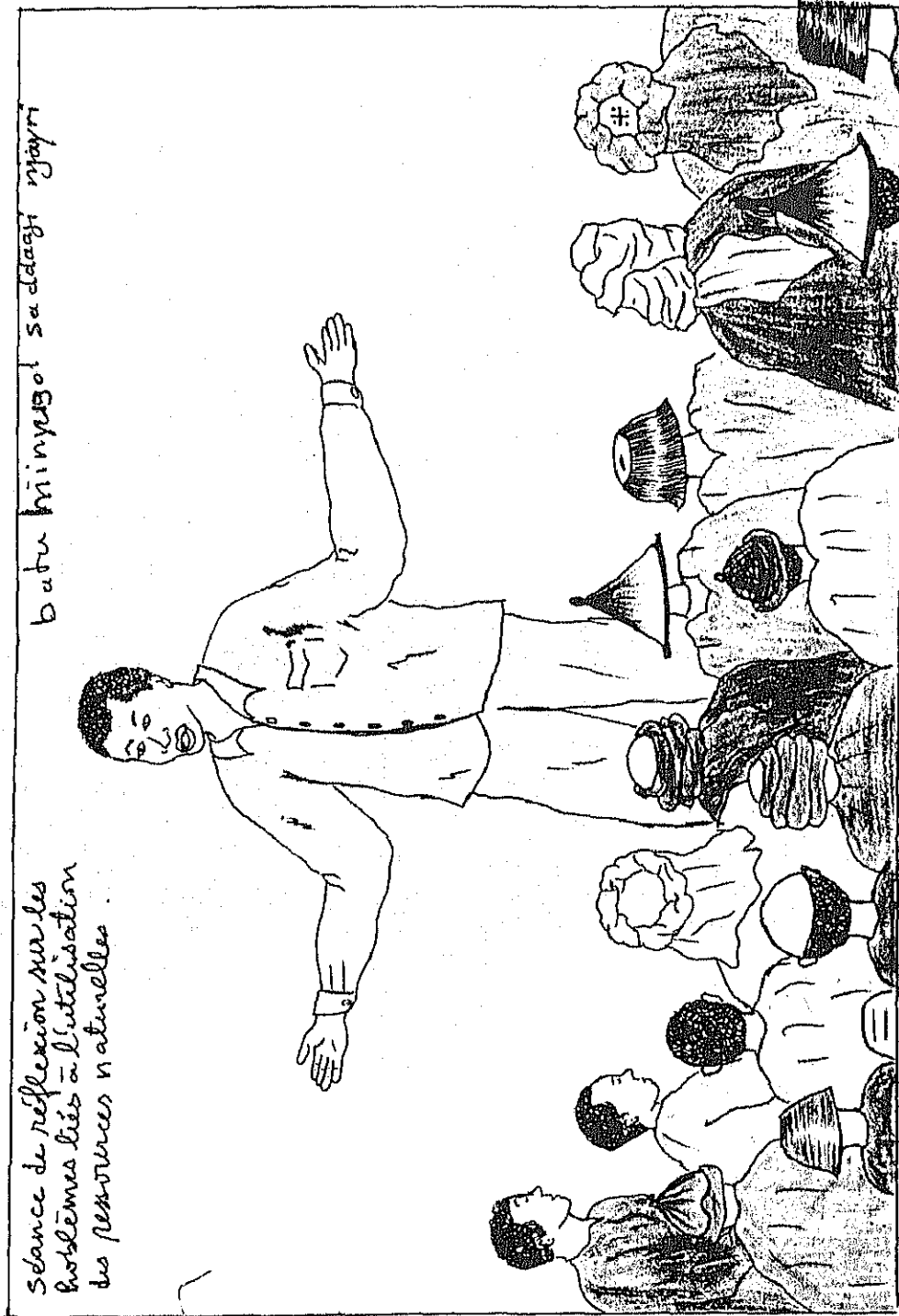
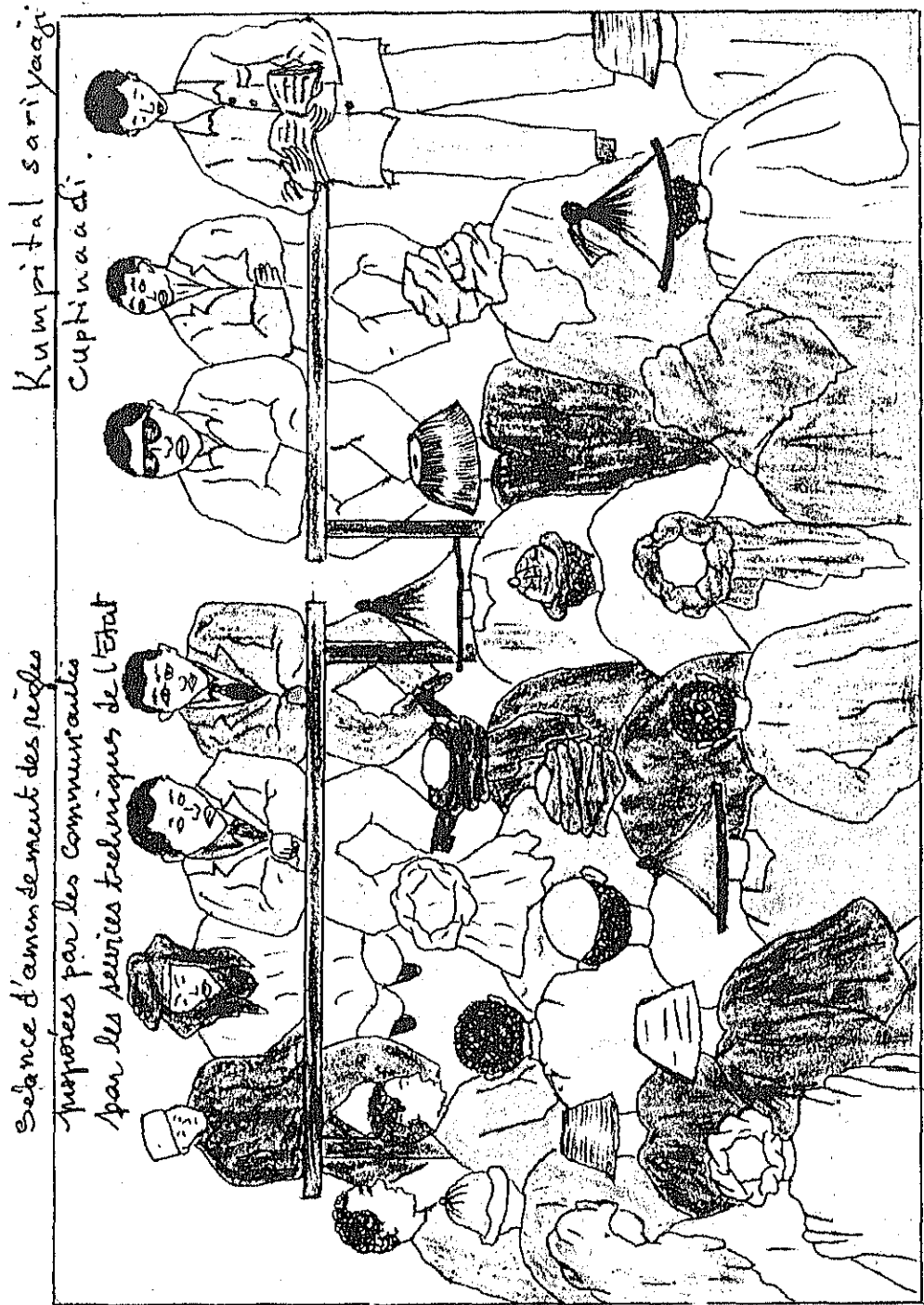


