



Votre première plateforme d'informations et de sensibilisation des consommateurs

GRANDE DISTRIBUTION - AGRO-ALIMENTAIRE - CIRCUIT - COURT - CONSOMMATION - RSE & DD AU SÉNÉGAL

L'ALIMENTATION, UN SECTEUR AUX MULTIPLES ENJEUX :

ACCESSIBILITÉ, TRAÇABILITÉ, SANTÉ ET SÉCURITÉ, ANTI-GASPILLAGE ET VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX ?



Sen Retail, la startup qui prône le nouveau type de consommateur, la RSE & DD et les achats responsables au Sénégal. Ce magazine se veut d'être un modèle de sensibilisation accessible à tous avec des contenus qui reflètent nos réalités quotidiennes!



ÉDITORIAL

P.3

 Ayib **SOCE** : Sécurité alimentaire en Afrique : Agir maintenant pour un avenir plus sûr et plus prospère.

RUBRIQUE 1 - ACTUALITÉS COMMERCIALES

P.4

- Après les fraises et ses produits dérivés, **Fraisen** lance les radis "made in Sénégal".
- **Manda Bio** s'adapte aux besoins de ses clients et lance les fruits surgelés 100% local.
- Au Sénégal, **Auchan** réaffirme sa politique de démocratisation du commerce.

RUBRIQUE 2 - ACTUALITÉS DES ASSOCIATIONS : EN ROUTE VERS L'ATTEINTE DES ODD

P.5

- **Odysse Plastic** pose ses valises et son bateau dans les côtes Sénégalaises.
- **Hahatay Son Risas de Gandiol** lance son pacte de Responsabilité Sociétale des Entreprises.
- **FAFO 2023** : une mobilisation de la société civile pour la **solidarité** et l'**entraide**.

RUBRIQUE 3 - ACTUALITÉS DES ENTREPRISES : EN ROUTE VERS L'ATTEINTE DES ODD

P.6

- **La Seter** et ses collaborateurs au chevet du Centre National de Transfusion Sanguine (CNTS).
- **Au Sénégal, la SONATEL** démocratise l'accès à des services sociaux de base.
- Sport et bien-être, **la Casamançaise** initie ses collaboratrices à l'occasion du 8 mars.

RUBRIQUE 4 - ACTUALITÉS DES INSTITUTIONS PUBLIQUES : EN ROUTE VERS L'ATTEINTE DES ODD

P.7

- Village **3FPT** à Sédhiou : une politique de proximité avec les populations.
- **ADEPME** accompagne ses bénéficiaires au Rwanda pour découvrir des innovations agricoles.
- **L'ANAT** se modernise pour répondre aux défis de l'aménagement du territoire.


RUBRIQUE 5 - SEN ACTU HORS DE NOS FRONTIÈRES

P.9

- En France, le gouvernement lance un label pour lutter contre le **gaspillage alimentaire**.
- Les enseignes de la grande distribution française lancent le panier **anti-inflation** pour soulager les ménages.
- **Salon International de l'Agriculture 2023** : un retour en force après la covid-19.

RUBRIQUE 6 - SEN REGARD GÉOGRAPHIQUE


P.10

 Malick **MBOUP** - L'**accessibilité alimentaire**, un défi de taille pour lutter contre la précarité des couches sociales.

RUBRIQUE 7 - SEN CIRCUIT - COURT

P.11

La mangue, un fruit aux multiples services écosystémiques pour les consommateurs et les territoires.

 Dr. Papa Djibril **FAYE**

RUBRIQUE 8 - SEN FOCUS (LE DOSSIER DU NUMÉRO)

P.13

La sécurité des denrées alimentaires sur les marchés, boutiques et supermarchés, un défi de santé publique.

 Yandé **FAYE**

RUBRIQUE 9 - SEN GESTES ÉCO-RESPONSABLES


P.16

Sobriété alimentaire et consommation responsable : des enjeux clés pour un monde équilibré et durable.

 Alioune **SYLL**


RUBRIQUE 10 - SEN ANTI GASPILLAGE

P.18

 Abdou Karim **DIOL** - Lutter contre le **gaspillage alimentaire** : Quels leviers politiques ?


RUBRIQUE 11 - NOTRE INVITÉ DU NUMÉRO - ZOOM SUR UN PROJET ÉCO-RESPONSABLE

P.19

 Abdou **TOURE** - **Le Quartier Vert Challenge**, un outil d'éducation environnementale accessible à tous ?


RUBRIQUE 12 - SEN DIMENSION JURIDIQUE

P.20

 Sylvie **SEYLLER DIAKITE**: "Nourriture, culture, nature: tout est relié, on ne peut pas vraiment dissocier l'un de l'autre"


RUBRIQUE 13 - DU CHAMP À L'ASSIETTE : NOS JAMBAR

P.21

 Boubacar **BALDE** - L'**agroécologie**, une alternative contre les effets néfastes des produits chimiques.

RUBRIQUE 14 - SEN CONSEILS EN INSERTION PROFESSIONNELLE

P.22

 Fambaye **SEYE** - **La recherche d'emploi**, un processus exigeant qui nécessite un investissement.

SEN PUBLICITÉ / VALORISATION

P.8-12-17-23

- **Yacine YADE**, une femme au cœur dans la valorisation des produits locaux et la promotion du consommateur local.
- **Manda Bio**, la startup qui révolutionne le circuit-court au Sénégal.
- **Cheikh COUNDOUL**, le chef pâtissier qui valorise les produits de nos terroirs.
- **Sen Retail**, la première plateforme de sensibilisation des consommateurs disponible sur Web / Application.

CONCEPTION ET RÉALISATION : **MALICK MBOUP** - DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : **SYLVIE SEYLLER DIAKITE**

Web Application : <https://senretail.sn> - Mail : contact@senretail.sn - Watshapp +221.77.408.53.65

CHERS.ES LECTEURS, LECTRICES,

C'est avec plaisir que je réponds à l'initiative de sensibilisation de **Sen Retail**, initiée par **Malick MBOUP** pour donner des éléments de réponses à la thématique présentée dans ce présent numéro.

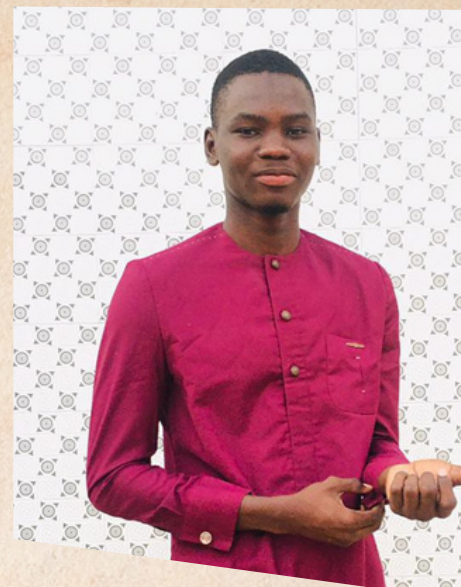
La sécurité alimentaire est l'un des plus grands défis du continent africain. La croissance de la population et les pressions sur les systèmes alimentaires du continent augmentent, exacerbant les défis tels que la pauvreté, le changement climatique et la faible productivité agricole. Les conditions météorologiques extrêmes ont un impact considérablement négatif sur les cultures, réduisant les rendements et les stocks alimentaires. De plus, de nombreux agriculteurs ne disposent pas de l'accès aux technologies, à la formation et aux semences améliorées, ce qui limite leur capacité à augmenter leur production.

Ainsi, pour satisfaire les besoins alimentaires, les États africains importent une grande partie de leur nourriture, ce qui est loin d'être une solution durable. Le Sénégal, par exemple, importe près de **70 %** de ses besoins alimentaires, principalement du blé qui en engorge les **90 %** destinés à la production de farine pour le pain.

