



Le journal des adhérents et donateurs

LE BULB'THYM de Jardins du Monde



Kannadig eus Liorzhoù ar bed

N°71, janvier 2020



UNE ACTION
Jeunes & Nutrition



p.3

UN VISAGE
Jauriette



p.6

UNE RECETTE
de Madagascar



p.8&9

L'EDITO



Qui l'eut cru ? Jardins du Monde entre dans sa 28^{ème} année ! L'année 2019 était celle de sa 27^{ème} bougie., mais aussi celle des grands défis. Sont-ils relevés ?

Les partenariats que nous avons mis en place avec le monde scientifique portent déjà leurs fruits grâce à la Société Française d'Ethnopharmacologie, à l'Université et à l'Institut des Sciences de Ouagadougou. La restructuration de Jardins du Monde a bien eu lieu avec la création d'une gouvernance collégiale et un travail, toujours en cours, de définition de notre projet à long terme (DLA). Nos sources de financement se sont diversifiées : les sociétés Arcadie et Ecodis, la Fondation Ivory et l'Organisation Internationale de la Francophonie ont choisi de nous faire confiance. La campagne de financement participatif sur Ulule a plus qu'atteint les objectifs que nous nous étions fixés (cf. p.4 et 5). Bien sûr, il reste du chemin à parcourir, alors faisons de ces défis relevés un réel tremplin pour les années à venir !

Osons penser que cette nouvelle année sera synonyme de rêves et travaillons ensemble à la concrétisation de ces rêves pour qu'en 2020 :

- nos sources de financements continuent de se diversifier auprès de ceux qui portent nos valeurs,
- nos adhérents continuent de nous soutenir

- comme ils le font actuellement,
- nos activités s'ancrent davantage dans chacun de nos territoires d'actions,
- nos salariés locaux s'entourent de compétences scientifiques locales et avérées,
- les évaluations que nous avons prévues au niveau de nos formations santé témoignent du bénéfice réellement acquis par les populations que nous soutenons depuis des années,
- notre famille de JdM continue de s'agrandir !

Nous vous souhaitons à tous des rêves à n'en plus finir, aux milliers de personnes, salariés, administrateurs, partenaires, acteurs de santé, villageois, producteurs, étudiants, élèves... à vous tous qui nous lisez aujourd'hui.

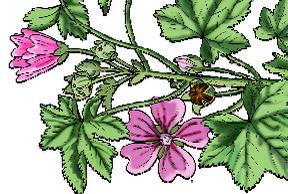
Nous profitons de cet édito pour remercier particulièrement Christine Pupin, coordinatrice de l'équipe Malgache, qui terminera son contrat en mars prochain. Merci à toi Christine pour le travail accompli avec dynamisme, de façon particulièrement autonome et avec tes compétences humaines et professionnelles que nous n'oublierons pas dans la famille JdM ! Vous pourrez d'ailleurs lire Christine en page 9 de ce Bulb'thym.

Un grand merci à vous qui nous lisez, excellente année 2020 et longue vie à JdM !

Le conseil collégial et les équipes de Jardins du Monde

SOMMAIRE

UNE ACTION • Jeunes & Nutrition	p.3
LE ZOOM • Bienvenue au jardin de Kassou	p.4
UN VISAGE • Jauriette et le duvin, un duo gagnant	p.6
RETOUR DE... • De Ouagadougou à Koudougou	p.7
UNE RECETTE • Poisson au lait de coco de Madagascar	p.8&9
FIN DE MISSION • Merci Christine !	p.9
LE DESSIN DE NINO • LES ACTUS	P.10
BULLETIN D'ADHESION ET DE SOUTIEN	P.11



JEUNES & NUTRITION

Jardins du Monde Burkina Faso continue de se tourner vers la jeunesse avec des formations à la nutrition dans les villages pendant les vacances scolaires.



Après plusieurs années de formation à la santé auprès des mères de famille dans les villages partenaires, Jardins du Monde forme désormais la génération suivante. Cette année, c'est au tour des formations à la nutrition de s'adresser aux jeunes.

Grâce à un nouveau partenariat avec l'Organisation Internationale de la Francophonie et avec le soutien de la Fondation Ivory, nous avons organisé des formations à la nutrition à Poun, Boutoko et Mogueya pendant la saison des pluies, correspondant aux vacances scolaires.

