



ÉCHANGES DE SAVOIR-FAIRE
ENTRE PRODUCTEURS

Mission exploratoire en Casamance 30 octobre au 06 novembre 2008



Rapport de mission



Didier AUBE
Alain KASRIEL

REMERCIEMENTS

Il ne nous est pas possible d'entamer ce rapport sans avoir préalablement remercié tous ceux qui ont contribué à la bonne organisation de la mission.....

A l'ensemble des productrices et producteurs de sel et riz de Casamance qui ont partagé leur savoir faire et ont enrichi notre propre expérience

Au CRCR, son président, et aux CLCOP qui ont favorisé ces rencontres en accompagnant les visites de terrain et en mettant un véhicule (avec un chauffeur disponible et compétent) à notre disposition

A l'ANCAR, dont les agents se sont mobilisés lors des visites de sites

Aux partenaires au développement de la Casamance qui nous ont accordé un peu de leur temps et nous ont fait part de leur expérience

A la cellule régionale du CONGAD, son président, Ibrahima KA, et le coordonnateur du Programme SUD, Bouna MANE, qui ont organisé et hébergé les rencontres avec les partenaires

Au coordonnateur du programme WULA NAFA, Hamet Kéba GOUDIABY, sans qui les journées d'échanges avec les productrices et producteurs n'auraient pu avoir lieu....en souhaitant que la collaboration ne s'arrête pas là

Et last but not least, John Lucas EICHELSHEIM, inlassable coordonnateur d'IDEE Casamance, qui a si bien su donner du contenu à notre mission par une préparation efficiente et utile.

SOMMAIRE

- I. CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA MISSION
- II. REUNION DE PRISE DE CONTACT AVEC LES PARTENAIRES
- III. RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS
 1. Avec les productrices de sel
 2. Avec les productrices et producteurs de riz
- IV. BILAN DES VISITES DE SITES
 1. Sites salicoles
 2. Sites rizicoles
- V. VISITES AUX STRUCTURES D'APPUI
- VI. RESTITUTION ET SYNTHÈSE AVEC LES STRUCTURES D'APPUI
- VII. PERSPECTIVES
 1. Pour le sel
 2. pour le riz
- VIII. ANNEXES
 - Termes de référence de la mission
 - Chronogramme
 - Liste des personnes rencontrées
 - Modèles de fiches d'identification des partenaires
 - Bibliographie

I. CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA MISSION

A la demande d'IDEE CASAMANCE, ONG basée à Ziguinchor et dirigée par John EICHELSHEIM, UNIVERS-SEL a réalisé une mission exploratoire en région de Ziguinchor.

Il s'agissait, d'une part, de rencontrer et écouter IDEE CASAMANCE et les femmes d'Eloubalire qui ont contacté UNS et, d'autre part, d'identifier les zones et les techniques de production de sel ainsi que les périmètres de riziculture de mangrove.

La riziculture n'était initialement pas prévue dans cette mission, mais il nous a semblé opportun de collecter des informations sur la production rizicole et les éventuelles connexions avec les producteurs de Guinée maritime.

La mission s'est articulée avec une mission de suivi du responsable sel du conseil d'administration d'UNIVERS-SEL en Guinée. Elle a été financée sur fonds propres UNS.

OBJECTIFS

- Connaître les techniques locales de production de sel en Basse Casamance et leurs impacts sur l'environnement
- Connaître les lieux de production et les techniques utilisées sur chaque lieu
- Rencontrer les producteurs et productrices
- Connaître les organisations paysannes locales qui encadrent ces producteurs productrices et les rencontrer
- Connaître les actions déjà menées ou celles en cours en direction des saliculteurs

RESULTATS ATTENDUS

- Les différentes techniques et zones de production salicole sont connues
- Les acteurs de la filière sont identifiés
- Des actions éventuelles de partenariats sont esquissées

ACTIVITES A MENER

- Collecte de la documentation relative aux différentes techniques de productions de sel pratiquées en zone de Basse Casamance (ce qui existe)
- Collecte des études d'impacts sur l'environnement liées à l'activité de production de sel en zone de mangrove (ce qui existe)
- Identification cartographique des zones de production connues
- Caractérisation des techniques de production utilisées
- Rencontres avec des producteurs et productrices des zones salicoles de Basse Casamance
- Visites avec les producteurs et productrices sur leurs lieux de production
- Identification des organisations paysannes concernées par la saliculture
- Etat des lieux de ce qui s'est déjà fait en matière d'appui à la saliculture et les résultats obtenus

II. REUNION DE PRISE DE CONTACT AVEC LES PARTENAIRES

Elle s'est tenue dans les locaux du Programme SUD du CONGAD. Il s'agissait de rencontrer les structures d'appui intervenant dans les activités agricoles et en soutien aux organisations de producteurs. Cette rencontre devait informer les participants sur l'objet de la mission, identifier les organisations de producteurs et les sites intéressants à visiter.

