

Je Mange Africain

Vol. II

COMMENT LES
CITOYENS SE
RÉAPPROPRIENT
LES SYSTÈMES
ALIMENTAIRES
AFRICAINS

UNE PUBLICATION DE L'ALLIANCE POUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EN AFRIQUE (AFSA) :

« L'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique (AFSA) est une alliance à large base d'acteurs différents de la société civile qui font partie de la lutte pour la souveraineté alimentaire et l'agroécologie en Afrique. Ceux-ci incluent les paysans africains, les organisations de pastoralistes, de pêcheurs, les réseaux de peuples indigènes, les institutions religieuses, les réseaux de jeunes et de femmes, les réseaux d'ONG indigènes africaines, les mouvements de consommateurs en Afrique, les organisations internationales qui soutiennent la position d'AFSA, et les individus. C'est un réseau de réseaux et actuellement avec 40 membres actifs. C'est le plus grand mouvement de société civile en Afrique et les membres travaillent dans 50 des 55 pays africains. »

Cette publication a été développée avec le soutien financier de SIDA dans le cadre du projet Transformer les Systèmes Alimentaires Africains vers la Durabilité (TAFS)



Avec le soutien de



Le Guide Terre à Terre — Série sur l'agroécologie

Je mange africain

Volume 2

COMMENT LES CITOYENS SE REAPPROPRIENT
LES SYSTEMES ALIMENTAIRES AFRICAINS



Par le collectif d'auteurs du Guide Terre à Terre d'AFSA

LE COLLECTIF D'AUTEURS DU GUIDE TERRE A TERRE D'AFSA

Les Écrivains

Abbot Ntwali, AFSA, Uganda
Akeme Cyril Njume, Kagoshima University, Japan
Andrew Adem, AFSA, Uganda
Angela Ndereyerio, Mavuno Seed, Kenya
Bertha Nherera, PELUM, Zimbabwe
Caroline Kloppert, Freelance illustrator, South Africa
Charity Rusere, PLAAS, South Africa
Charles Dhewa, Knowledge Transfer Africa, Zimbabwe
Daniel Banouku, Centre for Indigenous Knowledge and Organisational Development (CIKOD), Ghana
Diana Namakula, Uganda
Eustace Gacanja, Kenya Organic Agriculture Network
Ferdinand Wafula, Bio Gardening Innovations, BIOGI, Kenya
Freda Pigru, Groundswell International, Ghana
Fru Wanka, ICLEI Africa, South Africa
Gabriel Sheunopa Manyangadze, Southern African Faith Communities Environment Institute (SAFCEI), Zimbabwe
Georgina Nkala, Zambia Alliance for Agroecology and Biodiversity (ZAAB)
Janet Maro, Sustainable Agriculture Tanzania
John Macharia, SCOPE Kenya

L'Équipe Éditoriale

Andrew Adem, AFSA, Uganda
Charles Dhewa, Knowledge Transfer Africa, Zimbabwe
Freda Pigru, Groundswell International, Ghana
Georgina Nkala, Zambia Alliance for Agroecology and Biodiversity (ZAAB)

Facilitation du processus d'écriture et édition :

Doug Reeler and Beulah Tertius-Reeler, Barefoot Guide Connection, South Africa

Illustratrice :

Caroline Klopperts (urbanforestregeneration@gmail.com)

Artiste mise en page/PAO :

Luise Huder (luise.huder@yahoo.com) and Bronwyn Reeler (bronwynreeler@gmail.com)

Publié 2026

Droits d'auteur :

Creative Commons : Attribution- Pas d'Utilisation Commerciale – Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International

ISBN: 978-1-0492-6311-3

John Wilson, Freelance, Zimbabwe
Josephine Atangana, CNOP-CAM, Cameroon
Joyce Brown, HOMEF, Nigeria
Kizito Mwajombe, Sustainable Agriculture Tanzania
Margaret Masudio, Eastern and Southern Africa Small-scale Farmers' Forum (ESAFF Uganda)
Million Belay, AFSA, Uganda
Mugove Walter Nyika, ReSCOPE, Zambia
Mutinta Kentani, ZAAB, Zambia
Naume Kalinaki, Eastern and Southern Africa Small-scale Farmers' Forum (ESAFF Uganda)
Never Mujere, University of Zimbabwe
Norma Rudolph, Researcher, Tampere University, Finland
Peter Gubbels, Groundswell International, Ghana
Rashid Raswui, Sustainable Agriculture Tanzania
Sabrina Masinjila, Society for International Development (SID), Tanzania
Samuel Nyanzi, Rural Community in Development (RUCID), Uganda
Sylvain Ntumba Mutuenzenzabu, National Committee for the Promotion of Family Farming (CNPAF), DRC
Wanjiru Kamau, Alliance of Bioersity International, Kenya

John Wilson, Freelance, Zimbabwe
Naume Kalinaki, Eastern and Southern Africa Small-scale Farmers' Forum (ESAFF Uganda)
Peter Gubbels, Groundswell International, Ghana

À propos des hôtes de ce Guide Terre à Terre

Veillez noter que les hôtes de ce Guide Barefoot - Monica, Njabulo, Abdou, Estridah, Kamali, Ajay, Fanza et Andrew - sont des personnages fictifs, à ne pas confondre avec les véritables écrivains listés ci-dessus. Les autres personnages sont tous de vraies personnes racontant ou faisant partie de vraies histoires.

Nous les avons créés pour vous accompagner à travers ce Guide. Cependant, de bien des façons, ils représentent les voix diverses et vraies de nombreux membres d'AFSA, y compris les éditeurs.

Introduction à « Je mange africain » : Volume 2 ... Réaffirmer ce qui n'a jamais été perdu

Par Million Belay – Coordinateur Général de l'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique (AFSA)

« Notre cuisine contient les histoires de notre peuple. »

Fatmata Binta (Sierra Leone, cheffe-militante Peul)



La nourriture n'est jamais juste de la nourriture. Elle porte la mémoire, le pouvoir, la culture et la politique. En Afrique, la nourriture est nutrition, médecine, cérémonie, résistance, économie et identité. Et pourtant, pendant trop longtemps, la nourriture africaine a été faite pour se sentir petite, dépassée, inférieure, quelque chose à remplacer. Les deux livres « Je mange africain » sont nés d'un refus. Nous refusons d'accepter que l'Afrique doive manger ce qu'elle ne cultive pas, cultiver ce qu'elle ne mange pas, et abandonner ce qui l'a soutenue pendant des générations. Nous refusons d'accepter que le progrès signifie oublier nos grands-mères, nos marchés, nos semences, nos sols.

« Je mange africain » a commencé comme une déclaration simple. Trois mots qui ont déverrouillé quelque chose que beaucoup d'entre nous savions déjà dans nos corps mais avions été formés à douter. Trois mots qui ont coupé à travers le jargon et le langage politique pour dire quelque chose de profondément politique et de profondément humain. Ce Guide Terre à Terre parle de ce qui s'est passé ensuite.

À travers l'Afrique, les paysans, les jeunes, les journalistes, les cuisiniers, les chefs, les commerçants de marché, les enseignants, les militants et les décideurs politiques ont commencé à poser de nouvelles questions. Pourquoi les aliments ultra-transformés inondent nos communautés pendant que la vraie nourriture devient plus difficile à trouver ? Pourquoi nos marchés sont-ils traités comme des problèmes pendant que les supermarchés sont célébrés comme progrès ? Pourquoi nos systèmes de semences sont-ils criminalisés, nos paysans marginalisés, et nos régimes médicalisés, pendant que les grandes entreprises façonnent la politique alimentaire avec facilité ? Et plus important encore : que se passe-t-il quand les gens ordinaires s'organisent, racontent leurs histoires, reprennent leurs assiettes, et insistent sur un autre chemin ?

Les histoires dans ce livre viennent de cette insistance. Vous lirez des récits honnêtes de lutte, de contradiction, d'expérimentation et de courage. Ils montrent le plaidoyer comme pratique vécue, des cuisines et salles de classe aux studios de radio et jardins scolaires, des marchés aux ministères. Ils révèlent comment les systèmes alimentaires sont façonnés par le pouvoir, mais aussi comment le pouvoir peut être défié quand les gens agissent collectivement.

Nous ne plaidons définitivement pas pour un retour au passé. Ce pour quoi nous plaidons est la continuité avec dignité : la capacité de s'adapter sans nous effacer, d'innover sans abandonner le contrôle, de nourrir nos villes sans empoisonner nos corps et d'engager la politique sans perdre notre âme. À l'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique (AFSA), nous disons souvent que la souveraineté alimentaire concerne l'agence. Concernant qui décide. Concernant quel savoir compte. Concernant l'avenir de qui est en train d'être construit. Je mange africain est une expression de cette lutte.

Ce guide est une invitation à chacun de vous de voir la nourriture différemment. De reconnaître que la lutte pour les systèmes alimentaires africains est centrale à la santé, la justice climatique, les avenir des jeunes, l'équité de genre et le vrai développement. De rejoindre un mouvement croissant de citoyens alimentaires qui refusent d'être des consommateurs passifs d'un système qui nous rend malades, dépendants et invisibles. L'avenir de la nourriture africaine est déjà ici, étant défendu, renouvelé et réimaginé chaque jour.



Contenu



Introduction «Je mange africain : Volume 2 » ...	
Réaffirmer ce qui n'a jamais été perdu	5
Chapitre 1 : « Je mange africain ! » Un mouvement en expansion	9
Comment un e-mail a déclenché un mouvement continental.....	10
Le programme radio de Monica : Histoires d'alimentation et de souveraineté.....	16
Débat clé : L'Afrique doit sûrement se moderniser – L'agroécologie ne revient-elle pas en arrière ?	21
Chapitre 2: Les aliments ultra-transformés et la lutte pour la souveraineté alimentaire	23
Monica confronte la réalité : Faire face à la lutte de ses étudiants avec les aliments ultra-transformés.....	23
Les étudiants luttent avec les impacts cachés des systèmes alimentaires industriels	26
Se rallier pour le changement : Connecter les militants de la souveraineté alimentaire à travers l'Afrique ..	29
Le voyage d'Angela Ndereyerio pour récupérer le savoir alimentaire traditionnel	30
Comment les recettes de nos grands-mères peuvent-elles être aussi pratiques que le fast-food ?	31
Comment transformer nos cuisines de fast-food en lieux de résistance, pas de capitulation ?	33
Et si l'assiette de ta grand-mère contenait le remède secret dont tu as besoin ?.....	36
La lutte pour la souveraineté alimentaire en Afrique n'est-elle l'une des plus urgentes et de plus négligées de notre temps?	40
Chapitre 3. Le voyage de la pratique à la politique - Quand les agriculteurs écrivent les règles ..	49
L'interview radio - La campagne Je mange africain d'AFSA	49
Le voyage commence : Rééquilibrer les systèmes de pouvoir, d'assiette et de planète.....	53
Débat clé : L'agroécologie peut-elle nourrir les villes africaines ?.....	56
Nigeria : Quand le Parlement écoute le peuple	57
Débat clé : N'avons-nous pas besoin de la grande agriculture pour la croissance économique ?	60
RD Congo & Cameroun : Des projets de loi aux jardins scolaires	61
Cameroun : Quand les salles de classe deviennent des terrains de formation à la souveraineté alimentaire	63
Débat clé : L'Afrique peut-elle se permettre l'agroécologie ?.....	66
Kenya : Du bokashi à la politique, un seau fermenté à la fois.....	67
Zambie : Quand les chefs coutumiers portent le flambeau de l'agroécologie	69
La fin du voyage : Une réflexion au feu de camp au Zimbabwe.....	71
LE Communiqué du Voyage TAFS : Leçons de sept pays sur le plaidoyer pour la souveraineté alimentaire ..	72
Chapitre 4 : De consommateurs à citoyens alimentaires - Récupérer la voix et le pouvoir ..	75
Former les journalistes pour changer le récit	76
Comment la radio peut-elle être utilisée comme outil d'organisation ?	78
Travailler stratégiquement avec les stations de radio.....	81
Taro du Dimanche... Comment le traditionnel est devenu tendance	82
Les écoles peuvent-elles déclencher des mouvements communautaires ?	85
Les écoles comme sites de changements culturels... Une journée scolaire peut-elle déclencher un mouvement municipal ?.....	87
Synthèse : Qu'est-ce qui fait fonctionner les campagnes citoyennes ?.....	89
Outil : Concevoir votre campagne communautaire	92



Chapitre 5 : Les marchés africains sont nos marchés.....	97
Regarder les marchés territoriaux avec de nouveaux yeux.....	97
Entrer dans l'écosystème vivant de Mbare, où la nourriture devient communauté.....	97
La révolution silencieuse des fruits indigènes.....	99
Débat clé : Les commerçants des marchés territoriaux ne sont-ils pas des intermédiaires inefficaces ?.....	100
Quand les systèmes deviennent écrasants: La lutte honnête de la municipalité.....	101
Traverser les eaux, traverser les mondes : Du Zimbabwe au Sénégal.....	103
Le paradoxe de Thiaroye : Une forteresse contre son propre peuple.....	103
La sagesse du marché nocturne : Quand le commerce devient culture.....	104
La famille au cœur du marché : L'Ubuntu du Rwanda en pratique.....	107
Débat clé : La modernisation de l'économie n'est-elle pas la clé de l'avenir ?.....	107
Les zones de connexion : Comment l'organisation sert la communauté.....	108
Retourner aux racines : La mémoire et la perte de l'Ouganda.....	109
Quand les frontières compliquent ce qui devrait couler : Le défi du commerce transfrontalier.....	111
La saveur arabe de l'Afrique : L'identité du marché de Jedaida.....	112
Une dynamique de genre différente.....	113
La main cachée : Dynamiques de pouvoir dans la gouvernance du marché.....	114
Du témoignage au cadre : Rendre visible l'invisible.....	114
Cadre pour les marchés territoriaux comme voies de transformation socio-économique.....	116
L'agenda de plaider pour les marchés territoriaux.....	118
Un marché, un repas, un mouvement : Le retour de Njabulo.....	119
Débat clé : Les marchés territoriaux sont-ils dangereux ?.....	119
Chapitre 6 : Le plaidoyer dans les espaces régionaux et mondiaux - Notre voix à la table.....	123
Se préparer à porter nos luttes sur la scène internationale.....	124
Approche de renforcement des capacités d'AFSA pour préparer le plaidoyer régional et international.....	125
Naviguer l'Union africaine.....	125
Cadre de décision : S'engager avec des processus régionaux imparfaits.....	127
Conférences COP - Pourquoi elles comptent et comment avoir un impact.....	127
Faire un impact stratégique dans les forums mondiaux.....	128
Débat clé : L'agroécologie peut-elle aider l'Afrique à faire face au changement climatique ?.....	130
Comment naviguer les forums mondiaux.....	131
Quand le Comité de l'ONU sur la Sécurité Alimentaire Mondiale fonctionne (et quand il ne fonctionne pas).....	131
Débat clé : L'Afrique a-t-elle besoin d'investissement du secteur privé ?.....	132
Victoires stratégiques au Comité de l'ONU sur la Sécurité Alimentaire Mondiale.....	132
Construire l'unité panafricaine dans les espaces internationaux.....	134
Autonomiser la prochaine génération de militants continentaux.....	134
Le plaidoyer comme chemin vers la transformation.....	135
Chapitre 7 : Vers un avenir alimentaire africain - L'année 2045.....	137
Ce que nous avons accompli en 2045.....	137
Ce qui a fait la différence : Répondre au changement climatique.....	141
Le facteur jeunesse : Une génération change.....	143
Construire des mouvements qui durent.....	144
La révolution de l'hospitalité et de l'entreprise.....	146
Les Onze Piliers en Pratique.....	147
Les onze piliers - Évaluation 2045.....	148
Qu'est-ce qui doit changer d'ici 2063 ?.....	151
Conclusion : Planter des semences qui poussent.....	153
Épilogue : Le lendemain matin.....	154
Projet Transformer les Systèmes Alimentaires Africains vers la Durabilité (TAFS) et la Campagne Je mange africain.....	156
Outils pour votre travail d'action citoyenne.....	157



« Nous devons produire ce que nous consommons et consommer ce que nous produisons. »

Thomas Sankara (Burkina Faso)

« La faim en Afrique du Sud ne sera pas éradiquée par les grandes entreprises alimentaires... La nourriture pour les besoins plutôt que la nourriture pour le profit signifie que tout le monde mange... La nourriture produite pour les besoins bénéficie du savoir indigène local... »

Campagne Sud-Africaine pour la Souverainete Alimentaire (SAFSC)

« La faim n'est pas inévitable. Elle est politique. »

Jose Graziano da Silva (FAO)



« Je mange africain ! »

Un mouvement en expansion

John nous raconte comment tout a commencé

« Je mange africain », dit-elle doucement. Je pouvais l'entendre clairement puisque je me tenais à proximité, mais je savais que les autres n'avaient pas entendu.

« S'il te plaît, répète ce que tu viens de dire plus fort », lui ai-je suggéré.

« Je mange africain ! » dit-elle, cette fois assez fort pour que tous puissent entendre.

D'autres personnes dans notre cercle de vingt et une personnes ont levé les yeux. Pour la première fois de la journée, en mai 2022, à Entebbe, en Ouganda, la pièce est devenue silencieuse. Après quelques longues secondes, Kariuki, un jeune journaliste kényan, a lancé : « C'est ça, c'est ça ! C'est le nom que nous devrions donner à la campagne. »

D'autres ont hoché la tête avec enthousiasme, en particulier les autres journalistes dans la salle. Je pouvais voir quelques personnes d'ONG avoir un peu de mal avec ce nom. Jusque-là, la plupart des noms suggérés, une longue liste, étaient des expressions pleines de jargon parlant de systèmes alimentaires durables, de souveraineté alimentaire et de production agroécologique.

Une étincelle d'inspiration de Juliet

Juliet Nangamba, une jeune activiste de la société civile originaire de Zambie, passionnée par les aliments et les semences locaux, avait touché une corde sensible avec ses quatre mots simples. La campagne avait trouvé un nom qui exprimait ce que les gens portaient déjà dans leur cœur. Il avait ouvert une porte pour stimuler une réponse chez les gens bien plus efficacement que ne pourrait le faire n'importe quel jargon.

Trouver un nom efficace et frappant pour la campagne « nutrition » d'AFSA a été un énorme atout. Le nom à lui seul a sans aucun doute ouvert de nombreuses portes. C'est ce que les gens appellent un même. C'est simple, accrocheur et dit beaucoup de choses. Derrière se cachent de nombreuses histoires et souvenirs. C'est un exemple de ce qui est au cœur de toute campagne : trouver des moyens simples et directs de communiquer dans un langage quotidien. Il a émergé de beaucoup de réflexion et de discussion au fil de plusieurs années.



Comment un e-mail a déclenché un mouvement continental

En 2017, un appel a été lancé sur des listes de diffusion pour savoir si quelqu'un voulait unir ses forces pour écrire un livre démystifiant la nutrition. Douze personnes ont répondu et ont commencé à avoir des appels Zoom réguliers. Elles ont reconnu que savoir comment manger sainement n'est pas compliqué, même si c'est souvent difficile à mettre en pratique.

Elles étaient toutes d'accord sur la valeur des aliments traditionnels et conscientes de la façon dont ceux-ci s'érodent à travers le continent alors que la culture de la restauration rapide se propage, apportant des taux croissants de diabète, d'hypertension artérielle, de cancer.

L'un des douze venait de la Barefoot Connection. Tout le monde pouvait voir qu'un Guide Terre à Terre serait parfaitement adapté. Juste au moment où la rédaction allait commencer, la COVID a frappé. Ces guides avaient toujours été produits en personne. Comment pourraient-ils le faire en ligne ? L'équipe éditoriale a commencé par un mini-guide « Survivre à la COVID-19 : le remède négligé » pour prouver que cela pouvait fonctionner. Ils se sont ensuite lancés dans le guide complet en utilisant des ateliers d'écriture en ligne.

Ce qui a commencé comme un petit effort collectif pour célébrer les aliments locaux se transforme en un mouvement qui défie les barrières systémiques et revendique la souveraineté alimentaire africaine.

Dès le début, il y avait des discussions sur « et après ? ». Des sessions avec le Centre for Story-based Strategy, (un centre spécialisé dans les stratégies basées sur le récit) qui place la narration au centre de la conception des campagnes, ont aidé à façonner un programme pilote dans cinq pays (Phase 1). Celui-ci s'est transformé en Phase 2 avec 11 pays, actuellement en cours, avec des plans pour s'étendre à l'échelle continentale.

Le voyage de « Je mange africain » vers une campagne à l'échelle du continent souligne le pouvoir d'un message clair et résonnant. Ce qui a commencé comme un petit effort collectif pour célébrer les aliments locaux se transforme en un mouvement qui défie les barrières systémiques et revendique la souveraineté alimentaire africaine. Le processus Terre à Terre, adapté pendant la COVID-19, a prouvé que la collaboration et la narration peuvent déclencher le changement même dans l'adversité.

C'est un cri de ralliement pour les citoyens de l'alimentation partout.

Réunion à Garuga, Ouganda

Le taxi s'est arrêté devant une entrée sous une charmante arche sculptée comme un tronc d'arbre. En dessous, un panneau : « Embrace Nature ». Njabulo est descendu avec lassitude mais a senti son moral remonter. Il pouvait entendre beaucoup d'oiseaux. Beaucoup de choses avaient changé depuis son séjour en Ouganda il y a cinq ans, y compris son nouvel amour pour les oiseaux.

Après avoir déballé, Njabulo s'est promené jusqu'au bord du lac. L'eau était calme, comme un miroir. Il s'est assis en regardant les pêcheurs dans leurs pirogues.

Une surprise

Quelqu'un l'a attrapé par les épaules par derrière. Il a sauté. Abdou a éclaté de rire. « Je savais que tu allais me faire peur », dit Njabulo. Abdou a ri : « Mais je pensais que tu étais le gars endurci du township sud-africain qui n'a peur de rien ? »

« Ou qui a peur de tout et ne veut pas le montrer », Njabulo a souri en retour.

Ils se sont enlacés longuement. Cinq ans depuis qu'ils s'étaient vus. « Tu as l'air de bien gagner ta vie », dit Njabulo. Abdou a souri. « Pas mal pour un fils de pêcheur. Les choses se sont bien passées depuis Makerere. »

Fanza est apparue. « Les autres nous attendent sur la terrasse. N'est-ce pas un endroit formidable ? »

Elle a pris la main de Njabulo. « Comment va mon cher enfant de goudron? J'ai toujours senti un lien entre nous, même si Yaoundé et Soweto sont très différents. » « Je suis toujours un citadin, mais j'ai aussi changé », dit Njabulo.

En arrivant sur la terrasse, les quatre déjà présents se sont levés ensemble. Il y a eu des accolades tout autour.



Pisciculture dans le lac

Fanza a remarqué des structures derrière les pêcheurs près de la rive opposée. « Qu'est-ce que c'est ? » demanda-t-elle à Monica. « Des fermes piscicoles », répondit Monica. « Mentalité industrielle : confiner les poissons, donner des intrants précis pour une croissance rapide, récolter facilement, exporter dans le monde entier. Toutes les cases sont cochées. »



« Mais cela va à l'encontre des principes de l'agroécologie », dit Ajay doucement. « Et je suppose que ces fermes polluent le lac. »

« Ils prétendent que non et ont des licences », dit Monica. « Mais il y a des indications claires qu'elles polluent. »

« Nous voilà déjà en train de discuter de problèmes. Vous êtes un groupe studieux ! J'aimerais entendre ce que vous avez fait depuis que nous nous sommes vus pour la dernière fois il y a cinq ans. Pourquoi ne commençons-nous pas par Kamali ? »

Kamali : La nouvelle sceptique - Éthiopie

« La vie peut être difficile », commença Kamali. « Je suis partie avec de grands espoirs de contribuer à ce que les gens mangent plus sainement et maintenant je travaille dans un fast-food ! Je vis avec l'odeur d'huile de cuisson bon marché.

« Mais l'endroit où je travaille est animé. Les jeunes d'Addis adorent ces nouveaux endroits. Le cadre est net, propre et moderne. La nourriture est bon marché et «intelligente».

« J'en ai conclu que vous vivez tous dans une illusion. Vous êtes assis dans des silos d'autosatisfaction, inconscients du monde réel. Vous menez de petits projets, écrivez des articles indignés, marchez avec des pancartes, mais n'avez aucun impact réel.

« Votre travail est financé par de riches fondations du Nord dont le personnel peut se permettre une vie naturelle. Dans le Sud, il est géré par des ONG de classe moyenne. Elles sont douées pour décrire la théorie de l'agroécologie. Mais on peut à peine la voir en pratique. Une personne plus âgée m'a dit que les exemples d'agroécologie avancée sont très peu nombreux.

« Avec l'IA, ils amélioreront la nourriture industrielle. C'est le seul moyen de nourrir les populations urbaines à croissance rapide. Vous rêvez si vous pensez que l'agroécologie nourrira ce continent. »

Un long silence avant qu'Ajay ne parle...

Ajay : Naviguer dans la politique de l'intérieur - Rwanda

« Eh bien, Kamali, je suis content que tu sois franche. Je t'entends ! Mais ce que j'entends aussi, c'est que la restauration rapide crée une dépendance. La recherche montre que ces aliments avec des additifs chimiques sont si savoureux que les gens en mangent trop et qu'ils ne sont pas sains.

« Se tournant vers les autres, Ajay dit avec un sourire : « C'est bien qu'elle nous ait provoqués, nous en discuterons certainement lors de cette prochaine réunion sur les Aliments Ultra Transformés (AUT).

« Mais mon histoire est très différente », continua Ajay. « J'ai décroché un emploi au Ministère de l'Agriculture du Rwanda dans leur département nutrition.

« Il y a quatre ans, mon père a rejoint le même Ministère. Beaucoup pensaient que j'avais obtenu le poste grâce à lui, mais il ne savait rien de ma candidature. Nous ne parlons pas beaucoup de travail car nous avons des points de vue différents. Il est toujours pour la «révolution verte».

« Il parle d'«agriculture de conservation». Il est proche d'AGRA. Il soutient que les agriculteurs ont besoin d'engrais chimiques sur les vieux sols africains. Ils présentent des études de cas d'agriculteurs qui gagnent bien leur vie. Ils promeuvent le non-labour. Nous sommes d'accord pour éviter le labour si c'est pratique.

« Je parle souvent à ma mère. Elle est devenue une cultivatrice d'aliments encore meilleure. Elle a formé un club de jardins potagers et prévoit de travailler avec le Ministère de l'Éducation sur la «conception complète du terrain scolaire». Travailler avec l'Éducation est plus facile qu'avec l'Agriculture. »



Estridah : Les défis du changement institutionnel - Malawi

« J'ai obtenu un emploi au Ministère de l'Éducation du Malawi. Le Ministère a un programme d'alimentation que j'aide à gérer. Il est basé à Lilongwe et a été ouvert à l'approvisionnement en aliments locaux sains qui profitent aux petits agriculteurs. Mais c'est difficile à cause des procédures d'appel d'offres. Comment les écoles peuvent-elles acheter auprès de petits exploitants agricoles qui ne peuvent pas soumettre les appels d'offres requis ? Comme pour de nombreux changements, il s'agit d'examiner des systèmes entiers. Nous avons cartographié les systèmes alimentaires locaux et nous avons vu comment les agriculteurs doivent s'organiser pour commercialiser efficacement. S'ils sont organisés, ils pourraient soumettre des appels d'offres aux écoles. »

« Nous avons cartographié les systèmes alimentaires locaux et nous avons vu comment les agriculteurs doivent s'organiser pour commercialiser efficacement. S'ils sont organisés, ils pourraient soumettre des appels d'offres aux écoles. »



Le jardin d'herbes d'espoir de la professeure

« En plus d'être nommée professeure, je suis maintenant chef de département », dit Monica. « Beaucoup de bureaucratie ennuyeuse.

« Mais je passe quatre jours par mois à la ferme que ma grand-mère m'a laissée, où j'ai créé un jardin d'herbes que j'appelle mon «Jardin d'espoir». Je collectionne des herbes partout où je vais. C'est ma grande passion maintenant. Abdou, c'est ton tour. »



Abdou: Le marché Senn Sa Red - Sénégal

« Mon expérience a été largement positive », dit Abdou. « J'ai appris qu'il y a des opportunités si on ose. Une semaine après mon retour, ma mère m'a demandé si je voulais un étal au Marché Central de Thiès. Un ami prenait sa retraite et j'ai sauté sur l'occasion.

« Le nom local en wolof est Sënn Sa Rëd, ce qui signifie le marché où l'on ne se fatigue pas. C'est un marché urbain ouest-africain typique, un centre commercial majeur. On peut tout trouver : fruits frais, légumes, poisson, viande, épices, céréales, tissus traditionnels, vêtements, électronique, artisanat local. C'est vibrant, animé, plein d'énergie et d'odeurs, un point central de la vie quotidienne.

« J'ai maintenant cinq étals employant 11 personnes.

« De nombreux consommateurs savent que je m'approvisionne auprès de producteurs utilisant très peu de produits chimiques, voire aucun. Ils font confiance aux produits. Nous avons quelque chose comme un Système Participatif de Garantie.*

« J'ai appris la valeur de ces marchés africains, mais ils sont menacés. Les gens au pouvoir n'apprécient pas leur valeur économique et sociale. J'ai été élu à l'équipe de gestion il y a huit mois. Nous nous occupons de l'hygiène, des déchets, de la sécurité et de l'obtention de soutien des autorités locales.

« Les gouvernements doivent croire que ces marchés font partie de l'avenir, pas une solution provisoire avant que les supermarchés ne prennent le relais. »



« Les gouvernements doivent croire que ces marchés font partie de l'avenir, pas une solution provisoire avant que les supermarchés ne prennent le relais. »

Fanza : Rendre la tradition tendance - Cameroun

« Comme vous le savez, je suis une fille de la ville. Quand je suis retournée à Yaoundé, j'ai marché partout en découvrant de petits endroits servant des aliments traditionnels. J'ai commencé à écrire sur les réseaux sociaux. Il semblait y avoir de l'intérêt.

« J'ai décidé que les aliments traditionnels devaient devenir tendance, présentés de manière attrayante pour les jeunes. C'est ma mission. Je suis devenue une influenceuse sur les réseaux sociaux. J'ai maintenant 77 000 abonnés. Les jeunes trouvent souvent les aliments traditionnels dépassés, les reliant à leurs grands-parents. Nous devons changer cet état d'esprit.

« De nombreux jeunes partagent maintenant des témoignages décrivant leur changement d'attitude. Le changement s'est produit lorsqu'ils ont réalisé qu'ils pouvaient porter les approches traditionnelles vers l'avant et les relier à la situation d'aujourd'hui. »

Monica regarda sa montre : « Njabulo, avant de nous donner ton update, nous devons écouter ceci. L'émission de radio que j'ai mentionnée est sur le point de commencer. »

« Plus de propagande sur la souveraineté alimentaire », dit Kamali avec mépris. « J'ai écouté quelques fois, mais ça ne m'intéresse pas ! »

Monica lui sourit puis connecta son téléphone à un haut-parleur...

* Systèmes Participatifs de Garantie de la FAO :

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/271c894c-7eb3-45fd-8f7a-e00f17133ac1/content>



Le programme radio de Monica : Histoires d'alimentation et de souveraineté



Présentatrice radio :

« Bienvenue à votre émission sur notre alimentation. Cette semaine, nous entendons trois histoires puissantes de tout le continent – Zambie, Zimbabwe et Tanzanie. Chacune nous dit quelque chose de vital sur ce qui arrive à notre alimentation, nos choix et notre patrimoine. Après chaque histoire, nous ferons une pause pour réfléchir ensemble. Veuillez enregistrer ceci afin de pouvoir l'utiliser avec vos groupes alimentaires pour la discussion.

« Notre première histoire vient de Georgina Nkala en Zambie, qui nous ramène aux arômes chaleureux de son enfance puis vers un changement troublant. »

Les saveurs qui s'estompent de la maison par Georgina Nkala

L'arôme chaleureux et réconfortant des vers mopane frits – ifi kimbala – a défini mon enfance en Zambie. Ces aliments étaient des fils tissant notre culture ensemble. Je regardais ma mère préparer des plats traditionnels comme les feuilles de citrouille aux arachides, les champignons sauvages et le nsima. Chaque recette une histoire de nos ancêtres.

Mais un changement subtil s'est produit. La politique nationale a commencé à favoriser les cultures commerciales comme le maïs et le soja. De vastes champs de monoculture ont remplacé les fermes diversifiées. Sur les marchés, les aliments exotiques importés ont commencé à dominer, tandis que nos précieux vers mopane riches en protéines sont devenus plus difficiles à trouver. Notre identité culinaire était effacée silencieusement.

Cette histoire appartient à une communauté témoin de la disparition de son patrimoine. J'ai mal de voir des enfants qui ne connaissent pas le goût de nos aliments traditionnels. Perdre ces aliments signifie rompre une connexion avec nos racines, notre environnement et notre résilience. Nous devons plaider pour un équilibre qui honore à la fois la diversité agricole et notre patrimoine culturel, en veillant à ce que nos repas continuent de refléter les sols qui nous nourrissent.



« Perdre ces aliments signifie rompre une connexion avec nos racines, notre environnement et notre résilience. »

Présentatrice radio :

« L'histoire de Georgina touche quelque chose de profond, ce sentiment de perte lorsque les aliments qui portaient un sens disparaissent simplement. Alors, faisons une pause ici. Quels aliments traditionnels de votre propre enfance deviennent maintenant plus difficiles à trouver ? Quels souvenirs ou valeurs y sont liés ?

« Georgina mentionne la politique gouvernementale comme un moteur. Mais quelles autres forces font disparaître les aliments locaux ? Et voici une question pratique : quelle est une action que vous pouvez entreprendre pour aider à préserver ou à raviver une tradition alimentaire locale dans votre région ?

« Passons maintenant au sud, au Zimbabwe, où Bertha Nherera fait face à une réalité inconfortable lors d'un enterrement familial. »



Un festin funéraire d'aliments étrangers par Bertha Nherera

Lors des funérailles de ma nièce dans le Zimbabwe rural, je me tenais dans une file et regardais passer des assiettes de riz blanc importé, de poulet frit et de quartiers de pommes de terre. En tant que coordinatrice de la campagne « Je mange africain », j'étais découragée. Pourquoi était-ce la norme, même ici ?

Cette expérience a alimenté ma résolution. Lorsque mon église a accueilli un nouveau pasteur dans une banlieue aisée de Harare, j'ai proposé de servir de la nourriture traditionnelle. Le comité a accepté. Nous avons servi des légumes munyemba propres et auto-cultivés, du grain de sorgho avec du beurre de cacahuète et des boissons maison à la Roselle et au Baobab au lieu de boissons gazeuses.

Ce succès m'a fait réfléchir aux raisons plus profondes derrière la tendance. Est-ce la commodité, un désir de montrer son statut, ou simplement un manque d'accès à des ingrédients locaux de qualité ? Les organisateurs d'événements considèrent-ils les implications nutritionnelles et économiques de leurs choix ? En choisissant du riz importé plutôt que des céréales locales comme le sorgho et le millet, nous soutenons les industries étrangères tandis que nos propres agriculteurs luttent et nos enfants font face au chômage. Nos choix à table ont le pouvoir de façonner notre économie, notre santé et notre souveraineté alimentaire.

« En choisissant du riz importé plutôt que des céréales locales comme le sorgho et le millet, nous soutenons les industries étrangères tandis que nos propres agriculteurs luttent et nos enfants font face au chômage. »

Présentatrice radio :

« Bertha nous demande de regarder honnêtement ce que nous servons et pourquoi. Alors, réfléchissez au dernier événement communautaire ou à la dernière fonction à laquelle vous avez assisté. Quelle nourriture a été servie, et que pourraient dire ces choix sur les valeurs ou les contraintes des organisateurs ?

« Voici la question puissante de Bertha : «Savent-ils qui produit la nourriture et qu'en la consommant, quel pouvoir ils donnent au producteur?» Comment cette idée change-t-elle votre perspective sur la nourriture que vous achetez ?

« Et le défi pratique : à quels défis seriez-vous confronté en essayant de servir principalement des aliments locaux et traditionnels lors d'un grand événement dans votre communauté ? Comment ces défis pourraient-ils être surmontés ? Réfléchissez-y. Parlez-en dans vos groupes.

« Notre dernière histoire aujourd'hui vient de Tanzanie, où Sabrina Masinjila nous parle d'une activiste alimentaire nommée Neema qui assiste à un type d'invasion très différent. »



L'invasion de la restauration rapide

par Sabrina Masinjila

Neema, une activiste alimentaire en Tanzanie, a regardé avec consternation l'ouverture d'une nouvelle succursale internationale de restauration rapide en grande pompe dans un quartier de Dar es Salaam. Le lancement ciblait les jeunes avec des cadeaux sur les réseaux sociaux, mettant même en vedette des enfants d'un centre vulnérable dans un coup de publicité.

Pour Neema, ce n'était pas le progrès mais une nouvelle vague de colonisation alimentaire. Ces restaurants vendent des aliments riches en graisses malsaines, en sucres et en sodium, contribuant à une augmentation des maladies liées au mode de vie comme le diabète et l'obésité chez les jeunes Tanzaniens. Cette tendance menace de remplacer des cuisines locales diversifiées, nutritives et culturellement appropriées par de la malbouffe industrielle standardisée.

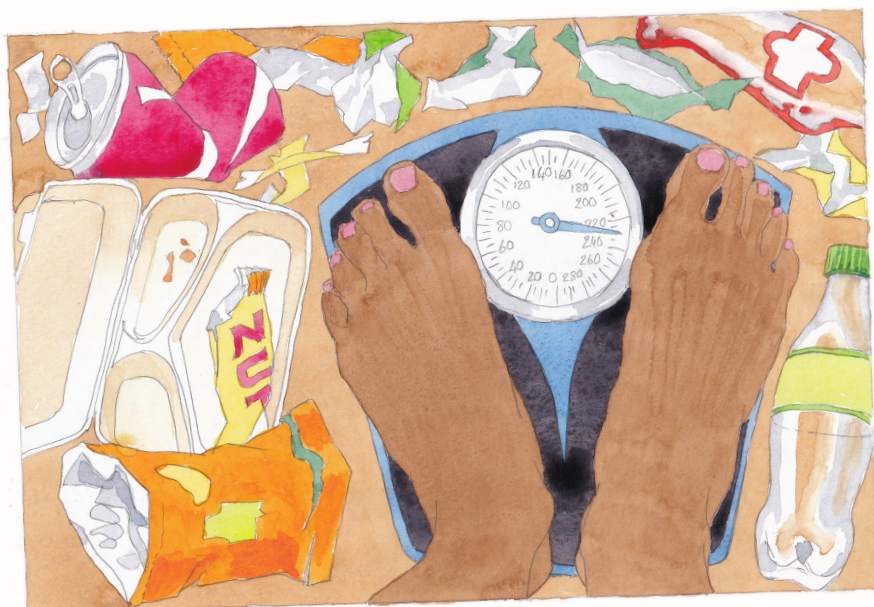
Malgré le fait que la Tanzanie ait des directives diététiques basées sur les aliments qui recommandent de réduire les aliments transformés, l'expansion de la restauration rapide se poursuit sans contrôle. En réponse, Neema et ses collègues activistes ont lancé la campagne « Les mensonges du fast-food, Récupérez l'assiette, Récupérez le pouvoir ! » Ils utilisent des podcasts et les réseaux sociaux pour exposer les impacts néfastes des chaînes de restauration rapide d'entreprise et pour mobiliser les communautés à soutenir les économies alimentaires locales et l'agroécologie. Pour eux, le combat concerne la santé, la culture et, finalement, la souveraineté alimentaire.

En réponse, Neema et ses collègues activistes ont lancé la campagne « Les mensonges du fast-food, Récupérez l'assiette, Récupérez le pouvoir! »

Présentatrice radio :

« L'histoire de Neema nous met face à face avec ce qui se passe dans nos villes en ce moment. Alors, demandez-vous : pourquoi pensez-vous que les chaînes de restauration rapide internationales sont si attrayantes, en particulier pour les jeunes dans les zones urbaines ?

« Neema croit que « la nourriture perd son sens ». Selon vous, quel est le véritable « sens » de la nourriture qui se perd dans cette culture de la restauration rapide ? « Et enfin, la campagne vise à « récupérer l'assiette ». Que signifie cette phrase pour vous ? Quelle est une étape que vous pouvez entreprendre pour récupérer votre propre assiette ?

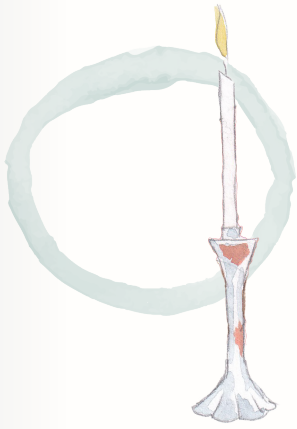


« Trois histoires. Trois pays. Une vérité : nos choix alimentaires comptent. Ils façonnent notre santé, nos économies, nos identités. Jusqu'à la semaine prochaine, ceci est votre émission sur notre alimentation. Continuez la conversation dans vos Groupes alimentaires. Continuez à récupérer l'assiette. »

La terrasse est devenue silencieuse. Fanza fixait le lac. Abdou a lentement hoché la tête. Même Kamali avait l'air pensif. « Ces histoires », a dit doucement Estridah, « elles pourraient venir du Malawi aussi. Les funérailles avec du riz importé, les chaînes de restauration rapide qui ouvrent partout. »

« À Thiès aussi », a ajouté Abdou. « Je le vois au marché. Les jeunes passent devant les produits frais pour acheter des collations emballées. »

Monica les a regardés. « C'est pourquoi je voulais que vous entendiez cela. Ce ne sont pas des incidents isolés. Georgina en Zambie, Bertha au Zimbabwe, Sabrina en Tanzanie. Les mêmes schémas partout. »



« Mais est-ce que la radio touche beaucoup de gens ? » a demandé Fanza.
« Est-ce que vous obtenez des auditeurs pour former ces Groupes alimentaires ? »

« Oui », a dit Monica. « Lentement. Les gens enregistrent l'émission, se rassemblent pour discuter des questions. Certains groupes prennent maintenant des mesures dans leurs communautés. »

« Cela ressemble toujours à de petits pas contre une marée massive », a dit Kamali, mais sa voix portait moins de conviction qu'auparavant. « De petits pas qui se répandent », a répondu Monica. Elle s'est tournée vers Njabulo. « Tu étais sur le point de nous donner ton update. Après avoir entendu ces trois histoires, quelle a été ton expérience en Afrique du Sud ? »

Njabulo

« Qu'ai-je appris en Afrique du Sud ces cinq dernières années ? Par où commencer ? Je peux comprendre ce que dit Kamali, et je ressens la même chose parfois en Afrique du Sud. La tendance vers les systèmes alimentaires industriels est si forte qu'on ne peut pas imaginer la changer. Mais nous avons une énorme crise sanitaire autour de l'obésité et du diabète. Bien que regrettable, cela présente des opportunités. Le gouvernement en est conscient. Ces maladies coûtent de l'argent.

« L'Afrique du Sud et l'Éthiopie sont des exemples contrastés. Nous avons jeté les aliments traditionnels il y a longtemps. Les restaurants de restauration rapide existent depuis longtemps. Les gens de mon âge ont grandi avec eux.

« Je pense que nous sommes sur le point d'avoir le gouvernement de notre côté. Nous nous remettons encore de la suspicion envers les approches «alternatives» suite à la pandémie de SIDA lorsque des affirmations non fondées ont été faites pour des remèdes. Mais un nombre croissant de personnes reconnaissent que manger sainement est essentiel. « Ce que j'ai appris, c'est que pour un impact généralisé, nous devons obtenir le plein soutien du gouvernement et la mise en œuvre de politiques de soutien. »



« Mais nous avons une énorme crise sanitaire autour de l'obésité et du diabète. Bien que regrettable, cela présente des opportunités. Le gouvernement en est conscient. »

Un moment de silence avant que Monica ne demande :

« Donc, le rôle critique des politiques gouvernementales est une leçon. Quoi d'autre ? »
« Nous devons éviter le jargon et utiliser un langage quotidien », a dit immédiatement Fanza.

« Je vais à des ateliers de la société civile et j'entends un langage rempli de jargon. Nous devons réfléchir soigneusement au contenu. Oui, il s'agit de reconnaître la valeur des aliments traditionnels mais de ne pas rester bloqué là-dessus. Nous devons plaire aux jeunes, la grande masse de la population qui va de l'avant. »

« Nous avons besoin de campagnes citoyennes pour contrer la publicité généralisée promouvant les AUT », a ajouté Abdou. « Vous menez une bataille perdue d'avance », a dit Kamali. « Vous essayez de revenir en arrière. Adoptez la technologie et faites-la évoluer vers des aliments plus sains. »

Les Guides Terre à Terre d'AFSA sur la nutrition et la santé

AFSA a produit deux Guides Terre à Terre précédents liés à la nutrition et à la santé. Le premier, publié en 2020, intitulé «Survivre à la COVID-19 : le remède négligé» est un mini-guide qui préconise de prendre des précautions contre la COVID – masques, distanciation, lavage régulier – tout en mettant fortement l'accent sur une alimentation saine. C'est une excellente introduction à une alimentation saine, avec un accent fort sur les aliments traditionnels, les plats, les boissons, les régimes et les cuisines.

AFSA a ensuite publié Je mange africain Volume 1 en octobre 2022. L'objectif était d'aider les individus à apprendre comment manger plus sainement. Voici un aperçu : nous avons besoin de liens actifs pour ces deux guides ici.

Monica décrit Je mange africain Volume Deux



« Le Volume Un de Je mange africain a donné des histoires sur comment les individus et les familles peuvent manger sainement, en mettant l'accent sur les aliments traditionnels, les plats, les régimes et les cuisines. Le Volume Deux se concentre sur les différents facteurs influençant ce que les gens mangent, des attitudes aux politiques gouvernementales, en passant par la dynamique de genre, le pouvoir des entreprises et les budgets publicitaires.

« Nous partageons des histoires de comment les gens à travers le continent font face à ces problèmes «externes». Le Chapitre 2 examine comment les Aliments Ultra Transformés s'infiltrent dans les vies partout et la bataille contre eux. Le Chapitre 3 examine les efforts pour influencer les politiques gouvernementales. Le Chapitre 4 touche aux campagnes citoyennes. Le Chapitre 5 passe au marketing, mettant en évidence la valeur des marchés africains locaux que les gens dévalorisent, les voyant comme nécessaires seulement jusqu'à ce que les supermarchés prennent le relais. Nous montrons leur valeur et comment ils soutiennent les systèmes alimentaires agroécologiques. Le Chapitre 6 saute aux niveaux régional et mondial, et examine comment les cadres politiques développés là-bas peuvent avoir une incidence sur les choix alimentaires de chacun. Le Chapitre 7 regarde vers l'avenir, décrivant l'avenir alimentaire africain que nous voulons voir si les bonnes décisions sont prises ! »

La campagne Je mange africain d'AFSA

Lancée à Yaoundé, au Cameroun, en novembre 2022, les deux premières phases de la campagne se sont concentrées au niveau national. Une sélection de pays avec une répartition géographique autour du continent a participé, chacun avec des activités uniques dans un cadre global :

- Augmentation de l'effort pour l'adaptation et l'adoption de politiques alimentaires favorables aux niveaux national et régional, y compris le plaidoyer pour des politiques nationales de sécurité alimentaire qui intègrent les systèmes alimentaires africains et l'engagement avec les organismes régionaux.
- Un réseau efficace d'acteurs des systèmes alimentaires à travers le continent, facilitant l'établissement de réseaux nationaux et régionaux et le renforcement des capacités.
- Préférence accrue pour une alimentation saine et culturellement appropriée produite de manière agroécologique et soutenue par des politiques favorables.
- Le programme s'appelle « Transforming African Food Systems » (TAFS- La Transformation des Systèmes Alimentaires en Afrique). Un certain nombre d'histoires dans ce Guide Terre à Terre proviennent de TAFS.

La prochaine étape est de faire passer la campagne à l'échelle continentale afin que quiconque voulant se joindre puisse le faire. Cela commence en 2026.

Débat clé: L'Afrique doit sûrement se moderniser - L'agroécologie ne revient-elle pas en arrière?

L'argument de l'agriculture industrielle :

« L'agriculture doit continuer à se moderniser. Vous nous demandez de revenir en arrière. L'agroécologie ressemble à de la nostalgie pour l'agriculture traditionnelle qui maintenait les gens pauvres. Le développement signifie technologie, intrants, transformation, chaînes de valeur. C'est ainsi que les pays asiatiques ont progressé. Pourquoi l'Afrique devrait-elle rester bloquée dans le passé ? »

Il y a une véritable croyance que l'agriculture industrielle représente le progrès. Les fonctionnaires font face à une pression politique pour montrer la «modernisation». Le langage des agences de développement, des collègues agricoles et des experts techniques renforce tous ce cadre. L'agriculture traditionnelle porte un stigmate.

Comment les défenseurs de l'agroécologie répondent :

Remettre en question le cadre de la modernisation lui-même. En Éthiopie, les défenseurs reformulent l'agroécologie comme une stratégie d'avenir face à la crise climatique, au chômage des jeunes et à l'insécurité alimentaire, pas de la nostalgie. Ils positionnent l'agroécologie comme une agriculture sophistiquée nécessitant des connaissances et des compétences, pas un retour à l'agriculture de subsistance. Ils montrent comment les gains à court terme de l'agriculture industrielle conduisent à une dégradation des sols à long terme, créant une dépendance plutôt qu'un développement. Ils soulignent que l'agroécologie est intensive en connaissances et innovante, pas en arrière. Avec l'agriculture industrielle, les agriculteurs perdent le contrôle, mais avec l'agroécologie, les agriculteurs utilisent la technologie avec leurs propres connaissances et compétences d'une manière qui les maintient beaucoup plus en contrôle.



« Avec l'agriculture industrielle, les agriculteurs perdent le contrôle, mais avec l'agroécologie, les agriculteurs utilisent la technologie avec leurs propres connaissances et compétences d'une manière qui les maintient beaucoup plus en contrôle. »



<< Protégeons nos semences, notre terre et notre savoir.
Nourrissons-nous avec des aliments qui viennent de notre
sol, de notre sagesse et de notre amour pour cette terre. >>

Chief Nalubamba, Zambia

<< Notre alimentation est notre identité, et
l'identité ne peut pas être importée. >>

Hellen Ndagire (Uganda, Slow Food)

<< Notre cuisine porte les histoires de
notre peuple. >>

Fatmata Binta (Sierra Leone, chef-activiste Peule)



Les aliments ultra-transformés et la lutte pour la souveraineté alimentaire

Monica confronte la réalité: Faire face à la lutte de ses étudiants avec les aliments ultra-transformés

Le matin suivant leur première soirée ensemble, Monica est assise devant son ordinateur portable sur la terrasse du complexe, regardant le soleil monter au-dessus du lac. Ses doigts planent au-dessus du clavier alors qu'elle compose un e-mail à son collègue Peter, essayant de capturer ce qui s'est déroulé la veille. Tournaient encore dans son esprit les conversations qui s'étaient prolongées après minuit, les révélations qui ont laissé certains étudiants en larmes et un sentiment croissant que cet atelier pourrait changer la trajectoire de toutes leurs vies.

À : Peter Gubbels

De : Monica Bakirya

Objet : Avant le début de l'atelier

Cher Peter,

J'écris depuis Garuga avant le début de l'atelier d'AFSA. J'aimerais que tu sois ici pour m'aider à réfléchir. Les retrouvailles d'hier avec mes anciens étudiants m'ont laissée mal à l'aise. Tu te souviendrais d'eux d'il y a cinq ans, ces brillants diplômés en nutrition si sûrs qu'ils pouvaient changer le monde. Maintenant ils sont revenus, façonnés par des vents différents : Njabulo naviguant dans la crise de l'obésité en Afrique du Sud ; Abdou construisant une entreprise dans les marchés traditionnels encore vivants du Sénégal ; Fanza utilisant les réseaux sociaux pour rendre les aliments ancestraux à la mode ; Ajay travaillant au sein du Ministère du Rwanda tout en gardant discrètement des rêves différents de ceux de son père ; Estridah naviguant dans l'aiguille du changement institutionnel dans le programme d'alimentation scolaire du Malawi ; et Kamali, peut-être la plus honnête, confrontant comment l'appel des sirènes du fast-food noie les alternatives plus silencieuses.

