



ÉCOVISION^{mag}

S'engager pour la planète,
inspirer le changement.

MENSUEL DE L'ENVIRONNEMENT NEMÉRO 00 15 MAI - 15 JUIN 2024

GRATUIT!!!

DOSSIER

LA CAILLE

un océan de bienfaits

ENVIRONNEMENT

L'univers méconnu de Technopole

ÉLEVAGE

INTERNATIONAL

les enjeux de la journée mondiale
de l'environnement

AGRICULTURE

le danger des pesticides

PECHE

aquaculture une démarche durable

SPORT

Mme KHADY DIENE GAYE le défi de la réussite

CUISINE

SANTÉ

Elle passe par l'assiette

SOCIÉTÉ

Le principe de la non-violence

ÉCONOMIE

La responsabilité sociétale des entreprises



WWW.ECOVISIONTV.COM



ARDOBIO

élevage • agriculture • pisciculture

- ✓ Exploitation de fruitiers
- ✓ Plantation agrume
- ✓ Maraichage
- ✓ Elevage intensif diversifié
- ✓ Transformation de produits locaux
- ✓ Production de produits laitiers (vache et chèvre)
- ✓ Labélisation du 1^{er} fromage de l'ouest africain
- ✓ Exportation



M. BEN SADIKH SOW
DIRECTEUR GENERAL

**"La protection de l'environnement
est un DROIT que chaque
citoyen a le DEVOIR
D'ENGAGER sa RESPONSABILITE"**

Edito

Avec un objectif de plus de 10 000 exemplaires et pilotée par une équipe de passionnés en totale indépendance, Ecovision mag est la première revue mensuelle intégralement dédiée au beau et à ceux qui le font. Ecovision mag proposera 12 fois par an à ses lecteurs près de 52 pages inédites, ex-

plets ou essais consacrés à la vie dans toute sa richesse, son authenticité et sa diversité.

Aussi ambitieux sur le fond que sur la forme, riche d'un appétit insatiable pour son sujet et de contributeurs affûtés pour les textes comme pour les images, Ecovision mag est le premier magazine sénégalais qui s'adresse autant au cerveau qu'aux yeux de ses lecteurs.

Ecovision mag très esthétique est composé de jolis visuels et se découpe en de très nombreux dossiers sur des thèmes de tous les jours au-delà de l'environnement. Ecovision mag c'est aussi un magazine de promotions de tout ce qui tourne autour de notre bien-être.

Ecovision mag paraît chaque mois, cette périodicité répond à une série d'objectifs marketing : L'édition de Ecovision mag est distribuée gracieusement dans les différents pays limitrophes.

La diffusion s'effectue par voies routières, et

Directeur de la Publication :

Djibril Sow

Conseillers éditoriaux :

Docteur Edouard Diouf

Conseiller de la rédaction :

Bassirou Ndiaye

Rédacteur en chef :

Alioune Sarr

Assistante de la rédaction :

Drevor Emmanuelle

Assistante de la communication :

Amy Sarr

Correcteur et journaliste :

Abdoulaye Diallo

Gestionnaire :

Moustapha Diagne

Infographe et maquettiste :

Ibrahima Cissé

Photographe :

BGueye

Service commercial :

Babacar Faye

Sommaire

ENVIRONNEMENT.....	01
AGRICULTURE.....	07
CUISINE.....	08
ELEVAGE.....	12
PECHE.....	17
CAILLE.....	19
SANTE.....	22
SOCIETE.....	29
INTERNATIONALE.....	31

DAOUDA NGOM, MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE UN PASSIONNE DE L'ENVIRONNEMENT



Le nouveau Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, Daouda Ngom, se présente comme un « passionné de la biodiversité, d'écologie, d'agroforesterie et de développement durable ». Titulaire d'un Diplôme d'Études Approfondies (DEA) en biologie, d'un Diplôme d'Études Supérieures Spécialisées (DESS) en agroenvironnement, d'un Doctorat en biologie végétale d'un Doctorat en écologie et agroforesterie, il est professeur titulaire au Département de Biologie Végétale de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar. Il a servi en tant qu'enseignant-chercheur et chef de département d'agroforesterie à l'Université Assane Seck de Ziguinchor de 2010 au 31 décembre 2017. De 2000 à 2009, il a été chargé d'études au ministère de la Recherche scientifique et Point focal du Comité national du programme sur l'homme et la biosphère (MAB) du Sénégal. Spécialiste des réserves de biosphère, Daouda Ngom est consultant de l'UNESCO sur les réserves de biosphère. Sur le plan politique, il est le coordonnateur du mouvement national des cadres patriotiques. Il a remplacé le président Bassirou Diomaye Faye à la tête des cadres du parti Pastef-Les Patriotes. Avec sa vaste expertise dans le domaine de l'écologie et de l'environnement, le Pr Ngom devrait apporter une grande expérience académique et professionnelle à son nouveau rôle de ministre. Sa nomination souligne l'importance accordée par le gouvernement



Lutter contre :

- les activités de remblayage
- les dépôts d'ordures
- L'occupation anarchique
- L'insécurité



ACTIVITES ECONOMIQUES

MARAICHAGE
FLORICULTURE
PECHE
SECTEUR INDUSTRIEL

LA GRANDE NIAYE DE PIKINE FOURNIT 21 SERVICES ÉCO SYSTÉMIQUES RÉPERTORIÉS

BSE	Nombre
Service d'approvisionnement	5
Service de support de la biodiversité	3
Service culturel	8
Service de régulation	5

Acteurs	Nombre approximatif	Revenu / acteur
Horticulteurs	700	5.000.000/ saison
Pêcheurs	40	12.000/jour
Récolteurs de fourrage	20	2000/jour

Maraichage et horticulture

Le maraîchage

Le maraîchage est l'une des activités majeures pratiquées dans la Grande Niaye de Pikine. Cette dernière a fait son apparition dans la zone en 2003 et occupe 9,54% des secteurs d'activités.

la floriculture

C'est une activité pratiquée essentiellement aux alentours de la réserve. Ces acteurs produisent entre autres des fleurs coupées, des plantes fleuries, des graines et des propagules. La production de fleurs se fait en pleine terre ou en pots.



la floriculture

C'est une activité pratiquée essentiellement aux alentours de la réserve. Ces acteurs produisent entre autres des fleurs coupées, des plantes fleuries, des graines et des propagules. La production de fleurs se fait en pleine terre ou en pots.



a suivre dans prochaine édition
intégralité dans le site ecovisiontv

ENQUÊTE SUR LES HORTICULTEURS DE LA RÉSERVE



- Près d'une dizaine d'organisations (associations et GIE)
- Plus de 700 producteurs
- enquête quotidien 2000 – 5000FCFA
- Lieu de concentration : patte d'oie et zone dunaire



La culture des fleurs a, en plus d'occuper des jeunes au chômage, permis de lutter contre l'insalubrité dans les alentours du Technopole

CULTURE EN LAITUE RECHERCHE SUR L'IMPACT DU MARAICHAGE SUR LA FAUNE AVIAIRE



La pêche

La pêche dans ce site joue un rôle non négligeable à travers sa contribution à l'alimentation du marché local dakarois et à l'emploi généré (pêche du produit et commercialisation).

Considérée comme activité dominante après le maraichage, la pêche est pratiquée dans la réserve depuis plusieurs décennies. Certains en font un loisir, d'autres une profession.

Le fauchage des arbres

C'est une activité pratiquée essentiellement par des jeunes hommes de 20 à 40 ans. Ils fauchent l'herbe pour la vendre comme fourrage. Leur nombre augmente d'année en année dans les sites de Technopole et Wouye. Ce sont pour la plupart des jeunes de l'intérieur du pays qui viennent à Dakar en contre saison à la recherche de revenus supplémentaires.



Produit de la pêche

L'ENVIRONNEMENT, UNE NOTION POLYSEMIQUE...



Aujourd'hui, les questions environnementales sont plus que jamais au cœur de l'actualité. Il s'agit d'une préoccupation qui n'est pas seulement nationale mais planétaire. Environnement...! À l'origine, il s'agissait d'un anglicisme signifiant milieu dans lequel évolue un être vivant. Nous avons tous entendu ce mot, peut-être même l'avons utilisé, mais quel sens lui donnons-nous?

La notion d'environnement naturel est souvent désignée par le seul mot environnement. Or l'environnement ne concerne pas uniquement le patrimoine naturel composé par l'air, l'eau, l'atmosphère mais aussi les roches, les végétaux, les animaux (la biodiversité). Le mot environnement est à différencier du mot nature. La nature désigne l'ensemble des éléments naturels, biotiques et abiotiques, considérés seuls, alors que l'environnement s'intéresse à la nature au regard des activités humaines et de leurs impacts (pollution, modification du climat, surexploitation des ressources, désertification, déforestation) mais aussi les interactions entre l'homme et la nature.

Il ne faut pas non plus confondre l'environnement et l'écologie qui est la science s'intéressant aux relations des êtres vivants avec leur milieu ainsi qu'entre eux-mêmes, c'est-à-dire l'étude des écosystèmes. Le terme fut introduit en 1866 par le biologiste allemand Ernst Haeckel mais nous retenons dans cette contribution, la définition proposée par Dajos (1983) pour qui : " L'écologie est la science qui étudie les conditions d'existence des êtres vivants et les

d'une part, entre ces êtres vivants et le milieu d'autre part. "

Ainsi, les deux termes s'inscrivent dans des champs scientifiques

différents qui peuvent se recouper mais ne se superposent pas. L'environnement conduit à envisager plusieurs logiques de gestion de l'espace dont le but est le bien-être de la société et de l'homme. La réalisation de cet objectif dépend de facteurs multiples (économiques, écologiques, historiques, culturels et esthétiques) (Torregrosa, 2005).

Enfin, il faut aussi éviter de réduire le concept de développement durable à la protection de l'environnement. Le développement durable s'impose aujourd'hui comme un concept incontournable à l'aune duquel toute décision politique doit être considérée. Bien que le terme « développement durable » soit couramment utilisé, nous peinons à lui donner un contenu opérationnel ; difficulté qui découle de la nécessité de se donner des objectifs communs afin de dessiner de manière consensuelle ce vers quoi nous voulons aller (Médulline TERRIER, 2009). Par ailleurs, le développement durable est une résultante d'une prise de conscience progressive et globale de l'état de l'environnement de notre planète.

Le concept de développement durable qui est un mode de développement qui « répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » se fonde sur trois piliers essentiels : l'environnement, le social et l'économie. Ces piliers connaissent des interrelations qui lient leur influence, rendant indissociables leurs implications sur la dynamique du développement et leur interaction se

Du point de vue environnemental, les ressources naturelles ne sont pas infinies. La faune, la flore, l'eau, l'air et les sols, indispensables à notre survie, sont en voie de dégradation. Ce constat de rareté et de finitude des ressources naturelles se traduit par la nécessité de protéger ces grands équilibres écologiques pour préserver nos sociétés et la vie sur Terre.

Du point de vue social, notre société doit être capable d'assurer le bien-être de tous les citoyens. Ce bien-être se traduit par la possibilité pour tout un chacun, d'accéder, quel que soit son niveau de vie, aux besoins essentiels : alimentation, logement, santé, accès égal au travail, sécurité, éducation, droits de l'homme, culture et patrimoine, etc.

Du point de vue économique, on pense à une économie responsable, c'est-à-dire celle qui concilie la viabilité d'un projet, d'une organisation (performance économique) avec des principes éthiques, tels que la protection de l'environnement et la préservation du lien social. Selon ce système, le prix des biens et services doit refléter le coût environnemental et social de l'ensemble de leur cycle de vie, c'est-à-dire de l'extraction des ressources à la

et de l'utilisation.

En résumé, un développement durable, est un développement, respectueux des ressources naturelles et des écosystèmes, support de la vie sur Terre, qui garantit l'efficacité économique, mais sans perdre de vue les finalités sociales (humaines et sociétales) que sont la lutte contre la pauvreté, contre les inégalités, contre l'exclusion et la recherche de l'équité. Une stratégie de développement durable doit être une stratégie gagnante selon le triptyque

Ce voile levé, il faut reconnaître que la protection de l'environnement est aujourd'hui une problématique qui s'impose à toutes les sociétés et à toutes les nations car il y va de l'intérêt de l'Humanité.

Au Sénégal, la législation a bien pris en compte cette préoccupation dans la Loi n° 2001-01 du 15 janvier portant Code de l'Environnement dont l'un des actes forts reste l'article L 48 qui dispose que « tout projet de développement ou activité susceptible de porter atteinte à l'Environnement, de même que les politiques, les plans, les programmes, les études régionales et sectorielles devront faire l'objet d'une évaluation environnementale ».

Suite dans notre prochaine édition ...

Dr Edouard DIOUF
Géographe-Environnementaliste

AIRES MARINES PROTÉGÉES ET MANGROVE EN CASAMANCE



Un engagement durable pour la conservation et le développement communautaire

À l'issue de quatre jours d'exploration des aires marines protégées dans la région de Casamance, le lieutenant-colonel Momar Sow, coordinateur du projet Aire Marine Protégée et Mangrove, a dressé un bilan éclairant sur les avancées et les défis de cette initiative novatrice. Le projet, financé par l'Agence Française de Développement (AFD) et mis en œuvre par le ministère de l'Environnement,

écologique, a pour mission de promouvoir la conservation marine et le développement durable. La première convention, signée en mars 2018, devait initialement s'achever en décembre 2022.

Cependant, grâce aux résultats probants sur quatre aires marines protégées (AMP), une seconde convention a été signée en juin 2021, étendant le projet jusqu'en 2026 et incluant trois nouvelles aires marines protégées.

Momar Sow a souligné l'importance d'un récent renforcement des capacités des communicants et journalistes en décembre dernier, qui a permis des échanges fructueux entre les AMP de la Casamance et celles du Saloum. L'objectif était de mieux faire connaître la diversité des enjeux liés à chaque type d'aire marine protégée, mettant en avant la contribution modeste au vu des besoins immenses des AMP, mais toutefois significative du projet.

Le projet vise à favoriser le développement socio-économique, en particulier pour les femmes et les jeunes, les considérant comme les plus vulnérables. Mr Sow explique que soutenir les femmes dans la génération de revenus contribue non seulement à leur autonomisation mais réduit également la pression exercée sur les hommes, souvent des pêcheurs, favorisant ainsi la préservation des ressources marines.

Le coordinateur a abordé les défis rencontrés, notamment dans les activités économiques qui ne semblent pas immédiatement liées à la vie maritime. Il a souligné le défi constant de la transparence dans la gestion des initiatives communautaires, annonçant des appels d'offres en cours de sélection pour des opérateurs qui assureront la gestion organisationnelle et financière transparente des microprojets.

Un point marquant a été la réhabilitation d'aires déboisées, notamment dans les zones de mangrove. Sow explique que la mangrove, en plus de sa contribution à la biodiversité marine, joue un rôle crucial dans la séquestration du carbone, contribuant ainsi à atténuer les effets du changement climatique. En réponse à des questions sur l'intégration des aspects de genre, Sow a souligné la nécessité de promouvoir l'équité au sein des comités de gestion, reconnaissant la

marines.

Ce que le projet a commencé depuis 6 mois avec une consultante mise à disposition par l'AFD pour appuyer l'unité de gestion.

Malgré les défis, le projet Aire Marine Protégée et Mangrove en Casamance se positionne comme un modèle d'engagement durable, alliant conservation marine, développement communautaire et sensibilisation aux enjeux environnementaux. L'extension du projet et l'intégration d'initiatives novatrices soulignent l'engagement continu envers une coexistence harmonieuse entre l'Homme et la Nature. Kalola Blouf Fogny, un nouveau chapitre dans la préservation marine

Le capitaine Augustin Sadio, conservateur dévoué de l'Aire Marine Protégée (AMP) Kalola Blouf Fogny, nous plonge dans les défis et les aspirations de cette jeune réserve, créée en 2020 par le décret 1133 du 27 mai 2020. Étant la première équipe de gestion de cette AMP, leur mission s'avère cruciale dans la préservation de cet écosystème côtier.

Dans une démarche initiale, les bureaux de l'AMP ont été installés à Balla. Depuis septembre 2022, un nouveau poste a été établi à thio-bon marquant une étape significative dans l'expansion des opérations de surveillance. La visite du conservateur révèle un point névralgique dans la préservation de l'AMP : l'île de Keureungueul. Cette zone, utilisée par des pêcheurs et transformateurs étrangers, soulève des préoccupations quant à son impact sur la conservation marine.

Augustin Sadio explique les démarches entreprises pour comprendre leur présence et engage des rencontres avec les acteurs locaux pour les sensibiliser sur les pratiques non conformes à la conservation.

Malick FAYE

Suite dans notre prochaine édition ...

QU'EST-CE QUE LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ?



Les Objectifs de développement durable (ODD), également nommés Objectifs mondiaux, ont été adoptés par les Nations Unies en 2015. Ils sont un appel mondial à agir pour éradiquer la pauvreté, protéger la Planète et faire en sorte que tous les êtres humains vivent dans la paix et la prospérité d'ici à 2030.

Les 17 ODD sont intégrés - reconnaissant que les interventions dans un domaine affecteront les résultats dans d'autres et que le développement doit équilibrer les aspects sociaux, économiques et environnementaux.

Les pays se sont engagés à accélérer les progrès pour ceux qui sont le plus en retard. Les ODD sont conçus pour mettre fin à la pauvreté, à la faim, au sida et à la discrimination à l'égard des femmes et des filles.

La créativité, le savoir-faire, la technologie et les ressources financières de toute la société seront nécessaires pour atteindre les Objectifs dans tous les contextes

Objectif 1

PAUSE DE PAUVRETÉ

Éradiquer la pauvreté sous toutes ses formes demeure l'un des plus grands défis de l'humanité. Si le nombre de personnes vivant dans l'extrême pauvreté a diminué de moitié entre 1990 et 2015, une trop grande part de la population mondiale peine toujours à subvenir à ses besoins fondamentaux.

En 2015, environ 736 millions de personnes vivent avec moins de 1,90 dollars par jour ; et le nombre de personnes n'ayant pas accès à de la nourriture adéquate, à de l'eau potable et à des installations sanitaires décentes reste bien trop élevé. Même si la croissance économique rapide observée dans certains pays comme la Chine et l'Inde a sorti des millions de personnes de la pauvreté, les progrès restent inégaux. Les femmes restent plus vulnérables que les hommes face à la pauvreté, avec moins d'opportunités d'accès au travail rémunéré, à l'éducation et à la propriété.