Après des échanges sur la saliculture et la riziculture en Basse Casamance, et le constat que peu d'intervenants appuient la saliculture qui est avant tout une petite production individuelle destinée à la consommation familiale, il a été convenu de se retrouver en fin de mission pour une restitution.

III. RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS

1. Avec les productrices de sel

Rencontre du 01 novembre avec les productrices à SANTE YALLA, Ziguinchor

Objectifs : connaître les méthodes de production, identifier les zones de production, identifier les productrices, identifier les structures d'appui intervenant en appui à la production de sel, organiser les visites de sites avec priorité là où il y a de la cuisson

Programme de la journée

- Accueil des participantes
- Mot de bienvenue
- Présentation de la journée
- Présentation des participants (tour de table)

- Administration des fiches en groupes
- Description des techniques de production de sel par les productrices
- Présentation de la saline guinéenne et débat
- Clôture et repas

Introduction par le président du CRCR, Mr Abdul Aziz BADJI, présence du PADERCA, des représentants des CLCOP et des femmes productrices de sel.

Petit recentrage UNS pour préciser qu'il ne s'agit pas d'un séminaire de formation, mais d'une mission exploratoire pour découvrir les techniques de production de sel en Casamance et présenter la saline Guinéenne. Il n'y a pas d'enjeux particuliers, car pas de projet ou de programme, mais seulement un partage d'informations

47 participants dont 30 femmes productrices

En raison du nombre élevé de participants, les fiches productrices sont administrées en groupes par CLCOP avec l'appui des représentants des CLCOP. 60 minutes pour le remplissage des fiches puis une petite pause pour se désaltérer, car il fait chaud et reprise en plénière pour les présentations par les femmes de leurs techniques de production des difficultés rencontrées et de leurs attentes, avant celle d'UNS.

Les sites à visiter ont été identifiés et les responsables informés.

2. Avec les productrices et producteurs de riz

Rencontre avec les producteurs de riz du 02 novembre à SANTE YALLA, Ziguinchor

Objectifs : connaître les méthodes de production, identifier les zones de production, identifier les producteurs, identifier les structures d'appui intervenant en appui à la production de riz, organiser les visites de sites en priorisant la riziculture de mangrove.

Programme de la journée

- Accueil des participants
- Mot de bienvenue
- Présentation de la journée
- Présentation des participants (tour de table)
- Administration des fiches en groupes
- Description des périmètres rizières par les producteurs
- Présentation de la gestion de l'eau à la parcelle en riziculture de mangrove guinéenne, débats
- Clôture et repas

Après introduction par IDEE Casamance, présentation du programme, résumé de la journée sel et explication de la fiche. 32 participants dont 26 producteurs.

Après les travaux de groupes pour administrer les fiches, les producteurs ont présenté leurs périmètres, puis Didier AUBE a présenté la technique de gestion de l'eau à la parcelle en zone de mangrove en Guinée.

Les sites à visiter ont été identifiés et les responsables informés.

IV. BILAN DES VISITES DE SITES

1. Sites salicoles

Différentes techniques de production rencontrées

1/ Technique ignigène : c'est une méthode de production qui nécessite la cuisson d'une saumure (filtrat saturé) obtenue à partir de filtration de sable salé ou de sel de grattage.

- **Description de la technique ignigène à partir des sables salés de grattage**

Les zones de collecte se situent sur l'estran (zone submersible par l'eau des bolons lors des grandes marées) ; la couche superficielle du sable, salinisé après le retrait des eaux du bolon et par les remontées capillaires, est grattée par les femmes productrices. Chacune d'entre elle en détermine la quantité en fonction de sa stratégie (besoins familiaux et/ou petite commercialisation).

Cette opération se fait manuellement après les récoltes de riz, en continu jusqu'aux premières pluies. Le sable collecté est transporté sur le site proche de l'aire de grattage, et, plus généralement au domicile de la productrice.

Quand la quantité de sable collecté est jugée suffisante pour l'obtention de la saumure nécessaire à un premier cycle de chauffe, elle procède à la filtration, soit à partir de l'eau du bolon sur le site, soit avec de l'eau douce, au village ou à la macération du sable préalablement tamisé.

Pour la filtration, un sac vide est attaché à quatre piquets et sert de filtre sur lequel est déposé le sable salé au travers duquel l'eau est versée ; une première saumure est recueillie sous le filtre dans une baignoire. Le sable du filtre est renouvelé et la première saumure versée par-dessus. Généralement, l'opération est renouvelée trois fois. La saumure obtenue est décantée pour laisser se déposer les fines particules passées à travers le filtre.

