

# Innovations paysannes

## Régions de Mopti et Sikasso



**ADAF/GALLE**





**Projet N°114 – 900 - 1018**

**Promoting Farmer Experimentation and Innovation in  
the Sahel  
(PROFEIS)**

**Promouvoir l'Expérimentation et l'Innovation  
Paysannes au Sahel**

# **Innovations paysannes**

## **Régions de Mopti et Sikasso**

**ADAF/Gallé : Assétou Kanouté, Mame Anna Traoré et  
Souleymane N'Diaye**

**AOPP : Souleymane Diarra et  
Ousmane Barké Diallo**

**IER : Abdou Y. Maïga, Diakalia Sogodogo**

**2010**



# Table des matières

<b>PROFEIS</b>	<b>vii</b>
<b>Gestion intégrée des ressources naturelles (sols, plantes, eau, poissons, etc.)</b>	<b>1</b>
<b>Culture du riz sur des terres récupérées au niveau des micro-barrages sur la roche</b>	<b>3</b>
<b>Traitement contre les morsures de serpent</b>	<b>5</b>
<b>Déparasitant interne des animaux à base de potasse</b>	<b>7</b>
<b>Conservation des stocks de céréales avec des produits locaux (les feuilles « tiléyèlèma » et du tamarinier)</b>	<b>9</b>
<b>Amélioration de la conservation de poisson à base de citron, piment et du sel</b>	<b>11</b>
<b>Innovation organisationnelle de Kalabougou</b>	<b>13</b>
<b>Savon à base de pois sucré</b>	<b>15</b>



# PROFEIS

## Contexte

Les technologies « passe partout » développées par les systèmes nationaux de recherche agricole ont contribué de façon significative à résoudre les problèmes de certains types de paysans (moyens ou riches). Mais elles ont montré leurs limites avec les paysans à faibles ressources.

Et pourtant, les paysans expérimentent de manière informelle et innovent depuis des générations. Les sécheresses récurrentes, les rendements faibles, les déficits vivriers ont mis en évidence la valeur des bonnes pratiques et les connaissances locales de ces paysans.

Le plaidoyer pour des investissements plus accrus pour la conservation des ressources naturelles n'a pas réduit la dégradation des ressources dans le Sahel ouest-africain et constitue toujours une menace. L'amélioration de la gestion des ressources naturelles et l'amélioration de la productivité des ressources demeurent donc la clé pour réduire la pauvreté rurale dans le Sahel.

Une autre transformation de l'agriculture au Sahel est nécessaire mais doit se baser sur la créativité des paysans africains, sur le renforcement de leurs capacités à expérimenter et innover et sur l'amélioration de leurs moyens d'existence. D'où le besoin d'accélérer la génération d'innovations appropriées dans le Sahel à travers par exemple le renforcement des liens entre le système de recherche formelle et la recherche (informelle) paysanne à travers les ONG. En d'autres termes, il y a une nécessité d'ancrer la recherche et la vulgarisation au sein des communautés locales pour un échange constructif et positif d'expériences et de connaissances entre chercheurs, vulgarisateurs et paysans.

## Qu'est-ce que PROFEIS ?

Le programme PROFEIS (**de l'anglais – *Promoting Farmer Experimentation and Innovation in the Sahel*** – Promotion de l'innovation et l'expérimentation paysannes au Sahel), appui les innovations locales pertinentes (sur le plan technique, socioculturel, organisationnel, environnemental et économique) à travers l'amélioration de la collaboration recherche/conseil agricole, organisations paysannes, ONG, secteur privé et contribue ainsi à l'augmentation de la production alimentaire et à la conservation durable des ressources.

Comment s'appuyer sur l'innovation et l'expérimentation paysannes pour bâtir un partenariat innovant entre paysans, chercheurs et conseillers agricoles pour la mise au point de technologies appropriées et durables ? Est la question fondamentale de recherche-action que PROFEIS cherche à répondre.

PROFEIS-Mali est la composante nationale de PROFEIS sous-régional qui regroupe le Mali et le Sénégal.