Les progrès demeurent limités dans des régions comme l'Asie du Sud et l'Afrique subsaharienne, où se trouvent 80 % des personnes vivant dans la pauvreté extrême.

Les Objectifs de développement durable représentent notre envie de finir ce que nous avons commencé et d'éradiquer la pauvreté sous toutes ses formes d'ici 2030. Pour ce faire, il est indispensable d'aider les plus vulnérables, d'améliorer l'accès aux ressources et aux services de base, et de soutenir les communautés affectées par des conflits et des catastrophes climatiques.

Objectif 2

FAIM « ZÉRO »

Ces vingt dernières années, la croissance économique rapide et une meilleure productivité agricole ont permis de diviser par près de deux le nombre de personnes sous-alimentées. De nombreux pays en développement qui souffraient de la famine et de la faim, sont maintenant à même de répondre aux besoins alimentaires des plus vulnérables. L'Asie centrale, l'Amérique latine et les Caraïbes ont accompli des progrès considérables en vue d'éradiquer la faim extrême.

Malheureusement, la faim continue de freiner le développement de multiples pays. On estimait à 821 millions le nombre de personnes chroniquement sous-alimentées en 2017, une conséquence directe de la dégradation de l'environnement, de la sécheresse et de la perte de la biodiversité. Plus de 90 millions le nombre d'enfants de moins de 5 ans souffrant d'une insuffisance pondérale grave. La sous-nutrition et l'insécurité alimentaire augmentent presque partout en Afrique et en Amérique du Sud.

Les Objectifs de développement durable visent à mettre un terme à toutes formes de faim et de malnutrition d'ici 2030, en faisant en sorte que toutes les personnes – notamment les enfants et les plus vulnérables – aient accès à une alimentation suffisante en quantité et en qualité, tout au long de l'année.

Suite dans notre prochaine édition ...

POIS SE CAJAN : LE DIAMANT DES CÉRÉALES



Origine et répartition géographique

Le pois cajan est originaire de l'Inde, où sa culture remonte à des milliers d'années. Il est arrivé en Afrique vers 2000 av. J.-C. ou même avant, et un centre secondaire de diversité s'est développé en Afrique de l'Est. Avec les conquêtes et la traite des esclaves, il a gagné les Amériques, probablement aussi bien via l'Atlantique que le Pacifique. De nos jours, il est cultivé dans l'en-

le sous-continent indien et en Afrique de l'Est qu'il est important. Il est inconnu à l'état sauvage, mais on le trouve souvent échappé des cultures et naturalisé.

Usages

En Afrique, les graines sèches de pois cajan s'emploient souvent dans des sauces en accompagnement d'aliments de base comme le manioc, l'igname et le riz. Les graines mûres se consomment frites ou cuites à l'eau, souvent après trempage, ou bien on les fait cuire en bouillie. Dans le sous-continent indien, le pois cajan est surtout utilisé comme légume sec, sous forme de "dal" (graines trempées, séchées, décortiquées et cassées), et les communautés indiennes vivant en Afrique conservent cet usage. La consommation des pois et des gousses immatures comme légume, en soupe ou en sauce, est courante dans de nombreux pays africains. La conservation des graines vertes, en boîte ou en surgelé, se pratique surtout en Amérique centrale. En Asie, on peut utiliser le pois cajan à la place du soja pour confectionner le tempeh ou le tofu. Les parties végétatives constituent un excellent fourrage et les graines entrent aussi dans l'alimentation animale. Les sous-produits du dal (les téguments et les cotylédons

volailles, mais aussi au Kenya et au Malawi.

Le pois cajan est utile pour les haies et les brise-vent sur sols secs, ainsi que dans des systèmes agro-forêtiers (par ex. dans les systèmes de cultures en allées, où on le taille pour fournir un engrais vert). Il se cultive aussi comme plante d'ombre, de couverture, ou comme support pour la vanille. Grâce à son système racinaire étendu, l'azote qu'il fixe et le musque que procurent ses feuilles tombées, le pois cajan améliore le sol. C'est l'un des hôtes du ver à soie (Madagascar) et de la cochenille à laque. Les tiges et les rameaux, en particulier ceux des cultivars à cycles moyen et long, sont utilisés pour confectionner des paniers, des toitures, des clôtures, et aussi comme combustible. Au Nigeria, les tiges servent au tuteurage de l'igname. Le pois cajan trouve tout un éventail d'applications en médecine traditionnelle. La diarrhée, la blennorrhagie, la rougeole, les brûlures, les infections oculaires, les douleurs d'oreille, les maux de gorge, les douleurs gingivales ou dentaires, l'anémie, les vers intestinaux, les vertiges et l'épilepsie se traitent avec des préparations de feuilles. Des préparations de racines se prennent pour soigner la toux, les problèmes gastriques et la syphilis. On applique de la cendre des tiges sur les plaies et on mastique les rameaux et les racines contre les douleurs dentaires. Les graines réduites en poudre s'appliquent en cataplasme sur les enflures. A Madagascar, on se sert des feuilles pour se nettoyer les dents.



ASSOCIATION POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT,
L'AMÉLIORATION DE LA RÉSILIENCE ET L'APPUI AUX MIGRANTS

APERAM



BUT

- Protéger l'environnement
- Valoriser les ressources naturelles
- Renforcer et améliorer la résilience face aux phénomènes de changement climatique



001 400 000 000



SUCRE

Gommage du visage : mélanger de l'eau tiède avec du sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une pâte. Masser délicatement le visage.

POMME – LAIT – FARINE – HUILE D'AMANDE DOUCE

Masque belle peau : coupez une pomme en morceau et faites la cuire dans un peu de lait. Une fois cuite, réduisez-la en purée et ajoutez un peu de farine et un peu d'huile d'amande douce jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Appliquez cette préparation en masque sur votre visage. Laissez poser 20 minutes et rincez. d'huile d'amande douce jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Appliquez cette préparation en masque sur votre visage. Laissez poser 20 minutes et rincez.



HUILE D'OLIVE – CAROTTES – FECULE DE POMME DE TERRE

Masque anti-rides : mélangez un blanc d'oeuf avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Rapez deux carottes et ajoutez-les à la préparation. Remuez bien et épaississez le mélange avec un peu de fécule de pomme de terre. Appliquez en masque sur votre visage en évitant le contour des yeux. Laissez poser 20 minutes puis rincez.

MAYONNAISE

Le pré shampoing : même des plus doux, le shampoing constitue quand même une agression chimique pour le cheveux. Pour éviter la fragilisation lors du lavage, il faut préparer sa masse capillaire avec un pré shampoing. On utilise simplement de la mayonnaise que l'on applique sur l'ensemble des cheveux et qu'on laisse poser entre une demi-heure et une heure avant le shampoing. Plus la pose sera longue, plus ils seront protégés.



SECRET DE CCUISINE :LA PAELLA ROYALE



Ingrédients

Du riz local selon le nombre de personne
riz

Des fruits de mer (crevette gambas
crabe moules, pagn touffeu yett noir)

des filets de poisson
de grosses tomates

de l'oignons

Ail

poivron rouge vert jaune

Persil

huile

citron

1 dose de safran

sel et poivre

Une boîte de macédoine

Piment

Etapes de préparation

Grattez les moules, lavez-les à grande eau avec les crevettes et gambas.

Découper les yokhoss, touffeu et yett en petit morceau faite bouillir à part.

Découper le filet de poisson en petit dés

Faites chauffer l'huile dans une marmite.

Jetez-y les oignons et l'ail émincés, le piment et la tomate épépinés et coupés en dés.

Faites-les revenir 5 min, ajoutez moules crevettes, gambas etc.,

Recouvrez de l'eau à hauteur.

Salez, poivrez.

Ajutez le safran puis le riz,

Ajoutez les morceaux de poivron.

Couvrez et laissez cuire à feu doux 20 min puis ajouter la macédoine, le riz doit absorber tout le liquide.

La paella se conserve très mal, préparer en quantité raisonnable et s'il reste après le festin profitez-en pour raffermir les liens de bon voisinage



RECETTE JEUNE COUPLE

Vous êtes un jeune couple, vous travaillez tous les deux le soir venu, faites vous plaisir avec un menu complet rapide et savoureux en deux temps trois moments



ENTREE

Faites votre entrée avec

- 1- des tranches de jambon
- 2- du fromage mozzarella ou feta
- 3- deux petites tomates
- 4- de la salade
- 5- du sel et poivre
- 6- huile d'olive
- 7- pour décorer des feuille de menthe ou persille

Disposez selon votre gout



LE PLAT

Ingrédients

- des blancs de poulet à votre convenance - 1 yoghourt nature - 1 pincée de safran - 1 cc de curry - 1 cc de gingembre en poudre - 1 cc de poivre 4 épices - 1 cc de piment plus ou moins fort selon le goût - 2 gousses d'ail - 2 CS d'huile d'olives - 2 CS de ketchup

- 1/4 de poivron rouge vert jaune (facultatif) - sel

Préparation:

Couper les blancs de poulet en morceaux, les mettre dans un saladier, ajouter toutes les épices, le yoghourt, le ketchup, l'huile, les gousses d'ail dégermées et écrasées, saler, mélanger, filmer et laisser mariner au frais au moins quelques minutes .

Mettre en brochettes et intercaler tous les 2, 3 morceaux des morceaux de poivron rouge et/ou vert et/ou des petits oignons frais. Faire cuire sur une braise bien rouge. Servir chaud

DESSERT

Pour un dessert rapide achetez

- 1- une boîte de glace au choix
 - 2- une boîte de biscuits (sablé – langue de chat)
 - 3- un paquet de
 - 4- si vous avez au frigo des fruits rouges ou des corn Flaks dans les tiroirs sortez les
- Choisissez des coupes de glace à votre convenance, commencez par la les corn laks, puis la glace, ajoutez ensuite les biscuits et les fruits si possible.



BOISSON

un bon jus présea kani à boire en ce temps caniculaire et qui pourrait être parfait pour atténuer la force du piment, servi avec des glaçons, c'est vraiment très bon et très rafraîchissant

LA CAILLE EST UN SCANDALE DE BIENFAITS

La caille est une petite volaille dont la chair tendre est très appréciée des gourmets. On la retrouve souvent sur les tables de fête. À l'origine, ce volatile vient du Japon, mais il s'est dispersé sur tous les continents et on les élève dorénavant, tant pour leur viande que pour leurs petits œufs tachetés.

On la déguste entière ou désossée, farcie ou pas... Les apprêts sont multiples! Le goût de la viande de caille est similaire à celui du poulet, mais plus boisé et savoureux, un peu comme du canard sauvage.

Saison : Les cailles sont souvent issues de la chasse (elles sont alors considérées comme un gibier); elles sont alors dégustées à l'automne.

Les cailles d'élevage sont disponibles toute l'année dans toutes les bonnes boucheries et dans certaines épiceries.



Guide d'achat des cailles

Leur chair étant assez sèche, il faut les choisir bien rondes et grasses, si possible (pas d'inquiétude à avoir, même « grasses », elles demeurent une viande maigre.)

On compte 2 cailles par personne pour un repas (ou une seule si elle est farcie d'une autre viande.)

Conservation des cailles

Les cailles doivent être consommées dans les 10 jours après l'abattage (cette date est habituellement inscrite sur l'emballage.)

On peut également les congeler dans un sac adéquat pendant 3 à 6 mois.

Quels sont les bienfaits de la caille?

La viande de caille est riche en fer, en phosphore, en zinc et en sélénium. Elle contient peu de gras et beaucoup de protéines, vitales à la santé musculaire et hormonale.

Les œufs de caille, pour leur part, offrent beaucoup de nutriments malgré leur petite taille. On y retrouve des vitamines du groupe B et de la choline, un nutriment impliqué dans le bon fonctionnement des reins, des cellules, du cerveau et du cœur.

On compte 2 cailles par personne pour un repas (ou une seule si elle est farcie d'une autre viande.)

La caille, tous les bienfaits santé de cette viande

Des protéines, des vitamines, etc., la caille a tout bon pour s'inviter régulièrement dans nos assiettes. Bien que plus petits, ces oiseaux migrateurs ressemblent aux perdrix.

Quelles sont les propriétés de la caille ?

La caille possède de nombreux atouts pour la santé :

• des protéines de bonne qualité ; • du zinc ; • des vitamines Valeurs nutritionnelles de la caille • Nutriments
Teneur pour 100g • Eau 70 g • Protéines 22,5 g • Alcool • Glucides 0,5 g • Lipides 3,81 g

Bienfaits santé : pourquoi manger la chair de cette viande blanche ?

Petite par sa taille, la caille a tout d'une grande. Et des bienfaits santé à faire pâlir ses cousines. Tout d'abord, la caille possède des protéines de bonne qualité avec tous les acides aminés essentiels (l'histidine, l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane et la valine). Ces acides aminés ne sont pas synthétisés par le corps et doivent être apportés par l'alimentation.

À lire aussi

VOIR DOSSIER PAGE 19

L'APICULTURE AU SENEGAL



Malgré un énorme potentiel, le secteur apicole sénégalais est pour l'instant victime de plusieurs facteurs freinant considérablement son développement. Pays d'Afrique de l'Ouest, le Sénégal est bordé par la Guinée-Bissau, la Guinée, le Mali, la Mauritanie et par l'océan Atlantique. Il compte plus de 15 millions d'habitants. De par sa situation géographique, le climat est de type désertique dans

Cette diversité climatique joue pourtant en faveur de l'apiculture. Les abeilles trouvent refuge dans les zones boisées et humides où ils trouvent plus facilement des fleurs à butiner, à Dakar, la capitale, ou dans d'autres villes.

La place de l'apiculture au Sénégal

Quatrième économie de la sous-région ouest-africaine, le Sénégal est un des pays les plus industrialisés de la région, grâce notamment à la présence de plusieurs multinationales. La répartition de la main-d'œuvre sénégalaise témoigne de l'importance du secteur secondaire et tertiaire dans l'économie du pays : 21 % environ pour l'industrie et 62 % pour les services.

Les 15 % restantes concernent le secteur primaire, notamment l'agriculture. L'apiculture est seulement considérée comme une activité traditionnelle, laissée de côté pendant de nombreuses années. Cela explique les résultats de la filière. En 2015, la production annuelle de miel du pays a à peine dépassé les 400 tonnes alors que la demande nationale est de 1 000 tonnes.

Il faut dire que le miel est un produit couramment utilisé au Sénégal. Il entre dans la préparation de certains plats et est utilisé par les tradipraticiens. Si pour le moment l'apiculture est loin de jouer un rôle majeur dans l'économie sénégalaise, les autorités locales commencent à prendre conscience de son potentiel, et mettent en place diverses actions pour la développer. Les freins au développement de l'apiculture sénégalaise

Les freins au développement de l'apiculture sénégalaise

Si la demande nationale pour le miel est si importante, on se demande pourquoi l'apiculture au Sénégal est encore loin de jouer les premiers rôles. La réponse vient en partie de sa place dans l'économie du pays. Malheureusement, pour le moment, l'apiculture est seulement considérée comme une activité d'appoint. Pour les paysans, l'activité première reste encore l'agriculture.

C'est pourquoi au fil des années, les techniques d'exploitation du miel n'ont que très peu, voire pas du tout évolué. Dans certaines régions, le miel est encore recueilli après avoir chassé les abeilles par le feu. Il va sans dire que le produit est ainsi de très mauvaise qualité.

D'autres facteurs extérieurs comme les instabilités et les crises traversées par le pays ont également eu des conséquences dramatiques sur l'apiculture. En exemple, le conflit en Casamance a réduit à néant les efforts menés par divers organismes internationaux dans cette région pourtant très propice à l'apiculture. À cela s'ajoutent certaines problématiques socioculturelles

ture est une activité qui pourrait permettre aux femmes de travailler.

L'apiculture au Sénégal : une filière en pleine renaissance

Épisode marquant de l'histoire du Sénégal, le conflit en Casamance a eu un impact très négatif sur l'apiculture. Ce conflit qui a commencé au début des années 80 a opposé les forces rebelles du MFDC (Mouvement des forces démocratiques de Casamance) et les forces gouvernementales. Même si un cessez-le-feu a été signé en 2005, des accrochages continuent d'avoir lieu et malheureusement, les mines antipersonnel continuent de faire des victimes.

Dans ce contexte, difficile de tenter de développer l'apiculture dans cette zone pourtant très propice, avec ses terres fertiles. Actuellement, comme la paix est plus ou moins revenue, le secteur commence à renaître. On constate un retour progressif des organismes et des investisseurs.

SOURCE

Apiculture.net

<https://www.apiculture.net> › Blog › L'actu des apiculteurs

Suite dans notre prochaine édition ...

FILIERE AVICOLE SENEGALAISE.



Dans le cadre de l'étude réalisée sur les politiques publiques en faveur des filières agricoles en Afrique, la Fondation FARM et la Fondation Avril se sont penchées sur la filière avicole sénégalaise. En 2005, dans un contexte mondial marqué par la grippe aviaire l'État a décidé la fermeture quasi totale des importations de viande de poulet afin de stimuler les productions locales. Plus de 15 ans après, quel bilan en tirer ?

L'élevage de poulet, un secteur clé pour le Sénégal

Histoire d'une filière dynamique

L'aviculture est l'une des branches les plus dynamiques de l'agriculture sénégalaise. Son dynamisme tient à l'expansion, depuis quinze ans, de la production d'œufs et de poulets de chair réalisée dans des élevages intensifs ou « industriels », qui tend à prendre le pas sur la production traditionnelle, dite « familiale » ou « villageoise », pratiquée dans des basses-cours.

Un facteur majeur de ce succès a été, depuis le 24 octobre 2005, la suspension par les pouvoirs publics des importations de produits avicoles au Sénégal motivée par le risque de contamination des élevages du pays par la grippe aviaire. La mesure cible les volailles vivantes y compris les poussins d'un jour (hors poussins de reproducteurs), les viandes et découpes de volailles, ainsi que les œufs et ovoproduits destinés à la consommation. Les œufs à couver ne sont pas concernés par cette interdiction.