Pour la macération, on tamise le sable pour le nettoyer des particules fines ; il est déposé dans une bassine qui est ensuite remplie d'eau. Après un brassage manuel, on laisse décanter pour que le sable et les restes de particules se déposent au fond de la bassine. La saumure obtenue est une «eau claire».

L'opération suivante, dans les deux cas, est la cuisson de la saumure. Le bois de chauffe est ramassé (ou coupé?) aux alentours du lieu de cuisson. Le sel obtenu est de granulométrie fine.

- **Description de la technique ignigène à partir de sel de grattage**

Ce sel est récolté manuellement dans des cuvettes naturelles qui se sont formées sur l'estran. Il est ensuite amené au domicile de la productrice puis filtré de la même façon que le sable salé. La saumure obtenue est chauffée également de la même façon. Le sel obtenu est de granulométrie fine.

Lorsqu'elle veut gagner du temps, la productrice peut étuver son sel pour éliminer « les germes » et évite ainsi la production de saumure. Le sel obtenu est de granulométrie irrégulière.

2/ Technique de production de sel «prêt-à-porter» : cette technique consiste à récolter un sel naturellement cristallisé par évaporation sur des sites inondables.

- **Description de la technique pratiquée derrière un endigage**

A partir de décembre, lors d'une grande marée, l'eau du bolon qui a recouvert la zone de production (dépression naturelle) est retenue par une petite digue. Dans un premier temps, la pêche est pratiquée dans cette zone, puis le sel apparaît après une période d'évaporation de deux à trois mois. Les productrices organisent la récolte en plusieurs journées de mobilisation, sachant que le sel récolté reste une propriété individuelle. Le sel récolté dans les parties hautes asséchées, est de couleur blanche et de petite granulométrie. Il est gratté en surface. Le sel récolté dans les parties basses humides ou encore submergées, est coloré par les oxydes de fer présents dans le sol et de grosse granulométrie.

- **Description de la technique pratiquée dans des cuvettes creusées dans le sol**

Cette technique est pratiquée sur des sols argileux ou sablo argileux. Des trous d'une profondeur pouvant aller jusqu'à deux mètres sont creusés sur la zone de production. Avant le début de la saison, fin février, les trous sont vidés, curés et nettoyés. Le remplissage se fait en partie par infiltration et en partie par submersion. Une diguette est construite autour de la zone de production pour protéger des submersions dues aux hautes eaux.

Les récoltes se font à partir du mois d'avril jusqu'aux premières pluies. La récolte est hebdomadaire et la fréquence peut augmenter en fin de saison.

Le premier sel récolté en surface est blanc de grosse granulométrie. Ensuite, la récolte est faite par grattage des parois des trous avec une houe et par collecte des dépôts des fonds. Le sel obtenu est de grosse granulométrie pouvant être utilisé pour la transformation du poisson.

Différentes utilisations du sel produit

Le sel fin est destiné à la consommation domestique ; il est iodé dans certains cas (appui UNICEF). C'est principalement du sel ignigène. Le gros sel est principalement destiné à la transformation halieutique. En cas de besoin, le gros sel « prêt-à-porter » peut être nettoyé et rincé à l'eau douce, séché au soleil et pilé pour une utilisation exclusivement familiale.

La commercialisation est généralement marginale et pas organisée dans la mesure où le sel produit est avant tout destiné à la consommation familiale.

Remarques générales et constats

De nombreuses femmes pratiquent l'activité destinée principalement à la consommation familiale. Dans la mesure où le sel de consommation est fin, c'est la technique ignigène qui prime. Ceci implique l'utilisation du bois de chauffe. D'après les productrices, seul le bois mort serait utilisé pour la cuisson. Reste à affiner la provenance réelle du combustible et l'éventuel impact sur la ressource naturelle.

Les seuls marchés de commercialisation identifiés sont à Baïla et Kafountine. A Baïla, les productrices sont appuyées par l'UNICEF qui leur fournit des kits d'iodation.

Les sels «prêt à porter» ont une grosse granulométrie ; on y retrouve des oxydes de fer provenant du sol du site de production; il est composé de NaCl et de magnésie due à une sursaturation de l'eau et à son absence de renouvellement. La présence de magnésie n'a pas d'incidence sanitaire, mais modifie le goût et la texture du sel produit.