Heureusement, des initiatives émergent pour pallier ce problème urgent de la **souveraineté alimentaire**. Le Sénégal, par exemple, a mis en œuvre le Programme de résilience économique et sociale (**PRES**) et le Plan d'actions prioritaires ajusté et accéléré (**PAP2A**) de la phase 2 du Plan Sénégal Emergent (**PSE**), visant à garantir davantage la sécurité alimentaire dans tout le pays. Le secteur privé aussi n'est pas en reste avec les efforts de la société civile et de certaines entreprises leaders du domaine agricole comme **Jeuf Zone**, **FAM**, **Manda Bio** et **Fraisen** (...) qui mettent en place des initiatives pour former les agriculteurs de demain avec une approche basée sur la valorisation des produits locaux.



Produits locaux transformés par des femmes formées par l'institut **Jeuf Zone**



Cependant, le chemin qui rallie à ce but reste parsemé d'embûches et la décision d'adopter certaines politiques peut être à l'origine de nombreuses polémiques, c'est le cas de la volonté de l'État du Sénégal de cultiver le blé dans le pays, une décision qui a été beaucoup controversée. De ce fait, dans une perspective de développement durable et pour atteindre une sécurité alimentaire durable en Afrique, quelques pistes de solution s'offrent à nous :

- Renforcer les systèmes agricoles ;
- Promouvoir la diversification des cultures et la résilience face aux changements climatiques ;
- Mettre en place des politiques cohérentes visant à stimuler le développement agricole et la valorisation des céréales locales.

La sécurité alimentaire est un droit fondamental de chaque individu, et il est de notre devoir de travailler ensemble pour assurer que ce droit soit respecté et protégé. La coopération régionale peut également jouer un rôle important en permettant le partage de connaissances et de ressources.

Ayib **SOCÉ**

Co-content Manager chez **Sen Retail**, étudiant en Master 1 Gouvernance territoriale et Développement Durable Spécialité : **RSE et DD**



Bonne lecture



Après les fraises et ses produits dérivés, Fraisen lance les radis "made in Sénégal"

Le **radis**, qu'il soit rouge, noir ou blanc est un légume croquant, rafraîchissant et légèrement piquant. Ses feuilles sont aussi comestibles. Une culture très peu connue des sénégalais mais une innovation que la startup **FRAISEN** a mis sur le marché pour promouvoir la tropicalisation des cultures et le «**consommer local** ». En plus de radis, FRAISEN développe aussi les routes gastronomiques autour de la fraise avec des journées champêtre, commerciales et de dégustation des produits dérivés de la fraise.



Source des images : @fraisen



Manda Bio s'adapte aux besoins de ses clients et lance les fruits surgelés 100% local

Créée depuis 2018, **Manda bio** est une startup spécialisée dans la culture, la transformation et la commercialisation de fruits et de légumes. Après, les fruits de saison, les bouteilles de **jus bio**, elle lance ses **surgelés mangues et fraises**. Avec ses 4 employés dont 3 femmes, la startup a fait le choix des cultures sans apport chimique, sans pesticides et sans **OGM**. Une démarche liée à la prise de conscience sur l'impact que ces résidus peuvent avoir sur notre organisme. Car, ils sont dangereux pour la santé de l'**agriculteur** et du **consommateur**, de plus en plus exigeant.



MANDA BIO,
UNE STARTUP
RESPONSABLE!



-
-
-

Préserver l'environnement ;
Traçabilité et économie circulaire ;
Consommer local.

Au Sénégal, Auchan réaffirme sa politique de démocratisation du commerce

Ouvert le 26 février 2023, **My Auchan Kounoune** est un magasin d'ultra proximité de type **R+1** avec une surface de vente de **195 m2**. 39e magasin situé à **Kounoune** (sortie 9 ou 10 de l'autoroute à péage, sur la route de la centrale électrique de Kounoune).

Une nouvelle ouverture qui rentre dans la vision de l'entreprise :
"améliorer la proximité avec les clients et faciliter son accessibilité pour toutes les couches sociales".

Auchan Sénégal, c'est aujourd'hui,

Auchan | RETAIL
SÉNÉGAL

- 35 magasins Auchan ;
- 03 boutiques Total ;
- 1 drive (e-commerce) ;
- + 2000 collaborateurs internes.

Source : @team communication Auchan SN



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS ET DÉVELOPPEMENT DURABLE - LES ASSOCIATIONS ET ONG

Odysée Plastic pose ses valises et son bateau dans les côtes Sénégalaises

Lancée depuis 2018, Plastic Odyssey est une organisation de lutte contre la pollution plastique en mer et de valorisation des déchets plastiques depuis les zones côtières. En collaboration avec les associations sénégalaises Plastic Odyssey a organisé des journées portes ouvertes et des ateliers de formation qui ont comme objectif de :

- Réduire l'utilisation du plastique à usage unique ;
- Soutenir les projets de valorisation et de recyclage des déchets plastiques en Afrique de l'Ouest ;
- Sensibiliser les communautés autour d'une meilleure gestion et valorisation des déchets plastiques.

Source : <https://plasticodyssey.org/>



Hahatay Son Risas de Gandiol, la 1ère association à se doter d'un pacte RSE et DD

Créée en 2016, Hahatay se positionne comme acteur de confiance et d'innovation pour matérialiser la responsabilité sociétale des organisations et entreprises. Le mercredi 11 janvier 2023 à Saint Louis, l'association a dévoilé son pacte de Responsabilité Sociétale des Entreprises et de Développement Durable (RSE & DD), un recueil de bonnes pratiques basées sur des expériences communautaires pour accompagner les entreprises / organisations publiques et de la société civile dans leur politique de développement inclusif aux impacts positifs.



FAFO 2023 : Solidarité et EntreAide

14 - 15 Mars

La Foire des Associations, Fondations et ONG est une initiative organisée par l'association "Yitté Moy Lii" à la maison de la culture Douta Seck pour parler de la **solidarité** et de l'**entraide**.

Une opportunité qui a permis à l'association **Paroles aux jeunes Sénégal** de participer à des panels, d'exposition-vente, de plaidoyer et de networking qui ont permis à leurs jeunes entrepreneurs de se ressourcer et d'avoir de nouvelles perspectives pour faire fructifier leurs initiatives.

Source : Page LinkedIn **Paroles aux jeunes Sénégal**



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES ET DÉVELOPPEMENT DURABLE - ENTREPRISES

La Seter et ses collaborateurs, au chevet du CNTS

27 février 2023.

Dans le cadre de sa politique RSE, la **SETER** a signé une convention avec le Centre National de Transfusion Sanguine (**CNTS**). Cette convention vise à organiser régulièrement des collectes de sang au sein des différents sites de maintenance et des gares du TER pour contribuer à un élan de **solidarité nationale** et **sauver des vies**. A l'occasion de cette signature de partenariat, un don de sang a également été organisé avec les équipes de la SETER. Une action qui a permis de collecter près d'une centaine de poches de sang en une matinée. **#Chaquegouttecompte**.

Source des images : Page LinkedIn Seter



Au Sénégal, la SONATEL démocratise l'accès à des services sociaux de base

14 Février 2023

La Sonatel ouvre les portes du **8e Projet Village** à Gandoul (Thiès) pour un coût de **400 millions FCFA** : école et bloc administratif, daara, poste de santé équipé et logements, marché, eau, éclairage public solaire, etc. Un projet intégré dont le but est de promouvoir l'accès à ces services sociaux de base : santé, éducation, alimentation saine et durable, etc.

Source des images : Page LinkedIn Sonatel



Sport et bien-être, la Casamançaise initie ses collaboratrices

Samedi 04 Mars

Pour célébrer la journée internationale des droits des femmes, la **SODECA**, société mère de la **Casamançaise** avait organisé une journée sportive au terrain Dakar Sacré-Cœur pour renforcer le bien-être de ses collaboratrices.