Avec les relais nutrition de chaque village, nous avons formé ces jeunes aux grands principes d'une bonne hygiène et d'une alimentation équilibrée : importance de l'hygiène corporelle et du cadre de vie, connaissance des trois groupes d'aliments pour avoir une alimentation riche et variée, connaissance des symptômes et des risques liés à la malnutrition... Chaque séance a rassemblé une quarantaine de jeunes, du primaire au lycée, avec autant de garçons que de filles.

Pourquoi former des enfants à la nutrition ?

Pour changer le monde, il faut toujours avoir une génération d'avance ! Ces jeunes sont les parents de demain, et leur apprendre dès maintenant à avoir un cadre de vie sain et à bien se nourrir leur permettra d'avoir de bonnes pratiques quand ils deviendront parents à leur tour. Surtout, les enfants, et notamment les jeunes filles, sont mises à contribution pour les tâches domestiques et soutiennent leurs mères dans la gestion de la fratrie. Pleinement investies dans tout ce travail, elle sont de très bonnes ambassadrices pour changer les façons de faire dans les cours familiales. Les garçons ayant aussi profité de nos formations, il faut souhaiter qu'ils prennent leur part dans ce travail !

Un cadre d'action partenarial

Ces formations ont été conçues en accord et avec l'appui de la direction régionale des CREN (centre de santé locaux spécialisés en nutrition). Nous avons donc appliqué les recommandations des politiques publiques du Burkina Faso, et pourrons faire un retour sur cette expérience auprès des services de l'Etat. Nous avons aussi profité de cette activité pour échanger avec l'ONG Medicus Mundi présente dans notre région et intervenant sur un programme nutrition dans les villages. Elle nous a fourni une partie des supports pédagogiques (images, jeux de questions/réponses) qui ont gardé motivés les jeunes pendant ces formations.



BIENVENUE AU JARDIN DE KASSOU

Au Burkina Faso, le jardin de Kassou réunit en un lieu unique l'ensemble des objectifs de Jardins du Monde : préserver les plantes médicinales tout en les rendant accessibles au plus grand nombre, former et transmettre, nourrir la recherche. Huit ans après sa création, on vous présente les fruits de notre travail !



Au Burkina Faso, 40% de la population vit sous le seuil de pauvreté avec un accès aux besoins de base limité : scolarisation, alimentation, santé, accès à l'eau. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, 80% de la population peut difficilement se soigner et acheter des médicaments, même pour les petites maladies du quotidien. On ne compte qu'un médecin pour 160 000 habitants environ. Les dispensaires accueillant la population sont généralement vétustes et sous-équipés avec un accès difficile à l'eau, le matériel médical est très souvent usé voire inexistant. Dans ce contexte sahélien où les agents pathogènes sont nombreux et parfois très virulents, les populations éprouvent de grandes difficultés à se faire soigner. Le recours au marché illégitime des faux médicaments, qui sont inefficaces voire nocifs, est très répandu au Burkina Faso car beaucoup moins chers que les

médicaments de qualité. Le Burkina Faso dispose d'une riche pharmacopée végétale et d'une forte tradition du soin par les plantes. Pourtant, cette biodiversité et ces savoirs tendent à disparaître, notamment car de plus en plus de jeunes ruraux partent vivre en ville, sans avoir eu le temps d'apprendre de leurs aînés.

Kassou : une pharmacie à ciel ouvert

Afin de valoriser un usage raisonné des plantes médicinales dans ce pays, l'équipe de Jardins du Monde a créé le jardin pédagogique de Kassou en

2012. Il occupe une surface d'un hectare et se situe dans la commune de Kassou en bordure de la ville de Koudougou (3ème ville du pays située à 100 km à l'ouest de Ouagadougou). C'est un espace de préservation des plantes locales et un lieu de formation à leur usage, afin que tout un chacun puisse apprendre à soigner les maladies du quotidien en respectant la nature et en utilisant correctement les plantes. Pauvre en végétation à l'origine, il a nécessité plusieurs années de travail pour aujourd'hui rassembler plus de 160 espèces de plantes, aux vertus médicinales et nutritives. Depuis sa création, le Jardin Pédagogique de Kassou a permis de former environ 10 000 personnes à la découverte des vertus médicinales des plantes locales, et à leur bonne utilisation. La majorité des bénéfici-