PROFEIS a une démarche participative collégiale qui valorise le savoir et le savoir paysan où les autres acteurs reconnaissent leurs connaissances et créativité dans le but d'améliorer la sécurité alimentaire et la gestion rationnelle des ressources naturelles.

PROFEIS est aussi un cadre de concertation entre les différents partenaires : Organisation de Producteurs, ONG et Recherche et même le secteur privé.

## Mission

Que la créativité et les bonnes pratiques des paysans à faibles ressources soient le socle de la recherche agricole et du développement durable pour améliorer la sécurité alimentaire et la gestion des ressources naturelles de ces paysans.

## Objectifs

- Promouvoir l'innovation paysanne
- Améliorer la sécurité alimentaire
- Gestion rationnelle des ressources naturelles

## Approche DPI

- Identification, caractérisation et analyse des innovations paysannes les plus utiles et issues de la connaissance des paysans
- Renforcement de la capacité des paysans
- Large diffusion de l'approche à d'autres paysans
- Convergence des connaissances pour les adapter aux conditions locales changeantes en termes d'agriculture et de gestion des ressources naturelles
- Réalisation des plateformes multi-acteurs pour une complémentarité
- Institutionnalisation de l'approche

## Partenaires

- **Partenaires techniques** : AOPP, IER, ADAF/Gallè
- **Partenaire financier** : MISEREOR
- **Zones d'intervention** : Ségou et Mopti

## Gestion

- ADAF/Gallè est la structure fer de lance qui assure la gestion administrative et financière : appui à la formation, à l'organisation
- AOPP : structure d'appui de mobilisation, de formation
- IER : structure axée sur la formation et la mise en place du protocole scientifique

Le présent document répertorie quelques innovations paysannes très intéressantes en cours dans la région de Mopti et une en région de Sikasso.





## Gestion intégrée des ressources naturelles (sols, plantes, eau, poissons, etc.)

### Introduction

L'innovation « gestion intégrée des ressources naturelles (sols, plantes, eau, poissons, etc.) est de Monsieur Amadou DIA, enseignant à la retraite, 65 ans, qui réside dans le village de Kindia, commune de Sio, cercle de Mopti. Il est marié et a des enfants. L'innovateur exploite une ferme de 14 ha qui renferme plusieurs activités :

- *Acacia cole*, eucalyptus, tamarinier greffé, papayer, produits maraîchers pour l'autoconsommation, du jujubier greffé, le baobab, du jujubier ordinaire pour lequel deux ou trois branches sont souvent greffées avec différentes variétés ;
- des espèces forestières locales en voie de disparition sont domestiquées dans cette ferme ;
- élevage des alevins avec des étangs piscicoles et des techniques de production du poisson en toute saison ;
- des systèmes d'adduction d'eau : pompe manuel, forage pour irriguer les plants ;
- collecte des eaux pluviales pour augmenter la nappe phréatique, mais aussi pour élever du poisson.

### Idée/motivation

L'idée principale est venue du fait de l'absence totale d'arbre et l'inexistence de pâturage pour les animaux dans sa zone, donc de la dégradation poussée de son environnement. Il a été motivé par une visite d'expérience effectuée chez un ami en 1987 en Côte d'Ivoire. La ferme visitée l'a convaincu que l'avenir repose sur l'exploitation des terres.

### Description de l'innovation paysanne

L'innovation est une intégration de plusieurs techniques d'exploitations des ressources naturelles.

Les étapes de l'innovation sont :

- la maîtrise et la conservation de l'eau et du sol ;
- la pisciculture à partir de la construction d'étangs de pisciculture dont un de 167 m de long et 2,50 m de large et 1,50 m de profondeur pour retenir les eaux de pluies et faire la pisciculture et cinq bassins piscicoles ;

- la production des essences forestières et le maraîchage.

Le processus a commencé par la restauration des sols à travers des diguettes, cordons pierreux, paillage, production des plants et plantation, creusement des étangs et confection des bassins piscicoles.