LE SPORT, UNE PRATIQUE RSE AUX MULTIPLES AVANTAGES EN ENTREPRISE :

- + de **santé** ;
- + de **motivation** ;
- + de **confiance**
- + de **cohésion** de groupe
- Etc.



Source des images : Page LinkedIn Casamançaise



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS ET DÉVELOPPEMENT DURABLE - INSTITUTIONS PUBLIQUES

VILLAGE 3FPT à Sédhiou : une politique de proximité avec les populations

Le "Village 3FPT" est un moyen de vulgariser ses services et les modalités d'accès aux financements pour la formation à travers l'organisation d'activités : réunions d'information, cadres d'échange, séances d'enrôlement, panel, expositions des bénéficiaires du 3FPT, remise d'attestations de fin de formation, bons de formation, etc.

Le **02 mars 2023**, cette initiative a été déployée à **Sédhiou** dans le cadre du conseil ministériel décentralisé. Le **Village 3FPT** à SÉDHIU, c'était :

➔ **568** visiteurs ; ➔ **62** GIE enrôlés pour des formations visant l'autonomisation; ➔ Plus de **500 000** FCFA de ventes réalisées par nos bénéficiaires à travers les expositions des produits.

Source : Page LinkedIn 3FPT

**ADEPME et ses femmes bénéficiaires au Rwanda pour une visite de découverte**

L' **ADEPME**, en collaboration avec **MaFéminitéOfficiel**, a accompagné 12 cheffes d'entreprises évoluant dans le domaine de l'agriculture, de l'élevage et de l'agro-industrie pour une mission d'immersion et de promotion commerciale au Rwanda. Une initiative du projet **ePME**.



Entre autres, ces activités avaient pour objectifs :

- De mieux comprendre le marché rwandais et de procéder pour promouvoir leurs produits et services ;
- visiter les domaines et l'usine de torréfaction de l'entreprise **Kivu Noir Café** et de découvrir le processus de fabrication de la magie du Kivu noir ;
- Rencontrer des partenaires commerciaux potentiels et se familiariser avec les pratiques commerciales locales.

Source : Page LinkedIn ADEPME

L'ANAT se modernise pour répondre aux défis de l'aménagement du territoire.

Dans le cadre de la modernisation de ses outils de travail, l'Agence Nationale de l'Aménagement du Territoire (**ANAT**) vient d'acquérir un **Drone VTOL** pour les prises de vue aériennes. Avec une large gamme de capteurs de haute précision, un Lidar et une camera multi-spectrale, le Drone VTOL permettra à l'ANAT de bien mener ses missions.

Source : Page LinkedIn MCTADT SÉNÉGAL



YACINE YADE, UNE FEMME QUI SE BAT POUR L'AUTONOMISATION DES FEMMES DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION.

Titulaire d'un baccalauréat en agronomie et agrobusiness, Yacine YADE est une entrepreneure agricole, la présidente fondatrice de la structure Femmes Agronomes du Monde (F.A.M) qui est une initiative pour l'autonomisation des femmes.



FAM, UNE INITIATIVE AU SERVICE DES FEMMES

Au sein de FAM, une fédération de plusieurs groupements de femmes un peu partout au Sénégal, mais aussi dans d'autres pays africains comme le Mali, Yacine accompagne des milliers de femmes dans la production, la transformation et la commercialisation des produits agricole naturels et Bio comme les thés à base de Moringa, du miel pur, des packs de fruits et légumes, des huiles essentielles comme l'huile de baobab (Bouye), huile de Moringa (Neebeday), mais aussi elle aide les groupements à écouler leurs produits.



Boutique Jaba Bio de FAM

<http://>



Téléphone pro : +221.77.259.97.70



ACTUALITÉ INTERNATIONALE EN LIEN AVEC LA THÉMATIQUE DU TRIMESTRE

En France, le gouvernement lance un label pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Selon le ministère de la Transition écologique français, chaque année en France, près de **9 millions de tonnes** de denrées alimentaires seraient gaspillées. Une perte énorme aux multiples impacts écologiques à résourdre. Lancé en plein salon international de l'Agriculture, le label national **anti-gaspillage**, s'inscrit dans la continuité de la loi du 20 février 2020 visant à réduire le gaspillage alimentaire et à développer l'économie circulaire.



Cette démarche vise à diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Un défi une nécessité la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : producteurs, industriels, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales, etc.

Panier anti-inflation, l'opération commerciale pour venir en aide aux ménages fragiles

En France, les enseignes de la grande distribution lancent les **paniers anti-inflation** pour éteindre l'incendie de l'inflation sur les produits alimentaires. Envisagée pour répondre à l'appel du gouvernement pour alléger la facture des courses des Français et de toutes les communautés qui résident dans la métropole, cette opération commerciale de trois mois vise à offrir « **le prix le plus bas possible** » sur une sélection de produits laissée au choix des distributeurs.



Pourquoi cette opération commerciale aux enjeux sociaux ?

L'inflation alimentaire a fortement accéléré en mars. Elle atteint désormais 16,2 % sur un an, contre 14,5 % fin février. A cela s'ajoutent des études qui montrent que 69 % des consommateurs auraient renoncé à acheter certains produits au cours des 12 derniers mois (l'Observatoire Cetelem avec Harris Interactive et Toluna).

- Quelques enseignes avec des paniers anti-inflation : **Intermarché, Lidl, Carrefour, Auchan, Aldi**, etc.

Salon de l'agriculture 2023 : Paris, la plus grande ferme au monde

Du 25 février au 5 mars 2023, s'était déroulé en France, le Salon international de l'agriculture. Plus de **615 204** visiteurs ont été recensés. En 2022, année des retrouvailles après la crise sanitaire, le Salon avait accueilli **503 000 visiteurs**. Le record remonte à 2014, avec plus de **700 000 visiteurs**. L'édition 2023, s'est déroulée dans un contexte particulier : un an après le début de la guerre en Ukraine et alors que les aléas climatiques pèsent sur la production agricole.

Source de données : Site SIA @Photo : M.MBOUP



Malick **MBOUP**

Doctorant en géographie,
Consultant freelance.
Spécialités : RSE & DD,
Grande Distribution et
consommation



Alimentation et atteinte des objectifs de développement durable : l'une jamais l'autre ?

En Afrique Subsaharienne, en particulier dans les pays sahéliens, le secteur de l'alimentation constitue un enjeu de développement durable et de lutte contre la pauvreté. Ce secteur, dans sa diversité, constitue un moyen de subsistance mais aussi une source de revenus pour des millions de personnes. Ce secteur assure des services vitaux pour les ménages agricoles : alimentation, dépenses d'éducation, de santé, de loisirs des enfants, etc. Et au Sénégal, l'alimentation joue un rôle vital dans l'économie en assurant des services environnementaux, économiques et sociaux importants. Source d'emplois pour les jeunes et les femmes, le secteur fait face à de nombreuses difficultés liées sous l'effet combiné des pressions démographiques, de l'absence de considération du secteur comme pilier de développement par les pouvoirs publics et des contraintes pédologiques dans un contexte de changement climatique.

Quelle agriculture pour relever les défis de l'Afrique : se nourrir et protéger l'environnement ?

Pour moi, le **bio** ou l'**agroécologie** ne sont pas la solution mais des solutions parmi d'autres. Il ne s'agit pas de prendre partie pour le bio ou les autres pratiques similaires. Car, l'Afrique a ses propres défis et réalités. Par conséquent, toutes les formes d'agricultures sont bonnes et nécessaires. Les pouvoirs publics, les organisations agricoles et les entreprises doivent accompagner d'avantage les **petites exploitations familiales** dans une logique de trouver un **équilibre** entre exploitation des ressources, préservation de l'environnement et sauvegarde voire même l'amélioration de leurs moyens de subsistance.



A l'image de ces tapis rouges déroulés à des tracteurs importés, nous devons nous poser les vraies questions : Devons-nous avoir nos propres unités de production et d'assemblage de ces moyens vitaux pour garantir la production et réduire la pénibilité du travail de la terre ? Ma réponse est **oui**.