Tableau récapitulatif des sites salicoles visités					
Village	Localisation du site	Organisation porteuse	Techniques de production	Estimation de la production	Observations
KOUBALAN	Cissé Kunda		Ignigène Filtration de sable salé		Production destinée à la consommation familiale ; une saison de production peut servir à plusieurs années de consommation
BAÏLA	Kalkatilé	GIE	Ignigène Filtration de sable salé	5 tonnes	Appui UNICEF pour iodation et conditionnement. 3 tonnes commercialisée. Marché potentiel pour la transformation du poisson
KAFOUNTINE	Souloulou	GIE	Collecte directe « prêt-à-porter » dans les trous	4,5 tonnes	Site adapté à une production plus intensive, marché existant pour la commercialisation sur place (transformation du poisson)
ADEANE / DIAGNON	Kaoutou		Ignigène Filtration de sable salé		Production non organisée pour une consommation familiale et petite vente sur le marché en cas de besoin
NIAMBALANG	Oubano	GPF	Collecte directe « prêt-à-porter » par grattage sur sol		La production est organisée mais individualisée; une partie de la production est stockée sur site (stock restant de la dernière saison) ; commercialisation individuelle et peu développée

2. Sites rizicoles

Différents types de périmètres rencontrés

1/ Production de riz de coteaux ou de bas fonds : les périmètres se situent au pied des coteaux et ne sont pas submersibles lors des grandes marées. Coté estran, on trouve soit des diguettes de retenue d'eau douce, soit une « digue anti-sel » équipée d'un système d'évacuation des excédents qui permet de délimiter le périmètre rizicole et de gérer les niveaux d'eau. A l'intérieur des périmètres des diguettes séparent chaque casier, il n'existe pas de réseau de circulation d'eau, les excédents s'évacuent soit par sur verse directe des diguettes, soit par bréchage de celles-ci.

La culture se fait à plat ou sur billon par semis direct ou par repiquage de variétés locales ou de variétés améliorées. La récolte se fait une fois par an et les terres ne sont pas submergées par l'eau de mer en saison sèche. L'engrais organique, généralement à base d'écailles de poisson est utilisé. Parfois certains producteurs utilisent des désherbants. Préparation des sols, repiquage ou semis, récoltes sont manuels. La première phase est exclusivement masculine, la deuxième exclusivement féminine et la dernière est partagée.

2/ Production de riz en zones de mangrove : ces zones se situent entre les bas fonds et les bolons. Elles sont submersibles lors des grandes marées. Une digue de ceinture les protège des submersions. Elles représenteraient, selon les informations recueillies, entre 15 et 20% des surfaces cultivées. Nous n'avons visité qu'un seul petit domaine en cours de réhabilitation.

Remarques générales et constats

Un problème exprimé par les producteurs est la salinisation des sols par capillarité dans les parcelles. Pour tenter de résoudre ce problème, des digues anti-sel sont construites en aval des périmètres rizicoles. La fonction de ces digues est en fait de retenir l'eau de pluie et de ruissellement pour éviter les remontées salines par capillarité. Ces digues peuvent être construites à la main avec la terre prise sur place. Ces constructions ne sont pas solides parce que la nature de la terre utilisée est sablo-vaseuse et peu stable. La végétation qui permettrait de stabiliser ne pousse pas sur ces digues Un ouvrage en béton muni d'une trappe permet les évacuations des excès d'eau.

L'autre technique de construction est mécanisée. Elle utilise de la latérite mise en place par des pelleteuses et damée. Des ouvrages béton de régulation d'eau équipent ces digues. En amont des périmètres, l'érosion du coteau entraîne des résidus sableux dans les parcelles.

Une caractéristique récurrente de la riziculture pluviale en Basse Casamance est sa précarité. Elle est dépendante des aléas climatiques et ne peut être sécurisée.

La pluviométrie étant très variable d'une année sur l'autre, les campagnes rizicoles sont aléatoires et précaires. Le contexte est très différent de celui de la Guinée maritime où la pluviométrie annuelle est de 2000 mm.

Les modifications du réseau hydrographique liées au déficit pluviométrique, mais également aux interventions de l'homme par une édification de barrages non maîtrisée, ont favorisé la salinisation et l'acidification des sols et la diminution des terres cultivables.

La configuration des aménagements ne permet pas une bonne gestion hydraulique, l'eau ne pouvant ni être stockée, ni être retenue dans les périmètres.