L'essor de la production locale

Cette mesure sanitaire est aussi officiellement une réponse à la hausse des importations de découpes de poulet et de carcasses de poule de réforme – des sous-produits des filières européennes, américaines et brésiliennes – survenue au début des années 2000. En 2004, ces importations constituaient plus du tiers de la consommation sénégalaise. La production intensive de viande de poulet a fortement augmenté depuis la fermeture des frontières, avec d'importants effets bénéfiques sur l'emploi, directs (dans les secteurs de l'élevage et

tion d'aliments pour volailles). Le nombre total d'emplois générés par la filière avoisinait 60 000 en 2018.

Une production en forte hausse

La plupart des élevages « industriels » sénégalais sont de taille modeste (autour de 1 000 oiseaux par cycle de production de 45 jours), mais on compte également quelques grandes unités (plus de 10 000 oiseaux) dotées de leur propre abattoir. Un gros intégrateur, Sedima (120 000 oiseaux), est présent à tous les stades de la filière, de l'accoupage à la transformation. Il possède sa propre usine d'aliments pour volailles et fait également produire des poulets sous contrat, en fournissant à des éleveurs les intrants (poussins et aliments) requis.

Selon les données de la FAO, la production de viande de poulet au Sénégal a pratiquement quadruplé depuis 2005 pour atteindre 114 200 tonnes en 2019. Ce tonnage inclut à la fois la production villageoise et industrielle. Cette dernière a été multipliée par huit entre 2005 et 2018, date à laquelle elle représentait, selon nos estimations, environ 80 % de la production totale de viande de poulet. La quasi-totalité de la production est destinée au marché intérieur, les exportations vers les pays voisins étant marginales.

Malgré tout, l'industrie avicole sénégalaise a beaucoup souffert de la crise de la Covid-19. Les mesures d'urgence prises par le gouvernement ont permis de réduire les impacts de la crise sanitaire sur le secteur avicole. Pour autant,

la fermeture des hôtels, restaurants et marchés, ainsi que l'interdiction de la circulation urbaine, ont eu des effets drastiques sur tous les segments de la filière. Selon une évaluation préliminaire, le chiffre d'affaires de la viande de volaille a diminué de 25 % environ en 2020. Plus récemment, la guerre en Ukraine qui a entraîné une hausse du prix de l'alimentation animale a aussi durement fragilisé la filière.

Evolution de la production de viande de poulet avant et après les restrictions à l'importation



D'autres pays africains ont restreint les importations

Le Sénégal n'est pas le seul pays africain à protéger son secteur avicole. Le Cameroun a restreint ses importations de découpes de poulets entre 2005 et 2016. Cette mesure a favorisé le développement de la production locale qui a augmenté de moitié entre 2005 et 2019, créant des milliers d'emplois. Pareillement, depuis 2005 en Côte d'Ivoire, la mise en place d'une taxe à l'importation de 1,50 euro le kilo sur les découpes de poulets a permis à la filière avicole de prendre son envol (+83 % entre 2005 et 2019).

A contrario, les pays africains qui n'ont pas suivi la politique commerciale du Sénégal, du Cameroun ou de la Côte d'Ivoire se sont vite retrouvés submergés par la concurrence des importations à bas prix, directement ou indirectement subventionnées, venues d'Europe, des États-Unis et du Brésil. Le Ghana est peut-être l'exemple le plus emblématique en Afrique de l'Ouest. La filière avicole ghanéenne, qui était l'un des secteurs clés de l'économie avant la libéralisation au début des années 2000, a perdu beaucoup de parts de marché au bénéfice du poulet surgelé en provenance de l'Union européenne, des États-Unis et du Brésil. Les quantités importées ont triplé en l'espace de 15 ans, provoquant la disparition d'un grand nombre d'élevages. En 2019, elles avoisinaient 150 000 t, soit plus du double de la production du Ghana.

Une politique et ses limites

L'impact bénéfique de l'interdiction des importations sur la production de viande de poulet au Sénégal ne doit pas masquer quelques inconvénients et écueils.

Tout d'abord la dépendance aux importations de viande de poulet est, de fait, devenue une dépendance aux intrants importés induits par le développement de la filière. Il s'agit de l'alimentation animale et des œufs à couver dont les prix ont d'ailleurs fortement augmenté depuis 2005.

Ensuite, l'absence de concurrence étrangère contribue à maintenir les prix du poulet à un niveau relativement élevé et n'incite pas les producteurs à améliorer la qualité ce qui freine la demande et l'expansion du marché.

Enfin, bien qu'elle soit juridiquement autorisée par les traités de la CEDEAO ou de l'UEOMOA et légitime sur le plan de la protection sanitaire, cette mesure de restriction aux importations se heurte aux efforts de libéralisation des échanges au sein des communautés économiques régionales et de la Zone de libre échange continentale africaine (ZLECAF).

Mais une filière qui a de l'avenir

Même si le poulet demeure une source de protéine relativement chère, il est devenu la première viande consommée, contribuant à l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la population.

Source fondation FARM

Suite dans notre prochaine édition ...

NOS CONSEILS POUR ÉLEVER VOS LAPINS DANS LES MEILLEURES CONDITIONS



Pour élever des lapins dans les meilleures conditions, il est important d'avoir le bon matériel d'élevage mais aussi des connaissances en matière de cuniculture. Élever des lapins n'est pas aussi simple que cela en a l'air... Il faut, en effet, se renseigner sur les différentes règles à suivre ainsi que l'environnement dans lequel ils doivent évoluer pour leur bien-être. Grâce à notre guide, vous pourrez ainsi élever vos lapins dans les

Cette méthode d'élevage est plutôt destinée aux grosses exploitations. Déclinés avec un ou deux niveaux, les clapiers permettent d'accueillir plusieurs lapins en fonction de la taille disponible. Ils permettent, en effet, de garder vos animaux à l'abri des intempéries météorologiques, des courants d'air mais aussi de les protéger des prédateurs.

Pour accueillir un mâle, une femelle ou même des lapereaux, il faut installer votre clapier au bon endroit.

Pour cela, il ne faut pas que vos lapins soient trop exposés au bruit perpétuel. Ces animaux sont, en effet, sensibles aux nuisances sonores et semblent très craintifs. L'éclairage est tout aussi important. Les lapins ont l'habitude de vivre dans un endroit crépusculaire et il faut donc penser à leur procurer un éclairage de faible intensité. Au niveau de la température du clapier, il faut veiller à ce qu'elle oscille entre 15 et

à environ 29°C. Dans votre clapier, il faut aussi veiller à ce que l'air soit renouvelé régulièrement. La ventilation est, en effet, primordiale et permet d'éliminer tous les gaz toxiques. Concernant l'humidité du clapier, celle-ci ne doit pas dépasser 80%. Généralement, elle oscille entre 55% et 80%, en fonction du nombre de lapins que vous possédez dans votre élevage. Si l'hygrométrie est trop importante, cela peut provoquer des problèmes respiratoires chez vos lapins.

Qu'est-ce que la cuniculture ?

Tout d'abord, que vous soyez débutant ou bien expérimenté dans le domaine de la cuniculture, il faudra vous assurer que vous bénéficiez d'assez de temps et d'argent. Vous devriez, en effet, gérer la reproduction, la gestation ainsi que la naissance des lapereaux. Ce qui demande un temps considérable. Mais pour cela, vous devez avoir le bon matériel d'élevage à votre disposition. C'est pour cela que le budget à prévoir est assez important.

De plus, l'élevage de lapins, aussi appelé cuniculture, est régi par une réglementation bien précise. Ces règles se retrouvent, en effet, dans les articles L. 214-1 et suivants du Code rural et de la pêche maritime. Qu'il s'agisse d'un petit ou d'un grand élevage, il est nécessaire de se renseigner sur la réglementation à suivre. Ces règles vous permettront d'assurer la bonne santé de vos lapins mais aussi leur bien-être.

Les enclos pour élever des lapins

Pour élever vos lapins, il existe plusieurs types d'enclos. Que ce soit pour des lapins fermiers ou bien pour des lapins domestiques, vous pouvez, en effet, les élever dans des enclos fermés, en semi-liberté ou encore dans des clapiers.

En semi-liberté :

Cette méthode d'élevage est la plus recommandée. Elle permet, en effet, d'élever des lapins dans un environnement sain et naturel. Les petits éleveurs de lapins privilégient souvent cette technique car elle favorise le bien-être des animaux.

Mais l'enclos en semi-liberté, aussi appelé garenne, possède un seul inconvénient. Cette méthode d'élevage nécessite un grand espace. L'élevage de lapins en semi-liberté n'est, en effet, pas adapté pour les élevages intensifs.



En cage :

Il existe plusieurs types de cages qui pourraient correspondre à vos attentes.

La cage de reproduction est celle où la lapine met bas et nourrit ses lapereaux durant plusieurs semaines, jusqu'au sevrage. Qu'elle soit à l'extérieur ou à l'intérieur, la cage de reproduction doit être assez large pour accueillir tous les futurs bébés. La cage de mâle, quant à elle, permet d'accueillir le lapin mâle. Comme son nom l'indique. C'est dans cette cage que les saillies sont effectuées. Enfin, la cage d'en-

sevrés. Il faut vous assurer que la cage soit adaptée au nombre de lapins que vous allez accueillir.

Suite dans notre prochaine édition ...

SÉNÉGAL - LA PRODUCTION AVICOLE LOCALE ENCOURAGE LES ÉLEVEURS



La production avicole au Sénégal est passée de cinq millions en 2005 à 18 millions de volailles en 2012. Le secteur offre plus de 15.000 emplois directs et indirects, affirme Ahmedou M. Mbodj, président de la Fédération des acteurs de la filière avicole dans le pays dans cet article publié sur le site de l'Inter Press Service News Agency.

Pourtant, la production de volaille souffre de certains handicaps liés au coût élevé de l'alimentation, à l'approvisionnement en poussins, aux importations frauduleuses de viande de volaille et à la consommation, indique le Centre des recherches économiques appliquées basé à Dakar, la capitale sénégalaise.

« En 2005, les importations de viande étaient de 16.478 tonnes et sont passées à 30.629 tonnes en 2012 », indiquent les statistiques de la direction de l'élevage.

Selon Mbodj, la production locale de poussins a plus que doublé, passant de six millions à 17 millions, entre 2005 et 2012, tandis que celle des œufs est passée de 324 millions à 672 millions. La production de la viande de volaille était montée de neuf tonnes à 26 tonnes, tandis que celle des aliments est passée de 102.290 tonnes à 197.863 tonnes durant la même période.

L'élevage de volaille est pratiqué dans beaucoup de régions sénégalaises, notamment dans les périphéries des grandes villes, comme Dakar, Saint-Louis dans le nord, à Thiès dans l'ouest, et en Casamance dans le sud.

Mbodj estime que depuis l'avènement de la grippe aviaire en 2005, ayant entraîné la fermeture des frontières aux importations de cuisses de poulet, la filière avicole locale s'est remplumée et son chiffre d'affaires global est aujourd'hui évalué à 128 milliards de francs CFA (environ 256 millions de dollars). Certains éleveurs produisent les aliments de volaille tandis que d'autres les achètent. Selon Mbodj, la vente de ces aliments occupe néanmoins une place importante dans le chiffre d'affaires qui était estimé à 53 milliards FCFA (environ 106 millions de dollars) en 2012 au Sénégal.

Des seaux d'eau à la main, femmes et hommes vont et viennent entre les abreuvoirs en enjambant les poulets, qui les suivent dans leurs gestes,

soit pour boire, soit pour becqueter du son de mil ou de maïs, dans un centre avicole appartenant à Abdoulaye Diène, un instituteur retraité à Keur Massar, une banlieue de Dakar.

La plupart des employés du centre avicole font chaque jour des activités qui consistent à donner à manger aux 8.753 poulets, les abreuver et à entretenir des poulaillers bâtis sur une grande surface.

« Avec mon salaire mensuel de 35.000 FCFA (environ 70 dollars), j'arrive à subvenir aux besoins de ma famille », déclare à IPS, Jules Diédhiou, chargé de l'entretien des poulaillers.

Diène s'est reconverti dans l'élevage de volaille, dont IPS a visité les poulaillers à la mi-janvier à Keur Massar. Outre les poulets, il élève aussi des pintades et des dindons.

« Lorsque je suis admis à la retraite, je me suis investi dans cette filière qui me rapporte. J'ai acheté à cinq millions FCFA (environ 10.000 dollars) cette superficie d'un demi-hectare, en 2002. J'ai construit ma maison et le reste c'est pour mes poules », déclare-t-il à IPS. « Je vends en moyenne 1.000 poulets par mois dont le prix de l'unité varie, suivant la grosseur, entre 1.500 et 3.000 FCFA (entre trois et six dollars) ».

A part les poulets, les responsables d'hôtels et de restaurants viennent acheter chaque semaine plus de 13.000 œufs à 75 FCFA (0,15 dollar) l'unité, ajoute Diène. « J'arrive à payer aussi mes 25 employés dont 15 ont un salaire mensuel variant entre 35.000 et 75.000 FCFA (entre 70 et 150 dollars) ».

« Ce qui me dérange, c'est le coût élevé des aliments des poulets dont le sac de 50 kilogrammes coûte 22.000 FCFA (44 dollars). A cela, s'ajoute la quasi-absence d'une transformation locale des produits avicoles du fait de l'inexistence d'unités industrielles et de formation », déplore-t-il.

Idrissa Kama, président de l'Union nationale des acteurs de la filière avicole du Sénégal, ajoute que le coût de production préoccupe également les éleveurs, parce que le poussin producteur coûte 4.000 FCFA (quatre dollars).

« Il n'y a pas d'abattoir-volaille, ni de chambre froide au Sénégal. Les investissements au niveau de la filière avicole ne sont pas encore conséquents. Pour les poulets, nous ne sommes pas encore compétitifs sur le marché », explique-t-il à IPS. Les éleveurs sont aussi confrontés aux problèmes d'importation de poulets provenant des pays comme le Maroc.

Selon Ibrahima Thiam, conseiller technique du ministre de l'Elevage, il est nécessaire d'avoir une filière avicole compétitive et d'aller vers la transformation locale pour que les Sénégalais accèdent aux différentes parties de la volaille en fonction de leur bourse.

Thiam déclare que l'Etat souhaite l'avènement d'une interprofession qui serait le seul interlocuteur pour toute la filière. « Nous attendons de l'interprofession la démocratisation de la consommation du poulet. Nous devons aller vers la production des intrants qui entrent dans la fabrication locale de l'aliment (céréales, soja...) Et le gouvernement est disposé à accompagner la filière », ajoute-t-il à IPS.

Article de Koffigan E. Adigbli publié sur ipsinternational.org

SÉNÉGAL : L'AQUACULTURE, UNE PRATIQUE DE PÊCHE DURABLE ADAPTÉE AUX ÉCOSYSTÈMES DE NIANDANE



Le développement de l'aquaculture est devenu, depuis quelques années, une option face aux effets des changements climatiques dans le sous-secteur de la pêche au Sénégal. A Niandane, dans le Département de Podor, une expérience de ferme piscicole avec des étangs sur terre a été testée dans le cadre d'un projet de sécurité alimentaire. L'objectif est de promouvoir le développement de l'aquaculture comme un moyen de contribution à la sécurité alimentaire et une source de création d'emplois durables, à travers la valorisation des ressources locales.

Figurant dans la zone rouge en matière d'insécurité alimentaire au Sénégal, le département de Podor est aussi frappé par les effets des changements climatiques qui affectent les systèmes de production alimentaire du terroir. Avec une superficie de 12 947 km², une population de 311 848 habitants pour une densité de 24 habitants au km², le département fait partie des zones les plus pauvres du Sénégal, raison pour laquelle, il a été déclaré zone prioritaire de la coopération espagnole.

Pourtant, cette zone à vocation agricole présente un grand potentiel de production grâce à la proximité du fleuve Sénégal et son affluent « le Doué ». Malgré ces potentialités, on note des contraintes environnementales et de sécurité alimentaire qui limitent considérablement l'épanouissement socioéconomique des populations en général, des femmes et des jeunes en particulier. Parmi celles-ci, il y a la baisse de la productivité, la réduction de la biodiversité et le manque d'opportunités de création de valeur ajoutée.

En réponse à ces différentes contraintes, l'ONG RADI (Réseau Africain pour le Développement Intégré) et son partenaire espagnol CONEMUND, à travers une subvention de la fondation bancaire Obra Social La Caixa, ont mis en œuvre un projet de sécurité alimentaire pour soutenir le développement communautaire. Ceci passe par un renforcement des moyens de subsistance par la diversification des systèmes de production et le renforcement des capacités transformationnelles et managériales des communautés dans cette zone (Niandane et Ndiawar).

Parmi les systèmes de production proposés, l'aquaculture constitue un maillon important de la chaîne de production. Elle allie à la fois la création de revenus pour les bénéficiaires [avantages socioéconomiques], la disponibilité de produits alimentaires de qualité pour renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages [adaptation au changement climatique] et enfin la restauration et la défense de la biodiversité et des écosystèmes naturels (poissons et plantes aquatiques, fourragères, médicinales, etc.). En cela, elle constitue une

trois dimensions de l'approche EbA.



L'aquaculture regroupe un ensemble de techniques aquatiques et activités aquicoles pour la mise en valeur et l'exploitation des richesses naturelles d'origine animale ou végétale des eaux continentales douces ou des eaux océaniques marines. Plusieurs techniques existent dont celle de cette expérience qui est une technique de pêche sur terre avec l'utilisation d'aménagements sophistiqués pour garder les poissons dans des étangs, tout en assurant leurs nourritures quotidiennes.

L'activité piscicole est réalisée sur une ferme de quatre étangs sur terre de 800 m² (40mx20m). L'aménagement comprend :

- Une ferme de production de quatre compartiments avec des remblais pour les digues de 1,5 m de haut, plus épandage et compactage ;
- Un bassin de dissipation de 30 m³ pour la réception de l'eau issue de l'affluent du fleuve Sénégal "Le Doué" alimenté par une motopompe deux cylindres ;
- Un système de plomberie avec des tuyaux PVC et vannes pour le remplissage des étangs.

Le cycle de production a démarré avec 16.000 alevins, soit cinq espèces par mètre carré avec une majoration de 5% d'alevins de plus pour compenser la mortalité due aux manipulations. Les étangs sont fertilisés avec de la fiente de poules à une dose optimale et les alevins sont régulièrement alimentés avec un composant nutritif traité à partir de résidus agricoles du terroir.