4 Gestion des ressources naturelles

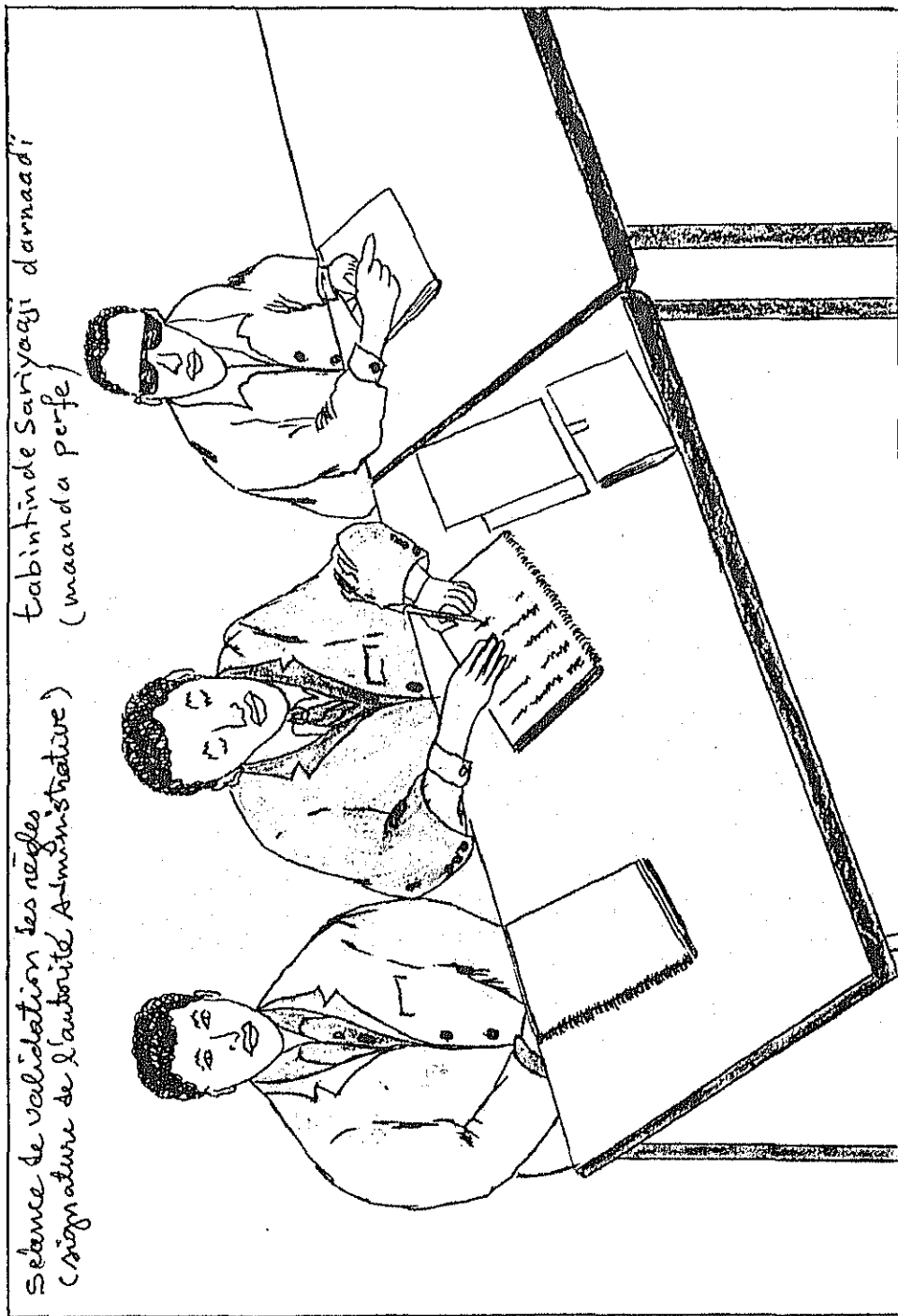
Séance de réflexion sur les problèmes liés à l'utilisation des ressources naturelles.



