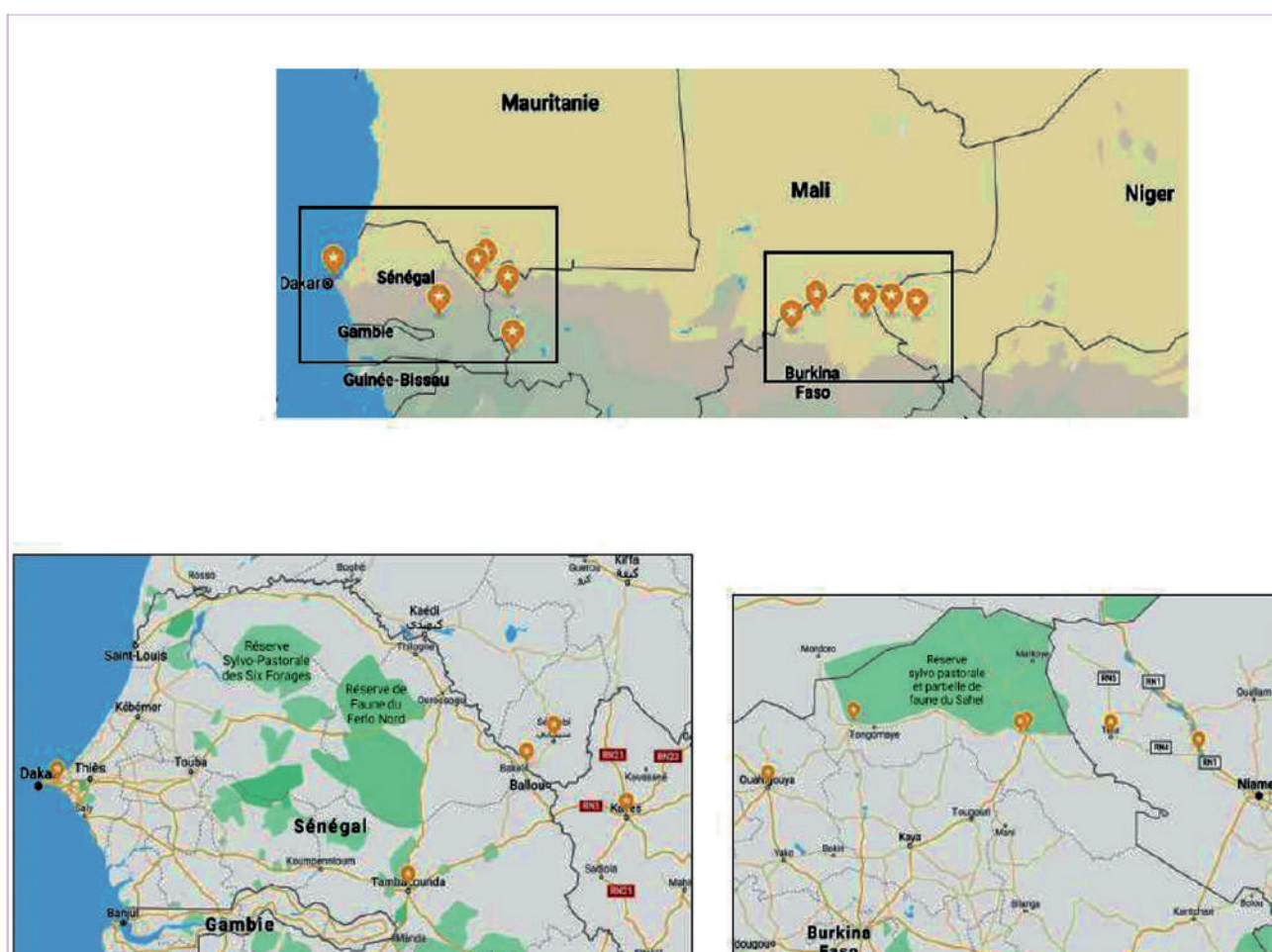


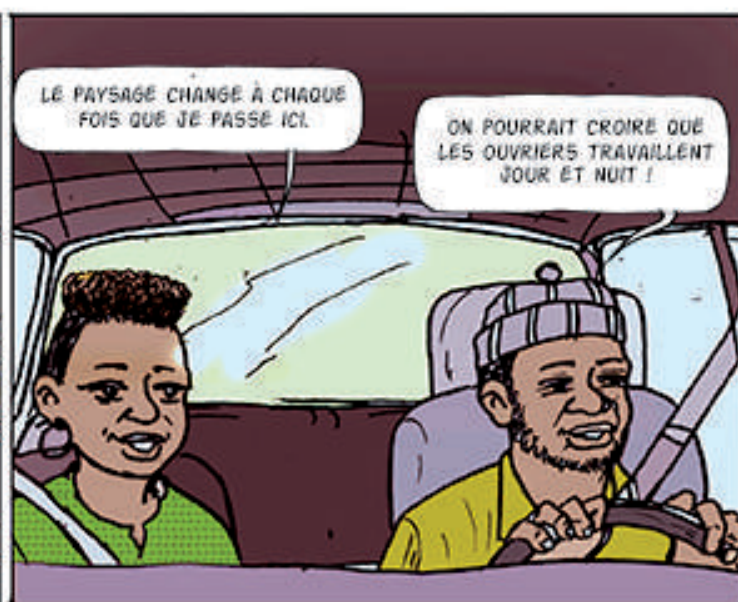
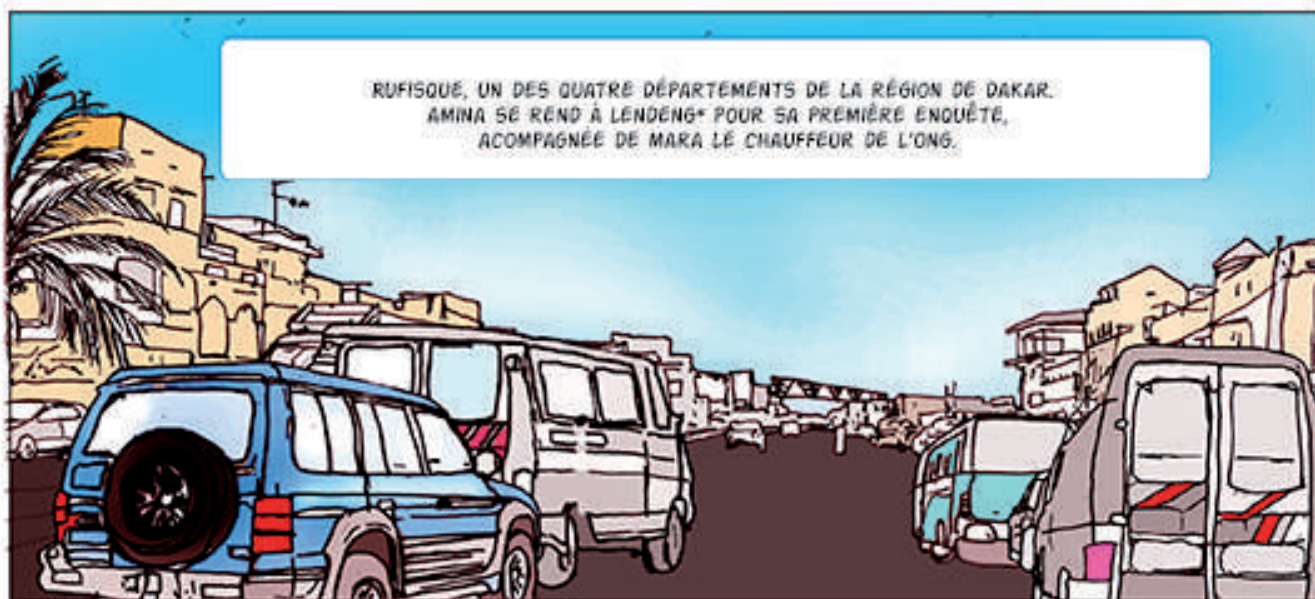
Figure 1: Le parcours prévisionnel d'Amina de juillet 2019 à décembre 2021. D'ouest en est : Dakar-Rufisque (SN), Tambaounda (SN), Bakel (SN), Sélibaby (RIM), Kayes (ML), Kéniéba (ML), Ouahigouya (BF), Djibo (BF), Dori-Séno (BF), Téra (NG) et Gothèye (NG).