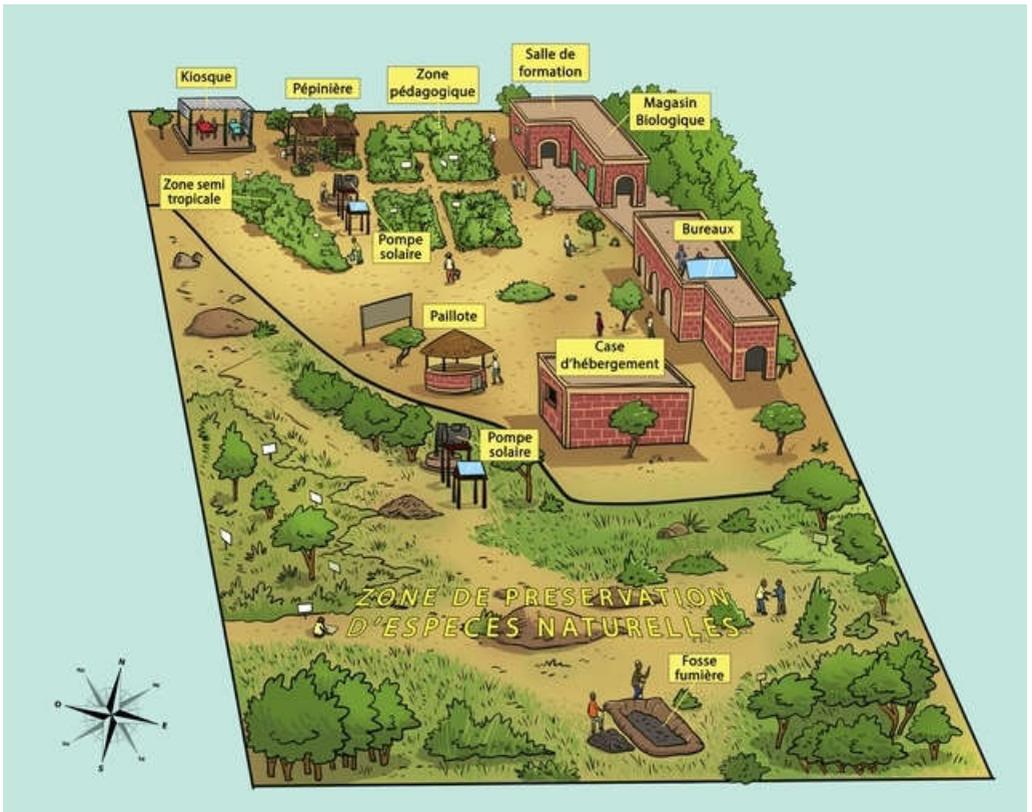
ciaires de ces formations sont des jeunes : collégiens, lycéens, étudiants, mais également les futurs agents de santé de l'État. Nous y organisons aussi la formation continue des « relais santé » de nos 5 villages partenaires en brousse (les « relais santé » sont des personnes qui ont été formées à la prise en charge des maladies/maux du quotidien par les plantes médicinales. Ils sont les référents et premiers interlocuteurs des communautés dans les villages). Petit à petit, nous y avons construit des bâtiments pour accueillir les formations dans une salle pouvant accueillir 60 personnes. En 2015 nous y avons aussi installé les bureaux de l'association. L'ensemble de ces bâtiments sont construits en « voûte nubienne », une technique de construction avec des maté-

riaux locaux, très économes en énergie. Enfin en 2016, l'ensemble des bâtiments ont été équipés en panneaux solaires, et des pompes solaires ont été installées sur les deux puits alimentant le jardin afin de faciliter la tâche des jardiniers.



La jardin de Kassou a fait l'objet d'une campagne de financement participatif sur Ulule en novembre. Grâce à cette campagne, JdM pourra poursuivre l'entretien du jardin et continuer la formation des publics en 2020.

MERCI AUX 83 CONTRIBUTEURS !





Jauriette et le duvin, un duo gagnant



Jauriette, responsable jardins et environnement de Jardins du Monde à Madagascar, est la lauréate du 3^{ème} prix du Forum International de la Jeunesse et des Emplois verts (FIJEV) 2019 de la zone Océan Indien. C'est dans le cadre de son Master 2 Production durable et changement climatique qu'elle a participé à ce concours organisé par l'Organisation Internationale de la Francophonie

Peux-tu nous expliquer dans quel contexte tu as participé au Forum FIJEV ?

