

“Mangeons Local”

“Tout projet mis en œuvre en Afrique, doit être géré par les Africains” Carlo Pétrini, Président Slow Food

La “Révolution alimenterre” des élèves de Dakar.

“Mangeons local” est un projet du Convivium “Lek Ménéf Sénégal” qui l’enseigne aux élèves de Dakar. Un projet initié depuis 2008 et financé par la Fondation Slow Food pour la biodiversité. Leçons théoriques et pratiques, contes et légendes sur les céréales locales ont permis aux élèves de convaincre leurs parents sur la nécessité du consommer local. Le projet est une sorte d’invite de retour aux sources fondée sur la philosophie de Slow Food. En Afrique, manger “Slow” est aussi ancré dans les traditions alimentaires où la famille, prend ensemble les repas autour de la calebasse. Un moment fort de communion entre gens de la terre, un moment de partage et de brassage, un moment intime d’éducation. *“Celui qui refuse de partager notre repas avec nous ne sera jamais des nôtres”*, dit un adage ouolof. Une vraie **“révolution alimenterre” qui se termine chaque année par une fête des élèves.**

Sitôt les premières leçons sur les céréales locales terminées, la gamine passe à l’action. Fatmata Diaraye, 12 ans, élève en classe de CM1 à Dakar, n’a pas attendu longtemps pour mesurer les bienfaits du projet “Mangeons Local”. Chez elle, Fatmata propose à sa maman de remplacer le petit déjeuner à la française (baguette parisienne, café) par une bouillie à base de granulés de maïs local. Dans la famille tout le monde apprécie. Le papa, tiraillé de toute part par la cherté des aliments importés (riz, lait en poudre, etc), salue l’initiative de son enfant. *“Après la dégustation tout le monde m’a encouragée, mes parents m’ont dit de continuer”*, se réjouit Fatmata.

Quelques semaines plus tard, Fatmata et sa camarade de classe Sira se cotisent pour essayer une autre recette, celle de fonio (*digitaria pruriens*) à la sauce viande.

A l’autre école de Liberté V, également partenaire du projet, l’engouement des enfants était similaire. *“On va montrer aux mamans tout ce qu’on sait faire avec les céréales locales”*, disait, décontractée, Bigué Sarr, élève dans cette école.

Auparavant, les filles, comme les garçons, avaient appris auprès de Bineta Diallo, la restauratrice du projet, comment préparer des plats à base de céréales locales. Ils se permettaient même d’inviter leurs parents aux séances de dégustation.

Au Sénégal, l’Association internationale Slow Food et sa Fondation pour la biodiversité ont permis à la réalisation de ce projet destiné à vulgariser les plats locaux à travers des enseignements et des animations. Un travail passionnant ponctué de moments musicaux avec les tubes des stars sénégalaises Ismaël Lô et Youssou Ndour qui ont eu à chanter le paysan et son rôle dans la société.

“Mangeons Local” entre ainsi en droite ligne dans la philosophie de Slow Food qui est un vaste mouvement mondial qui œuvre pour une agriculture durable et une alimentation saine, propre et juste. En opposition à la Fast Food, Slow Food, qui défend la biodiversité alimentaire, considère la gastronomie, à juste raison d’ailleurs, comme un lien entre politique, agriculture et environnement. Ce faisant, elle prône les plaisirs d’une nourriture lente et conviviale fondés sur la connaissance et le

respect des traditions des producteurs, des transformateurs de produits agricoles et des restaurateurs.

Pourtant, manger "Slow" est aussi bien ancré dans les traditions alimentaires d'Afrique où la famille, le village prend ensemble les repas autour de laalebasse. Un moment fort de communion entre gens de la terre, un moment de partage, de brassage, un moment intime d'éducation et de raffermissement des liens de parentés et d'amitiés ; *"Celui qui refuse de partager notre repas avec nous ne sera jamais des nôtres"*, dit un adage ouoloff.

A Dakar, ce projet test, d'un coût de plus de 10 000 dollars, est destiné à sensibiliser une centaine de petits écoliers (garçons et filles) sur la nécessité de consommer local. Il comporte un volet théorique axé sur un enseignement des connaissances des céréales locales et un volet pratique d'initiation à l'art culinaire autour duquel les élèves apprennent comment préparer une nourriture saine et propre.