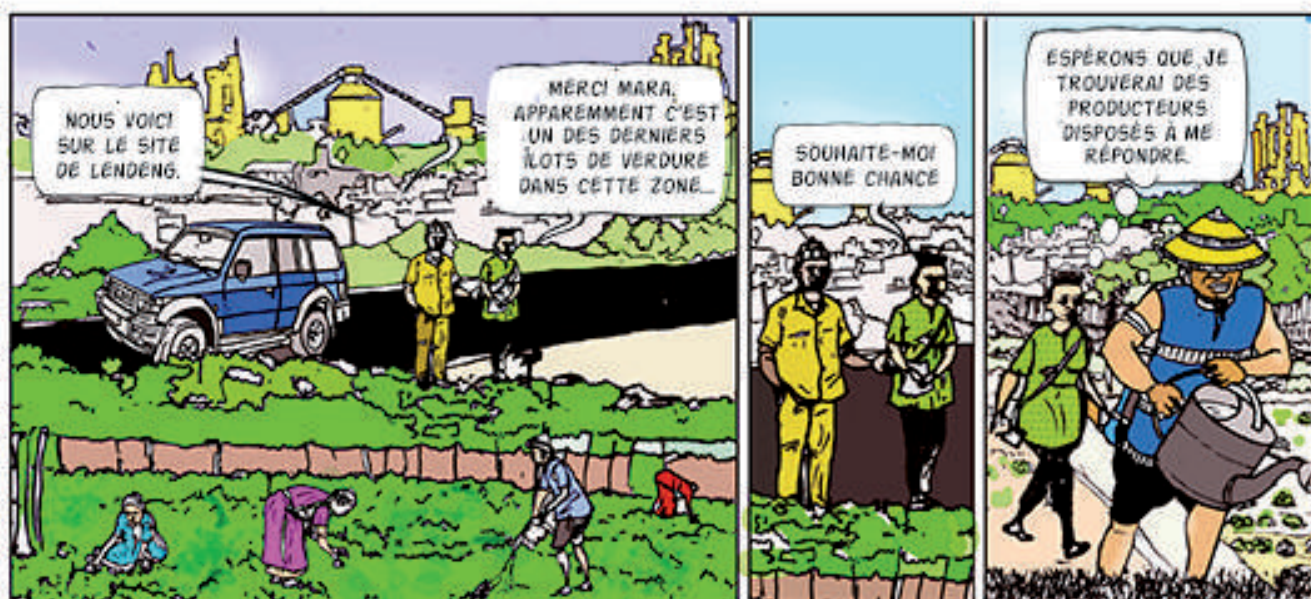
Dans le premier épisode (Histoires sahéniennes - Episode 1 : Dakar (grdr.org), Amina a participé à une réunion de cadrage avec ses collègues expérimentés

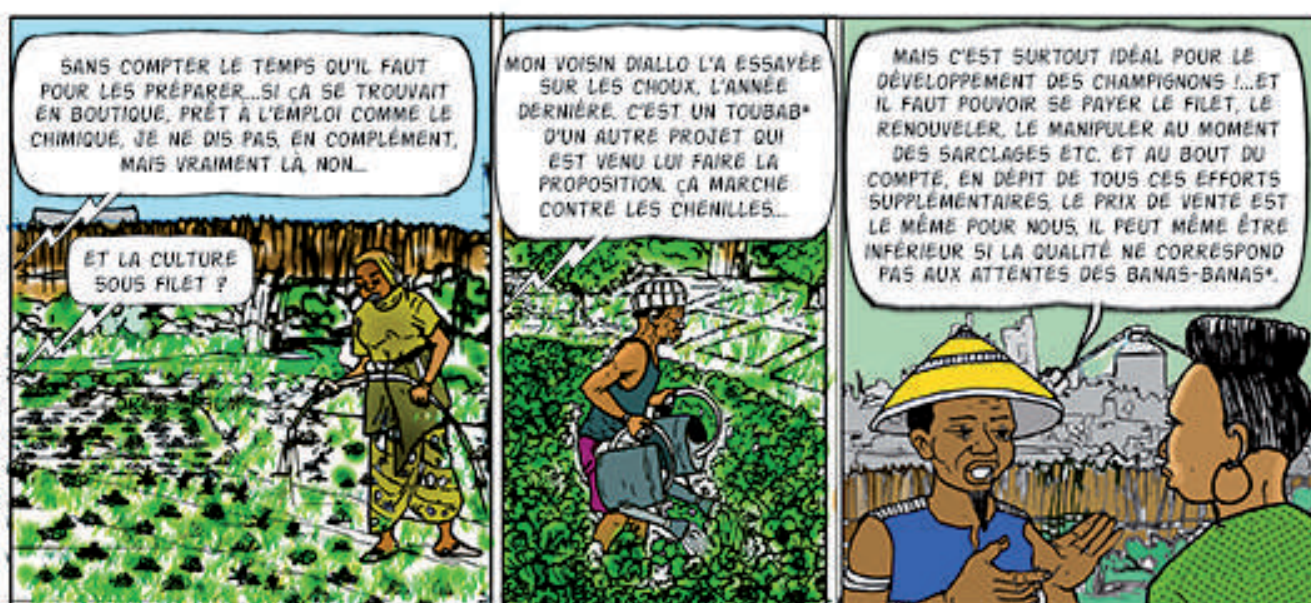
Dans le présent épisode, elle se rend dans le département de Rufisque (région de Dakar, Sénégal) sur le site de Lendeng, connu pour ses productions maraichères.

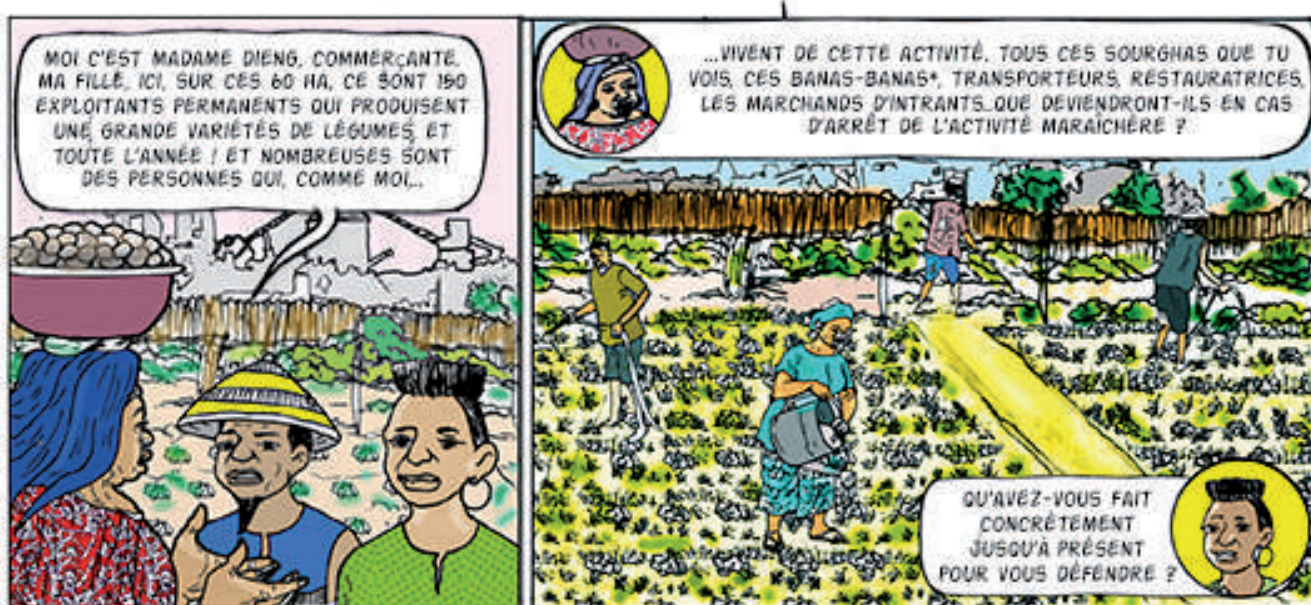
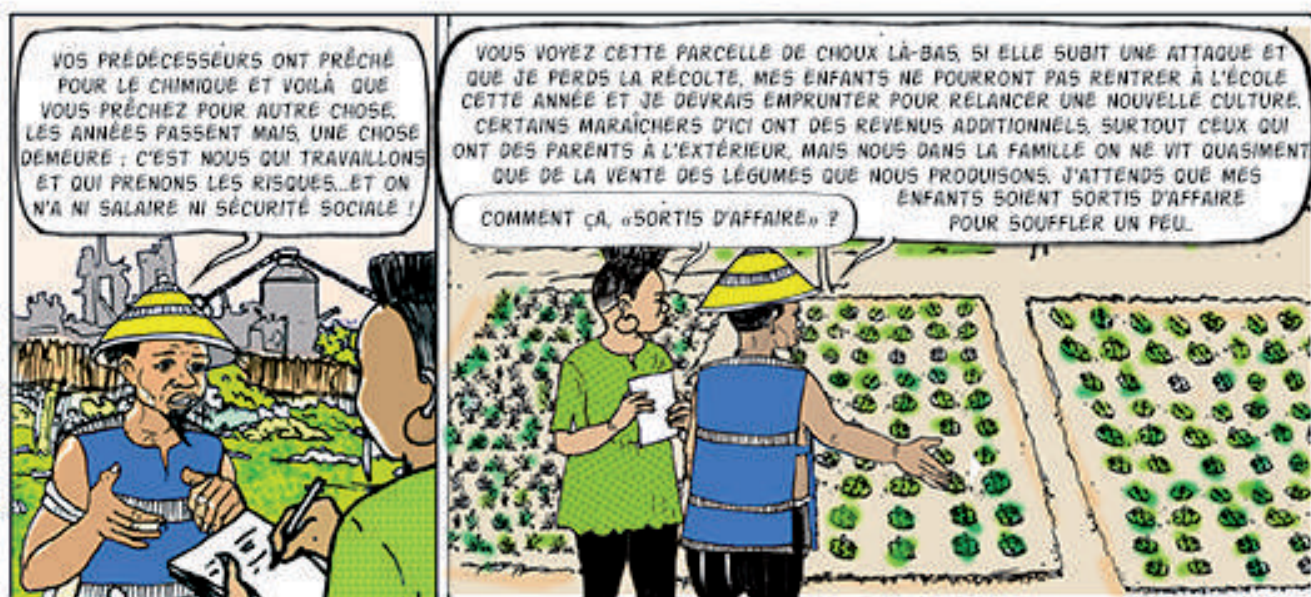
elle doit y réaliser une enquête pour mieux calibrer l'intervention du projet dans le cadre duquel elle a été recrutée.