Les bénéficiaires qui sont composés de trois GIE mixtes (hommes et femmes) dans la commune de Niandane et un GIE de 500 femmes dans le village de Ndiawar ont suivi des formations sur les techniques de pêche aquacole, la fabrication de l'aliment nutritif, les bonnes pratiques aquacoles et les méthodes de gestion efficace de la ferme.

Disponibilité de poissons frais



Des résultats probants sont enregistrés avec cette expérience de pisciculture dans la commune de Niandane avec une campagne de pêche organisée en deux récoltes. A cette occasion, les bénéficiaires ont pu obtenir 1, 244 tonnes de poissons vendus excepté les quantités autoconsommées et pourries à cause d'une longue exposition au soleil. Les recettes totales issues de la vente sont estimées à 1. 805.785 F CFA.

Les effets sont bien réels sur la vie des communautés. L'approvisionnement en poisson de la localité est devenu effectif. Grâce à la ferme piscicole, les communautés mangent du poisson frais nouvellement pêché avec toutes ses saveurs. Pour preuve, la première récolte a coïncidé avec la grande cérémonie religieuse "Gamou de Niandane".

Presque tous les ménages se sont ravitaillés à la ferme. Les revenus des groupements bénéficiaires ont considérablement augmenté grâce à la vente du poisson avec une capacité financière suffisante pour démarrer la deuxième campagne sur fonds propres avec le retrait du projet.

Rôles des acteurs impliqués

L'expérience est développée par les trois groupements d'intérêts économiques (GIE) de Niandane. Ce sont des groupements organisés, composés principalement de femmes, qui souffrent d'un manque d'accès aux ressources économiques et à la formation, mais qui ont l'esprit d'initiative et une expérience dans la chaîne de production du secteur primaire.

SÉNÉGAL : PÊCHE INDUSTRIELLE ET PÊCHE ARTISANALE, L'IMPOSSIBLE COHABITATION ?



Cheikh Bamba Ndao

« A l'inverse des hommes, l'océan se retire pour que la mer garde ses poissons ». Ces paroles empreintes de sagesse de Pierre Dac, acteur, artiste, chanteur, sont d'une actualité brûlante dans un pays comme le Sénégal. Quel avenir pour la pêche dans ce pays côtier d'Afrique de l'Ouest ?

Béni des dieux, le Sénégal compte plus de 700 km de côtes, avec un réseau hydraulique dense : le fleuve Sénégal (1700 km), le fleuve Gambie long 1150 km (dont 477 km en territoire sénégalais), le fleuve Casamance (350 km), le fleuve Sine-Saloum (130 Km).

Cerise sur le gâteau ! Le phénomène d'upwelling – remontée d'eaux froides profondes des océans le long de certains littoraux, chargées en sels minéraux –, plus particulièrement le courant des Canaries dans l'hémisphère Nord (Maroc, Mauritanie, Sénégal et Gambie), favorise une forte production biologique côtière. Selon l'IRD, plus de 40% des captures de pêcheries mondiales se font dans les écosystèmes d'upwelling bien qu'ils représentent moins de 3% de la surface de l'océan.

D'après le dernier rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 31 % des stocks de poissons sont surexploités dans le monde, ce qui signifie que ces espèces sont prélevées plus rapidement qu'elles ne peuvent se reproduire. Un phénomène trois fois plus inquiétant qu'il y a quarante ans. « L'empreinte mondiale de la pêche est beaucoup plus importante que les autres sources de production de nourriture alors que les pêcheries ne fournissent que 1,2 % des calories consommées par les humains, soit 34 kcal par habitant et par jour », remarquent les auteurs.

Pêche artisanale : un secteur agonisant du fait de la rareté des ressources.

Lors d'une interview accordée à "La Voix de l'Amérique" (VOA) Abdoulaye Dilata, pêcheur et fils de pêcheur à Yoff Tonghor, affirme : « Mon grand-père me racontait que de la plage, l'on pouvait voir du poisson en abondance, ...les pirogues n'avaient pas besoin d'aller loin, encore moins de passer des nuits en mer ». Mais ça, c'était avant ! La belle époque où les filets des pêcheurs se remplissaient sans trop d'efforts !

Selon Alexandre-Reza Kokabi de Reporterre (le quotidien de l'écologie) aujourd'hui, 600 000 pêcheurs soit plus de 17% de la population active, 20 000 pirogues artisanales et quelque 160 navires industriels, écumant les 718 km de côtes du Sénégal à la recherche de la précieuse ressource halieutique.

Le « Programme régional de renforcement de la collecte des données statistiques des pêches dans les États membres et de création d'une base de données régionales » de l'UEMOA, a permis au Sénégal de réaliser en 2014, l'enquête-cadre de la pêche artisanale maritime. De ce document, il ressort qu'à l'échelle sous régionale, le Sénégal qui compte 72% du parc piroguier des pays de l'UEMOA, avec un taux de motorisation de 85%, s'impose en leader. En 2016, la pêche artisanale débarquait 397 871 tonnes de poissons contre 89 564 pour la pêche industrielle pour une valeur globale estimée à 180 milliards FCFA, selon les statistiques de l'Agence Sénégalaise de la Statistique et de la Démographie (ANSD) dans son rapport « Situation économique et sociale du Sénégal en 2016 ».

Les pêcheurs de ce pays d'Afrique de l'Ouest, concentrés principalement dans les régions de Thiès (40%), Saint-Louis (22%) et Dakar (15%), pratiquent aujourd'hui une pêche artisanale de plus en plus tournée vers la productivité, avec une propension pour l'exportation. Aussi les ressources démersales côtières comprenant principalement les crustacés (crevette côtière, langouste, crabe, et la plupart des poissons dits nobles du Sénégal

(poulpe, seiche) sont-elles particulièrement recherchées en raison de leur forte valeur marchande.

Les ressources pélagiques côtières (plus de 70 % des prises réalisées dans la Zone Économique Exclusive Sénégalaise) ne sont pas en reste parce que constituant-elles l'essentiel des captures de la pêche artisanale ainsi que la part la plus importante de la consommation annuelle per capita en poisson des populations sénégalaises.

La mise en place d'une politique de réduction des pertes post-capture à travers la mise en œuvre du programme froid, avec l'embarquement de glacières et autres dispositifs de conservation du produit, a permis à ces pêcheurs d'aller plus loin et plus longtemps, d'où l'explosion spectaculaire des débarquements de poissons constatés ces dernières décennies.

Auteur Cheikh Bamba Ndao

Suite dans notre prochaine édition ...

LA CAILLE UN PHENOMENE DIETETIQUE : DE L'OEUF A LA CHAIR

Bienfaits santé : pourquoi manger la caille ?



Petite par sa taille, la caille a tout d'une grande. Et des bienfaits santé à faire pâlir ses cousines. Tout d'abord, la caille possède des protéines de bonne qualité avec tous les acides aminés essentiels (l'histidine, l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane et la valine). Ces acides aminés ne sont pas synthétisés par le corps et doivent être apportés par l'alimentation.

Le corps ne peut pas se passer des protéines. Ces dernières participent au renouvellement des tissus musculaires, des phanères (cheveux, ongles, poils), de la matrice osseuse et de la peau. Ce n'est pas tout, les protéines participent à de nombreux processus physiologiques sous la forme d'enzymes digestives, d'hémoglobine, d'hormones, etc.

La caille contient peu de lipides, seulement 4 grammes pour une portion de 100 grammes, les lipides sont essentiellement contenus dans la peau. Cette viande ne contient pas de glucides.

La viande de caille est riche en vitamine B6, cette dernière est impliquée dans le métabolisme des acides aminés et la synthèse des neurotransmetteurs. De plus, la vitamine B6 aide à réduire la fatigue et contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.

Autre atout de la caille : sa richesse en fer. Elle contient 4,5 mg de fer pour une portion de 100 grammes de fer, d'autant qu'il s'agit de fer bien assimilé par l'organisme. "Le fer est un minéral jouant un rôle essentiel pour l'organisme. Il est nécessaire à la fabrication de l'hémoglobine (protéine présente dans les globules rouges qui permet de transporter l'oxygène dans l'organisme), de la myoglobine (protéine du muscle permettant de stocker l'oxygène), d'enzymes impliquées dans la respiration et la synthèse de l'ADN", détaille l'Anses.

La viande de caille contient aussi de l'iode. Cet oligo-élément est impliqué dans la synthèse des hormones thyroïdiennes. De plus, elle est également riche en zinc, elle est contenue 2,7 mg pour une portion de 100 grammes. Cet oligoélément essentiel est impliqué dans de nombreuses fonctions cellulaires et intervient dans l'activité de près de 300 enzymes.

La caille, une viande calorique ?

La viande de caille a parfaitement sa place dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Sa chair est peu calorique avec seulement 160 calories pour une portion de 100 grammes. Tout dépend ensuite de la recette et de ce qui accompagne la viande. Idée recette : vous pouvez faire cuire la caille à la cocotte avec des champignons, des raisins secs et des pommes de terre. Succès assuré pour les papilles de

toute la famille ! Pour les gourmands, vous pouvez aussi farcir la caille avec du foie gras.

Quels sont les bienfaits de l'oeuf de caille ?

Les oeufs de caille se mangent cuits et durs. On lui colle souvent l'étiquette de l'oeuf le plus diététique de la famille. Et pour cause, il est plébiscité pour sa composition en protéines, en vitamines, en minéraux, etc. Même s'il est plus petit que l'oeuf de poule, il n'a rien à lui envier. En effet, il contient davantage de vitamines, de fer et de phosphore que l'oeuf de poule. Autre bon point, il contient moins de cholestérol. Un bon point pour votre santé cardiaque puisqu'il peut aider à éviter les dépôts de mauvais cholestérol sur les parois des artères.

Généralement, la date limite de consommation se situe environ 30 jours après la date de ponte. Une fois cuits, ils peuvent être conservés au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.

Comme pour l'oeuf de poule, il existe plusieurs manières de le préparer. Pour un œuf dur, il est recommandé de le plonger quatre minutes dans une eau bouillante salée. Attention au temps de cuisson ! En le mettant dans une eau glacée vinaigrée il sera alors plus simple d'enlever la coquille. Les oeufs de caille peuvent très bien remplacer un oeuf de poule dans une omelette.

La viande de caille, un gibier pour tout le monde ?

Au regard de son bon profil nutritionnel, la viande de caille peut être cuisinée pour toute la famille. Pour les personnes qui souffrent de la goutte ou de calculs urinaires, il convient de modérer sa consommation pour éviter une augmentation du taux d'acide urique.

Vous avez peut-être déjà entendu parler de la cure d'oeufs de caille, de quoi s'agit-il ? Cette cure consiste en la consommation croissante d'oeufs de caille sur... sept semaines. Si vous en mangez trois les deux premiers jours, vous en mangez l'équivalent de cinq au bout du 49e jour.

Allergies : tout le monde a-t-il oublié l'oeuf de caille ?



Véritable trésor oublié aux nombreuses propriétés anti-oxydantes et anti-inflammatoires, l'oeuf de caille pourrait bien être votre allié pour limiter les symptômes allergiques de type rhinites ou asthme. Partez à la découverte de ce remède naturel connu depuis l'époque de l'Ancien Testament et dont les études scientifiques actuelles valident les bénéfices.

Tout le monde sait que Moïse a erré avec le peuple Juif pendant 40 ans dans le désert. Comment survivre toutes ces années sans que la population soit décimée ? Quelle manne peut permettre de surmonter la pénurie,

la faim et la maladie ? C'est en lisant un passage de l'Ancien Testament qui concerne l'Exode que j'ai découvert que le peuple Juif ne s'était pas nourri pendant tout ce temps des seules petites graines sucrées de "manne". Il y avait aussi dans son menu la viande et les oeufs des cailles dont de grands vols se posaient à l'époque dans le désert lors des migrations.

Un remède ancestral contre l'asthme

Les Juifs de Moïse n'avaient pas à faire un grand effort d'imagination pour savoir que l'on pouvait capturer et domestiquer ces oiseaux et consommer leurs oeufs. C'était déjà courant chez les riches égyptiens. En Chine, l'oeuf de caille était déjà depuis longtemps un remède de l'asthme. Ce que l'on sait, en outre, c'est que la caille du Japon a été la première à être domestiquée. Importée en Europe et croisée avec la caille Eu-

façon industrielle. C'est la caille du Japon qui semble être la plus à même de produire les meilleurs oeufs et la meilleure viande. Les propriétés thérapeutiques les plus probantes ont été étudiées à partir d'oeufs de la caille du Japon, mais la caille étant un oiseau migrateur, il est probable que les mélanges de gènes entre espèces se soient opérés depuis longtemps et que les croisements des deux races n'aient pas nuit aux vertus du petit oeuf tacheté.

Un oeuf bourré de vitamines et acides aminés

L'oeuf de caille est considéré comme le produit d'origine animale qui possède le contenu le plus équilibré en protéines, vitamines, minéraux et enzyme. Il est cinq fois moins gros qu'un oeuf de poule, mais il contient 5 fois plus de phosphores (très utiles pour le cerveau, l'action du phosphore dans l'organisme est surtout essentielle pour la bonne santé des os et des dents), 7 fois plus de fer, 6 fois plus de vitamines B1 (qui jouent

systèmes cardio-vasculaire, digestif et nerveux) et 15 fois plus de vitamines B2 (qui aident à la protection du système nerveux, à la croissance et à la réparation des tissus). Et surtout, il ne contient aucun cholestérol !

Enfin, de manière générale, il contient un taux d'acide aminés essentiels supérieur aux autres types d'oeufs. Il est notamment riche en tryptophane, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, valine, leucine et isoleucine qui jouent un rôle majeur dans notre physiologie, donc notre santé globale.

Soulager allergies et rhinite allergique

Les études sur les oeufs de caille sont surprenantes tant il y a d'indications différentes qui ont été étudiées. Disons que l'oeuf de caille est en cela un super aliment nourrissant et plein de bons nutriments. Mais c'est dans le domaine des allergies que l'on retiendra surtout son effet déterminant.

Dans les années soixante, le Docteur Truffier, remarque que les éleveurs de son entourage qui se soignent en faisant des cures d'oeufs de caille, voient décéder de leurs allergies disparaître progressivement. Il décide de se pencher sur les vertus thérapeutiques des oeufs de cailles et commence une étude sur un large échantillon de patients. Il propose 5 000 cures en 8 années de travail et de recherche et obtient 70% de succès chez les adultes et 85% chez les enfants. Il publie dès lors son « Approche thérapeutique de la maladie allergique par ingestion d'oeufs de caille ».

Aujourd'hui, plus de soixante ans après ces travaux, des études scientifiques confirment la haute teneur des oeufs de caille en antioxydants et anti-inflammatoires qui expliquent ces propriétés. Un essai clinique de haute qualité publié en 2014 par une équipe française dans la revue Food Science & Nutrition a par exemple conclu que la consommation d'oeufs de caille procure un "soulagement rapide et efficace" des symptômes de rhinite allergique causés par les allergènes extérieurs et intérieurs les plus courants.

L'ovomucoïde, la clé du mystère

C'est dans l'albumen de l'oeuf de caille que l'on trouve l'ovomucoïde, ce puissant inhibiteur de la trypsine humaine, si importante dans la réaction allergique. De plus, on trouve également en importante quantité des ovoinhibiteurs dans l'oeuf de caille, qui possèdent une puissante activité envers l'élastase qui intervient dans de nombreuses pathologies chez l'homme, en particulier dans l'emphysème pulmonaire et le psoriasis. Des recherches sur plus de douze sortes de

caille que l'on trouve le plus fort taux d'ovomucoïde et d'ovoinhibiteurs.

Cure d'oeufs de caille, la marche à suivre

Une cure dure environ 7 semaines. Officiellement, le protocole est le suivant : Durant les 2 premiers jours du traitement, le patient doit prendre le contenu de 3 oeufs (crus). Puis 4 oeufs le troisième jour et du 5ème au 49ème jour, le patient prendra 5 oeufs. Pour un enfant de 10 ans, on conseille plutôt une quantité de 3 oeufs par jour pendant 30 jours. Cette cure n'est évidemment pas conseillée aux allergiques...aux oeufs !

Dans les faits, je recommande plutôt de casser trois oeufs frais dans un verre chaque matin et de les avaler en une gorgée. Consommez vos oeufs de caille frais, toujours crus et laissez-les au frigo. Lavez bien vos oeufs avant de les briser. Oui, oui, même avec la coquille ! Vous avez ensuite le choix. Piquez ensuite les deux pôles de l'oeuf et buvez le contenu par un des pôles. Vous pouvez aussi verser le contenu d'un oeuf dans un verre et le mélanger avec un jus de fruit ou du miel. C'est très bon !

Soyez à jeun en prenant vos oeufs de caille et ne mangez rien ensuite pendant 3 à 4 heures pour les adultes, une heure pour les jeunes. Attention aux hypotendus, les oeufs de caille risquent de ne pas leur convenir.

Ça fait beaucoup d'oeufs à manger

tout ça !

C'est vrai ! Si une cure dure 7 semaines, cela fait pour un adulte un total de 240 oeufs à s'avalier. C'est sûrement très bon pour la santé, mais un peu contraignant ! Il existe donc plusieurs marques que l'on peut se procurer sur Internet (voir le carnet d'adresse ci-dessous) et qui offrent des extraits standardisés secs qui évitent de surcharger ses menus.

L'Afrique elle aussi se tourne vers l'élevage des cailles et, au Cameroun les autorités s'intéressent aux vertus thérapeutiques de l'oeuf, à l'instar du Conseil Interprofessionnel des cailles du Cameroun (CICaC). Le petit oeuf tacheté n'a pas fini de nous surprendre. Son action efficace dans les affections allergiques, qu'elles soient respiratoires ou cutanées, est maintenant clairement prouvée. Mais il y a bien d'autres domaines dans lesquels ses bienfaits seront bientôt



LA PISCICULTURE EN PEU DE MOTS



En ce qui concerne la pisciculture, deux types d'espèces sont exploitées au Sénégal : c'est le tilapia (Waass en wolof) et le silure. La plupart des projets de pisciculture sont concentrés au nord, dans la vallée du fleuve Sénégal et une grande partie des exploitants piscicoles visent plutôt les revenus de la vente.

Comment faire de la pisciculture au Sénégal ?

Le terrain doit être un sol argileux et bien aménagé avec des compactages et des digues du canal bien mis en forme et tout le dispositif nécessaire doit être installé. Il faut une équipe technique d'encadrement expérimentée et une équipe de soutien permanent bien formée sur les techniques de pêche aquacole.