Tableau récapitulatif des sites rizicoles visités

Village	Localisation du site	Organisation porteuse	Type d'aménagement	Observations
KOUBALAN	Site de Sindèye Bolon de Kognoule		Sur flanc de coteau, périmètre non submersible, endigage aval détérioré	Problèmes de salinité des sols. Ensablement du périmètre par l'amont Evacuation des excédents d'eau par brèchage
BAÏLA	Bolon de Baïla		Bas-fond avec endigage structurant datant de 2002 Non submersible	Utilisation de semences locales Evacuation des excédents d'eau par brèchage
BADIANA		Entente de DIOULOULOU (faitière)	Plaine en bordure de coteau Non submersible	Périmètre de production de semence BW 248 1 Problèmes de remontées salines Pas de récupération des eaux de ruissellement
ADEANE	Leto		En bordure du fleuve, submersible	Digue anti sel traditionnelle
NIAMBALANG	Oubano Bolon de l'Oubano		Plaine non submersible	Utilisation d'engrais chimique
MEDINA	Sourakounda		Plaine en bordure de coteau Non submersible	
ESSYL	Bosse		Plaine non submersible	Semis direct et intrants chimiques

V. VISITES AUX STRUCTURES D'APPUI

La mission a rencontré des responsables de structures d'appui et de services déconcentrés dont la DRDR, la direction régionale du commerce, le PADERCA, le PROCAS, le FSD Casamance et le GRDR.

Ces rencontres ont permis d'échanger sur les problématiques sel et riz et de connaître les champs d'intervention des structures rencontrées.

Pour le sel, hormis IDEE Casamance, seule la direction régionale du commerce intervient en partenariat avec l'UNICEF sur la iodation du sel et particulièrement à BAILA.

Pour le riz, le GRDR a entamé une réflexion sur la riziculture en zones submersibles par l'eau de mer et envisage de s'inspirer de la technique de production de mangrove en Guinée. Une étude a d'ailleurs été réalisée pour le GRDR par d'éminents spécialistes de la riziculture de mangrove (Docteur SOW et Olivier RUE).

VI. RESTITUTION ET SYNTHESE AVEC LES STRUCTURES D'APPUI

Elle a été l'occasion de présenter les premiers éléments d'analyse de la mission (voir chapitre VII) et de remercier l'ensemble des partenaires qui ont facilité le déroulement de la mission. Un comité de suivi a été mis en place sous l'égide de la cellule régionale du CONGAD.

VII. PERSPECTIVES

1. Pour le sel

Sous réserve de levée des contraintes liées aux techniques utilisées (habitudes et temps consacré à l'activité et main d'œuvre disponible), possibilité d'intensification de la production dans certaines zones après avoir identifié plus finement les marchés potentiels (principalement près des lieux de transformation du poisson par salage).

Ce qui est envisageable rapidement, c'est une phase d'expérimentation de la technique solaire sur des sites pilotes pour les options suivantes :

- Introduction de la technique de production de sel solaire sur bâches permettant de réduire la pénibilité des tâches et la pression éventuelle sur les ressources naturelles
 - Pour une utilisation familiale avec possibilité de développer un kit collectif ou individuel
 - Pour une intensification et professionnalisation de la production avec un sel de qualité maîtrisée
- Petite production de sel de qualité d'origine territoriale «labellisé» visant un marché restreint mais de forte valeur ajoutée en développant un système de gestion de l'eau adapté

Il serait intéressant, dans un premier temps, d'organiser une visite d'échanges entre producteurs de sel. Les productrices de Casamance pourraient se rendre en Guinée pendant la période de production (mois de mars recommandé) afin de leur permettre d'échanger avec les producteurs guinéens sur les techniques de production.

2. Pour le riz

Au regard des sites visités, les techniques appliquées en Guinée ne sont pas transposables en l'état. Une réflexion peut s'engager sur les périmètres de « mangrove » (zones submersibles). A cet effet, le GRDR a fait réaliser une étude par deux spécialistes de la production de mangrove, Olivier RUÉ et le professeur SOW qui pourrait être la base de la réflexion.

La différence fondamentale entre la riziculture en Guinée maritime et en Casamance est la pluviométrie. En Guinée maritime, elle est rarement inférieure à 2 000 mm, ce qui signifie que les besoins en eau sont généralement couverts sans difficultés majeures.

La riziculture en Casamance est soumise aux aléas climatiques et pas les besoins en eau ne sont couverts que si la pluviométrie est suffisante, ce qui a été le cas cette année, mais pas les deux dernières saisons.

La salinisation et l'acidification des sols sont des problèmes récurrents, non maîtrisés jusqu'à présent et la recherche ayant été peu présente ces dernières années, il y a peu d'indicateurs permettant une lutte efficace, raisonnée et cohérente.

Le réseau hydrographique du fleuve Casamance est perturbé par les endiguements réalisés depuis plusieurs décennies sans réelle analyse de leurs effets et impacts.