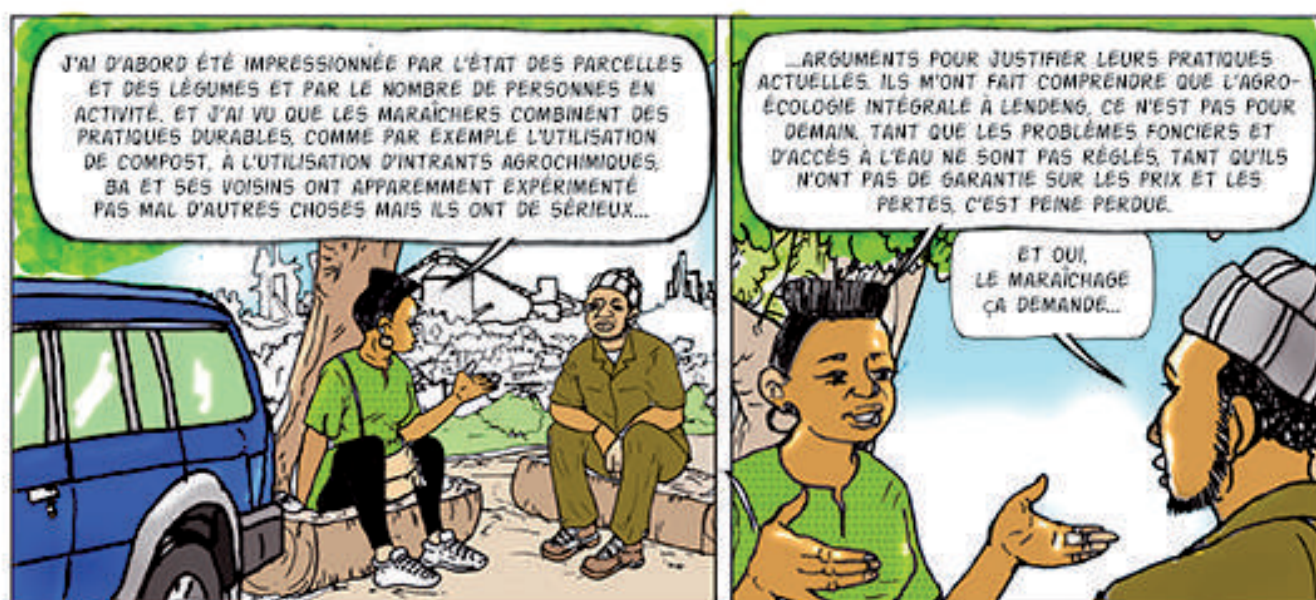
* POUR LES TERMES SUIVIS D'UN ASTÉRISQUE, SE RÉFÉRER À LA PAGE 20

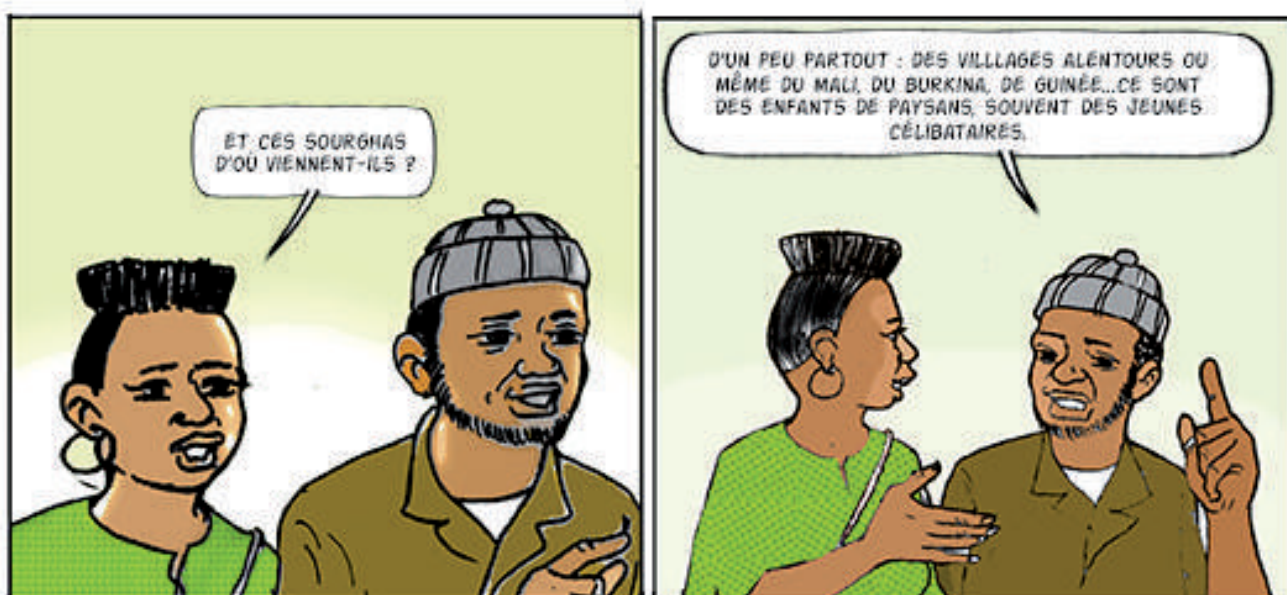
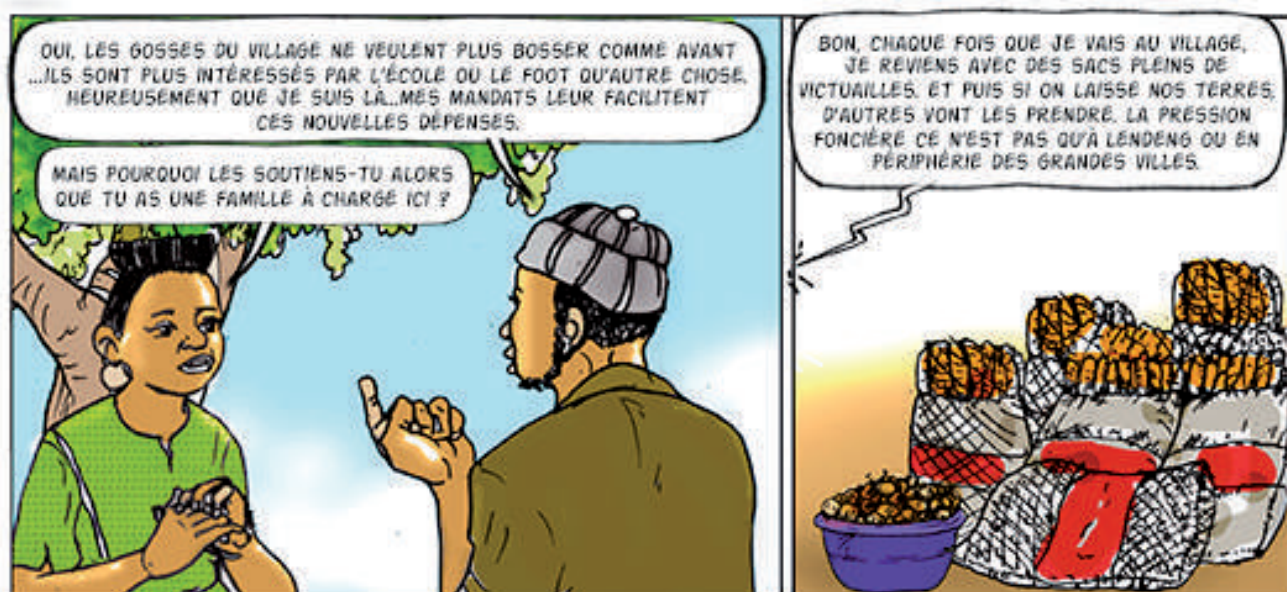