Oui, le **secteur de l'alimentation**, d'amont en aval, a longtemps souffert des politiques d'ajustement. Il est temps pour l'Afrique d'ébranler sa diplomatie alimentaire. **Oui**, l'Afrique a les terres, l'eau, la main-d'œuvre, le potentiel d'innovation pour être la première puissance agricole du monde.



LA DÉMOCRATISATION DE L'ACCÈS À LA TERRE POUR
LES FEMMES, UNE NÉCESSITÉ POUR NOURRIR
L'AFRIQUE D'AUJOURD'HUI ET DEMAIN ET ASSOIR
NOTRE DIPLOMATIE ALIMENTAIRE.

Les femmes, des actrices incontournables pour assurer la sécurité alimentaire.



Aujourd'hui, les femmes jouent un rôle stratégique dans la sécurité alimentaire. Elles participent à la production et à la transformation, nourrissent la famille, lui fournissent de l'eau et du combustible et se livrent à une diversité d'activités économiques pour sécuriser les moyens de subsistance du ménage. Ces femmes qui nous nourrissent et rendent des services environnementaux méritent plus de considération et de soutien de la part des consommateurs et des pouvoirs politiques. Les attribuer ces **3 R** serait un grand pas en avant (référence à **Sylvie Brunel**) :

Respect - Reconnaissance - Rémunération :

Aujourd'hui, les **intermédiaires** constituent des obstacles majeurs pour permettre aux agricultrices de vivre dignement de leur métier. Pour moi, la solution est avant tout une prise de conscience des consommateurs en privilégiant les circuits-courts et en acceptant de donner le **bon prix** avec les mots d'encouragement et le sourire qui va avec pour ces femmes qui travaillent sans compter les heures passées aux champs. Nous parlons toujours de la parité dans les entreprises ou instances politiques. Je pense que nous devons prôner ces mêmes discours dans ces secteurs qui emploient le plus de personnes et où la discrimination est plus forte. Ce ne sont pas des sous-métiers.



Dr Papa Djibril **FAYE**

Entomo-agroécologiste, spécialiste en protection durable des cultures et de l'environnement



Les mangues de DREAM VALLEY de Dr FAYE avec leurs étiquettes

La mangue, un fruit aux multiples avantages

La mangue est un fruit qui constitue un élément clé du système horticole dans de nombreuses régions tropicales et subtropicales d'Afrique et d'Asie. Selon les variétés, sa peau peut être jaune, verte ou rouge. La mangue possède une chair onctueuse et parfumée, de couleur jaune-orangé. Pour les consommateurs, elle constitue un fruit prisé avec une **haute valeur nutritionnelle** et des effets bénéfiques sur la **santé humaine** à travers ses importants composants. Elle est composée de **macronutriments** (carbohydrates, lipides, protéines, aminoacides, acides gras, acides organiques), de **micronutriments** tels que les **vitamines** (A, B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, E, K) et **sels minéraux** (Calcium, cuivre, fer, Magnésium, Phosphore, Sodium, Zinc, Manganèse, Sélénium) et les composés non nutritifs (les composés phénoliques, les flavonoïdes et autres polyphénols, la chlorophylle, caroténoïdes et composés volatils).

La mangue, l'or orange pour l'économie locale ?

Au Sénégal, selon la FAO, elle représente la première production des filières horticoles avec une production annuelle estimée à **132 000 tonnes** en 2017. Le rendement dans les vergers améliorés est de **20 tonnes par hectare** mais le rendement moyen réel avoisine **10 tonnes** en raison de problèmes de production mais surtout de problèmes phytosanitaires. La filière mangue contribue considérablement à la sécurité alimentaire et aux conditions de vie de ses acteurs. Elle ne joue pas seulement un rôle majeur dans l'économie nationale mais aussi au sein des ménages des producteurs et des travailleurs et au développement de nombreuses chaînes de valeurs. Pour les filières orientées vers l'exportation, les enjeux sont nombreux tels qu'une augmentation des volumes d'exportations et une mise en place de « buffer zones » exemptes de mouches.

La culture de la mangue : un patrimoine de nos territoires

Le Sénégal possède quatre bassins de production de la mangue que sont la **Zone des Niayes**, la **Zone Nord**, la **Zone Centre** et la **Casamance**. La période de production, toute variété confondue, s'étale de Mars à Octobre, pour des raisons climatiques, les productions de la Casamance devancent celles des zones Centre et Niayes d'un mois. Parmi la **vingtaine de variétés** de mangues cultivées et commercialisées, une fait l'objet d'un intérêt majeur pour l'exportation. C'est la variété **Kent** avec une nette évolution des volumes d'exportation qui sont passés de **7 658 tonnes** en 2011 à **24 580 T** en 2021.

Un défi, préserver la mangue pour limiter les pertes

En 2023, le protocole du nouveau projet **Suxalli Mbayoum mango** que j'ai mis en place sera déployé à grande échelle avec un champignon tueur de mouches des fruits appelé **Metarhizium acridum** à travers l'entomovectoring. Les milliards de mouches mâles sauvages serviront de vecteurs pour contaminer et tuer les mouches femelles responsables des dégâts sur les fruits entre 3 et 7 jours. Ce champignon associé à la sanitation permettra de protéger plus de 90 % de la production en fruits et de tuer 99 % des mouches dans les vergers. Avec *Metarhizium acridum* les vergers de manguiers seront protégés des attaques par les mouches des fruits.



Surveillance des manguiers de DREAM VALLEY



Poudre de la mangue séchée

LA MANGUE SÉCHÉE CONNUE SOUS LA MARQUE DE TEERU WAAR EST L'UN DES NOMBREUX PRODUITS VENDUS PAR LUXURY BUSINESS, UNE ENTREPRISE FONDÉE PAR CHEIKHOUNA COUNDOUL.

Le choix de la mangue se justifie par le fait qu'elle soit le fruit le plus cultivé au Sénégal. Elle enregistre annuellement une production qui se situe entre **125 000 à 130 000 tonnes**, et représente **63 %** de la production de la filière fruits et légumes. Toutefois, il faut noter que cette filière rencontre beaucoup de difficultés liées au pourrissement des mangues. En Casamance, les producteurs de fruits et de légumes perdent 60 à 70 % de leurs productions. Ceci ne résulte pas d'une surproduction mais d'une faute d'accès aux marchés et aux infrastructures de conservation.

Dès lors compte tenu des règles sévères d'exportation de fruits vers l'Europe ainsi que l'incapacité du marché local à absorber la totalité des productions, pour relancer l'économie agricole, la transformation des fruits apparaît comme l'unique issue. Elle permettra de réduire les pertes et ainsi augmenter les recettes.



+221.77. 502. 75. 56

Contacts :


https://www.linkedin.com/in/ch_eikhouna-coundoul-24a68891/

Pour Cheikhouna COUNDOUL, nos terroirs agricoles ont du potentiel. Ce qui le pousse à se lancer dans la transformation horticole dont la mangue est le produit phare.

LA MANGUE ET SES DÉRIVÉS FAITS MAISON





Yandé FAYE

Spécialiste en QSHE,
Sécurité alimentaire et
chroniqueuse bénévole
pour Sen Retail.