Ils portent un tel poids. Kamali pouvait à peine croiser mon regard - je suis surprise qu'elle soit venue ! Njabulo est fatigué de documenter le déclin. Estridah est prise au piège entre ce qu'elle sait être nécessaire et ce que le système permet. Nous leur avons donné la science, les théories, les cadres, mais pas les outils pour vivre avec la contradiction. Le savoir seul ne change pas un système.

Ce matin, je vais les pousser. Je leur ai demandé d'apporter des exemples d'aliments de leurs mondes. Nous allons les disposer et regarder honnêtement : Votre grand-mère reconnaîtrait-elle ces ingrédients ? Ces entreprises alimentaires ont-elles répondu à des besoins ou les ont-elles inventés ? Quand nous appelons la nourriture « trop chronophage », de qui retirons nous du temps ?

Je veux qu'ils se voient comme des personnes qui peuvent encore choisir où se tenir, malgré les revers professionnels. Peut-être que le changement vit à l'intérieur de leurs contradictions. En les écoutant, j'ai réalisé qu'ils n'ont pas besoin de notre approbation. Ils sont déjà en première ligne de manières que nous n'avons jamais été. Cela me donne de l'espoir, même si cela m'humilie.

Je te souhaite sagesse et patience.

Chaleureusement,
Monica

Juste au moment où elle a appuyé sur « Envoyer », le téléphone de Monica a vibré. Le nom de sa sœur Naomi s'est allumé sur l'écran.

« Salut ma sœur, ça fait des jours que tu ne m'as pas appelée. » Je sais que tu es en train de trop réfléchir à quelque chose », a dit sa sœur sans préambule.

« Qu'est-ce que c'est ? » Naomi parlait rapidement. « Je pensais à Gogo. Faisant du matooke dans cette marmite en aluminium après son déménagement à Kampala, frustrée que cela n'ait pas le même goût que dans les feuilles de bananier. Mais elle continuait d'essayer différentes casseroles, différents moments. Elle n'était pas coincée dans le passé. Elle demandait : « Comment faire de la nourriture qui nourrit dans ce nouvel endroit, avec ces nouveaux outils ? » »

« Où veux-tu en venir ? » « Et tante Lillian ? Trente ans à Londres, est revenue incapable de préparer des champignons. Elle a oublié pourquoi ils comptaient. Appelait la nourriture du village « primitive ». » « Elle a arrêté de poser la question. »

« Elle a laissé la rivière se tarir. » Monica a pressé sa paume contre la fenêtre. « La tradition vivante n'est pas une pièce de musée, c'est une rivière. Elle ne reste vivante qu'en bougeant, en creusant de nouveaux canaux. Dès que nous la barrons pour la garder « pure », nous la tuons. » Naomi était silencieuse. « Donc, les jeunes entrepreneurs modernisant la nourriture africaine - ils ne trahissent pas la tradition ? »

« Ils sont la tradition. Ils posent la question de Gogo pour cette génération. Mais qui documente ceux qui innovent réellement au sein de la tradition ? Ceux qui innovent tout en préservant ce qui compte ? »

« Il doit y avoir des gens qui font cela. »

« Mais qui documente ceux qui innovent réellement au sein de la tradition ? Ceux qui innovent tout en préservant ce qui compte ? »

« Ils existent mais ils sont invisibles. Les banques, y compris la Banque Africaine de Développement, ne les financent pas. Les universités ne les étudient pas. Pas de case pour les innovateurs indigènes. »

« C'est ce que tu dis à tes étudiants demain. »

« Si je peux trouver des exemples. Il n'y a pas de base de données reliant ces innovateurs. Pas de réseau. » L'énergie de Monica s'est envolée. « Nous avons besoin que les institutions de recherche africaines prennent cela au sérieux. Leur montrer que quelqu'un qui modernise la préparation des aliments indigènes pour les marchés locaux et territoriaux crée plus de valeur - sociale, nutritionnelle, environnementale, économique - qu'une autre usine produisant des nouilles instantanées. »

« Ils diront que ça ne peut pas passer à l'échelle. Il



faudra parler leur langage emplois créés, carbone stocké. »

« La poésie nous empêche de perdre notre chemin pendant que nous construisons les tableaux. Nous avons besoin des deux. »

Silence. La lumière coulait dorée sur l'eau.

« Monica... n'écris pas seulement sur cela. Pousse tes étudiants à trouver ces innovateurs dans leurs propres contextes. Aide-les à se voir les uns les autres, à savoir qu'ils ne sont pas isolés. »

« Demande-leur de documenter les gens qui construisent déjà des alternatives. »

« Ensuite, apporte-le à la Banque Africaine de Développement (BAD) avec des preuves, pas seulement de belles idées. »

Monica a senti sa gorge se serrer. « Depuis quand es-tu devenue si sage ? »

« J'ai appris de ma grande sœur. Celle qui m'a appris que la tradition ne concerne pas ce que nos grands-mères ont fait - il s'agit de poser les questions de nos grands-mères avec nos propres mains. »

INNOVATEURS INDIGENES. Trouver ceux qui sont cachés en pleine vue



Exemples d'Innovateurs Indigènes que Monica sait exister mais ne peut pas trouver dans le discours dominant :

- Mama Winnie (Jinja) : Déshydrateurs solaires préservant les légumes traditionnels pour les familles urbaines
- Collectif rwandais : Équipement de biogaz reproduisant la cuisson lente des pots traditionnels
- Entrepreneur de Tamale : Aliments fermentés traditionnels rendus stables sans conservateurs

Les énigmes qu'ils résolvent : Comment obtenir la profondeur fumée et la chaleur uniforme de la préparation au feu traditionnel sans dénuder les forêts ? Comment rendre les aliments patrimoniaux accessibles aux foules de l'heure du déjeuner ? Comment honorer la sagesse alimentaire tout en vivant dans le présent et en traçant les chemins futurs ?

« Comment rendre les aliments patrimoniaux accessibles aux foules de l'heure du déjeuner ? Comment honorer la sagesse alimentaire tout en vivant dans le présent et en traçant les chemins futurs ? »

Après avoir raccroché, Monica a ouvert son ordinateur portable. Demain, elle demanderait aux étudiants d'apporter des échantillons d'aliments ultra-transformés, oui. Mais aussi, des histoires de personnes innovant au sein de leurs cultures locales.

Ces personnes existaient. Et si ses étudiants ne pouvaient pas les trouver, ensemble ils deviendraient eux-mêmes, portant les mains de grand-mère dans les leurs alors qu'ils façonnaient de nouveaux outils pour une nouvelle terre.

En haut d'un nouveau document, elle a tapé : « À quoi ressemble la nutrition ici, maintenant, dans cette terre, cette saison ? Et qui répond déjà à cette question de manières que nous n'avons pas remarquées ? »

Dehors, le soleil a mis le lac en feu avec de l'or.

Les étudiants luttent avec les impacts cachés des systèmes alimentaires industriels

Le déjeuner sous le poids de la matinée

Plus tard ce matin-là, alors que les participants se rassemblent pour le déjeuner avant les sessions d'atelier de l'après-midi, Fanza et Kamali se retrouvent à une table extérieure. Elles réfléchissaient à la session matinale avec Monica.

« Je traite encore ce que Monica a dit », a murmuré Fanza, poussant du riz autour de son assiette. La nourriture était bonne, préparée traditionnellement, mais aucune des deux n'avait beaucoup d'appétit. « Quand elle a demandé si ma grand-mère reconnaîtrait le phosphate de sodium ou l'inosinate disodique comme nourriture, cela a touché différemment de toute la science nutritionnelle que nous avons étudiée. Bien que je doive dire que ce n'est pas seulement la grand-mère. »

Oui, même les consommateurs urbains les plus sophistiqués peuvent ne pas reconnaître les différences entre les aliments de la même manière que très peu de citoyens lisent et comprennent les étiquettes alimentaires. Les Systèmes de Savoir Indigène utilisés dans la préparation et la conservation des aliments vont au-delà des étiquettes mais enseignent en faisant. » a ajouté Fanza.

Kamali a hoché la tête lentement, ses mains enroulées autour d'un verre de jus de fruit de la passion. « Pour moi, c'était quand elle a dit que les entreprises n'ont pas seulement répondu à nos besoins mais ont aussi aidé à les créer ! Je défendais mon restaurant comme servant des professionnels occupés qui ont besoin de repas rapides. Mais peut-être que j'ai fait partie de rendre les aliments traditionnels impossibles pour la vie moderne. Et si cette « impossibilité » était fabriquée, plutôt qu'inévitable » ?



Le malaise de voir clairement

« Elle n'a pas été douce à ce sujet », a dit Fanza, souriant à moitié au souvenir. « Elle les a appelés pseudo-aliments, pas même de la vraie nourriture. Elle a dit que chaque plat traditionnel que je photographie pour Instagram représente des systèmes de savoir que l'alimentation industrielle veut remplacer. Soudain, mon travail sur les réseaux sociaux semble plus politique que je ne l'avais réalisé. Je ne poste pas seulement de jolies photos de ndolé et d'éru. Je documente ce qu'ils essaient d'effacer. »

« Toute la matinée était comme ça. Dépouiller nos excuses, les choses que nous nous disons pour faire face. » Kamali a regardé vers la terrasse où elles s'étaient assises des heures plus tôt, entourées d'emballages d'aliments ultra-transformés que Monica leur avait demandé d'apporter. « Quand Njabulo a disposé tous ces paquets de collations aux couleurs vives de ses boutiques de township et qu'Abdou a montré les soupes instantanées qui inondent les marchés de Dakar et que j'ai ajouté les produits de poulet congelés que je sers quotidiennement, j'ai réalisé que nous regardons tous le même déplacement se produire dans différents endroits. Mêmes stratégies, mêmes produits, mêmes promesses, juste différentes villes africaines. »



Le goût de la résistance

« Et Monica a juste continué à pousser », a continué Fanza, se souvenant de l'intensité de la session matinale. « Elle a dit que la transformation n'est pas l'ennemi. L'injera fermenté de votre grand-mère est transformé. L'huile de palme traditionnelle nécessite une transformation. Fumer du poisson est une transformation. Ces méthodes préservent la nourriture et la transforment en quelque chose qui nourrit à travers les saisons, à travers les générations.

« Puis elle s'en est prise à l'excuse de la durée de conservation. Vous connaissez cette histoire qu'ils racontent sur nourrir le monde en faisant durer la nourriture plus longtemps. «Un poisson séché n'a pas besoin de produits chimiques pour durer plus longtemps qu'un poisson emballé», a-t-elle dit. «Les aliments fermentés ont survécu des siècles sans additifs qui expirent eux-mêmes. La viande correctement fumée, les tomates séchées au soleil, le fromage vieilli se moquent des calendriers. L'ironie est riche : on nous dit que les aliments ultra-transformés (AUT) prolongent la durée de conservation, mais ces mêmes conservateurs ont leurs propres dates d'expiration.

« Mais les formulations industrielles spécifiquement conçues pour détourner nos papilles gustatives tout en extrayant du profit ? C'est différent. C'est contre cela que nous luttons. Pas la conservation en elle-même, mais le mensonge selon lequel seules les entreprises peuvent empêcher la nourriture de se gâter. Nos grands-mères font exactement cela depuis plus longtemps que quiconque ne peut se souvenir, avec rien d'autre que du sel, du soleil, de la fumée et du savoir. »

« La viande correctement fumée, les tomates séchées au soleil, le fromage vieilli se moquent des calendriers. L'ironie est riche : on nous dit que les aliments ultra-transformés (AUT) prolongent la durée de conservation, mais ces memes conservateurs ont leurs propres dates d'expiration. »

Kamali a tracé le bord de son verre, regardant la condensation couler sur le côté. « Elle a dit que je ne suis pas piégée par le système dans lequel je me trouve. Que je pourrais pousser pour des ingrédients locaux, des méthodes de préparation traditionnelles, former le personnel différemment, changer le menu progressivement. Mais cela semble écrasant, comme essayer de rediriger une inondation avec vos mains nues quand le siège social de l'entreprise envoie le menu de l'étranger et mesure tout par les marges bénéficiaires. Il est difficile de changer un système en tant qu'individu tout comme le savoir seul ne suffit pas. »

« Peut-être que c'est pourquoi nous sommes ici ? » Fanza a fait un geste vers la salle d'atelier qui se remplissait où la session de l'après-midi commencerait bientôt. « Pas pour le

rediriger seule, mais pour se connecter avec d'autres qui font le même travail. Monica a dit que l'atelier nous montrerait des communautés qui mènent déjà ces batailles, créant des alternatives qui fonctionnent. »

Apprendre à voir l'invisible

« La classification NOVA qu'elle nous a enseignée ce matin a maintenant du sens », a dit Kamali pensivement. « Quatre catégories du minimalement transformé à l'ultra-transformé. C'est une façon de voir ce qui a été rendu invisible par des décennies de normalisation. Quand avons-nous commencé à penser que les huiles hydrogénées et le sirop de maïs à haute teneur en fructose étaient des ingrédients normaux ? »

Elles se sont assises en silence alors que la foule du déjeuner gonflait autour d'elles, des participants de toute l'Afrique se rassemblant pour l'ouverture formelle de l'après-midi. Les voix se mélangeaient en anglais, français, swahili, amharique, portugais. Quelque part dans cette foule multilingue se trouvait Angela Ndereyerio, se préparant à parler de marcher pieds nus vers la sagesse de sa grand-mère.

« Monica a dit d'y penser comme mettre les bonnes lunettes avant de regarder le paysage », a dit Kamali alors qu'elles rassemblaient leurs affaires et marchaient vers la salle. « Je pense que les miennes viennent d'être mises au point. Je vois des choses que je ne pouvais pas voir avant, même si elles étaient toujours là. »



LE SYSTÈME DE CLASSIFICATION NOVA

NOVA 1: Non transformé/Minimalement transformé – légumes et fruits frais, légumineuses séchées, céréales comme le riz, le maïs, le millet et le sorgho, racines comme le manioc et les ignames, noix, graines, œufs, poisson et viande frais, lait, yaourt nature, herbes et épices.

NOVA 2: Ingrédients culinaires – sel, huiles végétales, beurre, saindoux, sucre, miel, vinaigre, amidons.

NOVA 3: Aliments transformés – pain fraîchement cuit, légumes et légumineuses en conserve ou en bouteille, poisson en conserve, fromage vieilli, viandes traditionnellement salées ou fumées, cornichons simples, fruits conservés dans du sirop.

NOVA 4: Aliments Ultra-Transformés – boissons gazeuses, huiles de graines fortement raffinées, collations et bonbons emballés, nouilles instantanées, pain produit en masse avec plusieurs additifs, produits carnés reconstitués (nuggets, saucisses avec de longues listes d'ingrédients), soupes emballées et plats préparés, margarine, céréales sucrées pour petit-déjeuner, barres énergétiques, substituts de repas.

Se rallier pour le changement : Connecter les militants de la souveraineté alimentaire à travers l'Afrique

La tempête de voix qui monte

En milieu d'après-midi, la salle de conférence du complexe s'est remplie de participants de toute l'Afrique – paysans, chercheurs, militants, décideurs politiques, étudiants. L'énergie est palpable alors que les gens se reconnectent avec d'anciens camarades et forgent de nouvelles alliances. Monica est assise avec ses étudiants dans les rangées du milieu, les regardant absorber la diversité de la foule.

Million Belay, Coordinateur Général d'AFSA, monte sur scène. Sa présence commande la salle par l'autorité tranquille gagnée à travers des décennies de construction de mouvement, d'innombrables batailles menées et gagnées.

« Bienvenue, guerriers de la souveraineté alimentaire », commence-t-il, sa voix chaleureuse mais urgente. « Nous nous rassemblons comme des fils dans une tapisserie tissée à travers notre continent. Chacun de vous apporte un fil de couleur différente, de force différente, de lieux différents. Ensemble nous créons quelque chose qui ne peut pas être déchiré. »

Gardiens, commerçants et rêveurs

Il parle du voyage de la campagne Je mange africain, d'un murmure de résistance dans les communautés fatiguées qu'on leur dise que leurs aliments étaient arriérés à un mouvement continental gagnant en force quotidiennement.

Il reconnaît les représentants du Forum des Autorités Traditionnelles qui gardent le savoir indigène, les jeunes militants apportant une nouvelle énergie et une expertise des réseaux sociaux, les grands-mères gardiennes de semences dont le travail a préservé la diversité génétique que les entreprises ne peuvent pas breveter, et bien sûr les leaders de paysans et de commerçants de marché qui nourrissent 90% de l'Afrique malgré la criminalisation et le harcèlement des politiciens et de leurs superviseurs d'entreprise.

« Notre sœur Angela Ndereyerio a marché un voyage que beaucoup d'entre nous reconnaissent », dit Million, ses yeux balayant la salle. « De la déconnexion à la reconnexion, de la facilité de la ville à la sagesse de nos grands-parents, de consommatrice à gardienne de semences. Elle a choisi de marcher pieds nus vers la vérité que nos grands-mères connaissaient. Sœur Angela, veuillez partager votre voyage avec nous. »



Le voyage d'Angela Ndereyerio pour récupérer le savoir alimentaire traditionnel

(Et si l'avenir alimentaire de l'Afrique était déjà ici ?)

Angela Ndereyerio, fondatrice de Mavuno Seed Company, s'approche de la scène et enlève ses chaussures avant de commencer, les mettant de côté délibérément. Le geste suscite des rires surpris de certains, des hochements de tête sachant d'autres. Elle sourit et commence.

« Je vous salue avec la chaleur de notre terre africaine et la sagesse des mains de nos grands-parents. Je me tiens devant vous aujourd'hui pieds nus comme un rappel. Pendant les vacances scolaires quand j'étais enfant, je marchais pieds nus dans la shamba de ma grand-mère, cueillant des légumes pour le souper avec elle : terere, kunde, managu, amarante sauvage. Mes pieds connaissaient cette terre, connaissaient sa richesse. »

La séduction de la facilité

« Puis est venue la séduction de la ville. Après l'université, travaillant à Nairobi, les aliments pratiques industriels sont devenus mon refuge, mon identité même. Chips, nouilles instantanées, friandises emballées qui promettaient énergie et modernité mais ne livraient qu'une satisfaction momentanée et un portefeuille vide. J'étais trop occupée, trop importante, trop moderne pour la nourriture de grand-mère. Ou c'est ce que je me disais. »

« L'éveil est venu progressivement ; comme l'aube vient. Faim persistante après avoir mangé des repas complets. Chutes d'énergie en milieu d'après-midi malgré le petit déjeuner. Nourriture qui remplissait mon estomac mais ne me nourrissait pas, ne me soutenait pas. Le point de rupture est venu quand j'ai réellement calculé mon budget alimentaire. Je dépensais plus en aliments transformés importés mensuellement que ma grand-mère n'avait dépensé pour nourrir toute sa famille élargie de douze personnes pendant des saisons entières. Comment cela pouvait-il être ? Comment m'étais-je autant perdue ? »

Récupérer ce qui n'a jamais été perdu

« Récemment, en expérimentant, j'ai essayé de faire des lasagnes de légumes avec terere et managu, ces légumes du jardin de ma grand-mère. C'est devenu

étonnamment délicieux ! Chaque expérience m'a appris quelque chose de profond qu'aucun cours de nutrition n'avait fait : nos aliments traditionnels ne sont pas primitifs attendant d'être améliorés par la science moderne, mais des systèmes nutritionnels sophistiqués développés sur des millénaires par une observation et une adaptation minutieuse. »

« La crise à laquelle nous faisons face est réelle et croissante. Les taux d'obésité en Afrique subsaharienne ont presque doublé depuis 2000. Nous avons aussi perdu beaucoup d'Africains éminents à cause de maladies liées à l'alimentation comme le diabète et l'hypertension. Nous



avons été témoins d'une inversion tragique où la nourriture transformée conçue dans des laboratoires lointains est devenue un symbole de statut dans nos communautés, tandis que les aliments indigènes riches en nutriments que nos ancêtres cultivaient étaient stigmatisés comme arriérés, comme pauvreté, comme honte. »

« Mais voici mon défi pour vous, et pour moi-même quotidiennement : s'ouvrir à une nouvelle façon de penser. Alors que nous adoptons de nouveaux aliments et de nouvelles technologies, nous devons les incorporer avec nos aliments culturels et nutritifs. Il ne s'agit pas de nationalisme alimentaire ou de rejeter tout ce qui est moderne. Il s'agit de souveraineté alimentaire, de reconnaître que nos systèmes alimentaires traditionnels contiennent des solutions aux problèmes mêmes que les aliments ultra-transformés ont créés. »

« nos aliments traditionnels ne sont pas primitifs attendant d'être améliorés par la science moderne, mais des systèmes nutritionnels sophistiqués développés sur des millénaires par une observation et une adaptation minutieuse. »

L'invitation à imaginer à nouveau

« J'imagine un avenir, et je vous invite à l'imaginer avec moi, où les enfants marchent pieds nus dans la shamba de leur grand-mère et comprennent qu'ils marchent dans une pharmacie, un centre de nutrition et un système alimentaire résilient au climat tout à la fois. Où ce savoir n'est pas perdu mais célébré, transmis, évolué. Où nous choisissons ce qui nous sert plutôt que ce qui sert les entreprises lointaines. »

La salle éclate en applaudissements soutenus. Monica croise les yeux de ses étudiants, les voit traiter ce qu'ils ont entendu.

Comment les recettes de nos grands-mères peuvent-elles être aussi pratiques que le fast-food ?



Alors que les applaudissements s'estompaient, Namazzi, l'une des participantes, s'est tournée vers la femme à côté d'elle, une étrangère devenue partenaire de conversation. « Discours intéressant, très émouvant, mais je travaille douze heures par jour avec deux enfants. La dernière chose que je veux quand je rentre épuisée à la maison, c'est passer des heures à préparer du nakati à partir de zéro. Comment est-ce réaliste ? »

Miremba, qui s'était présentée pendant la pause du matin, a souri patiemment. Elle avait eu cette conversation plusieurs fois. « Mais est-ce que KFC donne réellement à vos enfants ce que les légumes traditionnels donneraient ? Ma tante m'a appris que le malewa avec sauce aux arachides prend en fait moins de temps que d'attendre une livraison, une fois que vous connaissez la technique. Vingt minutes du début à la table. »

« Où trouverais-je même ces ingrédients ? » a demandé Namazzi, maintenant sincèrement curieuse plutôt que sur la défensive.

« C'est exactement le point que les membres d'AFSA essaient d'aborder. Quand des millions d'entre nous choisissent la facilité plutôt que la culture parce que les entreprises ont rendu leurs produits accessibles partout tandis que les aliments traditionnels deviennent difficiles à trouver, cela change ce que les paysans cultivent, ce que les marchés stockent, ce que nos enfants reconnaissent comme nourriture, quel savoir est transmis ou perdu. »

Namazzi a fait une pause, un souvenir remontant à la surface. Le mois dernier, sa fille avait demandé « C'est quoi le nakati ? » à propos d'un légume que sa propre mère avait cuisiné plusieurs fois par semaine. L'enfant ne l'avait jamais goûté, jamais vu. « Tu as raison. Quel héritage je transmets si mes enfants ne reconnaissent même pas les aliments avec lesquels j'ai grandi ? »

La facilité réinventée

« Imaginez si les restaurants rendaient aussi facile de commander du matooke avec sauce de simsim que de commander un burger ? Et si nous organisions des repas communautaires où les gens partagent des façons rapides et pratiques de préparer des plats traditionnels pour la vie moderne ? Et si les marchés recevaient le même investissement en infrastructure que les supermarchés ? »



« Imaginez si les restaurants rendaient aussi facile de commander du matooke avec sauce de simsim que de commander un burger ? »

Namazzi s'est retrouvée à hocher la tête, sortant son portable. « Je vais essayer de faire du nakati cette semaine et me chronométrer. Peut-être que la commodité n'est pas seulement ce que les entreprises nous vendent. Peut-être que nous devons exiger que notre système alimentaire nous serve réellement et rende notre nourriture locale pratique au lieu de la leur. »

Elles ont échangé leurs contacts, planifiant déjà un premier rassemblement.



QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1 Quand nous choisissons la facilité plutôt que la culture, que risquons-nous de perdre, non seulement nutritionnellement, mais socialement et culturellement ?
- 2 Que signifie vraiment la « facilité » dans nos systèmes alimentaires, et qui la définit : les entreprises, les consommateurs ou les communautés ? Qui devrait la définir ?
- 3 Comment les vendeurs d'aliments locaux, les coopératives ou les communautés pourraient-ils rendre les aliments traditionnels aussi faciles et attrayants d'accès que le fast-food ?
- 4 Quels pourraient être les avantages et les inconvénients de l'utilisation de nos aliments traditionnels pour imiter une culture du fast-food ?



Comment transformer nos cuisines de fast-food en lieux de résistance, pas de capitulation ?

L'exposition des vérités

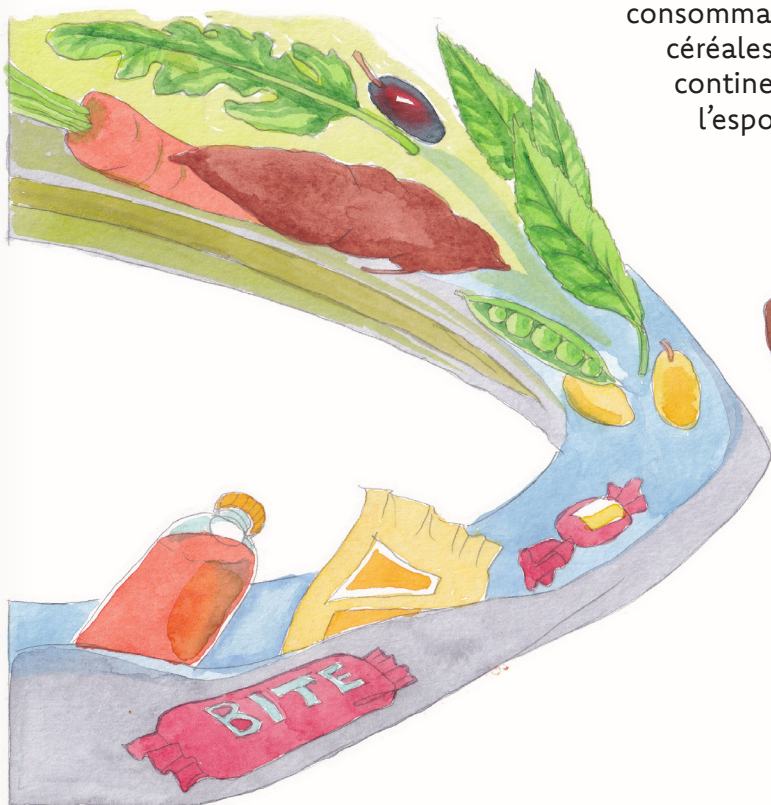
Plus tard cet après-midi-là, Fanza et Kamali se sont retrouvées à une exposition colorée du Centre Africain pour la Biodiversité. Une jeune femme nommée Shadia, étudiante à l'Université Makerere, expliquait la recherche à une petite foule. Fanza et Kamali se sont jointes, lisant des affiches montrant la consommation d'aliments ultra-transformés se répandant à travers l'Afrique urbaine et rurale depuis les années 2000.

Les données étaient frappantes. Les graphiques montraient clairement l'invasion : importations croissantes d'aliments emballés, consommation déclinante de cultures traditionnelles, indicateurs de santé se détériorant au rythme des changements alimentaires.

« Mais Fanza », a dit Kamali doucement après que Shadia ait terminé sa présentation et que la foule se soit dispersée, « je travaille dans une chaîne de fast-food à Addis. Ces aliments ultra-transformés que tu critiques ? Ils paient mon loyer. Le restaurant emploie des centaines de personnes qui ont besoin de ces emplois. Que sommes-nous censés faire, fermer et laisser les gens au chômage ? »

Fanza a pointé vers une affiche particulière montrant les modèles de consommation. « Regarde cette recherche attentivement. Elle dit que nous devenons dépendants d'aliments facilement disponibles, bon marché, nutritionnellement vides. Quand les gens travaillent de longues heures pour de bas salaires, ils ont besoin d'options abordables, je comprends complètement cela. Mais nous créons un système où la nourriture hautement transformée, souvent composée d'ingrédients importés, pas locaux, devient la seule option pratique pour les travailleurs. C'est l'inégalité structurelle déguisée en liberté de consommateur. »

« La recherche dit que l'Afrique a encore une consommation plus élevée de légumes et de céréales complètes par rapport aux autres continents », a offert Kamali, cherchant de l'espoir dans les données.



Un point de bascule en pleine vue

« Exactement ! C'est pourquoi c'est si urgent. Nous n'avons pas encore complètement perdu nos systèmes alimentaires traditionnels. L'infrastructure existe toujours, le savoir existe toujours, les gens préfèrent toujours ces aliments quand ils peuvent y accéder. Mais il y a une nette tendance à la dépendance vis-à-vis des produits ultra-transformés. Nous sommes à un point de bascule. Nous pouvons encore changer de direction, mais cette fenêtre ne restera pas ouverte pour toujours. »

Kamali a soupiré, le poids de tout cela s'installant sur ses épaules. « Mes clients sont des jeunes professionnels, des étudiants et des familles avec des enfants. Ils viennent chez nous parce que nous sommes rapides, abordables et cohérents. Comment concurrencer cela quand vous êtes une grand-mère avec un fourneau à charbon cuisinant un pot à la fois ? »

« Mais il y a une nette tendance à la dépendance vis-à-vis des produits ultra-transformés. Nous sommes à un point de bascule. Nous pouvons encore changer de direction, mais cette fenêtre ne restera pas ouverte pour toujours. »



La politique du choix

« Et si le problème n'était pas les choix individuels mais la politique ? » La voix de Fanza est devenue plus urgente, plus passionnée. « Peut-être qu'au lieu d'accepter que les aliments ultra-transformés sont inévitables, nous exigeons des politiques qui rendent les aliments traditionnels accessibles et pratiques. Des subventions gouvernementales pour les vendeurs locaux au lieu de réductions fiscales pour les chaînes multinationales. Une meilleure infrastructure pour les marchés traditionnels au lieu de les déplacer pour des supermarchés. Des réglementations exigeant que les chaînes comme la tienne s'approvisionnent localement, soutiennent les méthodes de préparation traditionnelles. Ton restaurant pourrait faire partie de la solution si la politique l'exigeait. »

L'expression de Kamali a changé alors que quelque chose s'est mis en place. « Tu sais quoi ? J'ai remarqué quelque chose. La plupart de nos clients sont urbains, de classe moyenne et plus jeunes. Mais les plus âgés, ils demandent toujours si nous avons des options traditionnelles au menu, et ils semblent sincèrement déçus quand nous n'en avons pas. Peut-être que ces plats pourraient aussi être rentables, si nous les commercialisons correctement, si nous apprenions comment les préparer efficacement à grande échelle. »



Retourner le menu

« Maintenant tu penses comme Angela ! Des choix alimentaires qui honorent notre héritage tout en répondant aux besoins modernes. Pas arriérés, pas impossibles, nécessitant simplement des infrastructures et des soutiens différents de ceux accordés aux entreprises.. C'est la souveraineté alimentaire. C'est le contrôle local sur ce que nous mangeons ! »

« Je ramène cette recherche à mon directeur », a dit Kamali, rassemblant des fiches d'information du CAB (Centre Africain pour la Biodiversité), son esprit travaillant déjà les possibilités. « Peut-être qu'il est temps que notre industrie commence réellement à servir les communautés au lieu de simplement en extraire du profit. En fait, peut-être qu'il est temps de faire de ma cuisine une espace de résistance, pas de capitulation! »

« Peut-être qu'il est temps que notre industrie commence réellement à servir les communautés au lieu de simplement en extraire du profit. En fait, peut-être qu'il est temps de faire de ma cuisine une espace de résistance, pas de capitulation! »



QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1 Les données montrent à la fois danger et opportunité où l'Afrique mange encore plus de vraie nourriture que tout autre continent. Que peut-on faire maintenant pour empêcher les aliments ultra-transformés, avec tous leurs effets négatifs sur la santé, de devenir dominants à travers l'Afrique ?
- 2 Comment équilibrer le besoin d'emploi dans des industries comme le fast-food avec le besoin de protéger la santé publique et la souveraineté alimentaire ?
- 3 Quels types de politiques, d'incitations ou de réglementations pourraient déplacer l'équilibre des aliments importés et transformés vers des aliments d'origine locale et préparés localement ?



Et si l'assiette de ta grand-mère contenait le remède secret dont tu as besoin ?

La transformation personnelle de Mira et le pouvoir de la souveraineté alimentaire

Pendant une session de réflexion en fin d'après-midi, une paysanne zimbabwéenne nommée Mira a partagé son histoire. Elle parlait doucement mais avec une intensité qui retenait l'attention de la salle

« J'ai vécu à Harare pendant quinze ans, travaillant dans un bureau, mangeant ce qui était rapide et bon marché comme tout le monde autour de moi. Le petit-déjeuner était de la bouillie instantanée, facile à faire avant de se précipiter au travail. Le déjeuner était du sadza à emporter avec de la viande transformée des vendeurs de rue. Le dîner était tout ce qui venait dans des emballages au supermarché, tout ce que je pouvais réchauffer rapidement après une longue journée. Pendant des années, cela semblait complètement normal. Tous ceux que je connaissais mangeaient ainsi. »

« Puis je suis tombée malade. Pas tout d'un coup comme un accident, mais progressivement, insidieusement. Fatigue constante qu'aucune quantité de sommeil ne soulageait. Problèmes digestifs qui sont devenus mon compagnon quotidien. Hypertension artérielle diagnostiquée à 35 ans, quand je pensais être trop jeune pour ça. Les médecins m'ont donné des médicaments, des pilules pour gérer ceci, des pilules pour gérer cela. Mais je continuais d'empirer, pas de m'améliorer. Plus de symptômes, plus de pilules, plus de problèmes. »

« Ma grand-mère a dit que je devais rentrer à la maison. Dans sa ferme à l'extérieur de Masvingo où elle avait vécu toute sa vie, où elle avait élevé six enfants qui avaient tous déménagé dans les villes. Au début, j'ai résisté. J'avais une carrière, des obligations, une vie dans la ville. Je ne pouvais pas simplement tout abandonner. Mais finalement, me sentant désespérée et diminuée, je suis partie, pensant que je resterais peut-être deux ou trois semaines avant de retourner à ma vraie vie. »



Rentrer à la maison pour guérir

« Ma grand-mère m'a nourrie différemment dès le premier jour. Des légumes frais de son jardin avec chaque repas, des variétés que j'avais oubliées existaient même. Du sadza de maïs, mais pas d'un paquet, fait de grain qu'elle avait cultivé, séché et moulu elle-même. Des légumes-feuilles qui apparaissaient quotidiennement : muboora, rape, covo. Arachides. Pois bambara. Feuilles de citrouille. Patates douces fraîches de la terre. Pas de viande des supermarchés avec leurs longues listes d'ingrédients et conservateurs, juste un poulet occasionnel de sa cour qui avait réellement vécu comme un poulet, contrairement aux poulets congelés, chargés de produits chimiques importés d'Europe. »

« En trois mois, ma santé s'est transformée si complètement que cela semblait de la magie, bien que ce n'était pas de la magie du tout. L'énergie est revenue ; une

vitalité que j'avais oublié avoir perdue. Les problèmes digestifs qui m'avaient tourmentée pendant des années ont simplement disparu. La tension artérielle s'est normalisée sans médicament. J'ai arrêté toutes les pilules que les médecins avaient prescrites. Je ne pouvais pas croire qu'une alimentation saine seule, juste de la vraie nourriture cultivée dans de la vraie terre et préparée avec un vrai soin, pouvait restaurer ma santé si complètement. »

« Maintenant je cultive de la manière dont ma grand-mère m'a enseignée, de la manière dont sa mère lui a enseignée. Je fournis des légumes frais à mon ancien quartier à Harare, livrant chaque semaine aux familles là-bas. Je vois le même schéma partout, se répétant comme une malédiction que nous refusons de briser ; les gens mangeant des aliments ultra-transformés parce qu'ils sont pratiques et partout, tombant lentement malades, prenant des médicaments qui ne s'attaquent pas à la cause profonde, tombant plus malades, prenant plus de médicaments. Et juste ici, dans la terre que ma grand-mère a entretenue pendant cinquante ans, la solution pousse. Elle était là tout le temps. »

Plusieurs personnes dans la salle essuyaient leurs yeux. L'histoire de Mira avait touché quelque chose de profond.

« Les gens mangeant des aliments ultra-transformés parce qu'ils sont pratiques et partout, tombant lentement malades, prenant des médicaments qui ne s'attaquent pas à la cause profonde, tombant plus malades, prenant plus de médicaments. »



QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1 Que révèle l'histoire de Mira sur le lien entre la santé personnelle et le système alimentaire plus large ?
- 2 Comment l'agriculture traditionnelle, les régimes sains et diversifiés et les méthodes de préparation alimentaire peuvent-ils être ravivés et adaptés pour les populations urbaines ?
- 3 Que faudrait-il pour que les systèmes de santé, l'éducation nutritionnelle et la politique agricole prennent des histoires comme celle de Mira au sérieux comme preuves, pas seulement comme anecdotes ?

Et si un repas scolaire pouvait transformer trois générations ?

Semences nourricières : Une histoire d'écoles, de nourriture et d'avenir

Fru Wanka se tenait devant les participants de l'atelier, sa voix portant le poids des histoires qu'elle avait rassemblées à travers l'Afrique. Elle a commencé avec deux enfants : Tifa, un garçon, et Maya, une fille. Leurs expériences révélaient les différents défis de la nutrition scolaire à travers le continent.

Cinq jours avant l'ouverture des écoles cette année, Tifa Rwizi a rédigé sa liste de provisions pour le lycée Machira au Zimbabwe : près de 100 \$ US de boissons gazeuses, glace, chocolat, bonbons et pizza. Ses parents ont débattu : le père se souvenait de la newsletter de l'école sur la nourriture saine, mais la mère pensait que Tifa le méritait après avoir bien fait à ses examens. Ils ont tout acheté sur la liste.

Pendant ce temps, Maya, huit ans, venait à l'école affamée tous les jours jusqu'à ce qu'un programme d'alimentation scolaire lui fournisse finalement un repas chaud pendant la pause. Au lycée Machira, le directeur de l'internat fouille tous les sacs à l'arrivée. Il a retourné quatre-vingts pour cent des collations aux parents, les défiant : « Pourquoi dépensez-vous de l'argent sur ce qui n'est pas de la nourriture ? Dans cette école, nous promovons le développement sain de l'enfant entier. »

Un débat animé a suivi. Ce soir-là, le nutritionniste de l'école a expliqué aux familles que la nourriture saine - maputi, matemba, légumes-feuilles - construit des os solides, des esprits aiguisés et une énergie stable pour l'apprentissage. Les aliments ultra-transformés fournissent des « calories vides » mais peu de vraie nutrition. Ce que vous nourrissez un corps en développement maintenant affecte sa santé pendant des décennies. La bonne nourriture est une médecine préventive.

« Ce soir-là, le nutritionniste de l'école a expliqué aux familles que la nourriture saine - maputi, matemba, légumes-feuilles - construit des os solides, des esprits aiguisés et une énergie stable pour l'apprentissage. »



Un groupe WhatsApp a été créé immédiatement. Les trois quarts des membres se sont engagés aux aliments traditionnels. Au deuxième trimestre, seulement 27 \$ US d'articles ont été retournés. Un parent l'a dit le mieux : « Nous consommons lentement des aliments sains. »

L'histoire de Maya est celle que j'ai rencontrée pendant mes visites de mars 2025 à Arusha, Mbale et Kitwe dans le cadre de School Food 4 Cities (L'alimentation scolaire pour les villes). Des millions d'enfants font face soit à la crise de Maya soit à celle de Tifa, pas assez de nourriture ou le mauvais type. Les repas scolaires peuvent aborder les deux, mais seulement si nous les traitons comme des investissements stratégiques, pas comme de la charité.



J'ai vu les mêmes défis partout : financement limité, systèmes d'approvisionnement qui excluent les petits paysans, mauvaise coordination entre les secteurs, soutien gouvernemental inadéquat. À la ferme de Paris à Mbale, des paysans comme Herbert et Haven savent que les agrochimiques nuisent à la santé mais ne peuvent pas se permettre des alternatives plus sûres.

La solution nécessite un financement durable, des paysans autonomisés, un approvisionnement amélioré reliant les écoles aux producteurs locaux, des partenariats renforcés, un engagement gouvernemental et un soutien communautaire pour la production alimentaire nutritive qui protège la santé des sols.

« Les programmes d'alimentation scolaire sont des points d'intervention où la politique rencontre la pratique, où l'éducation nutritionnelle remodèle les choix, où les économies locales se renforcent, où les enfants apprennent ce qu'est la vraie nourriture. »

Quand nous faisons cela correctement, les effets s'étendent sur des générations. Les enfants prospèrent avec des régimes sains et diversifiés. Les familles se reconnectent avec les aliments traditionnels. Les paysans locaux gagnent des marchés stables. Les communautés deviennent résilientes. Les sols guérissent.

Les programmes d'alimentation scolaire sont des points d'intervention où la politique rencontre la pratique, où l'éducation nutritionnelle remodèle les choix, où les économies locales se renforcent, où les enfants apprennent ce qu'est la vraie nourriture.

Le directeur de l'internat au lycée Machira et le programme qui a atteint Maya représentent deux approches nécessaires : l'un enseigne le discernement sur ce qui nourrit, l'autre garantit que la nutrition est disponible. Les deux transforment non seulement les enfants individuels, mais des communautés entières.

QUESTIONS DE DISCUSSION :

- 1 Comment les programmes de nutrition scolaire peuvent-ils aborder à la fois la rareté (l'expérience de Maya) et l'abondance des mauvais aliments (l'expérience de Tifa) au sein de la même communauté ou du même pays ? À quoi pourrait ressembler une approche intégrée ?
- 2 Qu'est-ce qui aiderait les familles de votre communauté à choisir les aliments traditionnels plutôt que les aliments transformés ?
- 3 Qu'est-ce qui empêche les paysans locaux de fournir les écoles en nourriture ? Comment pouvons-nous changer cela ?
- 4 Si les repas scolaires sont des investissements plutôt que de la charité, comment devrions-nous les financer et les mesurer différemment ? À quoi ressemblerait le succès pour la prochaine génération, dans 25 ans ?

La lutte pour la souveraineté alimentaire en Afrique n'est-elle l'une des plus urgentes et de plus négligées de notre temps?

Alors que la session finale de l'atelier se termine le troisième soir, Monica rassemble ses anciens étudiants autour d'une table tranquille au bord du pavillon. Le soleil couchant projette de longues ombres sur le lac Victoria, l'eau devenant or et ambre. Ils ont passé trois jours intenses immergés dans la campagne Je mange africain, écoutant des communautés résistant aux systèmes alimentaires corporatifs, apprenant sur les victoires et les luttes en cours. Maintenant vient la question la plus difficile : que feront-ils de ce savoir ?

Cartographier les innovations des systèmes alimentaires à travers l'Afrique

Monica étend une carte marquée de onze pays sur la table. De petites épingles marquent les villes et les zones rurales où les membres d'AFSA sont actifs. « Les membres d'AFSA dans chacun de ces pays mettent en œuvre des initiatives de Transformation des Systèmes Alimentaires Africains », commence-t-elle. « Ils documentent ce qui se passe quand les communautés prennent le contrôle de leur souveraineté alimentaire. Sauvegarde des semences, agriculture agroécologique, organisation de marchés, ravivage des aliments traditionnels, plaidoyer politique. Mais leurs histoires restent invisibles aux décideurs politiques, enterrées sous la recherche financée par les entreprises insistant que l'agriculture industrielle soit la seule voie vers l'avant. »

« Les membres d'AFSA ont besoin de chercheurs qui peuvent traduire l'innovation communautaire en preuves que les décideurs politiques ne peuvent pas ignorer. »



Elle se tourne vers Estridah, qui a pris des notes tout au long de l'atelier. « Tu as demandé toute la semaine sur les lacunes politiques, sur pourquoi les gouvernements ignorent ce qui fonctionne clairement au niveau communautaire. Les membres d'AFSA ont besoin de chercheurs qui peuvent traduire l'innovation communautaire en preuves que les décideurs politiques ne peuvent pas ignorer. »

Monica a fait une pause, voyant les questions se former dans leurs yeux. Elle comprenait leur doute. Trois ans de recherche semblaient ambitieux, peut-être impossibles. Et même s'ils réussissaient, est-ce que quelqu'un au pouvoir écouterait vraiment ?

« Laissez-moi vous raconter une conversation que j'ai eue il y a six mois », a dit Monica, se réinstallant dans sa chaise. « Parce que vous devez comprendre à quoi nous faisons face, mais aussi ce qui est réellement possible quand nous abordons ce travail stratégiquement. »



Monica rencontre le Ministère : Un aperçu de ce à quoi fait face un décideur politique gouvernemental sympathique et comment les engager

«Donc, j'ai finalement rencontré le Dr. Musoke, la Secrétaire Permanente que j'essayais de joindre depuis six mois. À une réception gouvernementale au Sheraton. »

Kamali s'est penchée en avant. « Qu'est-ce qui s'est passé ? »

« Elle m'a trouvée au buffet et a dit que sa mère lui avait envoyé notre Guide Terre à Terre. Sa mère cultive sa propre nourriture à Mbale, cuisine traditionnellement, plus en santé à soixante-douze ans que le Dr. Musoke ne l'est à cinquante-cinq. Puis elle a dit : «Je suis probablement d'accord avec la plupart de ce que vous diriez. Mais j'ai besoin que vous compreniez avec quoi je travaille.»

« Donc, elle est d'accord avec nous ? » a demandé Fanza.

« C'est ce que j'ai pensé. Mais ensuite est venue la vraie conversation. Elle m'a dit qu'elle a quarante-trois millions de personnes à nourrir. Vingt millions dans les villes, augmentant d'un demi-million chaque année. Des gens travaillant de longues heures, vivant dans une pièce, cuisinant sur des fourneaux à charbon uniques. »

« L'excuse qu'ils utilisent toujours », a dit Njabulo. « Attends. J'ai poussé exactement comme tu viens de le faire. J'ai dit : «Donc vous remplissez les marchés avec des aliments ultra-transformés qui les rendent malades ?» Elle m'a corrigée. «Non, je remplis les marchés avec des aliments enrichis qui s'attaquent aux carences nutritionnelles documentées. Anémie chez les femmes enceintes. Carence en vitamine A chez les enfants. La farine et l'huile enrichies résolvent de vrais problèmes. Nous avons les données.»

Estridah a froncé les sourcils. « Mais le diabète et l'obésité ? »

« J'ai dit cela. Son calme s'est fissuré. Elle m'a dit que son neveu a douze ans et est pré-diabétique. Sa mère travaille deux emplois, achète ce qui est rapide et ce qu'il mangera. «Elle maintient sa famille à flot.»

Les étudiants sont devenus silencieux.

« J'ai changé d'approche. J'ai dit que je ne jugeais pas les mères, je questionnais pourquoi son ministère rend plus facile pour les entreprises de vendre de la malbouffe que pour les paysans de vendre de la vraie nourriture. C'est là qu'elle s'est ouverte. »



Monica a compté sur ses doigts. « Sa semaine : Lundi, la Banque Mondiale a dit qu'elle financerait l'enrichissement mais pas les banques de semences de paysans. Mardi, son Ministre a demandé sur l'augmentation des importations de maïs. Mercredi, Nestlé a offert de former les agents de santé sans frais. Jeudi, le parlement a questionné pourquoi l'Ouganda n'attire pas les investissements de transformation alimentaire. Vendredi, elle a examiné des rapports montrant un agent agricole pour cinq mille paysans, aucun formé en agroécologie parce que les collègues ne l'enseignent pas. »

« Puis elle a demandé : « Avec le budget que j'ai, le personnel que j'ai, les pressions politiques auxquelles je fais face, comment faire ce que vous demandez ? » »
Kamali a parlé doucement. « Qu'as-tu dit ? »

« Je lui ai dit que la voie actuelle a des coûts que nous paierons pendant des décennies. L'enrichissement crée la dépendance, construit des marchés pour les entreprises. Elle a répondu : « Ils préviennent aussi la cécité chez les enfants. Maintenant. Aujourd'hui. Je n'ai pas le luxe de solutions parfaites. » »

Monica s'est penchée en arrière. « C'est là que j'ai réalisé que ce n'était pas une bureaucrate hostile. C'était quelqu'un piégé dans un système qu'elle n'avait pas créé. »

« Donc, qu'est-ce qui s'est passé ? » a demandé Fanza.

« J'ai demandé et si nous aidions à élargir ce qui est possible. Les marchés territoriaux nourrissant les villes. Les coopératives de paysans fournissant les écoles. Son ministère pourrait soutenir l'expansion de ce qui fonctionne. Elle a demandé : « Avec quel argent ? » L'enrichissement vient avec un financement des donateurs. Soutenir les marchés territoriaux signifie un investissement budgétaire. Le Ministre des Finances rirait d'elle. »

« Donc, nous sommes coincés », a dit Njabulo.

« J'ai suggéré que nous l'aidions à faire l'argument économique. Chaque shilling sur la nourriture importée quitte l'Ouganda. Chaque franc dans les marchés territoriaux circule localement. Emploi. Revenus fiscaux. Coûts de santé réduits. »

« Elle est devenue silencieuse, puis a dit : « Vous me demandez de mener des batailles sur plusieurs fronts. Contre la conditionnalité des donateurs. Le lobbying des entreprises. La pression politique. La capacité limitée de mon ministère. » »

« Je suis devenue frustrée et j'ai dit : « Je vous demande de faire votre travail. » Elle a souri tristement. « Vous sonnez comme ma mère. » »

Les étudiants ont ri.

« Monica s'est penchée en arrière. « C'est là que j'ai réalisé que ce n'était pas une bureaucrate hostile. C'était quelqu'un piégé dans un système qu'elle n'avait pas créé. » »



« Puis elle a tout exposé. «Je crois personnellement à la souveraineté alimentaire. Mais je peux faire plus à l'intérieur de ce système qu'à l'extérieur.» Elle a expliqué ce qu'elle pouvait réellement faire. Ne peut pas rejeter l'enrichissement, les donateurs ne le permettront pas. Mais elle peut pousser pour des exigences d'approvisionnement local. Ne peut pas réviser l'extension du jour au lendemain mais peut financer des programmes pilotes dans trois districts. Ne peut pas arrêter Nestlé mais peut renforcer les réglementations sur le marketing aux enfants. »

Je ne suis pas l'ennemi

« Ce n'est pas assez », a dit Estridah.

« C'est ce que je lui ai dit. Elle était d'accord. «Non, ce n'est pas assez. Mais c'est quelque chose.» Puis elle a retourné la situation. «Arrêtez de traiter les gens comme moi comme l'ennemi. Quand vous faites du plaidoyer publiquement, vous créez un espace politique pour que nous agissions. Quand vous documentez les alternatives, vous nous donnez des preuves pour les ministres sceptiques.»

« Que voulait-elle spécifiquement ? » a demandé Kamali.

« Révision de la politique d'alimentation scolaire dans quatre mois. La proposition actuelle repose sur des importations enrichies. Elle a demandé des modèles documentés d'écoles s'approvisionnant auprès de paysans locaux. Coûts, logistique, résultats. Elle pourrait utiliser ces preuves. »

« Pouvons-nous faire cela ? » « Absolument. Exemples d'Éthiopie, du Kenya, de la Zambie. Nous ajouterons des cas ougandais. »

Monica a fait une pause. « Avant qu'elle parte, elle a dit : «Le système contre lequel vous luttez n'est pas géré par des méchants. Il est géré par des gens comme moi qui se soucient mais opèrent dans des contraintes que nous n'avons pas créées. Les entreprises auxquelles vous vous opposez emploient des milliers de personnes, paient des impôts, suivent les réglementations.» « Donc, nous ne faisons rien ? » a défié Njabulo.

« Ses mots : «Nous faisons ce qui est stratégiquement possible. Nous repoussons les limites progressivement. Mais nous ne prétendons pas que c'est simple, parce que quand les militants simplifient trop, les décideurs politiques arrêtent d'écouter.» »

Fanza a demandé : « Que devrions-nous apprendre ? »

« Elle m'a dit quoi vous dire. Les fonctionnaires ne sont ni des obstacles ni des alliés, ils sont compliqués. Le changement de politique nécessite à la fois une pression extérieure et des champions intérieurs. Apprenez à parler l'économie et les preuves aussi couramment que la justice. Et certains écoutent, même quand cela n'en a pas l'air. »

Kamali a parlé pensivement. « Donc, nous préparons mieux. Comprendons les contraintes. Apportons des solutions, pas seulement des critiques. » « Exactement. Le changement se produit par la pression et la coopération. Le Dr. Musoke ne peut pas faire ce que nous voulons seule. Mais elle peut faire des choses que nous ne pouvons pas faire de l'extérieur. Nous avons besoin les uns des autres. »

« L'as-tu crue ? » a demandé Abdou.