Dans le cadre de mon Master 2, nous devons réaliser un mémoire de fin d'étude portant sur la création d'une filière agricole durable. Je m'intéresse depuis longtemps à l'*Hibiscus sabdariffa*, plante aux multiples vertus que j'ai découverte avec Jardins du Monde. Cette plante, appelée aussi « duvin », n'est pas assez valorisée ici à Madagascar, contrairement à l'Afrique de l'Ouest. J'ai donc monté un projet de petite production et de transformation de cette plante. J'ai été accompagnée par la Chambre des métiers et de l'artisanat de Diego Suarez qui m'a encouragée pour que je présente mon projet au FIJEV.

Quel rôle JdM a joué dans ce projet ?

Jardins du Monde m'a appuyée tout au long

du projet. En tant que responsable Jardins et environnement, je forme les associations partenaires de JdM qui gèrent les jardins aux pratiques agro-écologiques et à la culture de plantes médicinales. En 2019, j'ai donc pu former nos groupements d'agriculteurs partenaires à la petite production biologique d'*Hibiscus sabdariffa*, au séchage et au conditionnement de la plante à Madirobe, Marovato, Ankitsaka et Betahitra. J'avais identifié deux autres lieux de production, mais ils ne suffisaient pas pour réaliser un travail scientifique probant. Ce projet a permis par ailleurs de développer une nouvelle activité génératrice de revenus pour eux. J'ai donc bénéficié de la part de Jardins du Monde d'un appui logistique, en ressources humaines et en matériel, tout au long de mon projet.

Quelle suite vas-tu donner à ton projet ?

La participation au concours et le prix reçu m'ont permis de créer ma propre entreprise de transformation de « duvin » pour valoriser la création de cette filière. Le FIJEV m'accompagne dans ce projet en me faisant bénéficier de formations pour faciliter la création de cette nouvelle activité économique. J'ai soutenu mon mémoire et obtenu la note maximale, avec la mention excellence, validant ainsi mon Master 2. Jardins du Monde et nos groupements partenaires ont accepté de continuer l'aventure avec moi en 2020 avec l'objectif d'une production plus importante, ce qui permettra d'augmenter encore leurs revenus. Aujourd'hui je partage mon temps entre le développement de ma structure et mes activités à Jardins du Monde, où je continue à appuyer l'aménagement de jardins pédagogiques de plantes médicinales et maraîchères, et à former aux pratiques agro-écologiques.



DE OUAGADOUGOU A KOUDOUGOU

Annie Vanpée, membre du conseil collégial de Jardins du Monde, et Gaëlle Le Roux, directrice de l'association, ont passé quinze jours avec l'équipe de Jardins du Monde au Burkina Faso en novembre dernier. Voici un extrait de leur carnet de voyage.



*Les délégations brésilienne,
française et burkinabé*

Semaine 1 : arrivée "chaleureuse" à Ouagadougou pour participer au forum "Manger local agir global", réunissant le Burkina Faso, le Brésil et la France et co-organisé par Jardins du Monde. Les débats sur l'agro-écologie, le commerce équitable, la reterritorialisation de l'alimentation et la souveraineté alimentaire sont denses ! Impossible de traduire ici la richesse des communications et la multiplicité des sujets abordés. 14 recommandations ont été rédigées par les participants ; elles seront communiquées au gouvernement et aux collectivités concernées. Après ces trois jours en

salle, nous visitons deux fermes aux alentours de Ouagadougou mettant en pratique, l'une plus que l'autre, les techniques de l'agro-écologie.