Comment monter un projet sur la pisciculture ?

Afin de réussir le projet de pisciculture, le promoteur doit respecter les étapes suivantes : la conception, la planification, la mise en œuvre des infrastructures, l'élevage proprement dit et la commercialisation. L'étude défailante d'une seule de ces étapes mettra le projet tout entier en difficulté.

Quelles sont les techniques de la pisciculture ?

Deux techniques sont généralement utilisées: soit l'emploi d'un étang de reproduction servant à la fois d'étang-frayère et d'alevinage (jusqu'à l'obtention de poissons d'environ 30 g), soit l'emploi d'un étang de reproduction et de premier alevinage (jusqu'à l'obtention d'alevins de 0.5 à quelques g.)

Comment nourrir les poissons dans la pisciculture ?

Les poissons d'élevage sont nourris avec des farines végétales. Les farines animales ont été en partie interdites. Traditionnellement on les nourrit avec des granulés qui sont faits avec de la farine et de l'huile de poisson.

Quelle eau pour la pisciculture ?

La meilleure eau piscicole est celle qui possède une réaction neutre à légèrement alcaline : pH compris entre 7,0 et 8,0. Donc, une eau qui contient une bonne réserve alcaline (un bon pouvoir tampon) est moins sujette aux variations de pH (Huet 1970).

Comment construire un bassin de pisciculture ?

Un bassin de pisciculture doit être bâti sur un terrain imperméable, afin qu'il n'y ait pas de fuites. Il vaut mieux construire votre bassin sur une légère pente. Ainsi, il sera plus facile de vider le bassin quand vous voudrez le nettoyer, vingt-dix centimètres à un mètre vingt du côté le plus profond.

Comment construire un bassin de pisciculture ?

Un bassin de pisciculture doit être bâti sur un terrain imperméable, afin qu'il n'y ait pas de fuites. Il vaut mieux construire votre bassin sur une légère pente. Ainsi, il sera plus facile de vider le bassin quand vous voudrez le nettoyer, vingt-dix centimètres à un mètre vingt du côté le plus profond.

Pourquoi investir dans la pisciculture ?

La pisciculture, une activité rentable malgré quelques difficultés. Dans un élevage de poissons, en six mois, un alevin peut devenir un poisson ayant 300 grammes ou plus. Si l'on dispose d'alevins de bonne souche, la rentabilité est très rapide.

Quel est la différence entre la pisciculture et l'aquaculture ?

La pisciculture se concentre spécifiquement sur l'élevage de poissons, alors que l'aquaculture englobe un éventail plus large d'organismes aquatiques, y compris les crustacés et les mollusques.

Comment Entretenir le Site d'une Ferme Piscicole ?

Tout le terrain doit être protégé contre l'érosion et les digues doivent être gazonnées, ce qui réduit, par la même occasion l'envasement des étangs et des canaux.

Quels sont les avantages de la pisciculture ?

La pisciculture vous permet de limiter au maximum la pêche intensive dont souffrent de nombreuses espèces de poissons. En effet, en couvrant une partie des besoins des consommateurs en produisant des poissons d'élevage, la nécessité de pêcher les poissons sauvages diminue.



Le partenaire de confiance !

Nos services sécurité

- Informatique
- Système d'alarme
- Videosurveillance
- Contrôle d'accès
- GPS auto et moto



Avec QTS, bénéficiez de la dernière des technologies de surveillance à distance.

(+221) 33 858 4645 - (+221) 77 531 8085 - (+221) 78 222 1515 - contact@qts-shop.com

L'OMS APPELLE À UNE ACTION RAPIDE POUR FAIRE FACE À LA MENACE CROISSANTE DE LA DENGUE

Dans une récente mise à jour, Diana Rojas Alvarez, responsable du Département de préparation et de prévention des épidémies et pandémies de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), a lancé vendredi 22 décembre l'alarme sur la menace croissante de la dengue. Cette infection virale, transmise par les moustiques, a entraîné plus de 5 millions de cas et 5.000 décès dans le monde en 2023.

Moustique en plein repas.
Photo : AFP/VNA/CVN



Selon l'OMS, environ quatre milliards de personnes sont à risque, de nombreux cas ne sont pas signalés. Bien que la plupart des cas soient asymptomatiques, certains peuvent être graves. Actuellement, il n'existe aucun traitement spécifique contre la dengue. La détection précoce et les soins médicaux réduisent significativement le risque de mortalité.

L'organisation onusienne a déclaré que le risque mondial de la dengue était élevé et soutient activement les pays dans la mise en œuvre d'interventions pour en contrôler la propagation. L'initiative mondiale sur les arbovirus, plan dirigé par l'OMS, se concentre sur la surveillance, la prévention, la préparation, la détection et la réponse.

Mme Alvarez a souligné les défis auxquels l'Afrique doit faire face. Le Burkina Faso est le pays le plus touché avec 170.000 cas et 700 décès signalés. Elle a souligné la nécessité d'approches intégrées impliquant des insecticides et des larvicides pour contrôler la dengue.

En Europe, des cas limités de transmission autochtone ont été signalés en Italie (82 cas), en France (43 cas) et en Espagne (3 cas) en raison d'étés plus chauds et de l'établissement du moustique *Aedes aegypti*. Mme Alvarez a souligné l'importance de profiter de l'hiver pour contrôler les moustiques avant que la dengue ne devienne une menace sérieuse. Les infections de la dengue connaissent aussi une hausse alarmante dans des parties importantes de l'Asie. En Thaïlande et au Cambodge, les infections ont augmenté d'environ 200% par rapport à l'année précédente. Le Bangladesh, en particulier, fait face à une situation grave, avec plus de 1.000 décès cette année.

DEVRAIT-ON SE MÉFIER DE L'EAU EN BOUTEILLE DE PLASTIQUE ?



Les qualités nutritionnelles de l'eau en bouteille et de celle du robinet sont équivalentes, mais le PET utilisé pour la première fait débat.

De quoi on parle

En 2015, les Suisses ont bu près de 965 millions de litres d'eau en bouteille, d'après l'Association suisse des sources d'eaux minérales –dont une bonne partie sont conditionnés dans des bouteilles en PET. Pas très écologique puisque, d'après le bureau zurichois ESU-services, une bouteille d'eau, du captage à la source jusqu'à sa distribution, génère une charge environnementale pouvant être jusqu'à mille fois plus grande que l'eau du robinet. En Suisse, 80% des bouteilles en PET sont recyclées. Mais celles qui ne le sont pas mettront entre 400 et 500 ans à se décomposer.

Le corps humain est constitué d'environ 60% d'eau. C'est dire si elle est indispensable. D'après les nutritionnistes, nous devons en boire entre 1,5 et 2 litres par jour. Mais est-il préférable de tirer l'eau au robinet ou de l'acheter en bouteille? Depuis des années, le débat fait rage. D'un côté, les industriels vantent les bienfaits des boissons qu'ils commercialisent. De l'autre, des voix s'élèvent pour accuser les bouteilles en plastique de tous les maux. En réalité, d'un point de vue purement sanitaire, il n'y a pas vraiment lieu d'opposer les deux types de boisson.

En Suisse, l'eau du réseau et l'eau en bouteille sont régies par la législation sur les denrées alimentaires et elles sont bien évidemment tenues d'être potables, c'est-à-dire salubres sur les plans microbiologique, physique et chimique. La loi ne les place toutefois pas dans le même panier et leur impose des contraintes différentes. L'eau minérale doit être issue d'une source pure et «ne doit donc subir aucun traitement», explique Patrick Edder, chimiste cantonal du canton de Genève.

Micropolluants

En revanche, avant d'arriver dans les tuyauteries des habitations, l'eau du réseau fait, la plupart du temps, l'objet de différents traitements. Tirée des lacs, des puits, des rivières ou des nappes phréatiques, elle est d'abord filtrée sur des matières poreuses, telles que le sable, qui séparent les particules en suspension, puis désinfectée à l'aide de chlore, d'ozone ou de rayons UV. Enfin, selon son origine, elle est à nouveau filtrée sur du charbon actif (qui élimine les pesticides, les molécules odorantes, etc.) ou par nanofiltration. «En Suisse, nous bénéficions d'une bonne protection de l'environnement, notamment les eaux de surface et souterraines», constate Patrick Edder. Une fois traitée, l'eau du réseau est donc «d'excellente qualité».

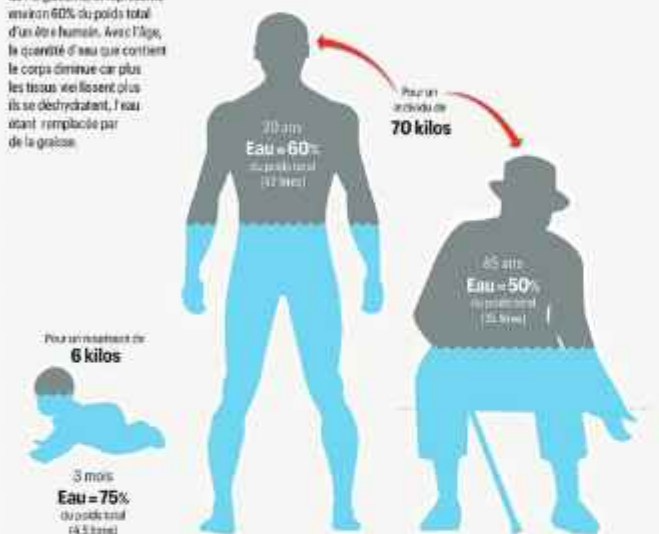
Pour autant, est-elle exempte de micropolluants, tels que des pesticides ou des résidus de substances chimiques et de médicaments que l'on retrouve dans les rivières? «Les traitements permettent de les éliminer en grande partie», répond Patrick Edder. Mais il est impossible de les détruire complètement. A ce

A ce titre, l'eau minérale devrait gagner une manche puisque «a priori, les sources étant très protégées, elle devrait en contenir de plus faibles quantités». Le chimiste cantonal se souvient toutefois de sa surprise quand après avoir analysé cette eau, il y a une dizaine d'années, ses services y avaient trouvé «plus de pesticides que dans l'eau du robinet». Mais il s'agit d'un cas isolé, précise-t-il.

Car en fait, ce n'est pas l'eau minérale elle-même qui est généralement pointée du doigt, mais le plastique (du PET) qui sert à la contenir –le verre, lui, est inaltérable. Celui-ci est accusé de libérer dans l'eau divers produits, notamment des perturbateurs endocriniens, ces substances qui déstabilisent les fonctions hormonales (lire encadré). Si cela n'a pour l'heure pas été prouvé, «des recherches restent à faire» dans ce domaine, admet le spécialiste genevois. Par ailleurs, le plastique peut se dégrader s'il est conservé à plus de 30 degrés et «l'eau n'étant pas un liquide stérile», elle peut être contaminée par des germes, dont certains peuvent être pathogènes. Surtout si les bouteilles sont ouvertes.

La place de l'eau dans l'organisme

L'eau est le composant principal de l'organisme, et représente environ 60% du poids total d'un être humain. Avec l'âge, la quantité d'eau que contient le corps diminue car plus les tissus vieillissent plus ils se déshydratent, l'eau étant remplacée par de la graisse.



L'eau n'est pas répartie de manière égale dans le corps.



En revanche, les eaux en bouteille prétendent souvent avoir un grand atout: elles renfermeraient des sels minéraux –calcium, magnésium, potassium, sodium– indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. En fait, dans la palette des eaux commercialisées, on trouve de tout. «Certaines, précisent Patrick Edder, ne contiennent pas de sels minéraux et d'autres en ont beaucoup», notamment du chlorure de sodium. Or ce sel de cuisine est néfaste pour les personnes qui ont des problèmes cardiaques et les jeunes enfants et il n'est pas recommandé pour le reste de la population qui a plutôt tendance à manger trop salé. Quant à l'eau du réseau, elle contient, elle aussi, des sels minéraux, «en plus ou moins grandes quantités selon l'endroit où elle est prélevée». Quoi qu'il en soit, une alimentation équilibrée suffit aux apports en sels minéraux et un individu en bonne santé n'a pas besoin de boire de l'eau pour en avoir son content.

«Sur le plan sanitaire, il n'y a en fait pas de grandes différences entre l'eau en bouteille et l'eau du robinet», conclut Patrick Edder. En revanche, pour ce qui est du coût et des impacts sur l'environnement, la seconde gagne très largement la bataille de la qualité.

PET accusé de libérer des perturbateurs endocriniens

En 2009, deux chercheurs de l'Université Goethe, en Allemagne, ont jeté un pavé dans la mare. Après avoir analysé l'eau de vingt bouteilles en PET, ils ont constaté que dans douze d'entre elles, l'eau pouvait renfermer jusqu'à cinquante fois plus de perturbateurs endocriniens que l'eau du robinet. A priori, il y a de quoi s'inquiéter car, comme leur nom l'indique, ces molécules «perturbent la fonction endocrinienne en imitant l'action des hormones», explique Michel Rossier, responsable du

du Valais. Certaines peuvent «dérégler notre système reproducteur et d'autres intervenir sur notre métabolisme ou sur

notre thyroïde et même influencer notre humeur». En outre, leur effet ne dépend pas de la quantité ingérée et ces substances peuvent être plus actives à des doses minimales qu'à forte dose. De nombreux emballages en plastique utilisés dans la vie courante contiennent de tels perturbateurs. Les bouteilles en PET en renferment-elles aussi? On le dit souvent, et «il y a sans doute un fond de vérité», répond le biochimiste de l'Hôpital du Valais. Toutefois, si c'est le cas, «on ne sait pas quelle influence réelle ces molécules pourraient avoir sur notre santé».

traces de perturbateurs endocriniens. Ceux-ci sont en effet «omniprésents dans l'environnement et on en trouve par exemple en grande quantité sous forme de phytoestrogènes, dans certains aliments», rappelle Michel Rossier. Si l'on décidait de les bannir complètement, il n'y aurait sans doute plus beaucoup d'eaux qui pourraient être considérées comme potables.

Les filtres à eau ne sont pas la panacée

Pour rendre l'eau plus pure, on est tenté d'équiper les robinets de filtres à eau. En fait, ces dispositifs «n'ont aucun effet sur les micropolluants», constate le chimiste cantonal genevois, Patrick Edder. Ils ne font qu'éliminer le calcium et le magnésium contenus dans l'eau. Non sans effets pervers, car «il se produit des échanges entre ces deux éléments minéraux et le sodium». Résultat, l'eau devient très salée. «Ces filtres et adoucisseurs sont donc bons pour la plomberie, souligne en riant le chimiste cantonal, mais ils le sont moins pour nos propres tuyaux.» Sans compter que, faute d'être bien entretenus, ils peuvent devenir des nids à microbes.

LES RAVAGES DE LA DENGUE AU PÉROU, INFECTIONS RECORD AU BRÉSIL ET EN ARGENTINE

Photo : AFP/VNA/CVN

"J'avais peur de perdre mes bébés", raconte Josselyn Caqui depuis son lit d'hôpital à Lima après avoir contracté la dengue, maladie virale qui, alimentée par le phénomène climatique El Niño, se propage comme jamais en

Enceinte de quinze semaines de jumeaux, la jeune femme de 32 ans est hospitalisée depuis cinq jours à l'hôpital Sergio Bernales de la capitale péruvienne, où des dizaines de patients infectés sont traités chaque jour.

"Je ne sais pas comment j'ai été infectée. C'est horrible", confie-t-elle sous un ample rideau de tulle la protégeant de nouvelles piqûres de moustiques (*aedes aegypti*), responsables de la transmission du virus.

La maladie, qui provoque une forte fièvre avec dans de rares cas une évolution vers une forme plus grave, ne se transmet pas d'homme à homme, mais chez les femmes enceintes, il existe un risque pour l'enfant.

Répandu dans les pays chauds, le virus sévit principalement dans les zones urbaines et semi-urbaines et cause 100 à 400 millions d'infections par an, selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS).

Fin mars, l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) a prévenu que l'Amérique latine et les Caraïbes devaient s'attendre à la pire saison de dengue jamais enregistrée.

En moins de trois mois depuis le début de l'année, les autorités sanitaires de la région ont recensé plus de 3,5 millions de cas et un millier de décès.

Selon le ministère péruvien de la Santé, depuis le début de l'année 147 décès ont été causés par la dengue et plus de 155.000 cas ont été signalés dans le pays. Ces chiffres dépassent de loin les 39 décès et 34.000 cas signalés au cours de la même période en 2023.

La gravité de la situation a conduit le gouvernement à déclarer en février l'urgence sanitaire dans 20 des 25 régions du pays.

"Peur pour ma vie"

L'hôpital Sergio Bernales a ouvert un service adapté aux personnes infectées. Entre janvier et avril, il a traité 2.200 personnes, un chiffre en augmentation de plus de 200% par rapport à la même période en 2023.

"J'ai eu peur pour ma vie, mais maintenant je suis un peu plus stable", assure Alonso Vergaray, un étudiant de 18 ans, qui a souffert d'une hémorragie à la gorge à cause du virus.

"Je me suis tout d'un coup senti mal, je n'avais plus d'appétit ni de force", raconte Luis Camacho, un ouvrier de 60 ans, lui aussi hospitalisé.

La dengue frappe tout particulièrement la capitale de 10 millions d'habitants.

"Nous sommes sur une courbe ascendante à Lima en raison de la densité de la population", a récemment souligné le ministre de la Santé, César Vasquez, au journal El Comercio.

La dengue

Maladie virale transmise par le moustique

- Infections : 390 millions par an
- 40% de la population mondiale à risque

Le virus

- Symptômes grippaux, dont de fortes fièvres
- Une détection et un accès aux soins rapide peuvent diminuer les taux de mortalité

Transmise par la piqûre de la femelle moustique *Aedes aegypti*

Quatre virus distincts mais apparentés causent la dengue

La guérison d'un de ces virus donne une immunité à vie face à ce virus

Une 2^e infection par l'une des différentes souches renforce les risques de dengue hémorragique (DHF), mortelle dans 2,5% des cas

Zones de transmission

Localisée dans les zones tropicales et subtropicales, principalement urbaines et semi-urbaines

2,5 milliards de personnes vivent dans des régions à risque

Sources : OMS, CDC, Université de Stanford, recensement indien de la 2011, AFP Photo - Noël Cellis, ministère péruvien de la santé

© AFP

Les températures élevées provoquées par le phénomène El Niño entre la mi-2023 et mars 2024 ont favorisé la propagation du virus. "Ce climat est propice à la reproduction du (moustique) *Aedes aegypti*", explique la spécialiste des maladies infectieuses Diamantina Moreno.