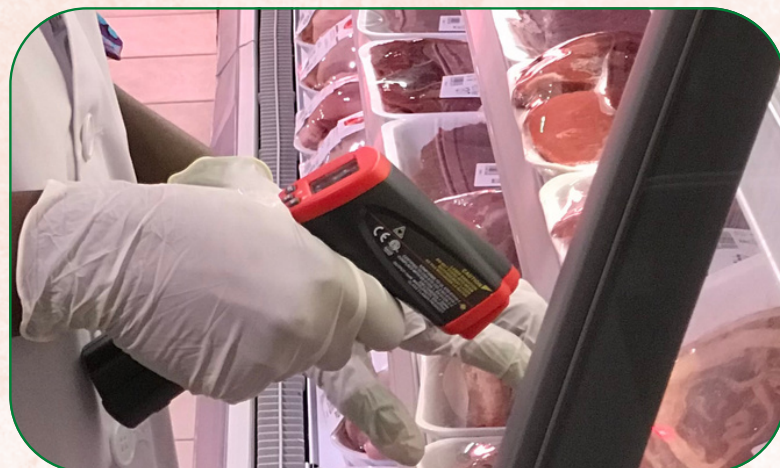
La sécurité des denrées alimentaires sur les marchés, boutiques et supermarchés, un défi de santé publique.

La « **sécurité des denrées alimentaires** » est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommages aux consommateurs quand ils sont fabriqués, vendus, préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. C'est un facteur essentiel au renforcement de la sécurité alimentaire, qui existe lorsque tous les individus ont un accès physique et économique à des denrées alimentaires saines, nutritives et en quantité suffisante pour satisfaire leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires, le tout dans l'optique d'une vie active et saine.

L'augmentation de l'offre d'aliments sains et sûrs réduit l'impact des maladies d'origine alimentaire. Il revient donc d'assurer la SDA en impliquant les efforts conjugués de chaque acteur de la chaîne de production, de distribution, et de la vente agroalimentaire, de la fourche à la fourchette. Ceci est valable pour tout acteur qui produit, qui transforme, et/ou commercialise des produits alimentaires tels que nos grandes surfaces, boutiques de quartier, marchés, etc.

Nous notons parfois un manque d'hygiène dans nos marchés et boutiques de quartier qui peuvent impacter la sécurité sanitaire des produits alimentaires sensibles. Par exemple, du poulet nu est stocké à température ambiante, de la charcuterie, du fromage, etc.

Ces derniers cités sont des produits qui doivent être conservés au frais à une température minimale de 4°C mais qui sont néanmoins exposés au soleil et à la poussière dans nos marchés et à température ambiante dans nos boutiques de quartiers. Tandis que dans les supermarchés, nous observons un minimum de conditions normales d'exposition et de température de stockage de ces produits.



Vérification de la température dans un supermarché à Dakar

Pourquoi un tel déphasage alors que tous les deux secteurs évoluent dans la vente de produits alimentaires ?

**Qui doit-on interroger : Les services de l'État ?
Ou bien les acteurs de la distribution ?**

Les responsabilités sont partagées car les services de régulation du commerce intérieur du pays sont impliqués dans le fonctionnement des grandes surfaces alimentaires en faisant des contrôles et visites inopinés pour les accompagner à respecter la **législation** applicable à leurs activités. Ce suivi n'étant pas systématique, nous pouvons observer quelques désalignements. Contrairement au secteur informel de l'alimentation de rue, ces autorités n'ont pas une mainmise dans la gestion et l'accompagnement des acteurs sur tout ce qui concerne l'hygiène et l'innocuité des aliments. Ces derniers méritent tout de même des formations et un accompagnement systématique pour lutter contre les mauvaises pratiques de vente en reconnaissant l'importance socio-économique du secteur informel de l'alimentation de rue.



L'exposition de denrées alimentaires sur les marchés nécessite l'utilisation d'équipements adaptés, permettant notamment d'assurer le maintien de la chaîne du froid et la protection des aliments vis-à-vis des contaminations extérieures telles que les contaminations microbiennes, chimiques, physiques. L'eau, l'air, les mouches, les insectes, les rongeurs sont des vecteurs de microbes qui jouent aussi un rôle dans la contamination des aliments. Sans oublier que les microorganismes ne se trouvent pas seulement dans l'eau, l'air et le sol. On les retrouve également dans les matières fécales qui peuvent souiller l'eau et le sol. Les matières fécales par l'intermédiaire des microorganismes qu'elles contiennent sont aussi la cause de plusieurs maladies.

De nombreux articles se penchent sur la contamination microbienne mais ceci ne signifie pas que les dangers physiques ou chimiques ne soient pas importants pour le consommateur. Mais on peut considérer que :

- les corps étrangers sont souvent plus facilement discernables par le producteur/vendeur et par conséquent, plus faciles à éliminer ;
- les contaminations d'origine chimique sont souvent liées aux matières premières déjà contaminées et sur lesquelles le préparateur a peu de contrôle, à moins de s'approvisionner chez des fournisseurs « fiables » ;
- les contaminations d'origine microbienne sont le plus souvent invisibles, mais le préparateur peut, par son comportement, les réduire fortement en favorisant le lavage des mains, la désinfection des matériels utilisés et en assurant l'hygiène personnelle.

Les aliments les plus fréquemment contaminés sont : les produits laitiers (yaourt, lait caillé), les plats cuisinés, les sauces, les crudités, les sandwiches, la mayonnaise, les produits animaux (viande, poissons, crustacés), les beignets et gâteaux. L'eau, la glace alimentaire et les boissons traditionnelles sont également sujettes à des contaminations microbiennes et parasitaires qui coïncident avec nos habitudes de consommation.



AU TERME DE CET ARTICLE, LES MANIPULATEURS/VENDEURS D'ALIMENTS DE RUE ET AUTRES ACTEURS CONCERNÉS DOIVENT :

- connaître les principaux types de microorganismes responsables des contaminations alimentaires et les facteurs et conditions qui favorisent leur présence et leur développement ;
- pouvoir décrire les grands types de contamination qui peuvent affecter les produits alimentaires et les dangers et nuisances qui peuvent en résulter pour les consommateurs ;
- maîtriser la plupart des voies de contamination des aliments de rue par les microorganismes nuisibles à l'homme afin de réduire au maximum leurs nuisances ;
- connaître les autres voies possibles de contamination des aliments de rue ainsi que les agents responsables (physiques, chimiques) et les risques potentiels qui y sont liés ;
- connaître les conséquences d'un manque d'hygiène lors de la préparation, de la conservation et de la vente des aliments de rue ;
- maîtriser les notions élémentaires liées au péril fécal ;
- pouvoir mettre en application les gestes, les pratiques et les conduites à favoriser pour préserver et améliorer la qualité hygiénique des produits durant la préparation et la vente des aliments de rue.



LES FONDAMENTAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS SONT :

1) **Le propre** : une nécessité pour limiter les contaminations en alliant :

- L'hygiène du personnel (mains propres, vêtements propres, cheveux attachés, protection des plaies, etc.) ;
- L'hygiène des matériels (véhicules, tables de découpe ou d'exposition, conservateurs, réfrigérateurs, couteaux, etc.) ;
- L'hygiène des locaux (nettoyage régulier et approprié et la gestion des nuisibles).

2) **Le froid** : une exigence pour limiter le développement des microbes à des niveaux dangereux pour la santé. Il comprend :

- La protection des denrées périssables par le froid. Plus la température de l'aliment est tiède, plus elle permet aux microbes, dangereux ou altérant les aliments, de se multiplier très rapidement. Le froid va permettre de ralentir cette multiplication mais ne détruira pas les microbes. Le principe est donc un froid bien froid et un froid continu (depuis la prise en charge et le transport des aliments jusque chez le bénéficiaire. C'est la **chaîne du froid**).

3) **Les dates d'utilisation et de consommation des denrées** : bien gérer et lutter contre le gaspillage.

4) Les allergènes alimentaires

La réglementation sénégalaise portant sur l'étiquetage des denrées alimentaires rend obligatoire la mention des allergènes dans l'étiquetage des denrées alimentaires comme lors de la distribution dans les rayons à la coupe des grandes surfaces et dans tous les établissements de restauration. Cette information est indispensable pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires et son absence peut avoir des conséquences qui peuvent être mortelles. Des précautions sont donc à prendre.