Semaine 2 : départ pour Koudougou, situé à deux heures de route de Ouagadougou, pour rencontrer l'équipe de Jardins du Monde et visiter les villages partenaires. Nous n'avons que quatre jours sur place, trop peu pour appréhender l'ensemble des activités. Mais quelle satisfaction de voir le travail fait ! Grâce à Evelyne et Gha qui nous prennent sur leur moto, nous sillonnons la brousse pour découvrir :

- le jardin pédagogique de Kassou, entretenu par Mathieu et Yabré,
- les jardins maraichers de Poun et Boutouko qui se développent grâce aux conseils de Gha (suite au forum de la première semaine, nous sommes ravis de constater que de nombreuses techniques agro-écologiques sont appliquées ici !),
- les locaux de séchage, construits par Jardins du Monde, qui permettent aux groupements de femmes de préparer correctement les plantes destinées à la vente locale et à l'exportation,
- les fosses fumières, cordons pierreux, radiers, ... réalisés à la demande des villageois,
- l'"aire protégée" de Poun, qui s'étend sur plus de 10 ha, destinée à préserver la biodiversité. et utilisée par les tradipraticiens qui y cueillent les plantes dont ils ont besoin,
- la sensibilisation théâtrale animée par Evelyne et la troupe de Théâtre Bang Tissé.

Arrêtons là cet inventaire si imparfait. Nous revenons de ce voyage pleines de satisfactions pour le travail fait. Merci à toute l'équipe, pilotée avec efficacité par Léna !



Annie et Gha à Poun



POISSON AU LAIT DE COCO

L'équipe de JdM Madagascar vous invite à partager un repas de fête pour célébrer l'année 2020. Ce plat et ses accompagnements, consommés dans la région Nord du pays, contiennent plusieurs ingrédients valorisés dans le cadre de nos formations à l'usage des plantes médicinales pour le soin des maladies du quotidien, ou nos formations nutrition : lait de coco, oignon, curcuma, gingembre, mais aussi moringa et tamarin (cf. page 9). A table !

Ingrédients (6 personnes)

- 1 kg de poisson frais
- 2 tomates
- 3 tiges de coriandre frais
- 1 citron
- 1 verre d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 boîte de lait de coco 250 ml
- 1 oignon blanc
- 3 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- les épices
- 1/4 de cuillère à café de poudre de curcuma
- sel, poivre



JUS DE TAMARIN

Ingrédients

- 1 l d'eau
- 1 tasse de pulpe de tamarin frais
- Sucre ou miel

Préparation

Dans un grand bol, mettre les pulpes de tamarin avec une tasse d'eau et laisser reposer au moins 30 minutes. Puis pétrir avec la main les pulpes de tamarin pour en extraire le jus. Ajoutez l'eau restante et mélanger le tout. Puis utiliser un tamis pour filtrer le jus. Ajouter le sucre selon votre goût



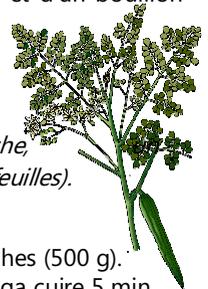
Préparation

Couper le citron puis le presser afin de récupérer son jus. Laver les poissons avec de l'eau froide. Les assaisonner avec du sel et du jus de citron. Laisser reposer les poissons assaisonnés pendant environ 1 heure. Couper les deux tomates en petit dés. Peler et couper les oignons en fine lamelle. Râper le gingembre et les deux gousses d'ail. Hacher la coriandre. Dans une marmite, mettre 2 cuillères à soupe d'huile puis faire chauffer pendant quelque minute. Rajouter les fines lamelles d'oignon précédemment coupées. Les faire dorer pendant environ 2 minutes puis ajouter les dés de tomate, la coriandre hachée, l'ail et le gingembre râpés, sel, poivre et 1/2 de cuillère à café de poudre de curcuma. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Après 5 minutes de cuisson, rajouter le lait de coco ainsi qu'un verre d'eau. Bien mélanger. Laisser cuire pendant environ 4 minutes puis mettre les poissons assaisonnés et laisser mijoter pendant environ 10 minutes. A la fin de la cuisson, arroser avec du jus de citron. Accompagner le plat de riz et d'un bouillon clair au Moringa (Romazava).

ROMAZAVA* AU MORINGA

* Le romazava est un plat traditionnel malgache, bouillon clair à base de « brèdes » (légumes feuilles).

Faites bouillir 1 l d'eau salée. Ajouter 1 botte de feuilles de Moringa fraîches (500 g). Baisser le feu et laisser les feuilles de Moringa cuire 5 min dans l'eau salée (ne pas trop cuire les feuilles de Moringa, qui peuvent perdre leurs qualités nutritives)



Coco : très riche en lipides, contient des phosphores, source de fer (aliment énergétique). Le lait de coco est médicinal mais en usage externe.