L'augmentation du nombre d'infections se vérifie dans tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes, mais tout particulièrement au Brésil, au Paraguay et en Argentine, trois pays qui représentent 92% de la totalité des cas et 87% des morts, selon l'OMS.

Au Brésil, le nombre de cas au cours des cinq premières semaines de l'année a été multiplié par cinq par rapport à la même période en 2023. Le pays a lancé en février une campagne de vaccination gratuite contre la dengue, suite à l'explosion des cas.

En Argentine, 129 décès dus à la maladie ont été enregistrés au cours du premier trimestre 2024, contre 13 au cours des trois premiers mois de l'année précédente.

Conséquence, le pays souffre d'une pénurie de répulsif qui a confiné à l'hystérie avec des bousculades dans les supermarchés et des prix délirants sur internet pour s'en procurer.

AFP/VNA/CVN

Photo : AFP/VNA/CVN



MALADIE D'ALZHEIMER: NOUVELLES THÉORIES SUR LES ORIGINES BIOLOGIQUES ET LES FACTEURS DE RISQUE



La maladie d'Alzheimer est une maladie neurodégénérative, irréversible et incurable. D'après les récentes recherches scientifiques dans ce domaine, en parallèle des concepts déjà connus sur les mécanismes pathologiques causant la perte des cellules neuronales, de nouvelles théories émergent sur la véritable origine de la maladie.

Le vieillissement est un phénomène naturel qui occasionne bien des changements dans notre organisme et plus particulièrement au niveau de la viabilité de nos cellules. Chez les personnes porteuses de facteurs de risque, le vieillissement peut induire des troubles au niveau du système nerveux et l'apparition de maladies graves. La maladie d'Alzheimer se développe suite à la mort progressive des neurones et de leurs synapses localisés dans des régions spécifiques du cortex

tives comme la mémoire et donne lieu à la forme la plus fréquente de démence chez l'homme.

Dans cette maladie, un double processus de dégénérescence et d'inflammation se développe dans le cerveau du patient. Deux types de lésions sont responsables de la perte des neurones du tissu cortical. Le premier est l'accumulation de la protéine β -amyloïde qui cause des plaques séniles à l'extérieur des neurones et induit leur dégradation. Le deuxième est la mort de la cellule nerveuse à la suite de l'accumulation de protéines dites neurofibrilles tau. Face à ces processus

tres mécanismes peuvent exister. Selon eux, la flore intestinale, composée de bactéries et autres microorganismes tapissant naturellement les organes de notre tube digestif, pourrait avoir un rôle non négligeable dans le développement des maladies neurodégénératives. Le Pr Giovanni Frisoni, neurologue aux Hôpitaux universitaires de Genève et professeur en neurosciences cliniques, parle des actualités dans le domaine de la maladie d'Alzheimer.

P.S.: Quelles sont les nouvelles théories sur l'origine pathologique de la maladie d'Alzheimer?

G.F.: Il est largement accepté que la maladie d'Alzheimer se développe à cause d'une composante dite toxique, qui décrit l'effet néfaste des protéines neurotoxiques β -amyloïde et tau sur les cellules

neuronales, et qu'elle possède également une composante immunologique ou inflammatoire. La question est à présent de savoir quelle composante se développe en premier et si l'une influence le développement de l'autre. L'implication de la flore intestinale dans la composante immunologique et inflammatoire des maladies neurodégénératives est une nouvelle voie à parcourir. Si la théorie sur l'influence de la flore intestinale ou microbiote s'avère vraie, on

des protéines neurotoxiques et que c'est le facteur qui le déclenche, et non la réaction du cerveau face à ces protéines néfastes. Nous disposons désormais d'assez d'évidences montrant par exemple que dans une autre maladie neurodégénérative, la maladie de Parkinson, une altération dans le tube digestif est le premier facteur qui peut mener à la neurodégénérescence. Mais malgré cela, à ce jour, personne ne possède des évidences claires que la flore intestinale est vraiment responsable du développement des maladies neurodégénératives, y compris la maladie d'Alzheimer. L'effet de la flore intestinale sur le cerveau est un monde presque inconnu, mais je suis convaincu que dans une dizaine d'années nous aurons plus de réponses à ce sujet.

Y a-t-il des différences parmi les patients atteints de la maladie?

On peut séparer les patients atteints de la maladie d'Alzheimer en trois groupes distincts. Le premier groupe est composé d'individus qui ont moins de 60-65 ans et qui ont un début précoce de la maladie. Ces personnes possèdent fréquemment une mutation génétique qui se transmet d'un parent aux enfants. Dans ces cas-là, on ne peut pas faire beaucoup de prévention, mais ces patients peuvent bénéficier de nouveaux traitements tels que les anti-

périmenter

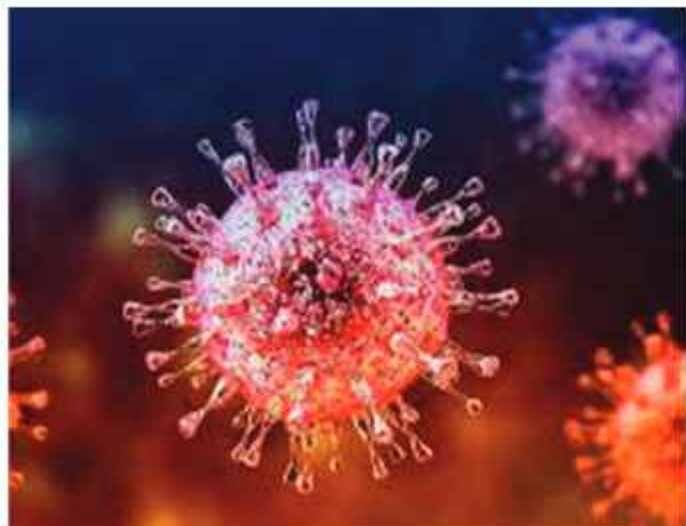
Le deuxième groupe est celui des individus généralement âgés entre 65 et 75 ans et porteurs du facteur de risque génétique ApoE4. Il faut tout de même souligner que toutes les personnes porteuses de facteurs de risque ne vont pas obligatoirement développer la maladie. Néanmoins, il leur est conseillé d'entraîner leurs fonctions cognitives très tôt afin de maintenir et d'augmenter leurs réserves saines de cellules neuronales et le nombre des connec-

fonctions cognitives (lecture, études, apprentissage de langues, etc.) devrait être associée à une activité sportive régulière et au contrôle très étroit de maladies chroniques telles que le diabète et l'hypertension artérielle. En effet, celles-ci peuvent réduire la réserve neuronale, influencer le développement de plaques amyloïdes, entraînant la mort des cellules neuronales et favorisant le début de la maladie d'Alzheimer.

Le dernier groupe de patients est composé de personnes très âgées, qui ont 80-85 ans et plus. Dans ces cas-là, la toxicité des protéines neurotoxiques β -amyloïde et tau n'est que l'une des plusieurs composantes qui contribuent à la neurodégénérescence, comme des petits AVC. Cependant, les facteurs les plus coupables du développement des troubles cognitifs chez ce groupe de patients restent toujours inconnus.

Suite dans notre prochaine édition ...

INFECTION À CYTOMÉGALOVIRUS (CMV)



L'infection à cytomégalovirus, qu'est-ce que c'est ?

Le cytomégalovirus est un virus de la même famille que celui du bouton de fièvre, de l'herpès génital ou de la varicelle. L'infection par le cytomégalovirus est le plus souvent bénigne. Les personnes dont le système immunitaire est affaibli par une maladie chronique ou par un traitement médicamenteux ont un risque plus élevé de développer des symptômes sévères lors de cette infection. Chez la femme enceinte, cette infection est grave car elle

séquestre durables et handicapantes.

Le cytomégalovirus (CMV) est très contagieux mais peu résistant dans le milieu extérieur : il est détruit par le savon, l'eau de javel, les solutions désinfectantes et la chaleur (eau bouillante).

Comment est-on contaminé par le cytomégalovirus ?

Le CMV n'existe que dans l'espèce humaine. Une personne infectée est contagieuse en raison de présence du CMV dans l'urine, la salive, les larmes, les sécrétions nasales ou vaginales, le sperme, le lait maternel et le sang.

La contamination par le CMV se fait donc par contact avec des sécrétions contenant du virus : échange de salive, rapport sexuel ou dépôt sur les mains de gouttelettes contaminées (salive, éternuement, urine, larmes, etc.). Une personne souffrant d'infection aiguë par le CMV est contagieuse pendant plusieurs jours à plusieurs semaines.

La contamination d'une femme enceinte par le CMV n'a habituellement pas de conséquence pour la mère, mais celle-ci peut transmettre le virus au fœtus à travers le placenta si elle n'est pas immunisée. Cette transmission peut être responsable de séquelles graves chez le fœtus. Les enfants nés avec une infection à CMV peuvent sécréter du virus pendant plusieurs années. De fait,

les enfants de moins de trois ans représentent la source d'infection la plus fréquente, par leur salive, leurs larmes, leur urine et leurs sécrétions nasales : selon les pays, on estime que 20 à 60 % des nourrissons en crèche excrètent du CMV, sans présenter de symptôme.

L'infection par le cytomégalovirus est-elle une maladie fréquente ?

De très nombreuses personnes ont souffert d'infection à cytomégalovirus au cours de leur vie, sans présenter de symptômes. En France, on estime qu'une femme en âge de procréer sur deux a été contaminée avant sa grossesse (une prise de sang permet de rechercher des anticorps contre le CMV, trace d'une infection passée).

Lorsqu'on est immunisé contre le CMV à la suite d'une première infection, le CMV reste dormant dans certaines cellules du système immunitaire. Une réactivation du virus est possible pendant la grossesse mais le risque de transmission au fœtus est alors minime car les anticorps de la mère neutralisent le CMV.

Chez les femmes enceintes non immunisées, une infection à CMV pendant la grossesse est observée dans environ 1 % des cas. Le risque de transmission du CMV de la mère au fœtus est d'environ 30 % après une infection aiguë ayant provoqué des symptômes chez la mère (ce qui est rare, l'infection étant sans symptôme la plupart du temps). Ce risque est plus élevé au cours des deux premiers trimestres de la grossesse. Chaque année, en France, on observe environ 300 infections materno-fœtales par le cytomégalovirus, ce qui est très peu en regard des quelques 800 000 grossesses annuelles. Néanmoins, l'infection à CMV reste l'infection virale transmissible de la mère au futur nouveau-né la plus fréquente dans les pays industrialisés.

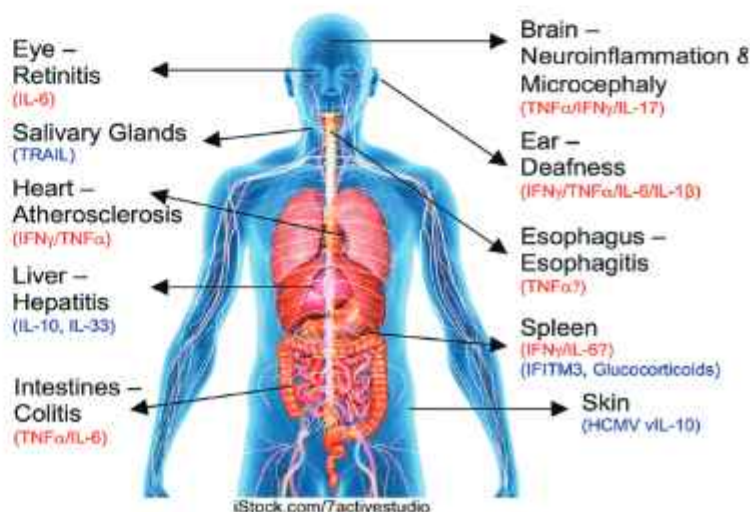
Quels sont les symptômes de l'infection à cytomégalovirus ?

Chez 90 % des personnes adultes, l'infection par le cytomégalovirus passe inaperçue. Lorsque des symptômes apparaissent, la personne infectée souffre de fièvre et de fatigue pendant une période allant de 2 à 12 semaines, ainsi que de maux de tête, de douleurs musculaires, d'une perte de poids et, parfois, de pharyngite. Chez la femme enceinte, les symptômes de l'infection à cytomégalovirus évoquent une grippe légère : fièvre, maux de tête, courbatures. Pour cette raison, toute fièvre inexpliquée chez une femme enceinte justifie une consultation médicale en urgence.

Source et référence

• Avis du CNGOF sur le dépistage systématique en prénatal du CMV, Collège national des gynécologues et des obstétriciens français (CNGOF), 2018

Suite dans notre prochaine édition ...



UN MILLIARD DE REPAS GASPILLÉS CHAQUE JOUR DANS LE MONDE, L'ONU DÉNONCE UNE "TRAGÉDIE"



Les déchets des ménages représentent 60% de ce gâchis, soit 631 millions de tonnes dans le monde en 2022 sur plus d'un milliard au total. Les services de restauration (cantines, restaurants etc.) ont compté pour 28% et les supermarchés, boucheries et épiceries en tout genre pour 12%.

Les ménages ont jeté inutilement l'équivalent d'un milliard de repas chaque jour dans le monde en 2022, selon les estimations de l'ONU, qui a dénoncé mercredi la "tragédie mondiale" du gaspillage alimentaire.

"C'est tout simplement ahurissant"

Il s'agit pourtant d'une estimation basse de la quantité de nourriture comestible mais jetée. "Le montant réel pourrait être bien plus élevé", selon le rapport du Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) sur l'indice du gaspillage alimentaire.

"Le gaspillage alimentaire est une tragédie mondiale. Des millions de personnes auront faim aujourd'hui dans le monde alors que de la nourriture est jetée", a déploré Inger Andersen, la directrice exécutive de l'UNEP. "C'est tout simplement ahurissant", a réagi auprès de l'AFP Richard Swannell, de l'ONG WRAP, qui a participé à l'écriture du rapport.

"On pourrait nourrir toutes les personnes qui souffrent de la faim dans le monde - ils sont environ 800 millions - avec un repas par jour, juste avec la nourriture qui est gaspillée", souligne-t-il. Les ménages ont représenté 60% de ce gâchis, soit 631 millions de tonnes dans le monde en 2022 sur plus d'un milliard au total. Les services de restauration (cantines, restaurants etc.) ont compté pour 28% et les supermarchés, boucheries et épiceries en tout genre pour 12%.

C'est l'équivalent de plus de 1.000 milliards de dollars par an jetés à la poubelle inutilement, selon des estimations. Ce rapport, le deuxième publié par l'ONU sur le sujet, fournit l'état des lieux le plus complet à ce jour. Et l'ampleur du problème est devenue plus claire avec l'amélioration des la collecte des données. "Plus on cherche de gaspillage alimentaire et plus on en trouve",

souligne Clementine O'Connor, de l'UNEP.

Si le gaspillage alimentaire était un pays, "ce serait le 3e émetteur de gaz à effet de serre derrière les Etats-Unis et la Chine"

Une grande partie du gâchis qui a lieu à la maison est lié au fait que les gens achètent plus que ce dont ils ont vraiment besoin, évaluent mal la taille des portions et ne mangent pas les restes, selon Richard Swannell.

Des enfants cherchent de la nourriture dans une poubelle le 9 octobre 2011 à Koungou, à Mayotte (AFP/Archives - RICHARD BOUHET)



Les consommateurs mettent aussi à la poubelle des produits parfaitement comestibles mais dont la date de péremption est dépassée. Beaucoup de nourriture est aussi perdue pour d'autres raisons que la simple négligence, en particulier dans les pays en développement, par exemple à cause de problèmes de réfrigération.

Mais contrairement à une idée reçue, le gaspillage n'est pas seulement "un problème de pays riches" et peut être observé à travers le monde. Du côté des entreprises, il est actuellement souvent moins coûteux de simplement jeter la nourriture que de trouver une alternative plus durable. "C'est plus rapide et plus facile parce que les taxes sur les déchets sont nulles ou très basses", dénonce Clementine O'Connor.

Ce gaspillage, qui concerne quasiment un cinquième de la nourriture disponible, est synonyme d'"échec environnemental", pointent les auteurs du rapport : il génère jusqu'à 10% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde et nécessite d'immenses terres agricoles pour faire pousser des cultures qui ne seront jamais mangées.

S'il était un pays, "ce serait le troisième émetteur de gaz à effet de serre derrière les Etats-Unis et la Chine", remarque Richard Swannell. "Pourtant les gens y réfléchissent peu". "On espère que ce rapport souligne l'opportunité pour chacun d'entre nous de réduire nos émissions de gaz à effet de serre et d'économiser de l'argent, simplement en utilisant mieux la nourriture que l'on achète déjà", conclut-il.

Par Sciences et Avenir avec AFP

LE MONDE FACE AU DÉFI DES DÉCHETS QUOTIDIENS



DÉCHETS : LES ENJEUX DE LA GESTION DES ORDURES MÉNAGÈRES

Rien ne se perd, tout se transforme. Cette maxime est on ne peut plus d'actualité alors que les dirigeants du monde comme les populations locales appellent de plus en plus à en finir avec la « culture du déchet ». Dans une société où tout se jette, les déchets sont un enjeu qui touche à la santé des individus et à leurs moyens de subsistance, mais aussi à l'environnement et à la prospérité économique.

La gestion des ordures ménagères est un problème universel qui concerne chaque habitant de la planète. Mais, parce que plus de 90 % des déchets brûlés ou déversés dans des décharges sauvages (a) concernent des pays à faible revenu, ce sont les habitants pauvres et les plus vulnérables qui en payent le plus lourd tribut.

On assiste régulièrement à l'effondrement de décharges (a) qui ensevelissent sous les ordures des maisons de fortune et leurs habitants. Ceux qui vivent à proximité de ces immenses dépotoirs sont généralement les habitants les plus pauvres des villes, qui vivent de la récupération des déchets et sont exposés à de graves risques sanitaires.

« La mauvaise gestion des déchets contamine les océans, obstrue les canaux d'évacuation des eaux et provoque des inondations, propage des maladies, accroît les problèmes respiratoires du fait du brûlage des ordures à l'air libre, tuent des animaux et affecte le développement économique, en nuisant par exemple au tourisme », rappelle Sameh Wahba, directeur en charge du développement urbain et territorial, de la gestion du

En outre, le (non) traitement des déchets solides contribue fortement au changement climatique : il représentait en 2023 presque 5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (sans tenir compte des émissions liées au transport des ordures).