Monica a pensé au calme fissuré en discutant de son neveu pré-diabétique. La lassitude décrivant sa semaine impossible. L'intérêt sincère quand on lui offrait des preuves.

« Oui. Ce qui rend le travail plus difficile. Ce serait plus simple si les fonctionnaires étaient juste corrompus ou incompetents. Mais beaucoup sont piégés dans des systèmes conçus pour servir les intérêts des entreprises, les agendas des donateurs, les pressions politiques. Notre travail est de créer des conditions où ils peuvent agir différemment. »

Elle a regardé autour d'elle. « C'est ce que j'ai appris. Les conversations que vous aurez avec les fonctionnaires ne ressembleront pas toujours à des batailles. Parfois elles ressembleront à des négociations avec des gens qui veulent des choses similaires mais font face à des contraintes différentes. Le plaidoyer stratégique signifie comprendre le pouvoir, les contraintes et les possibilités. Pas seulement crier contre des murs mais trouver les fissures où le changement peut entrer. »

Monica a regardé autour de la table, laissant l'histoire s'installer. Cette conversation a changé sa façon de penser à leur travail. Créer des conditions dans lesquelles les fonctionnaires piégés pouvaient agir différemment. Cela était devenu central à sa compréhension du plaidoyer stratégique.

Estridah se penche en avant avec empressement, ses instincts de chercheuse engagés. « Documenter les preuves qui existent déjà mais sont rejetées comme simplement anecdotiques ? »

« Exactement. Montrer avec une méthodologie rigoureuse que les systèmes de semences traditionnels maintiennent la diversité génétique que les monocultures industrielles détruisent systématiquement. Prouver que les terres gérées par la communauté produisent une nutrition plus diversifiée par hectare que les grandes fermes industrielles. Documenter que les économies alimentaires locales maintiennent la richesse circulant dans les communautés plutôt que de l'extraire vers des sièges sociaux d'entreprise lointains. Les preuves existent. Nous avons besoin de chercheurs qui peuvent les compiler, les analyser, les présenter de manières que les décideurs politiques ne peuvent pas rejeter. »

Le regard de Monica se déplace vers Njabulo. « Et toi, tu as documenté comment les commerçants informels nourrissent 90% de l'Afrique tout en faisant face à un harcèlement et une criminalisation constante des autorités qui les voient comme des problèmes à éliminer plutôt que des solutions à soutenir. Les membres d'AFSA ont besoin que ce travail de documentation soit élargi à travers plusieurs pays. Travaille avec les associations de commerçants, les vendeurs de rue, les réseaux de boutiques. Documente comment ils maintiennent la diversité alimentaire, résistent à la pénétration des aliments ultra-transformés, créent des chaînes d'approvisionnement alternatives malgré toutes les barrières structurelles que les décideurs politiques leur lancent. »



Cette conversation a changé sa façon de penser à leur travail. Créer des conditions dans lesquelles les fonctionnaires piégés pouvaient agir différemment.

« Construire des preuves pour des politiques qui les soutiennent plutôt que de les détruire », dit Njabulo, la compréhension se cristallisant. « Montrer que les marchés informels ne sont pas des inefficacités attendant d'être remplacés par des supermarchés, mais des systèmes sophistiqués méritant un investissement en infrastructure. »

« Montrer que ce ne sont pas des problèmes à résoudre mais des solutions sapées par une mauvaise politique », affirme Monica.

La table devient silencieuse alors que le poids de ces engagements s'installe sur eux. Trois ans de recherche à travers onze pays. Partenariats à



construire. Données à rassembler. Analyses à conduire. Articles à écrire. Décideurs politiques à convaincre.

Positionner les étudiants pour agir

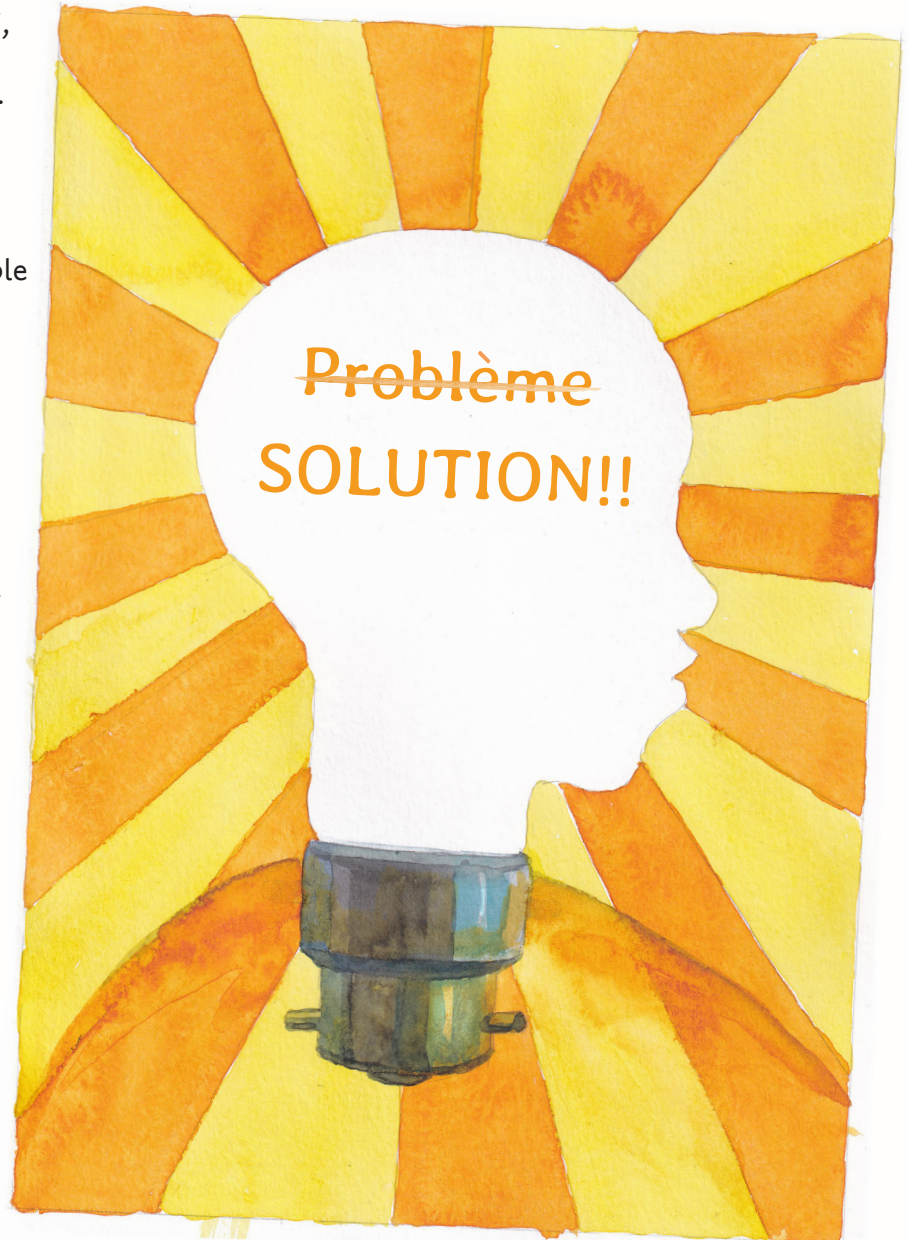
Kamali brise le silence, sa voix plus petite que d'habitude. « Qu'en est-il de ceux d'entre nous qui sont déjà à l'intérieur des systèmes corporatifs ? J'ai passé toute cette semaine à me sentir complice de tout contre quoi nous luttons. Où est ma place dans ce travail ? »

Monica la regarde avec affection. « Kamali, tu es positionnée là où la plupart des universitaires et militants ne seront jamais. Tu comprends comment ces systèmes opèrent de l'intérieur, ce qui les motive, quelles contraintes ils font face, ce qui pourrait réellement les changer. Tu peux documenter si la transformation est possible dans les structures corporatives. Les restaurants peuvent-ils s'approvisionner localement et rester rentables ? Les plats traditionnels peuvent-ils être préparés à grande échelle et commercialisés avec succès ? Les acheteurs institutionnels peuvent-ils soutenir les systèmes alimentaires communautaires ? Certaines initiatives TAFS expérimentent exactement cela. Tu pourrais apprendre d'elles, documenter ce qui fonctionne, créer des chemins que d'autres pourraient suivre. »

C'est comme ça que nous avons toujours maintenu le savoir alimentaire à travers les générations, comment les jeunes apprennent à quoi ressemble la vraie nourriture, comment les aînés transmettent les techniques.

Fanza sort son téléphone, faisant défiler trois jours de photos. « Je pensais à ce qu'Angela a dit, et à ce que j'ai observé. Festivals, cuisine communautaire, la façon dont la cuisine de ma grand-mère à Yaoundé était toujours pleine de voisins partageant de la nourriture, tout le monde apportant quelque chose. Culture, tradition et résilience pratique tissées ensemble. Infrastructure pour la souveraineté alimentaire. Le savoir se transmet de cette façon, les recettes évoluent, les communautés maintiennent la connexion avec leur nourriture à travers ces actes quotidiens. »

« À Dakar, chaque célébration se centre toujours sur la cuisine communautaire », ajoute Abdou doucement, prenant la parole après avoir surtout écouté pendant trois jours. « Mariages, naissances, cérémonies de baptême, funérailles. Tout le monde apporte quelque chose, tout le monde partage. Tout le monde participe à la préparation. C'est comme ça que nous avons toujours maintenu le savoir alimentaire à travers les générations, comment les jeunes apprennent à quoi ressemble la vraie nourriture, comment les aînés transmettent les techniques. Ce n'est pas arriéré. C'est de la technologie sociale sophistiquée. »



Renforcer un mouvement continental

Monica regarde autour du cercle, voyant le changement qui s'est produit. Il y a cinq jours, c'étaient des individus isolés luttant avec leurs propres contradictions. Maintenant ils commencent à se voir comme des fils connectés dans un mouvement plus large. « C'est ce que vous avez appris ici que la plupart des cours de nutrition n'enseignent jamais. Nous avons de la bonne nourriture en Afrique. Diverse, nutritive, adaptée au climat, culturellement significative, qui a soutenu notre peuple pendant des millénaires. Nous n'avons pas besoin de sauveurs corporatifs volant pour nous sauver avec leurs substituts transformés et leurs semences brevetées. »

« Mais notre nourriture est assiégée », dit Njabulo, sa voix dure avec une colère à peine contenue face à l'injustice. « Chaque décision politique qui favorise les supermarchés plutôt que les marchés traditionnels. Chaque subvention agricole qui va aux produits chimiques industriels tandis que l'agroécologie n'obtient rien. Chaque accord commercial qui privilégie les importations plutôt que la production locale. Chaque publicité disant à nos enfants que les collations emballées sont modernes et progressistes tandis que la cuisine de grand-mère représente la pauvreté et l'arriération. C'est systématique. C'est intentionnel. Ça fonctionne. »

De la crise à l'action : Communautés résistant à la capture corporative

« C'est exactement pourquoi ce travail de résistance compte si crucialement », répond Monica. « Les initiatives TAFS construisent tranquillement la transformation à travers le continent. Semences traditionnelles sauvegardées et partagées. Agriculture agroécologique se répandant de ferme en ferme. Marchés s'organisant pour résister au déplacement. Communautés ravivant les cultures alimentaires. Écoles rejetant la malbouffe. Cela se passe. Maintenant nous devons le documenter, l'amplifier, le connecter, l'étendre, le protéger. Chaque repas est un choix, oui, mais plus important encore, chaque politique est un choix sur quel type de système alimentaire nous construisons ensemble. »



Des témoins aux agents du changement : Connecter l'action personnelle à l'impact collectif

Alors que l'obscurité s'installe complètement sur le lac, Monica regarde ses anciens étudiants, maintenant collègues dans une lutte continentale dont elle fait partie depuis des décennies. « Je veux que chacun de vous réfléchisse profondément à comment votre travail se connecte à ce mouvement plus large. Il ne s'agit pas seulement de recherche ou de documentation ou de réseaux sociaux ou de vente au marché. Il s'agit de chacun de nous utilisant quelle que soit la position que nous occupons, quelles que soient les compétences que nous avons, quel que soit l'accès qui nous a été accordé, pour amplifier la souveraineté alimentaire et résister à la capture corporative de nos systèmes alimentaires. »

Personne ne bouge pour partir, même s'il est tard et qu'ils sont tous épuisés. Le poids de l'engagement plane dans l'air, lourd mais pas oppressant. Mélangé avec quelque chose d'autre : l'espoir, peut-être. Ou la détermination. Ou les deux.

« Nous avons de la bonne nourriture en Afrique », dit Estridah doucement dans l'obscurité. « Nous devons juste nous battre pour le droit de la garder, de la faire évoluer selon nos propres termes, de la transmettre à nos enfants. »

« Et nous le ferons », répond Njabulo avec une certitude tranquille. « Un marché, un repas, une communauté, une politique à la fois. En commençant par ces initiatives TAFS, en apprenant d'elles, en les documentant, en les connectant. »

Un repas, un marché, un mouvement

Ils rassemblent leurs affaires lentement, réticents à mettre fin à ce moment. Demain ils se disperseront à nouveau vers leurs différents pays, différents contextes, différentes luttes. Mais quelque chose a changé. Ils ne sont plus isolés. Ils font partie de quelque chose de plus grand, ancien et du futur, révolutionnaire et pratique. La lutte pour la souveraineté alimentaire africaine, se produisant un jardin de grand-mère, un étal de marché, un repas scolaire, une victoire politique à la fois.

Les étudiants de Monica se tiennent au seuil de la transformation. Ils ont passé trois jours à comprendre à la fois la menace et la résistance : les aliments ultra-transformés soutenus par des milliards corporatifs et des politiques habilitantes, mais aussi les communautés ravivant tranquillement les cultures traditionnelles, les écoles rejetant audacieusement les contrats de malbouffe, les paysans retournant aux méthodes agroécologiques, les marchés maintenant la diversité contre une pression constante. Dans les chapitres à venir, nous explorerons comment cette résistance prend forme à travers des batailles de changement politique, des stratégies de campagne citoyenne, l'organisation des systèmes de marché et des plateformes de plaidoyer continental.

Comme Angela leur a enseigné, comme leurs grands-mères le savaient, la sagesse alimentaire de l'Afrique n'est pas rétrograde. C'est la fondation pour une transformation vers l'agroécologie, les marchés territoriaux et des régimes sains et diversifiés. Et ils apprennent que la transformation se produit un repas à la fois, amplifiée par la mobilisation et l'organisation, promue et protégée par des politiques, répandue à travers les communautés.

Et ils apprennent que la transformation se produit un repas à la fois, amplifiée par la mobilisation et l'organisation, promue et protégée par des politiques, répandue à travers les communautés.





« La souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine, culturellement appropriée et produite par des méthodes écologiquement saines et durables, ainsi que leur droit de définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles. »

La Via Campesina

« Qui contrôle la semence,
contrôle la vie. »

Vandana Shiva

« Les populations sont nourries par une industrie agroalimentaire qui ne se soucie pas de la santé, et soignées par une industrie de la santé qui ne se soucie pas de l'alimentation. »



Le voyage de la pratique à la politique

Quand les agriculteurs écrivent les règles

Monica éteint les lumières et se dirige vers sa voiture, les questions d'Angela résonnant encore dans son esprit. Comment les choix individuels se connectent-ils au changement systémique ? Elle sait que ses étudiants n'ont pas seulement besoin de faits nutritionnels, mais qu'ils doivent aussi voir comment leurs décisions alimentaires s'intègrent dans des mouvements plus larges, comment la santé personnelle se connecte au pouvoir politique.

Sur le chemin du retour, elle allume la radio sur Community FM, captant la fin du journal du soir. La voix du présentateur a coupé : « À suivre, notre programme hebdomadaire « Mon alimentation, mon héritage ». Cette semaine, nous présentons une interview avec Andrew Adem, militant pour la souveraineté alimentaire auprès de l'Alliance pour la souveraineté alimentaire en Afrique, discutant de l'initiative de Transformation des Systèmes Alimentaires Africains et de ce qu'il faut pour changer les politiques à travers le continent. »

Monica monte le volume.

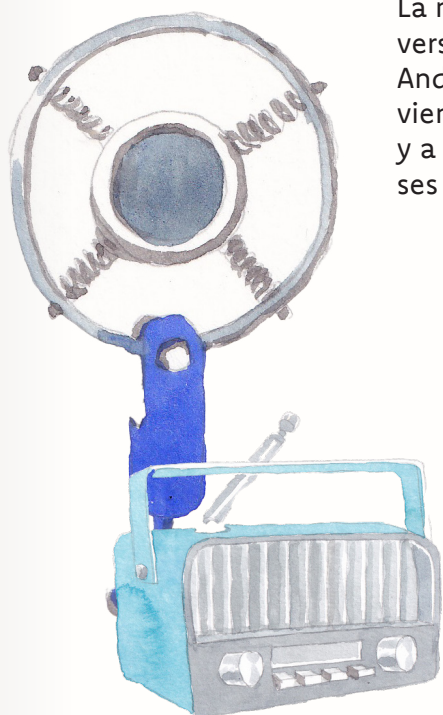
L'interview radio - La campagne Je mange africain d'AFSA

La musique traditionnelle s'estompe alors que Freda se penche vers son microphone. De l'autre côté de la table du studio est assis Andrew Adem, Coordinateur des Systèmes Alimentaires d'AFSA, qui vient de rentrer de six semaines de voyage à travers le continent. Il y a de la poussière sur son sac à dos dans le coin, des histoires dans ses yeux.

Freda: Bonjour et bienvenue sur Community FM. Je suis votre hôte Freda, et aujourd'hui nous avons un invité très spécial. Andrew, bienvenue. Vous êtes le Coordinateur des Programmes pour les Systèmes Alimentaires à AFSA, c'est bien ça ?

Andrew: C'est exact, merci, Freda. Je suis un grand fan de cette émission, donc je suis ravi d'être de ce côté du microphone.

Freda: Nous sommes honorés. Commençons par le début. Pourquoi AFSA a-t-elle lancé la campagne Je mange africain ?



Andrew: Nous avons atteint un point où nous devons vraiment intensifier notre travail et commencer à toucher un grand nombre de personnes. À travers l'Afrique, nous voyions nos enfants choisir des collations industrielles plutôt que des repas traditionnels, nos agriculteurs abandonner les cultures indigènes pour des produits d'exportation, et nos cultures alimentaires disparaître lentement. Les statistiques étaient alarmantes.



Mais ce qui nous a vraiment motivés, c'était d'entendre les communautés elles-mêmes. Du Mali au Kenya, les gens disaient : Nous avons perdu notre fierté dans notre propre alimentation. Cela a fait mal. Comment perd-on la fierté dans des aliments qui ont soutenu les gens pendant des centaines, peut-être des milliers d'années ?

Freda:

Une prise de conscience puissante. Comment la campagne fonctionne-t-elle sur le terrain ?

Andrew: Nous l'avons construite sur quatre piliers interconnectés - les célébrations des aliments africains, le partage des connaissances et de l'information, l'influence politique et la construction de réseaux d'acteurs alimentaires locaux solides.

Premièrement, nous travaillons avec les médias. Nous créons des documentaires qui célèbrent la valeur nutritionnelle des aliments indigènes trouvés dans les marchés africains, nous formons des journalistes pour contrer le récit selon lequel la nourriture occidentale est supérieure. Ensuite, il y a l'engagement communautaire, là où la magie opère. Nous établissons des clubs scolaires où les enfants apprennent sur les cultures indigènes à travers le jardinage. Nous mobilisons des chefs qui réinventent les recettes traditionnelles. J'ai vu un chef à Lagos transformer le millet en une expérience gastronomique avec des gens faisant la queue pendant des heures.

Freda: Incroyable. J'imagine que le côté politique est la bataille la plus difficile.

Andrew: Oui, le plaidoyer politique est notre troisième pilier, mais là où nous constatons des progrès surprenants. Quand les décideurs politiques voient des preuves que les régimes traditionnels luttent contre la malnutrition plus efficacement que les solutions importées, et que les systèmes alimentaires locaux créent plus d'emplois, ils écoutent. En Afrique de l'Ouest, nous avons documenté comment la promotion des céréales indigènes a réduit les factures d'importation de 30% dans les communautés participantes tout en améliorant la nutrition infantile. Des chiffres comme ceux-là attirent l'attention dans les ministères des finances.

Freda: La campagne semble large. Qui en bénéficie réellement ?

Andrew: Elle est intentionnellement large. Les petits agriculteurs obtiennent un accès aux marchés pour leurs cultures indigènes. Les jeunes et les femmes deviennent des acteurs centraux. Mais les vrais gagnants sont les citoyens africains en général. Ils ont accès à des aliments qui sont plus sains, plus abordables et culturellement pertinents. Les familles redécouvrent les repas que leurs grands-mères préparaient, comprenant maintenant la science nutritionnelle derrière pourquoi ces aliments ont maintenu les communautés en bonne santé pendant des générations.

Freda: Comment la technologie entre-t-elle en jeu ? Notre secteur agricole a continuellement fait progresser la technologie pour faire avancer la production agricole. Est-ce que tout cela va être jeté ?

« Quand les décideurs politiques voient des preuves que les régimes traditionnels luttent contre la malnutrition plus efficacement que les solutions importées, et que les systèmes alimentaires locaux créent plus d'emplois, ils écoutent. »



Andrew: D'abord, nous devons définir la technologie ; les innovations que les agriculteurs font déjà dans les communautés sont tout aussi technologiques. Nous parlons d'orienter les investissements vers le développement communautaire de nouvelles pratiques. Faire la transition et se concentrer sur la technologie que les agriculteurs eux-mêmes innovent est un agenda valable.

Est-ce que cela signifie tout jeter ? Non, je ne pense pas. Nous devons commencer à investir dans l'exploitation du savoir indigène et l'innovation menée par la communauté pour développer une technologie appropriée pour nos systèmes agricoles traditionnels africains qui sera plus durable et réduira la charge de travail d'une manière respectueuse de l'environnement.

Freda: Une perspective intéressante. Avez-vous un exemple spécifique de comment cela se déroule ?

Andrew: Absolument. Cela montre notre quatrième pilier, le renforcement des capacités. Dans le nord du Ghana, nous avons travaillé avec une coopérative de femmes qui avait du mal à vendre leurs légumes indigènes. Nous les avons connectées avec des restaurants urbains à Accra qui voulaient des ingrédients authentiques. Nous avons formé les femmes à la gestion post-récolte et à l'image de marque. En six mois, elles avaient des commandes dépassant leur capacité de production.

Les consommateurs urbains achetaient des légumes, mais ils se reconnectaient aussi avec leur patrimoine. Un propriétaire de restaurant nous a dit que les clients amenaient leurs enfants pour essayer des plats qu'ils n'avaient pas mangés depuis qu'ils visitaient des parents ruraux. La nourriture est devenue un pont.

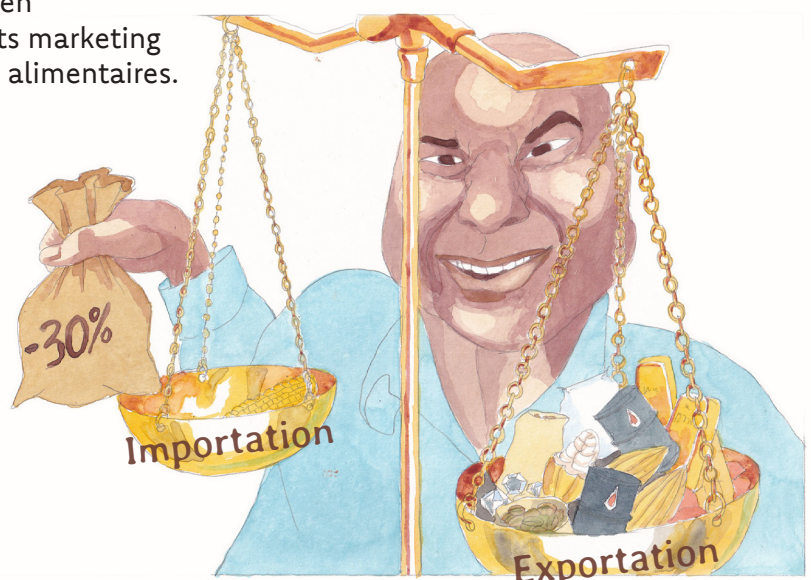
Freda: J'aime ce passage. Quels défis rencontrez-vous ?

Andrew: Le facteur commodité est énorme. Grâce à l'utilisation de produits chimiques, la nourriture industrielle est conçue pour créer une dépendance et être pratique. Un paquet de nouilles instantanées semble plus facile que de préparer un repas traditionnel. Nous sommes en concurrence avec les budgets marketing massifs des multinationales alimentaires.

Il y a aussi la perception que les aliments traditionnels sont archaïques ou la nourriture des pauvres. Nous travaillons à changer ce récit en montrant que les aliments indigènes sont des solutions sophistiquées et riches en nutriments que la science moderne commence seulement à comprendre.

Freda:

Où voyez-vous cette campagne dans cinq ans ?



Andrew: D'ici 2030, nous voulons des changements fondamentaux. Comme des cadres politiques qui soutiennent l'agroécologie et des programmes éducatifs qui incluent le patrimoine alimentaire africain. Plus important encore, nous voulons que les jeunes Africains soient fiers de leur patrimoine alimentaire. Quand un enfant à Dakar choisit un fruit de baobab plutôt qu'une barre de bonbons parce qu'il sait que c'est un super-aliment, c'est une victoire. Quand les paysans de l'Ouganda rural peuvent envoyer leurs enfants à l'université grâce aux revenus des cultures indigènes, c'est la transformation.

Freda: C'est un grand rêve.

Andrew: Et c'est un rêve possible.

Freda: Des dernières pensées ?

Andrew: Cette campagne reconnaît que la nourriture n'est jamais seulement une question de nutrition. C'est une question d'identité, d'économie, d'environnement et de dignité. Quand nous disons, « Je mange africain », nous récupérons le pouvoir sur nos corps, nos communautés et notre avenir. Il s'agit de qui nous choisissons d'être en tant que continent.



Quand nous disons, « Je mange africain », nous récupérons le pouvoir sur nos corps, nos communautés et notre avenir. Il s'agit de qui nous choisissons d'être en tant que continent. >>

Freda: Merci, Andrew. Avant que vous partiez, des activités de campagne à venir ?

Andrew: Nous prévoyons de visiter les membres d'AFSA dans divers pays pour surveiller les progrès de la campagne, évaluer les résultats dans le plaidoyer politique et fournir un soutien. Nous visiterons le Ghana, le Sénégal, la RD Congo, le Cameroun, le Kenya, le Zimbabwe, la Zambie et le Nigeria.

Freda: Saluez tous nos frères et sœurs africains et revenez partager vos expériences. C'était agréable de vous avoir.

C'est là que nous terminons le programme d'aujourd'hui... assurez-vous d'écouter la semaine prochaine pour notre focus sur l'Agriculture Intelligente face au Climat : est-ce une solution miracle ou est-ce que les entreprises agrochimiques sont à nouveau à leurs tours ?

Ghana : La monnaie de la culture, le pouvoir d'une assiette

Comment un ministre peut-il ignorer une assiette de nourriture qui a le goût de chez soi ?

Le lendemain, ils se sont rendus pour rencontrer CIKOD, un membre d'AFSA au Ghana, passant la journée dans les champs et les communautés où la campagne prend vie.

Dans les champs, les agriculteurs, les groupes de femmes et les jeunes ont fièrement présenté les semences et les aliments indigènes lors d'un festival local. Des danses énergisantes aux xylophones et aux tambours, des voix mélodieuses, des histoires transformant la culture elle-même en influence politique. Les chefs, les reines mères, les cadres municipaux, les directeurs du ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture, et les agents de nutrition ont tous assisté. La stratégie de CIKOD place les Peuples Autochtones au centre de la transformation d'un système alimentaire qui ne les sert pas.

Mais cela signifie-t-il que les politiques n'ont plus d'importance ? Alors qu'Estridah était assise à se demander, la voix de Dery a interrompu, comme s'il lisait dans son esprit. Il a raconté à quel point il est crucial que les politiques résonnent avec la culture et les traditions ancestrales.

« Comment le peuple Dagara effectuera-t-il les rites funéraires s'ils perdent le sorgho (gros mil) traditionnel au profit du maïs blanc monoculture ? Est-ce qu'ils remplacent le kajim ? » Il a expliqué que le kajim est un bouquet de sorgho tissé ensemble, fourni par chaque chef de famille lorsqu'un membre masculin décède, placé près du palanquin pour mettre en valeur la relation du défunt avec la terre.

« Un tel rite important sera perdu. Mes enfants et petits-enfants n'en apprendront qu'en cours d'histoire », a ajouté Dery avec désespoir. D'autres ont hoché la tête en signe d'accord. Plus tard, alors que la nuit tombait, ils se sont rassemblés autour d'un feu de camp, l'air rempli de maïs grillé. Des militants locaux ont parlé avec passion de comment les festivals alimentaires influencent les ministres.

« La culture est notre point d'entrée », a dit l'un. « Aucun ministre ne peut ignorer une assiette de nourriture qui a le goût de chez soi. »

Njabulo a griffonné dans son cahier. « Politique par la fierté. »

Estridah a photographié la lumière du feu dansant sur le maïs. « Nourriture conteuse », a-t-elle murmuré.



« La culture est notre point d'entrée », a dit l'un. « Aucun ministre ne peut ignorer une assiette de nourriture qui a le goût de chez soi. »

« La politique est comme le sol », a-t-elle dit. « Si elle est saine, tout le reste peut pousser. »



Sénégal : Semer les graines du changement en profondeur

Comment une bonne politique peut-elle être le sol pour des pratiques agricoles saines ?

Du Ghana, l'équipe s'est précipitée à l'aéroport un matin frais, fatiguée mais enthousiaste, attrapant un vol vers les rues ensoleillées de Dakar.

Dans un café animé d'un coin à Thiès, ils ont rencontré Aissatou, bénévole auprès d'Agrecole Afrique, le partenaire local d'AFSA et membre de DyTAES, Dynamique pour une Transition Agro-Écologique au Sénégal. Grâce à DyTAES, Agrecole avait réalisé quelque chose de remarquable : instituer des marchés locaux reliant les agriculteurs agroécologiques aux femmes du marché, aux transformateurs alimentaires et aux acheteurs. Ce réseau est devenu un levier pour engager le gouvernement local, aboutissant à une politique qui a alloué des hectares de terre pour des fermes pénitentiaires, les transformant en opérations biologiques saines où les détenus cultivent des aliments qui nourrissent les communautés.

Par-dessus le fracas de la circulation de Thiès, Aissatou a expliqué leur stratégie de cinq ans pour intégrer l'agroécologie dans la loi nationale. « La politique est comme le sol », a-t-elle dit. « Si elle est saine, tout le reste peut pousser. »

Le Ghana et le Sénégal les ont tous deux dynamisés mais ont aussi révélé que même les mouvements forts font face à des défis persistants : les lacunes de financement, les résistances politiques, et la transformation des institutions qui est un travail de longue haleine.

Débat clé : L'agroécologie peut-elle nourrir les villes africaines ?

L'argument de l'agriculture industrielle :

L'agroécologie à petite échelle fonctionne pour les projets pilotes et les articles de recherche. Mais les villes africaines croissent rapidement. Lagos a besoin de millions de tonnes de nourriture par semaine.

Les semences hybrides et les engrais appliqués avec les nouvelles technologies de «l'agriculture de précision» fournissent des rendements prévisibles de manière durable qui nourriront les villes. Montrez-nous l'agroécologie nourrissant dix millions de personnes, pas seulement quelques centaines d'agriculteurs dans une parcelle de démonstration. »

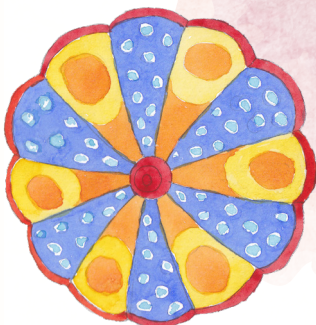
Les décideurs politiques font face à une vraie pression. Les pénuries alimentaires urbaines déclenchent des manifestations. Les électeurs blâment les gouvernements quand les prix du maïs augmentent. L'agriculture industrielle promet la certitude soutenue par des garanties d'entreprise et des décennies de données de recherche. L'agroécologie est un pari bien trop risqué.

Comment les militants de l'agroécologie répondent :

L'agroécologie concerne la transition vers une solution durable. Les petits agriculteurs produisent déjà 70% de la nourriture du continent et beaucoup utilisent certaines pratiques agroécologiques telles que la culture intercalaire, l'utilisation de compost et de fumier, la gestion intégrée des ravageurs, les semences locales. Beaucoup utilisent aussi divers produits chimiques, particulièrement en horticulture. Mais avec le bon soutien – financement de la recherche, politiques favorables, investissement dans les infrastructures, formation en agroécologie – il serait possible pour eux de faire progressivement la transition vers une utilisation croissante de l'agroécologie dans leurs fermes.

En Éthiopie, les chercheurs ont documenté 12 000 agriculteurs dans cinq régions sur dix ans. Les fermes agroécologiques ont égalé les rendements du maïs hybride lors des bonnes années et les ont dépassés de 30 à 40% lors des années de sécheresse, sans intrants achetés.

La vraie question n'est pas « L'agroécologie peut-elle passer à l'échelle ? » C'est « Que se passe-t-il quand nous investissons enfin dans ce qui fonctionne déjà ? »



La vraie question n'est pas « L'agroécologie peut-elle passer à l'échelle ? » C'est « Que se passe-t-il quand nous investissons enfin dans ce qui fonctionne déjà ? »

Nigeria : Quand le Parlement écoute le peuple

Le plaidoyer soutenu peut-il réellement suspendre les agendas des entreprises ?

Des marchés territoriaux du Sénégal, l'équipe s'est envolée vers l'est au Nigeria, où une bataille de marché différente était en train d'être gagnée. Tandoh de la Health of Mother Earth Foundation (HOMEF - Fondation pour la Santé de la Terre Mère) a accueilli l'équipe avec une joie visible. Après des mois de conversations virtuelles, se rencontrer en face-à-face était significatif.

« Nous rencontrons le Ministre de l'Agriculture d'abord », a expliqué Tandoh. « Il connaît bien le travail d'AFSA. »

Andrew a demandé s'ils avaient besoin de costumes. Tandoh a ri. « C'est notre associé d'AFSA, un homme simple d'origine agricole. Soyez juste vous-mêmes. »

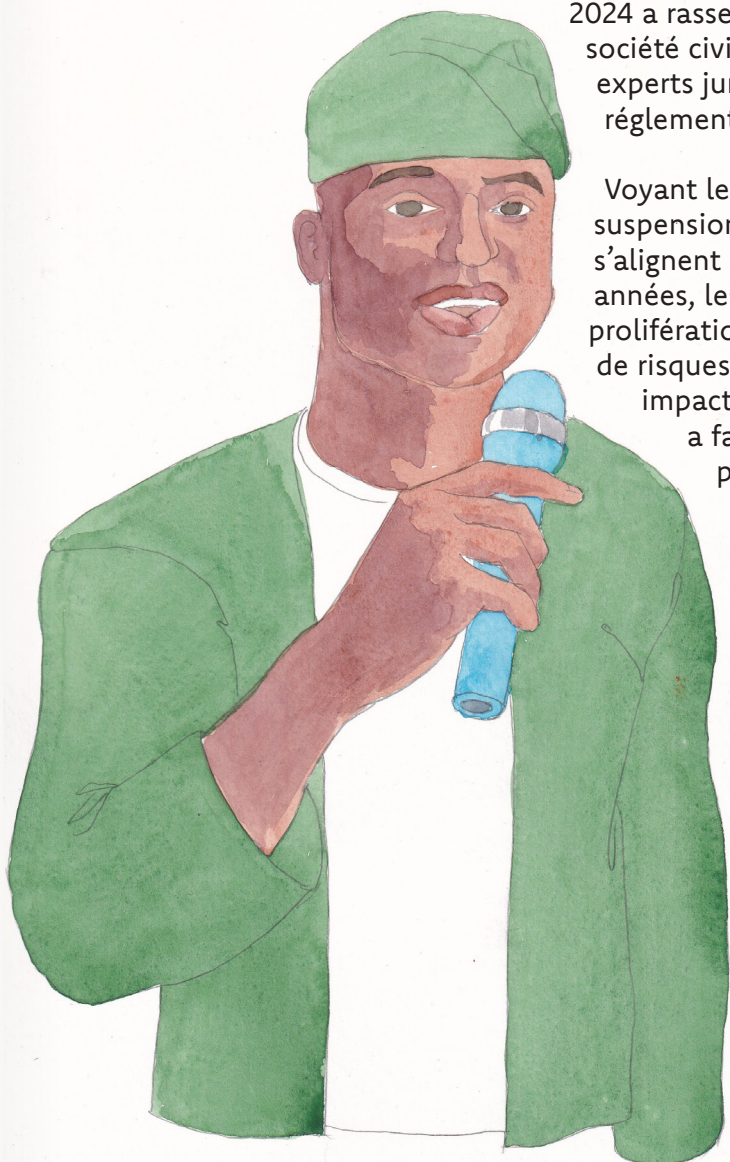
Dans le bureau du ministre, l'accueil était chaleureux. Il a raconté la décision historique du Nigeria : le 16 mai 2024, l'Assemblée Nationale a officiellement suspendu l'approbation de nouveaux organismes génétiquement modifiés (OGM), lançant une enquête formelle sur les processus d'approbation. Un jalon majeur dans le voyage du Nigeria vers une gouvernance alimentaire transparente et responsable.

Tandoh a ajouté qu'une audience publique le 19 novembre 2024 a rassemblé des scientifiques, des agriculteurs, la société civile, des militants pour les consommateurs et des experts juridiques pour partager des preuves et exiger une réglementation alimentaire plus sûre et plus inclusive.

Voyant les carnets émerger, le ministre a continué. « La suspension marque un moment rare où les institutions s'alignent avec les préoccupations du public. Pendant des années, les citoyens ont exprimé leur malaise face à la prolifération non contrôlée des OGM, citant des évaluations de risques insuffisantes, un manque de consultation, des impacts environnementaux et sanitaires potentiels. » Il a fait une pause. « Donc, nous avons écouté notre peuple. C'est ce que les gouvernements devraient faire. »

L'action de l'Assemblée a mis ces préoccupations au premier plan de la politique nationale, reflétant une prise de conscience croissante que les décisions sur ce que les Nigériens cultivent, mangent et échangent doivent être basées sur une science rigoureuse, un engagement démocratique et un engagement envers la souveraineté alimentaire.

Alors que la conversation devenait passionnée et patriotique, Njabulo a pris une note mentale : comment exactement la campagne de HOMEF a-t-elle réalisé cela ?



Ce changement de politique n'était pas spontané. Il a résulté d'un plaidoyer soutenu par une coalition d'organisations de la société civile, de chercheurs et de praticiens des médias.

La stratégie derrière la victoire

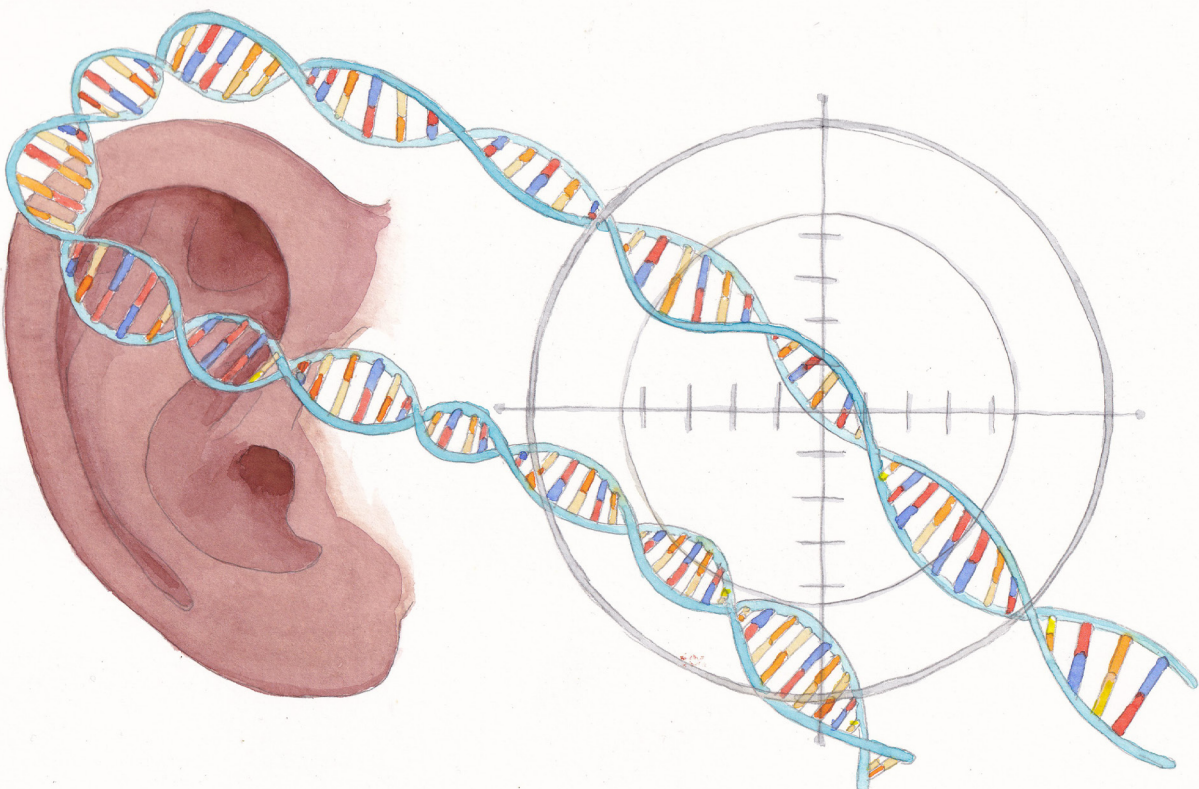
De retour à leur hôtel après le déjeuner, Njabulo a demandé directement : « Quel est le secret pour amener le gouvernement à agir en votre faveur ? »

Tandoh, dessinant des cercles sur l'accoudoir de sa chaise, a donné un compte rendu chronologique. « Ça n'a pas été facile, vous savez. »

Ce changement de politique n'était pas spontané. Il a résulté d'un plaidoyer soutenu par une coalition d'organisations de la société civile, de chercheurs et de praticiens des médias coordonnés par HOMEF, qui se sont mobilisés stratégiquement pour atteindre les plus hauts niveaux du gouvernement.

Dans les mois précédant la suspension, les groupes de plaidoyer ont fait des visites ciblées aux législateurs, fournissant des briefings détaillés et exhortant à une pause sur les approbations d'OGM jusqu'à ce que des contrôles de sécurité robustes et des systèmes transparents soient établis. Des campagnes de sensibilisation du public ont complété cela : des rassemblements, des briefings de presse, des interviews à la radio et à la télévision, des programmes communautaires démystifiant les OGM et promouvant la participation des citoyens aux débats sur la politique alimentaire.

Les chercheurs et les experts alliés ont préparé des mémorandums pour le Comité de l'Agriculture de la Chambre, détaillant les lacunes réglementaires et décrivant les alternatives priorisant la durabilité écologique et les droits des agriculteurs.



L'audience publique

L'audience de novembre 2024 a servi de moment charnière. Les intervenants ont présenté des critiques techniques et des témoignages personnels, offrant diverses perspectives sur la façon dont la prolifération des OGM affectait les systèmes alimentaires locaux, la diversité des semences et la confiance des consommateurs.

L'événement a fourni une plateforme démocratique pour que les citoyens exigent une surveillance, mettant en évidence les besoins d'amélioration des protocoles de biosécurité, de réglementations d'étiquetage plus claires et d'investissements accrus dans les systèmes agricoles traditionnels et l'agroécologie.

Les parties prenantes ont souligné que bien que l'innovation technologique ait un rôle, elle ne doit pas se faire au détriment du savoir indigène, des systèmes de semences locales ou de l'autonomie des petits agriculteurs.



Ce que cela signifie

La suspension du Nigeria n'interdit pas complètement les OGM. Elle ouvre plutôt une fenêtre pour un examen et une réforme complète de la façon dont ces technologies sont introduites et surveillées. C'est un appel à la science avec responsabilité, à l'innovation avec précaution et à une politique enracinée dans les besoins de la communauté nigériane.

Les développements prometteurs au Nigeria ont été diverses initiatives gouvernementales, plus récemment en septembre 2025, pour promouvoir une inclusion de 20% de farine de manioc locale dans tous les produits à base de blé, couplée à des prélèvements sur la farine de blé importée pour financer un Fonds de Développement du Pain de Manioc. Les objectifs étaient de réduire les importations coûteuses de farine de blé, de créer des entreprises de transformation du manioc locales et d'améliorer les revenus des petits agriculteurs.

Ces expériences au Nigeria renforcent les efforts continentaux plus larges comme la campagne Je mange africain, mettant l'accent sur la protection des systèmes alimentaires traditionnels de l'Afrique, la promotion de la diversité des semences locales et s'assurant que les politiques agricoles répondent à ceux qui en dépendent le plus.

L'équipe a hoché la tête et griffonné jusqu'à ce que Tandoh ait fini de tout raconter.



Débat clé: N'avons-nous pas besoin de la grande agriculture pour la croissance économique ?

L'argument de l'agriculture industrielle :

« Les entreprises agricoles, les transformateurs alimentaires d'entreprise et les supermarchés emploient des milliers de personnes, paient des impôts importants et investissent dans les infrastructures locales. Ils respectent les normes internationales. Si nous les restreignons ou changeons les politiques, nous risquons le chômage, la réduction des revenus et la perturbation économique. Nous ne pouvons pas ignorer les réalités économiques pour des positions idéologiques. »

Le lobbying des entreprises est sophistiqué et persistant. Les entreprises financent la recherche soutenant leurs positions, sponsorisent des conférences, fournissent des experts techniques aux ministères et se présentent comme des partenaires de développement. Les fonctionnaires font face à une vraie pression concernant les préoccupations d'emploi et les besoins de revenus fiscaux.

Comment les militants de l'agroécologie répondent :

L'argument économique coupe dans les deux sens. Au Nigeria, les militants ont montré que les coûts de traitement du diabète dépassent maintenant les revenus fiscaux des ventes d'aliments industriels. L'argument économique pour des politiques qui favorisent les systèmes alimentaires d'entreprise s'effondre quand les coûts de santé entrent dans le calcul.

Plutôt que d'exiger des interdictions immédiates des entreprises agricoles, les militants proposent des changements de politique avec de meilleures incitations. Un étiquetage clair obligatoire. Utiliser les impôts des entreprises alimentaires pour financer l'éducation nutritionnelle. Soutenir les petites et moyennes entreprises alimentaires. Ils construisent des coalitions avec des professionnels de la santé qui peuvent quantifier les coûts économiques des politiques actuelles. Ils proposent des éliminations progressives commençant par les produits les plus nocifs.

L'argument sur les emplois est aussi trompeur. Un investissement généralisé dans l'augmentation du nombre d'entreprises agroécologiques crée de l'emploi. À mesure que l'agroécologie change d'échelle, de nombreuses entreprises seraient créées tout au long du réseau alimentaire (parfois appelée chaînes de valeur), des petites unités artisanales produisant des biofertilisants à une gamme d'entreprises de transformation et de commercialisation.

« Au Nigeria, les militants ont montré que les coûts de traitement du diabète dépassent maintenant les revenus fiscaux des ventes d'aliments industriels. »



RD Congo & Cameroun : Des projets de loi aux jardins scolaires

Les médias peuvent-ils façonner la politique ? Les étudiants peuvent-ils sauvegarder la souveraineté alimentaire ? La RD Congo montre comment...

En RD Congo, l'équipe s'est rassemblée dans un restaurant d'hôtel bondé, le cliquetis des tasses se mélangeant aux voix animées. De jeunes journalistes ont décrit comment leurs émissions de radio défiaient les récits alimentaires des entreprises.

Mais l'histoire la plus marquante était celle-ci : le Congo avait réussi à rédiger une loi nationale sur la nutrition et la sécurité alimentaire, apportant soulagement et espoir aux citoyens et militants concernés. L'équipe connaissait le travail du CNPAF-RDC (Comité National pour la Promotion de l'Agriculture Familiale en RDC). Les membres ont pris à tour de rôle pour partager l'expérience, avec Jeanne traduisant habilement entre le français et l'anglais.

La préparation

En 2024, une révolution politique discrète a commencé en RDC. Face aux préoccupations croissantes de santé publique, à la pression sur les systèmes alimentaires et à l'érosion culturelle des régimes traditionnels, le CNPAF-RDC s'est engagé à promouvoir la souveraineté alimentaire et nutritionnelle.

Grâce à un plaidoyer persistant basé sur une recherche méticuleuse et l'engagement gouvernemental, un projet de loi sur la nutrition et la sécurité alimentaire a été rédigé. Une étape majeure vers la transformation de la façon dont l'État régit les systèmes alimentaires.

Ce processus législatif marque une étape historique dans le voyage de la RDC vers la souveraineté alimentaire, offrant des protections juridiques pour les aliments indigènes et des normes de sécurité améliorées pour les consommateurs.



La recherche qui a déclenché l'action

Le CNPAF-RDC a commencé par un examen exhaustif des réglementations actuelles sur la nutrition et la sécurité alimentaire, menant une étude sur « l'état actuel des lois relatives à la sécurité alimentaire et nutritionnelle et leur application en RDC ». Le rapport a révélé des lacunes critiques : protection insuffisante des systèmes alimentaires locaux, réglementation inadéquate des aliments industriels et absence de directives nationales claires en matière de nutrition.

Armé de ces résultats, le CNPAF-RDC a présenté les conclusions à la société civile et au gouvernement par le biais de lettres officielles, de réunions consultatives et de plaidoyer soutenu. Ils ont recommandé un cadre juridique national priorisant la sécurité nutritionnelle et alimentaire, avec une attention particulière aux systèmes alimentaires locaux et traditionnels.

En réponse, le gouvernement, par le biais du ministère de l'Agriculture, a accéléré le processus d'amendement et d'adoption du nouveau projet de loi. « C'était un moment de validation », a dit un responsable du CNPAF-RDC. « Notre travail n'est pas resté sur papier. Il a influencé une vraie action gouvernementale. »

Ce que propose le projet de loi

Le système alimentaire de la RDC est complexe et riche, avec des cultures diverses, des traditions culinaires et des pratiques agricoles. Pourtant, comme beaucoup de pays africains, il fait face à des défis liés aux importations ultra-transformées, à la manipulation alimentaire dangereuse et aux maladies liées à la nutrition.

Le projet de loi propose : des directives nutritionnelles nationales promouvant les aliments locaux riches en nutriments ; des normes claires de sécurité alimentaire protégeant les consommateurs de la contamination et des produits de qualité inférieure ; la reconnaissance et la protection juridiques des aliments locaux et traditionnels en tant que patrimoine culturel et écologique ; la promotion de l'éducation nutritionnelle dans les écoles, les marchés et les médias ; et le soutien, pas la criminalisation, des petits producteurs alimentaires sous les nouvelles réglementations.

