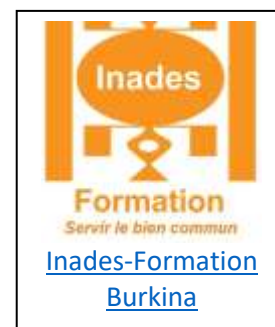


Promotion des mets locaux Inades-Formation Burkina en action dans les établissements scolaires



Article de **Patrice DA**, issu de [Inades Infos N° 007 Juillet-Décembre 2019](#) (page 5)

Inades-Formation Burkina a organisé les 16 et 17 mai 2019 une activité de promotion des produits et mets à base de « vivres de souveraineté » dans des établissements scolaires de la région de la Boucle du Mouhoun au Burkina Faso.

Objectif : amener les élèves à connaître les produits dérivés des vivres de souveraineté et à consommer les mets qui en sont issus. A Dédougou et à Nouna où cette activité a eu lieu, c'est avec enthousiasme et curiosité que les élèves y ont pris part. Environ 200 élèves ont été touchés.

L'activité de promotion des produits et mets à base de « vivres de souveraineté » a concerné les élèves du Lycée Provincial et du **Lycée St Gabriel de Dédougou** ainsi que ceux du **Collège Charles Lwanga de Nouna**.

L'intervention d'Inades-Formation Burkina dans ces établissements scolaires a été marquée par **une conférence** sur le sujet et **une séance de dégustation de mets locaux**. Le temps de la conférence a été marqué par une phase de présentation sur la notion de **vivres de souveraineté, les enjeux, les produits, les mets liés à ces vivres**.



Des élèves du Lycée Charle Lwanga de Nouna en séance dégustation de mets à base de «vivre de souveraineté» après la conférence sur le sujet

A la phase de dégustation, les élèves ont été amenés à consommer **divers mets préparés par des formatrices** accompagnées par Inades-Formation Burkina dans les deux localités.

A propos de cette activité, Djamilatou Ouattara, élève en classe de 1ère D au Lycée Charle Lwanga de Nouna affirme : *« J'apprécie beaucoup cette initiative. Cela m'a permis de savoir que les produits locaux peuvent servir à préparer beaucoup de mets et c'est vraiment fantastique »*

Pour le réseau Inades-Formation, les « **vivres de souveraineté** » sont des produits alimentaires d'origine végétale et animale, historiquement ancrés dans les habitudes alimentaires des populations d'une région donnée, dans les échanges commerciaux, dans les pratiques culturelles. Ils sont reconnus pour leur résistance aux changements climatiques, leur qualité nutritionnelle, leur faible dépendance vis-à-vis des intrants de synthèse et leur rôle important dans la dynamisation de l'économie locale.

Il s'agit par exemple du **mil**, du **sorgho**, du **niébé** (haricot), du **fonio**, du **poulet local**.

./...

Dans les établissements scolaires de Dédougou et Nouna où ils sont passés, les intervenants d'Inades-Formation Burkina ont parlé aux élèves de mets tels que :

Le jus de petit mil, les boulettes de petit mil, le couscous de mil, le dèguè de fonio, le jus de fonio, les boules de fonio aux feuilles de haricot, les biscuits de niébé (haricot), etc.

Ils ont également eu l'occasion de consommer ces mets à la séance de dégustation.

« J'ai fait beaucoup de découverte concernant les mets locaux à cette activité organisée par InadesFormation Burkina. Désormais, je connais la valeur des mets locaux et je vais les préférer aux produits importés. En plus, je vais en parler autour de moi pour amener ma famille et mes amis à préparer et consommer plus les mets locaux » nous confie Nikiéma Yasmine, élève en classe de 5ème au Lycée Provincial de Dédougou.

L'activité organisée par Inades-Formation Burkina auprès des élèves s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Projet de valorisation des « vivres de souveraineté » **pour une alimentation suffisante, saine, durable des populations du Burkina Faso.**

Ce projet financé par l'ONG allemande MISEREOR est exécuté par Inades-Formation Burkina dans la région de la Boucle du Mouhoun.

Il est également mis en œuvre dans 07 autres pays du réseau Inades-Formation. A savoir : le Burundi, le Cameroun, la Côte d'Ivoire, la République Démocratique du Congo, le Rwanda, le Tchad et le Togo