5) Traçabilité et alertes alimentaires

Les distributeurs et vendeurs sont considérés comme des acteurs de la chaîne alimentaire. Ils doivent de ce fait pouvoir assurer la traçabilité des denrées qui leur sont livrées et qu'ils distribuent afin qu'en cas d'alerte les produits dangereux puissent être retirés de la distribution et que les bénéficiaires puissent être le cas échéant prévenus. La traçabilité est assurée aussi bien en amont, c'est-à-dire au niveau des produits reçus, et en aval, c'est-à-dire au niveau des produits distribués.

6) Une formation à l'hygiène des aliments

conformément au code de l'hygiène. Elle est indispensable pour comprendre le pourquoi des prescriptions en matière de sécurité et d'hygiène des aliments.



Exemple de tentative de maintien de la chaîne de froid au marché de Castor, Dakar

A l'image de cette photo, les acteurs du commerce informel, les femmes en particulier, tentent des initiatives. Ces hommes et ces femmes doivent être mieux sensibilisés et équipés. Car, c'est avant tout une question de **santé publique**. Par conséquent, il est de la responsabilité des autorités publiques et sanitaires de mettre en places des mesures pour protéger les consommateurs et permettre à ces commerçants.es de vivre de leur métier.





Alioune **SYLL**

Responsable RSE chez SEEE
et Chroniqueur bénévole pour
Sen Retail



Sobriété alimentaire et consommation responsable : des enjeux clés pour un monde équilibré et durable.

L'alimentation est l'un des enjeux prioritaires du 21^e siècle lié à une forte croissance démographique de la population mondiale. D'autres enjeux environnementaux, notamment la préservation de la biodiversité, la qualité de l'eau et des sols, sont aussi fortement associés à l'alimentation. **À l'horizon 2050**, les effets du changement climatique auront un impact direct sur la disponibilité, la qualité et le prix des aliments. Dans le monde, un tiers de la nourriture est gaspillée et l'ensemble des ménages de la planète consomme **29 %** de l'énergie mondiale et contribue à **21 %** des émissions de CO₂. En Europe, selon une récente enquête publiée par la Commission européenne, **67 %** des consommateurs européens interrogés achètent des produits « plus verts » et soutiennent les commerces locaux. Didier Reynders, commissaire européenne à la justice, a déclaré dans un communiqué : « La pandémie a laissé des traces sur les consommateurs. Alors que 38 % d'entre eux craignaient de ne pas pouvoir payer leurs factures, **42 %** ont décidé de reporter leurs grandes décisions d'achat. Du côté positif, les résultats montrent également que **56 %** des consommateurs sont conscients de l'incidence environnementale de leurs achats ».

L'enjeu de la sécurité alimentaire se pose de manière particulièrement aiguë pour l'Afrique. D'ici 2050, la planète comptera près de 9,8 milliards d'habitants, soit 30 % de plus qu'aujourd'hui. Plus de la moitié de cette croissance démographique aura lieu en Afrique. D'après l'OCDE et la FAO : « D'ici 2024, cette région abritera plus du tiers de la population sous-alimentée de la planète ».

La consommation responsable : un indice de citoyenneté

La consommation responsable, également appelée « consommation durable », constitue un aspect, voire un indice de citoyenneté. Plusieurs pratiques se lient à la consommation responsable ont été proposées dans diverses études. **Hansen et Schrader (1997)** suggèrent un modèle de consommation responsable dans l'article « A modern model of consumption for a sustainable society ». Ce modèle comporte quatre caractéristiques développées à partir de la distinction entre besoin et désir :

- L'abstention de consommer en cherchant à satisfaire certains besoins sans l'achat ou l'utilisation de produits ;
- La réduction de la consommation ;
- L'achat ou l'utilisation de produits ou services qui présentent des qualités écologiquement et socialement viables ;
- L'achat ou l'utilisation de substituts de produits ou de services de nature différente qui offrent des solutions écologiquement et socialement acceptables.

Focus sur l'ODD 12 : Consommation responsable

Dans un contexte de crise écologique, nos modes de consommation alimentaire doivent se transformer dans un objectif de durabilité afin de contribuer à l'atteinte des objectifs de développement durable dont l'ODD **12** appelle à agir sur :

- L'adoption de pratiques viables ;
- Le développement des modes de vie respectueux de l'environnement ;
- Le développement de nouvelles technologies et de nouveaux modes de consommation et de production.

Bibliographies :

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/>
<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02418756/document>
<https://www.erudit.org/fr/revues/nps/2005-v18-n1-nps1015/012195ar.pdf>
<https://archipel.uqam.ca/6231/1/M13159.pdf>



MANDA BIO, LA STARTUP QUI VALORISE LES CIRCUITS - COURT DE NOS PRODUITS LOCAUX, TOUT EN DÉVELOPPANT DES ROUTES GASTRONOMIQUES AUTOUR DU "MADE IN SÉNÉGAL" !



Gamme de jus Manda bio



MandaBio

<http://>     +221.77. 134.69.69





Abdou Karim **DIOL**

Spécialiste en QHSE et
Chroniqueur bénévole pour
Sen Retail



Les leviers de lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans un contexte de changement climatique, de bouleversements sociétaux, de diminution du pouvoir d'achat de certaines populations, d'accentuation de la pauvreté et de recherches d'alternatives fiables face aux problématiques environnementales en général, la lutte contre le gaspillage alimentaire devient plus que jamais une urgence. D'après la **FAO**, le **gaspillage alimentaire** est une des plus grandes causes d'émission de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale et demeure un facteur d'accentuation du changement climatique. A tel point que "Réduire le gaspillage alimentaire est l'une des choses les plus importantes que l'on puisse faire pour inverser le changement climatique." (**Chad Frischmann**, expert en climat). Par ailleurs, l'un des objectifs de réduire de moitié à l'échelle mondiale, d'ici à 2030, le volume des déchets alimentaires par habitant comme le stipule l'**ODD12.3** est loin d'être atteint à l'épreuve des habitudes, des comportements et des modes de production et de consommation de masse dans nos communautés. Néanmoins, outre les actions de sensibilisation, de formation et d'éducation, d'autres puissants leviers peuvent être mis en avant pour changer radicalement la donne.

Au Sénégal, des supermarchés comme Auchan et Carrefour se mobilisent à travers ces leviers :

- La professionnalisation de la lutte contre le gaspillage autour de la **gestion de l'assortiment / stock** ;
- L'institutionnalisation de la pratique du **don alimentaire** en faveur des associations caritatives ;
- Le **stockage** à prix réduit ou le concept des rayons anti-gaspillage pour les DLC



Rayon VRAC des légumes chez Auchan Mermoz



Rayon VRAC des légumes chez Carrefour Market



Le nouveau rayon VRAC chez Auchan Mermoz

Les leviers normatifs

Les critères tenant au calibrage et à l'aspect de certains produits résultant de la réglementation laissent peu de marge aux producteurs et aux distributeurs qui craignent fortement le risque d'engager leur responsabilité juridique. Un assouplissement de la législation dans ce sens et dans le respect de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires pourrait facilement juguler le phénomène du gaspillage sur la chaîne de production et de distribution. Par ailleurs l'ignorance ou le peu de connaissance en matière de date limite de consommation et de date minimale de durabilité continue à accentuer le phénomène du gaspillage alimentaire surtout chez les consommateurs.

Les leviers économiques

Une gestion à grande échelle des invendus et des surplus de production nécessite obligatoirement le développement d'une économie solidaire, participative ou collaborative qui permet de réaliser des économies d'échelles tout au long de la chaîne de production et de distribution en faisant appel aux réseaux de proximité. L'institutionnalisation de la pratique du don alimentaire, des banques alimentaires, des trocs surtout dans les zones péri-urbaines et rurales éviteraient l'enfouissement et l'incinération des déchets alimentaires tout en réduisant les émissions de CO2. Mieux encore, cela permettrait de maintenir le pouvoir d'achat de certaines couches vulnérables et de connecter ceux qui ont plus et ceux qui ont moins dans un contexte de fracture sociale.

