

L'Agroécologie en Action

AFSA
ALLIANCE FOR FOOD SOVEREIGNTY IN AFRICA

Histoires du continent

Vol.1 Issue No.001

4-10 AOÛT 2025

NUMÉRO GRATUIT

HISTOIRES À VENIR



Semer les graines du changement dans les écoles Kenyanes



Quand tradition et transformation se rencontrent: le chef Nalubamba défend l'agroécologie en Zambie

DE LA PART DE LA RÉDACTION

À l'heure où nos systèmes alimentaires subissent une pression croissante due à l'industrialisation, au changement climatique et à l'érosion culturelle, cette histoire de la municipalité de Wa offre un contre-récit rafraîchissant et profondément inspirant.

Ce qui n'était au départ qu'une simple politique scolaire consistant à consacrer un jour par semaine aux aliments indigènes s'est transformé en un véritable parcours de fierté, d'apprentissage et de renouveau culturel. Cela nous rappelle que l'alimentation n'est pas seulement une question de nutrition, mais aussi d'identité, de souveraineté et de lien social.

En lisant cet article, je vous invite à réfléchir au pouvoir des jeunes à susciter le changement, à la sagesse inhérente à nos systèmes alimentaires traditionnels et au rôle essentiel de la communauté dans l'avenir alimentaire de l'Afrique.

Envoyez vos commentaires à: abbot.ntwali@afsafrica.org

Cordialement,

afsa@afsafrica.org



Comment une école pour filles au Ghana mène une révolution alimentaire locale



Les membres du Club des ambassadeurs alimentaires scolaires présentent divers plats ghanéens lors de la foire alimentaire organisée par leur école.

Par Daniel Banuoku,
Abbot Ntwali

Dans un coin modeste de la municipalité de Wa, au Ghana, une révolution silencieuse est en cours. Tous les mercredis, à l'école internationale Dan-Ibu d', élèves et enseignants se réunissent pour un rituel commun qui transforme peu à peu l'école, leurs foyers et peut-être même l'avenir de la culture alimentaire ghanéenne. Il ne s'agit pas d'une initiative scolaire classique, mais d'une révolution culinaire ancrée dans la tradition, la fierté et la durabilité.

Au cœur de ce changement se trouve une politique simple mais efficace : le mercredi, seuls les aliments locaux sont autorisés dans l'enceinte de l'école. Qu'il s'agisse de la nourriture vendue à la cantine, des repas apportés de la maison ou des collations échangées entre amis, tous les plats doivent être locaux, traditionnels, préparés à partir d'ingrédients cultivés dans les divers écosystèmes du Ghana et transmis de génération en génération.

LES ORIGINES DE CETTE POLITIQUE

Cette décision, officiellement introduite en octobre 2024 par le directeur de l'école, n'est pas le fruit d'une initiative isolée. Elle est le résultat de plusieurs mois de sensibilisation et d'éducation menés par le Centre for Indigenous Knowledge and Organizational Development (CIKOD) dans le cadre de la campagne « My Food is African », une initiative à l'échelle du continent coordonnée par l'Alliance



pour la souveraineté alimentaire en Afrique (AFSA) et soutenue par l'Agence suédoise de coopération internationale au développement (SIDA).

Fort de sa grande expertise dans la revitalisation des systèmes de connaissances traditionnelles, le CIKOD a travaillé directement avec les élèves, les enseignants et le personnel administratif de l'école internationale Dan-Ibu. À travers une série d'ateliers, d'expositions sur l'alimentation et de dialogues ouverts, il a sensibilisé la communauté scolaire à la valeur culturelle, nutritionnelle et environnementale des aliments autochtones.