Moringa : diminue la pression artérielle. Efficace contre les rhumes, la fièvre, les diarrhées, les douleurs gastriques. Il est un anti-inflammatoire, antivirale. Il inhibe la prolifération des cellules cancéreuses, il a aussi un effet galactogène.

Extrêmement riche en minéraux, en vitamines A, C, E, en protéines, antioxydants (aliment protecteur).

Tamarin : il facilite le transit intestinal et améliore la digestion. Expectorant en cas de bronchite. Diurétique et antibactérien urinaire. Source de glucose et Vitamine C (aliment protecteur).

Curcuma : antiinflammatoire, antioxydant, fluidifiant sanguin, contre le maux d'estomac, et protège le foie . Recommandé en cas d'hypertension.

Gingembre : antibactérien, antiinflammatoire, antipyrétique, analgésique, antispasmodique.

Citron vert : remède contre la toux. Riche en vitamine C, en cuivre, en fer et en fibres.



FIN DE MISSION

Madagascar **MERCI CHRISTINE !**



Mon contrat de volontariat arrivant bientôt à son terme, on m'a demandé d'écrire un petit mot sur ces 2 années passées au sein de JdM en tant que coordinatrice de l'Antenne de Madagascar. Il y a eu beaucoup de changements au sein de l'association depuis mon arrivée, certains parleront même de crise ou de bouleversements. Mais quelle structure aujourd'hui ne traverse pas de tels moments, n'est pas à un moment donné confrontée au changement ? Ces périodes peuvent paraître difficiles, mais ce sont aussi des moments propices à la réflexion, à la prise de distance pour mieux s'interroger sur son action, son mode de gouvernance ou son mode de gestion, et tendre toujours vers l'amélioration. Nous, équipe de terrain à Madagascar, avons continué nos activités, avons continué à sensibiliser et à former à l'usage et à la production de plantes médicinales, à la protection de l'environnement et des ressources, à la préservation des savoirs traditionnels Malgaches, toujours dans le même esprit et en respectant l'éthique qui a toujours été celle de l'association. Si JdM est

une petite entité, elle n'a rien à envier aux mégastuctures qui œuvrent dans les mêmes domaines. Les actions sont pertinentes et répondent à des besoins réellement exprimés, les communautés sont impliquées et accompagnées sur le long terme, ce qui est source de pérennité. Pour preuve, les félicitations que nous avons reçues en mai dernier par l'Ambassade de France à Madagascar et son appui pour le projet d'aménagement d'un nouveau jardin de plantes médicinales dans l'enceinte du CHU Place Kabary. J'ai eu l'immense plaisir pendant ces deux années de travailler avec une équipe locale formidable, compétente, dynamique, ultramotivée, et qui croit profondément à l'intérêt de ce qui est fait tous les jours auprès des populations. Ils m'ont guidée tout au long de ma mission, toujours dans la bonne humeur et ils m'ont beaucoup appris sur les plantes et la culture malgache en général. Vous l'aurez compris, c'est avec tristesse que je vais quitter mon poste et Diego Suarez, mais c'est aussi le cœur léger et la tête remplie de beaux souvenirs car c'était une très belle expérience ! Je remercie aussi toute l'équipe de JdM en France et au Burkina Faso pour m'avoir fait confiance et souhaite le meilleur à mon successeur !

LE DESSIN DE NINO



LES ACTUS

MADAGASCAR

■ Deux nouveaux jardins de plantes médicinales ont vu le jour sur cette fin d'année 2019 : le premier a été aménagé dans l'enceinte du centre culturel Troupe de Choc dans le cadre du projet « Village des jeux » réalisé par l'Association Kidy Percu. Le second a vu le jour, avec l'appui de l'Ambassade de France, dans l'enceinte du CHU Place Kabary de Diego Suarez à la demande de sa directrice. Après l'aménagement du jardin, nous prévoyons des formations pour les personnels intéressés, ainsi que pour les étudiants de l'Institut d'études paramédicales rattaché à la faculté de médecine.



BURKINA FASO

■ JdM était présente aux journées portes ouvertes de l'Université de Ouagadougou (dans le cadre du nouveau partenariat avec l'institution) fin novembre. Notre stand était tenu par notre référente scientifique locale, Geneviève Zabré, accompagnée des étudiants de notre nouveau point focal « jeunes chercheurs ». Ces derniers ont reçu les nombreux visiteurs, étudiants en grande majorité, qui se sont montrés très intéressés par nos publications et nos sachets de plantes séchées.

