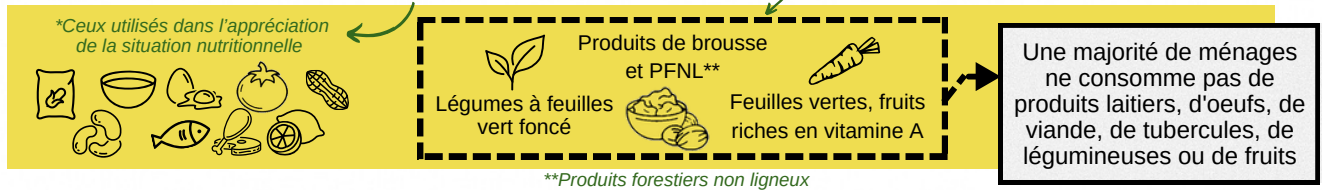


Les ressources naturelles, facteur incontournable pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages

Auteurs du contenu : Alpha Kergna, Koni Dao, Bourema Kone, Abdoulaye Diallo, Bandiougou Dembélé et Arouna Dissa.

Bien que les ménages accèdent aux 10 groupes alimentaires*, seuls certains sont systématiquement consommés :



Les opportunités

- 💡 Les produits de cueillette sont disponibles et accessibles en grande quantité durant la période hivernale et de soudure
- 💡 En période de soudure, la brousse participe pleinement à la diversification alimentaire des ménages non auto-suffisants en offrant feuilles vertes, fruits sauvages, viande etc.
- 💡 Ces ménages ont une bonne connaissance des feuilles et fruits prélevés et adaptent l'alimentation aux membres du ménage (enfants, femmes allaitantes ou enceintes)

Les défis

- ❗ La diversité alimentaire et la quantité d'aliments consommée varient selon les saisons, les moyens d'existence, le degré d'autosuffisance des ménages
- ❗ La production des ménages non autosuffisants offre seulement 3 mois d'alimentation, soit 9 mois de soudure
- ❗ Les techniques extensives d'élevage dégradent les ressources naturelles, la biodiversité, l'environnement et affectent la sécurité alimentaire

Fruit du baobab appelé "pin de singe" contenant la pulpe riche en minéraux dont la vitamine A, tout comme les feuilles de l'arbre



Fruit du palmier à huile (régime de palme) garni de graines utilisées pour produire l'huile de palme ou "huile rouge", riche en vitamine A



Les points d'actions Pro-ARIDES

Accompagner des actions de conservation et de régénération des ressources naturelles

- ✳ Sensibiliser les populations : *Aménagement des bassins versants et points d'eau, régénération naturelle assistée, gestion des feux de brousse*
- ✳ Former techniquement les populations, impliquer la recherche pour vulgariser via les réseaux endogènes
- ✳ Intensifier les actions d'adaptation au changement climatique

Renforcer les institutions locales d'aménagement et de gestion, soutenir leur reconnaissance

- ✳ Dynamiser ces institutions grâce à des règles et procédures acceptées, respectées : *Respect des parcours et des périodes de pâturage, de coupe de bois ou de cueillette*

Valoriser les PFNL et améliorer le revenus des ménages

- ✳ Renforcer les bonnes pratiques : *Transformer, conserver, commercialiser les produits de cueillette*
- ✳ Soutenir les ménages, y compris les femmes, à intégrer les chaînes de valeur agro-sylvo-pastorales
- ✳ Développer des plateformes d'innovation multifonctionnelles de valorisation des ressources naturelles *Beurre de karité, soubala, jus de tamarin, pain de singe, feuilles vertes de baobab etc.*

Valoriser les savoirs locaux sur les PFNL dans l'alimentation

- ✳ Réaliser un état des lieux des savoirs locaux sur l'utilisation des PFNL et produits de la cueillette
- ✳ Ainsi qu'un plan de renforcement des capacités
- ✳ Former aux bonnes pratiques (cuisson, consommation) via des démonstrations culinaires et nutritionnelles

Une sécurité alimentaire et nutritionnelle améliorée

Une gestion raisonnée et inclusive des ressources naturelles, garante de la résilience climatique des communautés