« Nous ne leur avons pas simplement dit quoi manger, nous leur avons demandé de se souvenir de qui ils sont », explique un responsable de projet de CIKOD. « Lorsque vous comprenez l'histoire derrière votre nourriture, votre relation avec celle-ci change. »

La campagne a fourni du matériel pédagogique expliquant

les bienfaits pour la santé des aliments traditionnels tels que le frite, le gari, l'ab nkwan (soupe de noix de palme), le nkate nkwan (soupe d'arachide), le kooso et l'apapransa. Ces plats sont riches en nutriments, nécessitent moins d'ingrédients importés et sont profondément ancrés dans l'identité ghanéenne. Le personnel de cuisine de l'école, les vendeurs de la cantine et même les parents ont été mobilisés pour soutenir ce changement.

LE POUVOIR D'UNE JOURNÉE

La politique alimentaire locale du mercredi peut sembler être un ajustement mineur, mais son impact a été considérable. En consacrant une seule journée par semaine à la consommation exclusive de repas locaux, l'école a créé une plateforme permettant aux élèves et aux enseignants de renouer avec leur patrimoine.

« Nous avons vu les élèves commencer à partager des recettes de leur famille, à apporter des plats avec fierté et même à interroger leurs grands-mères sur des plats traditionnels qu'ils n'avaient jamais goûts auparavant », se souvient le directeur. « C'était magnifique à voir. »

Les élèves ont commencé à s'intéresser non seulement aux saveurs et à la préparation de ces plats, mais aussi à l'histoire qui se cache derrière eux. Certains ont commencé à tenir un journal pour noter leurs repas du mercredi, interviewant les aînés de leur famille sur la façon dont certains plats étaient traditionnellement

préparés ou pourquoi ils étaient consommés à certaines saisons ou lors de cérémonies particulières.

Contre toute attente, la campagne a également suscité une compétition entre les élèves pour savoir qui apporterait le repas indigène le plus authentique et le mieux préparé. « C'est devenu cool d'apporter du tuo zaafi ou de l'banku à l'école », explique Amina, une élève de 16 ans. « Avant, nous cachions nos plats locaux, pensant qu'ils n'étaient pas assez bons. Maintenant, tout le monde veut montrer ce que sa famille cuisine à la maison. »



De la salle de classe à la cuisine une démonstration culinaire lors d'une des séances de sensibilisation.

Élégants, appétissants et culturellement significatifs

ÉVOLUTION DES GOÛTS, RENFORCEMENT DE L'IDENTITÉ

L'un des impacts les plus profonds de cette politique a été sur la perception des élèves. Avant cette intervention, de nombreux élèves, comme la plupart des adolescents des zones urbaines et périurbaines du Ghana, préféraient les nouilles instantanées, le riz frit et les snacks sucrés, des aliments souvent considérés comme modernes, pratiques et prestigieux. Cependant, ces produits importés et ultra-transformés contribuent à l'augmentation des taux de malnutrition, d'obésité et de maladies non transmissibles sur tout le continent.

En réintroduisant les plats traditionnels comme une source de fierté, non seulement parce qu'ils sont sains, mais aussi parce qu'ils sont élégants, appétissants et culturellement significatifs, la campagne a commencé à changer les mentalités.

« Il s'agit de décoloniser notre alimentation », explique le directeur de l'école. « Notre nourriture n'est pas une relique du passé, c'est l'expression vivante de qui nous sommes. »

Au-delà de la santé et de l'identité, la politique alimentaire locale a eu des répercussions économiques. Les vendeurs qui auparavant remplissaient leurs étals de snacks instantanés préparent désormais du wakye frais, de l'igname bouilli avec une sauce palava ou des bananes plantains bouillies et du kontomire. Les parents ont également dû se remettre à la cuisine traditionnelle à la maison, impliquant souvent leurs enfants dans cette activité intergénérationnelle qui renforce les liens familiaux et la transmission culturelle.

UN MODÈLE POUR D'AUTRES ÉCOLES

Le travail du CIKOD à Dan-Ibu n'est pas passé inaperçu. Des responsables de la direction municipale de l'éducation de Wa ont visité l'école pour observer sa mise en œuvre, et les écoles voisines se sont déclarées intéressées par

Avant, nous cachions nos plats locaux, pensant qu'ils n'étaient pas assez bons. Maintenant, tout le monde veut montrer ce que sa famille cuisine à la maison.



