

# **Semences paysannes et savoir-faire à l'honneur**

Par Frédéric PRAT

Publié le 16/04/2015

# SEMENCES PAYSANNES EN AFRIQUE DE L'OUEST

Journal de la 4<sup>e</sup> foire ouest-africaine des semences paysannes

Participation libre. (Coût d'édition 1000 Fcfa)

DJIMINI, SENEGAL, 11-13 MARS 2014

## édito

Une 4<sup>e</sup> Foire ouest-africaine des semences paysannes à Djimini au Sénégal, et ce 3<sup>e</sup> journal pour transmettre et diffuser la richesse des échanges qui s'y sont déroulés.

Organisé à l'initiative de l'ASPSR, d'édition en édition, l'événement grandit. Cette année, ce sont près de 300 personnes qui se sont retrouvées du 9 au 11 mars 2014 dans ce village de Haute Casamance au Sénégal. Informés par le COASP – Comité Ouest Africain pour les Semences Paysannes – au niveau régional, et les réseaux semences paysannes d'autres continents, les paysans et paysannes qui font vivre la biodiversité agricole et défendent les droits des paysans sur leurs semences sont venus de toute la région ouest-africaine (Guinée Conakry, Guinée Bissau, Sénégal, Côte d'Ivoire, Gambie, Mauritanie, Mali, Bénin, Togo, Bénin, Niger), d'Europe (France, Suisse, Italie), d'Inde et du Canada, pour partager leurs expériences, leurs connaissances, leurs recettes, et leurs semences.

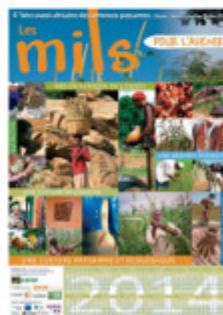
En cette année internationale de célébration de l'agriculture familiale, une céréale traditionnelle, presque oubliée en milieu urbain mais pourtant cruciale pour l'alimentation dans la région, a été mise à l'honneur : le MIL. Qu'il soit LES MILS, tant sa diversité est grande : sorgho, petit mil, millets, fonio, etc. Autant de variantes de cette plante africaine nourricière, domestiquée il y a au moins 4500 ans et qui reste aujourd'hui l'avenir de l'agriculture familiale écologique. Répondant à des conditions de culture difficiles dans des sols pauvres sans intrants extérieurs, elle s'adapte à l'aridité et offre une nourriture diversifiée à fort intérêt nutritionnel.

A l'occasion de la célébration de cette céréale indispensable à la souveraineté alimentaire, une délégation de paysannes et paysans indiens a été invitée. Ils ont partagé leur longue expérience de reconquête de l'autonomie semencière et de campagne pour défendre les millets, campagne menée avec persévérance et succès dans leur pays. Formations, démonstrations de préparations culinaires à base de mil et de céréales locales ont rythmé les 3 jours de foire, en particulier un atelier de panification du mil qui a rencontré un grand succès.

Avec ses multiples stands et un intérêt toujours renouvelé de la part des participants, la bourse d'échange de semences a permis de brasser la biodiversité de la sous-région. L'événement a été largement couvert par les médias locaux, en particulier par les radios communautaires qui ont retransmis les débats en langues locales (peuhl et wolof), et au niveau national, par les correspondants des médias nationaux. Ce travail de diffusion que ces médias assurent fidèlement depuis les foires précédentes est très précieux et crucial pour l'expression des paysannes et paysans sur leur savoirs et savoir-faire et pour leur transmission.

Lors des débats, l'utilisation durable des semences paysannes et les droits des agriculteurs sur leurs semences étaient au centre des préoccupations des paysans. Confortés par un atelier (co-organisé avec ACRA-Csa) sur le traité international sur les semences (TRIPAA) qui s'est tenu le lendemain de la foire, leurs recommandations ont pu être relayées par leurs représentants au COASP auprès des instances sénégalaises et de la FAO pour réclamer l'application des droits des paysans sur leurs semences, et promouvoir les semences paysannes et l'agrobioscience paysanne comme modèle agricole pour le présent et l'avenir, et pour la souveraineté alimentaire.

ASPSR et BEDE



## sommaire

Les Mils en Afrique de l'Ouest. p.2

Les menaces. p.3

Reconquête de l'autonomie semencière

- Sélection paysanne. p.5
- Organisations collectives. p.8

Convergence des luttes. p.11

La foire

- Bourse des semences. p.16
- Partages des savoir-faire. p.17
- Déclaration finale. p.20

L'équipe de BEDE (Biodiversité : Échanges et diffusion d'expériences) a de nouveau publié un journal suite à la rencontre biennale, au succès grandissant, des semences paysannes en Afrique de l'Ouest. 20 pages rendent compte des débats, des ateliers et des échanges de semences et de savoir-faire qui se sont déroulés du 11 au 13 mars 2014 à Djimini au Sénégal.

Cette année, un focus particulier a été mis sur le mil, « *avenir de l'agroécologie paysanne en Afrique* ». En effet, cette plante aux mille facettes (sorgho, fonio, éleusine, tef, millets, mil à chandelle...) est en partie originaire d'Afrique de l'Ouest où elle s'adapte donc parfaitement aux conditions locales. Délaissée au profit de riz et blé importés, elle tentera d'être réhabilitée par la campagne « *nos mils nourrissent l'Afrique* », décidée lors de cette foire en partenariat avec des organisations indiennes.

Le journal aborde aussi le néocolonialisme en Afrique, via des projets ou programmes qui introduisent les semences améliorées ou génétiquement modifiées (même pour le sorgho) dans des cadres juridiques alignés avec ceux de l'UPOV ou des brevets (par exemple, avec la Nouvelle Alliance G8 pour la Sécurité Alimentaire et la Nutrition ou avec AGRA, programme de la Fondation Gates).

La sélection paysanne, les savoir-faire (comme avec ce pain du désert cuit à même le sol, cf. en page 17), les échanges entre pays africains, mais aussi avec l'Europe et l'Asie, sont mis à l'honneur, et des pistes sur la souveraineté semencière sont esquissées dans la déclaration finale (page 20) : autonomie dans la production de semences, gouvernance transparente et commune de ces semences, arrêt de la brevetabilité du vivant, promotion de l'agriculture familiale et de la femme, gardienne de la semence... La version papier a été imprimée au Mali pour une diffusion en Afrique.

---

---

Adresse de cet article : [https://infogm.org/article\\_journal/semences-paysannes-et-savoir-faire-a-lhonneur/](https://infogm.org/article_journal/semences-paysannes-et-savoir-faire-a-lhonneur/)