Exploitation des foins.

Riziculture sur les sols récupérés et vente de la paille de riz.

## Avantages tirés

- Une reconstitution de la forêt dans une zone dégradée,
- La commercialisation des produits de son exploitation (poissons, bois de feu, etc.).
- La vente des jeunes plants constitue une importante source de revenu annuel.
- La vente du stock de fourrage comme aliment bétail pendant la période de soudure.

## Diffusion de l'innovation

Les visites d'échange d'expériences effectuées dans son champ par des producteurs à la recherche de plantes médicinales, des ONG, etc. Un grand nombre d'organisations paysannes pratiquent ces technologies dans leur champ. L'ensemble des 20 villages de la commune de Sio ont leur bosquet (individuel et communautaire).

Dix (10) femmes à Madina coura (un quartier de Mopti) ont adopté la pisciculture (individuellement et/ou collectivement) financée par le PCDA.

Vingt (20) personnes dans les environs de Mopti et Korientzé ont adopté la pisciculture.

## Contraintes

- Pendant 10 ans au départ, il a souffert de l'insuffisance d'eau dans sa ferme et il payait de l'eau pour arroser ses plants et sa consommation domestique. Il y a un manque de planification de la demande pour la production des plants en pépinière.

## Perspectives

Transformer les espèces locales en espèces améliorées.



## Culture du riz sur des terres récupérées au niveau des micro-barrages sur la roche

### Introduction

L'innovation paysanne « culture du riz sur des terres récupérées au niveau des micro-barrage sur les roches » est de Monsieur Ségaye DJIGUIBA, 77 ans. Il vit dans le village de Wolowolo, commune rurale de Dandoli situé sur la falaise de Bandiagara, région de Mopti. Il est Agro-pasteur, il est marié et a des enfants. Il est le Président de l'Association des tradithérapeutes, membre de l'Association MOLIBÉMO et de l'AOPP.

### Idée/motivation

Durant les périodes de transhumance, les éleveurs et leurs animaux migrent vers les plaines rizicoles à la recherche de l'eau et du fourrage. C'est ainsi que l'innovateur a eu l'opportunité de consommer du riz qu'il a beaucoup apprécié.

Au cours d'un voyage à Djikina (commune de Femaye, cercle de Djenné), il a vu pour la première fois comment on cultive le riz dans une plaine rizicole. Sachant que dans sa zone on ne cultive pas du riz et que le lieu de production du riz est assez éloigné de sa résidence, il s'est posé la question pourquoi ne pas essayer la culture du riz sur sa parcelle où il a de la terre et une retenue d'eau. Revenu chez lui, Monsieur DJIGUIBA a pris la décision d'essayer la culture du riz sur sa parcelle.

### Description de l'innovation paysanne

L'innovation consiste à cultiver du riz sur des terres récupérées au niveau des micro-barrages sur des roches. Le processus consiste à construire une diguette de récupération pour favoriser la retenue d'eau et le dépôt de terre. En 2008, il a testé sa première culture du riz sur la terre sédimentée. Avec 1,35 kg de riz semence payée à 1000 FCFA, il a récolté 35 kg sur une superficie estimée à 0,05 ha. En 2009, il a étendu sa surface cultivée de façon artificielle en apportant des cailloux et de nouvelle terre d'ailleurs pour avoir 0,10 ha où il a récolté 3 sacs de riz paddy de 50 kg chacun. En continuant toujours l'extension de la superficie cultivable à 0,15 ha, il a récolté 6 sacs de riz paddy de 50 kg.

Le riz produit est récolté par l'innovateur avec ses enfants. En 2010, son ami a manifesté le désir de tester la même pratique chez lui et il lui a donné des semences. Ainsi, en 2011, son ami a pratiqué pour la première fois la culture du riz.

## Valeur ajoutée

Production du riz dans un milieu artificiel, la technique de constitution de terre sur la falaise est assez connue pour la culture de spéculations diverses comme les oignons, le mil, le maïs et autres. L'innovation à ce niveau porte sur la culture du riz sur la falaise.

