

SAHEL

**Quand l'Afrique réinvente
ses systèmes alimentaires**



Récolte du fonio



Presse manuelle pour l'extraction l'huile

Deux habitants sur trois dépendent de l'agriculture au Sahel. Le changement commence avec vous et se construit à chaque étape, de la terre à l'assiette.

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?

Notre approche des systèmes alimentaires.

Ensemble, nous agissons sur l'intégralité des activités liés à la production et à la consommation d'aliments d'un territoire.

Nous visons ainsi trois objectifs prioritaires :

- Assurer la sécurité alimentaire et une bonne nutrition des habitants.
- Soutenir les moyens de subsistance des professionnels du secteur agroalimentaire qui représente en moyenne 70 % des emplois au Sahel.
- Le tout de manière respectueuse de l'environnement et des ressources.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon le ministre sénégalais de l'Agriculture, en 2024, le Sénégal importait entre 70 % et 80 % de ses besoins alimentaires.

Producteurs, communautés, chargés de projets, chercheurs, institutions, chefs de village, maires, entrepreneurs... et donateurs, ensemble, nous œuvrons pour favoriser le développement économique et social de nos territoires.

Face aux terres dégradées, aux récoltes bouleversées par le changement climatique, au déficit de productions locales et au manque d'opportunités touchant principalement les femmes et les jeunes, nous agissons grâce à vous pour transformer nos systèmes alimentaires et construire des réponses durables. SOS SAHEL est un maillon d'une longue chaîne.

Ensemble, contribuons à transformer les systèmes alimentaires pour répondre aux défis du Sahel.

SYSTÈME ALIMENTAIRE

Quand les terres s'épuisent et que les saisons deviennent plus incertaines, nous devons réinventer nos manières de cultiver en utilisant et améliorant les techniques du passé. Au Burkina Faso, grâce au **Beog Puuto**, nous avons mis en place des champs-écoles, où les producteurs expérimentent, comparent et transmettent des techniques de culture adaptées à leurs réalités.



31 334 ha
de terres restaurées



10 000 personnes
formées à des pratiques agricoles durables

CULTIVER

c'est faire des choix adaptés et durables

1

2

RÉCOLTER

c'est optimiser les outils,
le temps et éviter les pertes

Une bonne culture peut être gâchée par une mauvaise récolte. Pour ne pas perdre le fruit de nos efforts, nous nous équipons, nous nous organisons et nous partageons les outils pour récolter au bon moment, réduire les pertes et préserver la qualité des produits. Dans les zones soutenues par le projet **Beog Puuto**, où les terres ont été restaurées et les pratiques agricoles améliorées, ces nouvelles méthodes de récolte ont permis d'optimiser le travail des champs.



+ 30 %
de production



Chefs de la Fédération Nationale des Cuisiniers du Sénégal lors des Africa Days 2024

Nos centres de services agricoles, en partie soutenus par le projet **Djigui Niokolo** situé au Sud du Sénégal, offrent des espaces équipés pour transformer, stocker et conditionner les produits. Ils deviennent ainsi des pôles de compétences où se conjuguent formation, mutualisation d'outils et création d'activités économiques.

En 3 ans au Sud du Sénégal :



+ 900 tonnes
de fonio générées



200 emplois
supplémentaires créés

TRANSFORMER
c'est créer de la valeur localement

3

4

5

COMMERCIALISER
c'est vivre dignement de notre travail

Nous valorisons mieux nos récoltes en nous regroupant en coopératives, en fixant nos prix, en établissant des liens directs avec les acheteurs et en utilisant différents outils. Parmi eux, le warrantage, qui consiste à installer des magasins de stockage gérés collectivement, permet de conserver les produits en sécurité et de les vendre progressivement. Ces pratiques facilitent la commercialisation des produits maraîchers tout au long de l'année et assurent des revenus plus stables aux familles.



8 magasins
construits



1 226 producteurs
soutenus



39 tonnes
de céréales stockées

Dans les écoles, les clubs **Nutrisco** sensibilisent les enfants à une alimentation équilibrée, fondée sur des produits locaux tels que le fonio, le mil, le sorgho et les légumes de saison, adaptés à leurs besoins. Grâce aux cours, aux jardins scolaires et aux repas partagés, ces enfants apprennent à mieux se nourrir... et transmettent à leur tour ces habitudes à leurs familles et à leur communauté.