« La nourriture est un droit humain, mais elle doit aussi être sûre, culturellement appropriée et accessible », a déclaré le Secrétaire Technique du CNPAF-RDC. « Ce projet de loi garantit que les Congolais peuvent se nourrir avec confiance, fierté et sécurité. »

« Armé de ces résultats, le CNPAF-RDC a présenté les conclusions à la société civile et au gouvernement par le biais de lettres officielles, de réunions consultatives et de plaidoyer soutenu. »

Connexion avec « Je mange africain »

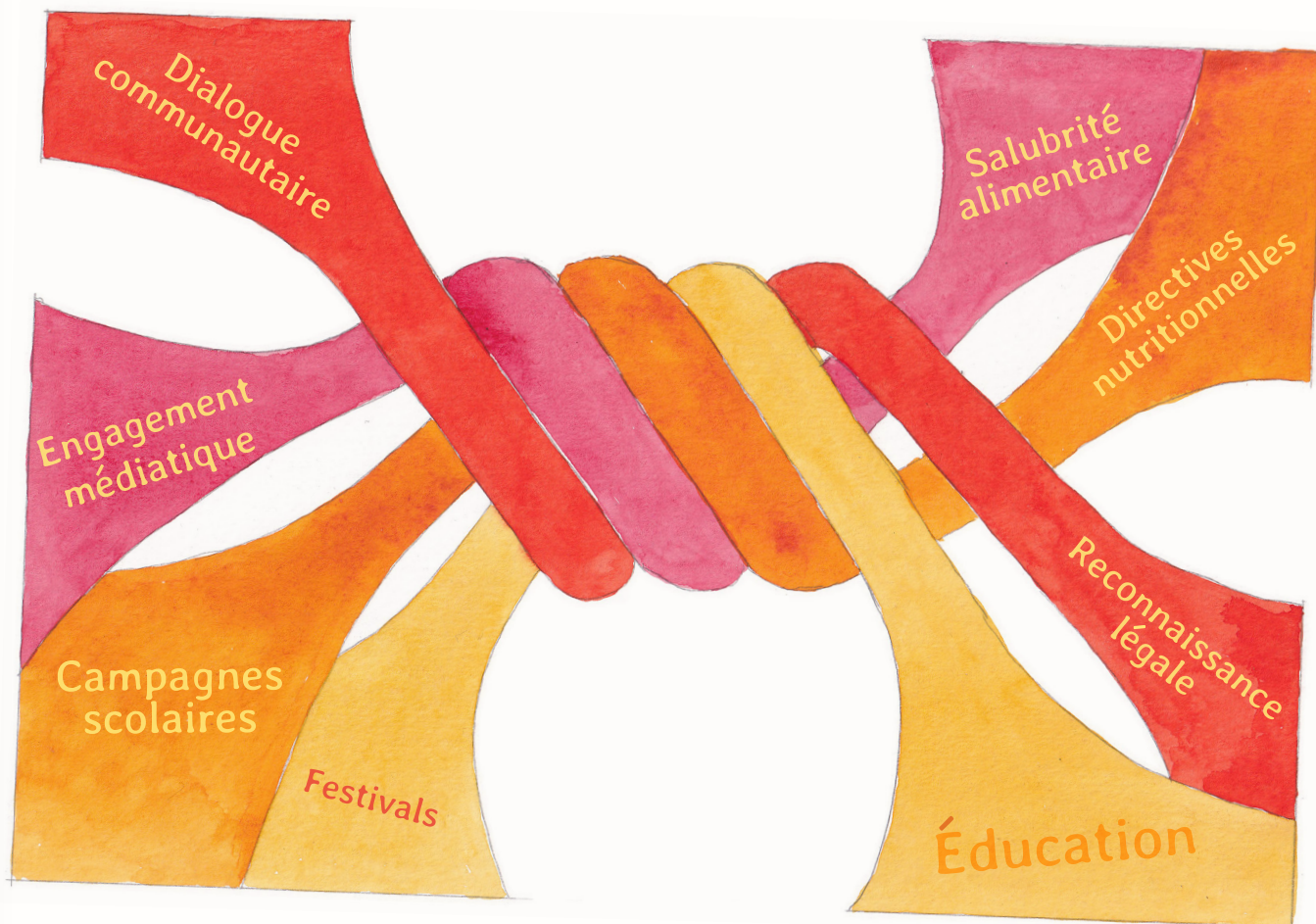
Le projet de loi a résulté directement de la participation du CNPAF-RDC à la campagne « Je mange africain » d'AFSA. Le CNPAF-RDC a propulsé la campagne en RDC, travaillant à raviver les traditions alimentaires locales, promouvoir l'agroécologie et remodeler les politiques alimentaires à travers la mobilisation communautaire.

Leur stratégie comprenait des dialogues communautaires, des engagements médiatiques, des programmes de sensibilisation scolaire et deux éditions du Festival des Aliments Traditionnels et Locaux en 2023 et 2024. Le projet de loi fournit maintenant une base juridique pour ces activités, donnant à la campagne un poids politique plus important et un impact à long terme.

« C'est à cela que ressemble la souveraineté alimentaire », a déclaré un représentant régional d'AFSA. « Les communautés génèrent des solutions, soutenues par des institutions solides et appuyées par une législation nationale. »

« Les médias sont aussi une politique », a expliqué Abbot. « Ils façonnent la demande, et la demande façonne la loi. » Njabulo a hoché la tête pensivement. « L'information est une semence. Une fois plantée et bien nourrie, elle pousse partout. »

« Les communautés génèrent des solutions, soutenues par des institutions solides et appuyées par une législation nationale. »



Cameroun : Quand les salles de classe deviennent des terrains de formation à la souveraineté alimentaire

En traversant au Cameroun, l'équipe a réfléchi à combien ils avaient déjà vu et combien il restait encore à venir. L'expérience camerounaise était centrée sur les écoles. Les étudiants ont fièrement exposé leurs jardins scolaires. Estridah, qui avait travaillé avec des écoles auparavant, n'avait jamais rien vu de tel.

Dans une école, des représentants de la CNOP-CAM (Plate-forme Nationale des Organisations Paysannes du Cameroun), qui dirigent le travail de la campagne au Cameroun, ont présenté leurs stratégies et résultats. Leur travail avec les écoles réitère la valeur sous-estimée de l'engagement des jeunes dans la réforme sociale.

Les étudiants apprenaient sur les aliments traditionnels et les cultivaient aussi, les cuisinaient, les célébraient, les défendaient. La prochaine génération déjà mobilisée. « Si les enfants cultivent des cultures indigènes de leurs propres mains », a expliqué un enseignant, « ils ne les abandonneront pas facilement pour la nourriture industrielle quand ils seront plus âgés. »

L'équipe a observé les étudiants récolter des légumes à feuilles, expliquer les bienfaits nutritionnels et servir des plats traditionnels aux responsables en visite. Le plaidoyer politique commençant dans le sol, prenant racine dans les jeunes esprits.

En enquêtant davantage, voici ce qu'ils ont découvert :

Que se passe-t-il quand l'agroécologie devient un devoir ?

En septembre 2024, les salles de classe du Cameroun se sont ouvertes avec quelque chose de nouveau dans l'emploi du temps : l'agriculture, avec un accent particulier sur les pratiques agroécologiques. Au Lycée Technique de Mfou dans la Région du Centre, des enseignants formés pour enseigner l'agroécologie ont accueilli des clubs d'étudiants promouvant l'agriculture durable et les systèmes alimentaires locaux. Cette innovation marque un pas décisif vers un avenir respectueux de l'environnement et plus sain pour la jeunesse camerounaise.



Un changement culturel, pas seulement un changement de programme

L'intégration de l'agroécologie dans l'éducation signale un changement dans les priorités nationales.

Madame Messanga Marie-Louise, Directrice du CES Obala, a noté : « Notre focus est le changement culturel, pas seulement des compétences techniques. Nous enseignons aux enfants à cultiver de manière à préserver notre terre, nos traditions et notre santé. »

Les étudiants apprennent des compétences pratiques : compostage, rotation des cultures, santé des sols, conservation des semences, conservation de l'eau. Le programme met l'accent sur la consommation locale, la biodiversité et la souveraineté alimentaire, ancrant les élèves à la fois dans la science et l'autosuffisance.

Les clubs d'étudiants développent des leaders

Parallèlement au programme officiel, des clubs d'agroécologie ont émergé dans les écoles à l'échelle nationale. Ces groupes dirigés par des étudiants promeuvent une alimentation saine, organisent des jardins scolaires et organisent des foires alimentaires présentant des plats traditionnels faits à partir d'ingrédients locaux.

À l'École Secondaire du Gouvernement d'Essazock dans la région de l'Ouest, la campagne du club « Plus de fast-food les vendredis » a encouragé les élèves à échanger des collations emballées contre des plats faits maison : ndolé, okok, plantains grillés. Le mouvement a atteint les parents, qui envoient maintenant les enfants à l'école avec des repas plus sains et faits maison.

« Nous apprenons comment protéger notre culture », explique Monique, un membre du club de 14 ans, avec l'excitation dans les yeux. « Je veux être chef un jour, et je sais maintenant que nos aliments traditionnels sont puissants. »



CNOP-CAM : Le catalyseur

Cette intégration historique ne s'est pas produite du jour au lendemain. Elle a résulté d'années de plaidoyer, de campagnes de sensibilisation et d'engagement de la CNOP-CAM (Plate-forme Nationale des Organisations Paysannes du Cameroun).

Les programmes de sensibilisation scolaire de la CNOP-CAM ont posé les fondations de cette victoire politique. À travers des compétitions culinaires, des journées portes ouvertes, des expositions agricoles et des démonstrations de cuisine, ils ont amené l'agroécologie dans les cœurs et les esprits des élèves, des enseignants et des parents.

Travaillant étroitement avec les Ministères de l'Éducation et de l'Agriculture, la CNOP-CAM a fourni un soutien essentiel : développement de matériel pédagogique, formation des enseignants, évaluation des programmes pilotes. Leur message était clair : les jeunes Camerounais méritent une éducation qui les prépare au changement climatique, à l'insécurité alimentaire et à l'érosion culturelle.

« Nous croyons que l'éducation est l'un des outils les plus puissants pour récupérer nos systèmes alimentaires », a déclaré M. Bini Michel, chef de programme de la CNOP-CAM. « Maintenant nos enfants apprennent comment cultiver la nourriture, et en même temps ils découvrent pourquoi c'est important. »

À travers des compétitions culinaires, des journées portes ouvertes, des expositions agricoles et des démonstrations de cuisine, ils ont amené l'agroécologie dans les cœurs et les esprits des élèves, des enseignants et des parents.



Inverser la tendance du fast-food

Une raison sous-jacente de la réforme est la préoccupation croissante concernant l'impact du fast-food sur la santé des jeunes Camerounais. Avec la démocratisation et le marketing de masse des collations industrielles importées, les régimes traditionnels riches en légumes locaux, légumineuses et céréales disparaissent.

En encourageant les étudiants à cultiver et à manger des aliments locaux, le programme d'agroécologie agit comme un contrepoids, restaurant des habitudes alimentaires saines et la fierté culturelle. « L'obésité et la malnutrition sont les deux faces d'une même pièce », explique Madame Onabele, Directrice de l'École Primaire de Nkolmefou. « Grâce à l'éducation à l'agroécologie, nous combattons les deux problèmes tout en donnant aux élèves les outils pour construire des avenir durables. »

Effets d'entraînement au-delà des salles de classe

Les avantages s'étendent bien au-delà des murs de l'école. Les élèves partagent leurs connaissances à la maison. Les familles adoptent des pratiques agroécologiques, créant des potagers, compostant les déchets alimentaires, soutenant les marchés locaux.

L'effet de taches d'huile 'entraînement atteint les cercles politiques, où des discussions sont en cours pour renforcer les programmes de cantine scolaire en utilisant des aliments cultivés dans les jardins scolaires. Cela améliorerait la nutrition des étudiants, fournirait des marchés stables pour les agriculteurs locaux et réduirait les émissions de transport.

Face aux menaces du changement climatique sur l'agriculture traditionnelle, investir dans l'éducation à l'agroécologie des jeunes s'avère l'une des stratégies les plus visionnaires du Cameroun. Les écoles intégrant l'agroécologie transforment les engagements nationaux envers la résilience, la santé et le patrimoine en pratique éducative. Dans ces laboratoires agroécologiques, les élèves cultivent la nourriture tout en devenant des ambassadeurs de leur culture. L'avenir de l'agriculture camerounaise se développe maintenant, dans chaque leçon, boîte à lunch et jeune esprit.

Débat clé : L'Afrique peut-elle se permettre l'agroécologie ?

L'argument de l'agriculture industrielle :

« Votre stratégie d'agroécologie semble bonne sur papier, mais qui paie pour la mise en œuvre ? Les donateurs financent les programmes d'engrais et les initiatives de fortification. Ils veulent des résultats mesurables dans les cycles de projet. Sans financement des donateurs, cette politique reste dans un tiroir à ramasser la poussière. »

Les budgets gouvernementaux sont contraints. Les fonctionnaires ne peuvent pas rejeter les programmes financés par les donateurs qui emploient du personnel, atteignent les agriculteurs et produisent des résultats visibles, même s'ils reconnaissent les limitations. L'infrastructure pour l'agriculture conventionnelle existe déjà.

Comment les militants de l'agroécologie répondent :

La question du financement suppose que l'agroécologie coûte plus cher que l'agriculture industrielle. En Éthiopie, les militants ont montré que la formation d'agriculteur à agriculteur réduit les coûts de vulgarisation par rapport aux programmes conventionnels. Les méthodes agroécologiques peuvent éliminer ou réduire considérablement les coûts d'intrants achetés pour les agriculteurs, libérant les budgets des ménages pour la nourriture et les frais de scolarité. L'argument économique justifie l'allocation budgétaire nationale une fois que les fonctionnaires voient les chiffres.

Les militants ont aidé à connecter les ministères avec des sources de financement alternatives. Par exemple, ils ont travaillé avec la Banque Africaine de Développement pour rédiger des propositions de financement. Ils ont proposé de commencer par des programmes pilotes dans trois régions avec des groupes d'agriculteurs actifs, construisant des preuves avant de s'étendre. Ils ont documenté les économies de coûts résultant de la réduction des subventions aux intrants et des améliorations de santé grâce à une meilleure nutrition.

La vraie question de la dépendance aux donateurs va dans l'autre sens. Les programmes d'agriculture industrielle enferment les pays dans des achats perpétuels d'intrants et des contrats d'assistance technique. L'agroécologie construit la capacité endogène et l'autonomie des paysans et paysannes .

« Les programmes d'agriculture industrielle enferment les pays dans des achats perpétuels d'intrants et des contrats d'assistance technique. L'agroécologie construit la capacité endogène et l'autonomie des paysans et paysannes . »

Kenya : Du bokashi à la politique, un seau fermenté à la fois

Les agriculteurs peuvent-ils devenir leurs propres unités de production d'engrais ?

Du Cameroun, l'équipe s'est envolée vers le Kenya, atterrissant à Nairobi avant de conduire vers l'ouest dans les collines vertes du comté de Vihiga. Là, des enfants ont joué des chansons et des drames sur les sols sains dans une cour d'école poussiéreuse. Cela étant, tout le monde s'est assis sur l'herbe mangeant du chou frisé et des niébés cultivés dans le jardin de l'école.

Ils avaient entendu parler de la célèbre Politique Bokashi du Kenya. Il était maintenant temps d'entendre l'histoire de première main.

Ferdinand Wafula de Bio Gardening Innovations (BIOGI - Innovations en Jardinage Biologique) les a accueillis sur sa parcelle de démonstration. Alors qu'ils marchaient entre des plates-bandes débordant de légumes, il a commencé à expliquer.

« Dans le comté de Vihiga, les paysans ont longtemps lutté avec de mauvais sols, de petites parcelles de terre et une dépendance croissante aux engrais chimiques. Mais quelque chose change. Les agriculteurs utilisent le savoir local et les biofertilisants pour ramener la vie dans leurs sols. Et ça marche. » Andrew a interrompu. « Quand ce changement a-t-il commencé ? »

« Le point tournant est venu en 2021 », a expliqué Ferdinand, « quand BIOGI a rejoint l'initiative Sol Sain Alimentation Saine d'AFSA. Nous sommes allés à Thika pour une formation avec l'agroécologue colombien Jairo Restrepo. Nous avons appris à faire du bokashi, un engrais organique fermenté, plus des extraits de plantes, des bactéries d'acide lactique et des minéraux naturels. »

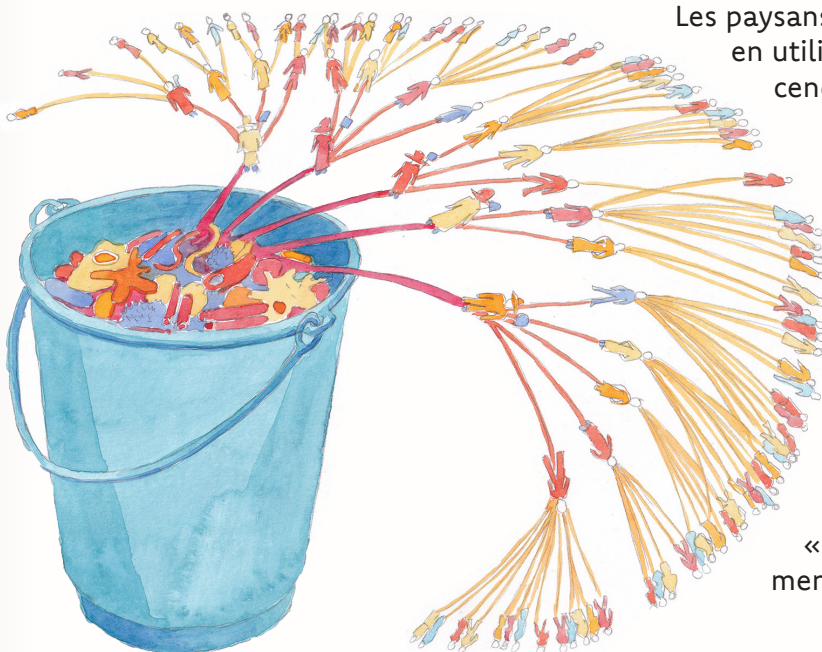
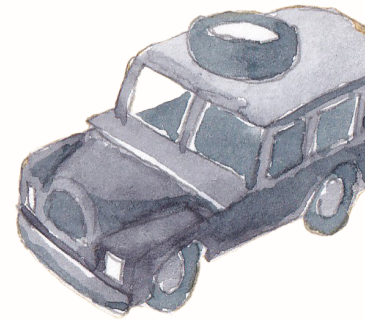
Il a fait une pause, ramassant une poignée de matériau sombre et friable. « Ces compétences ont donné aux agriculteurs le pouvoir de passer de la dépendance aux produits chimiques coûteux à l'autosuffisance. »

Estridah s'est penchée en avant. « Mais comment avez-vous mis cela à l'échelle ? Une formation semble petite. » « Nous avons commencé avec quinze agriculteurs testant le bokashi sur le maïs, les haricots et les légumes locaux », a continué Ferdinand. « Les résultats étaient clairs. Le bokashi a surpassé à la fois le compost et les engrais chimiques.

Les paysans ont rapidement adapté les recettes en utilisant ce qu'ils avaient : urine de chèvre, cendres, minéraux locaux. »

Il a souri. « L'idée s'est répandue rapidement. Aujourd'hui nous avons 75 paysans-formateurs atteignant plus de 600 producteurs. Sept unités communautaires de biofertilisants sont en activité. Des paysans comme Simon Amoyo ont transformé les compétences en entreprises, vendant du bokashi et de la mélasse en portions abordables. »

Njabulo prenait des notes rapidement. « Qu'en est-il de la politique ? Vous avez mentionné une Politique Bokashi ? »



« C'est là que ça devient intéressant », a dit Ferdinand, les conduisant vers une zone ombragée où ils pouvaient s'asseoir. « L'impact est allé au-delà des fermes. Nous avons présenté notre travail à la Conférence Est-Africaine sur l'Agroécologie et au Sommet de l'UA sur les Engrais et la Santé des Sols. Dans le comté de Vihiga, même le Gouverneur a visité notre foire agroécologique. »

Il a fait une pause pour l'emphase. « Notre persistance a payé. Les biofertilisants sont maintenant inclus dans le projet de politique agroécologique du comté. Un énorme pas en avant. »

Abbot, qui avait été silencieux, a pris la parole. « Quel a été le plus grand défi ? »

« Mais nous continuons avec honnêteté, cohérence et confiance. Notre travail prouve que l'agroécologie n'est pas seulement de la théorie. C'est une solution vivante qui pousse des agriculteurs, des communautés et des politiques. »

Ferdinand n'a pas hésité. « Certains paysans -formateurs font face à des défis avec la lecture et l'écriture, rendant plus difficile l'explication des concepts techniques. Produire des biofertilisants nécessite du temps et un effort de groupe, que toutes les communautés ne peuvent pas gérer. Et les grandes entreprises d'engrais continuent de pousser contre les solutions menées par les paysans dans les espaces politiques. »

« Mais nous continuons avec honnêteté, cohérence et confiance. Notre travail prouve que l'agroécologie n'est pas seulement de la théorie. C'est une solution vivante qui pousse des agriculteurs, des communautés et des politiques. »

Plus tard, regardant le coucher du soleil peindre les collines en doré, l'équipe a réfléchi à ce qu'elle avait vu. Des programmes scolaires au Cameroun aux politiques de biofertilisants au Kenya, le schéma était clair : le savoir devient pratique, la pratique devient preuve, la preuve devient politique.

Andrew s'est tourné vers les autres. « Tout cela ressemble à un programme vivant. »

Estridah a hoché la tête, photographiant les paysans travaillant dans la lumière du soir.



Question de réflexion

Les grandes entreprises d'engrais peuvent-elles investir dans la création d'entreprises locales qui produisent des biofertilisants pour servir les intérêts de la communauté ?



Zambie : Quand les chefs coutumiers portent le flambeau de l'agroécologie

L'autorité traditionnelle peut-elle être le plus fort allié pour la souveraineté alimentaire ?

La dernière étape a commencé en Zambie, où des chefs coutumiers les ont accueillis dans une cérémonie traditionnelle présentant la culture africaine vibrante, l'air épais de tambours remplissant l'espace. Le sujet : semences, sol et le rôle de l'autorité traditionnelle.

Cette histoire était différente. Un chef exhibant un vrai leadership par la mobilisation communautaire, démystifiant les perceptions que les chefs coutumiers africains sont déconnectés des défis modernes.

Njabulo s'est penché en avant avec un intérêt particulier. Dans la plupart des cas jusqu'à présent, les organisations de la société civile, les acteurs gouvernementaux et les universitaires avaient mené le plaidoyer. Mais un chef traditionnel défendant l'agroécologie ? C'était quelque chose de très rare. Seulement au Ghana avait-il vu une implication significative des leaders traditionnels promouvant les aliments et plats locaux.

Quand la tradition rencontre la transformation

En juin 2024, au plus profond du District de Namwala, un nouveau chapitre a commencé dans l'histoire agricole de la Zambie. Le Chef Nalubamba du peuple Ila l'écrit.

Après avoir assisté à la Conférence Nationale sur l'Agroécologie à Lusaka, le Chef Nalubamba a fait un mouvement sans précédent. Il a invité l'Alliance Zambienne pour l'Agroécologie et la Biodiversité (ZAAB) et d'autres organisations de la société civile à participer à la cérémonie traditionnelle Ikubi Lya BanaMunyati, tenue du 26 au 29 septembre 2024.

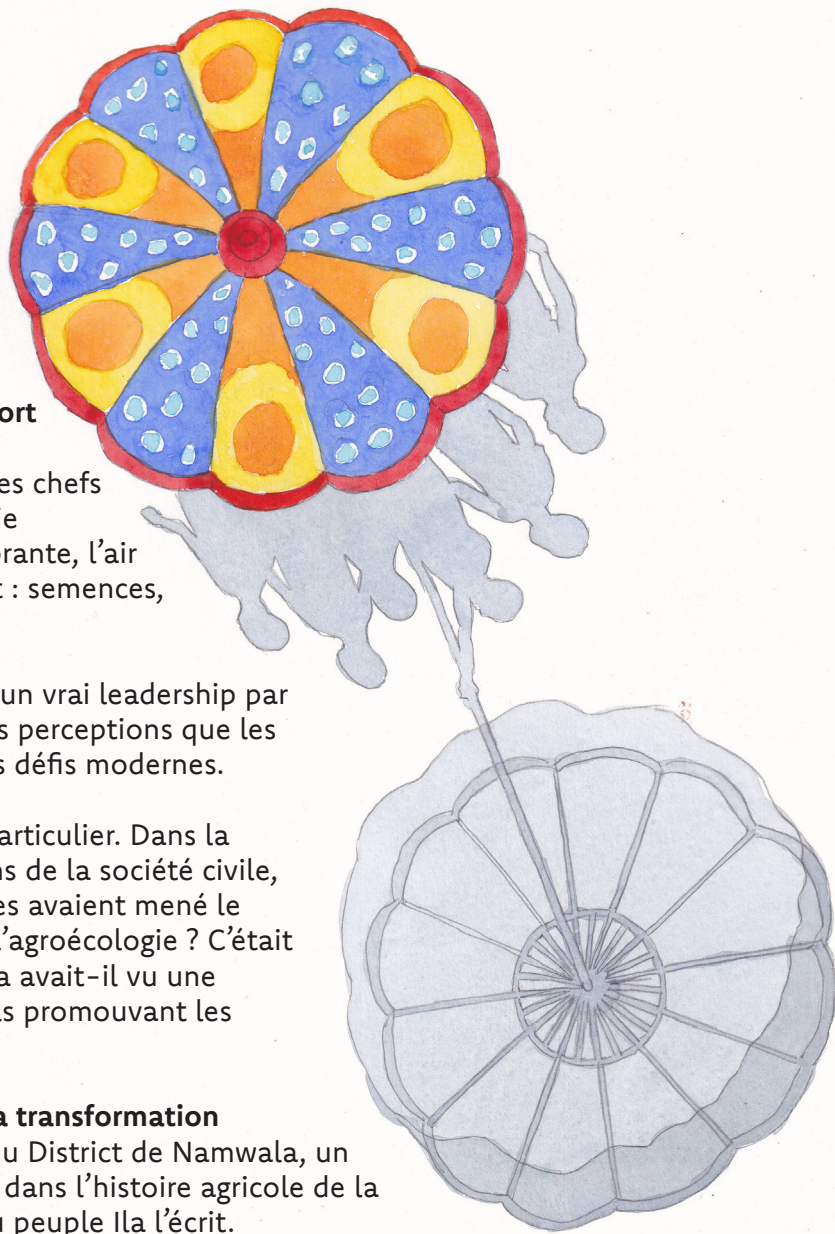
Son message était clair : l'agroécologie appartient au cœur de la vie culturelle zambienne autant que dans les conférences et les documents politiques.

Une ouverture révolutionnaire

La cérémonie Ikubi Lya BanaMunyati est l'un des rassemblements annuels les plus importants du peuple Ila. Traditionnellement, c'est un espace pour la célébration, la danse, la commémoration ancestrale et, ces dernières années, pour les entreprises agricoles commerciales présentant des semences, des agrochimiques et des intrants agricoles industriels.

Mais en 2024, pour la toute première fois, l'espace s'est ouvert aux organisations axées sur l'agroécologie, aux gardiens de semences et aux militants des aliments traditionnels.

« Nous étions honorés et humbles », a déclaré un représentant de ZAAB. « Se voir donner une plateforme lors d'un événement culturel aussi prestigieux signifie que nous sommes vus comme faisant partie du tissu de la société, comme protecteurs du patrimoine. »




L'influence d'un leader

En Zambie, les leaders traditionnels exercent une immense influence au sein de leurs chefferies et dans les conversations nationales sur l'utilisation des terres, l'agriculture et la gouvernance. Les chefs se situent à l'intersection de la tradition, de la politique et de la communauté. Quand un chef parle, les gens écoutent.

En approuvant l'agroécologie et les systèmes de semences locales, le Chef Nalubamba a envoyé un message puissant : l'avenir agricole de la Zambie doit honorer à la fois le savoir indigène et la sauvegarde environnementale. Sa décision a été façonnée par des mois d'engagement avec les champions de l'agroécologie. La Conférence Nationale sur l'Agroécologie, organisée avec le soutien d'AFSA et de ZAAB, a mis en valeur la science, les histoires de succès et l'alignement culturel des pratiques agroécologiques avec les valeurs africaines.

Le lobbying constant de ZAAB contre les lois restrictives sur les semences et les protocoles internationaux par des organisations comme l'Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales - UPOV (qui limitent les droits des paysans de sauvegarder et de partager les semences) a joué un rôle crucial dans le changement des perspectives parmi les leaders traditionnels.

À la suite de la conférence, ZAAB s'est engagée avec la Chambre des Chefs, l'organe formel des leaders traditionnels de Zambie. Une déclaration vidéo convaincante du Président de la Chambre a bientôt circulé, affirmant leur engagement à soutenir les systèmes de semences locales et à résister aux régimes de semences oppressifs.

A stylized illustration of a human hand, rendered in shades of brown and tan, with fingers slightly spread. It is positioned on the left side of the page, partially overlapping the main text block.

« Chef Nalubamba a envoyé un message puissant : l'avenir agricole de la Zambie doit honorer à la fois le savoir indigène et la sauvegarde environnementale. »

Semences, histoires et souveraineté

Pendant Ikubi Lya BanaMunyati (une cérémonie traditionnelle du peuple Ila-Lundwe dans le District de Namwala en Zambie), l'exposition d'agroécologie a attiré curiosité et admiration. Les membres de la communauté ont vu des expositions de variétés de semences locales (millet, sorgho, niébé, arachides) accompagnées de démonstrations de préparation d'aliments traditionnels et de matériels d'éducation à l'agroécologie.

Les conteurs et les agriculteurs ont partagé comment ces semences, transmises de génération en génération, étaient adaptées aux sols et climats locaux, nécessitaient moins d'intrants externes et avaient une signification culturelle et spirituelle.

Les jeunes ont appris que les semences sont un patrimoine vivant. Les visiteurs se sont engagés avec la campagne Je mange africain, une initiative promouvant les régimes traditionnels, la biodiversité et la souveraineté alimentaire. Les aînés, les femmes paysannes et les jeunes ont parlé de récupérer les systèmes alimentaires du contrôle industriel et de se reconnecter avec la sagesse agricole ancestrale.

« Ce que nous avons vu était une convergence », a dit un participant.
« La science écologique moderne fusionnant avec la pratique culturelle intemporelle. »

Un changement culturel avec un potentiel politique

Le soutien du Chef Nalubamba a déclenché des conversations au-delà de Namwala. Plusieurs autres leaders traditionnels ont exprimé leur intérêt pour l'agroécologie. ZAAB a été invitée à faciliter des ateliers dans d'autres chefferies, construisant un réseau de champions traditionnels pour la souveraineté des semences.

Cette alliance croissante est significative pour l'avenir politique de la Zambie. Avec le gouvernement sous pression pour s'aligner avec les entreprises mondiales de semences et la législation conforme à l'UPOV, la résistance communautaire ancrée par l'autorité traditionnelle peut être le contrepoids le plus fort.

« Ce que nous avons vu était une convergence », a dit un participant.

« La science écologique moderne fusionnant avec la pratique culturelle intemporelle. »

L'intégration de l'agroécologie dans les espaces culturels renforce sa pertinence, la cadrant comme une solution locale enracinée dans les valeurs africaines de respect de la nature, d'interdépendance communautaire et de continuité générationnelle.

« Protégeons nos semences, notre terre et notre savoir », a déclaré le Chef Nalubamba lors de la cérémonie de clôture. « Nourrissons-nous avec des aliments qui viennent de notre sol, de notre sagesse et de notre amour pour cette terre. »



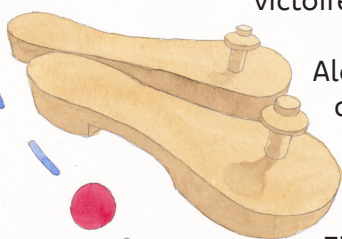
La fin du voyage : Une réflexion au feu de camp au Zimbabwe

Finalement, ils ont atterri au Zimbabwe, où un festival d'aliments africains les attendait. Les étals débordaient de mets, la musique résonnait dans l'air, et la joie débordait partout. Des gens partageant des plaisanteries, se rattrapant après des années de contact perdu. Certains ont raconté les transformations se produisant dans leurs campagnes. D'autres ont partagé les défis du voyage.

Ce soir-là, ils se sont tous assis autour d'un feu, rejoints par trois collègues du Sénégal, du Cameroun et du Kenya. Les sept militants avaient parcouru des chemins différents mais étaient arrivés au même festival, aux mêmes questions sur ce qu'ils avaient vu.

Un par un, ils ont partagé ce qu'ils avaient appris : les lacunes politiques et les défis de mise en œuvre, le pouvoir de la narration et des points d'entrée culturels, le rôle de l'autorité traditionnelle, la persistance des lobbies des entreprises, la promesse de l'engagement des jeunes. La conversation s'est poursuivie tard dans la nuit, passant de la célébration à la stratégie, des histoires à l'analyse, des victoires aux défis encore à venir.

Alors que le feu brûlait bas, ils ont convenu que quelqu'un devait capturer ces leçons pour d'autres militants parcourant des chemins similaires. Andrew s'est porté volontaire. Au cours des deux jours suivants, entre les sessions du festival, il a rédigé ce qui est devenu connu comme le Communiqué/Déclaration du Zimbabwe.



LE Communiqué du Voyage TAFS : Leçons de sept pays sur le plaidoyer pour la souveraineté alimentaire

Rédigé par l'Équipe de Surveillance de la Campagne Je mange africain d'AFSA, Octobre 2024, Harare, Zimbabwe

Après avoir visité le Ghana, le Sénégal, la RD Congo, le Cameroun, le Kenya, la Zambie, le Nigeria et le Zimbabwe pendant six semaines, documentant les résultats du plaidoyer politique, nous offrons ces réflexions pour les militants travaillant vers la souveraineté alimentaire à travers l'Afrique.

Ce dont nous avons été témoins

Le changement politique se produit à travers le continent :

Le Parlement du Nigeria a suspendu les approbations d'OGM et a lancé des enquêtes. Le Ministère du Kenya a retiré soixante-dix-sept produits pesticides, en a restreint 202 de plus et examine 151 produits chimiques supplémentaires. La RD Congo a rédigé une législation complète sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Le Cameroun a intégré l'agroécologie dans les programmes scolaires. Le comté de Vihiga au Kenya a inclus les biofertilisants dans le projet de politique, et sa Cour Suprême a déclaré illégale une loi sur les semences qui criminalisait les agriculteurs pour le partage et l'échange de semences. Les chefs en Zambie ont défendu l'agroécologie par des cérémonies culturelles et la Chambre des Chefs.

Ceux-ci représentent un plaidoyer organisé produisant des changements politiques mesurables.

Leçons clés

1 Plusieurs points d'entrée fonctionnent

Aucune approche unique de plaidoyer ne fonctionne partout. Le Ghana a utilisé les festivals culturels et l'autorité traditionnelle. Le Cameroun a combiné l'éducation scolaire avec l'engagement du Ministère. Le Kenya a couplé la documentation sanitaire avec la pression législative et les médias. Le Nigeria a coordonné les visites législatives, les campagnes publiques, la recherche d'experts et la stratégie médiatique. L'Éthiopie a construit des alliances verticalement avec le gouvernement et horizontalement à travers la société civile. Utilisez les points d'entrée que votre contexte fournit et combinez-les.

2 Les preuves doivent être locales et accessibles

Chaque changement de politique a été construit sur des témoignages des paysans, des données de santé communautaire, des analyses économiques, des démonstrations pilotes, la documentation du savoir traditionnel et des histoires de succès de contextes similaires. Présentez les preuves sous des formes que les décideurs comprennent.

3 Les relations comptent autant que les arguments

L'exactitude technique seule ne change pas la politique. Chaque victoire a impliqué des militants construisant des relations au fil du temps avec des fonctionnaires sympathiques, des parlementaires progressistes, des champions aux niveaux local et national, des leaders traditionnels ouverts d'esprit et des bureaucrates réformateurs. Ces relations ont permis aux militants d'être des partenaires plutôt que des adversaires.

4 Les jeunes sont de puissants messagers

Les jeunes sont apparus comme des acteurs critiques dans plusieurs pays. Les étudiants ghanéens ont exigé des aliments traditionnels dans les cantines scolaires. Les clubs scolaires camerounais ont défié la culture du fast-food. Les enfants kényans ont joué des drames sur la santé des sols. Les jeunes journalistes congolais ont défié les récits des entreprises. Les jeunes apportent énergie, créativité, portée sur les réseaux sociaux et autorité morale.

5 L'autorité traditionnelle peut changer la donne

Le soutien du Chef Nalubamba à l'agroécologie révèle le pouvoir potentiel du leadership traditionnel. Les autorités traditionnelles détiennent la légitimité culturelle, l'autorité morale, la connexion directe avec les communautés rurales et les rôles de gouvernance formels. Quand ils approuvent l'agroécologie et la souveraineté des semences, ces questions deviennent culturellement importantes, pas seulement techniquement correctes.

6 Le cadrage culturel amplifie les arguments

Le plaidoyer le plus efficace a connecté le changement de politique à l'identité culturelle, au patrimoine et à la dignité. Les festivals alimentaires du Ghana ont rendu la politique personnelle. L'intégration de la cérémonie en Zambie a rendu l'agroécologie sacrée. Les programmes scolaires du Cameroun ont rendu le savoir traditionnel pertinent pour les jeunes.

7 Les médias façonnent le terrain

Les médias sont apparus comme un facteur critique dans presque chaque victoire. La suspension des OGM au Nigeria a suivi une couverture médiatique soutenue. Les interdictions de pesticides au Kenya ont pris de l'ampleur après le journalisme d'investigation. Les journalistes de la RD Congo ont transformé l'agroécologie en conversation publique régulière.

8 La mise en œuvre est là où la politique gagne ou perd

Avoir une politique adoptée n'est pas la fin. La mise en œuvre détermine si les engagements sur papier deviennent un vrai changement. Le plaidoyer doit continuer après la victoire, passant de « adopter cette politique » à « mettre en œuvre correctement » à « améliorer sur la base de l'expérience ».

Recommandations

- Commencer localement avec l'organisation communautaire et les démonstrations pilotes.
- Construire des coalitions tôt.
- Investir dans les relations avec les décideurs.
- Cadrer culturellement, pas seulement techniquement.
- Engager les jeunes stratégiquement.
- Travailler avec l'autorité traditionnelle quand c'est approprié.
- Développer une stratégie médiatique avec des journalistes sympathiques.
- Documenter tout pour les preuves.
- Planifier la mise en œuvre avant l'adoption.
- Se connecter nationalement et régionalement pour apprendre des autres.
- Célébrer les victoires publiquement pour construire l'élan.
- Être patient et persistant.
- Le changement de politique prend des années.

Ce que cela signifie

Les victoires politiques documentées ici prouvent que le plaidoyer pour la souveraineté alimentaire produit des résultats mesurables. Les gouvernements peuvent être déplacés. Les politiques peuvent être changées. Les agendas des entreprises peuvent être défiés. Mais les victoires sont inégales, incomplètes et réversibles. La mise en œuvre traîne. Les ressources restent inadéquates. Le pouvoir des entreprises persiste. Le changement climatique s'accélère.

Ce que nous avons vu à travers dix pays est un mouvement en mouvement, gagnant en force, apprenant de l'expérience, construisant l'infrastructure pour une lutte soutenue.

Aller de l'avant

- **Pour ceux qui commencent le travail de plaidoyer :** ces histoires prouvent que cela peut être fait. Étudiez-les. Adaptez-les à votre contexte. Connectez-vous avec d'autres.
- **Pour ceux qui sont au cœur de la lutte :** vous n'êtes pas seuls. À travers ce continent, d'autres mènent des batailles similaires.
- **Pour les bailleurs de fonds :** le plaidoyer politique mérite un soutien soutenu, flexible et à long terme. Les cycles de projet courts compromettent la construction de relations patientes que le plaidoyer efficace nécessite.
- **Pour les décideurs politiques :** la société civile apporte des preuves et des solutions. Engagez-les comme partenaires, pas comme obstacles.

La campagne Je mange africain a démontré que changer les systèmes alimentaires nécessite de changer les politiques, et changer les politiques nécessite un plaidoyer organisé, stratégique et persistant. Le changement de politique est possible. La souveraineté alimentaire est réalisable. Le mouvement gagne. Un pays à la fois. Une politique à la fois. Une victoire à la fois.



**<< Le rêve corporatif est un cauchemar
pour les pauvres. >>**

Arundhati Roy (Inde)

**<< Les cultures alimentaires locales sont
les gardiennes de la biodiversité. >>**

Selina Wamucii statement
(Kenyan smallholder network)



**<< Les populations rurales sont les
gardiennes de la terre. >>**

Jose Graziano da Silva (FAO)

De consommateurs à citoyens alimentaires



Récupérer la voix et le pouvoir

Ouverture : Un appel Zoom à travers l'Afrique

L'écran s'est divisé en quatre fenêtres. Njabulo à Johannesburg, Estridah à Lilongwe, Fanza à Yaoundé et Andrew à Kampala. C'était la fin d'après-midi pour tous, cette heure précieuse après le travail quand les urgences de la journée étaient passées mais que l'énergie restait pour réfléchir.

« Merci d'avoir pris le temps », a dit Andrew, ajustant sa caméra. En tant que Coordinateur des Programmes pour les Systèmes Alimentaires d'AFSA (Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique), il collectait des histoires à travers le continent sur comment les gens ordinaires organisaient des campagnes pour le changement des systèmes alimentaires. « Je pense au Chapitre 4. Nous avons couvert la compréhension des barrières, le changement des politiques, mais maintenant nous devons montrer comment les citoyens eux-mêmes créent la pression et le changement culturel qui rendent possible le changement de politique. »

Fanza s'est penchée vers son écran. « Tu veux dire comme ce que je fais à Yaoundé ? Utiliser les réseaux sociaux pour rendre les plats traditionnels tendance ? »

« Exactement », a répondu Andrew. « Mais plus grand que les influenceurs individuels. Je parle de campagnes organisées utilisant les médias, les festivals, les espaces culturels pour mobiliser les gens. Nous avons ces récits incroyables des pays de la campagne, mais je veux que nous les réfléchissions ensemble. Qu'est-ce qui fonctionne vraiment ? Que peuvent apprendre les autres ? »

« J'ai entendu des choses incroyables de la RDC », a dit Njabulo. « Thérèse, cette journaliste que j'ai rencontrée à Kinshasa, m'a envoyé un compte détaillé de comment le CNPAF (Comité National pour la Promotion de l'Agriculture Familiale) a formé vingt journalistes pour devenir des militants de la souveraineté alimentaire. Cela a complètement changé la couverture médiatique là-bas. »

« Et j'ai l'histoire de la radio communautaire zambienne », a ajouté Andrew. « Des créneaux radio gratuits se transformant en un puissant outil d'organisation pour les paysans. »

Estridah a hoché la tête. « D'après ce que j'ai vu en travaillant avec les écoles au Malawi, la campagne étudiante ghanéenne est remarquable. Ils ont réellement obtenu qu'une école change sa politique alimentaire grâce à l'éducation et l'organisation. »

« Alors, faisons ceci », a suggéré Andrew. « Chacun de nous partage une histoire que nous avons collectée, nous discutons de ce qui l'a fait fonctionner, et nous voyons quels modèles émergent. Ce ne sont pas des organisations de plaidoyer professionnelles avec de gros budgets. Ce sont des paysans, des étudiants, des journalistes, des leaders communautaires utilisant ce qu'ils ont pour créer le changement. C'est à quoi ressemble la campagne citoyenne. »

« Où devrions-nous commencer ? » a demandé Fanza.

« Njabulo, tu as mentionné l'histoire de Thérèse du Congo. Pourquoi ne nous racontes-tu pas le programme de formation des journalistes ? »

Former les journalistes pour changer le récit

Njabulo a ouvert des notes sur son écran. « D'accord, donc voici ce que Thérèse m'a dit sur comment tout a commencé à Kinshasa. »



Réveiller les auditeurs

Le premier programme radio de Thérèse était maladroit. Elle a interviewé un paysan mais ne savait pas quelles questions tireraient des histoires convaincantes. Mais elle a continué à essayer. Au quatrième épisode, elle avait trouvé son rythme, structurant chaque programme autour de questions que les auditeurs posaient réellement. Pourquoi les légumes traditionnels sont-ils si chers maintenant ? Comment puis-je nourrir ma famille quand les prix continuent d'augmenter ?

D'autres journalistes formés ont créé leurs propres approches. Jean-Paul a produit des mini-documentaires montrant la préparation alimentaire traditionnelle. Marie-Claire a animé des émissions avec appels en direct où les paysans partageaient des conseils pratiques. André a enquêté sur le marketing trompeur de l'industrie alimentaire.

Le point tournant est venu quand le programme de Thérèse a présenté un débat en direct sur les cultures OGM. Elle a invité un paysan, une nutritionniste, un étudiant militant et un fonctionnaire du gouvernement qui soutenait privément les systèmes alimentaires locaux. Les appelants ont inondé le standard. Le directeur de la station a demandé à Thérèse d'en faire une émission mensuelle.

Récupérer le récit

L'impact le plus significatif est venu de la remise en question des récits corporatifs. Quand des panneaux publicitaires à travers Kinshasa ont fait la publicité de nouilles instantanées enrichies comme repas familiaux nutritifs, les journalistes formés ont enquêté et exposé l'enrichissement minimal par rapport aux affirmations marketing, les impacts sur la santé de la consommation régulière d'aliments ultra-transformés (AUT), et comment les repas congolais traditionnels fournissaient une meilleure nutrition et moins chère.

« Avant, les entreprises alimentaires contrôlaient le message », a expliqué Thérèse. « Elles avaient de l'argent, des cabinets de relations publiques professionnels, des études sponsorisées. Mais nous avons la vérité et la persistance. Quand cinq programmes radio différents questionnent la même affirmation corporative en utilisant des preuves, les gens commencent à faire attention. »

À la fin de 2024, vingt journalistes formés avaient produit des centaines de programmes atteignant environ deux millions de personnes à travers la RDC. De jeunes étudiants en journalisme ont demandé des affectations sur les systèmes alimentaires. Les stations radio ont créé des créneaux permanents pour la programmation agricole et nutritionnelle.



Les menaces qui n'ont pas fonctionné

Quand le CNPAF a présenté son projet de loi sur la souveraineté alimentaire au gouvernement, ils avaient des alliés médiatiques prêts à expliquer pourquoi cela comptait. Le projet de loi est devenu une conversation publique sur la dignité, la santé et qui contrôle l'avenir alimentaire du Congo.

En regardant en arrière, les journalistes ont identifié ce qui a rendu leur travail efficace. La formation a construit la confiance et le savoir. Un réseau de soutien par les pairs a permis aux journalistes de partager défis et solutions. La connexion à la campagne plus large du CNPAF signifiait qu'ils n'étaient pas seuls. L'accent sur les histoires humaines a rendu la politique personnelle.



« La formation nous a donné la permission de voir l'alimentation comme digne d'intérêt », a réfléchi Thérèse. « Une fois que nous avons commencé à la couvrir sérieusement, les auditeurs ont répondu. »

Njabulo a terminé et a regardé les autres à l'écran. « Ce qui me frappe, c'est comment la formation a créé un effet multiplicateur. Vingt journalistes ont atteint des millions de personnes et changé tout un écosystème médiatique. »

« C'est stratégique », a observé Fanza. « Ils n'ont pas essayé de faire toute la communication eux-mêmes. Ils ont équipé des journalistes qui avaient déjà des audiences et de la crédibilité. »

Estridah a ajouté : « As-tu remarqué qu'ils n'ont pas seulement donné des informations aux journalistes et les ont envoyés ? Ils ont construit des relations, fourni un soutien continu, créé un réseau. Le soutien par les pairs était crucial quand les journalistes ont fait face à la pression. »

Andrew a hoché la tête. « Ce que je trouve puissant, c'est l'équilibre. Ils ont maintenu l'indépendance journalistique tout en étant clairement alignés avec la souveraineté alimentaire. Thérèse n'était pas une porte-parole du CNPAF, mais elle était une journaliste informée posant des questions difficiles qui servaient les objectifs du mouvement. »

Estridah a ajouté : « As-tu remarqué qu'ils n'ont pas seulement donné des informations aux journalistes et les ont envoyés ? Ils ont construit des relations, fourni un soutien continu, créé un réseau. Le soutien par les pairs était crucial quand les journalistes ont fait face à la pression. »

« Cela pourrait-il fonctionner ailleurs ? » s'est demandée Fanza.

« Je pense que les principes le pourraient », a répondu Njabulo. « Tous les pays n'ont pas vingt journalistes prêts pour la formation, mais l'idée d'équiper les communicateurs plutôt que d'essayer d'être la seule voix a du sens. En Afrique du Sud, nous avons des dizaines de stations de radio communautaire. Et si nous faisons quelque chose de similaire ? »

« La clé semble être de respecter le journalisme tout en fournissant des ressources et en construisant des relations », a dit Estridah. « On peut penser qu'il faut acheter la couverture ou contrôler le message, mais une meilleure façon est d'aider les journalistes à bien raconter des histoires importantes. »

Andrew a souri. « D'accord, c'est un modèle pour la campagne citoyenne. Les médias comme outil d'organisation. Laissez-moi partager ce que j'ai appris sur comment la Zambie a utilisé la radio communautaire différemment. Cette histoire vient du district de Kalomo dans le sud de la Zambie. »

Comment la radio peut-elle être utilisée comme outil d'organisation ?

Quand la Station de Radio Communautaire de Kalomo a offert à ZASHO (Organisation Zambienne des Paysans) dix créneaux radio gratuits, cela aurait pu sembler un petit geste. Mais pour les paysans faisant face à l'épuisement des sols, la déforestation et le changement climatique, ces programmes radio sont devenus une bouée de sauvetage.

Le district de Kalomo est une région clé de production alimentaire où les paysans faisaient face à des pressions croissantes. Sol épuisé par des années d'engrais chimiques. Changement climatique apportant des pluies imprévisibles. Coûts d'intrants en hausse tandis que les prix des cultures restaient stagnants. Beaucoup de paysans savaient que quelque chose n'allait pas mais ne voyaient pas d'alternatives.



À quoi ressemble la crédibilité

ZASHO et ZAAB (Alliance Zambienne pour l'Agroécologie et la Biodiversité) ont conçu les programmes stratégiquement. Des programmes hebdomadaires de trente minutes mélangeaient témoignages de paysans avec explications d'experts, segments avec appels en direct et musique traditionnelle. Ils ont commencé par des problèmes que les paysans reconnaissaient, ont montré des alternatives pratiques comme le compostage et le contrôle naturel des ravageurs, ont utilisé la langue locale plutôt que des concepts académiques, et ont présenté des paysans de la zone d'écoute.

La clé était la crédibilité. Les programmes présentaient des paysans que les auditeurs pouvaient connaître, de villages qu'ils pouvaient visiter. Lorsque le paysan Mwape, originaire d'un village voisin de Choma, a expliqué comment le compostage a restauré son sol, les auditeurs ont pensé : si lui peut le faire, peut-être que je peux aussi.

Les segments avec appels en direct ont transformé les programmes de diffusion en dialogue. Les auditeurs ont demandé où obtenir des semences qui ne nécessitent pas de produits chimiques, comment faire du compost sans assez de matériel, si l'agroécologie pouvait vraiment produire assez pour nourrir les familles. ZASHO a adapté les programmes futurs en fonction des questions des auditeurs.

Préparer le sol

Avant le début de la diffusion, ZASHO a tenu des réunions avec les chefs traditionnels et les fonctionnaires du district expliquant l'objectif des programmes. Cette préparation a porté ses fruits. Quand un chef local a discuté des variétés de semences indigènes à l'antenne, son soutien a porté du poids.

En quelques mois, des preuves d'impact ont émergé. Les paysans ont contacté ZASHO pour demander une formation. Des groupes communautaires se sont formés pour partager semences et savoir. Des agents de vulgarisation ont rapporté que des paysans demandaient sur le compost et le contrôle naturel des ravageurs.

Un paysan a expliqué : « J'ai entendu le Paysan Mwape parler de bokashi à la radio. Je le connaissais, il cultive près de mon cousin. Donc je lui ai rendu visite. Maintenant nous sommes dix à le faire ensemble. »



Lancer des conversations, semer des idées

La campagne a fait face à de vrais obstacles. Tous les paysans n'avaient pas de radios, et le signal ne couvrait pas toutes les zones. Les stations commerciales diffusaient des publicités pour les engrais chimiques en concurrence avec leur message. Produire du contenu de qualité nécessitait du temps et de l'argent malgré les créneaux gratuits.

Malgré les défis, la campagne a réussi parce que le partenariat avec une station de radio de confiance a fourni une audience existante, le contenu ancré dans la réalité locale a aidé les paysans à reconnaître leurs propres expériences, le format interactif a permis aux auditeurs de façonner la conversation, et le suivi avec formation en personne a servi les paysans intéressés.