- Production d'une quantité importante de riz dont il n'avait pas le moyen de payer sur le marché
- Consommation du riz dans sa famille. Ne paie plus de riz pour la consommation, ni de semence.
- Disponibilité des semences à partir de sa production

Faible désherbage : au cours de la production, 3 espèces de mauvaises herbes apparaissent dont la plus haute est la seule à être enlevée et les 2 autres plus courtes sont submergées et détruites par l'eau.

- La paille de riz est utilisée comme aliment bétail pendant la période de soudure et pour produire un peu plus de lait.

Pas d'engrais chimique : l'eau apporte les résidus et les excréments d'animaux qui fertilisent la terre sédimentée.

## Diffusion de l'innovation

L'existence de l'innovation est connue par toutes les personnes qui passent chez lui. Les gens voient et lui demandent des informations. Trois paysans des villages voisins (Tognon, Kaye et Goloji) ont expérimenté l'innovation.

## Contraintes

Il y a beaucoup de déprédateurs (souris la nuit, les oiseaux et les criquets le jour). C'est donc la course entre l'innovateur et les déprédateurs. Il se dépêche de récolter pour éviter de perdre sa production. L'investissement pour la sédimentation artificielle est assez coûteux pour un paysan à faible ressource. Le travail d'un journalier est rémunéré à 2 000 FCFA/jour pour le transport des cailloux et de la terre et 1 500 FCFA pour le désherbage.





## Traitement contre les morsures de serpent

### Introduction

L'innovation « traitement contre les morsures de serpent » est une connaissance locale de Mr Hamidou SANGARA, 35 ans résidant dans le village de Sofara, commune de Fakala, cercle de Djenné. Il est marié et a un enfant. Il est maître coranique.

Actuellement sa profession principale est l'enseignement coranique d'où il tire l'essentiel de ses revenus. L'agriculture est une activité secondaire pour lui. Il n'est pas propriétaire de terre. Il emprunte 1 ha de terre avec comme culture principale le sorgho pour sa propre consommation.

### Idée/motivation

C'est une connaissance ancestrale des Baoulés. L'innovateur a été témoin d'un traitement au cours d'un voyage en Côte d'Ivoire. Un enfant qui chassait des rats, a été mordu au doigt par un serpent. Pour soigner la morsure, on lui a fait mâcher quelques jeunes feuilles de manioc. Au bout d'un certain temps, l'enfant a commencé à vomir jusqu'à ce que tout le venin soit fini. Quand Mr. SANGARA a demandé à avoir la recette, on la lui refuse. C'est après 2 voyages et en expliquant qu'il enseignait à des enfants à l'école coranique qui vont un peu partout en brousse que le vieux Baoulé a fini par lui donner l'information. C'était en 2008.

Étant un maître coranique qui gère assez de Talibés (élèves coraniques), sa motivation est d'avoir un médicament pour traiter d'éventuels cas de morsures.

### Description de l'innovation paysanne

L'innovation consiste à traiter les morsures de serpent avec les jeunes feuilles du manioc. Il s'agit de broyer ces feuilles et les faire consommer par le malade. Quelques temps après, le médicament provoque des vomissements permettant d'évacuer le venin.

## Avantages tirés

Protection de la vie d'un individu est un geste noble.

Moindre coûts des soins de santé avec une plante comparé à un traitement moderne estimé à 45 000 FCFA.

## Diffusion de l'innovation

L'innovateur a donné son accord pour collaborer avec la recherche. Réunis au cours d'un échange entre paysans innovateurs, (deux) témoignages ont révélé l'efficacité du produit, après que l'innovateur ait rapporté l'idée. L'un des témoins a même trouvé que le produit ne doit être associé à aucun autre traitement moderne pour une meilleure efficacité.

## Contraintes

Rien à signaler.

## Perspectives

- Identification des principes actifs du produit.
- Utilisation possible des jeunes feuilles séchées et moulues ayant les mêmes effets que les feuilles fraîches.