ANNEXES

- **Termes de référence de la mission**
- **Chronogramme**
- **Liste des personnes rencontrées**
- **Modèles de fiches d'identification des partenaires**
- **Bibliographie**



ÉCHANGES DE SAVOIR-FAIRE
ENTRE PRODUCTEURS

TERMES DE REFERENCE DE LA MISSION CASAMANCE 30 octobre au 06 novembre 2008

OBJECTIFS

- Connaître les techniques locales de production de sel en Basse Casamance et leurs impacts sur l'environnement
- Connaître les lieux de production et les techniques utilisées sur chaque lieu
- Rencontrer les producteurs et productrices
- Connaître les organisations paysannes locales qui encadrent ces producteurs productrices et les rencontrer
- Connaître les actions déjà menées ou celles en cours en direction des saliculteurs

RESULTATS ATTENDUS

- Les différentes techniques et zones de production salicole sont connues
- Les acteurs de la filière sont identifiés
- Des actions éventuelles de partenariats sont esquissées

ACTIVITES A MENER

- Collecte de la documentation relative aux différentes techniques de productions de sel pratiquées en zone de Basse Casamance (ce qui existe)
- Collecte des études d'impacts sur l'environnement liées à l'activité de production de sel en zone de mangrove (ce qui existe)
- Identification cartographique des zones de production connues
- Caractérisation des techniques de production utilisées
- Rencontres avec des producteurs et productrices des zones salicoles de Basse Casamance
- Visites avec les producteurs et productrices sur leurs lieux de production
- Identification des organisations paysannes concernées par la saliculture
- Etat des lieux de ce qui s'est déjà fait en matière d'appui à la saliculture et les résultats obtenus

Description des tâches à réaliser

Collecter la documentation relative aux différentes techniques de productions de sel en zone de mangrove (ce qui existe) : Nos partenaires ont-ils connaissance d'une documentation existante? Où peut-on se la procurer?

Collecter les études d'impacts sur l'environnement liées à l'activité de production de sel de mangrove (ce qui existe) : Nos partenaires ont-ils connaissance d'une documentation existante? Où peut-on se la procurer?

Situer sur une carte les zones de productions connus : Dans un premier temps nos partenaires peuvent ils situer sur une carte les zones de production. On entend par zone de production un ensemble de secteurs de production plus ou moins importants regroupés dans la même communauté rurale (à affiner et à adapter en fonction des réalités du découpage administratif)
Existence d'une cartographie des zones de production

En fonction de chaque zone déterminer les techniques de production utilisées : Par ordre d'importance, il convient de préciser la ou les techniques de production de sel utilisées par les producteurs et productrices
Cette information peut être complétée par les organisations paysannes et les producteurs.

Participer aux rencontres collégiales avec des producteurs et productrices de sel des zones salicoles de Basse Casamance : Présentation des participants, origine activités responsabilités ; Alain K présentera UNIVERS SEL (power point)

Didier Aube présentera la filière du sel marin produit sur marais salants en presqu'île de Guérande Situation géographique, superficie, nombre d'exploitants, production globale moyenne par an, production annuelle moyenne de son exploitation, technique de production, de récolte et de stockage du sel marin. Les différentes structures de commercialisation (coopérative des producteurs de sel de Guérande, négociants, petites entreprises individuelles) le mode de faire valoir et les différentes utilisations du sel de Guérande

Les producteurs nous présenteront leurs techniques de production de sel en zone de mangrove et nous expliqueront les différents problèmes qu'ils rencontrent.

Au travers ces interventions nous affinerons le situation géographique des zones et secteurs de production le mode de faire valoir , la période de l'année pendant laquelle ils produisent, la situation des sites de production par rapport à la mer, l'effet de la marée sur les sites (submersion), la nature du sol, l'état de l'endiguage s'il existe, la fréquentation et la régularité sur les sites de production, les autres activités qu'ils mènent durant cette période, l'éloignement de leurs villages par rapport à leurs sites de production , les techniques de production , la quantité de sel obtenu, la qualité du sel, le nombre de personnes en moyenne qui travaillent sur leurs exploitations, l'outillage nécessaire, le prix des intrants, le stockage éventuel, le conditionnement du sel,, le prix du sel en fonction de la période de l'année, leurs modes de mise en marché, l'importance du sel dans le revenu familial, leurs adhésion ou non à une ou plusieurs organisation paysannes, les structures de commercialisation existantes, et les problèmes rencontrés tout au long de ce cycle.

Présentation de la technique « Saline solaire ». En s'appuyant sur les photos du référentiel technique, Didier Aube expliquera l'alternative « saline solaire » mise en place avec les producteurs de la lagune au Bénin et les producteurs de sel en zone de mangrove en Guinée. Seront abordé, le choix de l'emplacement du ou des cristallisoirs, la préparation du sol, la pose du cristallisoir, la gestion des saumures, la récolte, la qualité du sel.