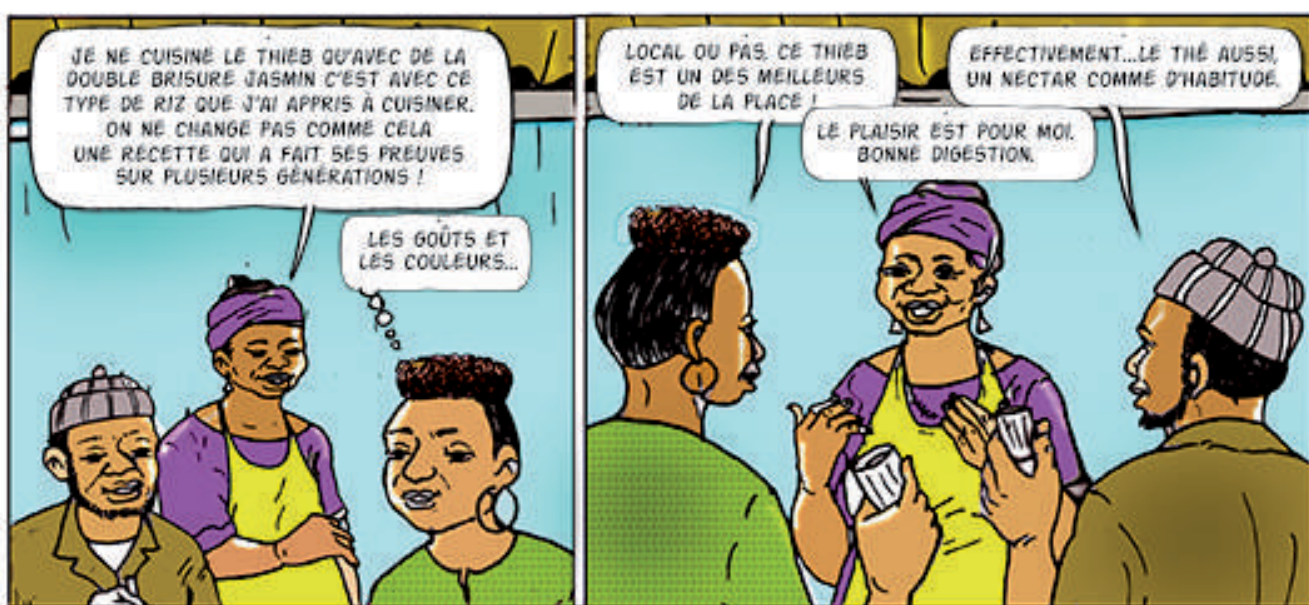
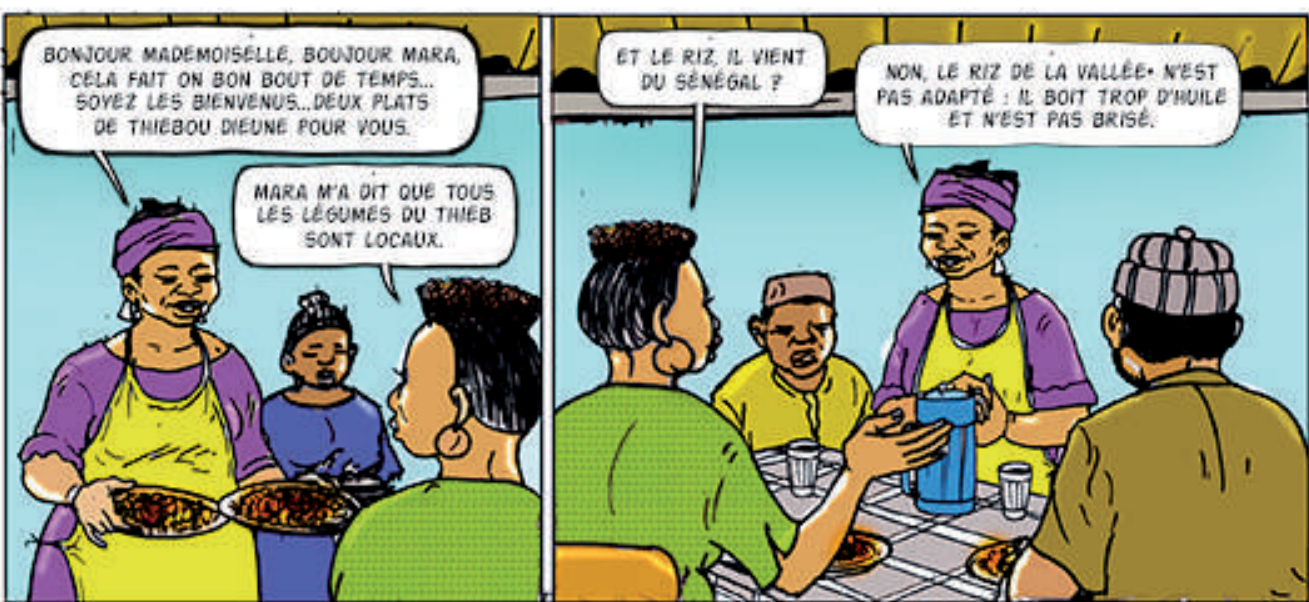












LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE : entre terre, mer, villes et campagne⁸

Situé à mi-chemin entre les villes de Dakar, Mbour et Thiès, trois villes connaissant une expansion démographique soutenue, le département de Rufisque est à juste titre souvent présenté comme un territoire disposant d'avantages comparatifs significatifs pour la production agro-halio-sylvo-pastorale. Mais ces dernières années, le gouvernement sénégalais y a engagé plusieurs « grands projets » tels que le « Pôle urbain de Diamniadio », l'un des plus emblématiques du Plan Sénégal Emergent (PSE), soutenant dans l'ensemble du territoire un processus d'urbanisation engagé de longue date au sud-ouest du département sous l'effet d'une croissance démographique soutenue.

Comment ces tendances se répercutent-elles sur le territoire et notamment sur le système alimentaire ? A quelles conditions une transition agro-écologique est-elle ici possible ? Existe-t-il des initiatives inspirantes ?

• UN DEPARTEMENT CONTRASTE, EN PLEINE MUTATION DEMO-ECONOMIQUE

Le département de Rufisque compterait environ 599 000 habitants en 2020 (ANSD), établis dans 12 communes et une ville, cette dernière se subdivisant en 3 entités (Rufisque Est, Rufisque Ouest et Rufisque Nord). Près de 50% de cette population se concentrent dans la seule ville de Rufisque, un centre urbain historique situé au sud-ouest, alors que le reste du territoire apparaît beaucoup moins densément peuplé. La croissance démographique annuelle y a été supérieure à 6% entre 2002 à 2013 et les autorités sénégalaises considèrent que cette tendance se poursuivra.

Un ménage sur cinq est un ménage agricole. 13 450 ménages en 2013 vivent ainsi, au moins en partie, de la production agro-halio-sylvo-pastorale. La moitié d'entre eux est dirigée par des personnes de moins de 25 ans.

Les secteurs tertiaire et secondaire se développent rapidement à la faveur de l'urbanisation et des investissements publics et privés.

Ces derniers se multiplient depuis les années 2010, en attestent l'émergence du « pôle urbain de Diamniadio » ou encore la réalisation d'une ligne ferroviaire pour un futur TER.

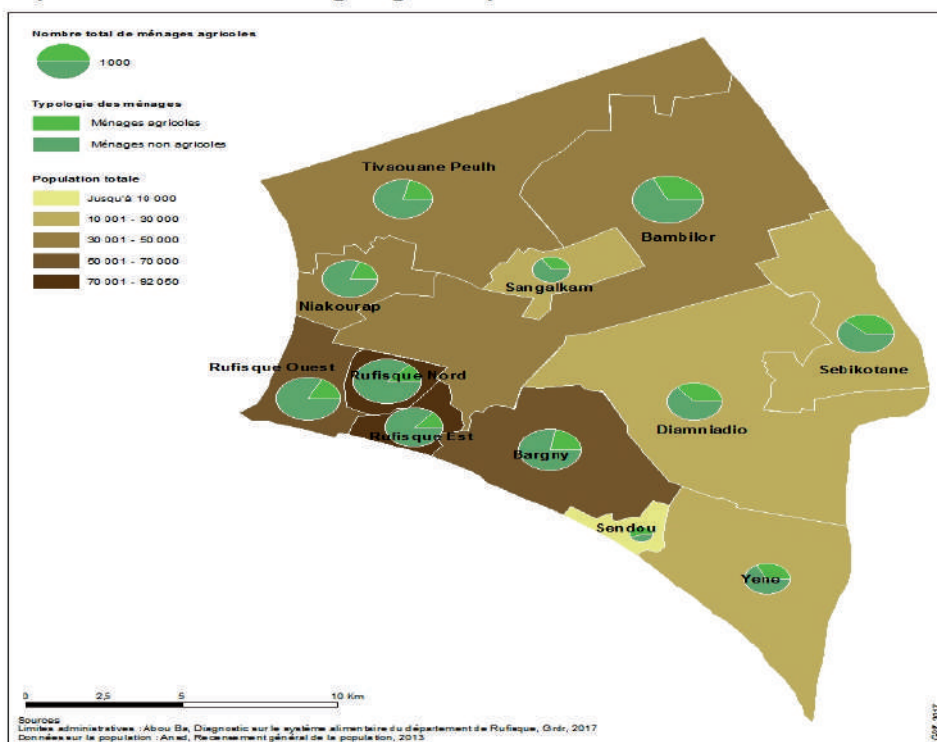
• UNE DEMANDE ALIMENTAIRE ORIENTEE VERS LA CONSOMMATION DE PLATS COMPOSES DE PRODUITS LOCAUX ET IMPORTES