# Déparasitant interne des animaux à base de potasse

## Introduction

L'innovation paysanne est de Abderhamane ONGOÏBA (43 ans) dans le village de Dounapèn, commune rurale de Dioungani, cercle de Koro, région de Mopti. Il est marié et a des enfants. Il est le fils du chef de village actuel. Il cultive du mil, du sorgho, du sésame, de l'arachide et du niébé. La superficie cultivée est d'environ 15 ha dont 5 ha de mil. Il pratique également l'élevage. Il a un niveau d'instruction du fondamental (6<sup>ème</sup> année). Il est Président du Comité de Gestion Scolaire (CGS), Secrétaire à l'organisation du groupe Banque de céréales de Dounapèn qui est membre de l'AOPP régional de Mopti et animateur. Il est aussi guide touristique pour le compte de l'AOPP.

Il a participé à plusieurs voyages d'étude et de formation.

## Idée/motivation

L'innovateur était confronté à la maladie d'une de ses brebis et la recette lui a été recommandée par une de ses tantes. Il voulait développer l'élevage de la race de moutons « Bali Bali » trop sensibles aux vers intestinaux qui provoquaient les avortements. Sa motivation était que pour le traitement des maladies de ses animaux, il n'a pas de revenus suffisants pour faire recours aux produits vétérinaires afin de déparasiter leurs animaux donc, il a utilisé cette recette qui a réussi.

## Description de l'innovation paysanne

L'innovation consiste à utiliser de la potasse à base de cendre de tiges de mil et sorgho ou de dah, pour le déparasitage interne des animaux (bovins, ovins, caprins et asins). La solution obtenue par infiltration de l'eau à travers la cendre est portée à ébullition pour en augmenter la concentration. Les doses administrées varient selon les espèces. Pour les ovins, caprins, il faut 50 g de potasse et pour les bovins et asins plus de 50 g (une dose et demie). La méthode d'administration du produit : diluer dans de l'eau ou l'écraser dans un aliment bétail. La durée du traitement est de trois jours avec une prise, une fois par jour. L'innovateur indique que le résultat est visible en 24 h.

Les principales étapes suivies dans le développement de l'innovation sont :

- Préparation de la solution de potasse : les tiges de mil, de sorgho ou de dah sont brûlées et la cendre récupérée (une journée).
- Préparation du passoir : une couche de paille de mil et une couche de paille de fonio dans un récipient troué (passoire locale)

- Préparation de la solution : mettre la cendre de tiges de mil (5 bols de cendre dont le contenu en eau fait un litre) sur la passoire et on y verse 4 litres d'eau. La solution est récupérée dans un récipient en dessous du premier. Cette solution est ensuite portée à ébullition jusqu'à l'obtention d'une solution aqueuse qui se solidifie après refroidissement pour donner un bloc de potasse. Toute cette opération peut prendre 24 heures.

C'est une innovation familiale ou toute la famille participe aux activités, pas assez d'investissement.

## Avantages tirés

L'innovateur est devenu un prestataire de service dans son village et des environs.

Augmentation de la productivité des moutons (2 agneaux par mise-bas).

Amélioration de revenu.

Presque plus besoin de recourir aux produits chimiques.

Beaucoup de prestige et de considération.

## Diffusion de l'innovation

Personne n'a demandé à connaître la recette, par contre les villageois viennent prendre le produit. L'information sur la disponibilité et l'efficacité du produit se fait de bouche à oreilles.

Les membres de sa famille et certains membres de son association, soit environ 600 personnes, dont 260 femmes connaissent l'innovation locale. Cette innovation est utilisée dans 7 villages de la commune de Djoungani.

## Contraintes

- Diarrhées et avortement constatés chez l'animal en cas de surdosage de la potasse (pas de cas mortel).
- Imprécision des proportions des quantités de cendre par rapport à la quantité d'eau nécessaire pour le filtrage.