Questions et discussions avec les producteurs et productrices

Organiser des visites avec les producteurs et productrices sur leurs lieux de production : En respectant les formalités traditionnelles et en se faisant accompagner par les producteurs et productrices, des visites sur des sites ciblés en fonction de l'importance de l'impact sur l'écosystème des techniques d'extraction de sel, du nombre important d'intéressé(e)s, se dérouleront. La collecte d'informations se fera par le biais d'une fiche d'enquête.

Identifier les organisations paysannes concernées par la saliculture en fonction des lieux de production cernés précédemment et organiser des rencontres

CHRONOGRAMME DE LA MISSION

	Matin	AP midi	Observations
Jeudi 30 10		Arrivée à Ziguinchor	le soir séance de travail avec John et repas en commun
Vendredi 31 10	Exposé et rencontre avec les partenaires au développement	Séance de travail CONGAD et IDEE Casamance	Organisation de la rencontre du matin par cellule CONGAD dans les locaux du Programme SUD
Samedi 01 11	Journée de réflexion avec les productrices de sel	Journée de réflexion avec les productrices de sel	lieu Santa Yalla
Dimanche 02 11	Journée de réflexion avec les riziculteurs	Journée de réflexion avec les riziculteurs	lieu Santa Yalla
Lundi 03 11	Visites de sites	Visites de sites	Mise à disposition d'un véhicule avec chauffeur par le CRCR
Mardi 04 11	Visites de sites	Visites de sites	Mise à disposition d'un véhicule avec chauffeur par le CRCR
Mercredi 05 11	Visites de partenaires	Visites de partenaires	Soir, synthèse mission et préparation restitution
Jeudi 06 11	Synthèse mission avec les partenaires au développement, perspectives	Retour Dakar	Dans les locaux du Programme SUD

Personnes rencontrées

NOM	STRUCTURE	CONTACT	ACTIVITES	ZONES
John EICHELSCHEIM	IDEE CASAMANCE	33 991 45 92 ideecasamance@arc.sn	Sauvegarde biodiversité mangrove, pêche artisanale	Ziguinchor, Sédhiou, Kolda
Jean PIERROT	FSD Casamance	773 701 928 jnprtr@hotmail.com	Fonds de financement de projets	Casamance naturelle
Ibrahima KA, Julie ESCALIE	PACTE	775 699 685 pacte@orange.sn 777 847 266 julie.escalie@gmail.com	Milieu urbain	Ziguinchor
Hamet Kéba GOUDIABY	USAID Wula Nafaa	775 413 069 amethlatifsa@yahoo.fr	Gestion des ressources naturelles et biodiversité	Région de Kolda, Sédhiou, Ziguinchor
Mr SEYE	IREF	339 911 080 seyereif@hotmail.fr	Service technique déconcentré	Région de Ziguinchor
	ANCAR	ancarzig@orange.sn	Conseil en agriculture, foresterie, élevage, pêche	18 CR de la région
Serigne DIAW Assine DIENG	Service régional du commerce	339 911 007 776 152 742 srcomzig@yahoo.fr	Service déconcentré	Région de Ziguinchor
Chérif Bocar SY	ENDA ACAS	775 699 678 cherifbo@hotmail.com	Aménagements hydro agri, innovation technique, appui AGR	Iles Casa et Kafountine, Kolda
Abdoulaye DIALLO	PROCAS	Abdoulaye.diallo@gtz.de 339 388 060	Coop bi GTZ résolution des conflits	Casamance naturelle
Abdou Seydou MANE Guillemette CELLIER	GRDR	ziguinchor@grdr.org 339 912 782	Développement rural	Casamance naturelle
Mamadou KONTE	DRDR	kontemamadoudircab@yahoo.fr 339 911 363	Service technique déconcentré	Région de Ziguinchor
Mustapha BODIAN	PADERCA	ccppaderca@yahoo.fr 339 917 032	Développement rural	Ziguinchor et Sédhiou
Mustapha BADIANE Mustapha BADJI Ibrahima TAMBA Malan SANE Bassirou SAGNA	Producteurs de KOUBALAN			
Landing BADIANE Maïmouna DIEDHIOU Siré BADJI Fatou GOUDIABY Arame GOUDIABY Sally COLY	Producteurs et productrices de BAILA			
Mohamed SONKHO	Facilitateur de BADIANA			
Bourama DEMBA Mariama DIEME Haly SAGNA	Pdt CLCOP et productrices de KAFOUNTINE			
Malamine SADIO Adama CAMARA Landing SONKHO Malang SYLLA Sékou MANE	Pdt CLCOP Producteurs du village d'ADEANE Chef de village			
Henry DIATTA Clarisse MANGA Georgette DJIBALENE Touty DIEDHIOU Euphrasie DIATTA Simon DIEDHIOU Adèle DIEDHIOU	Agent CAR Pdte CLCOP Productrices de sel de NIAMBALANG Chef de village			
Ismaëla DIEDHIOU	Pdt CLCOP et producteur du village de MEDINA			
Julien BASSENE	Chef de village ESSYL			