Une étudiante exhibe fièrement son repas composé de wakye et de sauce palava.

la mise en place de politiques similaires. Il est de plus en plus question d'instaurer une « journée de l'alimentation locale » dans toutes les écoles de la municipalité, avec le soutien des autorités éducatives régionales.

« Cette initiative est plus qu'une simple campagne alimentaire, c'est un changement de mentalité », explique le responsable des programmes du CIKOD. « Et lorsque ce sont les jeunes qui mènent ce changement, il est durable. »

En fait, les élèves de Dan-Ibu se sont approprié cette initiative et ont créé un « Club des ambassadeurs de l'alimentation locale ». Le groupe se réunit chaque semaine pour partager des recettes, organiser des événements de sensibilisation et encadrer les élèves plus jeunes. Un mercredi mémorable de novembre 2024, le club a organisé une « Foire alimentaire » à l'échelle de l'école, invitant les parents et les chefs locaux à présenter des plats et des techniques de cuisine indigènes.

SURMONTER LES DÉFIS

La transition ne s'est pas faite sans heurts. Au début, certains élèves hésitaient à participer, craignant d'être ridiculisés ou de se sentir mal à l'aise en mangeant des plats traditionnels inconnus. Le CIKOD a réagi avec empathie, en créant des espaces de dialogue sécurisés et en encourageant des changements progressifs. L'accent n'était pas mis sur l'application de règles, mais sur le développement de la fierté et de la compréhension.

Un autre obstacle était le coût et l'accessibilité. Certains ingrédients autochtones sont saisonniers ou moins disponibles sur les marchés

locaux en raison de la prédominance des cultures commerciales et des aliments importés. Le CIKOD a depuis établi des partenariats avec des agriculteurs locaux et des groupes de femmes pour fournir des ingrédients traditionnels et même soutenir le jardinage familial parmi les parents et les élèves.

Les contraintes budgétaires ont également limité la capacité à étendre la campagne à d'autres écoles. Cependant, le succès documenté de Dan-Ibu International a attiré l'attention d'ONG locales et de donateurs potentiels intéressés par le soutien d'efforts de reproduction.

AU-DELÀ DES MURS DE L'ÉCOLE

Les répercussions de la politique du mercredi se sont étendues bien au-delà de l'école. Les parents ont signalé des changements dans les repas familiaux, tandis que certains restaurants locaux ont commencé à ajouter des plats traditionnels à leur menu en réponse à la demande croissante. Des émissions de radio à Wa ont repris le sujet, consacrant des rubriques aux recettes locales, à l'alimentation et à l'identité, ainsi qu'à l'engagement des jeunes dans les systèmes alimentaires.

Pour CIKOD, cette réussite s'inscrit dans une mission plus large : reconquérir les systèmes alimentaires africains à partir de la base. La campagne « My Food is African » ne s'arrête pas à Dan-Ibu International, elle vise à construire un continent où la nourriture n'est pas seulement un moyen de subsistance, mais aussi une question de souveraineté.

PERSPECTIVES

CIKOD prévoit désormais de documenter les enseignements tirés de la municipalité de Wa et de partager une boîte à outils avec d'autres écoles souhaitant reproduire cette initiative. L'organisation explore également des partenariats avec le ministère de l'Éducation afin d'envisager l'officialisation des « Journées de l'alimentation indigène » dans le cadre des politiques nationales.

Pour les élèves de l'école Dan-Ibu International, cependant, le changement est déjà permanent.

« Quand je serai grande, dit Halimah, 15 ans, je veux être chef cuisinière et ne cuisiner que des plats locaux. Parce que j'ai appris que notre alimentation n'est pas seulement saine, elle raconte aussi notre histoire. »

Et cette histoire ne fait que commencer.



Un stand de cuisine traditionnelle installé pendant la foire alimentaire de l'école, proposant des plats tels que l'apapransa, le koose et l'igname bouilli.

