

Produire, transformer et commercialiser de manière écologique au Sénégal

Elargir les horizons des futurs professionnels et enrichir leurs pratiques durables : c'est l'ambition de l'enseignement offert par le Centre Keur Yakaar. Leur formation en hôtellerie-restauration accorde une large place aux questions d'écologie et biodiversité dans le but de sensibiliser la population locale à une alimentation plus saine et de contribuer à la création d'une économie solidaire et de circuit court.

Article par Francesca Bove et Isabelle Lejeune¹
Images de Tourism for Help

You can find an English summary of this article [here](#)

Sensibiliser les futurs professionnels à produire, transformer et commercialiser autrement au Sénégal : c'est l'un des objectifs des formations proposées par le Centre de formation Keur Yakaar (en wolof, « maison de l'espoir ») à la Somone, au Sénégal.

Le Centre de formation Keur Yakaar est un complexe composé d'un hôtel-restaurant d'application qui accueille, depuis 2014, en formation gratuite des jeunes défavorisés venant de plusieurs communautés rurales de la zone.



« Enseigner autrement »

Keur Yakaar, projet réalisé par l'association sénégalaise « Vivre Yakaar » en collaboration avec l'association suisse « Tourism For Help », forme chaque année 30 jeunes en hôtellerie – restauration et 10 en production, transformation et commercialisation des produits biologiques alimentaires et cosmétiques.

Elargir les horizons des futurs professionnels et enrichir leurs pratiques durables : c'est aujourd'hui l'ambition de l'enseignement offert par le Centre. Pour y parvenir, Keur Yakaar offre des modules de formation en boulangerie et pâtisserie à base de farines (mil, maïs, sorgho, fonio, haricots, etc.) et produits locaux (hibiscus, fruit du baobab, gingembre, etc.), élevage, micro jardinage sur table (légumes et herbes aromatiques), transformation agroalimentaire (jus locaux, tisanes, confitures, compléments alimentaires, conserves, fruits séchés, etc.) ainsi qu'en cosmétiques naturels (savons, shampoing, baumes à lèvres, huiles pour le corps, etc.). Pareillement, la formation en hôtellerie-restauration accorde une large place aux questions d'écologie et biodiversité notamment à travers les enseignements en tourisme responsable, valorisation d'une restauration à base de produits locaux, marketing, élaboration de micro-projets durables, etc.

¹ infos@tourismforhelp.com et info@keuryakaar.com

« Quand le local fait vivre »

Tous les produits agroalimentaires et cosmétiques réalisés par les jeunes apprenants (pour la plupart jeunes filles et jeunes en situation de handicap) sont vendus à la Boutique Bio Keur Yakaar. Les clients participent ainsi activement à la formation des étudiants et les bénéfices sont intégralement reversés au profit du Centre en vue d'atteindre l'autonomisation complète du projet.

Cette initiative vise à sensibiliser la population locale à une alimentation plus saine, contribuer à la création d'une économie solidaire et de circuit court en participant au développement local du pays et mettre en contact les petits producteurs – transformateurs - commerçants avec des consommateurs de plus en plus sensibles à la provenance de leur alimentation et leur santé.



La Boutique Bio, inaugurée le 1er mars 2020 lors du premier Marché Bio Local Keur Yakaar, a vu la participation de 38 exposants et l'organisation d'ateliers zéro déchets et d'échanges sur les thématiques de l'agroécologie et la souveraineté alimentaire. Cette boutique propose dorénavant des produits bio de toutes sortes fabriqués par des acteurs locaux engagés dans l'agro-écologie, qui profitent également de ce marché pour se « connecter » et se « mettre en réseau ».