Les habitants du département de Rufisque, dont le niveau de vie moyen est réputé modeste, achètent la (quasi-) totalité de leur nourriture et consacrent, pour une majorité d'entre eux, au moins la moitié de leur budget quotidien à l'achat de nourriture. Les fluctuations de prix peuvent ainsi avoir des répercussions importantes sur l'accès à l'alimentation.

L'Etat concentre ses efforts sur la stabilisation du prix de certains aliments de base comme le riz (brisé) et le froment (pain). Le prix d'autres produits de base est moins régulé et aurait tendance à augmenter, comme certains produits halieutiques et légumes. Cette tendance contraint les familles les plus modestes à faire évoluer leurs pratiques, en consommant des espèces de poissons moins « nobles », en diminuant les rations, voire même en réduisant le nombre de repas quotidiens.

Si les Rufisquois adoptent des modèles alimentaires différents selon leur catégorie socioprofessionnelle,

Population résidente et ménages agricoles par commune



plusieurs tendances d'ensemble s'observent.

En premier lieu, les modèles alimentaires semblent

⁸ Les éléments ci-dessous sont tirés pour partie de Grdr (2017) Le système alimentaire du département de Rufisque. 58 p. https://grdr.org/IMG/pdf/grdr_rapport_satrufisque_lowdefb-2.pdf, consulté le 26 novembre 2020

converger vers un modèle caractérisé par quelques plats emblématiques (tieboudien, yassa, mafé, soup kandia...) préparés le plus souvent à domicile à partir de produits locaux² (légumes, produits halieutiques, poulets, riz de la vallée, etc.)- pas ou peu transformés- et de produits importés (brisure de riz, huile de soja ou de palme déshydrogénée, concentré de tomate, etc.). Cette tendance s'observe dans les autres départements de Dakar. Seule spécificité rufisqueoise : la consommation alimentaire hors domicile semble socialement moins acceptée que dans les autres départements.

La consommation de produits locaux demeure importante dans leur ensemble. Ainsi, plus de 60% du coût de revient d'un tieboudien est consacré à l'achat de produits locaux (légumes, poissons et certains condiments). Les protéines animales et végétales rentrant dans la diète demeurent pour la plupart locales (niébé, arachide, produits halieutiques frais et transformés et, dans une moindre mesure, viande de bœuf ou de volaille et œufs).

En second lieu, on note une hausse de la consommation de produits issus de l'industrie agroalimentaire. Ces produits sont importés ou le plus souvent élaborés à partir de matières premières importées (pâtes alimentaires et couscous de blé, huile de soja ou de palme déshydrogénée, concentré de tomate, poudre de lait, cubes aromatiques, sodas, etc.). Cette augmentation s'explique par l'impact de campagnes publicitaires de plus en plus nombreuses et par le fait que ces produits répondent à certaines évolutions socioéconomiques : temps de préparation plus court, consommation plus individuelle, etc.

Du fait de ces changements d'habitudes alimentaires, l'essentiel de l'apport calorique (sucres lents et rapides, lipides) provient désormais de produits importés et contrôlés par quelques gros importateurs (riz, blé, huile). Ces changements se traduisent en outre par une consommation accrue de sel, d'huile et de sucre, un facteur favorisant le développement de pathologies cardiovasculaires. En outre, les consommateurs connaissent de moins en moins l'origine des produits qu'ils consomment et déplorent la baisse de qualité de l'alimentation.

• DES SYSTEMES DE PRODUCTION AGRO-HALIO-SYLVO-PASTORAL VARIES ET FLEXIBLES, A LA BASE DE L'ECONOMIE DU DEPARTEMENT ET DETERMINANTS DANS L'ALIMENTATION DES MARCHES ALIMENTAIRES.

Les exploitations agro-pastorales du département ont connu des évolutions importantes. Durant la période 1970-1990 (sécheresse), leur nombre a augmenté du fait de l'afflux de migrants originaires d'autres régions rurales du pays. La présence de ressources en eau permanente à une faible profondeur constituait un avantage comparatif

et la proximité de la ville de Dakar offrait, théoriquement, des opportunités de revenus extra-agricoles. Le système de production dominant combinait alors quelques hectares de céréaliculture pluviale (mil, maïs en association avec courges, niébé en rotation avec les arachides...), du maraîchage et de l'élevage (bovins et petits ruminants en semi-liberté). En outre, des éleveurs (bovins, petits ruminants) sillonnaient le territoire où des ressources fourragères et en eau étaient disponibles toute l'année. Cette période est également marquée par la mise en place de quelques grands projets agro-industriels dont le plus emblématique est sans doute celui porté par feu le groupe BUD-Californie qui entre 1972 et 1977 a produit jusqu'à 15 000 tonnes de légumes par an sur 850 hectares destinés à l'export (haricots verts, poivrons, tomates, aubergines) dans la zone de Sébi-Ponty.

Sur la période 1990-2015, le profil des exploitants agricoles s'est diversifié. Les exploitations familiales ont évolué. Elles combinent souvent arboriculture (manguiers, citronniers), maraîchage irrigué (laitue, oignon, choux...), élevage de volaille et petits ruminants (moutons et chèvres). Elles s'appuient désormais sur une main-d'œuvre familiale mais aussi, de plus en plus souvent, salariée. L'essentiel de leur production est désormais vendu et approvisionne les réseaux marchands départementaux, nationaux et internationaux. Les systèmes d'élevage basés sur la mobilité animale sont quant à eux en net recul, du fait d'entraves à la mobilité de plus en plus importantes. A ces exploitations familiales, se sont ajoutées des exploitations de types patronales et capitalistiques. Les exploitations patronales sont le plus souvent le fait d'urbains originaires de Dakar. Ceux-ci s'appuient sur une petite équipe de salariés permanents et temporaires et orientent généralement leur système de production vers l'arboriculture fruitière (manguiers, citronniers), l'aviiculture ou l'élevage bovin en stabulation pour la transformation et le marché local. La taille de ces exploitations varie généralement entre 2 à 10 hectares. La production est destinée essentiellement aux marchés nationaux mais certains exploitants se lancent dans l'export (essentiellement de la mangue). Enfin, quelques grandes exploitations capitalistiques sont concentrées sur la production maraîchère et fruitière pour l'export (comme Safina qui a repris une partie des terres de BUD). Elles occupent des superficies variant de quelques dizaines à quelques centaines d'hectares

Les exploitations agricoles familiales alimentent les marchés locaux et contribuent à faire vivre un réseau de commercialisation distributeur de richesses et pourvoyeur de ressources fiscales. Le département de Rufisque contribuerait à hauteur de 15% à la production nationale de légumes, soit environ 130 000 tonnes par an. Cette contribution serait stable en dépit du fait que les espaces cultivés diminuent ce qui témoigne de la capacité de certaines exploitations à intensifier leurs pratiques

² Produits du Sénégal

(focus1).

FOCUS 1 : LES MARAÎCHERS DE LENDENG³ (RUFISQUE EST).

Situé dans la commune de Rufisque Est, Lendeng appartient à la zone sud dite des Niayes. La production maraîchère y aurait débuté en 1971, à la faveur d'une fuite d'une canalisation de la Société Nationale des Eaux du Sénégal (SONES)⁴. La présence de sols lourds et riches en matière organique dans une zone de bas-fonds combinée à l'existence d'eau ont créé les conditions pour le développement d'activités maraîchères. Les premiers exploitants installés sont des ouvriers licenciés de l'ancienne usine de chaussures BATA basée à Rufisque auxquels se sont ajoutés des ressortissants issus de différentes régions du pays.

