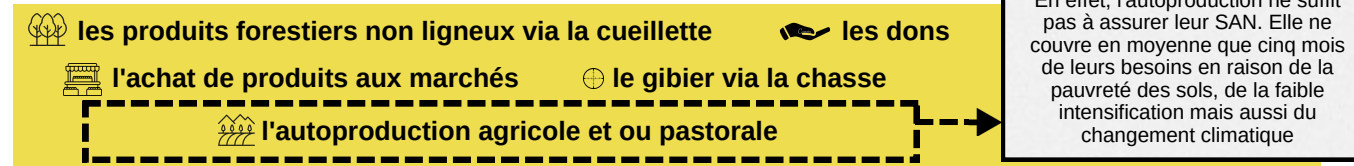




Mettre fin à l'insécurité alimentaire des ménages non autosuffisants

Auteurs du contenu : Jean Ouedraogo, Dramane Diawara. La note technique complète est accessible [ici](#).

Les ménages non autosuffisants assurent leur SAN via différentes sources:



Les défis

- ! Les ménages non autosuffisants ont un régime alimentaire peu diversifié
- ! Les ménages sont à la merci des effets néfastes de la variabilité et des changements climatiques
- ! Leur sécurité alimentaire et nutritionnelle se dégrade en période de soudure
- ! La disponibilité et la diversité des sources d'approvisionnement des ménages non autosuffisants doivent être améliorées

- ! Les sols tropicaux, dominants dans la zone, sont caractérisés par une faible fertilité
- ! Pour améliorer la fertilité des sols et s'adapter aux aléas climatiques, des technologies d'intensification simples doivent être adoptées par les producteurs
- ! L'adoption de ces technologies est faible, le niveau de revenu des ménages étant bas
- ! La réduction du couvert végétal a réduit la disponibilité des produits forestiers non ligneux et du gibier

Les points d'action Pro-ARIDES

Parcelle sous zaï



Compostage en tas



Vers l'amélioration du système d'autoproduction...

- * Introduction de la technique du compostage
- * Introduction de la technique du zaï
- * Dotation de petits ruminants aux ménages
- * Opérationnalisation d'un système d'accès durable aux intrants prenant en compte les revenus des ménages
- * Mise à disposition de semences de variétés améliorées et mieux adaptées

Vers l'exploitation durable des produits forestiers non ligneux et du gibier...

- * Création de zones de conservation
- * Regarnissage des forêts villageoises par la plantation d'espèces utilitaires et leur domestication
- * Elaboration de textes régissant l'exploitation de ces zones et mise en place de comités pour leur suivi
- * Mobilisation générale de la population pour lutter contre les feux de brousse et la coupe abusive du bois

Vers la création de jardins nutritifs individuels et collectifs...

- * Session de renforcement des capacités en matière de conservation, de transformation et de techniques de cuisson des produits
- * Sensibilisation aux bonnes pratiques culinaires et diététiques

Renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages non autosuffisants