■ Le 3^{ème} Forum international Brésil/Burkina Faso/France

« Manger local, agir global », dont JdM était co-organisateur, a eu lieu du 20 au 23 novembre à Ouagadougou et a été une réussite : participation, diversité des participants (venant des 3 pays et représentant la société civile, des autorités nationales, des ONG...), richesse des échanges sur des thèmes tels que les pesticides, l'alimentation, l'eau, l'accaparement des terres, les circuits de production... L'ensemble des échanges ont été animés par des experts scientifiques des 3 pays. Cette organisation a permis de mettre en parallèle les problématiques de ces différents territoires mais aussi de valoriser les meilleures initiatives qui peuvent exister ici ou là-bas. Ainsi, les échanges ont pu être conclus par un certain nombre de motions adressées aux politiques burkinabè. Ces dernières feront l'objet de publications d'ici peu.



BULLETIN D'ADHESION ET DE SOUTIEN

Ce bulletin est à renvoyer à l'adresse indiquée au dos du Bulb'thym

Nom, prénom :

Adresse :

.....

CP - ville :

Tél :

Email :

Première adhésion

Renouvellement

Membre (15 € /an)

Membre bienfaiteur : €/an

Règlement :

chèque

Numéraire

Je souhaite faire un virement automatique :

mensuel

trimestriel

annuel

de €

Pour un virement bancaire, merci de détacher et de remettre ce coupon à votre banque.

Je souhaite recevoir un reçu de déductibilité fiscale (ce reçu vous permet de déduire de vos impôts 66% du montant de votre don, dans la limite de 20% de vos revenus imposables).

Je souhaite recevoir le Bulb'thym, bulletin de liaison trimestriel de Jardins du Monde par :

courrier

email

Date et signature :

Coordonnées bancaires de l'association

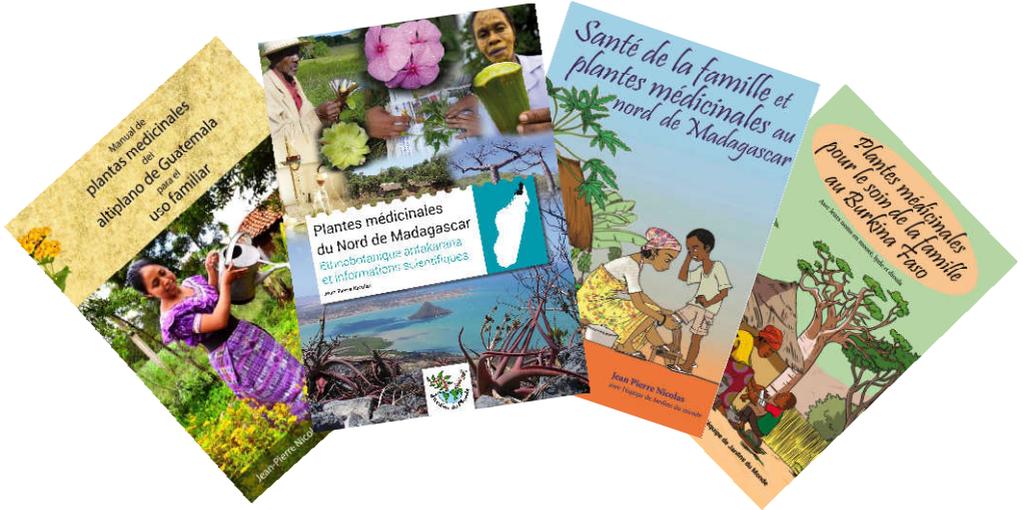
Domiciliation : CCM Pleyben

RIB : 15589 29725 01462067440 41

Nos publications



Toutes nos publications sont en téléchargement libre sur
www.jardinsdumonde.org



Nos partenaires financiers



Suivez nos actualités sur



Soutenez-nous sur



HelloAsso

Jardins du Monde

Adresse de gestion : 1 rue des Senneurs Z.I. du Moros 29900 Concarneau
Nouveau siège social : 1 allée Monseigneur Jean-René Calloc'h 29000 Quimper
Tél : +33 (0) 2 98 81 44 71 - Courriel : contact@jardinsdumonde.org
Site internet : www.jardinsdumonde.org