Les maraîchers de Lendeng, établis en bail précaire dans le périmètre de la SOCOCIM, produisent 16 variétés de légumes toute l'année et font alterner sur une année 3 cycles de culture sur une même parcelle. Ce site génère un chiffre d'affaire global annuel de 1,6 milliard de FCFA soit plus de 4 millions de FCFA en moyenne par maraîcher, ce qui représente un revenu annuel moyen supérieur d'au moins 20% à celui des ouvriers travaillant dans des secteurs peu qualifiés. Il s'agit donc d'exploitations très intensives en travail et en capital dont la production jouit d'une bonne image. La laitue de Lendeng s'écoule ainsi au niveau du marché Kermel, à Dakar plateau, fréquenté par des classes sociales moyennes à supérieures.

D'autres exploitations, de type familial ou patronal, plus diversifiées et souvent concentrées sur des systèmes moins intensifs en travail (vergers, aviculture), dégagent des revenus équivalents et même souvent supérieurs à ceux obtenus par les fermiers maraîchers. Elles emploient aussi bien de la main d'œuvre familiale que de la main-d'œuvre salariée et ont démontré, au moins pour certains, leur capacité à faire évoluer leur système de production pour répondre aux enjeux alimentaires. Néanmoins, la pression et l'insécurité foncières très forte dans laquelle se trouvent ces exploitations, les rendent particulièrement vulnérables (cf. plus bas). Enfin, les exploitations capitalistiques ciblent l'export mais contribuent également à alimenter les consommateurs locaux par le biais de la commercialisation des produits non conformes aux normes internationales. Toutefois, les quantités demeurent faibles (10% de leur production). Elles fournissent des emplois

³ Pour les termes suivi d'un astérisque, se référer à la page 20

⁴ Depuis privatisée

à quelques salariés (chef d'exploitation et techniciens, marketing) et à de nombreux saisonniers pour la cueillette, le tri et le conditionnement. Les niveaux de rémunération et les conditions de travail sont équivalents à ceux des autres secteurs recrutant des travailleurs peu qualifiés (2 500 FCFA/jour). Seule différence notoire, ces entreprises recrutent généralement majoritairement des femmes pour le tri et le conditionnement. Par ailleurs, grâce à un niveau d'équipement supérieur aux autres exploitations, elles mobilisent moins d'actifs par unité de surface que les autres. Exonérées de taxes pour la plupart et basant leur modèle économique sur les économies d'échelle, elles sont également moins distributives.

La pêche est une activité ancienne, particulièrement développée dans le sud du département. Depuis les années 1960 elle tend à s'intensifier (hausse du nombre et de la taille des embarcations, motorisation et équipement en glacières, durée des sorties plus longues...). Avec environ 1 500 pirogues et plus de 27 000 tonnes de produits frais débarqués par an, la pêche piroguière du département représente en 2016 plus de 60% de la pêche régionale et plus de 6% de la pêche nationale. Les débarquements, concentrés à Rufisque, Bargny et Nianghal, alimentent les marchés nationaux et internationaux (unité de traitement du poulpe et du thiof aux normes européennes à Nianghal réservée à l'exportation). Bien que difficilement évaluables, les retombées fiscales de ce secteur sont sans doute non négligeables (licences de pêche, taxes sur les marchés pour revendeurs et transporteurs...). Cependant, la raréfaction des ressources halieutiques pose la question de l'avenir de ce secteur.

• UN SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE DYNAMIQUE, DOMINE PAR LA PRODUCTION ARTISANALE.

La transformation agroalimentaire occupe une place importante dans l'économie locale. Ce secteur est dominé par la production artisanale. Les femmes y sont particulièrement actives (focus 2). La production agro-alimentaire artisanale, souvent peu intensive en capitaux, est centrée sur les céréales locales (mil,

maïs, riz), les produits halieutiques (séché et fumé), les fruits (jus, sirops, fruits séchés, infusions) et dans une moindre mesure le lait.

FOCUS 2 : TRANSFORMER ET VENDRE DES CÉRÉALES LOCALES À RUFISQUE : L'ENTREPRISE ARTISANALE « SŒURS JUMELLES »

Les Sœurs Jumelles est une entreprise artisanale établie dans la ville de Rufisque, active depuis 1995. Sur l'initiative et l'impulsion de plusieurs

femmes qui sont parvenues à mobiliser divers soutiens techniques et financiers, cette société a progressivement acquis de l'expérience. En 2020, les Sœurs Jumelles est pilotée par 5 femmes employant 7 journaliers, en majorité de jeunes hommes et jeunes femmes de Rufisque. Les Sœurs Jumelles produisait à l'origine jus, infusions, sirop de fruits locaux et céréales transformées. Elle s'est progressivement spécialisée dans la transformation et vente de mil et de maïs. Le thiéré, thiacy et arraw ou encore la brisure de maïs sont aujourd'hui les produits phares de l'entreprise. Les Sœurs Jumelles a passé un contrat d'approvisionnement en céréales brutes avec un GIE de Kaolack qui lui fournit ainsi des céréales brutes issues du Sine Saloum. Les Sœurs Jumelles assurent la transformation (décorticage, cuisson), le conditionnement et la vente. Détentrice d'une accréditation FRA, la société revendique de se démarquer des concurrents par une production de qualité s'expliquant par les modalités d'approvisionnement (le GIE de Kaolack ne fournit que des céréales récoltées à maturité et tamisées) et un savoir-faire acquis par 25 ans d'expérience. L'entreprise loue ses locaux. Le matériel de transformation (séchoir, moulin motorisé, ensacheuse etc.) est pour l'essentiel fabriqué localement ce qui facilite la maintenance et le renouvellement de celui-ci. L'entreprise transforme en moyenne 300 kg de céréales brutes par jour. Le son de céréales est vendu à des acheteurs de Rufisque tandis que les céréales transformées sont exportées en France. Selon Mme Fatou Meissa, présidente des Sœurs Jumelles, la vente à l'export est un choix par défaut qui s'explique par le faible pouvoir d'achat des Rufisquois et/ou des coûts de production qu'elle juge trop élevés. Il s'explique également par le fait que leur client établi en France propose des conditions relativement avantageuses avec notamment une avance de trésorerie de 50% du montant de la commande.

Mme Meissa considère que plusieurs mesures pourraient permettre à la société de baisser ses coûts de production et ainsi toucher davantage de clients au Sénégal. L'Etat, qui subventionne structurellement certaines denrées de base comme le sucre, la farine de froment ou le riz, pourrait faire de même vis-à-vis du mil et du maïs. Il pourrait aussi renforcer son action relative au financement des entrepreneurs en garantissant davantage de lignes de crédit. De telles facilités seraient nécessaires pour que Sœurs Jumelles accomplisse son projet d'acquisition de foncier et d'extension de ses activités.

Source : entretien de Mme Fatou Meissa, novembre 2020

Des entreprises agroalimentaires industrielles se développent. Elles interviennent essentiellement dans la transformation du poisson, en particulier pour l'export, des fruits et légumes et du lait. On doit aussi noter l'émergence de fournisseurs industriels d'intrants. La société SEDIMA, implantée à Rufisque-est, qui vend poussins, aliments et matériel pour l'élevage de poulets est l'une des plus connues d'entre elles.

• DES RESEAUX COMMERCIAUX AGROALIMENTAIRES DYNAMIQUES MAILLENT LE TERRITOIRE DEPARTEMENTAL

Le département jouit d'un niveau d'infrastructures (routes, marchés, entrepôts, chambre frigorifique, abattoir, quais de pêche...) et de services (couverture téléphonie mobile, électricité, eau, services bancaires...) plutôt favorable au commerce de produits agricoles et alimentaires, particulièrement dans la partie ouest et sud-ouest. Les réseaux commerciaux sont alimentés par un nombre important d'acteurs : importateurs, grossistes, semi grossistes, rabatteurs, détaillants et micro détaillants. De nombreux marchés quotidiens et hebdomadaires maille le territoire et le commerce de détail est très développé que ce soit pour les produits agro-industriels (boutiques implantées dans quasiment tous les quartiers et villages) ou frais (tables de revendeuses de légumes et produits halieutiques transformés). Les problèmes d'accès physique au marché tant pour les consommateurs que pour les producteurs sont limités.

• LE POIDS DETERMINANT DE L'ETAT DANS LA GOUVERNANCE DU SYSTEME ALIMENTAIRE RUFISQUOIS.

L'Etat apparaît comme l'acteur le plus influent et le plus structurant du système alimentaire départemental. Tout d'abord son action de régulation des marchés (droits de douanes, contrôle des prix...) est déterminante, tant dans l'accès à l'alimentation que dans les orientations prises par les systèmes de production. Il en va ainsi de la stabilisation des prix de certaines denrées alimentaires de base (riz brisé, pain de froment) ou de la protection du marché sénégalais face aux importations (oignons, carottes, pomme de terre, poulets). Ensuite, son poids dans l'aménagement du territoire, la régulation foncière et les orientations économiques influence l'avenir de l'activité agricole dans le département. Le développement de l'agriculture capitaliste est nettement encouragé depuis 2000 (mesures fiscales incitatives, sécurisation foncière...). Le Plan de Développement Urbain (PDU) de la région de Dakar à l'horizon 2035 donne quant à lui une idée précise de la vision de l'Etat sur le devenir du département de Rufisque (cf. plus bas).