« La radio ne peut pas tout faire », a admis le coordinateur de ZASHO à Andrew. « Mais elle démarre des conversations, sème des idées, montre que des alternatives existent. Puis quand nous offrons une formation, les gens sont prêts. »

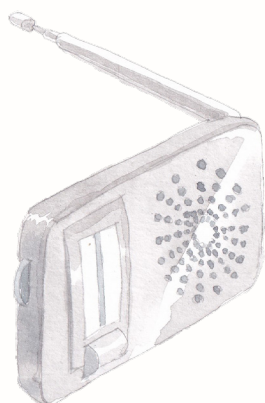
« C'est un modèle différent du Congo », a observé Estridah. « Le Congo a formé des journalistes pour être des militants indépendants. La Zambie a créé sa propre programmation mais s'est associée avec l'infrastructure radio existante. »

« Les deux ont fonctionné », a noté Fanza. « Ce qu'ils partagent, c'est l'utilisation de médias qui atteignent déjà les gens plutôt que d'essayer de créer de nouveaux canaux de communication à partir de zéro. »

« L'élément interactif semble crucial », a ajouté Njabulo. « Segments avec appels en direct, questions des auditeurs façonnant le contenu. Créer un dialogue plutôt que simplement diffuser aux gens. »

Andrew était d'accord. « Et remarquez le travail de préparation. Rencontrer les chefs traditionnels et les fonctionnaires avant le lancement. Construire des relations avec la station de radio. Rien de tout cela n'était juste se présenter et parler à l'antenne. »

« Ce que je trouve intéressant », a dit Estridah, « c'est comment la radio est devenue le point d'entrée mais pas la seule tactique. Les programmes radio ont conduit à des demandes de formation, qui ont conduit à la formation de groupes de paysans, qui ont conduit à l'apprentissage par les pairs. La radio a déclenché une mobilisation qui s'est ensuite produite en face à face. »



« Les programmes radio ont conduit à des demandes de formation, qui ont conduit à la formation de groupes de paysans, qui ont conduit à l'apprentissage par les pairs. La radio a déclenché une mobilisation qui s'est ensuite produite en face à face. »

« Donc, les médias créent la sensibilisation et l'intérêt », a résumé Fanza, « mais ils doivent se connecter à des opportunités pour que les gens fassent réellement quelque chose. Sinon, c'est juste de l'information sans action. »

« Exactement », a répondu Andrew. « Ce qui nous amène à un type différent de campagne. Pas les médias, mais la célébration culturelle. Fanza, tu as suivi ce qui se passe avec les restaurants au Cameroun, n'est-ce pas ? »

« Oui », a dit Fanza, se penchant en avant. « Laissez-moi vous raconter Taro du Dimanche et le mouvement Je Mange Camerounais. »

Travailler stratégiquement avec les stations de radio

Les stations de radio sont des catalyseurs pour les campagnes et les messages de campagne. Mais comprendre comment les utiliser efficacement est essentiel. Le point n'est pas seulement de les impliquer dans la diffusion de messages ou la couverture d'événements. En fait, décider, planifier et mettre en œuvre ensemble avec les stations de radio, en particulier la radio communautaire, est une façon efficace de travailler avec elles et de maximiser les résultats.

La radio a des avantages uniques :

- Atteint les zones rurales éloignées où Internet est limité
- Parle dans les langues locales, pas seulement les langues officielles
- Crée la conversation, pas seulement la diffusion
- Permet les appels en direct et la participation communautaire
- Construit la confiance grâce à des voix familières et une programmation régulière
- Inclut les personnes qui peuvent entendre bien qu'elles puissent être aveugles.

L'utilisation stratégique de la radio signifie :

- Co-crée des programmes, pas seulement être interviewé
- Former les journalistes sur les enjeux de souveraineté alimentaire
- Proposer régulièrement des idées de sujets et des sources
- Soutenir financièrement la radio communautaire quand possible
- Créer du contenu en série qui maintient l'engagement du public au fil du temps

Rappelez-vous :

Un programme radio bien placé peut atteindre des milliers de personnes dans leur propre langue, dans leurs propres maisons, créant des conversations qui continuent longtemps après la fin de la diffusion.



Taro du Dimanche... Comment le traditionnel est devenu tendance

« Le restaurant Taro du Dimanche à Yaoundé n'a pas l'air révolutionnaire », a commencé Fanza. « Art camerounais traditionnel sur les murs, plats que votre grand-mère aurait pu faire, musique locale jouant. Mais entrez un dimanche après-midi et vous voyez quelque chose de remarquable. De jeunes professionnels attendant des tables, des familles célébrant des étapes importantes avec une cuisine indigène, des blogueurs culinaires photographiant des plats magnifiquement présentés d'eri et de ndolé. »

Pendant des années, les plats camerounais traditionnels disparaissaient des tables urbaines. Les jeunes associaient pizza et burgers à la modernité et au succès. Les aliments indigènes étaient considérés comme dépassés, bons seulement pour les villages. Les conséquences étaient graves : obésité et diabète en hausse, biodiversité agricole perdue, transmission de savoir intergénérationnel brisée et drainage économique. La perte plus profonde était culturelle.

Quand Instagram a rencontré la cuisine de grand-mère

La CNOP-CAM (Plate-forme Nationale des Organisations Paysannes du Cameroun) a créé un mouvement avec plusieurs dimensions à travers leur campagne Je Mange Camerounais. Le mouvement des restaurants a travaillé avec des chefs et des propriétaires de restaurants pour réimaginer la cuisine traditionnelle à travers une présentation moderne rendant les plats indigènes dignes d'Instagram, des espaces de restaurant contemporains confortables pour les jeunes professionnels, et la narration sur les plats expliquant leur histoire et valeur nutritionnelle.

Les restaurants comme Taro du Dimanche, O Village et O Terroir sont devenus des destinations. Manger là-bas signifiait que vous appréciez la culture, la qualité et l'authenticité. Les plats traditionnels sont devenus tendance.

Quand l'okok redevient cool

Des compétitions culinaires bihebdomadaires à travers les régions du Cameroun ont rassemblé les communautés. Des cuisiniers amateurs et des chefs professionnels ont concouru en faisant des plats traditionnels avec des ingrédients agroécologiques locaux. Les événements présentaient musique, danse et narration. Les gagnants recevaient une couverture médiatique et des prix.

La CNOP-CAM a organisé des ateliers culinaires dans les écoles, les centres communautaires et les marchés où les aînés enseignaient aux jeunes la préparation alimentaire traditionnelle, les nutritionnistes expliquaient les bienfaits pour la santé, et les paysans montraient d'où venaient les ingrédients. Une participante à l'atelier, Marie, seize ans, a expliqué sa transformation. « Je pensais que nos aliments traditionnels étaient ennuyeux. Mais quand j'ai appris à faire l'okok moi-même, compris sa valeur nutritionnelle, et vu comme il pouvait être beau quand bien préparé, j'ai commencé à le voir différemment. Maintenant j'enseigne à mes amis. »



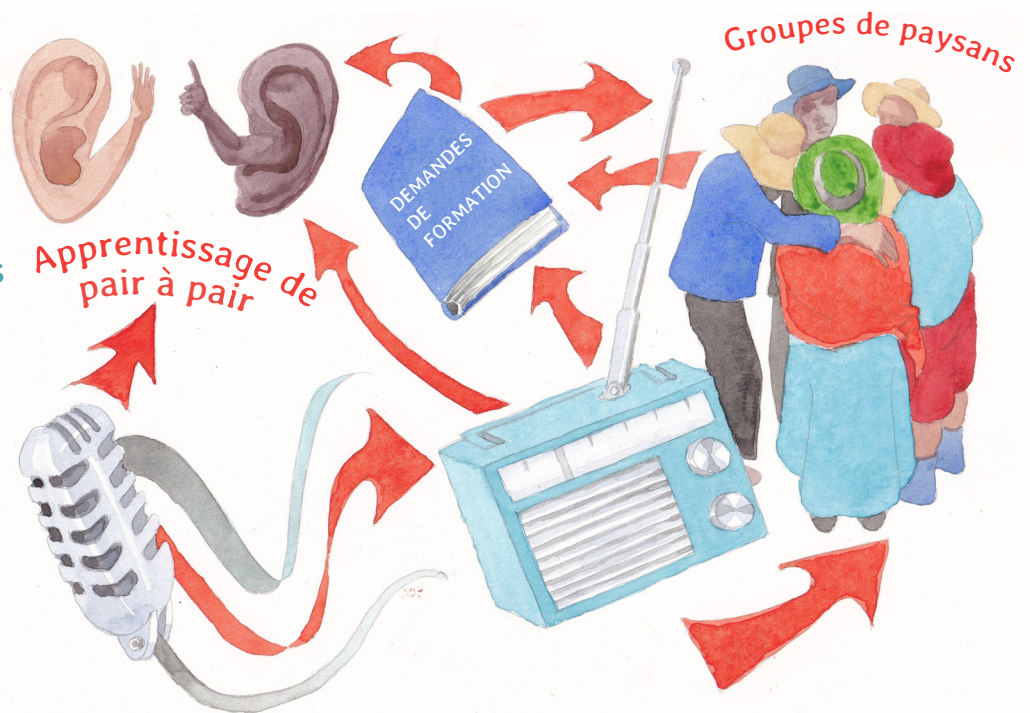
Ce que les jeunes de seize ans apprennent à cuisiner

Le mouvement a généré une attention médiatique constante à travers les blogueurs culinaires, les émissions de cuisine télévisées, les campagnes sur les réseaux sociaux avec des hashtags comme Je Mange Camerounais, et les interviews avec des chefs cuisiniers, des paysans et des nutritionnistes.

En un an, des preuves de transformation culturelle sont apparues. Les données d'enregistrement d'entreprises ont montré une augmentation notable des restaurants présentant des thèmes traditionnels. Les enquêtes auprès des consommateurs ont révélé un intérêt croissant pour les plats nutritifs minimalement transformés. Les cafétérias scolaires ont commencé à introduire régulièrement des plats traditionnels. « Le changement s'est produit plus rapidement que nous l'espérons », a dit Elisabeth Atangana, Présidente de la CNOP-CAM, à Fanza. « Une fois que la nourriture traditionnelle est devenue à la mode parmi les jeunes, cela a créé une dynamique. »

Le changement culturel a eu des conséquences économiques. Les paysans cultivant des cultures traditionnelles ont rapporté une demande accrue. Les vendeurs de marché stockant des légumes indigènes ont vu les ventes augmenter. Les coopératives de femmes fournissant des épices aux restaurants ont généré des revenus plus stables. La nourriture traditionnelle est devenue un secteur de croissance créant des emplois.

« Le mouvement a généré une attention médiatique constante à travers les blogueurs culinaires, les émissions de cuisine télévisées, les campagnes sur les réseaux sociaux avec des hashtags comme Je Mange Camerounais, et les interviews avec des chefs cuisiniers, des paysans et des nutritionnistes. »



« L'alimentation est culture, et la culture est pouvoir »

Les facteurs clés du succès de la campagne comprenaient faire appel à la fierté culturelle plutôt que de donner des leçons sur la nutrition, rendre la nourriture traditionnelle à la mode parmi les jeunes, créer plusieurs points d'entrée à travers restaurants, compétitions, ateliers et médias, aligner les incitations économiques pour que chefs cuisiniers, paysans et vendeurs en tirent tous profits, et engagement à long terme parce que le changement culturel nécessite de la patience.

« L'alimentation est culture, et la culture est pouvoir », a réfléchi Elisabeth. « En célébrant nos recettes, nous célébrons notre peuple. Nous créons des opportunités pour les paysans, les cuisiniers, les entrepreneurs. Ce n'est pas de la nostalgie. C'est récupérer notre avenir. »

« C'est brillant », a dit Estridah. « Ils ont rendu le plaidoyer délicieux. Littéralement. »

Njabulo a ri. « N'est-ce pas ? Vous ne demandez pas aux gens de sacrifier ou d'accepter quelque chose de moins attrayant. Vous leur montrez que leur propre héritage alimentaire peut être aussi désirable que tout ce qui est importé. »

« La dimension économique est aussi intelligente », a observé Andrew. « Quand les chefs cuisiniers et les paysans et les vendeurs bénéficient tous économiquement des systèmes alimentaires traditionnels, ils ont des raisons au-delà de l'idéologie pour les maintenir. L'intérêt personnel et les valeurs s'alignent. »

Fanza a hoché la tête avec enthousiasme. « Et ça fonctionne parce qu'ils ont attaqué le problème central, qui était culturel. Les jeunes pensaient que la nourriture traditionnelle était dépassée. La campagne a retourné cette perception. Une fois que c'est tendance, tout le reste suit. »

« Plusieurs points d'entrée encore », a noté Estridah. « Restaurants pour les gens qui veulent dîner dehors, compétitions pour les gens qui aiment les événements, ateliers pour les gens qui veulent apprendre, médias pour les gens qui s'engagent en ligne. Vous pouvez participer de la manière qui vous convient. »

« Et ça fonctionne parce qu'ils ont attaqué le problème central, qui était culturel. Les jeunes pensaient que la nourriture traditionnelle était dépassée. La campagne a retourné cette perception. »

Impliquer les aînés

« Qu'en est-il des tensions d'authenticité ? » a demandé Njabulo. « Cela semble délicat. Comment moderniser sans perdre ce qui le rend significatif ? »

« En impliquant les aînés dans le processus », a répondu Fanza. « La CNOP-CAM a fait participer les détenteurs de savoir traditionnel à la planification. Cela a donné la permission d'innover tout en maintenant l'intégrité culturelle. »

Andrew a souri. « D'accord, encore une histoire. Estridah, tu as mentionné la campagne scolaire ghanéenne. Parle-nous de ça. »

« D'accord, encore une dimension », a dit Andrew. « Estridah, tu as mentionné l'organisation basée dans les écoles. Parle-nous de ça. »

« En fait, j'ai deux histoires qui montrent différentes approches de la même idée », a répondu Estridah. « Les deux utilisent les écoles comme espaces d'organisation, mais l'une se concentre sur la production et l'organisation communautaire tandis que l'autre se concentre sur le changement culturel et le leadership étudiant. Laissez-moi commencer par le Kenya parce que ça montre comment une école a déclenché l'organisation à travers toute une communauté. »



Les écoles peuvent-elles déclencher des mouvements communautaires ?

Au cœur du comté de Makueni, au Kenya, à l'école polyvalente de Kivai, le son des cloches du matin se mélange maintenant au bruissement des feuilles, au rythme des houes frappant le sol et au rire des étudiants s'occupant de rangées d'amarante, de pois bambara et de chou frisé.

De terrain vacant aux repas quotidiens

Ce qui a commencé en juillet 2024 comme une simple politique scolaire d'utiliser un terrain vacant pour cultiver des cultures indigènes s'est épanoui en une initiative vibrante remodelant comment les communautés pensent à l'alimentation, l'éducation et la durabilité. Avec le soutien de SCOPE Kenya et Katoloni Mission CBO, l'école polyvalente de Kivai est devenue un modèle de comment le jardinage scolaire peut nourrir à la fois les esprits et les corps.

Le changement a commencé après que la campagne Je mange africain ait été introduite à l'école. Inspirée par l'accent de la campagne sur l'agroécologie et la souveraineté alimentaire, l'administration de l'école polyvalente de Kivai a adopté le jardinage scolaire avec un accent sur les variétés indigènes résistantes à la sécheresse.

Aujourd'hui, ces jardins fournissent des repas quotidiens pour 120 apprenants. « Nous sommes passés de l'importation de légumes du marché à leur récolte dans notre arrière-cour », a expliqué un membre du personnel scolaire.

Autonomisation, pas charité

Mais les jardins sont aussi des laboratoires d'apprentissage. Les étudiants participent à la plantation, l'arrosage et le désherbage dans le cadre d'un programme d'agroécologie pratique leur enseignant sur la santé des sols, le compostage, la biodiversité et la valeur des cultures traditionnelles. Les enseignants ont intégré les jardins dans les sciences, l'économie domestique et les études environnementales.

Cette approche a déclenché des changements comportementaux parmi les étudiants. « Quand les enfants sont impliqués dans la culture de leur nourriture, ils sont plus susceptibles de l'apprécier et de la manger », a noté un enseignant. « L'impact sur la discipline et l'assiduité a aussi été notable. Nous avons réduit les cas d'absentéisme alors que les apprenants deviennent plus impliqués dans les routines du jardin. »

Le succès à Kivai s'est répandu rapidement. Deux écoles voisines ont adopté des pratiques de jardinage similaires influencées par le modèle de Kivai. Inspirées par ce qu'elles ont vu pendant les visites d'échange, leurs administrations ont découpé des terres pour la cultivation et initié des programmes d'alimentation utilisant les produits.

La campagne de sensibilisation d'août 2024 de SCOPE Kenya a joué un rôle clé dans l'expansion de ce mouvement. À travers des ateliers interactifs avec enseignants, apprenants et parents, l'organisation a montré les avantages de la production alimentaire biologique. « C'est de l'autonomisation, pas de la charité », a souligné le Coordinateur National de SCOPE Kenya. « Nous construisons la capacité des écoles et des communautés à se maintenir elles-mêmes. »



Apprendre des enfants

Peut-être l'effet le plus remarquable des jardins scolaires est comment ils ont comblé les générations et connecté les communautés. Les parents, dont beaucoup avaient abandonné les techniques agricoles traditionnelles, visitent maintenant l'école pour apprendre de leurs enfants. Certains ont commencé des jardins domestiques utilisant des semences indigènes partagées par l'école. D'autres ont formé des groupes d'entraide locaux pour échanger des conseils agricoles et préserver les variétés de cultures patrimoniales.

Dans une région souvent affectée par des pluies erratiques et l'insécurité alimentaire, ces jardins sont des bouées de sauvetage. Ils promeuvent l'agriculture résiliente au climat, réduisent la dépendance aux semences importées et ravivent les cultures alimentaires longtemps négligées.

La décision de la direction de l'école d'institutionnaliser le jardinage indigène est maintenant considérée comme un modèle de politique pionnière dans la région. Les agents de l'éducation du comté qui ont visité ont exprimé leur intérêt à promouvoir des initiatives similaires à travers d'autres écoles de Makueni.

Pour les étudiants, c'est une éducation qui nourrit à la fois le corps et l'esprit. Pour la communauté, c'est un retour à la résilience. Pour le Kenya, c'est un mouvement croissant enraciné dans le sol, la tradition et l'espoir.

Estridah a fait une pause et les autres se sont penchés, traitant ce qu'ils avaient entendu.

« C'est magnifique », a dit Fanza. « Les jardins sont devenus des centres d'organisation pour toute la communauté, pas seulement l'école. »

« Exactement », a ajouté Njabulo. « Les parents formant des groupes d'entraide, apprenant de leurs enfants, partageant des semences. L'école a déclenché une organisation qui s'est répandue au-delà de ses murs. »

« Et remarquez l'effet d'entraînement », a observé Andrew. « Une école réussit, les écoles voisines visitent et adoptent le modèle, puis SCOPE organise des campagnes de sensibilisation atteignant plus d'écoles. Cela s'étend organiquement par l'influence des pairs. »

Estridah a hoché la tête. « C'est ce que je trouve puissant dans l'organisation basée dans les écoles. Les écoles sont des points de rassemblement naturels pour les communautés. Quand les écoles changent, les familles remarquent. Mais laissez-moi partager une autre histoire d'école qui montre une approche différente. Celle-ci vient du Ghana, et elle se concentre moins sur la production et plus sur la transformation culturelle par le leadership étudiant. »

« Les parents, dont beaucoup avaient abandonné les techniques agricoles traditionnelles, visitent maintenant l'école pour apprendre de leurs enfants. Certains ont commencé des jardins domestiques utilisant des semences indigènes partagées par l'école. »



Les écoles comme sites de changements culturels... Une journée scolaire peut-elle déclencher un mouvement municipal ?

À l'école internationale Dan-Ibu dans la municipalité de Wa, au Ghana, les mercredis matins semblent différents des autres jours. Pas de collations emballées, pas de nouilles instantanées, pas de biscuits importés. Juste des aliments ghanéens traditionnels incluant koose, tubani, wakye et igname bouillie avec sauce palava.

C'était une politique délibérée introduite par le directeur en octobre 2024 après des mois de plaidoyer par CIKOD (Centre pour le Savoir Indigène et le Développement Organisationnel), dans le cadre de la campagne Je mange africain. Remarquablement, les étudiants l'adoptaient, les parents s'adaptaient, et d'autres écoles regardaient avec intérêt.

Comme les adolescents à travers les zones urbaines du Ghana, les étudiants de Dan-Ibu gravitaient vers les nouilles instantanées, le riz frit et les collations sucrées commercialisées comme modernes et pratiques. Les repas ghanéens traditionnels semblaient démodés, associés à la pauvreté plutôt qu'au progrès. Les conséquences se sont accumulées à travers l'obésité infantile et la malnutrition en hausse, la connexion perdue à l'héritage alimentaire, et la transmission brisée du savoir culinaire entre les générations.

Quand le koose a cessé d'être honteux

CIKOD a commencé avec l'éducation, apportant la souveraineté alimentaire dans l'école à travers des ateliers où les étudiants ont appris sur la valeur culturelle et nutritionnelle des aliments indigènes, comment les aliments voyagent de la ferme à l'assiette, et les histoires associées aux plats ghanéens. Les expositions alimentaires ont affiché la diversité des ingrédients, des démonstrations culinaires, des dégustations et des récits d'aînés sur l'histoire alimentaire.

Après des mois d'éducation, le directeur a pris une décision. Un jour par semaine, le mercredi, seuls les aliments indigènes seraient permis dans les locaux scolaires.

Certains étudiants ont résisté initialement. Adisa, quinze ans, a admis : « J'avais l'habitude d'être gêné d'apporter du koose (beignets de niébé) à l'école. Mais après notre journée de nourriture locale, tout le monde voulait goûter le mien. Maintenant ça semble spécial, pas honteux. »

La mise en œuvre nécessitait de la coordination. Les vendeurs d'aliments ont commencé à préparer des repas traditionnels frais. L'école a partagé des recettes et a organisé des

démonstrations culinaires. Les travailleurs de la cantine scolaire ont appris à préparer des plats traditionnels attrayants pour les jeunes.

Les étudiants sont devenus ambassadeurs à travers un Club des Ambassadeurs de la Nourriture Locale qui se réunissait chaque semaine pour partager des recettes, planifier des événements de sensibilisation et encadrer les étudiants plus jeunes. Le club a organisé une Foire Alimentaire à l'échelle de l'école invitant les parents et les chefs locaux à présenter des plats indigènes et des techniques culinaires.



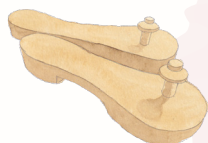
De « dépassé » à audacieux

En quelques mois, des changements remarquables sont apparus. La pression des pairs s'est retournée de s'inquiéter que manger de la nourriture traditionnelle semble dépassée à manger des plats traditionnels devenant audacieux, un badge de fierté culturelle. La nourriture est devenue identité alors que les étudiants expliquaient les histoires derrière les plats les uns aux autres. Les conversations familiales ont changé alors que beaucoup d'étudiants demandaient à leurs parents et grands-parents sur les aliments et recettes traditionnels.

Les enseignants ont commencé à tisser la nourriture indigène dans leurs leçons. Dans les cours de sciences, les étudiants ont étudié la fermentation et la nutrition. Les études sociales ont abordé les systèmes alimentaires et l'identité culturelle, tandis que les cours de mathématiques ont travaillé sur l'économie, comparant ce que les aliments traditionnels et transformés coûtent réellement aux familles.

Le succès à Dan-Ibu a attiré l'attention de la Direction de l'Éducation Municipale de Wa, dont les fonctionnaires sont venus observer ce qui se passait. Les écoles voisines voulaient des programmes pilotes propres. Bientôt il y a eu des discussions sur l'établissement d'une Journée de Nourriture Locale municipale à travers toutes les écoles de la zone.

Soutenir les jeunes pour diriger



Peut-être les plus puissantes étaient les propres réflexions des étudiants. « Quand je serai grande », a dit Halimah, quinze ans, « je veux être chef qui cuisine seulement des aliments locaux. Parce que j'ai appris que notre nourriture n'est pas seulement saine, elle raconte notre histoire. »

Les facteurs clés du succès comprenaient l'éducation avant l'application où CIKOD a passé des mois à construire la compréhension, l'appropriation étudiante à travers le Club des Ambassadeurs de la Nourriture Locale, l'approche de tout l'écosystème impliquant vendeurs, parents, personnel de cuisine et enseignants, le cadrage culturel positionné comme récupération de l'héritage, et la célébration plutôt que la privation.

« Deux modèles très différents », a dit Andrew pensivement. « Le Kenya s'est concentré sur la production, l'agriculture pratique, l'organisation communautaire. Le Ghana s'est concentré sur la consommation, les attitudes culturelles, le plaidoyer mené par les étudiants. »

« Mais les deux ont fonctionné », a observé Fanza. « Le Kenya a créé la sécurité alimentaire et a déclenché l'organisation communautaire. Le Ghana a créé un changement culturel et l'autonomisation des étudiants. »

« Le Kenya s'est concentré sur la production, l'agriculture pratique, l'organisation communautaire. Le Ghana s'est concentré sur la consommation, les attitudes culturelles, le plaidoyer mené par les étudiants. »

Deux routes, une destination

Njabulo a hoché la tête. « Le Kenya montre comment les écoles peuvent devenir des centres pour la production alimentaire communautaire et l'organisation. Les parents ont formé des groupes d'entraide, les voisins ont reproduit le modèle, des communautés entières ont changé les pratiques agricoles. Le Ghana montre comment les écoles peuvent transformer la culture alimentaire à travers l'éducation et le leadership étudiant. »

« Ce que je trouve intéressant », a dit Estridah, « c'est que les deux ont commencé par l'éducation et ont construit vers la politique. Le Kenya a commencé avec des campagnes de sensibilisation enseignant sur les cultures indigènes et l'agroécologie, puis les écoles ont adopté des politiques de jardinage. Le Ghana a commencé avec des ateliers enseignant sur la valeur de la nourriture traditionnelle, puis l'école a adopté la politique du mercredi. Ni l'un ni l'autre n'a juste imposé des règles d'en haut. »

Construire des systèmes qui durent

« Et les deux ont créé des structures pour la durabilité », a ajouté Andrew. « Le Kenya a les jardins eux-mêmes produisant de la nourriture, plus les groupes d'entraide et les réseaux de partage de semences. Le Ghana a le Club des Ambassadeurs de la Nourriture Locale et l'intégration dans le programme. Ceux-ci établissent des systèmes continus plutôt que des événements uniques. »

« La prise d'initiative étudiante compte dans les deux », a noté Fanza. « Au Kenya, les étudiants cultivent la nourriture, apprennent l'agriculture, prennent la responsabilité des repas qu'ils mangent. Au Ghana, les étudiants s'éduquent eux-mêmes, organisent les pairs, deviennent ambassadeurs. Les jeunes ont l'appropriation. »

Quand les étudiants dirigent

« Les dynamiques intergénérationnelles sont fascinantes aussi », a dit Njabulo. « Au Kenya, les parents apprenant des enfants qui savent comment cultiver des cultures indigènes. Au Ghana, les étudiants demandant aux grands-parents sur les recettes. Les deux inversent la direction habituelle du transfert de savoir. »

Estridah a souri. « Les écoles sont des espaces d'organisation puissants précisément parce qu'elles rassemblent étudiants, enseignants, parents, vendeurs, communautés. Quand les écoles changent, les ondulations se répandent partout. Le Kenya et le Ghana prouvent que, que l'on se concentre sur la production ou la consommation, l'agriculture ou la culture, l'école peut être le catalyseur. »

« Alors, qu'est-ce qui relie les quatre histoires que nous avons partagées ? » a demandé Andrew. « Les journalistes du Congo, la radio zambienne, les restaurants camerounais, les écoles kenyanes et ghanéennes. Que voyons-nous ? »

Synthèse : Qu'est-ce qui fait fonctionner les campagnes citoyennes ?

Njabulo a parlé en premier. « Elles commencent toutes là où sont les gens. Les journalistes du Congo ont commencé avec les expériences réelles des paysans. Le mouvement des restaurants camerounais a exploité la fierté culturelle existante.

Le programme scolaire ghanéen a éduqué avant de mettre en œuvre la politique. Personne n'a commencé par donner des leçons aux gens ou supposer qu'ils comprendraient immédiatement les concepts de souveraineté alimentaire. »

« Elles utilisent les structures et ressources existantes », a ajouté Estridah. « Le Congo a utilisé les stations de radio atteignant déjà les communautés. La Zambie a utilisé la radio communautaire avec des audiences existantes. Le Cameroun a utilisé les restaurants et les célébrations culturelles. Le Ghana a utilisé les écoles. Personne n'a essayé de créer tout à partir de zéro. »

« Ce qui me frappe, c'est comment elles l'ont toutes rendue culturelle, pas juste politique. »

Fanza s'est penchée en avant. « Ce qui me frappe, c'est comment elles l'ont toutes rendue culturelle, pas juste politique. Le mouvement camerounais a rendu la nourriture traditionnelle à la mode. Les étudiants ghanéens ont appris leur héritage alimentaire. Même les programmes radio en Zambie et au Congo se connectaient à l'identité et l'appartenance. »



Faire de la souveraineté alimentaire un chez-soi

« Plusieurs points d'entrée », a observé Andrew. « Regardez le Cameroun avec restaurants, compétitions, ateliers et médias. Le Ghana avait des sessions d'éducation, des foires alimentaires, des clubs d'ambassadeurs, l'intégration dans le programme. Aucun ne s'est appuyé sur une seule tactique. Différentes personnes répondent à différentes approches, donc plusieurs points d'entrée signifient que vous atteignez plus de personnes et créez une dynamique de diverses directions. »

« Elles laissent les histoires et les preuves parler », a dit Njabulo. « Le plaidoyer le plus efficace n'était pas les gens faisant des discours. C'était les paysans racontant leurs expériences à la radio, les étudiants partageant ce qu'ils ont appris, les chefs servant de délicieux repas traditionnels. Quand les gens vivent quelque chose directement, goûtent la nourriture, entendent la voix du paysan, cela devient puissant. »

« Et elles ont construit pour la durabilité, pas juste des événements », a noté Estridah. « Le réseau de journalistes au Congo, le Club des Ambassadeurs de la Nourriture Locale au Ghana, créer des incitations économiques au Cameroun où vendeurs et paysans et chefs cuisiniers peuvent tous bénéficier. Ces structures peuvent continuer au-delà de l'enthousiasme initial. »

Des structures qui durent, des relations authentiques qui comptent

« Quelque chose d'autre », a ajouté Fanza. « Elles ont toutes reconnu les défis honnêtement. Les journalistes du Congo ont parlé de la pression des annonceurs. La Zambie a admis que la radio ne peut pas atteindre tout le monde. Le Cameroun a discuté des tensions d'authenticité. Le Ghana a abordé la résistance étudiante. Elles n'ont pas prétendu que tout était facile, ce qui construit la confiance. »

Andrew a hoché la tête lentement. « Mais sous tous ces modèles se trouve quelque chose de plus difficile à quantifier. Chaque campagne a construit des relations authentiques. Les journalistes au Congo se sont connectés aux paysans. CIKOD a construit des relations avec les écoles, les parents, les étudiants. ZASHO a passé du temps à construire la confiance avec les chefs traditionnels et les stations de radio. Vous ne pouvez pas fabriquer cela. Cela prend du temps, du respect, de la patience. »

Des modèles aux principes

« Alors, qu'est-ce que cela signifie pour les autres qui veulent organiser des campagnes ? » a demandé Njabulo.

« Commencer avec ce qui existe plutôt que d'essayer de créer tout nouveau », a dit Andrew. « Voici en points de forme : »

- Se connecter à la culture et l'identité, pas seulement aux arguments rationnels.
- Utiliser plusieurs tactiques pour atteindre différentes personnes.
- Montrer à travers des histoires et l'expérience, ne pas juste dire.
- Construire des structures qui peuvent se maintenir au-delà de l'enthousiasme initial.
- Créer des incitations économiques alignées avec vos objectifs.
- Reconnaître les défis et travailler à travers eux honnêtement.
- Investir dans des relations authentiques même quand c'est lent.
- Laisser les gens diriger leur propre changement plutôt qu'imposer des solutions.
- Être patient parce que les changements culturels prennent du temps.

Estridah a réfléchi. « Ce sont des principes clés pour construire des mouvements qui respectent la prise d'initiative et l'autonomie des gens, se connectent à leurs vies, et créent un changement qui dure. »

« De consommateurs à citoyens alimentaires », a dit Fanza. « C'est de cela que



parlent toutes ces campagnes. Aider les gens à reconnaître leur propre pouvoir et à l'utiliser. »

Andrew a souri. « Exactement. Ce qui nous amène à la question pratique. Comment les autres conçoivent et organisent réellement leurs propres campagnes ? Nous avons besoin d'un outil qui aide les gens à réfléchir à cela pour leurs contextes spécifiques. »

« Quelque chose de simple », a dit Njabulo. « Un guide pratique qu'ils peuvent réellement utiliser. »

« Laissez-moi rédiger quelque chose », a offert Andrew. « Basé sur ce que nous avons appris de ces histoires, qu'est-ce qui aiderait quelqu'un dans un village ou une commune ou un marché ou une école à commencer à organiser sa propre campagne ? »

« Rendez-le conversationnel », a suggéré Fanza. « De la façon dont nous accompagnerions réellement quelqu'un à travers cette réflexion. »



« Et rappelez-vous le point de John sur ne pas être propagandiste. L'outil devrait aider les gens à organiser efficacement mais respecter leur propre jugement sur ce qui a du sens dans leur contexte. »

« D'accord », a dit Estridah. « Et rappelez-vous le point de John sur ne pas être propagandiste. L'outil devrait aider les gens à organiser efficacement mais respecter leur propre jugement sur ce qui a du sens dans leur contexte. »

« Je vais y travailler », a dit Andrew. « Reconnectons-nous la semaine prochaine et voyons si cela capture ce que nous avons appris. »

L'écran montrait quatre personnes, fatiguées mais dynamisées, dispersées à travers l'Afrique mais connectées par la conversation et l'engagement. Autour d'elles, dans leurs villes et pays, des milliers d'autres conversations se produisaient. Des gens organisant, apprenant les uns des autres, construisant le mouvement histoire par histoire, campagne par campagne.

Outil : Concevoir votre campagne communautaire

Les campagnes de souveraineté alimentaire ont besoin à la fois de discipline et d'adaptabilité. Des objectifs clairs guident l'action, mais la flexibilité vous permet d'apprendre de ce qui se passe réellement et d'ajuster en conséquence. Les meilleures campagnes traitent les plans comme des hypothèses de travail, pas des scripts fixes. Cet outil vous aide à concevoir des campagnes qui sont à la fois rigoureuses et réalistes.

ÉTAPE 1 : COMPRENDRE VOTRE CONTEXTE

Avant de planifier ce que vous ferez, comprenez avec quoi vous travaillez. Que font déjà les gens autour de l'alimentation ? Sur quels groupes, événements ou relations existants votre campagne pourrait-elle s'appuyer ? Qui détient l'influence, à la fois les leaders formels et les leaders informels que les gens écoutent réellement ? Quelles tentatives récentes de changement ont réussi ou échoué, et pourquoi ? Quelles sont les opportunités au niveau local ou national, où le changement dans les politiques et les pratiques est le plus faisable ?

Passez du temps à écouter avant de décider. Parlez avec les paysans, les aînés, les jeunes, les vendeurs, les enseignants. Non pas pour vendre votre idée mais pour comprendre leur réalité. Qu'est-ce qui leur tient à cœur ? Quelles contraintes rencontrent-ils ? Qu'est-ce qui améliorerait leurs vies ?

Listez trois à cinq choses sur votre contexte qui devraient façonner votre approche, incluant à la fois les opportunités et les contraintes.

ÉTAPE 2 : DÉFINIR VOTRE OBJECTIF ET VOS BUTS INITIAUX

Pourquoi cette campagne compte-t-elle ? Soyez spécifique sur le problème et qui le vit. Votre objectif devrait guider les décisions mais permettre différents chemins. Par exemple, « les jeunes récupérant la fierté dans les aliments traditionnels » est un objectif. « Former 50 jeunes à la cuisine traditionnelle d'ici décembre » est un but possible servant cet objectif.

Commencez par un but que vous pouvez atteindre en trois à six mois. D'ici quelle date qui fera quoi résultant en quel résultat ? Rendez-le spécifique, mesurable, atteignable et pertinent. Mais tenez-le légèrement. Vous apprendrez si le calendrier a du sens et si vous avez choisi la bonne cible.

Écrivez votre but initial, puis notez une ou deux hypothèses que vous faites qui pourraient s'avérer fausses.

ÉTAPE 3 : CHOISIR LES TACTIQUES DE DEPART

Basé sur les histoires que vous avez lues, quelles approches correspondent à votre contexte ? Tactiques médiatiques comme les programmes radio. Tactiques culturelles comme les festivals alimentaires. Tactiques éducatives comme les programmes scolaires. Tactiques d'organisation comme la construction de coalitions. Tactiques économiques comme le soutien aux entreprises alimentaires locales.

Choisissez deux à quatre tactiques pour commencer. Choisissez des tactiques qui correspondent à vos ressources, atteignent votre public cible, peuvent être maintenues et s'appuient sur les structures existantes.

Pour chaque tactique, notez ce que vous attendez qu'elle accomplisse et ce que vous observerez pour savoir si cette attente est valide. Par exemple, « Nous nous attendons à ce qu'un jardin scolaire augmente l'intérêt pour les cultures traditionnelles. Nous observerons si les étudiants participent au-delà des premières semaines et s'ils en parlent à la maison. »



ÉTAPE 4 : CONSTRUIRE VOTRE ÉQUIPE DE BASE

Vous avez besoin de trois à cinq personnes véritablement engagées à diriger ce travail.

Choisissez les gens pour leur engagement et leur fiabilité, pas seulement leur enthousiasme ou leurs qualifications.

Identifiez aussi des champions avec de la crédibilité qui peuvent soutenir publiquement la campagne et des partenaires potentiels. Mais concentrez l'énergie précoce sur faire fonctionner bien l'équipe de base. Convenez de comment vous prendrez les décisions, vous rencontrerez, gèrerez les désaccords et partagerez les responsabilités.

Beaucoup de campagnes échouent non pas parce que la stratégie était mauvaise mais parce que l'équipe n'a pas pu travailler ensemble à travers les défis. Listez votre équipe de base et pourquoi vous avez choisi chaque personne. Notez comment vous prendrez les décisions et à quelle fréquence vous vous rencontrerez.

ÉTAPE 5 : PLANIFIER VOS TROIS PREMIERS MOIS

Que ferez-vous dans les trois premiers mois pour construire la dynamique et commencer à apprendre ? Soyez spécifique sur les activités, qui dirige chacune, les ressources nécessaires et le calendrier.

Intégrez des points d'apprentissage. Rencontrez-vous régulièrement pour réfléchir à ce qui se passe. Qu'est-ce qui fonctionne ou non ? Après deux mois environ, vérifiez si vous atteignez les personnes visées et obtenez les résultats espérés. Après trois mois, faites une réflexion substantielle pour décider quoi continuer, ajuster ou arrêter.

Ces vérifications ne sont pas optionnelles. Elles vous maintiennent connectés à la réalité plutôt que de pousser en avant avec un plan qui pourrait ne pas fonctionner.

Créez un calendrier simple de trois mois montrant les activités et les vérifications d'apprentissage.

ÉTAPE 6 : ÉLABORER VOS MESSAGES DE BASE

Quelles deux à trois choses voulez-vous que les gens se rappellent et répètent ? Gardez les messages simples, positifs et connectés à ce qui tient à cœur à votre public. Utilisez des histoires, pas du jargon.

Décidez qui devrait livrer les messages pour la crédibilité.

Des paysans convainquent des paysans. Des jeunes atteignant des jeunes. Différents messages pour différents publics.

Vos messages évolueront alors que vous apprenez ce qui résonne. Commencez avec votre meilleure compréhension et ajustez.

Listez deux à trois messages de base et qui devrait les livrer.



ÉTAPE 7 : METTRE EN PLACE DES SYSTÈMES D'APPRENTISSAGE



Comment saurez-vous ce qui se passe réellement ? Identifiez trois à cinq indicateurs simples. Fréquentation. Couverture médiatique. Changements de comportement. Retours des participants. Gardez-le simple.

Plus important que les chiffres est d'interpréter ce que vous apprenez. Chaque semaine, votre équipe de base devrait demander ce qui fonctionne et pourquoi, ce qui ne fonctionne pas et pourquoi, qu'est-ce qui vous surprend, et que pourriez-vous faire différemment. Ne sautez pas ces sessions quand vous êtes occupés. Elles vous maintiennent stratégiques plutôt que réactifs.

Gardez une documentation simple. Photos, listes de présence, commentaires des participants, notes de réflexion. Cela vous aide à apprendre, rapporter aux soutiens et vous rappeler votre réflexion.

Décidez comment vous surveillerez le progrès et quand vous réfléchirez.

ÉTAPE 8 : SE PRÉPARER À L'INATTENDU

Votre plan reflète la compréhension actuelle, mais les campagnes se déroulent dans des communautés vivantes où les choses se passent rarement comme prévu. Les fonctionnaires changent. Les ressources apparaissent ou disparaissent. Des alliés inattendus émergent. Certaines activités échouent tandis que d'autres décollent.

Restez alerte. Parlez avec des gens qui vous diront la vérité. Remarquez qui se présente, ce qui génère de l'énergie, ce qui semble forcé.

Beaucoup de campagnes échouent parce que les organisateurs ne parlent qu'entre eux et supposent que leurs plans fonctionnent.

Quand quelque chose d'inattendu se produit, distinguez entre les développements qui vous rapprochent de votre objectif même s'ils divergent de votre plan, et les développements qui correspondent à votre plan mais ne servent pas votre objectif. Embrassez le premier. Questionnez le second.

Tous les deux à trois mois, prenez du recul et posez des questions plus profondes. Quelles hypothèses étaient fausses ? Qu'est-ce qui fonctionne de manière inattendue ? Que nous dit cela sur notre communauté et notre approche ? Que pourrions-nous devoir changer même si c'est inconfortable ?

Mais distinguez l'adaptation de la dérive de mission. Vos valeurs fondamentales autour de la souveraineté alimentaire, votre engagement envers certaines communautés, vos principes fondamentaux devraient rester stables. Les activités spécifiques, le calendrier, même certains buts peuvent évoluer alors que vous apprenez.



ÉTAPE 9 : REGARDER VERS L'AVANT TOUT EN RESTANT ANCRÉ

Si vos trois premiers mois se passent bien, à quoi ressembleraient les neuf prochains mois ? Comment maintiendriez-vous l'engagement, approfondiriez l'impact et construiriez des structures durables ? Regarder vers l'avant vous aide à faire des choix stratégiques maintenant sur les relations et les fondations.

Mais ne planifiez pas trop loin à l'avance. Après trois mois d'apprentissage, vous revisiterez et réviserez probablement les plans à plus long terme.

Pensez à la durabilité dès le début. Comment cela continuera-t-il au-delà du financement initial ? Considérez les incitations économiques, les changements institutionnels, le développement d'un nouveau leadership et la construction de structures qui peuvent persister.

Esquissez ce que les mois quatre à douze pourraient inclure. Notez que c'est provisoire.

ÉTAPE 10 : RÉSUMER VOTRE CONCEPTION

Nom de la campagne. Problème et pourquoi il compte. But initial pour les trois à six premiers mois. Tactiques de départ. Plan des trois premiers mois. Équipe de base. Ressources nécessaires. Messages clés. Comment vous surveillerez et apprendrez. Ce qui est négociable et ce qui ne l'est pas. Direction provisoire à plus long terme.

TRAVAILLER AVEC LES PLANS

Votre structure vous donne quelque chose autour de quoi organiser et dont apprendre. Mais les campagnes réussies traitent les plans comme des hypothèses à tester, pas des scripts à suivre. Elles équilibrent la détermination sur l'objectif avec la flexibilité sur les tactiques.

Commencez par ce que vous pouvez faire maintenant. Apprenez de l'expérience. Construisez sur ce qui existe. Respectez l'agentivité des gens. Restez connecté avec d'autres campagnes. Faites face aux défis honnêtement.

Pensez à votre campagne moins comme mettre en œuvre un plan directeur et plus comme cultiver un jardin. Vous préparez le sol, plantez des semences, fournissez des soins. Mais vous ne pouvez pas contrôler exactement comment les choses poussent. Vous répondez aux conditions, apprenez quelles approches prospèrent, ajustez vos pratiques. Le résultat, si vous êtes attentif et adaptatif, est abondant mais pas exactement ce que vous aviez initialement envisagé.

Votre travail n'est pas de forcer un résultat prédéterminé mais de travailler habilement avec les conditions que vous trouvez, restant fidèle à votre objectif tout en restant ouvert à comment cet objectif est atteint.

Les histoires dans ce chapitre montrent que c'est possible. Cet outil vous donne un cadre. Maintenant c'est votre tour. Quelle campagne organiserez-vous ?





« Une communauté qui perd ses traditions alimentaires perd une partie de son âme. »

Carlo Petrini (Italie, fondateur de Slow Food)

« Les marchés alimentaires informels sont une partie clé de l'histoire du développement africain et dont nous devons vraiment tirer parti si nous souhaitons nous développer en tant que continent. Vous constaterez que, même lorsqu'il y a des crises financières mondiales, ces marchés informels continuent, et c'est parce que la résilience est devenue une partie clé de leur fonctionnement. »

Charles Dhewa (Knowledge Transfer Africa, Zimbabwe)



Les marchés africains sont nos marchés



Regarder les marchés territoriaux avec de nouveaux yeux

Le matin après la rencontre d'AFSA (Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique) au Zimbabwe, Njabulo Zondo a fixé sa proposition de recherche – six marchés territoriaux à travers six pays africains – et s'est senti plus apprenant que chercheur. Né à Soweto, formé en nutrition à Makerere, il croyait autrefois que les manuels détenaient toutes les réponses. Mais trois jours d'écoute avaient changé quelque chose en lui :

Les marchés ne se révélaient pas à travers des questionnaires. Ils exigeaient l'humilité – le courage de voir ce que le discours du développement avait rendu invisible en appelant ces lieux « informels », « inefficaces », « traditionnels ». Des mots qui signifiaient en réalité « pas assez modernes pour compter ».

Il a pensé aux spaza shops de Soweto, ces paquets brillants de collations ultra-transformées noyant le jardin potager de sa grand-mère. Et si les marchés territoriaux étaient le contrepoids ? Des lieux où la souveraineté alimentaire de l'Afrique était encore pratiquée, défendue, évoluant quotidiennement dans les mains de commerçants proches des communautés qu'ils servaient et qui se réveillaient avant l'aube pour déplacer la nourriture des paysans aux familles.



Njabulo a fermé son ordinateur portable. Kampala se réveillait sous sa fenêtre, les rues se remplissant de vie. Quelque part, le marché de Nakawa pulsait déjà avec l'énergie du matin. Mais d'abord, le Zimbabwe. D'abord, Mbare. D'abord, apprendre à voir ce que

« Entrer dans l'écosystème vivant de Mbare, où la nourriture devient communauté »

son éducation l'avait formé à ne pas remarquer. Dans l'obscurité pré-aurore de Mbare, un rythme silencieux commence. L'air est épais avec le froid de la nuit et le faible parfum terreux des produits. C'est le marché des paysans, un lieu qui existe entre deux mondes – le formel et l'informel. Il est censé ouvrir à 5 heures du matin, mais la partie ancienne, toujours lève-tôt, s'agite déjà à 4h30. C'est là que la lutte pour les clients est la plus visible ; l'attraction vers les produits frais est si forte que le marché devient un aimant humain.

Njabulo est arrivé alors que le soleil commençait tout juste à toucher l'horizon, présenté par des collègues d'AFSA au président du marché, M. Erasmus Fofu. La poignée de main était chaleureuse, accueillante, mais les yeux de M. Fofu contenaient une question : encore un chercheur venu nous étudier, ou quelqu'un prêt à apprendre ?

« Vous voudrez comprendre comment nous sommes structurés, je suppose », a commencé M. Fofu, faisant un geste autour du complexe tentaculaire alors que les membres de son comité se rassemblaient. « Mais la structure n'est que le squelette. La vie est dans comment tout se connecte. »

Un des membres du comité, Gladys Dube, s'est avancée avec un sourire entendu. « Nous pouvons parler en marchant. Vous ne pouvez pas comprendre Mbare en restant assis. »

Un marché qui respire : Comprendre l'anatomie de Mbare

Alors qu'ils se déplaçaient à travers le marché qui s'éveillait, la description de M. Fofu coulait comme quelqu'un lisant une carte bien-aimée. « Nous sommes plusieurs marchés vivant ensemble. Deux marchés de paysans. Un marché de gros. Vente au détail. Volaille. Un marché de gros de bananes avec une installation de maturation quasi. Pommes de terre. Grains. Œufs. Épicerie au détail. Boutiques. Chacun a son propre rythme, ses propres relations. »

« Les marchés de paysans et de gros sont le cœur », a-t-il continué, s'arrêtant pour laisser passer un chariot chargé. « Tout le reste se connecte à eux. Environ 80 produits alimentaires échangés ici par au moins 3 500 commerçants. Nous nous approvisionnons auprès de paysans à travers le Zimbabwe - Masvingo, Manicaland, Mashonaland - et d'Afrique du Sud, de Zambie, du Malawi, du Mozambique, de Tanzanie. »

Gladys a pointé vers la massive gare routière visible au-delà du bord du marché. « C'est notre pouvoir de rassemblement juste là. La gare routière longue distance de Mbare connecte Harare avec chaque zone de production, chaque ville, la moitié de l'Afrique australe. Quand les gens demandent pourquoi Mbare compte, je leur dis : suivez les bus. Ils vous montreront comment la nourriture se déplace, comment l'argent se déplace, comment les relations se déplacent. »



« Les systèmes du marché interagissent différemment selon le produit, la saison, l'espace », a continué Gladys alors qu'ils naviguaient dans des allées étroites entre les étals. « Voyez cette commerçante de Masvingo ? Elle est ici parce qu'elle sait qu'il y a un bus qui part à 5 heures du matin. Elle a passé hier à acheter, sélectionner, négocier. Elle dormira avec ses produits ici, prendra ce premier bus demain, sera de retour à Masvingo en train de vendre à midi. Les transporteurs, en particulier les bus, ils gagnent de l'argent sérieux avec les bagages liés à la nourriture. La nourriture déplace les gens. Les gens déplacent la nourriture. C'est un système qui continue de respirer. »



La révolution silencieuse des fruits indigènes

En tournant un coin, Njabulo s'est arrêté brusquement. Devant lui s'étendait un étalage qui a fait sauter le cœur de son chercheur : des fruits indigènes qu'il n'avait pas vus depuis l'enfance. Baobab. Mazhanje. Masawu. Des tonnes, commandant un espace de marché de premier choix.

Sa surprise a dû se voir, parce que Gladys a ri. « Vous pensez à vos marchés sud-africains où ceux-ci seraient encore dans la nature, oui ? Voici ce que la recherche formelle et les institutions ne veulent pas voir : les marchés territoriaux montrent une énorme demande silencieuse pour les fruits indigènes. Quand ceux-ci sont en saison, Mbare est le seul endroit où vous pouvez les trouver en tonnes. Nous avançons silencieusement la souveraineté alimentaire et l'africanité des systèmes alimentaires africains, dont la plupart poussent naturellement sans produits chimiques, simplement en fournissant de l'espace pour eux. »

M. Fofu les a conduits à un étal particulier où deux femmes, Mai Chenai et Mai Jaison, arrangeaient des pyramides d'un fruit que Njabulo n'avait pas vu depuis des années : Snot Apple, appelé Matohwe en Shona, Uxakuxaku en Ndebele.

« Ces dames sont devenues spécialistes », a dit M. Fofu avec une fierté évidente. « Elles ont transformé ce que les communautés pensaient être juste un fruit sauvage en une révolution du système alimentaire urbain. »

Mai Chenai a levé les yeux de son travail, ses mains se déplaçant avec l'efficacité d'une longue pratique. « Je gagne ma vie en commerçant des fruits indigènes comme Matohwe. Je m'approvisionne du district de Buhera, du district de Gutu, du district de Nyanga, du district de Nkayi, du district de Gokwe North. Pas tout le district parce que le fruit ne pousse pas partout. À Gutu, il y a une zone appelée Chin'ai qui est la zone de production. Les communautés locales là-bas sont devenues maîtres dans la préservation de l'arbre fruitier en utilisant des systèmes de savoir indigène. »

Voici ce que la recherche formelle et les institutions ne veulent pas voir : les marchés territoriaux montrent une énorme demande silencieuse pour les fruits indigènes.