Fiche d'identification producteurs de riz

NOM, Prénom

Téléphone

Village

Communauté rurale

Département

Appartenance à un groupement oui non Si oui lequel

Le groupement est-il membre d'une union ou fédération oui non
Si oui laquelle

Site de production

Distance du village

Superficie totale

Superficie cultivée par le producteur

Superficie moyenne d'une parcelle (ou casier)

Travaux d'aménagements réalisés par un projet ou programme oui non
Si oui, quels travaux, quand et par qui

Existence d'une digue de ceinture et son état

Comment se fait l'entretien de la digue, par qui

Réseau hydraulique intérieur (décrire)

Organisation de la gestion de l'eau
Introduction d'eau de mer en période sèche oui Non Expliquer pourquoi

Comment se font les drainages des excès d'eau de pluie

Comment se fait le maintien de la lame d'eau dans la parcelle

Mode de préparation des sols : (billons ou à plat)

Mode de culture (semis direct ou repiquage)

Intrants

Semence	variété améliorée <input type="checkbox"/>	auto produite <input type="checkbox"/>
Engrais	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	
Herbicide	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	
Crabicide	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	

Financement de la campagne

Crédit oui non

Estimation de la dernière récolte

Structures d'appui intervenant en riziculture

Difficultés rencontrées

Autres remarques

Fiche d'identification productrices de sel

NOM, Prénom

Téléphone

Village

Communauté rurale

Département

Appartenance à un groupement oui non Si oui lequel

Le groupement est-il membre d'une union ou fédération oui non
Si oui laquelle

Site de production

Distance du village

Période de récolte

Durée

Nombre de femmes de la petite famille qui récoltent

Technique de production (décrire)

Outils utilisés pour la récolte

Y a-t-il cuisson de la saumure oui non

D'où provient le bois de cuisson

Qualité du sel obtenu grain fin gros grain

Quantité obtenue la dernière saison

Lieux de vente du sel

A qui

Conditionnement du sel produit

Prix de vente du sel

Autres activités productives dans la même période oui non
Si oui, citer les activités

Structures d'appui intervenant dans le village

Remarques

Fiche d'identification structures d'appui

NOM

FORME

ADRESSE

TEL, MAIL

SECTEURS D'ACTIVITES

ZONES D'INTERVENTION

PROGRAMMES EN COURS EN PRODUCTION DE MANGROVE

PROGRAMMES SPECIFIQUES EN SALICULTURE DE MANGROVE ET BENEFICIAIRES

PROGRAMMES SPECIFIQUES EN RIZICULTURE DE MANGROVE ET BENEFICIAIRES

DOCUMENTATION EXISTANTE SUR LA PRODUCTION DE SEL ET DE RIZ EN CASAMANCE

Bibliographie

- **Documents collectés**
 - Mise en valeur des bas-fonds (Montoroi 1996)
 - Gestion d'un barrage anti sel en Basse Casamance (IRD 1991)
 - Riziculture en Basse Casamance (Brunet)
 - Rapport programme de renforcement de la production agricole
 - Etude sur l'habitat des Diolas (Pélissier)
 - Etude sur la variabilité de la salinité (Thiam et Singh)
 - Pédogénèse dans les mangroves tropicales (Viellefon)
 - Sols de mangroves (Viellefon)
 - Thèse sur dynamique de mangrove en Guinée (Bertrand)
 - Réhabilitation des bas fonds dégradés par la sécheresse (Monteroi)
 - Méthode d'évaluation de salinité d'un bas fonds (Monteroi)
 - Rapport programme d'aménagement de vallées (GRDR)
 - Suivi de salinité, PH, températures sur le fleuve Casamance
 - Conséquences de la salinité dans l'estuaire du fleuve Casamance
 - Carte pédologique de la Basse Casamance (Viellefon)

- **Documents produits**
 - Fiche d'identification producteur sel
 - Fiche d'identification producteur riz
 - Fiche d'identification partenaires d'appui
 - PP de présentation aux partenaires
 - PP de présentation sel en Guinée
 - PP de présentation riz en Guinée
 - PP synthèse mission

- **Documents diffusés**
 - Référentiel sel
 - Réhabilitation des bougonis rizicoles et activité salicole en mangrove guinéenne
 - Aperçus complémentaires sur la riziculture et la saliculture
 - Note sur l'utilisation de la noix de palme pour la mesure de la densité de la saumure