

# Yam wékré



## L'éveil des consciences

### Les journées pédagogiques et cantines



Ingalañ

Yelemani

Pour la Souveraineté alimentaire

# Les journées pédagogiques et cantines



## Journées pédagogiques de Loumbila

Les interventions en milieu scolaire ont été inspirées par les activités de Yélémani à l'école de Nougou (commune rurale de Loumbila, située en grande périphérie Ouagalaise dans la province de l'Oubritenga). L'association burkinabè y intervient depuis 2016 pour sensibiliser les élèves aux produits locaux, à la nutrition et à la souveraineté alimentaire. Un petit potager biologique mis en place dans le périmètre de l'école est cultivé par les élèves.



Dans la suite de leur collaboration, nos deux associations ont souhaité travailler ensemble pour éveiller les enfants à l'agroécologie. Pour cela, nous avons opté pour la mise en place de journées pédagogiques se déroulant sur un des sites de la ferme pilote de Yélémani située à 1 km de l'école. Notons que les enfants scolarisés à l'école primaire de Nougou sont, pour la quasi-totalité, des fils et filles de paysans. Une sensibilisation à l'agroécologie dès le 1er cycle nous apparaît donc pertinente.

Encadré-es par l'équipe pédagogique de Yélémani durant ces journées mensuelles, les élèves découvrent la fabrication de composts, de bio-pesticides, le paillage, l'arrosage économe, les pépinières de plants ou d'arbres fertilitaires. Futurs paysans et paysannes pour la plupart, ces jeunes ont

bien sûr le plaisir de retrouver les légumes produits dans les sauces préparées par les cantinières.



## Yam Wékré sur la commune de Pabré

Le programme Yam Wékré s'applique depuis la fin de l'année scolaire dans la commune rurale de Pabré, en région du Centre. Comme pour Loumbila, nous initions la démarche, démarrons avec une école « test » (l'école primaire « C ») et prévoyons un élargissement progressif dans la commune.

A la différence des activités sur Loumbila, nous avons fait le choix de développer le périmètre pédagogique au sein même de l'école. Cet espace dédié a été construit en fin d'année scolaire 2021 - 2022 avec les enfants, les enseignants et l'équipe pédagogique d'Ingalañ au Burkina Faso.

Les élèves ont mis en place les planches maraîchères et y ont semé du mucuma comme engrais vert. Ces paysan-ne-s en herbe ont réalisé leur pépinière d'arbres fertilitaires qui ont été disposés en haie vive autour du périmètre.





## Un riz national, biologique à la cantine

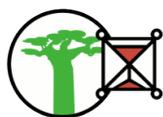


Les cantines scolaires du Burkina Faso proposent un plat unique tout au long de l'année. Riz, huile et parfois « benga » (le haricot sec local), constituent le menu quotidien. Ce menu est invariable dans la grande majorité des écoles primaires du pays, en particulier celles en milieu rural où le repas quotidien n'est pas toujours garanti.

Le programme Yam Wékéré, porté par Ingalañ, vise à améliorer cet état de fait dans les cantines où il est appliqué. De plus il est en cohérence avec l'objectif national visant l'amélioration nutritionnelle des repas des élèves en y intégrant des aliments biologiques. Enfin et parallèlement à cette démarche, il s'agit aussi de sensibiliser les enfants à l'agroécologie par l'apprentissage concret sur le terrain (journées pédagogiques...).

Les premiers sacs de riz étuvé de Bama (Région des Hauts-Bassin) ont été livrés en novembre 2020 à l'école primaire de Nougou (...). Le riz n'était pas encore certifié biologique mais les producteurs et productrices ont été formé-e-s à la technique SRI et à la production de compost, optimisant ainsi la démarche agroécologique pour une certification à venir.

Le premier riz agroécologique cultivé à Bama a été servi aux cantines des écoles primaires de Nougou, et de Pabré en mai 2022. Le riz certifié biologique sera livré en octobre 2022 aux deux écoles.



## L'amélioration nutritive des repas de la cantine

L'introduction de légumes biologiques à l'occasion du repas hebdomadaire des élèves a démarré durant l'année scolaire 2020 -2021 à l'école de Nougou. Les journées pédagogiques qui ont servi à produire ces légumes ont eu lieu sur le site n°2 de la ferme de Yélémani situé à 1 km de l'école.

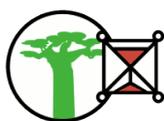
La rentrée 2022 verra une démarche similaire démarrer sur Pabré. Pour ces 2 écoles, la production de légumes biologiques se fera sur ces communes respectives. Durant l'année scolaire, soja et pâte d'arachide biologique seront introduits à l'occasion de quelques repas.

L'introduction du riz national biologique en cantines, couplé à une alimentation plus nourrissante, ne vise pas à nous substituer aux municipalités. L'objectif est ici d'en vérifier la faisabilité en l'appliquant concrètement tout en dialoguant avec ces collectivités.



Les enfants servis, reste à prendre soin des cuisinières. La préparation des repas des écoles se fait via des feux « 3 pierres », très consommateurs en bois et dont la toxicité due aux émanations de fumée est reconnue. Des foyers fixes adaptés seront installés pour améliorer cet aspect.





## Les partenaires

### Partenaires publics



Agence Micro Projets



QUESTEMBERT



**rennes**  
VIVRE EN INTELLIGENCE

### Partenaires privés



**l'atelier V\***  
\* VEGGIE GOOD DAY :)



**Contacts : +33(0)6 82 82 10 56 - [ingalan.bzh@gmail.com](mailto:ingalan.bzh@gmail.com)**