## **Conservation des stocks de céréales avec des produits locaux (les feuilles « tiléyèlèma » et du tamarinier)**

### **Introduction**

L'innovation paysanne « Conservation des stocks de céréales avec des produits locaux (les feuilles « tiléyèlèma » et du tamarinier) » est de Mr. Mamoutou TOGO, 59 ans. Il vit dans le village de Tena, commune de Dougouténé II, Préfecture de Koro. Il est marié et a des enfants. Il fait de l'agriculture et l'élevage.

Alphabétisé en Dogon, il est Conseiller du chef de village, membre du comité de gestion scolaire comme trésorier. Il est aussi Président du Groupe Banque de Céréales AMAKENE de Dougouténé II est membre de l'AOPP régional de Mopti.

Il a participé à plusieurs rencontres d'échange et de formation.

### **Idée/motivation**

L'idée est venue suite à un accident mortel d'un bœuf dû à la consommation de céréale traitée avec un produit chimique appelé « Phosphoxin ». Sur conseil de son père, il commença à utiliser ces 2 plantes qui se sont avérées efficaces. Sa motivation était de trouver une alternative aux produits chimiques couramment utilisés qui s'avèrent souvent dangereux pour la santé humaine.

### **Description de l'innovation paysanne**

L'innovation consiste à conserver les produits agricoles (semences surtout) grâce aux feuilles de « Nunougou-guinguèrèm » (en Dogon de Koro), « tiléyèlèma » (en Bamanankan) ; la même plante s'appelle aussi « Djalanin kounnan » dans certains zones dans la région de Ségou). Les feuilles de tamarinier peuvent également être utilisées pour la conservation des semences. Mais chacune des 2 plantes constitue une recette à part. On pile les feuilles de la plante et on les fait sécher au soleil pendant une journée. En fin de journée, les feuilles sont séchées et tamisées, la poudre obtenue pour la rendre plus fine. Cette poudre est ensuite mélangée à la semence à conserver. Les feuilles de tamarinier ont un goût acide et celles du « tiléyèlèma » sont amères. C'est à cause de ces propriétés que l'innovateur s'est rabattu sur ces plantes qui, même après conservation, les produits peuvent être consommés sans danger.

Trois mesures de bol (communément appelé « Sada Diallo mananin ») permettent de conserver 100 kg de céréales pendant une année et son efficacité est prouvée sans avoir une incidence sur le goût des aliments.

## Avantages

Pas de risque d'intoxication pour la consommation des céréales conservées avec ses produits locaux.

Économie dans l'achat des produits chimiques.

## Diffusion de l'innovation

L'information se fait de bouche à oreilles. Ainsi, environ 20 personnes dans le village utilisent la technique et 15 personnes de 4 villages voisins.

## Contraintes

Les feuilles de « tiléyèlèma » ne sont pas disponibles en toute saison (seulement pendant l'hivernage). De préférence, il faut récolter les jeunes feuilles.



## **Amélioration de la conservation de poisson à base de citron, piment et du sel**

### **Introduction**

L'innovation paysanne « amélioration de la conservation de poisson à base de citron, piment et sel » est de Mme Ramata DRAMÉ, 57 ans. Elle vit dans la commune urbaine de Mopti. Elle est veuve avec des enfants. Elle est Présidente de l'association Kémolémo. Mme DRAMÉ a confiance en elle-même et est dévouée. Elle est respectée par la communauté. Elle est alphabétisée. Elle a eu une formation en gestion financière et une autre en vie associative.

Sa principale profession est la transformation et la commercialisation du poisson.

Sa principale source de revenu provient de cette commercialisation du poisson et des revenus de produits agricoles.

Elle pratique l'agriculture de façon transversale à ses activités habituelles de transformation et de commercialisation de poisson. Elle exploite une superficie d'un hectare (1 ha) pour sa propre consommation. Elle dispose d'un compte bancaire à la Banque Régionale de Solidarité (BRS) pour les activités de commercialisation du poisson.