« À Gokwe North, la source principale est Masakadza », a ajouté Mai Jaison, se réchauffant à l'histoire. « Pendant les sécheresses, les paysans locaux utilisent l'arbre fruitier pour nourrir et protéger leur bétail des morts liées à la sécheresse. L'arbre sauve des vies - humaines et animales. »

Njabulo s'est agenouillé, examinant les fruits, son esprit se précipitant avec des questions sur la nutrition, les chaînes de marché, la préservation du savoir indigène. Mais Mai Chenai n'avait pas fini.



Débat clé : Les commerçants des marchés territoriaux ne sont-ils pas des intermédiaires inefficaces ?

L'argument de l'agriculture industrielle : « Les marchés informels sont inefficaces. Trop d'intermédiaires, pas d'économies d'échelle, gaspillage élevé. Les chaînes d'approvisionnement modernes avec distribution centralisée sont plus efficaces et hygiéniques. »

Comment répondent les militants de l'agroécologie : L'argument de l'efficacité mesure les mauvaises choses. Les commerçants de marché connaissent leur territoire, s'ajustent aux variations saisonnières, répondent à la demande locale et déplacent les produits périssables rapidement à travers des réseaux personnels. Les chaînes d'approvisionnement des supermarchés optimisent pour les produits de longue conservation et les variétés standardisées. Ils excellent à déplacer les produits emballés mais échouent avec les fruits indigènes, les légumes-feuilles et la diversité qui construit la nutrition et la résilience. Les marchés répartissent également le revenu à travers des centaines de commerçants plutôt que de le concentrer dans les poches des grandes entreprises. Et si « l'hygiène » inclut l'absence de produits chimiques et de pesticides nocifs, alors l'agroécologie gagne toujours.





« Les chefs traditionnels guident la récolte durable. Les arbres ne sont pas complètement dépouillés parce que la faune en dépend, comme les babouins, les singes, les oiseaux, les abeilles. Tout le monde mange. C'est la façon africaine. L'arbre fournit pour tous. »

« Le fruit ne mûrit pas tout à la fois dans différents districts. Buhera commence en mars, continue jusqu'en août. Gokwe North commence avril ou mai, va jusqu'à fin septembre. Gutu commence fin août et continue jusqu'en décembre, avec certains fruits restant sur les arbres jusqu'à ce que les pluies viennent. Nous avons appris le calendrier de la terre. »

« Et les communautés ? » a demandé Njabulo. « Comment gèrent-elles la récolte ? »

La réponse de Mai Jaison portait une fierté tranquille. « Les chefs traditionnels guident la récolte durable. Les arbres ne sont pas complètement dépouillés parce que la faune en dépend, comme les babouins, les singes, les oiseaux, les abeilles. Tout le monde mange. C'est la façon africaine. L'arbre fournit pour tous. »

Quand les systèmes deviennent écrasants: La lutte honnête de la municipalité

Plus tard ce matin-là, M. Fofu a amené Njabulo rencontrer M. John Chiwawa, le chef des marchés sous le conseil municipal de Harare. Son bureau était modeste, le bureau empilé de papiers, les murs couverts de cartes du système de marché de Harare.

« Vous voulez savoir comment nous gérons un écosystème avec plus de 100 produits et différents types de petites entreprises ? » a demandé M. Chiwawa, faisant signe à Njabulo de s'asseoir. Son ton n'était pas défensif, juste honnête. « La vérité ? Nous sommes dépassés. »

« Nous avons des agents de marché qui travaillent avec le comité, allouant l'espace commercial, essayant de maintenir un certain ordre. Mais le marché fonctionne 24h/24 et 7j/7 tandis que nos agents travaillent huit heures. La plupart du marché s'organise lui-même parce qu'il le doit. »

« Puis il y a les défis pratiques », a-t-il continué. « Les commerçants ont besoin d'un abri adéquat, de points d'eau propre, de systèmes de gestion des déchets. Nous avons du mal à maintenir l'infrastructure de base. Pendant les pluies, certaines sections deviennent boueuses. Les installations de stockage sont inadéquates, donc les commerçants perdent des produits à cause de la détérioration. Et l'accès au transport, faire entrer et sortir les camions efficacement, cela nécessite des investissements que nous n'avons pas. »

Il a sorti un document, clairement quelque chose à quoi il pensait depuis un moment. « Un autre défi est que nos agents ne sont pas spécialistes dans des produits particuliers. Idéalement, nous devrions avoir des experts en horticulture, cultures, élevage, logistique. Cela nous permettrait d'arranger correctement les sections du marché, de surveiller les surapprovisionnements avant qu'ils ne deviennent des pertes, d'allouer un espace dédié pour les produits agroécologiques et biologiques. »

« J'ai écrit une proposition au maire », a-t-il continué, et Njabulo pouvait entendre à la fois l'espoir et la lassitude dans sa voix. « Demandant un comité qui rassemble le ministère de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, des finances, pour que nous puissions travailler ensemble à soutenir Mbare. Car, que nous le reconnaissons ou non, ceci est devenu une institution nationale vitale. »

Alors qu'ils marchaient de retour vers la station de taxi, M. Fofa a offert une dernière observation. « Les marchés territoriaux se connectent à tout : transport public, magasins de vêtements, fournisseurs d'intrants, quincaillerie, changeurs de monnaie. Pour les paysans, c'est un guichet unique. Et parce que nous pouvons rassembler d'énormes volumes, nous concurrençons directement les grandes entreprises de transformation qui sortent s'approvisionner dans les mêmes zones agricoles que nous. Ils ont des camions et des contrats. Nous avons des relations et du rythme. Parfois, le rythme gagne. »

« Et parce que nous pouvons rassembler d'énormes volumes, nous concurrençons directement les grandes entreprises de transformation qui sortent s'approvisionner dans les mêmes zones agricoles que nous. Ils ont des camions et des contrats. Nous avons des relations et du rythme. Parfois, le rythme gagne. »



QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1** Que signifie le fait que les fruits indigènes, rejetés par la recherche formelle, prospèrent dans les marchés territoriaux, commandant des tonnes d'espace plutôt que des coins apologétiques ?
- 2** Quand un marché fonctionne 24h/24 et 7j/7 mais le soutien municipal ne travaille que 8 heures, qui gère réellement le système alimentaire ? Que révèle cela sur où vit réellement l'expertise ?
- 3** Mai Chenai et Mai Jaison ont construit des entreprises locales autour de la lecture du calendrier de maturation de différents districts. Comment ce genre de savoir se compare-t-il à la gestion formelle de la chaîne d'approvisionnement ?



Traverser les eaux, traverser les mondes : Du Zimbabwe au Sénégal

Alors que Njabulo se préparait pour son vol vers Dakar, le poids de Mbare s'accrochait encore à lui. Le poids de la reconnaissance. La poussière du marché sur ses chaussures ressemblait à une sorte de consécration. Il ne collectait plus seulement des données. Il témoignait de quelque chose que son éducation l'avait formé à négliger : l'intelligence sophistiquée des systèmes que le développement formel appelait « informels ».

Le vol lui a donné le temps de réfléchir. La voix de Monica résonnait dans sa mémoire de la rencontre : « Le savoir seul ne change pas un système. » Mais le savoir qui reconnaît ce qui fonctionne déjà, le savoir qui honore plutôt que de rejeter, le savoir qui demande « comment cela réussit-il ? » au lieu de « pourquoi cela ne s'est-il pas modernisé ? » Peut-être que ce genre de savoir pourrait changer quelque chose.

L'air de Dakar était différent quand il a atterri. Il était humide, salé, porté par les vents de l'Atlantique. Son ami Abdou Camara l'a rencontré aux arrivées. Son étreinte était un pont entre les mondes ; entre le marché qu'il avait quitté et le marché qu'il était sur le point d'entrer.

« Marché Thiaroye demain », a dit Abdou alors qu'ils conduisaient à travers le trafic du soir de Dakar. « Mais ce soir, repose-toi. Et prépare-toi. Thiaroye testera tout ce que tu penses savoir sur comment la nourriture se déplace à travers les villes. »

Le paradoxe de Thiaroye: Une forteresse contre son propre peuple

Le lendemain matin, debout au bord des sept hectares du marché de Thiaroye, Njabulo a compris ce que voulait dire Abdou. Le président du marché, M. Abdou Diouf, a étendu ses bras dans un geste qui englobait à la fois fierté et frustration.

« Marché Thiaroye est une entité vivante, respirante », a-t-il commencé, sa voix portant la poésie que Njabulo apprenait à écouter. « La culture et les relations sous-tendent tout ce que vous voyez ici. Ce sont les veines connectant ce marché à d'autres grands marchés de Dakar, créant un réseau résilient de commerce et de vie. »

Mais alors qu'ils marchaient le périmètre du marché, Njabulo a vu le paradoxe. Le marché était construit comme une forteresse contre ses propres clients potentiels. Des autoroutes et des structures l'encerclaient, créant des barrières qui rendaient l'accès difficile.



« Pourquoi ? » a demandé Njabulo. « Pourquoi les urbanistes rendraient-ils si difficile pour les gens d'atteindre le marché ? »

Le rire de M. Diouf était amer. « S'ils avaient pris le temps de comprendre les opérations du marché, sa signification dans la vie des gens ordinaires, ils n'auraient pas construit ces obstacles. Mais à travers l'Afrique, nous voyons ce modèle : les gouvernements ignorent l'infrastructure pour la majorité – routes rurales, marchés publics, préférant l'infrastructure élitiste. Aéroports pour touristes. Installations d'exportation pour le commerce étranger. C'est un biais systématique contre le développement inclusif. »
t inclusive development.”



« Pourtant, dans cette lutte, une vie féroce et défiante persistait. Thiaroye fonctionnait jour et nuit, un cœur infatigable soutenant la ville. »

Abdou Camara, qui avait écouté tranquillement, a ajouté sa propre observation. « C'est comme si servir 90% de la population était en quelque sorte moins important que servir les 10% qui volent ou exportent. Thiaroye nourrit Dakar. Mais les autoroutes reçoivent plus d'investissement que les chemins d'accès au marché. »

Pourtant, dans cette lutte, une vie féroce et défiante persistait. Thiaroye fonctionnait jour et nuit, un cœur infatigable soutenant la ville. Son rythme était fixé par les femmes – la majorité des commerçantes – achetant pour les familles et les petites entreprises, déplaçant la nourriture de la source à la table à travers des réseaux de relation et de confiance.

La sagesse du marché nocturne : Quand le commerce devient culture

Ils ont trouvé Madame Ndoye dans la section des légumes, ses mains se déplaçant expertement à travers les produits, évaluant la qualité avec des touches trop rapides pour que l'œil non formé de Njabulo puisse suivre. Abdou traduisait pendant qu'elle parlait, son wolof portant une conviction qui n'avait besoin d'aucune traduction.

« Le marché de Thiaroye est le principal marché de légumes à Dakar parce que nous sommes proches des Niayes, Saint Louis, Fouta, Walo – toutes sources alimentaires majeures. Mais notre position dans les banlieues signifie que nous accueillons beaucoup d'autres entreprises locales : tailleurs, moulins à céréales et arachides, quincailleries. Et le transport est tout ici : charrettes tirées par des chevaux, clandos, taxis, bus, camions, véhicules spécialisés. Les paysans trouvent aussi leurs besoins satisfaits – des magasins d'intrants partout. »

« Le marché ne dort jamais », a observé Njabulo, regardant les transactions de fin de nuit se produire autour d'eux. « Quel genre de soutien devrait recevoir un marché qui fonctionne 24 heures ? »

« Mais la vraie gouvernance vient du collège des délégués du marché, élus parmi les commerçants. »

La réponse de Madame Ndoye est venue rapide et passionnée. « Le gouvernement et les municipalités devraient fournir l'infrastructure et des conseils de prix pour un commerce équitable. Mais regardez ce qui se passe : le gouvernement obsède sur les prix du maïs, de l'huile de cuisson, du sucre - des produits transformés. Pendant ce temps, les prix des produits horticoles comme les oignons, les tomates, les pommes de terre, le manioc sont négociés directement entre commerçant, intermédiaire et paysan. Comment le gouvernement peut-il connaître la contribution de ce marché au développement national s'ils ne collectent même pas de données sur comment nous travaillons ? »

Sa voix portait maintenant de la tristesse. « Les commerçants qui importent fixent leurs propres prix pour les produits rares, mais le gouvernement est censé gérer les importations au niveau national. La déconnexion est complète. Nous sommes invisibles à la politique même pendant que nous nourrissons la nation. »



Plus tard, alors qu'ils étaient assis dans un petit café près du marché, Abdou a expliqué la structure de gouvernance. « La municipalité fournit un soutien administratif - un gestionnaire, des collecteurs d'impôts, la sécurité, des techniciens. Mais la vraie gouvernance vient du collège des délégués du marché, élus parmi les commerçants. Ils maintiennent les services, rapportent les problèmes, défendent les intérêts des commerçants, médiatisent entre le marché et les autorités. »

« Deux systèmes fonctionnant côte à côte », a réfléchi Njabulo. « Formel et informel, mais les deux nécessaires. Ni l'un ni l'autre suffisant seul. »

« C'est Thiaroye », a accepté Abdou. « C'est l'Afrique. Nous avons perfectionné l'art de faire fonctionner les choses malgré des systèmes qui n'ont pas été conçus pour nous. »

QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1 Quand la planification urbaine crée des barrières entre les marchés et les communautés, quels intérêts sont réellement servis ? À quoi ressemblerait la planification pour les 90% plutôt que les 10% ?
- 2 Madame Ndoye demande comment le gouvernement peut connaître la contribution économique du marché s'ils ne collectent pas de données sur ses opérations. Pourquoi pensez-vous que cet écart de données existe ? Est-ce accidentel ou structurel ?
- 3 Que signifie le fait que les commerçants ont créé leurs propres systèmes de gouvernance parce que les systèmes formels sont insuffisants ? Que peut enseigner cela sur la construction d'institutions indigènes ?

Pendant qu'il était au Sénégal, Njabulo a envoyé un e-mail à son collègue rwandais, Ajay Bizimana, demandant des connexions en RDC voisine. Il voulait comprendre comment les marchés territoriaux fonctionnent dans un pays perpétuellement pris par le conflit. Eric Jemba, basé à Bukavu, a répondu avec une lettre qui est arrivée pendant que Njabulo était encore à Dakar :

Cher Njabulo,

La RD Congo fait toujours face à des conflits internes qui perturbent la production alimentaire. Sans les marchés territoriaux, la faim et la famine seraient bien pires, en particulier pour les populations déplacées. À Bukavu, la plupart des gens dépendent du marché territorial de Kadutu, le plus grand de la ville. Les produits agricoles vendus là-bas sont produits localement par les paysans, tandis que certains aliments naturels doivent être récoltés dans les forêts. La plupart des produits viennent de Kabare, Walungu et Idjwi.

En mobilisant la nourriture de zones diverses, Kadutu permet aux résidents de Panzi, Bagira, Nyamugo, Kadutu, Kamagama et Bondeko d'accéder à la nourriture sans s'aventurer dans les zones de conflit. Beaucoup de commerçants ne sont pas eux-mêmes paysans mais des intermédiaires qui achètent auprès de paysans incapables de se déplacer dans les zones résidentielles en toute sécurité. Ces relations déplacent la nourriture vers les populations déplacées et les gens en transit, assurant l'accès malgré le conflit.

Dans les zones où les systèmes formels s'effondrent, les marchés territoriaux deviennent des bouées de sauvetage, nourrissant les gens à travers un conflit continu. S'adaptant alors que les conditions changent et persistant à travers le chaos, ils gardent les communautés nourries.

Je répondrai volontiers à toute question supplémentaire.

**Cordialement,
Eric Jemba**



La famille au coeur du marché: L'Ubuntu du Rwanda en pratique

Du Sénégal, Njabulo s'est envolé pour Kigali, où Ajay avait organisé sa visite au marché de Kimironko - le plus grand marché territorial du Rwanda, situé à 15 à 20 minutes du quartier central des affaires. Le marché servait de port critique pour les marchandises du Rwanda, de l'Ouganda, du Kenya et de la République Démocratique du Congo, preuve de son rôle dans le commerce régional.

Marchant à travers Kimironko avec le président du marché, Njabulo a immédiatement remarqué une différence par rapport à Mbare et Thiaroye. L'organisation était plus visible : des zones claires pour différents produits, une structure d'entrepôt plutôt qu'une étendue en plein air. Mais sous l'ordre physique, la même logique relationnelle opérait.

« Ce qui rend les marchés territoriaux africains uniques et durables », a expliqué le président, « c'est que la plupart ne sont pas seulement des entreprises individuelles mais des entreprises familiales. Quand le mari travaille ailleurs, la famille - mère, enfants, membres étendus - garde l'entreprise vivante. »

Ils se sont arrêtés à un étal de légumes où une femme et sa fille adolescente travaillaient côte à côte, l'enseignement et l'apprentissage se produisant à travers le geste et le rythme plus que les mots. Un vendeur nommé John Kizimana, entendant la conversation, a ajouté sa perspective avec une passion évidente.

« Les notions occidentales de genre essaient de tout catégoriser : entreprises appartenant aux femmes, entreprises appartenant aux hommes, entreprises appartenant aux jeunes, comme si tous ces gens n'appartenaient pas à des ménages ! Les entreprises africaines ne peuvent pas être appelées propriétaires uniques parce que personne ne gère une entreprise seul en tant qu'individu unique. Nous sommes famille. Nous sommes communauté. L'entreprise appartient à nous tous. »

Débat clé: La modernisation de l'économie n'est-elle pas la clé de l'avenir ?

L'argument de l'agriculture industrielle : « L'emploi du secteur formel avec contrats, avantages et impôts est supérieur au commerce de marché informel. Le développement économique signifie déplacer les gens du travail informel au travail formel. »

Comment répondent les militants de l'agroécologie : Le binaire formel-informel ne comprend pas comment les économies africaines fonctionnent réellement. John Kizimana à Kimironko explique : « Les entreprises africaines ne peuvent pas être appelées propriétaires uniques parce que personne ne gère une entreprise seul. Nous sommes famille. Nous sommes communauté. » Quand le mari travaille ailleurs, la femme, les enfants et la famille étendue gardent l'entreprise de marché vivante.

Cela représente une forme différente d'organisation économique, une qui emploie des milliers, distribue la richesse plus équitablement et permet aux familles de participer à nourrir leur communauté sans embauche formelle. Le commerce de marché fournit un revenu flexible qui s'adapte aux besoins du ménage, soutient les frais scolaires et maintient la sécurité alimentaire même quand les salaires formels échouent. La question du développement devient : pourquoi détruire des systèmes économiques fonctionnels pour imposer un modèle qui concentre la richesse dans les mains de quelques-uns et crée la dépendance ?



Les zones de connexion : Comment l'organisation sert la communauté

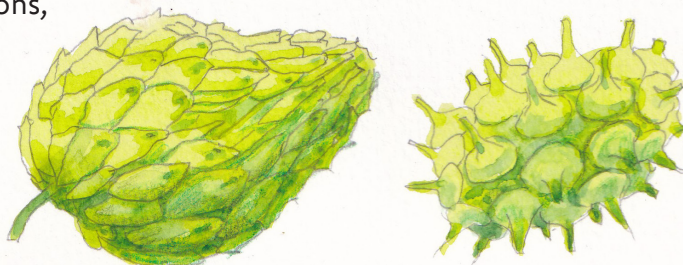
Le président a conduit Njabulo à travers les zones de Kimironko, chacune révélant un aspect différent de comment les marchés territoriaux équilibrent structure avec fluidité. À l'entrée principale, articles ménagers : assiettes, paniers, ustensiles de cuisine. À droite, le marché de tissus où les tailleurs et couturières pouvaient produire des vêtements sur demande. À gauche, boucheries vendant viande et poisson frais. Dans la zone centrale, une vaste gamme de produits : tomates, avocats, oranges, mangues, tomates-arbres, plusieurs variétés de légumes verts, pommes de terre, oignons, produits indigènes qu'il ne pouvait pas nommer. Derrière la section des produits, grains, farines et légumineuses.

« Chaque zone a un chef qui me rapporte ou au vice-président », a expliqué le président. « Ces chefs traitent les problèmes avec les consommateurs, les vendeurs, les conditions du marché. Ils recueillent des retours, et nous prenons des décisions ensemble sur les opérations et les améliorations – systèmes de drainage, réparations de toit, allées. C'est une gestion démocratique, pas descendante. »

« Nous avons maîtrisé l'anticipation de la demande, l'appariement de l'offre et de la demande. Nous avons créé une communication collaborative plutôt que compétitive basée sur les relations, pas les contrats. »

Mais les défis restaient visibles. « L'infrastructure pour le transport et le stockage manque gravement à travers le Rwanda. Le transport crée des emplois autour des marchés, mais les routes goudronnées limitées connectant aux centres d'affaires et aux marchés restreignent l'accès rural. Cela crée des situations où des établissements informels se développent parce que les gens ne peuvent pas atteindre les marchés directement. En particulier dans le district de Gasabo, les paysans ruraux ont du mal à amener les marchandises à Kimironko. »

Il a fait une pause, son regard balayant le chaos organisé du marché. « Pourtant nous restons inclusifs, conduits par la famille. Nous fonctionnons comme distributeurs alimentaires équitables. Même sans installations de refroidissement, nous manipulons des tonnes de produits frais, déplaçant les produits où ils sont nécessaires au bon moment vers les consommateurs ciblés. Nous avons maîtrisé l'anticipation de la demande, l'appariement de l'offre et de la demande. Nous avons créé une communication collaborative plutôt que compétitive basée sur les relations, pas les contrats. »



« Si nous voulions être des monopolistes, nous pourrions l'être », a-t-il continué.
« Kimironko pourrait dominer. Mais les principes d'Ubuntu nous gardent conscients que les marchés territoriaux sont des systèmes alimentaires publics. Nous sommes distributeurs, pas extracteurs. C'est la différence entre nous et les supermarchés. Ils veulent la capture du marché. Nous voulons le service du marché. »



QUESTIONS DE DISCUSSION

- 1 John Kizimana rejette les catégories occidentales qui séparent les entreprises individuelles de la famille et de la communauté. Qu'est-ce qui se perd quand nous imposons ces catégories sur le commerce africain ? Qu'est-ce qui se révèle quand nous voyons à travers les yeux africains ?
- 2 Le président dit que les marchés territoriaux pourraient devenir des monopoles mais choisissent de ne pas le faire à cause des principes d'Ubuntu. Que suggère cela sur la relation entre les valeurs culturelles et les structures économiques ?
- 3 De quelles façons les marchés territoriaux « distribuent » plutôt que « extraient » ? Comment ce principe pourrait-il remodeler notre compréhension de ce à quoi ressemblent les systèmes alimentaires réussis ?

Retourner aux racines : La mémoire et la perte de l'Ouganda

Après une semaine au Rwanda visitant des villes comme Musanze, Njabulo a fait un court voyage à Kampala, bouclant la boucle en Ouganda, où son voyage de marché africain avait commencé par ses études à Makerere. Le marché de Nakawa l'a accueilli le lendemain par son comité exécutif, mais l'accueil portait un courant sous-jacent de mélancolie.

Marchant à travers les sections du marché, le président, M. Ngaingai, s'est arrêté soudainement, son regard distant, voyant quelque chose au-delà du moment présent. Quand il a parlé, sa voix portait le poids de témoigner d'un effacement.

« Le parfum de tilapia fumé et de champignons sauvages séchés au soleil, obutiko obubaala, accueillait les visiteurs de cette section, les connectant avec les ancêtres. Les pyramides de noix d'huître, pois d'Angole, ebitungulu, tomates cerises, bananes jaunes. C'étaient des aliments mais aussi des histoires passées de grand-mère à petit-enfant, des recettes chuchotées à travers les générations. »



Il s'est tourné pour faire face à Njabulo, et le chercheur a vu un vrai chagrin dans les yeux du vieil homme. « Mais cela ne vit que dans la mémoire maintenant. La jeune génération ne connaîtra jamais cette étreinte parce que les produits étrangers conduits par les régimes modernes ont remplacé notre tradition. Nous sommes forcés d'échanger notre héritage pour un présent bon marché et non satisfaisant. Regardez les étals, remplis d'aliments transformés et de boissons sucrées. Non seulement avons-nous perdu notre nourriture, mais nous avons aussi perdu des morceaux de notre âme. Ce marché, autrefois un témoignage vibrant de notre identité, se dresse maintenant comme un monument silencieux à ce que nous avons sacrifié. »



« Non seulement avons-nous perdu notre nourriture, mais nous avons aussi perdu des morceaux de notre âme. »

Le silence qui a suivi semblait sacré, un moment de deuil pour quelque chose de précieux glissant tandis que tout le monde regardait, impuissant ou complice ou simplement trop fatigué pour résister.

La longue mémoire du marché : L'évolution de Nakawa

Mais M. Ngaingai n'avait pas fini. Après le chagrin est venue l'histoire, la vue longue qui contextualisait la perte. « Le marché de Nakawa a commencé en 1976 par l'organisation propre des vendeurs. Nous avons demandé des terres au gouvernement, les avons reçues en 1982. Nous avons opéré dans un espace ouvert avec des structures temporelles jusqu'à ce que KCCA (Autorité de la capitale Kampala) vienne avec des plans de construction en 1995. »

Mme Tufumba Susan, membre exécutif du marché, a repris le fil. « Nous avons commencé avec 5 000 vendeurs en 1995. Maintenant nous en avons plus de 30 000, bien que les chiffres quotidiens fluctuent entre 6 000 et 8 000 selon la saison et ce qui est disponible. Soixante-dix pour cent sont des femmes. KCCA administre le marché, mais nous avons des comités exécutifs, un leadership zonal, des structures sectionnelles et départementales. Nous traitons principalement des denrées alimentaires : fruits, légumes, aliments séchés. »

« À l'époque coloniale », a ajouté M. Ngaingai, « Nakawa était zoné comme quartiers africains, hors de la ville. Alors que Kampala grandissait, les frontières se sont déplacées au-delà de nous. Maintenant nous sommes sur l'autoroute Kampala-Jinja, le deuxième plus grand marché alimentaire après Owino. Nous sommes un point de distribution majeur pour l'Ouganda de l'Est, approvisionnant les petits marchés à travers Kampala et Wakiso : Naalya, Kiwatule, Ntinda, Bweyogerere, Kititantale, Bugolobi, Kasokoso, Kibuli, Banda.



Quand les frontières compliquent ce qui devrait couler : Le défi du commerce transfrontalier

Ce matin-là, arrivant tôt, Njabulo avait été témoin de quelque chose qui a capturé l'attention de son chercheur : de gros camions du Kenya chargeant des produits de l'Ouganda tout en apportant simultanément des marchandises dont l'Ouganda avait besoin. Le commerce régional se produisant en temps réel, principalement non enregistré, facilité entièrement par les relations de marché.

Il a trouvé Mme Badru, une commerçante de céréales de Busia, supervisant ses marchandises. Elle parlait avec l'épuisement de quelqu'un qui avait mené trop de batailles bureaucratiques.

« Les Kenyans achètent maintenant directement auprès des paysans ougandais, inondant profondément les communautés avec des camions, offrant de bons prix à la ferme. Ils s'attendent à ce que les prix de Busia correspondent aux prix à la ferme. Cela brise la chaîne commerciale, transporteurs, chargeurs de frontière exclus. Et parce que les pays voisins rendent le commerce formel compliqué, d'énormes volumes sont passés en contrebande par des routes poreuses. C'est risqué pour les commerçants, et c'est une perte de revenus massive pour les gouvernements qui pourraient gagner du commerce légitime. »

« Mais jusqu'à ce que ces politiques intègrent les produits agroécologiques dans le commerce régional formel, nous continuerons à passer en contrebande la nourriture que l'Afrique cultive, perdant des revenus tout en criminalisant les gens qui nourrissent le continent. »

« Les défis sont partout », a-t-elle continué, se réchauffant à un sujet clairement proche de son cœur. « Différentes valeurs de devises qui nécessitent une harmonisation : Shilling kenyan, Shilling ougandais, Shilling tanzanien, tous des taux de change différents. Multiples taxations à travers les frontières. Préoccupations d'adultération. Tout cela mine le commerce transfrontalier. » Njabulo a mentionné l'étude récente d'AFSA dont il avait entendu parler, examinant le commerce transfrontalier intra-EAC en produits agroécologiques, se concentrant sur les relations de l'Ouganda avec le Kenya et la RDC. Basée sur des observations à Busia (Kenya/Ouganda) et Mpondwe (RDC/Ouganda), l'étude a confirmé un commerce significatif en produits agroécologiques, bien que les données officielles ne les désagrègent pas des produits conventionnels.

« Le cadre politique offre à la fois soutien et biais », a expliqué Mme Badru. « Il y a une Stratégie Nationale d'Agroécologie en développement, mais elle entre en conflit avec le Programme d'Agro-Industrialisation qui favorise l'agriculture industrielle à grande échelle et les monocultures. Le Tarif Extérieur Commun de l'EAC (Communauté de l'Afrique de l'Est) plafonne les importations alimentaires à 35%, protégeant le marché domestique, mais la Stratégie Nationale d'Alimentation et de Nutrition met l'accent sur l'augmentation de la production par des techniques agricoles modernes avec une intégration limitée de l'agroécologie. Tout contredit tout le reste. »

Sa frustration s'est cristallisée en une vision : « Aborder ces défis nécessite des solutions qui priorisent les droits humains et commerciaux sur les profits pour les gouvernements et quelques individus. Rationaliser les douanes. Parrainer des politiques régionales d'agroécologie. L'Assemblée Législative d'Afrique de l'Est a récemment bougé pour promouvoir une Politique d'Agroécologie EAC dédiée pour des systèmes alimentaires durables, résilients, équitables. Mais jusqu'à ce que ces politiques intègrent les produits agroécologiques dans le commerce régional formel, nous continuerons à passer en



contrebande la nourriture que l'Afrique cultive, perdant des revenus tout en criminalisant les gens qui nourrissent le continent. »

Lors d'un récent dialogue multi-acteurs prenantes d'AFSA à Jinja, des acteurs de différents pays ont partagé des expériences similaires entravant le commerce agroécologique transfrontalier. La réunion a plaidé pour une plateforme numérique comme centre de collecte d'informations pour faciliter un commerce fluide et combler les lacunes de savoir parmi différents acteurs du commerce agroécologique.

« La technologie pourrait aider », a concédé Mme Badru. « Mais d'abord, la politique doit cesser de traiter les marchés territoriaux comme des problèmes et commencer à nous traiter comme les solutions que nous avons toujours été. »

« La technologie pourrait aider », a concédé Mme Badru. « Mais d'abord, la politique doit cesser de traiter les marchés territoriaux comme des problèmes et commencer à nous traiter comme les solutions que nous avons toujours été. »

QUESTIONS DE DISCUSSION

1 M. Ngaingai décrit le marché de Nakawa comme « un monument silencieux à ce que nous avons sacrifié ». Quels sont les mécanismes - économiques, culturels, politiques - qui conduisent ce sacrifice ? Peuvent-ils être inversés ?

2 Mme Badru révèle comment les contradictions politiques créent des situations impossibles pour les commerçants : stratégies agroécologiques qui entrent en conflit avec les programmes d'industrialisation, tarifs protecteurs qui ignorent les produits agroécologiques. Quels intérêts servent ces contradictions ?

3 Quand un commerce alimentaire massif se produit « informellement » parce que les systèmes formels sont trop compliqués, qui est vraiment informel - les commerçants ou les cadres politiques qui échouent à accommoder comment la nourriture se déplace réellement ?



La saveur arabe de l'Afrique : L'identité du marché de Jedaida

Avant de retourner en Afrique du Sud pour consolider sa recherche, Njabulo s'est envolé d'Entebbe à Tunis, déterminé à expérimenter la dimension arabe des marchés territoriaux africains. Le marché de Jedaida, situé dans ce que les locaux appelaient « Jedaida Sourî » (Jedaida français), n'a pas déçu.

M. Selime, un des leaders du marché, l'a rencontré à l'entrée de la longue rue appelée Habib Bourguiba où les vendeurs affichaient leurs marchandises. À moins de deux kilomètres, un supermarché Carrefour se dressait comme concurrence visible, pourtant Jedaida prospérait. « En Tunisie, les marchés territoriaux sont appelés 'marchés populaires' en opposition aux marchés nationaux et internationaux dominés par les grandes entreprises », a expliqué M. Selime pendant qu'ils marchaient.

« Le terme ‘populaire’ désigne des espaces non institutionnels, moins ‘modernes’, quartiers populaires, cafés populaires, restaurants populaires où les produits sont moins chers, achetés par les consommateurs de la classe ouvrière. Mais ces marchés populaires sont des produits d’une longue évolution, antérieure et ultérieure aux formes actuelles. »

Il a fait un geste large. « Bien que les marchés modernes aient envahi chaque coin de la Tunisie, beaucoup de marchés territoriaux fonctionnent encore. Les marchés hebdomadaires sont les plus connus. Beaucoup de régions ont un jour spécifique pour leur marché. Certaines régions sont même nommées d’après leurs marchés – ‘Souk Lerbâa’ (Marché du mercredi) est le nom pré-indépendance de Jendouba dans le nord-ouest de la Tunisie. C’est l’identité exprimée à travers le commerce alimentaire. »



« Jedaida est aussi appelé ‘Le marché du dimanche’ », a continué M. Selime. « Les vendeurs viennent samedi soir pour occuper des places, paient des taxes à l’agent municipal. Les produits viennent de fermes voisines du nord-ouest de la Tunisie, apportés samedi soir, vendus jusqu’à dimanche soir. Seuls quelques fruits importés comme les bananes viennent des marchés centraux où les importateurs les vendent. »



Une dynamique de genre différente

Une chose a frappé Njabulo immédiatement : contrairement à Mbare, Nakawa ou Thiaroye où les femmes dominaient, les vendeurs de Jedaida étaient principalement des hommes entre 20 et 60 ans, avec de faibles niveaux d’éducation formelle mais un savoir pratique profond.

Un vendeur de 55 ans, montrant à Njabulo du fenouil frais, de la carotte, de l’oignon et du persil, a expliqué son réseau d’approvisionnement. « Mes paysans sont situés dans un rayon de 20 kilomètres autour de Jedaida. Je préfère traiter avec eux plutôt qu’avec le marché de gros de Bir El-Kasâa parce qu’il est loin d’ici et ses produits ne sont pas très frais. De plus, les prix du marché de gros fluctuent trop. Mon réseau me donne stabilité, qualité, relations. »



« Je pense que les produits de supermarché sont dangereux à cause des produits chimiques de conservation. Je fais confiance à ce marché. Je fais confiance à ces paysans. Cette confiance vaut plus que la facilité. »

Une consommatrice dans la quarantaine, qui travaillait dans les services de santé publique, sélectionnait des légumes à proximité. Quand Njabulo a demandé sur ses préférences d’achat, sa réponse était immédiate : « La nourriture ici est fraîche, contrairement aux produits congelés de Carrefour. Je pense que les produits de supermarché sont dangereux à cause des produits chimiques de conservation. Je fais confiance à ce marché. Je fais confiance à ces paysans. Cette confiance vaut plus que la facilité. »

La main cachée : Dynamiques de pouvoir dans la gouvernance du marché

Quand Njabulo a demandé sur la gouvernance, un vendeur de 50 ans spécialisé dans les tomates, pommes de terre et poivrons a parlé avec une frustration à peine cachée. « Le marché est propriété municipale. Tous les trois ans, une personne loue le lieu à la municipalité, supposément celui qui donne la meilleure offre. Puis les vendeurs paient un loyer pour leurs places à cet agent de marché. Mais l'agent collecte beaucoup plus d'argent que les frais de location réels. »

Sa voix s'est durcie. « Ce serait mieux si nous, vendeurs, nous nous auto-organisons pour payer le loyer directement à la municipalité sans intermédiaires. Ce système favorise l'agent, pas nous, pas les clients, pas même la municipalité à long terme. C'est de l'extraction déguisée en gestion. »

Pourtant, malgré cette structure de gouvernance exploiteuse, les liens sociaux parmi les vendeurs restaient forts. Ils partageaient des outils, conseillaient les clients d'acheter chez d'autres vendeurs quand approprié, renforçaient les relations par des réunions hebdomadaires. Aucune hiérarchie claire n'existait parmi les vendeurs. Chacun occupait une place, vendait ses produits directement aux clients, construisait sa propre base de clients par la qualité et la relation.

« La gouvernance est problématique », a admis M. Selime alors qu'ils concluaient la visite. « Mais la communauté persiste. C'est la leçon que Jedaida enseigne : même les systèmes imparfaits ne peuvent pas détruire l'impulsion humaine fondamentale de commercer équitablement, de se connecter véritablement, de bien se nourrir les uns les autres. »

Du témoignage au cadre : Rendre visible l'invisible

De retour à Johannesburg, entouré de notes, photos, enregistrements de six marchés à travers six pays, Njabulo s'est assis pour donner du sens aux modèles. Mais il avait été changé par le voyage. Les marchés lui avaient donné une nouvelle façon de voir. Sophistication là où on lui avait appris à voir l'informalité. Intelligence là où il avait été formé à voir l'inefficacité. Solutions là où le discours du développement ne voyait que des problèmes.

Il a pensé à M. Fofu à Mbare, Gladys le promenant à travers le marché pré-aurore, Mai Chenai expliquant le calendrier de maturation des fruits indigènes. Il se souvenait de la frustration de Madame Ndoye face aux lacunes de données du gouvernement, de l'épuisement de Mme Badru face aux contradictions politiques, du chagrin de M. Ngaingai sur les mémoires alimentaires perdues.

Chaque marché était unique. La complexité tentaculaire de Mbare. La résilience fortifiée de Thiaroye. L'adaptation en zone de conflit de Kadutu. Pourtant des fils les connectaient tous : entreprise basée sur la famille, commerce conduit par les relations, systèmes de savoir indigène, résistance à la prise de contrôle des grandes entreprises agro-alimentaires, auto-organisation sophistiquée, distribution équitable.

Ces marchés représentaient des modèles fonctionnels de systèmes alimentaires alternatifs, nourrissant 90% de l'Afrique malgré recevoir presque rien de l'investissement en infrastructure, du soutien politique ou de la reconnaissance accordés aux supermarchés et à l'agriculture d'exportation.





« Ces marchés représentaient des modèles fonctionnels de systèmes alimentaires alternatifs, nourrissant 90% de l'Afrique malgré recevoir presque rien de l'investissement en infrastructure, du soutien politique ou de la reconnaissance accordés aux supermarchés et à l'agriculture d'exportation. »

Le cadre qu'il construirait devait capturer cela. Traduire la sagesse du marché en langage qui pourrait défier le paradigme du développement les rejetant. Il devait montrer ce que ces marchés construisaient, protégeaient, faisaient évoluer chaque jour. Et ce qui serait perdu s'ils disparaissaient.

Après avoir visité six marchés territoriaux à travers l'Afrique, Njabulo a développé un cadre pour profiler ces marchés, afin qu'ils obtiennent la reconnaissance, le soutien et la protection qu'ils méritent. Le cadre nous aide à comprendre une économie souterraine qui conduit le développement visible mais reste mal comprise. Parfois quand les choses sont partout, nous cessons de voir leur valeur.

Ce cadre s'inspire principalement des marchés servant les grandes villes africaines, où les systèmes alimentaires sous contrôle des grandes entreprises menacent le plus directement les systèmes de marchés territoriaux. Les centaines de petits marchés territoriaux ruraux dans chaque pays à travers l'Afrique font face à des conditions différentes : moins d'infrastructure, moins d'attention politique, moins de concurrence immédiate par les grandes entreprises agro-alimentaires. Bien que les marchés urbains et ruraux incarnent les principes de souveraineté alimentaire, ils nécessitent des stratégies de soutien différentes. Les marchés urbains adjacents ont besoin de protection contre le déplacement et d'investissement pour concurrencer l'expansion des supermarchés. Les marchés ruraux ont besoin d'infrastructure de base et de renforcement des capacités municipales où les gouvernements locaux manquent de ressources et de savoir technique pour reconnaître les marchés comme priorités de développement.

Les marchés territoriaux africains ont leurs propres systèmes de gouvernance. Des commerçants de différents milieux gèrent des entreprises individuelles sous un même toit. Ce n'est pas une coopérative. Pas une entreprise privée avec patrons et hiérarchies. Pas une entreprise paraétatique mélangeant propriété gouvernementale et privée. C'est quelque chose d'entièrement différent. Comprendre comment cette gouvernance fonctionne peut aider les pays africains à construire des systèmes qui correspondent réellement à comment nous nous organisons.

Cadre pour les marchés territoriaux comme voies de transformation socio-économique

LES MARCHÉS TERRITORIAUX CONSTRUISENT ET NOURRISSENT LA RÉSILIENCE COMMUNAUTAIRE

Les marchés transforment les paysans en entrepreneurs. Chaque jour, les paysans apprennent ce que les clients veulent : quelles cultures, quelles variétés, à quel moment, en quelles quantités.. Le plus grand impact ? Le revenu du marché envoie les enfants à l'école. Ces enfants grandissent, obtiennent des emplois dans les villes ou à l'étranger, et envoient de l'argent à la maison. Ce cycle a commencé au marché. Les marchés ont aussi ouvert les yeux des gens sur gagner de l'argent avec des choses qu'ils passaient quotidiennement : fruits sauvages, champignons, insectes.

LES MARCHÉS TERRITORIAUX INCARNENT LE COMMERCE INDIGÈNE ALTERNATIF

Vendre des ressources naturelles pour de la devise étrangère, puis importer du riz et du blé n'a pas de sens. C'est basé sur un modèle économique néo-libéral extractif. Investir dans nos propres systèmes alimentaires et marchés nous donne force et dignité. Cela améliore une économie locale dans laquelle les profits circulent dans un territoire, multipliant les bénéfices pour tous les moyens de subsistance. Quand les marchés territoriaux deviennent assez forts pour exporter selon leurs propres termes, nous n'aurons pas besoin d'entreprises étrangères extrayant de la valeur des producteurs. Au lieu de satisfaire des normes comme GlobalGAP conçues ailleurs, nous pouvons utiliser ce que les marchés territoriaux nous enseignent pour créer des conditions commerciales adaptées à comment nous faisons des affaires.



LES MARCHÉS TERRITORIAUX FONCTIONNENT COMME DISTRIBUTEURS ÉQUITABLES

Les marchés territoriaux déplacent des montagnes d'aliments frais sans stockage à froid. Ils amènent les produits où ils doivent aller, quand et à qui. Ils lisent la demande et appariant l'offre à travers des relations construites sur la collaboration, pas la compétition. Parce que la nourriture coule vers beaucoup de marchés, les paysans obtiennent de meilleurs retours globalement. Les grands marchés comme Mbare ou Nakawa pourraient devenir des monopoles qui évinceraient tous les autres acteurs. Mais les principes d'Ubuntu les gardent fonctionnant comme distributeurs, pas extracteurs.

LES MARCHÉS TERRITORIAUX DÉMONTRENT LES PRINCIPES DE CONNECTIVITÉ

Les marchés siègent au centre de la chaîne alimentaire, connectant paysans et transformateurs, rassemblant les produits pour que les paysans n'aient pas besoin de poursuivre chaque acheteur. Les marchés soutiennent les petits étals de bord de route et les entreprises locales dans les communautés où les gens vivent, contrairement aux supermarchés se localisant où la plupart ont du mal à atteindre. Quand la nourriture se déplace bien, tout le monde grandit : transporteurs, vendeurs, transformateurs tous construisent un revenu pour envoyer leurs enfants à l'école. Les gouvernements versent de l'argent dans des entreprises d'État qui s'effondrent, mais un seul marché peut avoir plus de 2 000 entrepreneurs faisant des affaires sans soutien gouvernemental.



LES MARCHÉS TERRITORIAUX EXEMPLIFIENT LA FINANCE INDIGÈNE INTÉGRÉE

Les marchés territoriaux fonctionnent sur les principes d'Ubuntu : partage, relations, confiance. Le secteur bancaire moderne n'a jamais compris comment fonctionner avec les pratiques du marché, dont certaines remontent au troc et à l'échange de marchandises. Les banques veulent des factures, mais les marchés opèrent sur la confiance sans paperasse. Où les banques exigent des garanties et des évaluations de risque, les marchés disent que la confiance et les relations suffisent. Cela fait des marchés une partie du tissu social. Les gens ne pointent pas et ne sortent pas. Ils vivent et font des affaires en tant qu'êtres humains ensemble.

LES MARCHÉS TERRITORIAUX CONSTRUISENT L'EXPERTISE DE LA CHAÎNE DE VALEUR

Les commerçants de marché deviennent spécialistes comprenant les rythmes d'affaires. Ils apprennent à ne pas abandonner quand les temps deviennent durs, parce que le comportement opportuniste tue la croissance à long terme. Quand il y a surplus, les marchés le dirigent vers les transformateurs. Ils encouragent les paysans à sécher la nourriture pour que l'approvisionnement reste stable toute l'année. Les marchés savent quels produits peuvent être transformés, quand et sous quelles formes les clients préfèrent.

LES MARCHÉS TERRITORIAUX AIDENT À CONSTRUIRE DES MODÈLES D'AFFAIRES

Quand les paysans individuels produisent de petites quantités, les marchés montrent le pouvoir de se regrouper. Les marchés voient quand quelques femmes faisant du beurre d'arachide ont besoin de connexion à une plus grande distribution. Cela révèle le besoin d'investissement au niveau communautaire pour que beaucoup d'entrepreneurs locaux bénéficient des économies d'échelle. C'est ainsi que vous passez des projets pilotes aux vraies entreprises où la nourriture est cultivée.



L'agenda de plaidoyer pour les marchés territoriaux

Reconnaître la valeur des marchés territoriaux ne suffit pas. La transformation nécessite des changements concrets dans la politique, l'investissement et le soutien institutionnel :

Politique et régulation : Différents niveaux de gouvernement doivent jouer des rôles distincts. Les gouvernements nationaux devraient reconnaître les marchés territoriaux comme infrastructure essentielle de sécurité alimentaire dans les plans de développement national, créer des politiques qui renforcent plutôt que formalisent les systèmes de marché existants, et fournir aux municipalités des directives, mécanismes de financement et soutien technique pour le développement du marché. Les gouvernements régionaux et provinciaux devraient coordonner les systèmes de marché à travers les municipalités et assurer que les marchés se connectent efficacement aux réseaux de transformation et de distribution. Les gouvernements municipaux gèrent les opérations quotidiennes, les relations avec les vendeurs et la régulation locale, mais ne peuvent pas faire cela efficacement sans ressources et guidance du niveau national. Adapter les régulations de sécurité alimentaire aux réalités du marché plutôt qu'imposer des normes de supermarché nécessite des cadres politiques nationaux que les municipalités peuvent mettre en œuvre localement.

Infrastructure financière : Les systèmes bancaires doivent s'adapter à comment les marchés opèrent réellement. Cela nécessite des produits financiers construits sur la confiance basée sur les relations plutôt que la paperasse et les garanties. Les gouvernements devraient soutenir des schémas de garantie de crédit qui reconnaissent les dossiers commerciaux de marché comme histoire d'affaires valide.

Infrastructure physique : Les marchés ont besoin d'investissement dans l'abri, l'eau propre, la gestion des déchets, le stockage à froid et l'accès au transport. Les gouvernements nationaux devraient financer l'infrastructure de marché comme priorité de développement agricole, ne pas la laisser aux municipalités sous-financées. Les gouvernements provinciaux devraient coordonner le développement d'infrastructure à travers les réseaux de marché. Les municipalités mettent en œuvre et maintiennent les installations mais ont besoin d'allocations budgétaires nationales pour le faire. Les marchés déplacent des milliards de dollars de nourriture annuellement. L'investissement en infrastructure est développement économique, pas charité.

Soutien institutionnel : Les ministères de l'agriculture doivent inclure les marchés territoriaux dans la planification nationale des systèmes alimentaires. Les marchés ont besoin de spécialistes de produits, de systèmes d'information de marché et de connexions aux installations de transformation. Quand les gouvernements investissent dans l'agriculture, l'infrastructure de marché devrait être une priorité aux côtés de la production agricole.

Recherche et documentation : Les universités et institutions de recherche devraient étudier comment les marchés territoriaux fonctionnent, documenter les innovations et partager l'apprentissage à travers les régions. Le savoir existe dans les marchés mais reste invisible aux décideurs politiques.

La demande est simple : Arrêtez d'essayer de remplacer les marchés territoriaux par des alternatives issues des grandes entreprises. Au lieu de cela, investissez pour faire fonctionner mieux les systèmes existants. Changez la vision de la modernisation qui détruit au développement qui renforce ce qui nourrit déjà des millions.



Un marché, un repas, un mouvement : Le retour de Njabulo

Six mois après son retour en Afrique du Sud, Njabulo a présenté ses découvertes lors d'un rassemblement continental d'AFSA. La salle était pleine. Il y avait des paysans, des commerçants, des chercheurs, des militants, des décideurs politiques, beaucoup des mêmes visages de la rencontre qui avait lancé son voyage.

Il avait préparé des diapositives, des statistiques, le document cadre. Mais debout au podium, regardant ces visages, il s'est trouvé mettant de côté ses notes.

Débat clé : Les marchés territoriaux sont-ils dangereux ?

L'argument de l'agriculture industrielle : « Les marchés territoriaux manquent de normes de sécurité alimentaire et de régulation. Les supermarchés fournissent une nourriture cohérente, sûre, traçable à travers des chaînes de froid et un contrôle qualité. »

Comment répondent les militants de l'agroécologie : Les audits de sécurité alimentaire mesurent les mauvaises choses. La femme à Jedaida choisissant des légumes frais plutôt que les produits congelés de Carrefour a dit : « Je pense que les produits de supermarché sont dangereux à cause des produits chimiques de conservation. Je fais confiance à ce marché. Je fais confiance à ces paysans. » Sa confiance vient de relations directes avec les paysans, d'origines alimentaires visibles et de responsabilité immédiate.

Les marchés territoriaux se polissent eux-mêmes par la réputation. Un vendeur qui vend de la nourriture avariée perd des clients définitivement. Les mains de Madame Ndoye évaluent la qualité plus rapidement que n'importe quel test de laboratoire, s'appuyant sur des décennies de pratique quotidienne. Elle sait quels produits venaient d'où, quand ils ont été récoltés, comment ils ont été stockés. Les tests de laboratoire arrivent des jours plus tard. Son évaluation se produit au point de vente.

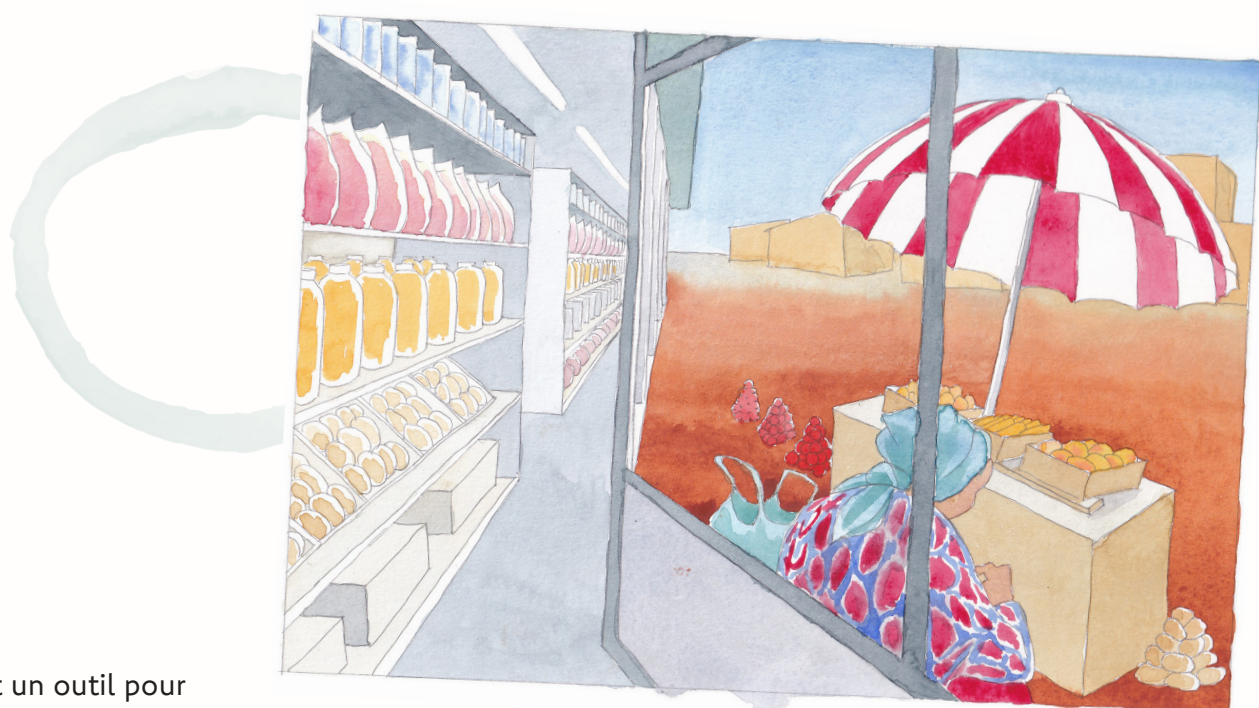
Les systèmes de sécurité alimentaire des supermarchés sont là pour protéger la responsabilité des grandes entreprises industrielles plutôt que la santé des consommateurs. Ils excellent à prévenir les scandales de contamination dans les aliments transformés mais permettent les résidus chimiques, les conservateurs artificiels et l'ultra-transformation qui créent des dommages à la santé à long terme. La nourriture de marché est fraîche, minimalement transformée et traçable à travers des relations humaines directes.