Par ailleurs, le développement d'une filière industrielle de **compostage** autour des déchets organiques peut participer dans la création et le maintien d'une croissance verte adossée à une économie circulaire territorialisée.





Abdou TOURE

Manager HSE, Co Fondateur de la Green Factory et Initiateur du #QuartierVertChallenge



Le Quartier Vert Challenge, un outil d'éducation environnementale accessible à tous ?

Grâce à son vécu de scout, Abdou Touré bénéficie d'une grande expérience en projets de développement communautaire. En ce sens, il a piloté plusieurs campagnes de reboisement, de construction de forages, mené des études dans le monde rural et coordonné des interventions humanitaires dans la banlieue dakaroise mais aussi des missions de formation dans le monde comme Philippine, Thaïlande, Finlande et France.

Fervent protecteur de l'environnement Abdou est l'initiateur du #QuartierVertChallenge de la Green Factory, un projet d'éducation environnementale développé dans plusieurs pays d'Afrique qui visait à encourager chaque sénégalais à prendre soin de son environnement mais également à développer l'agriculture urbaine. Abdou est également le co-coordonateur du «Camp Climat Sénégal», un événement bi-annuel durant lequel s'opèrent des formations et échanges pour accélérer les mobilisations face à l'urgence climatique.

L'objectif général de La **Green Factory** est :

- Accompagner tous les acteurs sénégalais vers une transition écologique ;
- Promouvoir le reverdissement urbain à travers le développement d'espaces verts dans les centres urbains et le reboisement ;
- Favoriser une alimentation saine à travers le micro jardinage et l'agriculture urbaine.

QUELQUES ACTIVITÉS SUR LA TERRASSE DU QUARTIER VERT CHALLENGE



Lancé en 2019, le **Quartier Vert Challenge** vise à sensibiliser et à engager les citoyens dans une dynamique d'amélioration de leur cadre de vie et de la protection environnementale. L'initiative est lancée en 2019 par Abdou Toure, au début, il s'agissait de nettoyer devant sa porte, de planter des arbres et des fleurs pour créer un cadre de vie verdoyant et propre en plus du micro jardinage à la maison pour une alimentation saine. Référencée sur les réseaux sociaux à travers le hashtag #QuartierVertChallenge, cette initiative est passée à un stade de projet et présent dans **16 pays d'Afrique** grâce à la magie des réseaux sociaux. Portée par La Green Factory, le #QuartierVertChallenge a fait son entrée dans le domaine de la **RSE** en accompagnant de grandes entreprises dans le déploiement de leur actions RSE et DD. Des entreprises font confiance à nos produits et solutions qui ont un impact visible sur l'environnement grâce à une communauté très riche en compétences et des outils technologiques adaptés aux besoins des partenaires .

En 2022 **Quartier Vert Challenge** est reconnue par Unesco Green parmi les **100 initiatives** citoyennes les plus impactantes , innovantes et duplicables partout dans le monde.

Quartier Vert Challenge en chiffres depuis 2018

- Nombre de visites de la terrasse : **381** ;
- Arbres plantés : **1300** en 2019 , **850** en 2020, **530** en 2021 et **1400** en 2022 ;
- **25 associations** et **15 écoles** accompagnées ;
- **4 entreprises** partenaires ; **17 pays** impliqués et 17 ambassadeurs



Sur les réseaux sociaux, **Abdou** fait la promotion de l'agroécologie, soutient plusieurs campagnes sur l'agriculture au Sénégal et en Afrique. Il est aussi un acteur engagé dans la promotion de l'agriculture urbaine, la valorisation des produits agricoles **made in Sénégal**, le manger sain et la protection de l'environnement.





Sylvie **SEYLLER**
DIAKITE

Juriste / Biologiste
et Chroniqueuse bénévole
pour Sen Retail



"Nourriture, culture, nature: tout est relié, on ne peut pas vraiment dissocier l'un de l'autre"

Olivier Darné, créateur de la Ferme « Zone sensible » en France

La crise sanitaire de la Covid 19 puis la guerre en Ukraine ont mis en lumière l'importance cruciale de la **souveraineté alimentaire** pour les Etats et leurs populations. Depuis lors, les initiatives internationales et nationales sont redynamisées pour juguler le problème de la faim dans le monde.

Mais de quelles politiques agricoles parle-t-on ?

Quel accès aux denrées agricoles de qualité biologique ou agroécologique au Sénégal ?

La législation permet-elle au consommateur d'y voir clair ?

Le constat

La Covid 19 a mis un coup de projecteur et d'accélérateur sur une problématique préexistante, celle de nourrir la population mondiale dans un contexte d'économie globalisée, de réchauffement climatique global (imprévisibilité météorologique pesant sur les calendriers de culture, **raréfaction de l'eau, perte de biodiversité**) et de **pression démographique**, le tout aggravé par **l'appauvrissement des sols** et **l'urbanisation galopante**. Peu après, la guerre russo-ukrainienne a souligné à son tour les risques géopolitiques qui pèsent sur l'accès à l'alimentation.

Bien que les problématiques d'accès à l'alimentation soient diverses à travers le monde, obésité et gaspillage alimentaire d'un côté, famine et malnutrition de l'autre, cette dichotomie commence à refléter les fractures sociales au sein même des pays du Sud, comme le Sénégal par exemple.

Quelques initiatives internationales

Le programme **Zéro Faim** lancé par l'ONU en 2015 pour l'atteinte de l'**ODD2** «Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable» à l'horizon 2030 a fait l'objet d'un rapport de 2020 qui souligne que la prise en compte préalable des considérations de

durabilité permettrait un changement mondial vers des régimes alimentaires sains tout en réalisant des économies. L'étude appelait également les gouvernements à intégrer la nutrition dans leurs approches de l'agriculture. L'**Agenda 2063** de l'Union Africaine va dans le même sens.

Quelques initiatives du Sénégal

En janvier 2023 le chef du Gouvernement sénégalais relançait son projet d'élaboration d'une **Stratégie de la Souveraineté Alimentaire** annoncé en 2022 par le Ministre Aly Ngouille NDIAYE; elle doit permettre de « diversifier la production agricole et de **développer les filières d'exportation** correspondant à la demande internationale » de même que « aider le Sénégal à faire face aux aléas des marchés mondiaux" en augmentant le volume de la production agricole pour **renforcer l'autosuffisance alimentaire**. En mars 2023, le MAERSA a lancé le Projet de Développement Intégrant le Genre et l'Environnement (PRODIGE) et le Projet de Sécurité Alimentaire Genre et Égalité des Sexes (SAGES).

Quelles "bonnes" solutions agricoles?

Le Sénégal cherche-t-il réellement à renforcer son **autosuffisance alimentaire** (+180 % d'exportations d'arachides et + 47 % de fruits en 2019, Rapport BCEAO) et secondairement sa **balance commerciale agricole déficitaire** ? Seules les légumineuses et oléagineux étaient produits en quantité suffisante en 2020, tandis que les céréales, bases du régime alimentaire étaient en fort déficit (FIDA). Le soutien de l'État à une agriculture durable - agroécologique ou biologique, et **prioritairement au bénéfice des sénégalais** est-il effectif ? Les acteurs privés eux agissent: essor d'un secteur agroalimentaire dynamique bien que majoritairement informel, préférence nationale qui s'affiche sur les panneaux publicitaires dakarois et la Fédération Nationale pour l'Agriculture Biologique (FENAB) qui met en place un **Système Participatif de Garantie** (SPG) pour la certification des produits biologiques "**Bio Sénégal**" ».

Obligations des distributeurs au Sénégal

Les articles 8 et 11 de la **loi** sénégalaise n° 2021-25 **sur les prix** et la **protection du consommateur** disposent que le vendeur a l'obligation d'informer sur les « caractéristiques essentielles » du produit vendu et de mentionner sa provenance.