### **Idée/motivation**

L'innovation a été initiée à la suite de la surproduction et de la mévente du poisson au marché. Il y avait aussi le problème de conservation avec l'utilisation de n'importe quel produit chimique souvent néfaste à la santé humaine.

Les motivations de l'innovatrice a toujours été la conservation de la qualité du produit, l'augmentation du temps de conservation du poisson, amélioration du revenu de l'innovateur.

### **Description de l'innovation paysanne**

L'innovation paysanne porte sur l'amélioration de l'hygiène du poisson fumé

Les principales étapes de l'innovation :

- la pesée du poisson, lavage avec le mélange de citron et de sel, l'égouttage, mise en four, mettre la poudre de sel et du piment sur le produit fini ;

- l'innovation est familiale car les enfants de l'innovatrice participent à toutes les étapes de l'activité ;
- les investissements sont : achat de poisson, bois, sel, citron et piment et s'élèvent à 52 275F CFA pour un bénéfice estimé à 15 000 F CFA ;
- la production de poisson non vendu est conservée.

## Avantages

- Amélioration substantielle des revenus de l'innovatrice.
- Pas d'effet négatif sur l'environnement.
- Amélioration des techniques de conservation du poisson sans produit chimique
- Durée plus longue de la conservation du poisson dans des meilleures conditions en cas de mévente.

## Adoption de l'innovation

L'innovation n'a pas encore été adoptée ni capitalisée.

## Contrainte

Sa principale limite technique est la difficulté dans la détermination du ratio (poisson et produit de transformation et de conservation).



# Innovation organisationnelle de Kalabougou

## Introduction

L'innovateur est un comité de réflexion créé en 1996 par certains membres du GDPS (Groupe de Développement des Paysans de Ségou) de Kalabougou situé dans la commune rurale de Farako.

Il vise l'échange d'informations et de connaissances entre ses membres.

L'idée de création du comité est partie de 2 paysans assez expérimentés. Le comité compte présentement 20 membres, tous des hommes âgés de 30 ans et plus.

La plupart d'entre eux ne sont pas alphabétisés et ont reçu peu de formation et d'opportunités d'échanges sur l'agriculture avec d'autres organisations.

Le comité est un groupe informel dirigé par un bureau constitué d'un président, d'un secrétaire et d'un trésorier. Il est ouvert à tous ceux qui veulent adhérer.

Les activités menées ont eu une incidence positive sur l'atteinte de la sécurité alimentaire des membres dudit comité.

Le comité de réflexion est bien reconnu aussi bien par le village que par le GDPS et l'ADK (Association pour le Développement de Kalabougou) à travers ses activités.

La principale activité des membres du comité de réflexion reste l'agriculture : culture céréalière (sèche et irriguée). Elle représente 75% des revenus de chacun des membres.

Certains membres sont chefs d'exploitation et possèdent un capital foncier, tandis que d'autres ne le sont pas.

## Idée/motivation

La persistance de l'insécurité alimentaire au niveau du village constitue le fait déclencheur de l'innovation. Cependant, il existe dans le village, certains paysans villageois qui ont eu de multiples formations. La valorisation des formations reçues et des technologies disponibles en vue de l'amélioration de la production constitue la principale motivation de l'innovation.

## Description de l'innovation paysanne

L'innovation porte sur l'échange d'informations et de connaissances en rapport avec le respect du calendrier agricole, des techniques culturales et de la protection des cultures. Les étapes de l'innovation sont :

- la planification des activités de l'année ;
- la mise en œuvre/appui-conseil ;
- le suivi/évaluation ;
- les recommandations.

## Avantages

- L'ouverture d'esprit des membres
- La disponibilité des intrants à travers l'achat groupé
- L'amélioration de la production
- Prise de conscience du bradage de la production (construction d'un magasin de stockage)

NB : toutes ces activités sont initiées et menées par les membres du comité eux-mêmes. Ils se donnent des conseils et s'auto-évaluent en visites de terrain ou en assemblées générales.