« Les systèmes de sécurité alimentaire des supermarchés sont là pour protéger la responsabilité des grandes entreprises industrielles plutôt que la santé des consommateurs. »

Quand les étudiés deviennent les enseignants

« Je suis allé étudier six marchés », a-t-il commencé. « Je suis revenu ayant été étudié par eux. Ils m'ont appris à voir ce que mon éducation m'avait formé à ne pas remarquer : que les systèmes de distribution alimentaire les plus sophistiqués sur notre continent ne sont pas ceux avec des camions réfrigérés et des scanners de codes-barres, mais ceux construits sur des relations plus anciennes que n'importe quel manuel de chaîne d'approvisionnement. »

Il leur a raconté le calendrier de maturation de Mai Chenai, la contribution invisible de Madame Ndoye à la sécurité alimentaire de Dakar, le chagrin de M. Ngaingai sur les mémoires alimentaires perdues, le choix du président de Kimironko de distribuer plutôt que d'extraire. Il leur a montré le cadre, mais il l'a cadré différemment qu'il l'avait prévu à l'origine.



« C'est un outil pour corriger notre vision, pour corriger la myopie développementale qui appelle ces marchés 'informels' quand ils sont plus formellement organisés que la plupart des grandes entreprises, qui les appelle 'inefficaces' quand ils nourrissent 90% de l'Afrique, qui les appelle 'traditionnels' comme si c'était une insulte plutôt qu'un témoignage de leur résilience adaptative.

« Les marchés territoriaux ont-ils besoin d'améliorations ? Oui. Meilleure infrastructure, gestion des déchets, stockage, accès au transport, régulation appropriée. Mais il y a une différence fondamentale entre les améliorations qui renforcent les systèmes existants et la 'modernisation' qui les détruit. Le vrai problème est comment nous voyons ces marchés. Les décideurs politiques les voient comme des problèmes nécessitant un remplacement plutôt que des atouts nécessitant un investissement. Corrigez d'abord la vision. Une fois que nous reconnaissons les marchés territoriaux comme institutions économiques sophistiquées, les bonnes interventions deviennent évidentes. »

Monica était assise au premier rang, et quand leurs yeux se sont rencontrés, elle a hoché la tête. Son étudiant avait appris ce qu'elle espérait qu'il apprendrait : que la recherche, à son meilleur, est un acte de reconnaissance, pas seulement de documentation.

Recherche comme reconnaissance

« Chaque repas déplacé à travers les marchés territoriaux est un acte de souveraineté alimentaire », a conclu Njabulo. « Chaque commerçant résistant au déplacement par les supermarchés défend les futurs alimentaires africains. Chaque système de gouvernance de marché s'auto-organisant malgré la négligence politique construit des institutions indigènes. Nous n'avons pas besoin de transformer les marchés territoriaux. Nous devons les laisser transformer comment nous pensons aux systèmes alimentaires, au commerce, au développement lui-même. »

Les applaudissements qui ont suivi semblaient différents de la réponse académique typique. Ils portaient reconnaissance, validation, espoir. Les gens qui gardaient ces marchés vivants – ceux qui se réveillaient avant l'aube, qui négociaient des prix équitables, qui préservaient les fruits indigènes, qui nourrissaient les villes malgré chaque barrière structurelle – ils étaient vus. Finalement. Vraiment. Complètement.

« Nous n'avons pas besoin de transformer les marchés territoriaux. Nous devons les laisser transformer comment nous pensons aux systèmes alimentaires, au commerce, au développement lui-même. »



Njabulo a pensé à la poussière de Mbare encore sur ces chaussures dans son placard à la maison, la mémoire d'air salé de Thiaroye, la beauté organisée de Kimironko, le chagrin et la fierté de Nakawa. Chaque marché lui avait donné quelque chose au-delà des données : un vocabulaire pour nommer ce qui persiste malgré les tentatives de l'effacer, un cadre pour reconnaître la sophistication dans ce que le discours du développement rejette.

Alors que les gens s'approchaient après sa présentation, des commerçants et des paysans parmi eux, il a compris que sa recherche n'importerait que si elle servait leur travail. Le cadre n'était pas un point final mais un outil qu'ils pouvaient utiliser, pour exiger de l'infrastructure, pour défier la politique discriminatoire, pour revendiquer leur place légitime au centre de la souveraineté alimentaire africaine.

Un marché à la fois. Une relation à la fois. Un acte de reconnaissance à la fois. La révolution se produisait déjà. Sa recherche apprenait simplement à la voir assez clairement pour aider les autres à la voir aussi. Et peut-être que c'est tout ce que la recherche devrait être : une façon de voir plus véritablement, plus pleinement, plus justement ce qui a toujours été là, attendant d'être reconnu, honoré et défendu.



Le plaidoyer dans les espaces régionaux et mondiaux

Notre voix à la table

Million Belay a accueilli Estridah et Njabulo dans les bureaux d'AFSA à Kampala, un espace modeste dont les murs étaient couverts de photos de conférences, de rassemblements de paysans et de manifestations à travers le continent. Il a fait un geste vers une petite table ronde où le thé attendait déjà. Un bon chai ougandais avec du gingembre et du lait.

« Asseyez-vous, asseyez-vous », a-t-il dit chaleureusement, versant le thé dans trois tasses dépareillées. « Andrew me dit que vous êtes prêts à comprendre comment l'organisation communautaire se connecte à la vue d'ensemble. »

Estridah s'est installée dans sa chaise, enroulant ses mains autour de la tasse chaude.

« Nous avons appris sur l'organisation des communautés, mais comment amenons-nous ces voix dans des lieux comme la COP30 au Brésil ou le Comité sur la Sécurité Alimentaire Mondiale à Rome ? »

Qui façonne les discours dominants ?

Million s'est penché en arrière pensivement, la vapeur montant de son thé. « Avant que je réponde à cette question, je veux toucher un point clé qui devrait sous-tendre toute conversation sur le travail de plaidoyer. Les grandes entreprises investissent massivement pour imposer leurs discours. L'agriculture industrielle est positionnée comme moderne, scientifique, et indispensables pour nourrir le monde à grande échelle.

L'agroécologie, au contraire, est souvent présentée comme nostalgique, non scientifique, incapable de nourrir les populations à grande échelle.

« Pour déconstruire ces discours dominants mais trompeurs et lutter contre les fausses solutions nécessite des arguments solides. », a souligné Million. « Mais cela nécessite aussi un plaidoyer coordonné à travers plusieurs pays, un engagement soutenu sur des années et la capacité de présenter des preuves crédibles enracinées et des visions alternatives inspirantes. »

« Gardez cela à l'esprit si vous voulez vous assurer que lorsque les paysans parlent à ces forums mondiaux, ils sont des militants puissants qui réveillent les délégués en déplaçant le récit vers un qui se concentre sur la réalité et les possibilités sur le terrain. »



« Gardez cela à l'esprit si vous voulez vous assurer que lorsque les paysans parlent à ces forums mondiaux, ils sont des militants puissants qui réveillent les délégués en déplaçant le récit vers un qui se concentre sur la réalité et les possibilités sur le terrain. » 123

Se préparer à porter nos luttes sur la scène internationale

Million a posé sa tasse et a sorti un dossier. « Maintenant votre question sur amener la communauté aux forums régionaux et mondiaux... Laissez-moi vous parler de Fatoumata Ba à la Conférence Internationale sur l'Agroécologie et la Nutrition du Mali à Bamako en 2024 et comment elle a apporté la vraie voix communautaire dans cet espace international. Fatoumata est l'une des femmes leaders les plus respectées de la Coopérative des Paysans de Tominian et membre de l'ONG malienne « Sahel Eco ». Leur histoire a grandi de deux années d'expérimentation locale constante : combiner l'agroécologie avec l'éducation nutritionnelle, travailler avec des groupes de mères, des guérisseurs traditionnels et des jeunes pour changer comment les familles cultivent et mangent la nourriture.

Quand Fatoumata Ba de la Fédération Nationale des Organisations de Paysans a présenté leur étude de cas à la conférence, ses collègues craignaient que sa critique franche des échecs gouvernementaux et de l'approche « Scaling up Nutrition » (SUN) (mouvement centré sur les politiques du renforcement de la nutrition) offense les fonctionnaires. Mais elle a refusé de reculer. « Si nous changeons seulement les mots sur le papier », a-t-elle dit, « nous faisons mal le plaidoyer. » Sa voix portait l'autorité parce qu'elle venait de quelque part de réel : de saisons d'essai, de succès et de perte ; du respect qu'elle avait gagné dans sa communauté bien avant d'entrer dans la salle de conférence.

Leur session est devenue le sujet de conversation de la conférence, attirant tant de gens que les organisateurs ont dû la déplacer dans une salle plus grande. Fatoumata a parlé avec clarté et courage. Elle a décrit comment les femmes avaient persuadé les hommes de diversifier les cultures, comment elles utilisaient le théâtre et le jeu de rôle pour exposer l'absurdité de l'exclusion de genre, et comment elles négociaient avec les chefs coutumiers pour la terre pour établir des jardins agroécologiques qui nourrissaient leurs familles et généraient des revenus des feuilles nutritives de baobab. Son témoignage, ancré dans des clips vidéo et des données collectées par l'équipe de jeunes de la coopérative, a transformé le plaidoyer abstrait en preuve vécue.



Le chemin vers une voix confiante

Mais ce que peu de délégués ont vu était le chemin qui a rendu sa voix possible. Elle avait été une oratrice timide au début, réticente à défier les hommes en public. C'était dans les cercles de réflexion de la coopérative, des espaces petits et réguliers pour que les femmes discutent, analysent et planifient, que sa confiance a grandi. Le mentorat d'autres femmes leaders, les visites d'exposition à des coopératives voisines et la formation en recherche participative l'ont toutes aidée à trouver un langage pour ce qu'elle savait déjà. Au moment où elle a parlé à Bamako, ses mots portaient le poids d'une communauté qui l'avait déjà écoutée.

« Le mentorat d'autres femmes leaders, les visites d'exposition à des coopératives voisines et la formation en recherche participative l'ont toutes aidée à trouver un langage pour ce qu'elle savait déjà. »

Quand la Fédération Nationale a plus tard remanié sa stratégie de plaider pour l'UA et les arènes politiques nationales, c'était cette confiance ancrée, enracinée dans la légitimité communautaire, pas seulement l'éloquence, qui donnait crédibilité à leur message. »

« C'est une histoire puissante ! » s'est exclamée Estridah. « Il y a quelque chose d'essentiel sur comment elle en est venue à posséder sa voix et comment la communauté elle-même l'a aidée à la trouver. »

Approche de renforcement des capacités d'AFSA pour préparer le plaidoyer régional et international

- **Collecte de preuves des communautés** – Soutenir les militants pour documenter des exemples concrets et des données du terrain.
- **Comprendre la dynamique des forums** – Enseigner comment les décisions sont réellement prises lors des sommets de l'UA, des conférences COP et des organes de l'ONU.
- **Messages stratégiques** – Aider les militants à traduire les préoccupations des paysans en langage politique tout en maintenant l'authenticité.
- **Renforcer la confiance** – Créer des espaces sûrs pour que les militants pratiquent les présentations et reçoivent des retours.
- **Mentorat continu** – Des militants expérimentés comme Million accompagnant les nouveaux aux forums majeurs.

« Nous n'envoyons pas les gens dans ces espaces non préparés », a souligné Million. « Les lobbyistes des grandes entreprises et les fonctionnaires gouvernementaux ont une formation professionnelle et des années d'expérience. Nos militants ont besoin d'une préparation similaire, enracinée dans la légitimité communautaire. »

Naviguer l'Union africaine

Estridah s'est penchée en avant, posant sa tasse vide. « À quoi ça ressemble vraiment lors d'un sommet de l'Union africaine ? Comment faites-vous même entendre votre voix ? »

Million a souri, une touche de lassitude dans son expression. Il s'est levé et a marché vers la fenêtre donnant sur les rues animées de Kampala. « Ma première conférence de révision du PDDAA (Programme détaillé de développement de l'agriculture africain) au siège de l'UA à Addis-Abeba – je suis entré dans des réunions dominées par des dirigeants des grandes entreprises agro-alimentaires, des organisations de développement international et des fonctionnaires gouvernementaux africains qui semblaient plus intéressés à impressionner les donateurs qu'à écouter leurs propres citoyens. »

Il s'est retourné pour leur faire face. « Le langage était différent aussi. Des discussions techniques complexes sur 'l'agriculture sensible à la nutrition', 'l'agriculture intelligente face au climat' et 'l'intensification durable' – des termes qui sonnaient progressistes mais masquaient souvent des approches sapant la souveraineté alimentaire. »



Retournant à la table, Million a pris un marqueur et a commencé à esquisser sur un tableau à feuilles dans le coin. « J'ai réalisé que les forums continentaux opèrent avec leurs propres règles, vocabulaire et hypothèses. Si vous ne comprenez pas ces règles, vous ne pouvez pas les défier efficacement. »



« J'ai réalisé que les forums continentaux opèrent avec leurs propres règles, vocabulaire et hypothèses. Si vous ne comprenez pas ces règles, vous ne pouvez pas les défier efficacement. »

Million a dessiné une carte mentale simple sur le tableau à feuilles pendant qu'il parlait. « Voici comment AFSA s'engage avec les processus de l'Union africaine : »



Million a refermé son marqueur et s'est rassis. « La percée est venue quand la révision du PDDAA de l'Union africaine a inclus des engagements à 'promouvoir des pratiques agricoles durables et résilientes au climat, y compris les approches agroécologiques' et 'renforcer les systèmes de savoir indigène'. Parfait ? Non. Progrès ? Oui. Et cela nous a donné un langage officiel pour tenir les gouvernements responsables. »

Comment savoir si nous devrions participer aux processus régionaux ?

« Comment décidez-vous si les processus ou forums régionaux valent la peine de participer, pour ne pas compromettre vos valeurs ou être utilisés par d'autres ? »

« Bonne question, Njabulo ! Regardez cette directive que nous avons développée, par expérience. »

Cadre de décision : S'engager avec des processus régionaux imparfaits

Quatre questions clés lors de la décision de savoir si AFSA devrait participer aux forums régionaux :

Analyse de légitimité

- Notre participation légitimera-t-elle un processus fondamentalement défectueux ?
- Pouvons-nous garder notre indépendance et notre esprit critique en participant ?

Évaluation des opportunités

- Y a-t-il des opportunités significatives d'influencer les résultats ?
- Notre absence ne risquerait-elle pas de laisser des espaces importants entièrement aux intérêts des grandes entreprises ?

Considération des ressources

- Avons-nous la capacité pour un engagement significatif sans compromettre d'autres travaux ?
- Les ressources dépensées ici pourraient-elles être plus efficaces ailleurs ?

Impact du mouvement

- Comment cette décision affectera-t-elle nos relations avec les organisations membres ?
- Quel précédent cela établit-il pour les futures décisions d'engagement ?

« Le Sommet des Systèmes Alimentaires de l'ONU en 2021 a testé ces principes », a expliqué Million. « Beaucoup d'organisations ont boycotté entièrement, arguant que le parrainage des grandes entreprises rendait la participation significative impossible. AFSA a choisi un engagement limité – participant à certains processus tout en maintenant la critique publique. Nous avons utilisé toutes les plateformes à notre portée pour amplifier les voix des paysans africains tout en refusant de valider les résultats du sommet favorables aux grandes entreprises. »

Conférences COP - Pourquoi elles comptent et comment avoir un impact

Njabulo a levé les yeux de ses notes. « Qu'en est-il des conférences COP ? J'ai entendu dire que ce sont des événements massifs avec des dizaines de milliers de participants. Pourquoi comptent-elles et comment faites-vous un impact là-bas ? »

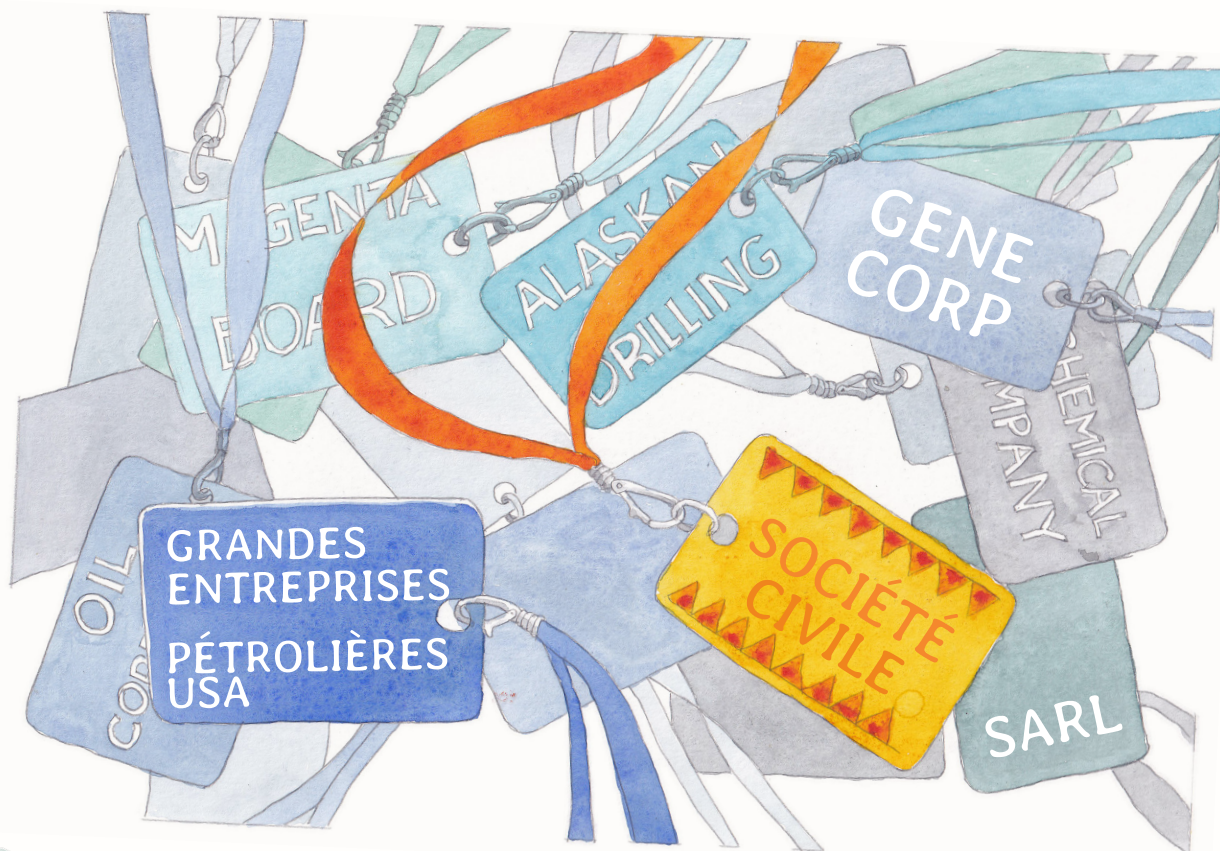
Million a ouvert ses mains. « L'objectif principal des COP est d'arrêter l'effet de serre et de sauver notre planète de la crise climatique qui s'aggrave. À cette lumière, les activités d'AFSA peuvent sembler secondaires ou même opportunistes. Cependant, nous voyons ces conférences comme des espaces vitaux pour rejeter les fausses solutions et plaider pour des alternatives pragmatiques et durables.

« L'agroécologie et la souveraineté alimentaire sont centrales pour aborder la crise climatique. Bien que les résultats de la COP29 n'aient peut-être pas répondu aux attentes mondiales, l'engagement ciblé d'AFSA a assuré que l'agroécologie reste partie de la conversation climatique. En construisant des relations, en influençant les négociations et en renforçant les réseaux, nous contribuons à un système alimentaire plus sain et plus durable pour l'Afrique.

« Donc, est-ce que ça valait le coup ? Pour AFSA, oui. Mais il y a beaucoup de travail à faire, à la fois dans et au-delà du processus COP, pour s'assurer que ces efforts se traduisent en progrès tangibles. »

L'expression de Million a changé. Il s'est levé pour remplir la théière. « La COP est où vous apprenez vraiment sur l'écart entre l'accès et l'influence. J'ai assisté à la COP26 à Glasgow, la COP27 à Sharm el-Sheikh et la COP28 à Dubaï. » Il a versé du thé frais. « Chacune avait plus de 60 000 participants enregistrés. Les organisations de la société civile africaine se battent pour peut-être une centaine de badges. Pendant ce temps, les entreprises de combustibles fossiles et les grandes entreprises agro-alimentaires avaient des milliers de délégués. »

« Les organisations de la société civile africaine se battent pour peut-être une centaine de badges. Pendant ce temps, les entreprises de combustibles fossiles et les grandes entreprises agro-alimentaires avaient des milliers de délégués. »



Faire un impact stratégique dans les forums mondiaux

Malgré ces défis, Million a exposé des tactiques qui ont fonctionné :

- **Préparation avant l'arrivée** - AFSA se coordonne avec d'autres organisations africaines des mois avant la COP pour aligner les messages, partager la recherche et diviser les responsabilités pour couvrir différentes pistes de négociation.
- **Stratégie médiatique** - Plutôt que d'espérer que les décideurs politiques assistent aux événements parallèles, se concentrer sur attirer les journalistes. La couverture médiatique des positions de la société civile peut influencer les négociations indirectement.
- **Construction de coalitions** - Se connecter avec des organisations d'autres continents qui partagent des préoccupations crée une pression collective. Les voix des paysans d'Asie, d'Amérique latine et d'Afrique ensemble portent plus de poids.
- **Cibler les moments stratégiques** - Au lieu d'essayer d'influencer chaque session, identifier les décisions clés où la pression de la société civile pourrait faire pencher la balance, puis concentrer les efforts là.
- **Documentation et responsabilité** - Enregistrer les engagements que les gouvernements prennent, puis les utiliser dans le plaidoyer de suivi au niveau national où la société civile a plus d'influence.

Estridah avait un froncement de sourcils perplexe, « Mais comment pouvez-vous possiblement avoir un impact dans un endroit aussi massif et frustrant qu'une COP ? »

Million a ri, « Bien sûr, ça semble impossible, et vous devez y aller les yeux ouverts. Mais le plus important, nous y allons avec un plan. Nous ne nous présentons pas juste en espérant être remarqués. À la COP29 à Bakou, par exemple, nous avons cinq objectifs clairs qui nous ont gardés concentrés au milieu du chaos.

« **Premièrement, et le plus important, nous étions là pour influencer les négociations.**

Nous avons travaillé avec le Groupe africain de négociateurs, rencontrant des ministres et des conseillers techniques. Notre mission était de faire entrer le mot 'agroécologie' dans le texte agricole officiel. Ces mots deviennent les politiques qui descendent jusqu'aux paysans. Et nous avons eu des victoires où des gens puissants non seulement ont écouté mais ont promis de porter notre agenda en avant.

« **Deuxièmement, nous mobilisons stratégiquement des ressources.** Nous identifions et avons des conversations tranquilles avec des bailleurs de fonds potentiels. Ce ne sont pas des réunions où vous sortez avec un chèque, mais où vous plantez une graine. Je me souviens d'un représentant de la RDC qui a été tellement impressionné par notre événement parallèle qu'il s'est engagé sur place à nous connecter avec des bailleurs de fonds pour notre travail dans son pays.



Notre mission était de faire entrer le mot 'agroécologie' dans le texte agricole officiel. Ces mots deviennent les politiques qui descendent jusqu'aux paysans.



« **Troisièmement, nous avons utilisé les innombrables événements parallèles pour l'apprentissage et le partage de savoirs.** Nous échangeons des histoires avec d'autres organisations, entendons ce qui fonctionne en Amérique latine ou en Asie, et construisons des relations qui se transforment en alliances puissantes plus tard. C'est dans ces espaces que vous trouvez que vous n'êtes pas seul dans ce combat.

« **Et le quatrième objectif était : renforcer nos réseaux.** Nous avons travaillé profondément avec des alliés comme l'Alliance Panafricaine pour la Justice Climatique (PACJA). Ils ont 2 000 membres à travers l'Afrique. Leur longue histoire dans le plaidoyer climatique combinée avec notre légitimité communautaire nous rend beaucoup plus forts ensemble. Dans ces espaces mondiaux, cette unité est notre plus grand atout.

« **Finalement, nous étions là pour élever la visibilité d'AFSA.** Chaque fois que nous parlions à un événement, chaque exposition que nous montions, nous mettions en valeur le travail puissant de nos membres et partenaires devant un public mondial. Nous avons mis un visage sur le mouvement agroécologique en Afrique et assuré qu'il ne pourrait pas être ignoré.

Débat clé : L'agroécologie peut-elle aider l'Afrique à faire face au changement climatique ?

L'argument de l'agriculture industrielle : « Le changement climatique nécessite des solutions innovantes. L'agriculture intelligente face au climat utilise la technologie, les données et les intrants modernes pour aider les paysans à s'adapter. L'agriculture de précision, les OGM résistants à la sécheresse et les plateformes numériques sont l'avenir. Les méthodes agricoles traditionnelles ne peuvent pas aborder les défis du 21^e siècle. L'Afrique devrait embrasser l'innovation agricole, et ne pas la rejeter sous prétexte d'idéologie. »

Comment répondent les militants de l'agroécologie : Les paysans innovent depuis des millénaires, développant des variétés résistantes à la sécheresse, des pratiques de conservation des sols, la gestion intégrée des ravageurs et des systèmes adaptés au climat. L'agroécologie représente l'innovation intensive en savoir plutôt que le rejet de la technologie. La question critique : qui contrôle l'innovation et qui en bénéficie ?

Les solutions « intelligentes face au climat » des grandes entreprises augmentent souvent la dépendance des paysans sur des intrants coûteux tout en extrayant des profits. L'innovation menée par les paysans construit la résilience et garde le savoir et les ressources dans les communautés. Les systèmes de culture diversifiés, les pratiques de gestion des sols et les semences adaptées localement surpassent les solutions des grandes entreprises quand le stress climatique frappe le plus durement.

Le débat sur l'innovation suppose que les paysans manquent de capacité à s'adapter. Les preuves montrent le contraire. Étant donné le soutien à la recherche et l'appui politique, l'innovation paysanne répond aux défis climatiques plus efficacement que les brevets des grandes entreprises. L'agroécologie réussie est une stratégie climatique efficace en elle-même car elle aide les paysans à la fois à s'adapter aux changements et, à plus long terme, à atténuer le changement climatique.

« Le débat sur l'innovation suppose que les paysans manquent de capacité à s'adapter. Les preuves montrent le contraire. »

« Donc, vous voyez », a conclu Million, posant sa tasse avec un clic définitif, « même quand les grandes négociations semblent bloquées, nous faisons avancer notre propre agenda, morceau par morceau. C'est ainsi que nous en faisons quelque chose qui en vaut la peine. Cette approche ciblée a assuré que même dans un processus imparfait, notre participation était ciblée et intentionnelle. »



Comment naviguer les forums mondiaux

« Maintenant, voici les points-clés pour pour guider les militants entrant dans les espaces internationaux. »

Avant le forum

Recherchez l'agenda minutieusement et identifiez les sessions stratégiques. Connectez-vous avec des délégués gouvernementaux sympathiques de votre pays avant qu'ils partent, car ils peuvent partager des informations des réunions fermées. Coordonnez-vous avec des organisations alliées pour diviser les responsabilités de couverture. Préparez des messages clés en plusieurs formats, incluant des présentations complètes, des résumés de 2 minutes et des fiches d'une page. Organisez des réunions à l'avance avec les délégués cibles plutôt que d'espérer des conversations dans les couloirs.

Pendant le forum

Assistez aux réunions de coordination quotidiennes de la société civile pour partager l'intelligence. Concentrez-vous sur les interactions de qualité plutôt que la quantité, se rappelant que trois conversations substantielles comptent plus que trente brèves. Prenez des notes détaillées sur les positions gouvernementales pour le plaidoyer de suivi. Utilisez les médias sociaux stratégiquement pour amplifier les messages au-delà de l'espace physique. Équilibrez les sessions formelles avec les conversations informelles dans les espaces communs.

« Concentrez-vous sur les interactions de qualité plutôt que la quantité, se rappelant que trois conversations substantielles comptent plus que trente brèves. »

Après le forum

Partagez des rapports détaillés avec les organisations membres immédiatement pendant que l'information est fraîche. Traduisez les engagements mondiaux en outils de plaidoyer national. Maintenez les relations construites pendant le forum pour une coordination continue. Évaluez ce qui a fonctionné et ce qui n'a pas marché pour améliorer vos interventions futures. Conduisez un débriefing formel et honnête, en évaluant tous les objectifs. Après la COP29, par exemple, nous avons identifié des besoins pour une meilleure pré-planification et des tactiques de visibilité plus aiguisées pour améliorer notre impact à la prochaine conférence.

Quand le Comité de l'ONU sur la Sécurité Alimentaire Mondiale fonctionne (et quand il ne fonctionne pas)

Estridah a pris un des biscuits sur la table. « Qu'en est-il du Comité sur la Sécurité Alimentaire Mondiale ? Est-ce différent ? » Million s'est levé et a tiré un document de l'étagère derrière lui, leur montrant l'organigramme du Comité de l'ONU sur la Sécurité Alimentaire Mondiale (CSA). « Le CSA est différent de la COP. Il a été réformé en 2009 spécifiquement pour inclure la société civile, y compris les paysans, comme participants à part entière aux côtés des gouvernements. Nous avons aidé à façonner cette réforme. »

Le CSA se réunit annuellement au siège de la FAO à Rome, rassemblant des délégations gouvernementales, des agences de l'ONU, la société civile, le secteur privé et des institutions de recherche pour développer des conseils politiques sur la sécurité alimentaire et la nutrition. Il s'est rassis, traçant son doigt le long du graphique. « Sur le papier, le CSA est l'espace de politique alimentaire mondiale le plus démocratique. La société civile a un siège permanent à la table, pas seulement un statut d'observateur.

Nous pouvons parler directement dans les sessions plénières, participer à la rédaction des directives politiques et défier les gouvernements publiquement. »



Débat clé : L'Afrique a-t-elle besoin d'investissement du secteur privé ?

L'argument de l'agriculture industrielle : « L'Afrique a besoin d'investissement massif dans l'agriculture. Il y a des millions d'hectares de terres inutilisées et vides qui peuvent être mises en production. Les gouvernements manquent de ressources. Le secteur privé peut apporter capital, expertise, infrastructure et accès aux marchés. Les partenariats public-privé sont essentiels pour la transformation agricole. Restreindre l'implication des grandes entreprises signifie rejeter des milliards d'investissement potentiel. Les pays qui accueillent l'investissement agro-alimentaire se développent plus rapidement. »

Comment répondent les militants de l'agroécologie : La question de l'investissement suppose que tout capital crée une valeur égale. L'investissement des grandes entreprises extrait souvent plus de richesse qu'il n'en crée, prenant la terre aux paysans et aux communautés, exploitant le travail, exportant les profits, créant des dépendances, dégradant les écosystèmes. Le récit de la « terre inutilisée » ignore les pastoralistes, les utilisateurs saisonniers et les détenteurs de droits coutumiers qui gèrent déjà ces territoires.



« Le véritable investissement agricole soutient les systèmes contrôlés par les paysans, renforce les marchés locaux, construit l'infrastructure publique et garde la valeur dans les communautés. »

Le véritable investissement agricole soutient les systèmes contrôlés par les paysans, renforce les marchés locaux, construit l'infrastructure publique et garde la valeur dans les communautés. L'investissement public dans l'agroécologie crée plus d'emplois et distribue les bénéfices plus équitablement que les plantations des grandes entreprises. Les programmes éthiopiens de formation paysan à paysan ont nécessité un capital externe minimal mais ont transformé des milliers d'hectares. Les investissements kenyans dans l'infrastructure de marché territorial ont généré des revenus pour des centaines de commerçants plutôt que de concentrer les profits dans les comptes des grandes entreprises.

Le choix n'est pas entre l'investissement des grandes entreprises ou aucun investissement. Le choix est entre des modèles extractifs qui appauvrissent les communautés et des modèles de soutien qui construisent la capacité et la richesse locales.

Victoires stratégiques au Comité de l'ONU sur la Sécurité Alimentaire Mondiale

Million a sorti un autre dossier débordant de documents. « En 2014, le Comité sur la Sécurité Alimentaire (CSA), l'un des rares organes intergouvernementaux au sein des Nations Unies avec représentation de la société civile, a adopté les Principes pour l'Investissement Responsable dans l'Agriculture et les Systèmes Alimentaires. Cela incluait un langage fort sur les droits fonciers et la consultation communautaire. La société civile a été centrale dans le développement de ces principes. En 2021, le CSA a adopté des directives sur les systèmes alimentaires et la nutrition qui reconnaissent explicitement l'agroécologie. »

Les limites

« Cependant », le ton de Million a changé, « le CSA n'a pas de pouvoir d'application. Les gouvernements peuvent adopter des directives progressives puis les ignorer complètement. Et l'influence du CSA à l'ONU s'est progressivement affaiblie alors que les gouvernements puissants et les grandes entreprises le contournent de plus en plus, préférant des forums qu'ils contrôlent plus directement. »

Quand les grandes entreprises prennent le contrôle : Analyser l'opposition

« Vous devez comprendre contre quoi nous luttons vraiment », a dit Million. « L'influence des grandes entreprises dans la politique alimentaire mondiale façonne tout le cadre de comment les problèmes et les solutions pour le système alimentaire mondial et le climat sont discutés. »

Il a décrit assister à des réunions où les mêmes entreprises multinationales qui contrôlent les marchés de semences se présentent comme partenaires dans l'atteinte de la sécurité alimentaire. « Ils financent la recherche qui soutient leurs positions. Ils fournissent des 'experts techniques' pour rédiger des documents clés. Ils parrainent des événements amenant des fonctionnaires gouvernementaux à leurs conférences. Ils façonnent quelles solutions sont même considérées. »

Compromis stratégique vs accommodation sans principes

Njabulo s'est penché en avant. « Mais comment savez-vous ? » a-t-il demandé. « Comment décidez-vous quand travailler avec ces systèmes imparfaits cesse d'être une stratégie intelligente et commence à devenir de la complicité ? » Million n'a pas répondu immédiatement. Il a regardé dans sa tasse de thé comme s'il cherchait les mots. « C'est la question que nous portons avec nous chaque fois », a-t-il dit tranquillement. « C'est une marche sur la corde raide. Mais au fil des ans, j'ai trouvé quelques lumières directrices. »

Il a levé une main. « **Le compromis stratégique** signifie que vous pouvez encore tenir deux vérités à la fois. Vous pouvez accepter un petit pas en avant sans abandonner votre conviction fondamentale dans le saut géant dont nous avons besoin. Vous pouvez soutenir une politique tout en pointant encore haut et fort tout ce qui ne va pas avec le système plus grand. Plus important encore, vous pouvez vous asseoir à leur table sans jamais les laisser faire taire votre critique. »

« Maintenant, **l'accommodation sans principes...** » Le ton de Million s'est assombri. « C'est ce qui se passe quand cet équilibre se brise. C'est quand vous échangez vos principes pour un siège à la table. C'est rester silencieux sur une politique nuisible parce que vous ne voulez pas contrarier un donateur. C'est approuver une initiative menée par les grandes entreprises parce qu'elle vient avec un chèque attaché. »

Il a regardé directement Njabulo et Estridah. « Quand je suis déchiré, je me demande trois choses: Premièrement, est-ce que cela nous fait avancer vers notre objectif ultime, ou crée l'illusion de progrès ? Deuxièmement, pourrais-je regarder un paysan dans les yeux dans un village rural et expliquer clairement pourquoi nous avons fait ce choix ? Et troisièmement, suis-je encore libre de dire la vérité à ceux qui sont au pouvoir ? »

« **pourrais-je regarder un paysan dans les yeux dans un village rural et expliquer clairement pourquoi nous avons fait ce choix ?** »

« Nous avons fait face à ce test exact après Bakou. Le sommet a échoué sur le financement et les combustibles fossiles. Beaucoup ont demandé si nous légitimions juste un processus cassé. Mais notre réponse était claire : notre participation était un compromis stratégique. Nous avons utilisé leur plateforme sans approuver leurs résultats. Nous avons poussé notre agenda, construit nos alliances et assuré que l'agroécologie soit entendue, tout en n'adoucissant jamais notre critique des échecs du sommet. »

« La ligne est difficile », a-t-il admis. « Nous ne faisons pas toujours bien. Ce qui compte, c'est que nous continuons à avoir ce débat et restons responsables envers les gens sur le terrain pour qui nous luttons. »



Construire l'unité panafricaine dans les espaces internationaux

« Comment construisez-vous l'unité parmi les membres d'AFSA de pays si différents quand vous êtes à ces forums internationaux ? » a demandé Estridah. « L'unité ne signifie pas l'uniformité », a souligné Million. « Un militant pastoraliste du Kenya et un paysan de riz du Mali auront des préoccupations immédiates différentes. Mais nous trouvons l'unité dans des principes partagés - la nourriture comme droit humain, l'autonomie paysanne, la durabilité écologique, l'identité culturelle. »

Ce qui construit l'unité est la lutte partagée contre les menaces communes. « Quand nous sommes à la COP et voyons comment le financement climatique est canalisé vers l'agriculture industrielle qui nuit à toutes nos communautés. Quand nous sommes à la FAO et regardons comment les mêmes intérêts des grandes entreprises poussent des solutions échouées identiques à travers nos différents pays. Ces expériences partagées créent la solidarité. » Million a décrit les pratiques de coordination d'AFSA : « Avant les grandes conférences, nous tenons des réunions préparatoires où les membres partagent leurs priorités. Nous identifions où celles-ci s'alignent et où elles diffèrent. Nous assignons des rôles - qui se concentrera sur quelles pistes de négociation, qui gèrera les médias, qui coordonnera avec d'autres organisations régionales. »

Pendant les forums, AFSA tient des sessions de débriefing quotidiennes. « Nous partageons ce que nous avons entendu dans différentes réunions, discutons des implications, ajustons la stratégie. Cette coordination rend notre petit nombre plus efficace. »

Autonomiser la prochaine génération de militants continentaux

La lumière de l'après-midi changeait. Million a regardé sa montre, puis ses visiteurs. « Quel conseil avez-vous pour nous ? » a demandé Estridah. « Nous commençons nos carrières. Ces espaces semblent écrasants. »

Million s'est penché en avant intensément. « La prochaine génération doit être plus audacieuse que nous l'avons été. Ma génération a passé trop de temps à essayer de travailler dans des systèmes conçus pour nous exclure. Nous avons été trop polis, trop disposés à accepter le progrès incrémental pendant que les communautés souffrent. »

Il les a exhortés à apprendre de l'expérience précédente - l'importance des preuves, des alliances stratégiques, de la compréhension des processus politiques. « Mais n'acceptez pas les contraintes que nous avons intériorisées. Défiiez les hypothèses fondamentales sur comment le changement se produit. »

« La prochaine génération doit être plus audacieuse que nous l'avons été. Ma génération a passé trop de temps à essayer de travailler dans des systèmes conçus pour nous exclure. »



Million s'est levé et est retourné au tableau à feuilles, commençant une nouvelle page. « Laissez-moi vous donner des conseils concrets. Commencez par construire une expertise dans un domaine spécifique – que ce soit le financement climatique, les politiques de semences, les accords commerciaux. Devenez la personne vers qui les autres se tournent pour un aperçu sur ce problème. Cela vous donne une autorité dans les espaces mondiaux que la personnalité seule ne peut pas.

« Utilisez la technologie de manière créative. Les médias sociaux permettent d'amplifier les messages au-delà des forums physiques et de se connecter avec des militants du monde entier. Créez du contenu qui rend les problèmes politiques complexes accessibles à vos communautés chez vous.

« Le moment où le plaidoyer devient déconnecté des luttes communautaires, il devient juste une autre forme de politique élitiste. Votre légitimité vient de représenter de vraies personnes, pas de maîtriser le jargon technique. »

« Plus critique », a-t-il dit, se retournant pour leur faire face, « maintenez votre connexion aux communautés tout en développant l'expertise politique. Le moment où le plaidoyer devient déconnecté des luttes communautaires, il devient juste une autre forme de politique élitiste. Votre légitimité vient de représenter de vraies personnes, pas de maîtriser le jargon technique. »

Le plaidoyer comme chemin vers la transformation

Le thé était devenu froid dans leurs tasses. Dehors la fenêtre, la circulation du soir de Kampala commençait à s'intensifier. Estridah et Njabulo ont rassemblé leurs notes, tous deux sentant qu'ils avaient entrevu un monde qui était à la fois plus accessible et plus difficile qu'ils avaient imaginé.

Million les a accompagnés à la porte. « Rappelez-vous », a-t-il dit, « ces espaces ne sont pas séparés du travail communautaire. Ils en sont des extensions. Le pouvoir vient d'être enraciné dans les communautés, pas de faire de beaux arguments. » Njabulo a hoché la tête alors qu'ils entraient dans le couloir. « Mais je vois aussi pourquoi si peu de gens opèrent à ce niveau. Cela nécessite des compétences, des ressources et de l'endurance que la plupart des organisations n'ont pas. »

Alors qu'ils descendaient les escaliers et sortaient dans l'air humide du soir de Kampala, ils ont réfléchi à ce qu'ils avaient appris. Le plaidoyer efficace aux niveaux régional et mondial nécessitait à la fois la compétence technique pour naviguer les processus politiques complexes et l'autorité morale enracinée dans l'expérience communautaire. Cela exigeait la patience stratégique équilibrée avec l'urgence sur la souffrance actuelle. Cela signifiait accepter le progrès incrémental tout en n'abandonnant jamais la vision transformatrice.

Le défi de Million d'être plus audacieux que les générations précédentes résonnait. Les espaces politiques qu'il a décrits étaient des sites de lutte où l'avenir alimentaire de l'Afrique était contesté. Avoir des voix du continent dans ces salles, préparées à dire la vérité au pouvoir tout en construisant des alliances stratégiques, pourrait changer des trajectoires qui affectaient des millions.

Les cadres de plaidoyer qu'ils avaient appris créaient des possibilités pour influencer les politiques régionales et mondiales. Mais comme Million a souligné, la vraie transformation nécessitait non seulement des victoires politiques mais aussi la construction de mouvements assez puissants pour mettre en œuvre et défendre ces victoires contre des forces opposantes puissantes.

Le Chapitre 7 explore à quoi pourrait ressembler cette vision transformatrice dans la réalité... l'avenir alimentaire africain pour lequel il vaut la peine de se battre dans ces espaces politiques mondiaux.



« La souveraineté alimentaire commence par respecter comment nos communautés mangent et cultivent. »

Elizabeth Mpofu (Zimbabwe, La Via Campesina Africa)

« Quand les racines sont profondes,
il n'y a aucune raison
de craindre le vent. »

Proverbe africain

« Une communauté qui perd ses traditions alimentaires perd une partie de son âme. »

Carlo Petrini (Italie, fondateur de Slow Food)



Vers un avenir alimentaire africain

L'année 2045

LA RÉUNION : 2045

C'est avril 2045, et cinq anciens étudiants en nutrition se rassemblent au Lac Victoria pour la première fois en deux décennies. Ils sont maintenant des aînés et certains amènent leurs membres de famille pour profiter de la beauté tranquille de Garuga. Monica Bakirya, maintenant 75 ans, les a invités de retour au même complexe où ils ont assisté à l'atelier Je mange africain il y a vingt ans. Ils arrivent de différents coins de l'Afrique, excités de se reconnecter avec leurs amis.

Fanza arrive en premier de Yaoundé, où elle dirige un réseau de trente restaurants traditionnels. Njabulo vient de Johannesburg, portant la recherche documentant la transformation des marchés territoriaux de l'Afrique du Sud. Estridah vole depuis Lilongwe, fraîche d'une réunion du Ministère de l'Agriculture sur l'agenda 2063 de l'UA. Kamali vole depuis Addis-Abeba, où elle gère une coopérative de transformation alimentaire agroécologique. Andrew coordonne depuis le siège d'AFSA, maintenant une institution continentale avec des bureaux dans chaque région.

Monica embrasse chacun d'eux. « Vingt ans », dit-elle. « Parcourons ce que nous avons construit. Ce qui a réussi. Ce qui a échoué. Ce que nous avons appris. »

Ils s'installent sur la même terrasse, regardant vers le même lac. Mais ils sont des personnes différentes maintenant, et le continent qu'ils habitent a changé.

Ce que nous avons accompli en 2045

Monica: Kampala 2045

« Laissez-moi commencer où nous sommes », dit Monica. « Parce que Kampala montre à la fois nos victoires et nos luttes continues. »

Elle décrit conduire dans la ville ce matin-là. Le panneau de bienvenue proclamant Kampala comme partie du Mouvement Je mange africain. Les fermes agroécologiques aux abords, les paysages comestibles, les panneaux d'affichage célébrant les aliments traditionnels, les initiatives audacieuses du Ministère de l'Agriculture soutenant la souveraineté alimentaire.

« Le marché de Nakawa prospère », continue-t-elle. « Les vendeuses femmes vendent des légumes indigènes avec fierté. Les restaurants servant des aliments traditionnels dépassent en nombre les chaînes étrangères deux contre un. Les jardins scolaires produisent de la nourriture pour les étudiants. La Coopérative Agroécologique de Jeunesse de Kampiringisa, commencée en 2027, emploie maintenant 200 jeunes gens transformant le millet, le sorgho et le manioc en produits pratiques.

« Mais », ajoute Monica, sa voix prudente, « nous n'avons pas gagné partout. Les districts du nord luttent encore avec les conflits fonciers. Les subventions d'engrais chimiques persistent dans certaines régions malgré les preuves qu'ils endommagent le sol. Et les aliments ultra-transformés, bien que réduits, atteignent encore les enfants par le marketing créatif. Nous avons fait d'énormes progrès, mais c'est inégal. Et les fermes piscicoles qui sont vues depuis le rivage du lac à Garuga ont continué sinon multiplié. »

Fanza : La révolution des restaurants

Fanza sort sa tablette, faisant défiler les photos. « Le mouvement des restaurants a dépassé ce que j'imaginai en 2025. Laissez-moi vous montrer Yaoundé. »

Elle décrit O Terroir, maintenant une chaîne avec douze emplacements à travers le Cameroun. La cheffe Nathalie Djike est devenue un nom familier, son émission de cuisine atteignant 5 millions de téléspectateurs par semaine. L'Institut Culinaire Africain à Douala forme 300 chefs annuellement dans la préparation d'aliments traditionnels utilisant des techniques modernes.

« Le Festival du Goût du Sahel à Bamako attire 50 000 personnes chaque novembre », continue Fanza. « Les chefs se font compétition pour créer des plats innovants à partir de fonio, baobab, noix de karité et sorgho. Les gagnants obtiennent un financement de démarrage pour les restaurants. La gagnante de l'année dernière, une femme de 28 ans de Mopti, a ouvert Fonio House à Bamako. C'est réservé trois mois à l'avance.

« À Dakar, les forêts alimentaires côtières que j'ai mentionnées ? Elles sont réelles. La Coopérative des Femmes des Niayes gère 2 000 hectares d'anacardières, manguiers et baobabs intercalés avec des légumes. Leurs cuisines communautaires servent 10 000 repas quotidiens à des prix que les familles de travailleurs peuvent se permettre.

« Mais nous avons perdu des batailles aussi. Lagos a rejeté la politique alimentaire traditionnelle trois fois. Les chaînes des grandes entreprises se sont adaptées plus rapidement que nous l'attendions, cooptant notre langage tout en servant encore des produits ultra-transformés. Et certains restaurants prétendant être traditionnels utilisent des raccourcis qui compromettent l'authenticité. Nous luttons encore ces batailles. »

Njabulo : Marchés et documentation

« J'ai passé vingt ans à rendre les marchés territoriaux visibles », dit Njabulo. « Et ça a fonctionné, mais pas partout. »

Il décrit le Centre Alimentaire de Soweto, lancé en 2028, connectant 500 spaza shops de township avec des paysans cultivant des cultures traditionnelles. Le marché de Mbare à Harare a reçu l'investissement d'infrastructure gouvernementale en 2035. L'Association des Marchés Territoriaux d'Afrique de l'Est plaide maintenant régionalement pour les droits des vendeurs.

« Le marché de Thiaroye à Dakar a résisté à l'invasion des supermarchés », continue Njabulo. « Madame Ndoye, que j'ai interviewée en 2025, a formé sa fille qui dirige maintenant une coopérative de vendeurs servant 2 000 membres. Le marché de Kadutu à Goma s'est reconstruit après le conflit de 2032 en utilisant un design mené par la communauté.



« Mais le marché de Kimironko à Kigali ? Le gouvernement l'a relocalisé en 2038 malgré les protestations. Les vendeurs ont perdu leur base de clients. Beaucoup ont fait faillite. Cela nous a enseigné que la documentation seule ne protège pas les marchés. Vous avez besoin de cadres légaux, d'alliés politiques et de pouvoir de vendeurs organisés.

« Le Conseil Métropolitain de Johannesburg a adopté la Loi de Reconnaissance des Marchés Territoriaux en 2040, donnant aux marchés un statut légal et un investissement d'infrastructure. Cela est venu de quinze ans d'organisation, de recherche, de plaidoyer juridique et de construction de coalitions. C'est un modèle que d'autres villes étudient. »

« Cela nous a enseigné que la documentation seule ne protège pas les marchés. Vous avez besoin de cadres légaux, d'alliés politiques et de pouvoir de vendeurs organisés. »



Estridah : Victoires et défaites politiques

« Le travail politique m'a vieillie », dit Estridah avec un rire. « Mais nous avons gagné des batailles importantes. »

Elle énumère les accomplissements : La Loi d'Approvisionnement des Paysans du Malawi (2031), garantissant 30% des achats alimentaires gouvernementaux des coopératives de paysans. Les Normes Agroécologiques de la Communauté d'Afrique de l'Est (2036), facilitant le commerce des aliments traditionnels à travers les frontières. L'interdiction des pesticides hautement dangereux du Kenya (2034).

« Le Réseau de Semences d'Afrique Australe, formé en 2029, a défendu les droits des semences des paysans dans sept pays. Les femmes détiennent maintenant 42% des droits fonciers coutumiers au Malawi, en hausse de 18% en 2025. La Loi de Protection des Corridors Pastoralistes (2037) a sécurisé les droits de mobilité dans six pays.

« Mais les pertes font mal. Le Programme d'Agriculture Industrielle Rapide du Zimbabwe (2038) a déplacé 50 000 paysan-nes. Le Sommet de Transformation Agricole 2040 de l'UA a failli approuver les systèmes de semences des grandes entreprises jusqu'à ce que la société civile mobilise des protestations massives. Le Projet de Loi sur l'Agroécologie du Nigeria est mort en comité trois fois.

« Ce que j'ai appris : les victoires politiques doivent être défendues en permanence. Ce que vous gagnez une année peut être inversé l'année suivante si vous n'êtes pas vigilant. C'est pourquoi la construction de mouvement compte plus que n'importe quelle politique unique. »

Kamali : Du fast-food à la souveraineté alimentaire

« J'ai quitté l'industrie du fast-food en 2029 », dit Kamali tranquillement. « Il m'a fallu quatre ans pour y arriver. Mais je veux vous dire ce que j'ai appris à l'intérieur. »

Elle décrit travailler dans les structures des grandes entreprises, documentant ce qui empêchait le changement. La rigidité de la chaîne d'approvisionnement. Les accords de franchise pénalisant l'approvisionnement local. Les budgets marketing éclipsant toute initiative alimentaire traditionnelle. Les pressions de profit trimestrielles écrasant la pensée à long terme.