• LES COLLECTIVITES LOCALES INFLUENCENT EGALEMENT LE SYSTEME ALIMENTAIRE DEPARTEMENTAL.

EN GUISE DE CONCLUSION : TROIS DES ENJEUX
POUR UN SYSTEME ALIMENTAIRE PLUS VERTUEUX
DANS LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE.

Les éléments présentés ci-dessus donnent à voir les évolutions récentes du système alimentaire du département de Rufisque. Le dynamisme du secteur de la transformation alimentaire ou la plasticité des exploitations agricoles mettent à jour de réelles forces. Mais dans le même temps certaines tendances pourraient se révéler à moyen terme préjudiciables à la durabilité du système alimentaire. Trois des nombreux enjeux relatifs à un système alimentaire durable sont présentés ci-dessous.

1^{ER} ENJEU : L'INFORMATION DES CITOYENS SUR LES LIENS ENTRE ALIMENTATION ET SANTE.

Les habitudes alimentaires des Rufisquois sont en évolution. Les produits importés sont présents dans l'alimentation mais ne se substituent pas nécessairement aux produits locaux qui gardent une place importante. En revanche, on observe une consommation croissante de produits issus de l'industrie agroalimentaire, locaux ou importés. Si cette tendance se maintient, il existe un réel risque sanitaire pour les consommateurs en raison de la composition de ces produits.

Il y a donc un véritable enjeu d'information des rufisquois, en particulier des plus jeunes, pour promouvoir une alimentation saine et durable axée, idéalement, sur la valorisation des produits locaux et le changement de comportements alimentaires à risque, en particulier la consommation excessive de sel (bouillons), de sucre et

FOCUS 3 : LE PLAN ALIMENTAIRE DU DEPARTEMENT DE RUFISQUE.

Le département de Rufisque est devenu une collectivité locale à la faveur d'une réforme de la décentralisation en 2013. Plusieurs « grands projets » du Plan Sénégal Emergent (PSE) s'y concentrent : pôles urbains de Diamniadio et du Lac Rose, port minéralier de Sendou Bargny... En 2018, le département a organisé le « premier forum économique international de Rufisque

de matière grasse. Un travail de fond est nécessaire pour contrebalancer les effets de la publicité agroalimentaire et dans le même temps donner à voir la contribution déterminante des exploitations agricoles familiales à l'approvisionnement des marchés alimentaires (cf. focus).

FOCUS 4 : LES CANTINES SCOLAIRES, UN (POTENTIEL) VECTEUR D'INFORMATION SUR LE LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTE.

Dans le cadre du PAT du département de Rufisque (cf. focus 3), plusieurs écoles primaires ont été soutenues. La mise en place de cantines permet de faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour des enfants souvent issus de familles modestes. Cela constitue également une occasion d'informer les cuisinières, les élèves et, par ricochet leur famille, sur les liens existants entre pratiques alimentaires et santé et de questionner ainsi les modes alimentaires actuels. A travers le PAT, plusieurs dizaines d'élèves ont pu en outre (re)-découvrir la contribution majeure des exploitations

familiales à l'alimentation des marchés alimentaires de Rufisque et d'ailleurs.

2^{EME} ENJEU : LA SANCTUARISATION DU « FONCIER AGRICOLE ».

Les espaces cultivés annuellement ont fortement crû dans les années 1980 et 1990, au détriment d'une végétation arborée et arbustive préexistante, sous l'affluence d'une population d'origine rurale et paysanne venue s'installer à proximité de la capitale. Les tendances se sont depuis inversées : les zones de cultures annuelles ont perdu 1/3 de leur superficie sur la période 1999-2015, alors que les zones bâties et arboricoles (manguiers, agrumes...) ont vu leur superficie être multipliée respectivement par 6 et 2. Au global, le « foncier agricole » (cultures annuelles et vergers) a vu sa superficie reculer d'environ 10% entre 1999 et 2015. La conversion du « foncier agricole » en espace bâti est un phénomène qui est amené à s'accroître, pour plusieurs motifs.

Tout d'abord, le département étant perçu par divers acteurs (Etat, promoteurs immobiliers, etc.) comme la dernière grande réserve foncière disponible dans le triangle Dakar-Mbour-Thiès, la demande foncière ne fait que s'accroître. Le Plan Directeur d'Urbanisme de la région dakaroise à l'horizon 2035 montre clairement la priorité donnée à « l'accueil continu du flux de population. » Les 3/4 de l'espace départemental sont ainsi destinés à l'urbanisation (Cf. carte ci-contre, tirée de : <http://www.pdudakar.gouv.sn/>).

Ensuite, beaucoup d'exploitants disposent, dans les faits, de droits précaires⁵ ou sécurisés⁶⁷

Conscients des tendances à l'œuvre, les chefs d'exploitations agricoles sont ainsi de plus en plus enclins à céder leurs droits. Cela d'autant plus que, parfois, ils (eux-mêmes ou leurs successeurs) considèrent avoir intérêt « à sortir de l'agriculture ». La cession de droits sur le foncier représente aux yeux de certains chefs d'exploitation agricole une opportunité pour engager une reconversion.

Les modalités concrètes de sanctuarisation du foncier agricole restent à définir mais diverses actions peuvent être engagées pour influencer les décideurs. Un suivi des opérations de conversions foncières et du processus de reconversion des familles d'exploitants agricoles permettraient aux décideurs d'agir en pleine connaissance de cause et, peut-être, de reconsidérer la priorité quasi exclusive donnée à l'urbanisation.

3^{EME} ENJEU : REUNIR LES CONDITIONS A UNE INTENSIFICATION DURABLE DE LA PRODUCTION MARAICHERE

L'intensification de la production maraîchère est indéniable dans le département de Rufisque (cf. focus 1). Celle-ci se fait au prix d'un travail intensif ainsi qu'à un usage croissant d'intrants. Dans les pratiques courantes, on fait autant appel à des intrants organiques (compost, fumier) qu'à des intrants agrochimiques de synthèse (engrais, produits phytosanitaires). Plusieurs molécules interdites en Europe de l'ouest (anti acarien comme le Dicofol ou la Bifenthrine) sont couramment utilisées en traitements préventifs et curatifs. Des tests de résidus de pesticides réalisés en septembre 2017⁸ sur des choux, aubergines, navets et laitues provenant de Lendeng montrent que les légumes ne présentaient pas de résidus au-delà des normes en vigueur, à l'exception de la laitue (Dicofol -0,04µg/g). On peut émettre l'hypothèse que des producteurs sont, au moins pour certains, conscients des risques qu'ils encourrent et font encourir aux mangeurs en utilisant ces molécules⁹ mais que leur choix est guidé par des contraintes structurelles qui doivent être levées :

- La sécurisation foncière des maraîchers leur permettrait de réaliser les investissements nécessaires à une gestion intégrée de leur système de production qui améliorerait la santé et la fertilité des sols et limiterait ainsi l'émergence de maladies. Elle leur faciliterait l'accès à l'eau ;
- Le développement d'une demande incitative à la

⁵ depuis privatisée

⁶ Permis d'occuper, bail de courte durée

⁷ Dans la mesure où les arrangements, pour légitimes qu'ils sont parfois, ne sont pas conformes à la législation

⁸ Cette période correspond à la saison des pluies, marquée par une hausse des températures et une atmosphère humide, propice au développement de certaines pathologies (attaques fongiques en particulier). C'est à cette période qu'on utilise le plus de traitements.