Saine et propre. Oui ! C'est ce que Bineta Diallo a bien fait d'apprendre aux élèves. Ainsi dès le début du projet, Bineta avait sorti les **fameuses "5 M" de l'hygiène en cuisine** : M comme **milieu** (une cuisine doit être toujours propre), M comme **matière** (les aliments doivent l'être et avant tout bien lavés), M comme **manipulateur** (celui ou celle qui entre dans une cuisine pour y travailler doit avoir le corps en bonne santé et porter des habits propres), M comme **le matériel**, (itou) et enfin M comme **la méthode**, (une démarche saine et lente pour arriver à cuisiner et servir un bon plat succulent).

Au début du projet, les élèves ne savaient énumérer ni céréales locales, ni plats traditionnels. A la question *"Qu'est ce que le consommer local ?"*, l'un d'eux avait répondu c'est manger ouoloff, (une ethnie du Sénégal dont la langue est la plus véhiculée dans les villes : Ndlr) *"Mais si on mange toucouleur ou diola, qui sont d'autres ethnies du Sénégal, on mange local aussi"*, explique avec humour l'animateur du projet.

Au Sénégal, c'est la colonisation française qui avait introduit, depuis le 19^{ème} siècle, une consommation alimentaire basée sur le riz importé, la farine de blé pour fabriquer la baguette de pain, le lait, etc. Aujourd'hui, les 12 millions de Sénégalais qui n'aiment manger que du riz asiatique, jusqu'en faire leur plat national, le fameux "thiéboundieune" (riz au poisson), sont tombés dans des habitudes alimentaires extraverties. Ils importent pour leur consommation 800 000 t de riz chaque année venues d'Indochine, du Vietnam ou de Thaïlande. S'y ajoutent les importations de farine de blé ainsi que du lait en poudre estimées à plus de 30 milliards de F cfa, (53 millions d'euros) chaque année.

Avec la crise alimentaire mondiale et le renchérissement des prix des céréales sur le marché international, importer tout ce que l'on mange c'est se faire harakiri. Car, comme écrivait déjà en 1825 Jean Anthelme Brillat Savarin dans La Physiologie du Goût *"le destin d'une nation dépend de la manière dont elle se nourrit"*. Au Sénégal il est donc temps que les gens comprennent qu'ils peuvent prendre une bouillie de mil le matin ou d'une tasse de quinquéliba avec du pain local "tapa lapa" à base d'un mélange de farine de maïs (65%) et de blé (35%). Le Sénégalais *"prend son petit déjeuner à Paris, son déjeuner à Hong Kong et son diner à Rome..."*, critiquait un journaliste dakarois, allusion faite aux origines des types de repas pris dans la journée. Mais à Dakar, la "Révolution alimenterre" des enfants a enclenché un nouveau processus. Et Bigué de ressasser une formule apprise du projet : *"Quand on consomme sénégalais, on enrichit le paysan sénégalais et non les fermiers européens, les riziculteurs vietnamiens ou thaïlandais"*. Autant de formules que les élèves ont compris pour influencer parents et camarades du quartier. Le

“Mangeons Local 2” de cette année s’y atèle encore au rythme des contes et des proverbes, mais aussi au rythme de la musique...hip hop. En attendant la fête de fin d’année scolaire celle dite “Fête du Mangeons Local”.

Madieng Seck
Directeur de publication
du mensuel Agri Infos

Encadré :

La Fête “Mangeons Local”

A la fin de l’année scolaire, plus d’une centaine d’élèves, vêtus de tenues traditionnelles, avait pris part à la fête du “Mangeons Local” organisée début Août 2008 à Dakar par l’équipe du projet. Couscous de mil, yassa fonio, maïs au poisson, bouillie de mil, gâteaux de riz local, gamme de jus de fruits locaux étaient préparés pour la dégustation. Les enfants avaient reçu de nombreux cadeaux, notamment des tee shirt avec l’effigie de Slow Food, Cette fête a aussi été l’occasion pour les élèves, leurs parents, et les initiateurs, d’échanger sur les bienfaits du consommer local. *“Le projet a permis aux élèves, qui sont de futurs mamans et de futurs papas, d’avoir des compétences culinaires, afin de pouvoir cuisiner les plats traditionnels...”*, souligne madame Cissé, directrice de l’école Liberté V. Du côté des parents d’élèves, on a compris l’utilité du projet *“ Je souhaite que ce projet soit reconduit. Nos enfants comprennent mieux aujourd’hui la valeur du consommer local”*, souligne Mme Sow, une habitante du quartier. Ils ont également apprécié l’exposition vente des produits halieutiques organisée par le “Convivium” de la FENAGIE PECHE.

.