# Savon à base de pois sucré

## Introduction

L'innovation paysanne « fabrication du savon à base de pois sucré » est de Mme SANOGO Fanta DIAMOUTÈNÈ. Elle est mariée et a des enfants. Elle vit dans le village de Farakala, chef-lieu de Farakala, cercle de Sikasso, région de Sikasso. Elle est membre de la Coopérative des Producteurs de Pois Sucré de Farakala.

Farakala est une zone de production de pois sucré par excellence. Pour commercialiser ce produit, il faut le trier pour enlever les mauvaises graines. Ces mauvaises graines étaient jadis jetées dans le tas d'ordure pour en faire de la fumure organique. En cherchant à les valoriser davantage, les femmes les ont utilisées aussi comme aliment bétail. En 2006, Mme SANOGO Fanta DIAMOUTÈNÈ a trouvé une autre méthode de récupération de ces mauvaises graines. Elle est partie du constat que le pois sucré contenant un peu d'huile, il serait peut-être possible d'en faire du savon.

## Idée/motivation

La principale motivation de Mme SANOGO était non seulement de trouver un substitut au beurre de karité dans la fabrication du savon, mais aussi de pouvoir récupérer ces graines qui étaient une perte pour les producteurs de pois sucré.

## Description de l'innovation paysanne

La pratique est une technologie post-récolte qui consiste à transformer les mauvaises graines de pois sucré en savon. Les mauvaises graines de pois sucré sont séchées et envoyées au moulin pour en faire de la farine. Cette farine, une fois obtenue est ensuite tamisée. La soude caustique est diluée dans de l'eau contenue dans un récipient en caoutchouc et on y ajoute de la farine de pois sucré que l'on mélange à l'aide d'un long bâton, jusqu'à ce que le mélange forme une pâte se durcissant au fur et à mesure qu'on la malaxe. La pâte est ensuite versée dans un moule quand on veut avoir des morceaux taillés ou sur du plastique quand c'est pour faire des boules. Au contact de l'air, la pâte devient plus dure pour faire des boules de savon, ou on obtient des morceaux de savon du moule. La durée de l'opération est de 15 à 20 minutes.

Les matériels utilisés sont une bassine ou un seau en caoutchouc, en fonction de la quantité à transformer, un moule à savon ou un plastique d'un mètre, un bâton.

Les matières premières sont la farine de pois sucré, la soude caustique et de l'eau. Pour la fabrication, on utilisera 1 kg de soude pour les mesures suivantes d'eau et de farine de pois sucré :

- Eau : 4 mesures de boîte de tomate concentrée (communément appelée « récipient de mendiant »)
- Farine : 4 mesures de la même boîte

Avec ces différentes mesures, on peut obtenir 50 morceaux de savon dont l'unité est vendue à 250 FCFA. En somme, on peut dire que les bénéfices sont supérieurs aux coûts d'investissement car le seul produit à acheter c'est la soude dont 1 kg est à 1000 FCFA.

## Bénéfices

Cette pratique a permis de valoriser la quantité de pois sucré qui était une perte pour le producteur. En plus, elle permet aux femmes de vendre le beurre de karité qui était utilisé pour la fabrication du savon de la lessive domestique. La pratique est devenue une activité génératrice de revenus pour les femmes.

## Problèmes

Le seul problème rencontré est l'absence de marché car il y a une méconnaissance du produit par les populations pour son l'écoulement. Il n'est connu que dans les foires commerciales du Mali dans la sous-région (FIARA).

## Diffusion de l'innovation

L'innovation est aujourd'hui pratiquée par les 58 femmes de la Coopérative des Producteurs de Pois Sucré. Mais en dehors de la participation aux foires, il y a très peu d'action de promotion du produit.







# PROFEIS-Mali

Promouvoir l'Expérimentation et l'Innovation Paysannes au Sahel



**ADAF/GALLE**

## **Contacts**

**ADAF/Gallé**

+223 20 22 00 33

[adafgalle@afribone.net](mailto:adafgalle@afribone.net) .ml

[www.adafgalle.org](http://www.adafgalle.org)