1 114 élèves
ont été formés à Kolda,
au Sud-Est du Sénégal



dont
584
filles

CONSOMMER
c'est se nourrir de produits
sains et diversifiés issus
de la production locale



M. Mballo,
instituteur
et responsable du
Club NUTRISCO
à l'école élémentaire
de Mamadou Egué



« Au sein des clubs NUTRISCO, j'enseigne à mes élèves les fondements de la nutrition et je leur apprend à cultiver les produits nécessaires à une bonne alimentation. Grâce à notre jardin scolaire, à nos légumes récoltés et aux repas plus équilibrés et variés, mes élèves sont en meilleure santé. »



Koula Moutta,
présidente d'une
coopérative de productrices
au Nord du Burkina Faso



« Nous avons pu stocker cette année 350 sacs d'oignons et 20 sacs d'ail. L'an dernier, nous avons pu revendre notre production quelques mois plus tard 4 fois plus cher qu'au moment de la récolte. Ce bénéfice nous a permis d'épargner et d'investir pour améliorer notre production. Nous avons même pu payer les frais de scolarité de nos enfants et les frais de santé de nos familles ! »



La diversité alimentaire du continent réside dans les cultures traditionnelles

Les systèmes alimentaires sont devenus une priorité partagée, du terrain jusqu'aux plus hautes instances.

Du 31 août au 4 septembre 2025, Dakar a accueilli le Forum africain des systèmes alimentaires. Placée sous le thème « **La jeunesse africaine : fer de lance de la collaboration, de l'innovation et de la transformation des systèmes agroalimentaires** », cette rencontre a réuni plus de 6 000 acteurs venus d'Afrique et du monde entier pour tracer la voie vers des systèmes alimentaires plus justes, durables et résilients.

À travers le Village culinaire, SOS SAHEL a mis en lumière les cultures oubliées, véritables leviers pour lutter

contre l'insécurité alimentaire, renforcer la nutrition et soutenir les producteurs locaux. Démonstrations culinaires, panels et prises de parole ont rappelé que la transformation des systèmes alimentaires passe par l'engagement des communautés et la valorisation de leurs savoir-faire. **Ces moments ont confirmé que les actions que vous soutenez avec SOS SAHEL alimentent les débats politiques et techniques, et surtout qu'elles inspirent des mesures concrètes pour renforcer la souveraineté alimentaire et améliorer la nutrition en Afrique.**



ESPACE DONATEURS - DONATIONS - LEGS - ASSURANCE-VIE



Pourquoi soutenir SOS SAHEL ?

SOS SAHEL est une organisation africaine qui agit depuis les territoires pour transformer durablement l'alimentation, l'agriculture et l'économie locale.

Nous formons une communauté d'acteurs engagés : producteurs de fonio au Sénégal, transformatrices de karité au Burkina Faso, jeunes en formation, chercheurs, coopératives, maires, entrepreneurs, donateurs... Ensemble, nous faisons le choix d'une action collective qui redonne vie aux terres, valorise les savoirs locaux, crée des activités pour les jeunes et renforce l'autonomie des communautés.

Dans nos projets :



Nous restaurons les terres avec des techniques simples et efficaces.



Nous valorisons des cultures adaptées comme le moringa, le fonio ou le sorgho.



Nous soutenons les femmes qui transforment les récoltes en produits de qualité.



Nous accompagnons des jeunes qui lancent leur activité et créent de l'emploi.



Nous installons des champs-écoles, des centres de transformation, des forages.

66% DE VOTRE DON DÉDUCTIBLE DE VOTRE IMPÔT

Vous recevrez, sous 4 semaines environ, votre reçu fiscal. Il vous permettra de déduire de votre impôt sur le revenu 66 % du montant de votre soutien, jusqu'à 20 % de votre revenu imposable.

40 €

vous reviendra réellement à

13,60 €

60 €

vous reviendra réellement à

20,40 €

100 €

vous reviendra réellement à

34 €

CHACQUE DON OFFRE À CES PROJETS UNE CHANCE DE DURER, DE S'ÉTENDRE, DE TOUCHER D'AUTRES VILLAGES.

Pour toute question sur SOS SAHEL et ses actions, n'hésitez pas à contacter :



David Giner

Chargé de la relation avec les donateurs
Tel : 01 46 88 93 72,
david.giner@sosahel.org

+ sur le web



Notre site internet
www.sosahel.org



Twitter
http://twitter.com/SOS_SAHEL_



Facebook
www.facebook.com/SOSSAHEL