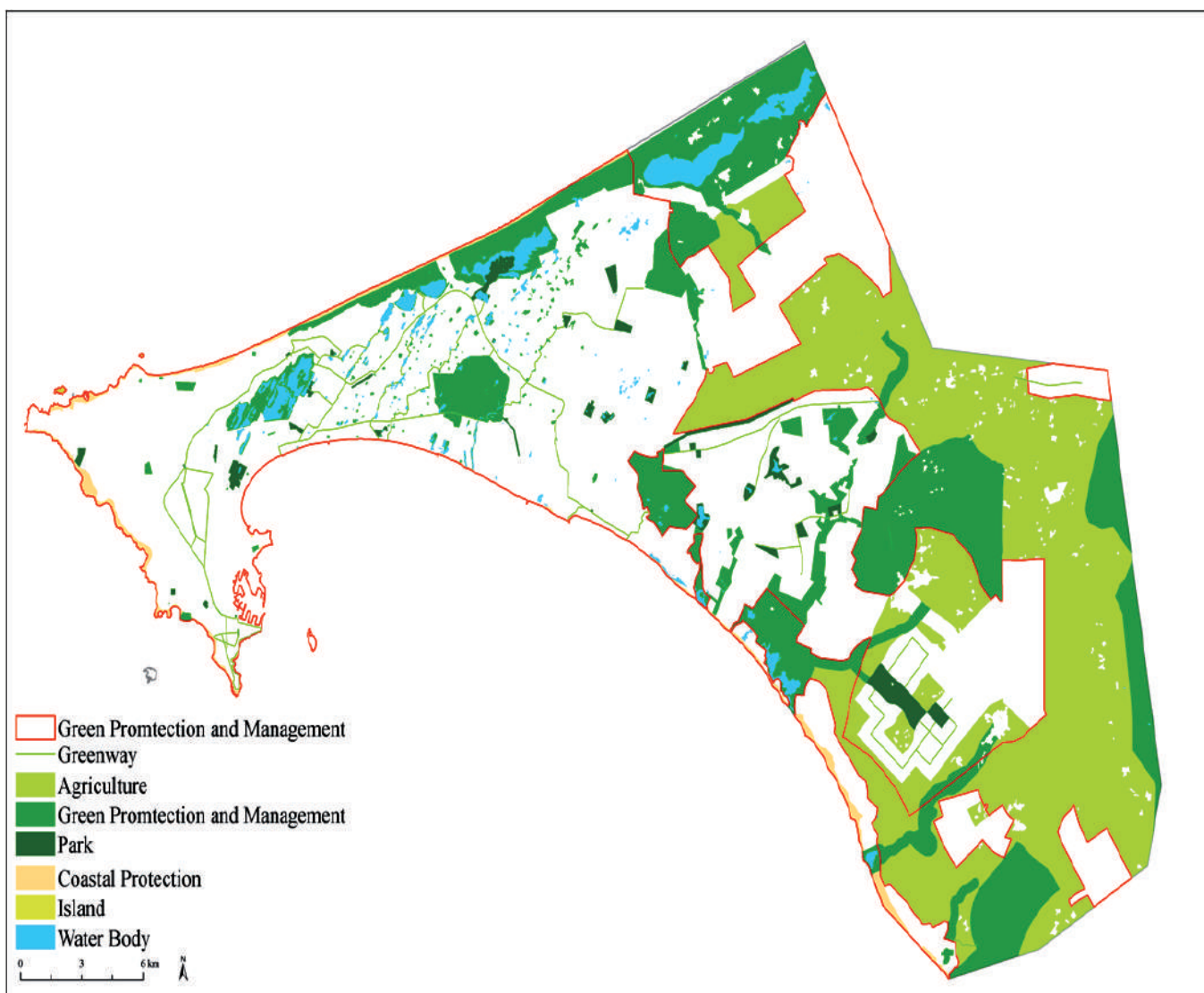
⁹ Hypothèse formulée en référence à la situation de M'boro, autre localité des Niayes. Cf. Cadet J.H.C. et Le Coq Y. (2005)

Quelles formations pour répondre aux préoccupations exprimées par les agriculteurs de M'Boro (Sénégal) ? Contribution à la réflexion sur la rénovation des dispositifs de formation agricole au Sénégal.

transition vers des modes de production plus durables. Une telle transition modifie « la qualité » des légumes, par exemple leur calibre, ce qui peut susciter, dans certains cas, une réticence des acheteurs et une décote du produit. Sans le développement d'une demande spécifique, la transition sera plus longue et plus difficile ce qui renforce l'intérêt du travail d'information des citoyens (cf. focus 4) ;

- Le développement de traitements phytosanitaires efficaces durables dont l'utilisation ne perturberait pas le calendrier de travail et de trésorerie des maraîchers.

D'après les informations recueillies à Lendeng, les traitements phytosanitaires durables promues par des ONG se révèlent souvent efficaces en préventif mais inadaptés en curatif, particulièrement pendant la saison des pluies. En outre, leur autoproduction se révèle exigeante en travail. Dès lors, le développement de formules prêtes à l'emploi à des coûts équivalents ou inférieurs aux molécules chimiques courants s'impose comme une priorité.



NOTES DE BAS DE PAGE

Lendeng : situé sur la commune de Rufisque-Est, à l'ouest du département de Rufisque, Lendeng est une localité connue pour sa production maraîchère qui s'est développée depuis les années 1970.

SOCOCIM : En 1948, la Société de chaux et du ciment est créée à Rufisque, sur fonds privés. En 1978, elle est nationalisée et devient la Société Commerciale du Ciment : SOCOCIM INDUSTRIES. En 1999, l'usine devient la propriété du groupe français Vicat.

Gorgui : terme wolof équivalent de « monsieur ».

Marché Kermel : Marché situé dans le quartier du plateau à Dakar où les clients ; disposent d'un pouvoir d'achat plutôt élevé dans le contexte.

SDE : Sénégalaise Des Eaux, société de droit sénégalais, filiale de la multinationale Eranove liée à l'Etat sénégalais par un contrat d'affermage, la SDE assure la production et la distribution d'eau dans les villes du Sénégal depuis 1996. A Lendeng, les maraîchers ont pu négocier un quota à un prix préférentiel pour l'irrigation.

Sourgha : terme wolof désignant les ouvriers agricoles, très nombreux dans les zones maraîchères du Sénégal.

Toubab : blanc.

Bana-bana : terme wolof désignant les intermédiaires achetant les légumes en bord-champ.

Wari : société de droit sénégalais, Wari est une plateforme digitale de services financiers et commerciaux. Elle permet de transférer de l'argent. Dans le langage courant, « Envoyer un Wari » veut dire « Envoyer de l'argent. »

Thiebou Dieune : terme wolof voulant dire littéralement « riz au poisson ». Servi au déjeuner, il s'agit probablement du plat le plus populaire du Sénégal. Il est composé d'une grande diversité de légumes (carotte, aubergine, diaxatou, chou, navet, patate douce, manioc), de riz brisé, d'huile végétale, de poisson frais (sardinelle le plus souvent) et de condiments variés (piment, bissap, tamarin, cubes aromatiques etc.). Il en existe de multiples variantes. Plus que centenaire, ce plat doit en partie son développement à celui de la culture d'arachide, sous la colonisation française. En effet, la production d'arachide s'est faite au détriment de celle de céréales pluviales (mil, sorgho ...). La brisure de riz d'Indochine, un sous-produit dans le contexte de cette autre ancienne colonie, s'est substituée à ces céréales locales. De nouveaux plats, à base de brisure de riz, sont nés et se sont imposés en milieu urbain mais aussi en milieu rural, dont le Thiebou Dieune.

Riz de la vallée : riz irrigué, produit majoritairement dans le delta du fleuve Sénégal. Il s'agit, pour l'essentiel, de riz entier.

LISTE DES ACRONYMES

- **ANSD** : Agence Nationale de la Statistique
- **GIE** : Groupement d'Intérêt économique
- **PAT** : Plan Alimentaire Territorial
- **PDU** : Plan de Développement Urbain
- **PSE** : Plan Sénégal Emergent

BIBLIOGRAPHIE

Bon H., Brun-Diallo L., Sène J.M., Simon S. et Sow M.A. (2018) : *Rendements et pratiques des cultures maraîchères en agriculture biologique au Sénégal*

<https://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/abs/2019/01/cagri180073/cagri180073.html>

Cadet J.H.C. et Le Coq Y. (2005) : *Quelles formations pour répondre aux préoccupations exprimées par les agriculteurs de M'Boro (Sénégal) ?*

Contribution à la réflexion sur la rénovation des dispositifs de formation agricole au Sénégal. Quelles formations pour répondre aux préoccupations...

Catalogue en ligne (inra.fr)

Grdr (2017) *Le système alimentaire du département de Rufisque. 58 p.*

https://grdr.org/IMG/pdf/grd-_rapport_satrufisque_lowdefb-2.pdf,

consulté le 26 novembre 2020

Nordey, T., Basset-Mens, C., De Bon, H. et al. (2017) : *Protected cultivation of vegetable crops in sub-Saharan Africa: limits and prospects for smallholders. A review. Agron. Sustain. Dev. 37, 53.*

<https://doi.org/10.1007/s13593-017-0460-8>



La cimenterie SOCOCIM en arrière-plan du site maraîcher de Lendeng. Juillet 2017 © Grdr



Un produit emblématique de la production artisanale agro-alimentaire du département de Rufisque : le poisson salé. Ndeppé près du quai de pêche Rufisque. Juillet 2017 © Grdr

Histoires sahéliennes

Une aventure dessinée en six épisodes

Episode 2 : Rufisque

Amina, jeune stagiaire agronome recrutée par un projet visant à soutenir la transition agro-écologique au Sahel, se rend à Lendeng (département de Rufisque en région dakaroise), territoire connu pour la qualité et la diversité de sa production maraîchère. Elle doit y recueillir des données pour établir une situation de référence sur les pratiques de production.

La transition agro-écologique est-elle l'enjeu prioritaire pour les maraîchers s'activant sur ce site depuis les années 1970 ? A quelles conditions est-elle possible ?

Autant de questions abordées dans ce second épisode.