La pollution asphyxie les Africains et détruit leurs moyens de subsistance

« La gestion des ordures ménagères concerne tout le monde. Il est indispensable de mettre en place une gestion efficace et appropriée des déchets solides pour atteindre les Objectifs de développement durable », souligne Ede Ijász-Vasquez, directeur principal du pôle Développement social, urbain et rural et résilience de la Banque mondiale. « Les ordures brûlées à l'air libre ou déversées dans des décharges sauvages sont nocives pour la santé humaine, l'environnement et le climat, et sont un frein à la croissance économique dans les pays pauvres comme dans les pays riches. »

Un diagnostic alarmant

Ces dangers sont connus. Et pourtant la production de déchets augmente à un rythme alarmant. Les pays se développent rapidement sans se doter des systèmes nécessaires pour faire face à l'évolution de la composition des déchets ménagers. Les villes, qui abritent plus de la moitié des habitants de la planète et produisent plus de 80 % du PIB mondial, sont en première ligne des enjeux liés à la gestion des déchets dans le monde.

Selon un rapport de la Banque mondiale intitulé What a Waste 2.0 (a), le monde produit 2,01 milliards de tonnes de déchets urbains solides par an, dont au moins 33 % ne sont pas traités correctement c'est-à-dire dans le respect de l'environnement.

Cette nouvelle publication, qui vient actualiser un précédent rapport paru en 2012, indique que le volume des déchets produits chaque année va augmenter de 70 % au cours des 30 années à venir, pour s'établir à 3,4 milliards de tonnes. En cause, l'urbanisation rapide, la croissance démographique et le développement économique.

Quelle quantité de déchets sera générée ?

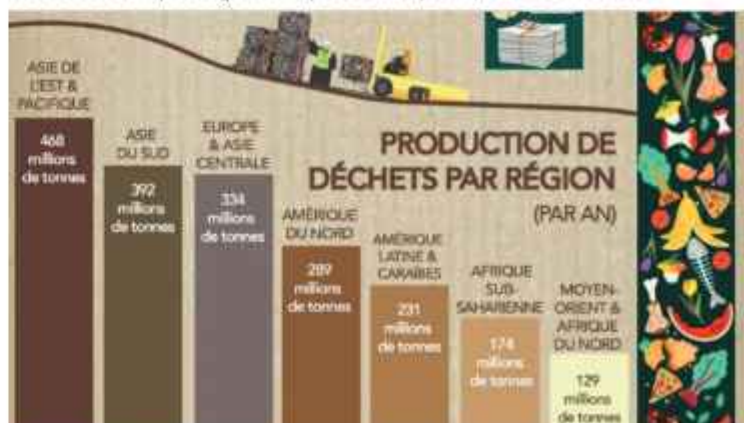
Penchons-nous sur le plastique, notamment, qui pollue les océans et représente 90 % des déchets marins. Sur la seule année 2016, le monde a produit 242 millions de tonnes de déchets plastiques, soit l'équivalent d'environ 24 000 milliards de bouteilles en PET de 50 centilitres, du poids de 3,4 millions de baleines bleues ou de 1 376 Empire State Buildings. Le volume d'eau total contenu dans ces bouteilles pourrait remplir 4,8 millions de piscines olympiques ou 40 mil-

Or, les déchets plastiques ne représentent que 12 % des déchets produits dans le monde chaque année.

Outre un état des lieux mondial, le rapport What a Waste 2.0 dresse un diagnostic de la situation de chaque région. Il en ressort que l'Asie de l'Est-Pacifique est actuellement le premier producteur de déchets au monde (23 %). Par ailleurs, les pays à revenu élevé, qui ne rassemblent que 16 % de la population mondiale, génèrent plus d'un tiers (34 %) des déchets de la planète.

Sachant que la production de déchets continuera d'augmenter en raison de la croissance économique et démographique, ce sont les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure qui devraient connaître la plus forte progression du volume de leurs déchets. Le rapport prédit ainsi que la production de déchets sera multipliée par trois en Afrique subsaharienne et par deux en Asie du Sud, et que ces deux régions représenteront 35 % des déchets produits sur la planète en 2050. La région Moyen-Orient et Afrique du Nord devrait également doubler sa production de déchets d'ici 2050.

Les pays à revenu élevé et intermédiaire de la tranche supérieure assurent globalement la collecte des déchets et, dans les premiers, plus d'un tiers des ordures sont recyclées ou compostées. Les pays à faible revenu collectent environ 48 % des ordures dans les villes et seulement 26 % dans les zones rurales, et ne recyclent que 4 % des déchets. À l'échelle mondiale, seuls 13,5 % des déchets sont recyclés et le compostage ne représente que 5,5 % des ordures.



LA PRODUCTION MONDIALE DE CHOCOLAT EST MENACÉE PAR UN VIRUS



Le précieux cacao, ingrédient essentiel du chocolat, est confronté à une menace grandissante, le Cocoa Swollen Shoot Virus. Une équipe de chercheurs a tenté de comprendre le modèle de transmission de la maladie et comment la limiter.

LA CÔTE D'IVOIRE ET LE GHANA SONT LES DEUX PLUS GROS PRODUCTEURS DE CACAO, FOURNISSANT PRÈS DE 60% DE LA PRODUCTION MONDIALE.
ISSOUF SANOGO / AFP

L'avenir du chocolat pourrait être menacé. Le coupable : un virus qui met en péril les cacaoyers africains depuis des dizaines d'années. Le Cocoa Swollen Shoot Virus, ou virus de l'œdème des pousses du cacaoyer, sévit depuis sa première identification en 1936 au Ghana. La maladie se transmet très rapidement, propagée par des cochenilles. Lorsqu'ils se trouvent sur des plants de cacao infectés, les petits parasites attrapent le virus. En sautant ensuite vers les plants voisins sains, ils leur transmettent le virus.

Les signes de l'infection sont facilement reconnaissables : les feuilles deviennent nervurées de rouge, se déforment et les tiges gonflent, donnant au virus son nom de "Swollen Shoot". La conséquence ultime de l'infection est le pourrissement des fèves de cacao sur le plant infecté.



Les symptômes du virus sur les feuilles sont visibles à l'œil nu
Crédits : D. Snoeck/Wikimedia Commons

Peu de solutions contre le virus

Malheureusement, aucun remède réellement efficace contre ce virus n'existe à ce jour. Dans le passé, plusieurs mesures ont été proposées pour freiner la propagation du virus, telles que l'abattage des arbres infectés ou la sélection d'arbres résistants. Malgré ces tentatives, l'arrachage des arbres est la technique la plus utilisée actuellement. Cette technique entraîne depuis longtemps des pertes importantes de cacao. Entre 1946 et 1948, plus de 254 millions de cacaoyers ont dû être abattus au Ghana. Plus de 70 ans plus tard, la maladie continue d'engendrer des pertes de récolte considérables, jusqu'à 50% de rendement en moins par an dans les cas les plus extrêmes. En raison de cette situation, en 2018, la Côte d'Ivoire et le Ghana avaient obtenu un financement de 600 millions de dollars de la Banque Africaine de Développement. Les fonds ont permis de dédommager les paysans dont les cacaoyers ont été arrachés afin d'en replanter de nouveaux.

Des modèles mathématiques pour mieux comprendre

sa propagation Afin de tenter de limiter la propagation du virus dans les plantations en Afrique, une équipe de chercheurs s'est penchée sur le modèle de transmission de la maladie.

Les résultats de l'étude, publiés début mars 2024 dans la revue Plos One, montre que l'utilisation de couches protectrices peut être efficace pour réduire la propagation de la maladie. Cette stratégie implique l'infection délibérée d'une "couche" de cacaoyers avec une souche moins nocive du virus. L'objectif est de fournir une protection, partielle ou totale, aux arbres non infectés contre les souches plus agressives du Swollen shoot. Techniquement, cela peut déclencher une réponse im-

susceptibles d'être infectés par la souche plus virulente.

Grâce à cette approche, un modèle pourrait être établi pour les producteurs de cacao, les aidant à déterminer la distance à laquelle planter des arbres vaccinés par rapport aux arbres non vaccinés pour empêcher la propagation du virus. Pour le moment, les modèles sont expérimentaux et restent encore à perfectionner. Les modèles ne prennent par exemple pas en compte la largeur minimale de la couche de protection.

Le prix du cacao a grimpé de 140% depuis début 2024

Si le virus de l'œdème des pousses du cacaoyer affecte principalement les régions d'Afrique, la production de chocolat à l'échelle mondiale est également menacée par plus d'une dizaine de maladies différentes. Entre fortes pluies, maladies puis sécheresses, l'année 2023 a été particulièrement difficile pour la production de chocolat au Ghana et en Côte d'Ivoire. La production de cacao de la Côte d'Ivoire pour 2022-2023 s'élevait à 2,3 millions de tonnes.

Pour 2023-2024, elle n'est attendue qu'autour de 1,75 million de tonnes. Conséquence : le prix du cacao a explosé, grimpant de 140% entre début 2024 et aujourd'hui. Un prix qui ne risque pas de diminuer si les virus et les phénomènes météorologiques continuent à ravager les cultures.

Par Angèle INGRAND



VOTRE PRODUCTEUR AVICOLE LEADER
Vente de poussins d'un jour vaccinés



Tél: +221 77 609 91 52

JOURNÉE DE LA DESERTIFICATION ET DE LA SÉCHERESSE 2024 : « UNIS POUR LA TERRE : NOTRE HÉRITAGE. NOTRE FUTUR »



Bonn, Allemagne, 21 février 2024 – La Journée de la désertification et de la sécheresse de cette année, célébrée le 17 juin, se concentrera sur l'avenir de la gestion des terres. Chaque seconde, l'équivalent de quatre terrains de football en terre saine se dégrade, ce qui représente un total de 100 millions d'hectares chaque année.

Il est plus important que jamais d'impliquer les générations actuelles et futures pour stopper et inverser ces tendances alarmantes et respecter les engagements mondiaux visant à restaurer 1 milliard d'hectares de terres dégradées d'ici 2030. Le thème choisi pour la Journée de la désertification et de la sécheresse de cette année est « Unis pour la terre : notre héritage ». Notre futur. — cherche à mobiliser toutes les parties de la société en faveur d'une gestion durable des terres.

Le 17 juin 2024 marquera également le 30^e anniversaire de la Convention des Nations Unies sur la lutte contre la désertification (UNCCD), basée à Bonn, le seul traité international juridiquement contraignant sur la gestion des terres et la sécheresse ; l'une des trois Conventions de Rio aux côtés du changement climatique et de la biodiversité.

Ibrahim Thiaw, Secrétaire exécutif de la Convention, a déclaré : « Jusqu'à 40 pour cent des terres de la planète sont déjà dégradées, affectant près de la moitié de l'humanité. Pourtant, des solutions sont sur la table. La restauration des terres sort les gens de la pauvreté et renforce la résilience au changement climatique. Il est temps de s'unir pour la terre et de montrer un carton rouge face à la perte

Organisé par le gouvernement de la République fédérale d'Allemagne, cet événement mondial aura lieu à la Bundeskunsthalle (salle d'art et d'exposition de la République fédérale d'Allemagne) à Bonn le lundi 17 juin 2024.

« Environ un quart de la population mondiale est touchée par la sécheresse. L'état de nos sols en Europe se détériore également rapidement. La protection des sols et des terres est un défi mondial. Nous devons agir ensemble aujourd'hui pour que les générations à venir puissent avoir accès aux ressources naturelles vitales. Nous ne pourrions nourrir l'humanité et faire face à la crise du climat et de la biodiversité que si nous disposons de

fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement.

Réunissant des dirigeants du monde entier, des jeunes et des personnalités éminentes du monde universitaire, de la société civile, du sport et du divertissement, cet événement mondial de célébration mettra en valeur une forte ambition d'être unis pour la terre, à l'approche de la plus grande conférence des Nations Unies jamais organisée sur la terre et la sécheresse, à Riyad, en Arabie Saoudite, en décembre 2024 (COP16 de la CNUCLD).

Tout au long des mois de mai et juin, la CNUCLD, en collaboration avec le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) et la ville de Bonn en tant que partenaire, lancera une campagne de sensibilisation du public #UNited4Land et participera à divers événements à Bonn et dans ses environs, sur l'avenir de la gestion des terres.

Katja Dörner, maire de Bonn, a déclaré : « En tant que siège de la CNUCLD et ville sur la voie de la neutralité climatique en 2035, Bonn ne peut penser et protéger le climat, la nature et la terre qu'ensemble. La terre est tout – et bien plus que la zone sur laquelle notre ville est construite. La terre est le sol sur lequel poussent nos cultures, un habitat pour les plantes et les animaux, une éponge pour l'eau, un espace ouvert et un couloir de refroidissement – et un héritage que nous transmettons aux générations futures.

Les pays du monde entier se mobilisent pour marquer la Journée de la désertification et de la sécheresse avec une série d'activités éducatives, culturelles et sportives, allant des projections de films aux tournois de football et de la plantation d'arbres aux concours de jardinage.

Un programme complet des événements sera disponible en ligne sur : <https://www.unccd.int/events/desertification-drought-day>.

JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT



En 1972, l'Assemblée Générale des Nations Unies a désigné le 5 juin comme Journée mondiale de l'environnement (JME). La première célébration, sous le slogan "Une seule planète Terre", a eu lieu en 1973. Au fil des années, la JME est devenue une plate-forme mondiale facilitant la sensibilisation et la prise d'initiative pour répondre aux défis urgents, qu'il s'agisse de la pollution marine, du réchauffement climatique, de la consommation durable ou de la criminalité contre la vie sauvage. Des millions de personnes y ont participé au fil des années et ont contribué à modifier nos habitudes de consommation, tout comme les politiques environnementales nationales et internationales.

Site de la Journée mondiale de l'environnement
Thème 2024: la restauration des terres, la désertification et la résilience à la sécheresse

Selon la Convention des Nations unies sur la lutte contre la désertification, jusqu'à 40 % des terres de la planète sont dégradées, ce qui affecte directement la moitié de la population mondiale et menace environ la moitié du PIB mondial (44 000 milliards de dollars). Le nombre et la durée des sécheresses ont augmenté de 29 % depuis 2000. Sans une action urgente, les sécheresses pourraient toucher plus de trois quarts de la population mondiale d'ici 2050. La restauration des terres est un pilier essentiel de la Décennie des Nations unies pour la restauration des écosystèmes (2021-2030), un appel au ralliement pour la protection et la renaissance des écosystèmes dans le monde entier, ce qui est essentiel pour atteindre les Objectifs de développement durable.

L'année 2024 marquera le 30^e anniversaire de la Convention des Nations unies sur la lutte contre la désertification.

L'Arabie saoudite: le pays hôte 2024

Le Royaume d'Arabie saoudite accueillera la Journée mondiale de l'environnement 2024. La seizième session de la Conférence des parties (COP 16) à la Convention des Nations unies sur la lutte contre la désertification (UNCCD) se tiendra dans la capitale saoudienne, Riyad, du 2 au 13 décembre 2024.

PERSPECTIVES FONCIERES MONDIALE

Le Global Land Outlook (GLO), la publication phare de la CNULCD, souligne les défis du système foncier, présente les politiques et pratiques transformatrices et indique des voies rentables pour intensifier la gestion durable des terres et de l'eau.

Le monde est confronté à une confluence de crises sans précédent : la pandémie de COVID-19, qui évolue rapidement, a fusionné avec les changements mondiaux continus et incessants du climat, des terres et de la biodiversité. Collectivement, ces calamités provoquent des niveaux extraordinaires de souffrance humaine, d'instabilité sociale et économique et de dévastation environnementale.

Des ressources terrestres saines et productives – sol, eau et biodiversité – constituent le fondement de nos sociétés et de nos économies. Environ 44 000 milliards de dollars de production économique (plus de la moitié du PIB mondial) dépendent modérément ou fortement du capital naturel.

Au cours des dernières décennies, les ressources terrestres ont été soumises à une dégradation et à une perte persistantes en raison des modèles mondiaux de domination humaine. Les pays et les communautés reconnaissent désormais le besoin urgent de transformer la gouvernance foncière et de restaurer le capital naturel pour créer des emplois significatifs, réduire les émissions et rétablir l'harmonie avec la nature.

La conservation, la gestion durable et la restauration des ressources foncières – ainsi que la rationalisation de la demande des consommateurs et le respect des limites planétaires – constituent un impératif mondial : un impératif qui nécessite de sortir d'une situation de crise, de placer la terre au centre des préoccupations et de mettre les personnes au premier plan.

La première édition du GLO (GLO1) a été lancée en septembre 2017 lors de la COP13 de la CNULD à Ordos, en Chine. S'exprimant lors du lancement, Monique Barbut, alors secrétaire exécutive de la CLD, a souligné que la désertification, la dégradation des terres et la sécheresse sont des défis mondiaux « intimement liés » à la sécurité alimentaire, à la migration et à l'emploi, entre autres facteurs.

La deuxième édition du GLO (GLO2) et son résumé destiné aux décideurs ont été publiés le 27 avril 2022, juste avant la COP15 de la CNULCD à Abidjan, en Côte d'Ivoire. A cette occasion, l'actuel Secrétaire exécutif de la CNULD, Ibrahim Thiaw, a déclaré : En restaurant les terres, nous rétablissons la vie, restaurons nos économies, restaurons nos communautés et bien plus encore. Nous ne pouvons pas arrêter la crise climatique aujourd'hui, la perte de biodiversité demain et la dégradation des terres



LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) est un « concept dans lequel les entreprises intègrent les préoccupations sociales, environnementales, et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes sur une base volontaire ». Énoncé plus clairement et simplement, c'est « la contribution des entreprises aux enjeux du dével-

Sommaire

- Historique de la responsabilité sociétale des entreprises
- Définition de la responsabilité sociétale des entreprises
- Quelles sont les démarches qui encouragent la responsabilité sociétale des entreprises en France ?
- Le dispositif français de reporting extra-financier
- La plateforme pour la promotion de la responsabilité sociétale des entreprises
- La responsabilité sociétale des entreprises au niveau communautaire et international

Références

Historique de la responsabilité sociétale des entreprises

Le concept de RSE apparaît à partir des années 1960 dans la littérature consacrée aux entreprises mais ne prend son essor qu'à partir des années 1990.