« En 2028, j'ai piloté un menu d'approvisionnement local dans trois emplacements d'Addis-Abeba. Injera, shiro, kitfo préparés de manière cohérente, à des prix compétitifs. Ça a fonctionné. Les clients ont adoré. Mais le siège des grandes entreprises a tué le projet parce qu'il ne pouvait pas passer à l'échelle de manière rentable à travers tous les emplacements éthiopiens.

« La réforme incrémentale à l'intérieur des systèmes alimentaires des grandes entreprises a des limites. La vraie transformation nécessite des institutions alternatives. »

« Cet échec m'a enseigné quelque chose de crucial : la réforme incrémentale à l'intérieur des systèmes alimentaires des grandes entreprises a des limites. La vraie transformation nécessite des institutions alternatives. »



« Donc, j'ai rejoint la Coopérative Cuisine de Maman à Addis. Nous sommes 85 femmes transformant des cultures traditionnelles en repas scolaires, nourriture d'hôpital et produits de détail. L'année dernière, nous avons fait un chiffre d'affaires de 2,3 millions de dollars. Nous possédons l'entreprise collectivement. Les profits financent l'éducation des enfants des membres. Nous nous approvisionnons auprès de 300 paysannes. Ce n'est peut-être pas parfait, mais c'est à nous. »

Andrew : Connexions continentales

« Mon travail a été le tissage », dit Andrew. « Connecter le travail de restaurant de Fanza avec la recherche de marché de Njabulo. Lier les victoires politiques d'Estridah avec le modèle coopératif de Kamali. Porter les réussites locales à l'échelle du continent. »

Il décrit la croissance d'AFSA : 200 organisations membres à travers 55 pays. Le Cadre de Politique Alimentaire Africaine, adopté par l'UA en 2031 malgré l'opposition des grandes entreprises. Le Protocole de Commerce des Produits Agroécologiques (2035), ouvrant les frontières aux aliments traditionnels dans le cadre de la Zone de Libre-Échange Continentale Africaine (ZLECAf).

« La farine de millet du Mali atteint maintenant Le Cap. Les chips de manioc de l'Ouganda se vendent au Caire. Les légumes séchés du Kenya approvisionnent les cuisines communautaires de Dakar. Le Nigeria continue d'assurer que 20% de la farine utilisée pour le pain est faite de manioc cultivé localement. L'année dernière, le commerce intra-africain de produits agroécologiques a atteint 8 milliards de dollars, en hausse de moins de 1 milliard de dollars en 2025.

« L'Institut Africain du Savoir Indigène, lancé en 2033, a documenté les pratiques agricoles, les recettes et les variétés de semences de 10 000 communautés. Cette base de savoir informe la politique, la recherche et l'éducation à travers le continent.

« Mais le travail continental avance lentement. La Zone de Libre-Échange Continentale Africaine a bénéficié aux grandes entreprises plus qu'aux paysannes pendant sa première décennie. Nous luttons encore pour rééquilibrer cela. Et l'instabilité politique dans plusieurs régions a perturbé les réseaux que nous avons passé des années à construire. »

Ce qui a fait la différence : Répondre au changement climatique

« Nous devons parler du climat », dit Njabulo. « Parce que cela a tout changé. »

Monica hoche la tête. « Le changement climatique a été notre argument le plus puissant. Nous n'avons pas à donner des arguments moraux sur la souveraineté alimentaire, mais des démonstrations pratiques de comment l'agroécologie construit la résilience à la menace du chaos climatique. »

« Le changement climatique a été notre argument le plus puissant. Nous n'avons pas à donner des arguments moraux sur la souveraineté alimentaire, mais des démonstrations pratiques de comment l'agroécologie construit la résilience à la menace du chaos climatique. »

« Le changement climatique a justifié tout ce que nous disions depuis des décennies », ajoute Estridah. « La santé des sols prévient l'érosion. La diversité des semences fournit des options quand les conditions changent. Les systèmes alimentaires locaux réduisent la vulnérabilité du transport. Le savoir traditionnel contient des siècles de stratégies d'adaptation. »

« La Crise du Sahel de 2039 a rendu cela concret. Les fermes industrielles se sont effondrées pendant la sécheresse de trois ans. Les fermes agroécologiques ont lutté mais ont survécu. Cela a créé une volonté politique pour le changement politique plus rapidement que vingt ans de plaidoyer. »



AGROÉCOLOGIE ET RÉSILIENCE CLIMATIQUE

Entre 2025 et 2045, les impacts climatiques se sont intensifiés à travers l'Afrique. Les sécheresses se sont allongées dans le Sahel. Les températures extrêmes et les vagues de chaleur ont réduit les rendements des cultures. Les inondations ont augmenté en Afrique de l'Est. Les cyclones ont battu les régions côtières. Les extrêmes de température ont perturbé les saisons de plantation. Les communautés pratiquant l'agroécologie ont mieux résisté à ces chocs que celles dépendant de l'agriculture industrielle.

Les preuves sont devenues indéniables :

Dans le Comté de Makueni, au Kenya, les paysans ne pratiquant des méthodes agroécologiques ont maintenu les rendements pendant la sécheresse de 2037 pendant que les fermes industrielles échouaient. La clé ? Des cultures diversifiées, la collecte de l'eau, et des sols riches en matière organique qui retenaient l'humidité.

Les paysans zambiens pratiquant la culture intercalaire et la rotation des cultures se sont adaptés aux schémas de pluie erratiques qui ont dévasté les monocultures. Leurs plantations diverses répartissaient le risque : si une culture échouait, d'autres survivaient.

Les communautés sahéliennes intégrant les arbres dans les systèmes agricoles ont fait face aux extrêmes de température. Les arbres modéraient les microclimats, réduisaient l'érosion éolienne, fournissaient des sources alimentaires de secours pendant les pénuries de céréales.

Les communautés côtières au Sénégal et en Tanzanie utilisant la restauration des mangroves et les systèmes mixtes culture-élevage ont survécu aux cyclones qui ont détruit les fermes industrielles de crevettes et les plantations de cultures de rente.

En 2040, même les décideurs politiques sceptiques ont reconnu : l'agroécologie n'est pas idéaliste, c'est l'adaptation climatique pragmatique. Les gouvernements ont commencé à rediriger l'investissement agricole des produits chimiques vers la construction du sol, la diversité des semences, la gestion de l'eau et les systèmes de savoir paysan.

L'argument climatique a fonctionné là où les arguments moraux n'avaient pas fonctionné. Quand les paysans disaient aux ministres, « Vos politiques industrielles nous ont laissés vulnérables et mes pratiques agroécologiques ont sauvé ma famille », cela changeait les esprits.



« Le changement climatique a justifié tout ce que nous disions depuis des décennies », ajoute Estridah. « La santé des sols prévient l'érosion. La diversité des semences fournit des options quand les conditions changent. Les systèmes alimentaires locaux réduisent la vulnérabilité du transport. Le savoir traditionnel contient des siècles de stratégies d'adaptation.

« Au fil des décennies, à travers l'Afrique, les pratiques agricoles industrielles pour augmenter les rendements par la monoculture et les semences coûteuses ont échoué encore et encore. Les coûts des intrants externes comme les engrais chimiques et les pesticides ont augmenté de façon spectaculaire, plaçant de nombreux paysans dans la dette quand frappés par les effets du changement climatique et de la dégradation des sols. Les exploitations agroécologiques ont eu du mal, mais elles ont survécu. Cela a créé une volonté politique pour le changement politique plus rapidement que vingt ans de plaidoyer. »

Le facteur jeunesse : Une génération change

Fanza se penche en avant. « Pouvons-nous parler de ce qui nous a le plus surpris ? L'adoption par les jeunes. » Monica sourit. « Racontez-leur sur votre fille. »

« Adele a 22 ans », dit Fanza. « Elle et ses amis n'ont jamais connu un temps où la nourriture africaine n'était pas cool. Pour eux, manger traditionnel est normal. Emmener des rendez-vous dans des restaurants africains est par défaut. Cuisiner avec le millet est tendance.

« Ils ont lancé le mouvement sur les réseaux sociaux #NosGrandsMèresSavaient en 2041. En six mois, 10 millions de jeunes Africains postaient des recettes, des techniques agricoles et des histoires alimentaires que leurs grands-parents leur avaient enseignées. C'est devenu le hashtag le plus tendance sur les réseaux sociaux africains.

« Cette génération n'a pas besoin d'être convaincue. Ils ont grandi en voyant des catastrophes climatiques, des épidémies de maladies non transmissibles et des échecs du système alimentaire. Ils sont pragmatiques. L'agroécologie a du sens pour eux économiquement, environnementalement et culturellement. »

LA JEUNESSE ET LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Entre 2025 et 2045, les jeunes sont devenus la force motrice de la transformation du système alimentaire. Cela s'est produit par plusieurs voies :

Agriculture urbaine : Les collectifs menés par les jeunes ont transformé les espaces urbains inutilisés en jardins productifs. Le Réseau des Paysans Urbains de Kampala, commencé par cinq étudiants universitaires en 2026, inclut maintenant 300 jardins sur les toits, 50 parcelles communautaires et 20 fermes scolaires. Ils fournissent 15% des légumes frais de Kampala.

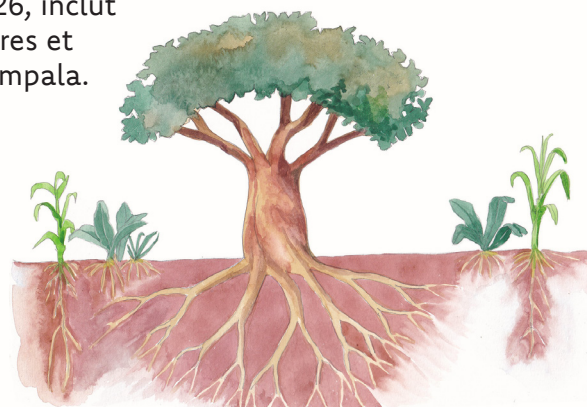
Entreprises de transformation alimentaire : Les jeunes entrepreneurs ont créé des entreprises transformant les cultures traditionnelles. Millet Makers à Accra emploie 45 jeunes faisant des aliments pratiques à partir de céréales locales. Ghana Hibiscus Works transforme le bissap en boissons concurrençant les boissons gazeuses. Ces entreprises rendent les aliments traditionnels pratiques pour les modes de vie urbains tout en créant l'emploi des jeunes.

Narration numérique : Les blogueurs alimentaires, les YouTubeurs et les créateurs TikTok ont rendu la culture alimentaire africaine virale. Le Chef Kwame à Lagos a 8 millions d'abonnés. Ses vidéos montrant les plats nigériens traditionnels atteignent des audiences qu'aucune campagne gouvernementale ne pourrait accéder. Ce travail culturel a normalisé ce que le plaidoyer politique luttait à accomplir.

Formation en agroécologie : La participation des jeunes dans les écoles de terrain de paysans a explosé après 2030 quand les jeunes ont vu des pairs créer des entreprises agroécologiques rentables. Le programme SAT de Tanzanie a formé 5 000 jeunes agents de vulgarisation entre 2030-2040. Ils diffusent maintenant les pratiques agroécologiques de ferme en ferme.

Organisation politique : Les mouvements de souveraineté alimentaire des jeunes dans quinze pays ont poussé pour le changement politique. Le Réseau de Jeunesse Alimentaire d'Afrique de l'Est a fait pression avec succès pour les Normes Agroécologiques Régionales de 2036. Ils comprenaient l'organisation numérique, la mobilisation communautaire et le plaidoyer politique de façons que les générations précédentes ne comprenaient pas.

La leçon : les jeunes ne sont pas seulement de futurs leaders, ils sont des agents de changement actuels. Quand vous leur donnez des opportunités économiques, de la fierté culturelle et une voix politique dans les systèmes alimentaires, ils transforment ces systèmes plus rapidement que n'importe quelle intervention descendante.



« Qu'en est-il des enfants plus jeunes ? » demande Kamali. « Nous atteignons les jeunes de 15-35 ans, mais qu'en est-il du groupe d'âge 5-14 ans ? »

Monica hoche la tête. « C'est notre frontière actuelle. Les programmes d'alimentation scolaire comptent parce qu'ils façonnent les préférences gustatives tôt. L'Initiative des Jardins Scolaires de l'Ouganda atteint 2 000 écoles primaires. Les enfants apprennent l'agriculture, la cuisine et la nutrition dès l'âge de six ans. Ils grandissent avec les mains dans le sol, comprenant d'où vient la nourriture.

« Le Curriculum d'Éducation Alimentaire de Tanzanie, mis en œuvre en 2040, intègre le savoir alimentaire dans l'éducation primaire, tissé à travers les sciences, les études sociales, les arts, plutôt que comme matière séparée. Les enfants étudient la biologie des semences en sciences, l'histoire du commerce alimentaire en études sociales, les recettes traditionnelles en économie domestique, et cuisinent ensemble dans les pratiques.

« Mais nous sommes inégaux. Certains pays excellent dans l'éducation alimentaire basée à l'école. D'autres servent encore des aliments ultra-transformés dans les programmes d'alimentation scolaire et n'enseignent rien sur l'agriculture. Cet écart nécessite d'être comblé. »



Construire des mouvements qui durent

« Je veux soulever quelque chose de difficile », dit Estridah. « Nous célébrons vingt ans de succès. Mais nous vieillissons aussi. Que se passe-t-il quand nous prenons notre retraite ? Ce travail continuera-t-il ? »

Andrew hoche la tête lentement. « C'est la question de construction de mouvement. Les campagnes sont limitées dans le temps. Les mouvements persistent à travers les générations. Nous avons appris la différence. »



« Million Belay m'a enseigné cela », dit Andrew. « Les mouvements sont des tapisseries avec de nombreux fils. Les fils individuels se brisent, mais le tissage tient. Nous avons construit une infrastructure institutionnelle assez forte pour que ce travail continue quand nous serons partis. »

Njabulo semble sceptique. « L'avons-nous ? Ou sommes-nous encore trop dépendants de quelques leaders clés ? »

« Les deux », admet Monica. « Nous avons fait des progrès mais avons plus loin à aller. C'est une évaluation honnête. »

« Les mouvements sont des tapisseries avec de nombreux fils. Les fils individuels se brisent, mais le tissage tient. Nous avons construit une infrastructure institutionnelle assez forte pour que ce travail continue quand nous serons partis. »

CE QU'IL FAUT POUR CONSTRUIRE DES MOUVEMENTS À LONG TERME

Construire des mouvements à large base d'organisations de paysans, de coopératives de femmes, d'associations de citoyens alimentaires, de groupes d'entreprises sociales, d'ONG, de chercheurs, de réseaux et d'alliances qui survivent aux leaders ou organisations individuels nécessite :

1 Infrastructure institutionnelle

Créer des organisations qui ne dépendent pas de personnalités uniques. La force d'AFSA vient de 200 organisations membres. Quand un leader part, le réseau persiste. Les associations de marchés territoriaux, les réseaux de semences, les coopératives de femmes et les collectifs de jeunesse construits depuis 2025 fournissent des ancrages institutionnels.

2 Systèmes de transmission du savoir

Documenter ce que vous apprenez et le transmettre délibérément. L'Institut Africain du Savoir Indigène archive les pratiques, les recettes et les techniques agricoles. La série de Guides Terre à Terre rend le plaidoyer complexe accessible. Les écoles de terrain de paysan-nes enseignent de personne à personne. Les programmes d'apprentissage transfèrent les compétences. Le savoir doit circuler à travers les générations ou les mouvements meurent quand les aînés meurent.

3 Durabilité économique

Les mouvements ont besoin de financement, mais la dépendance envers les donateurs crée de la vulnérabilité. Les mouvements réussis ont développé des revenus gagnés : cotisations de membres, ventes de produits, prestation de services. Les profits de la Coopérative Cuisine de Maman financent l'organisation. Le Mouvement d'Agriculture Biologique de Tanzanie facture pour la certification. La durabilité économique permet l'indépendance politique.

4 Leadership intergénérationnel

Cultiver délibérément les leaders plus jeunes tout en honorant la sagesse des aînés. L'Assemblée de la Jeunesse d'AFSA, créée en 2032, assure que les voix jeunes façonnent la stratégie continentale. Les programmes de mentorat jumellent les organisateurs expérimentés avec les jeunes. Le leadership ne se transfère pas automatiquement ; il nécessite une planification de succession intentionnelle.

5 Apprentissage adaptatif

Les mouvements doivent apprendre des échecs et adapter les stratégies. Le Réseau des Marchés Territoriaux s'est restructuré après la relocalisation forcée du Marché de Kimironko. Les réseaux de semences ont changé les tactiques juridiques après les pertes judiciaires précoces. Les mouvements réussis pratiquent la réflexion collective, l'évaluation honnête et l'ajustement stratégique.

Construction de coalitions

6 Connecter les luttes diverses plutôt que de rester en silos. Les mouvements de souveraineté alimentaire se sont alliés avec les militants climatiques, les défenseurs de la santé, les organisations de droits des femmes, les autorités traditionnelles et les syndicats. Les coalitions plus larges résistent mieux à la répression et accomplissent de plus grandes victoires.



7 Résonance culturelle

Enraciner le travail de mouvement dans les valeurs culturelles que les gens détiennent déjà. Les principes d'Ubuntu sous-tendent les marchés territoriaux. Le respect intergénérationnel dans la transmission du savoir. La solidarité communautaire dans les coopératives de paysans. Les mouvements réussissent quand ils se connectent aux courants culturels plus profonds, n'imposent pas d'idéologies externes.

8. Vision à long terme avec victoires à court terme

Équilibrer la vision multi-décennale avec les victoires immédiates. L'agenda 2063 fournit la direction. Mais les communautés ont besoin de voir des résultats maintenant : une politique gagnée, un marché protégé, une coopérative prospère. Les victoires à court terme soutiennent l'engagement à long terme.

La révolution de l'hospitalité et de l'entreprise

« Parlons de ce qui fonctionne économiquement », dit Fanza. « Parce que le côté entreprise a dépassé les attentes. »

Elle décrit la transformation dans le secteur de l'hospitalité de l'Afrique. Les hôtels servant des petits déjeuners traditionnels. Les compagnies aériennes offrant des options de repas indigènes. Les centres de conférence présentant les cuisines régionales. Ce changement a créé une demande massive pour les produits agroécologiques.

« L'Association Panafricaine des Restaurants, formée en 2034, a 5 000 établissements membres engagés à s'approvisionner localement. Ils ont créé des normes, des programmes de formation et des réseaux de fournisseurs. L'année dernière, ils ont publié le Guide d'Excellence de la Cuisine Africaine, notant les restaurants sur l'authenticité, l'approvisionnement local et l'intégrité culturelle.



« Les jeunes voient l'opportunité ici. Vous pouvez gagner bien votre vie en gérant un restaurant africain, une entreprise de restauration ou une entreprise de transformation alimentaire. Cette incitation économique tire les gens dans le travail de souveraineté alimentaire qui n'assisteraient jamais à une réunion de plaidoyer politique. »

« À Nairobi, le Centre Alimentaire de Kibera connecte 200 restaurants avec des petits paysans. Livraison quotidienne de légumes frais, herbes et fruits. Les restaurants obtiennent des produits de qualité, les paysans obtiennent des marchés fiables, la communauté obtient des emplois dans la logistique et la transformation.



« Le tourisme alimentaire est devenu une industrie majeure. Le Circuit de Tourisme Culinaire du Ghana attire 100 000 visiteurs annuellement. Le Sentier du Café et de la Cuisine d'Éthiopie a généré 50 millions de dollars l'année dernière. Ethiopian Airlines sert maintenant de la nourriture indigène. Les Sites du Patrimoine Alimentaire Traditionnel du Maroc sont reconnus par l'UNESCO.

« Nous ne parlons pas seulement de restaurants. Ce sont des hôtels, des tour-opérateurs, des écoles de cuisine, des fabricants d'équipement alimentaire, des entreprises d'emballage, des prestataires logistiques. Le secteur de l'hospitalité alimentaire africaine emploie 2 millions de personnes et génère 15 milliards de dollars annuellement.

« Les jeunes voient l'opportunité ici. Vous pouvez gagner bien votre vie en gérant un restaurant africain, une entreprise de restauration ou une entreprise de transformation alimentaire. Cette incitation économique tire les gens dans le travail de souveraineté alimentaire qui n'assisteraient jamais à une réunion de plaidoyer politique. »

Kamali ajoute, « Le modèle coopératif a aussi pris de l'ampleur. À travers l'Afrique, il y a maintenant 50 000 coopératives de transformation alimentaire, la plupart appartenant aux femmes. Elles produisent des produits pratiques à partir de cultures traditionnelles : sachets de bouillie de millet, chips de manioc, mélanges de légumes séchés, concentrés de boissons fermentées.

« Ces coopératives comblent l'écart entre la production des paysans et la consommation urbaine. Elles créent l'emploi, surtout pour les femmes. Elles rendent les aliments traditionnels accessibles aux familles urbaines occupées. Et elles gardent les profits dans les communautés plutôt que de les extraire vers les sièges multinationaux.

« La Coopérative Cuisine de Maman est une de 200 à Addis seule. Ensemble, nous sommes une force économique significative. Nous faisons pression sur le gouvernement, négocions avec les acheteurs, partageons le savoir et nous soutenons mutuellement. C'est la construction de mouvement par l'entreprise. »

« Le modèle coopératif a aussi pris de l'ampleur. À travers l'Afrique, il y a maintenant 50 000 coopératives de transformation alimentaire, la plupart appartenant aux femmes. »



Les Onze Piliers en Pratique

« Soyons systématiques », dit Monica, sortant un document. « Il y a vingt ans, nous avons articulé onze piliers pour la souveraineté alimentaire. Évaluons : où chaque pilier a-t-il avancé ? Où sommes-nous bloqués ? »

Andrew hoche la tête. « Ces piliers sont venus de multiples plateformes d'AFSA. La Déclaration de Maputo sur l'Agroécologie (2028). La Déclaration de Dakar sur la Souveraineté des Semences (2030). Le Cadre de Politique Alimentaire de Nairobi (2032). La Résolution de Kigali sur le Climat et l'Alimentation (2035). Sur une décennie, nous avons construit un consensus sur ce que la souveraineté alimentaire nécessite. »

Les onze piliers - Évaluation 2045

1 Semences : Les paysans en contrôle

Progrès : Les banques de semences communautaires sont maintenant au nombre de 5 000 à travers l'Afrique, en hausse de moins de 500 en 2025. La conservation et l'échange de semences est légal dans 35 pays africains, en hausse de 18. Les écoles dans douze pays enseignent la sélection et la conservation des semences.

Défis : Seize pays restreignent encore les systèmes de semences des paysans. Le lobbying des grandes entreprises continue. La diversité des semences décline encore malgré les efforts de préservation.

Exemple : Le Réseau des Gardiens de Semences de Tanzanie, commencé par trois villages en 2026, s'étend maintenant sur 200 communautés maintenant 300 variétés indigènes. Quand les semences résistantes à la sécheresse des grandes entreprises ont échoué en 2037, les paysans ont sauvé les cultures en utilisant des semences résilientes que ces communautés avaient préservées.

2 Terre : Droits communautaires sécurisés

Progrès : Les droits fonciers des femmes se sont améliorés au Malawi, en Tanzanie, au Kenya et au Ghana. Les corridors pastoralistes ont reçu une reconnaissance légale dans six pays. Les lois sur les droits fonciers communautaires ont été adoptées dans neuf pays.

Défis : L'accaparement des terres persiste. La mise en œuvre des lois foncières reste faible. L'expansion urbaine empiète sur les terres agricoles.

Exemple : L'Association Pastoraliste Maasai a sécurisé la Loi de Protection des Corridors Pastoralistes au Kenya (2037), reconnaissant 12 routes de migration traditionnelles. Le modèle s'est répandu en Tanzanie et en Ouganda.

3 Santé des sols : Terre vivante au centre

Progrès : L'utilisation d'engrais organique a augmenté de 400% entre 2025-2045. Les pesticides hautement dangereux interdits dans dix-huit pays. La santé des sols reconnue comme priorité de santé publique dans les politiques nationales.

Défis : Les subventions d'engrais chimiques persistent. L'érosion du sol s'est accélérée dans certaines régions malgré les efforts de conservation.

Exemple : La Révolution du Compostage de Kigali (2030-2045) a transformé la gestion des déchets urbains. Chaque quartier a des stations de compostage. La ville transforme les déchets en engrais pour les paysans urbains. Le modèle s'est répandu dans vingt villes africaines.

4 Climat : L'agroécologie comme adaptation

Progrès : L'agroécologie reconnue comme stratégie d'adaptation climatique primaire dans les cadres de l'UA. L'investissement gouvernemental a augmenté de 800% entre 2030-2040. L'adaptation basée sur la communauté a atteint 10 millions de familles de paysans.

Défis : Les impacts climatiques se sont intensifiés plus rapidement que l'adaptation ne pouvait passer à l'échelle. Certaines régions ont connu des échecs de récolte catastrophiques. Les réfugiés climatiques ont mis à rude épreuve les systèmes alimentaires.

Exemple : L'Initiative de Résilience du Sahel (2032-2042), menée par des organisations de paysans dans sept pays, a restauré les terres dégradées par l'agroforesterie et la collecte de l'eau. Ces communautés ont maintenu la sécurité alimentaire pendant la sécheresse de 2037-2039 quand les fermes industrielles se sont effondrées.



5 Agroécologie : Pratique dominante

Progrès : L'agroécologie enseignée dans 40 universités africaines. Les entrepreneurs agroécologiques jeunes se comptent par dizaines de milliers. Les services de vulgarisation gouvernementaux dans huit pays priorisent les méthodes agroécologiques.

Défis : L'agriculture chimique reçoit encore la majorité de l'investissement agricole. Les rendements de l'agroécologie parfois plus bas à court terme. La formation des agents de vulgarisation reste limitée.

Exemple : Le SAT de Tanzanie a formé 5 000 agents de vulgarisation dans les méthodes agroécologiques entre 2030-2040, atteignant 850 000 paysans. Le modèle de formation de pair à pair s'est avéré plus efficace que la vulgarisation descendante.

6 Politique alimentaire continentale

Progrès : Le Cadre de Politique Alimentaire Africaine, adopté par l'UA en 2038, harmonise les approches à travers les régions. Le Protocole de Commerce des Produits Agroécologiques (2042) facilite le commerce transfrontalier. Les 200 organisations membres d'AFSA créent une cohérence politique à travers 52 pays.

Défis : La mise en œuvre varie dramatiquement par pays. Le lobbying des grandes entreprises au niveau de l'UA reste intense. L'application des accords continentaux faible.

Exemple : Le Protocole de Commerce des Produits Agroécologiques, adopté en 2042, a standardisé la certification et réduit les tarifs. Le commerce intra-africain de produits agroécologiques a quintuplé en trois ans.

7 Commerce transfrontalier

Progrès : Le commerce régional de produits agroécologiques a atteint 8 milliards de dollars en 2044, en hausse de moins de 1 milliard de dollars en 2025. Les barrières commerciales ont été significativement réduites.

Défis : Les goulots d'étranglement des infrastructures limitent l'expansion du commerce. Les normes de qualité ne sont pas harmonisées dans toutes les régions.

Exemple : Le Corridor du Millet d'Afrique de l'Ouest (2036-présent) connecte les producteurs au Mali, au Burkina Faso et au Niger avec les consommateurs côtiers. Commerce annuel : 200 000 tonnes, créant un revenu fiable pour 100 000 paysans sahéliens.



8 Leadership des femmes et de la jeunesse

Progrès : Les femmes détiennent maintenant 42% des droits fonciers coutumiers dans les pays avec des lois réformées. Les coopératives de femmes sont au nombre de 30 000 à travers l'Afrique. Les entreprises alimentaires menées par les jeunes emploient des centaines de milliers.

Défis : Les structures patriarcales persistent. Les femmes font encore face à des barrières au crédit et à l'accès au marché. Le chômage des jeunes reste élevé.

Exemple : La Coopérative Cuisine de Maman, commencée par 12 femmes à Kampala en 2029, a maintenant 85 membres et fait un chiffre d'affaires de 2,3 millions de dollars annuellement. Le modèle a inspiré 200 coopératives similaires à travers l'Ouganda.

9 Marchés : Systèmes alimentaires locaux

Progrès : L'approvisionnement gouvernemental auprès des paysans a augmenté dramatiquement. Les systèmes d'étiquetage alimentaire local aident les consommateurs à identifier les produits agroécologiques. Les préférences d'approvisionnement des institutions publiques ont créé des marchés stables.

Défis : L'expansion des supermarchés continue. Le contrôle des grandes entreprises sur le commerce de détail alimentaire reste puissant. Les politiques d'approvisionnement mises en œuvre de manière inégale.

Exemple : La Loi d'Approvisionnement des Paysans du Malawi (2031) exige que les institutions gouvernementales achètent 30% de la nourriture auprès des coopératives de petits paysans. Cela a créé des marchés fiables pour 50 000 paysans. En 2045, douze pays avaient des politiques similaires.

10 Pastoralistes, pêcheurs, communautés indigènes

Progrès : Les droits de mobilité pastoraliste légalement reconnus dans six pays. Les territoires indigènes protégés en Éthiopie, au Kenya, au Cameroun. Les autorités traditionnelles incluses dans la gouvernance des ressources naturelles.

Défis : Les conflits de ressources se sont intensifiés. Le changement climatique a stressé les systèmes de production traditionnels. L'accaparement des terres pour la conservation a parfois déplacé les peuples indigènes.

Exemple : L'Association des Pêcheurs du Lac Victoria, s'organisant depuis 2027, a sécurisé la représentation dans les comités nationaux de pêche au Kenya, en Ouganda et en Tanzanie. Ils ont plaidé avec succès pour l'interdiction des pratiques de pêche industrielle destructrices.

11 Financement et investissement

Progrès : L'investissement gouvernemental dans l'agroécologie a augmenté significativement dans douze pays. Le financement des banques de semences communautaires est devenu disponible de multiples sources. L'investissement du secteur privé dans les entreprises alimentaires africaines a grandi.

Défis : Les budgets agricoles favorisent encore les approches industrielles. Le financement des donateurs souvent à court terme et basé sur des projets. Les processus bureaucratiques empêchent les ressources d'atteindre les communautés efficacement.

Exemple : Le Fonds Africain d'Agroécologie, lancé en 2035 avec 500 millions de dollars, fournit un financement à long terme et flexible aux organisations de paysans et aux réseaux de souveraineté alimentaire. Contrairement aux donateurs traditionnels, il finance les mouvements, pas seulement les projets.



Qu'est-ce qui doit changer d'ici 2063 ?

Ils parlent depuis des heures. Le soleil se couche sur le Lac Victoria, peignant le ciel orange et violet.

« Faisons quelque chose de différent maintenant », suggère Monica. « Au lieu d'évaluer le passé, regardons vers l'avenir. C'est 2045. Nous avons dix-huit ans jusqu'à l'objectif 2063 de l'UA. Qu'est-ce qui doit changer ? »

La question de Georgina

Estridah sort des notes d'une réunion récente. « Ma collègue Georgina pose la bonne question : qu'est-ce qui doit réellement changer, pas seulement ce que nous voulons voir. Laissez-moi être spécifique sur la terre. »

Elle parle clairement, comme si elle présentait aux ministres :

- « D'ici 2063, les systèmes de tenure foncière doivent changer fondamentalement. Pratique réelle, pas seulement des politiques sur papier. Cela signifie :
- « Les femmes détiennent des droits fonciers légalement reconnus égaux aux hommes dans tous les 55 pays africains. 100% d'égalité légale, pas 42% des droits coutumiers. Les cadres légaux existent dans certains pays ; maintenant ils ont besoin de mise en œuvre universelle.
- « Les droits fonciers communautaires supplantent les revendications individuelles ou des grandes entreprises dans les territoires indigènes et pastoraux. Les communautés contrôlent les décisions sur l'usage des terres. Les acquisitions de terres à grande échelle nécessitent le consentement communautaire libre, préalable et éclairé, véritablement pratiqué pas seulement déclaré.
- « L'agriculture urbaine reçoit une protection légale. Les villes zonent la terre pour la production alimentaire. Les paysans cultivant les espaces urbains ont une tenure sécurisée, pas une menace d'éviction.
- « C'est ce que la transformation foncière signifie d'ici 2063. Des changements mesurables dans qui contrôle la terre et comment les décisions sont prises. »



Faire de l'agroécologie la norme

Njabulo reprend le fil. « Pour l'agroécologie, le changement nécessaire est d'en faire la pratique agricole par défaut, pas l'alternative. D'ici 2063 :

- « Les services de vulgarisation agricole enseignent les méthodes agroécologiques comme approche primaire. L'agriculture chimique est l'exception nécessitant une justification, pas la norme.
- « Les budgets de recherche agricole priorisent l'agroécologie. Pas 10% ou 20%, mais le financement majoritaire vers la santé des sols, la diversité des semences, la conservation de l'eau, la gestion intégrée des ravageurs et le savoir traditionnel.
- « Les programmes universitaires d'agriculture se centrent sur l'agroécologie. Les diplômés comprennent le sol comme écosystème vivant, l'agriculture comme relation avec la nature, la semence comme bien commun.
- « Les subventions gouvernementales passent des produits chimiques au compost. Au lieu de subventions d'engrais sapant la santé des sols, les gouvernements investissent dans l'infrastructure de compostage, la production d'engrais organique et la régénération des sols.
- « C'est le changement de système. Une réorientation fondamentale des institutions agricoles. Pas seulement le projet isolé ou pilote. »

La nourriture dans les villes

Fanza aborde l'urbanisation. « D'ici 2063, l'Afrique sera principalement urbaine. Comment les gens dans les villes mangent détermine l'avenir. Ce qui doit changer :

- « Chaque grande ville africaine a des marchés territoriaux robustes recevant l'investissement d'infrastructure, la protection légale et l'intégration dans la planification urbaine. Les marchés ne sont pas des pensées après coup ou des nuisances informelles, mais des ancrages de système alimentaire reconnus.
- « L'agriculture urbaine est normalisée. Jardins sur les toits, parcelles communautaires, fermes scolaires, paysages publics comestibles. Les villes produisent un pourcentage significatif des légumes qu'elles consomment.
- « Les restaurants africains traditionnels dépassent en nombre les chaînes étrangères trois contre un. Cela nécessite des incitations politiques, un soutien aux entreprises et un changement culturel continu.
- « Les programmes d'alimentation scolaire s'approvisionnent auprès des producteurs agroécologiques. Cela crée des marchés pour les paysans tout en assurant que les enfants mangent de la nourriture nutritive et culturellement appropriée.
- « Le compostage des déchets alimentaires est l'infrastructure urbaine standard, fermant les boucles de nutriments.
- « C'est la transformation urbaine nécessaire. »

L'impératif jeunesse

Kamali parle de la jeunesse. « Nous atteignons la jeunesse actuelle efficacement. Mais chaque année, de nouveaux jeunes ont besoin d'être engagés. D'ici 2063 :



- « Chaque enfant africain, urbain et rural, apprend les bases de la production alimentaire à l'école primaire. Comme programme de base. Cela signifie la formation des enseignants, les exigences de jardins scolaires et l'intégration du curriculum.
- « Les jeunes voient des avenir rentables dans les entreprises agroécologiques. Cela nécessite l'accès à la terre, au crédit, à la formation, aux marchés et à la technologie. Les jeunes ne devraient pas avoir besoin d'abandonner l'agriculture pour les villes ; les zones rurales devraient offrir des moyens de subsistance dignes.
- « Les jeunes gens comprennent la nourriture comme patrimoine culturel, pas seulement nutrition. Les écoles enseignent l'histoire alimentaire, les recettes traditionnelles et la signification culturelle. Cela connecte les jeunes à la sagesse des ancêtres tout en la rendant pertinente aux vies modernes.
- « Les réseaux sociaux amplifient les messages de souveraineté alimentaire aussi efficacement que les grandes entreprises amplifient les produits ultra-transformés. Cela nécessite des ressources pour la création de contenu, les partenariats d'influenceurs et les stratégies de plateforme.
- « La partie jeunesse ne concerne pas seulement les jeunes gens participant à nos mouvements. Il s'agit d'assurer que chaque génération voit la souveraineté alimentaire comme évidente, nécessaire et personnellement pertinente. »

CONCLUSION : PLANTER DES SEMENCES QUI POUSSENT

La soirée s'est étirée dans la nuit. Les étoiles remplissent le ciel au-dessus du Lac Victoria. « Vingt ans », dit doucement Fanza. « Nous avons construit tant de choses. Et il y a tant encore à faire. »

Monica hoche la tête. « Chaque génération ajoute son chapitre à l'histoire. »

« Ce qui me donne de l'espoir », dit Andrew, « c'est que nous ne sommes plus seuls. La souveraineté alimentaire est passée de marginale à reconnue, avec une présence institutionnelle et une viabilité économique. »

« Nous n'avons pas gagné partout », reconnaît Njabulo. « Le pouvoir des grandes entreprises persiste. Les catastrophes climatiques s'intensifient. Mais nous avons prouvé que les alternatives fonctionnent. Nous avons construit une infrastructure qui peut passer à l'échelle. »



Estridah parle tranquillement. « La question maintenant n'est pas si la souveraineté alimentaire est possible. Nous avons démontré qu'elle l'est. La question est à quelle vitesse nous pouvons passer à l'échelle avant que le changement climatique et la consolidation des grandes entreprises créent des dommages irréversibles. » « Je pense à mes enfants », dit Kamali. « Ils grandissent dans un système alimentaire dramatiquement différent de ce que je connaissais à leur âge. Plus juste. Plus durable. Plus enraciné dans l'identité africaine. C'est ce que nous passons à la prochaine génération. »

Monica lève sa tasse de thé. « À vingt années de plus de travail. À la prochaine génération reprenant la lutte. À la souveraineté alimentaire plantée par des millions de mains, poussant malgré les obstacles, portant des fruits qui nourrissent le corps, la culture et la dignité. »

Ils boivent ensemble alors que la nuit s'approfondit, cinq personnes qui ont consacré leurs vies à transformer comment l'Afrique cultive, distribue et mange la nourriture. Demain, ils retournent à leur travail à travers le continent. Ce soir, ils honorent ce qu'ils ont construit et imaginent ce qui pourrait encore pousser.

VISION DE CLÔTURE

L'avenir alimentaire de l'Afrique n'est plus une aspiration lointaine. C'est une réalité émergente, visible dans les fermes pratiquant l'agroécologie, les marchés regorgeant de produits locaux, les restaurants célébrant les cuisines traditionnelles, les écoles enseignant aux enfants à cultiver et cuisiner, les politiques protégeant les droits de semences des paysans, les coopératives appartenant aux femmes créant des moyens de subsistance dignes, et les jeunes construisant des entreprises enracinées dans le patrimoine culturel.

La transformation est inégale, incomplète et contestée. Le pouvoir des grandes entreprises reste fort. Les catastrophes climatiques menacent le progrès. Les revirements politiques font reculer les gains durement gagnés. Mais le mouvement pour la souveraineté alimentaire a construit une infrastructure institutionnelle, démontré la viabilité pratique, gagné la légitimité politique et créé une opportunité économique qui le rend résilient.

Comme une paysanne a dit il y a vingt ans et comme sa petite-fille répète aujourd'hui : « Nous n'attendons pas que l'avenir arrive. Nous le plantons. »

À travers l'Afrique, les paysans sauvegardent et partagent les semences. Les communautés défendent la terre. Les enfants grandissent en goûtant leur patrimoine. Les gouvernements soutiennent de plus en plus les systèmes enracinés dans l'identité et la résilience plutôt que les modèles importés servant le profit des grandes entreprises.

Comme une paysanne a dit il y a vingt ans et comme sa petite-fille répète aujourd'hui : « Nous n'attendons pas que l'avenir arrive. Nous le plantons. » Et à travers l'Afrique, ces semences continuent de pousser.

Épilogue : Le lendemain matin

Le lendemain matin, avant de partir, ils se rassemblent pour le petit déjeuner. Il y a quelque chose de différent dans comment ils s'assoient ensemble maintenant, une reconnaissance de l'histoire partagée et de l'engagement continu.

« J'ai pensé à ce que nous faisons avec cette conversation », dit Andrew. « Elle devrait être écrite pour d'autres faisant ce travail. Laissez-les voir une évaluation honnête, pas de la propagande. »

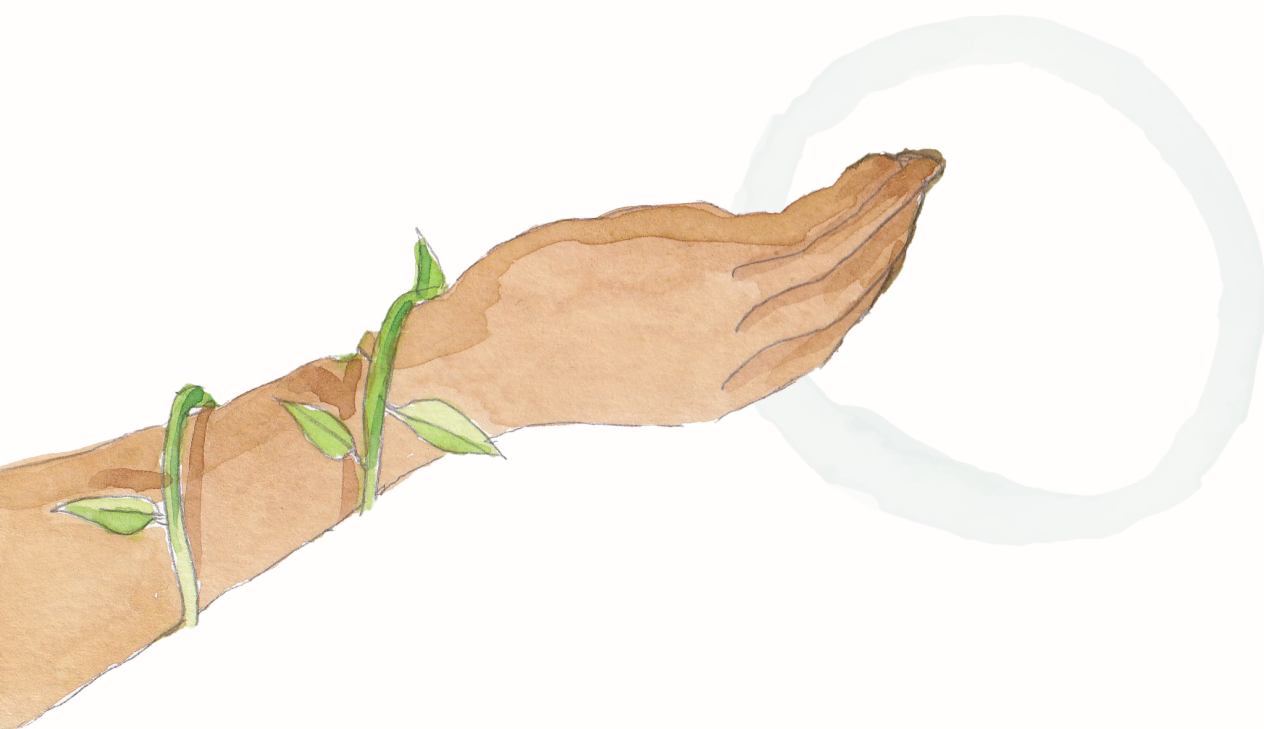
« Y compris nos échecs », ajoute Estridah. « C'est important. Les gens ont besoin de savoir que la transformation est désordonnée, inégale et pleine de revers. Sinon, ils abandonneront quand ils rencontreront des obstacles. »

« Et les outils », dit Fanza. « Faites-les très pratiques. Les gens devraient pouvoir les extraire, les utiliser immédiatement. »

Monica hoche la tête. « Cela devient le Chapitre 7 du Guide. Notre réflexion collective sur vingt ans de travail, offerte à d'autres commençant leurs propres parcours. »

Ils échangent des embrassades d'adieu, des promesses de rester connectés, des engagements à continuer le travail. Puis ils se dispersent vers les aéroports et les gares routières, portant cette conversation de retour à leurs communautés, réseaux et mouvements.

Le travail continue.
Le mouvement grandit.
L'avenir se dévoile





Projet Transformer les Systèmes Alimentaires Africains vers la Durabilité (TAFS) et la Campagne Je mange africain

Le projet Transformer les Systèmes Alimentaires Africains vers la Durabilité (TAFS) est une initiative panafricaine menée par l'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique (AFSA) avec le soutien de Sida. TAFS répond aux défis structurels auxquels font face les systèmes alimentaires africains : l'insécurité alimentaire croissante, la perte de souveraineté alimentaire, la dégradation écologique et la marginalisation des petits producteurs alimentaires. Le projet fait progresser des systèmes alimentaires qui sont socialement justes, environnementalement sains et économiquement viables, ancrés dans l'agroécologie et les systèmes de savoir africains.

Travaillant à travers les niveaux national, régional et continental, TAFS renforce la coordination de la société civile, autonomise les consommateurs, influence les processus politiques et amplifie les alternatives fondées sur des preuves aux modèles alimentaires industriels. Par des partenariats avec les organisations de paysans, les mouvements de femmes, les groupes de jeunes, les chercheurs et les acteurs culturels, TAFS soutient l'action collective pour changer les récits, les politiques et les pratiques des systèmes alimentaires. Les domaines de travail clés incluent le plaidoyer politique, la construction de mouvement, la recherche et la génération de savoir, le renforcement des capacités et l'engagement stratégique avec l'Union africaine, les Communautés Économiques Régionales et les gouvernements nationaux.

Ce Guide Barefoot fait partie de la campagne Je mange africain (MFA), une initiative phare tournée vers le public sous TAFS qui reprend les cultures alimentaires africaines, les cultures indigènes et le savoir traditionnel comme piliers centraux de la souveraineté alimentaire, la nutrition, l'identité et la résilience. La campagne défie les aliments importés, ultra-transformés et culturellement déconnectés tout en célébrant le patrimoine alimentaire diversifié de l'Afrique par la narration, l'engagement médiatique, les festivals, les initiatives menées par les chefs, les clubs scolaires et les événements communautaires. Les chefs, les journalistes, les paysans, les chercheurs et les praticiens culturels traduisent les débats politiques et agroécologiques en messages accessibles, documentent les aliments et recettes indigènes, et créent des espaces pour l'échange de savoir intergénérationnel.

Tout ce travail opère dans le Groupe de Travail des Citoyens sur l'Agroécologie (CWGA), une plateforme continentale menée par les citoyens fournissant une direction politique et une voix collective sur la souveraineté alimentaire en Afrique. Le CWGA rassemble les organisations de la société civile, les mouvements de paysans et les acteurs alliés pour façonner les positions et engager les processus politiques, assurant que l'engagement politique reste responsable envers les citoyens et que la mobilisation culturelle alimente directement le changement durable des systèmes alimentaires mené par les Africains.



OUTILS POUR VOTRE TRAVAIL D'ACTION CITOYENNE

Tout au long de ce guide, vous avez rencontré des citoyens organisant des campagnes, cartographiant les systèmes alimentaires, construisant des coalitions et défiant les politiques. Les histoires montrent ce qui est possible. Les outils vous aident à faire un travail similaire dans votre propre contexte.

Nous avons rassemblé sept outils pratiques qui abordent les défis auxquels les organisateurs font face de façon répétée :

- Cartographier votre système alimentaire -- Comprendre le terrain avant d'essayer de le changer
- Raconter les récits de souveraineté alimentaire -- Collecter et partager les récits qui inspirent l'action
- Envisager notre avenir alimentaire -- Construire une direction partagée pour les campagnes et les mouvements
- Identifier les espaces et opportunités politiques -- Trouver les points d'entrée stratégiques pour l'influence
- Concevoir votre campagne communautaire -- Créer des campagnes qui apprennent et s'adaptent
- Mobiliser les ressources pour le travail de souveraineté alimentaire -- Réduire la dépendance envers les donateurs externes
- Comment la radio peut-elle être utilisée comme outil d'organisation ? -- Utiliser la radio communautaire stratégiquement

Ces outils viennent du travail avec les mouvements de souveraineté alimentaire à travers plusieurs pays africains. Ils reflètent ce qui fonctionne réellement en pratique, y compris les parties désordonnées où les plans rencontrent la réalité et nécessitent des ajustements.

Vous pouvez les utiliser à n'importe quelle échelle. Une coopérative de village, un réseau régional, un mouvement national. Adaptez-les à votre situation. Sautez les étapes qui ne correspondent pas. Ajoutez les éléments que votre contexte nécessite.



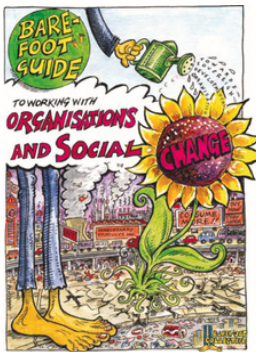
Téléchargez le livret d'outils à :



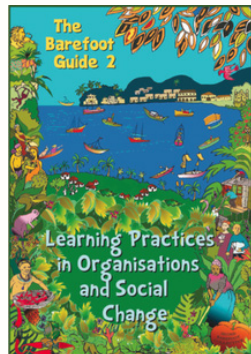
Le guide et les outils vont ensemble.
Le guide montre le chemin.
Les outils vous aident à le parcourir.

http://www.barefootguide.org/uploads/1/1/1/6/111664/je_mange_africain_-_outils_pour_laction_citoyenne.pdf

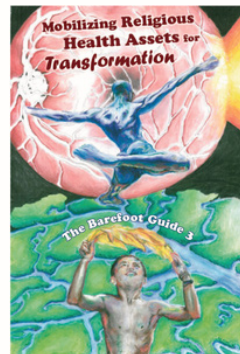
Published Barefoot Guides



كيسواھيلي • Español Bahasa
English • Français • 漢語 • Português



Kiswahili • Español • English
Français • Việt



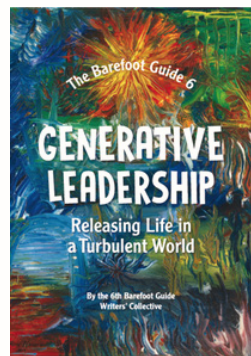
English



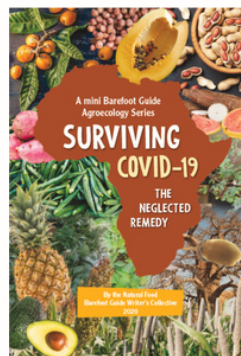
English • Français



Kiswahili • English • Français



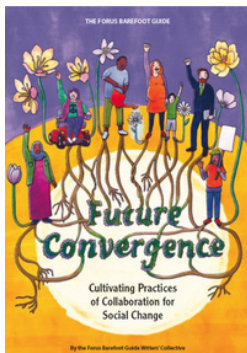
English



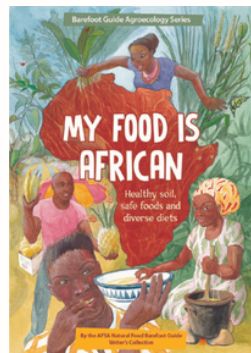
English • Français • Español



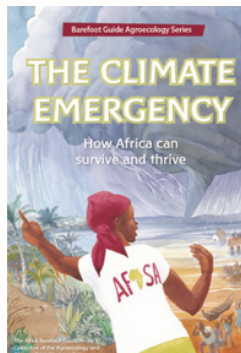
English



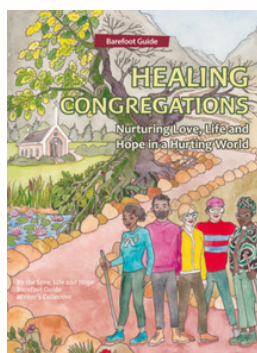
English • Français • Español



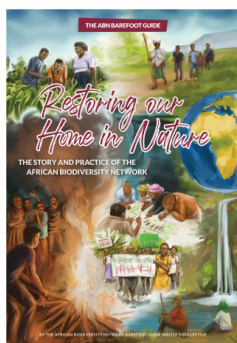
English • Français



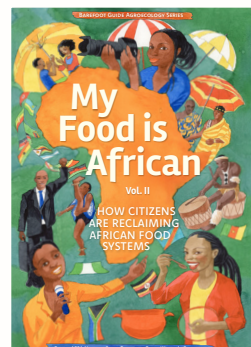
English



English



English



English • Français



Download these and other resources from
www.barefootguide.org

AF SA

ALLIANCE FOR FOOD SOVEREIGNTY IN AFRICA

**The Barefoot
Guide Connection**

www.barefootguide.org