Pourtant la visibilité des produits locaux répondant à l'objectif de production durable - biologique certifiée ou non, agroécologique - reste encore faible au Sénégal. Espérons que ce numéro vous en fasse découvrir quelques uns.





Boubacar **BALDE**

Ingénieur et formateur en agroécologie et consultant bénévole pour le magazine Sen Retail



Qui êtes-vous : parcours et vie au champ ?

Je suis natif de Mampatim, une commune de la région de Kolda où j'ai fait mes études au CEM sikilo-ouest puis au Lycée Alpha Molo Balde. J'ai eu mon BAC (série S2) en 2013 et j'ai été orienté à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD) où j'ai fait une licence en Biologie Chimie et Géoscience (BCGS) et un Master professionnel en Gestion Durable des Agroécosystème Horticoles (GeDAH). Je suis de la promotion 9 et je suis le président du **GIE** (Ecoagri_prog) de ma promo.

En 2022, j'ai obtenu deux attestations de réussite à l'Institut de la Francophonie pour le développement Durable en : économie de l'environnement et gestion des ressources naturelles et comprendre et analyser les enjeux et les actions du développement durable.

Pourquoi le choix de l'agro-écologie ?

En premier cycle à l'université, j'étais toujours attiré par des matières telles que : la biologie végétale, la physiologie végétale et l'écologie. Ces derniers m'ont fait aimer l'agriculture. A la fin de mon premier cycle, j'étais déjà un passionné de l'agronomie, car je me disais toujours que c'est la première science au monde. Car sans nourriture, même le médecin n'aura pas le temps de ses patients. Quant à l'agroécologie, le choix m'est venu naturellement compte tenu des effets néfastes occasionnés par les produits chimiques de synthèse et des pesticides. Je crois que l'agriculture conventionnelle a fait son temps et il devient urgent de prendre en compte la protection de l'environnement et la santé de l'Homme dès la conception des projets agricoles (**écoconception**). **L'agroécologie**, c'est devenu pour moi un devoir humanitaire pour toute personne qui se dit agriculteur, car la durabilité de ce métier en dépend mais également la survie de L'homme et de sa **biodiversité**.

Ma journée au champ pour les lecteurs et lectrices de Sen Retail.

Nous sommes dans une exploitation où je travaille dans deux projets : la production de **lime de Tahiti** et un projet de production de **mangue Kent** destiné à l'exportation.

Le matin, quand j'arrive, je fais un diagnostic de l'exploitation toute entière en vérifiant l'état de nos pépinières et des plants de limes afin de pouvoir apporter des corrections dans la journée, je vérifie l'état du matériel de travail si c'est au complet ou pas, je fais un briefing matin au personnel si nécessaire et je termine par un suivi étroit des activités journalières. L'exploitation est en même temps un champ école, je forme au quotidien le personnel dans les **BPA** et la valorisation des Produits Résiduels Organiques (**PRO**).



Boubacar dans ses plantations de manguiers.

En quelques mots, quels conseils donneriez-vous aux jeunes ?

Le retour à la terre ne pas doit pas être juste un slogan, on doit carrément se l'approprier. Il y'a des milliards enfouis sous terre, mais les jeunes ont une vision très superficielle du monde et de son fonctionnement. Moi, je vous dis clairement que le moyen le plus rapide pour devenir millionnaire dans un temps record, c'est bien l'agriculture. Le métier a changé de visage grâce à l'agroécologie et avec la croissance démographique, il sera dans peu de temps, **un luxe convoité de tous**.



Boubacar avec ses ateliers de formation sur l'agroécologie





Fambaye SEYE

Talent Acquisition Specialist
Chroniqueuse bénévole
pour Sen.Retail



Malgré la multitude d'articles sur la recherche d'emploi, la plupart des candidats actifs ou passifs peinent à postuler efficacement.

QUELLE EN EST LA RAISON ?

La recherche d'emploi est un processus exigeant qui nécessite un investissement de temps complet. Un grand nombre de personnes considèrent cette étape comme étant difficile et stressante, voire ne la prennent pas au sérieux et ne lui accordent pas la rigueur nécessaire. Cependant, en adoptant une approche appropriée et en utilisant les bons outils, il est possible de dénicher un emploi satisfaisant qui correspond à vos compétences et à vos centres d'intérêt. Il est essentiel de prendre en compte que la recherche d'emploi constitue une étape clé pour se lancer dans le monde professionnel.



Quelques conseils pour vous aider dans vos recherches d'emplois :

1. Déterminez vos compétences et vos intérêts

Pour amorcer votre quête de travail, il est essentiel d'identifier vos compétences et vos centres d'intérêt. Pour ce faire, il peut être utile de dresser une liste de vos compétences techniques et de vos traits de personnalité. Ensuite, prenez le temps de réfléchir à ce qui vous plaît et vous motive. Cette démarche vous permettra de mieux cibler les offres d'emploi qui correspondent à vos aptitudes et à vos centres d'intérêt. Garder ces éléments en tête facilitera grandement votre recherche et vous permettra de maximiser vos chances de trouver un emploi qui vous convient.

2. Réseautez !

Faites attention à ne pas confondre le **réseautage** avec le **piston** ! En effet, le réseautage est un élément important de la recherche d'emploi. N'hésitez pas à parler de votre recherche à vos amis, votre famille, vos anciens collègues et même vos anciens professeurs. Rejoignez des groupes professionnels sur les réseaux sociaux et assistez à des événements liés à votre secteur pour rencontrer de nouvelles personnes. Le réseautage peut vous permettre de découvrir des offres d'emploi qui ne sont pas forcément publiées et vous offrir un avantage concurrentiel. Pour moi, il est essentiel pour toute personne cherchant un emploi, quel que soit son profil ou son statut. Il est à noter que certaines entreprises proposent des primes de cooptation à leurs collaborateurs pour encourager la mise en relation.

3. Les messages d'approche aux recruteurs

La personnalisation est la clé pour réussir à capter l'attention de votre interlocuteur. Ne vous limitez pas à une simple salutation et allez droit au but en adaptant votre message de manière cordiale et pertinente.

4. Utilisez les sites d'offre d'emploi en ligne

Si vous cherchez un emploi dans votre domaine, les sites d'annonces en ligne sont un allié de poids. Grâce à l'utilisation de plateformes et de jobboards tels que LinkedIn, Emploi Sénégal, ainsi que d'autres médias sociaux, il est facile de repérer des opportunités d'emploi et de postuler en ligne. Pour ma part, j'ai eu recours à ces ressources à maintes reprises avec succès.

5. Préparez-vous pour les entretiens d'embauche

La préparation est la clé pour réussir les entretiens d'embauche. Pour cela, étudiez attentivement la description du poste, documentez-vous sur l'entreprise et anticipez les questions fréquentes. En parallèle, entraînez-vous à bien communiquer pour donner une impression positive. Et aux jeunes étudiants, n'ayez pas peur d'être curieux et motivés, et préparez-vous comme si chaque entretien était la rencontre de votre vie.

"LES EFFORTS FINISSENT TOUJOURS PAR PAYER, QUELLES QUE SOIENT LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES EN CHEMIN".



SEN RETAIL, LA PREMIÈRE PLATEFORME D'INFORMATION ET DE SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS AU SÉNÉGAL !



Magazine 100% numérique et gratuit



“
Chez nous, le consommateur est le patron !
”



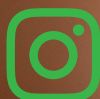
Web / Application

➔ POUR PARTAGER VOS ACTUALITÉS RSE ET DD SUR NOTRE MAGAZINE ET WEB /APPLICATION, CONTACTEZ :

MAIL : CONTACT@SENRETAIL.SN - TÉLÉPHONE FR : +33.7.53.27.01.32 - WHATSAPP : +221.77.408.53.65



@senretail



SEN RETAIL
SN.DKR.2021.A.24781