- 2015 : adoption de la loi transition énergétique pour la croissance verte qui oblige un reporting sur les risques financiers liés aux changements climatiques. L'article 173 indique que le rapport de gestion comprend également des informations sur la manière dont la société prend en compte les conséquences sociales et environnementales de son activité, incluant les conséquences sur le change-

- 2014 : parution de la directive de l'Union européenne sur le reporting extra-financier des grandes entreprises
- 2013 : plateforme nationale pour la RSE auprès du Premier ministre
- 2011 : communication commission européenne du 25 octobre 2011 « responsabilité sociale des entreprises : une nouvelle stratégie de l'Union européenne pour la période 2011-2014 »
- 2010 : stratégie nationale pour la biodiversité en France
- 2010 : norme internationale ISO 26000 responsabilité

- 2010 : norme internationale ISO 26000 responsabilité sociétale des organisations
- 2007 – 2010 : processus Grenelle Environnement
- 2001 : obligation de reporting extra-financier pour les entreprises cotées en France
- 2001 : livre vert de la Commission européenne
- 2000 : global compact/pacte mondial lancé par l'ONU (DH, normes de travail, environnement, la lutte contre la corruption)
- 1997 : global reporting initiative initiée par le PNUE et la coalition for environmentally responsible economies (CERES)
- 1977 : déclaration tripartite de l'OIT sur les entreprises multinationales et la politique social
- 1976 : principes directeurs de l'OCDE pour les multinationales

Définition de la responsabilité sociétale des entreprises

Définition de la de la responsabilité sociétale des entreprises par la Commission européenne (2011)

C'est « la responsabilité des entreprises vis-à-vis des effets qu'elles exercent sur la société »

- Pour assumer cette responsabilité, il faut respecter législation et conventions collectives

- Pour s'en acquitter pleinement, il faut avoir engagé en collaboration étroite avec les parties prenantes, un processus destiné à intégrer les préoccupations en matière sociale, environnementale, éthique, de droits de l'homme et de consommateurs dans les activités commerciales et la stratégie de base

Définition de la responsabilité sociétale des organisations par la norme ISO 26000 (2010)

Responsabilité d'une organisation vis-à-vis des impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement transparent et éthique qui :

- Contribue au développement durable y compris à la santé et au bien-être de la société
- Prend en compte les attentes des parties prenantes
- Respecte les lois en vigueur et est compatible avec les normes internationales
- Est intégré dans l'ensemble de l'organisation et mis en oeuvre dans ses relations

« Pour définir le périmètre de sa responsabilité sociétale, identifier les domaines d'action pertinents et fixer ses priorités, il convient que l'organisation traite [toutes] les « questions centrales » suivantes :

- La gouvernance de l'organisation
- Les droits de l'Homme
- Les relations et conditions de travail
- L'environnement
- La loyauté des pratiques
- Les questions relatives aux consommateurs
- Les communautés et le développement local. »

Lexique de la responsabilité sociétale des entreprises (source INSEE - octobre 2012)

La charte de la diversité en entreprise : depuis son lancement en octobre 2004, elle incite les entreprises à garantir la promotion et le respect de la diversité dans leurs effectifs. En la signant, ces entreprises s'engagent à lutter contre toute forme de discrimination et à mettre en place une démarche en faveur de la diversité. L'écoconception correspond à l'intégration des aspects environnementaux dans la conception ou la re-conception de produits.

Suite dans notre prochaine édition ...

LE DÉFI DE LA RÉUSSITE EST GIGANTESQUE



Madame Khady Diène Gaye,
la nouvelle ministre des sports du Sénégal

Dans un document rendu public, co-signés par le Président de la République Bassirou Diomaye Diakhane Faye et le premier ministre Ousmane Sonko, y est dévoilée la politique définie par le Chef de l'État pour la ministre Khady Diène Gaye.

Il concerne les secteurs de la culture, de la jeunesse et des sports. Concernant ce dernier point, le département des sports est attendu à mettre en œuvre la politique sur les points suivants.

- Il est chargé de la promotion de l'éducation physique et il encourage la pratique populaire des sports. Il encourage l'émergence de sportifs de haut niveau.
- Il veille à la réalisation d'infrastructures sportives harmonieusement réparties sur le territoire national.
- Il s'assure de la participation des sportifs aux compétitions internationales dans les meilleures conditions possibles.
- Il met en place un programme social au profit des sportifs de haut niveau ne pouvant plus participer aux compétitions.
- Il veille au respect de l'interdiction des pratiques dopantes.
- Il est chargé des établissements spécialisés dans l'enseignement du sport et de la formation des enseignants d'éducation physique intervenant dans les établissements d'enseignement général.
- En relation avec les ministères en charge de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, il assure la promotion de la pratique sportive dans les établissements scolaires et universitaires.
- Il assure la tutelle des fédérations sportives

Suite dans notre prochaine édition ...

JEUX OLYMPIQUES DE PARIS 2024

Les Jeux olympiques d'été de 2024, officiellement appelés les Jeux de la XXXIII^e olympiade, seront célébrés du 26 juillet au 11 août 2024 à Paris, en France.

La ville est officiellement désignée lors de la 131^e session du CIO à Lima, au Pérou, le 13 septembre 2017. Wikipédia

Date : ven. 26 juil. 2024 – dim. 11 août 2024 Tendances

Athlètes : 10 500 (attendus); (5 250 masc. et 5 250 fém.)

Épreuves : 329

Mascotte : Phryges

Nombre de sports : 32

Nouveaux sports : Breakdance

Ville hôte : Paris

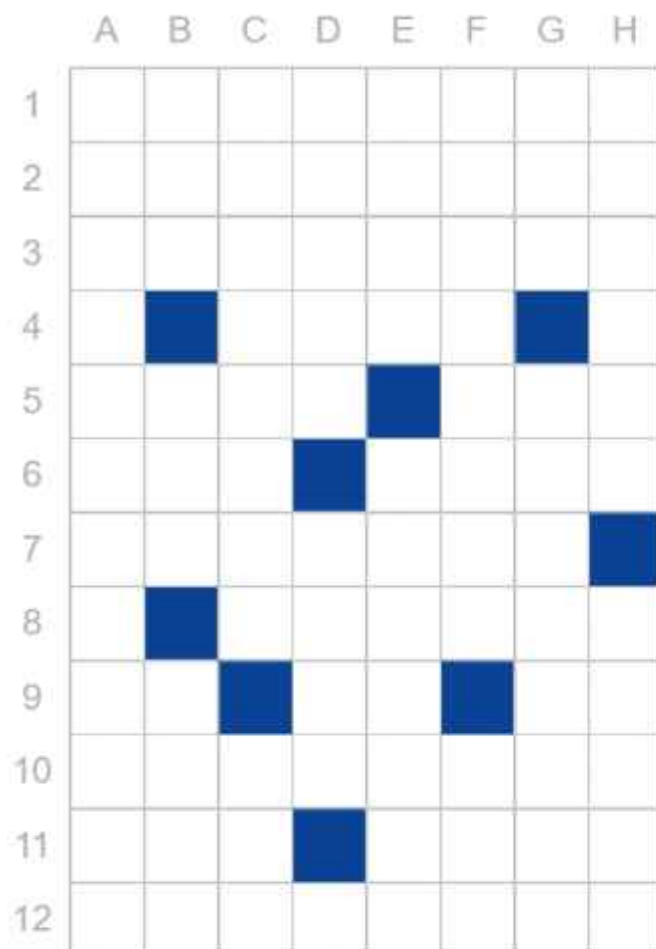


Les Jeux olympiques d'été de 2024, officiellement appelés les Jeux de la XXXIII^e olympiade, seront célébrés du 26 juillet au 11 août 2024 à Paris, en France. La ville est officiellement désignée lors de la 131^e session du CIO à Lima, au Pérou, le 13 septembre 2017. Les villes de Hambourg, Rome et Budapest sont également en lice jusqu'à leur retrait, respectivement les 29 novembre 2015, 11 octobre 2016 et 22 février 2017 ; et la ville de Los Angeles est simul-

conformément à l'accord trouvé avec le CIO, le 31 juillet 2017. Après Londres (1908, 1948 et 2012), Paris devient la deuxième ville à célébrer les Jeux olympiques d'été pour la troisième fois, à cent ans d'écart (1900, 1924 et 2024), avant que ce ne soit le tour de Los Angeles (1932, 1984 et 2028). L'événement revient à son cycle olympique traditionnel de 4 ans, après les Jeux olympiques de 2020 de Tokyo qui ont eu lieu en 2021 en raison de la pandémie de Covid-19.

Le projet « Paris 2024 » s'appuie sur 95 % de sites déjà existants ou temporaires pour un budget annoncé de 6,6 milliards d'euros. Les seules réalisations nécessaires sont un centre aquatique construit à côté du Stade de France, une arène couverte de 7 500 places pour le basket-ball et la lutte à la porte de la Chapelle ; en outre, le village olympique est situé à L'Île-Saint-Denis, Saint-Denis et Saint-Ouen-sur-Seine en Seine-Saint-Denis, tandis que le village des médias est établi à Dugny. Tony Estanguet, qui dirigeait l'équipe de candidature avec Bernard Lapasset, prend la présidence du comité d'organisation des Jeux olympiques de Paris 2024, dont le directeur général est Étienne Thobois.

Le 7 février 2018, un changement dans le calendrier est annoncé. Les JO, qui devaient initialement se dérouler du 2 au 18 août, sont avancés d'une semaine pour des raisons d'organisation. Ils se tiendront finalement du 26 juillet au 11 août 2024. Pour la première fois aux J.O., la cérémonie d'ouverture doit se dérouler hors du stade olympique, en l'occurrence en plein cœur de Paris, sur la Seine.



HORIZONTALEMENT

1. Châteaux en Espagne.
2. Elle permet de passer de la pommade.
3. Empêtrer.
4. Indienne de haut rang.
5. Commerce extérieur. Il blondit sous les rayons.
6. Anaïs, femme de lettres. Il chanta Mathilde.
7. Proche de la sellette.
8. Gagner de la place.
9. Mot de petit effronté. Platine sans les disques. Firme.
10. Quand ils sont gros, c'est un signe d'usure.
11. C'est le moment de plonger. Rivière.
12. Qui ne fait plus un pli.

VERTICALEMENT

- A. Il donne des fruits en hiver.
- B. Cri de bûcheron. Coup de batterie. Pilastre cornier.
- C. Réseau informatique. Mesure d'énergies.
- D. Il a des hauts et des bas. Chef religieux.
- E. À prendre pour se rendre à la barre. Matières à peindre.
- F. L'ille et l'ill. Détenus.
- G. Direction. Qui vous fait marcher.
- H. Les femmes y sont majoritaires. Qui a subi une opération au poil.

Les mots mêlés des Archives

Niveau:intermédiaire

R Q K A E C O N N A I S S A N C E A B Ç
E C C E C G K R F G Z U T L F S N J A T
S O V N Ç S Q E L B A N E I L A N I U A
N N I I H E J E C N F P K N R A Y I T O
E F S O E R I A T N E V N I Z B U N H O
C E I M P R E S C R I P T I B L E F E S
E R T I S R E I L E T A Q F Y N F O N O
R E E R I K J J H W V E S L E S R R T U
F N S T V S C O N S E R V E R P E M I R
Y C C A U Ç P B Q R I I H X T I S E Q C
E E Q P Ç D X O F V Q N L W T H S R U E
U S R E S I L A I R E T A M E D A E E S
Q E A C C E S S I B L E E R M A L R M T
I Y N B T A Ç W Z Q T R T W S B C I P P
R J D V C S G M G P S N O K N A C O W U
E E T I N N E R E P G A E J A W H M J B
M Q X G B K C G V Z M U D K R Ç Z E H L
U O C O L L E C T E R T I F T H A M C I
N A P U W D C B C G D E C O U V R I R C
T I S E V I H C R A N S Z J M V V E N S

ACCESSIBLE
ARCHIVES
ATELIERS
AUTHENTIQUE
CLASSER
COLLECTER
CONFERENCES
CONNAISSANCE
CONSERVER
DECOUVRIR
DEMATERIALISER
IMPREScriptIBLE
INALIENABLE
INFORMER
INTERNAUTES
INVENTAIRE
MEMOIRE
NUMERIQUE
PATRIMOINE
PERENNITE

PUBLICS
RECENSER
SOURCES
TRANSMETTRE
VISITES

HOROSCOPE SANTE DU MOIS DE MAI 2024



Bélier

Santé : Petite faiblesse hépatique à prendre au sérieux. Il est conseillé de prendre ce signe au sérieux et de consulter un médecin pour vous faire prescrire une prise de sang. La santé du foie est essentielle pour le bien-être général, et un professionnel de santé saura vous orienter vers les bons soins ou les examens nécessaires.

Taureau

Santé : Prenez le temps de vivre pleinement, cela reposera vos nerfs. En effet, la moindre contrariété aura tendance à vous mettre les nerfs en boule et le stress gagnera du terrain. Profitez des week-ends pour vous changer les idées et remplir vos poumons du bon air de la campagne par exemple. Vous aurez besoin d'élargir votre horizon. C'est le moment de penser à vos prochaines vacances.

Gémeaux

Santé : En début de mois, un sommeil perturbé vous empêchera d'être vraiment opérationnel si vous ne vous économisez pas suffisamment. Des pics de fatigue sont possibles. Gare aux incidents domestiques. Il vous appartient de gérer le flux d'énergie que vous dépenserez, dès le début du mois. Heureusement, vous déborderez d'énergie à partir du 15. Soudainement, vous aurez le sentiment de pouvoir tout faire et vous mettrez votre vitalité au service

Cancer

Santé : Les influx planétaires vous apportent de l'énergie mais la conjonction mouvementée du mois vous en fera dépenser tout autant, voire plus. Vous passerez probablement par des moments de forte nervosité et de tension qui généreront des périodes de fatigue. Aussi faudra-t-il réserver des moments au repos et à la méditation et pourquoi pas, trouver des exutoires qui vous permettront de vous défouler physiquement et mentalement. Enfin, prenez soin

Lion

Santé : Un manque de tonus se fera peut-être sentir. Vous manquerez d'entrain en début de mois et vous éviterez autant que possible les efforts physiques. Vous mettrez en application vos bonnes résolutions concernant votre hygiène de vie. Vous retrouverez tout votre allant pour profiter de la deuxième quinzaine.

Vierge

Santé : Une cure de vitamines vous ferait le plus grand bien pour accueillir avec fougue ces nouvelles énergies. Les fumeurs devront également penser à se refréner pour améliorer leur endurance et leur qualité de vie. Pour vous motiver, n'hésitez pas à parler avec des amis ou des collègues qui ont réussi à arrêter la cigarette.

Balance

Santé : Par chance, votre santé est au top. Puisque tout va bien dans ce domaine, profitez-en pour continuer à renforcer vos défenses immunitaires en entretenant une hygiène de vie impeccable. Même si vous êtes sujet à des troubles allergiques, vous ne serez pas embêté durant cette période.

Scorpion

Santé : Attention, ce n'est pas parce que votre travail ne vous donne pas trop de peine qu'il faut oublier de vous entretenir ! Remettez-vous au sport afin de vous stimuler au maximum. Pour éliminer les toxines : buvez beaucoup d'eau et ne comptez pas les litres ! De plus, vous aurez intérêt à adopter dès maintenant une alimentation riche en protéines mais pauvre en graisses. En revanche, les maux de dos et les douleurs rhumatismales seront en nette diminution.

Sagittaire

Santé : Vous ne manquerez pas d'énergie mais une légère chute de vitalité est possible en fin de mois. Le manque de sommeil y est pour beaucoup. Ne tirez pas sur la corde et apprenez à vous reposer. Faites la grasse matinée le week-end, cela vous permettra de décompresser et commencer à penser à vos futures vacances ; vous en avez grand besoin.

Capricorne

Santé : Vous avez besoin de vous détendre et de vous changer les idées. Il est temps de prendre conscience que c'est vous qui êtes à l'origine de la pression que vous ressentez et que vous avez tant de mal à évacuer. Votre exigence et votre besoin de perfection vous poussent à en faire toujours plus. Vous devez vous aérer l'esprit, soit en faisant du sport, soit en pratiquant une activité ludique ou culturelle. Vous avez l'embarras du choix !

Verseau

Santé : Le quotidien vous étouffe un peu, vous vous sentirez encore fatigué(e). Il faudra savoir réagir. Votre forme sera fluctuante jusqu'au 12. En effet, certaines influences viendront contrarier la régularité de votre métabolisme. Votre sommeil ou votre digestion pourrait être perturbé. Les choses s'arrangeront avant la fin du mois. Il y a donc des baisses de tonus à prévoir. C'est en revanche la pleine forme côté mental.

Poissons

Santé : Vous devrez faire un effort pour prendre soin de vous. Nul besoin de vous épuiser sur le tapis de course ou de faire dix fois le tour du pâté de maisons : faites tout simplement attention à votre alimentation et limitez votre consommation d'alcool. Votre digestion et votre sommeil vous en seront très reconnaissants, vous verrez...



&



Plus d'informations sur:
www.signature-senegal.com

SIGNATURE & DÉCOPAIN



Design By
SIGNATURE



PEINTURE DECORATIVE



ADRESSE

CITÉ BATRAIN, OUAHAM



TÉLÉPHONE

+221 78 593 11 11



The logo for ARDOBIO features the word "ARDOBIO" in a bold, sans-serif font. The letters "ARDO" are black with a white outline, while "BIO" is green with a white outline. To the right of the text is a circular emblem containing a green leaf and a circular arrow, symbolizing a cycle or process.

ARDOBIO

VOUS OFFRE :

The logo for ÉCOVISION tv features a stylized rainbow arching over a globe showing the continents of Africa and Europe. The word "ÉCOVISION" is written in a bold, sans-serif font, with "ÉCO" in green and "VISION" in black with a white outline. The letters "tv" are in a smaller, green, italicized font to the right of the word.

ÉCOVISION *tv*

The logo for ÉCOVISION mag features a stylized rainbow arching over a globe showing the continents of Africa and Europe. The word "ÉCOVISION" is written in a bold, sans-serif font, with "ÉCO" in green and "VISION" in black with a white outline. The letters "mag" are in a smaller, green, italicized font to the right of the word.

ÉCOVISION *mag*