Séance d'amendement des règles proposées par les communautés par les services techniques de l'état.



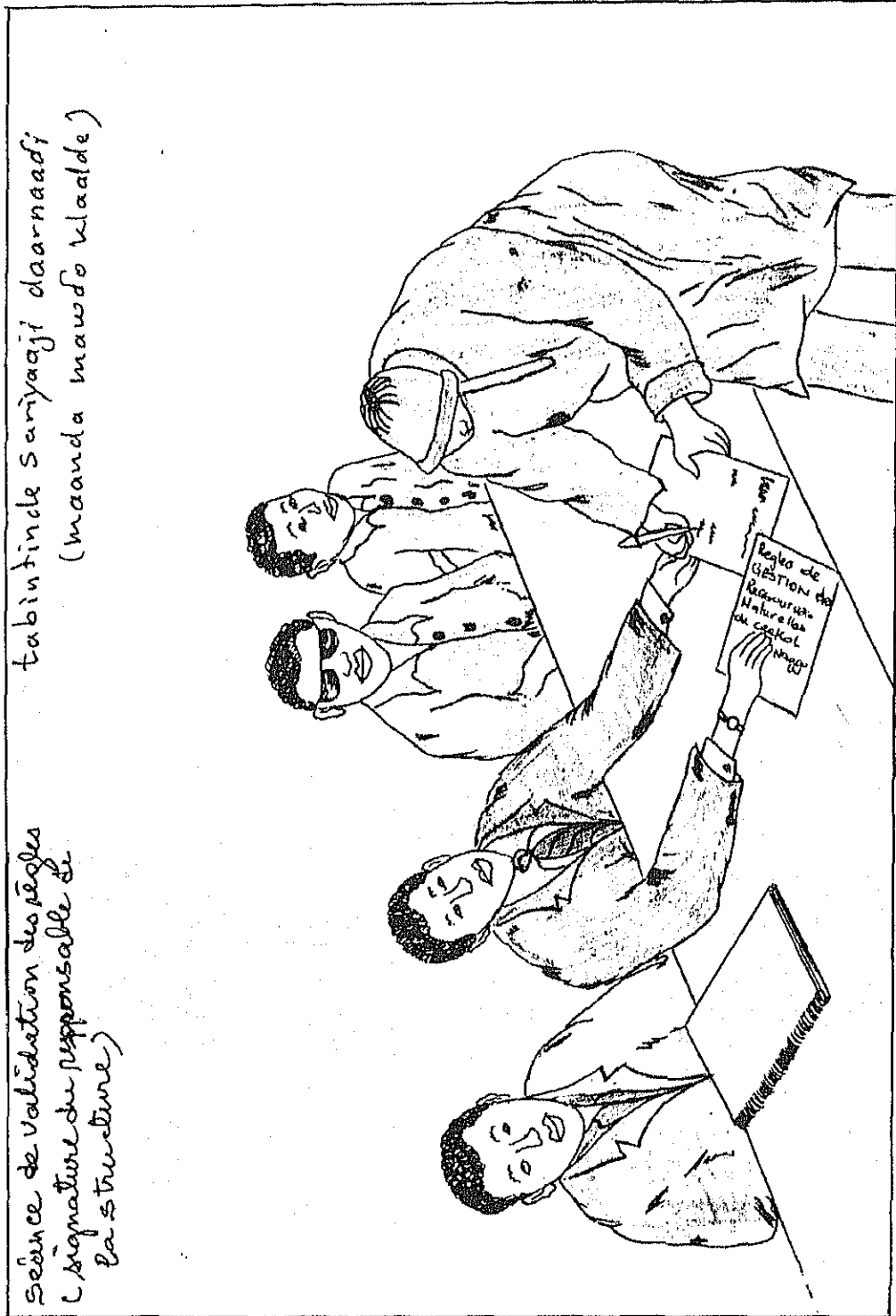
Séance de validation des règles (signature de l'autorité administrative).



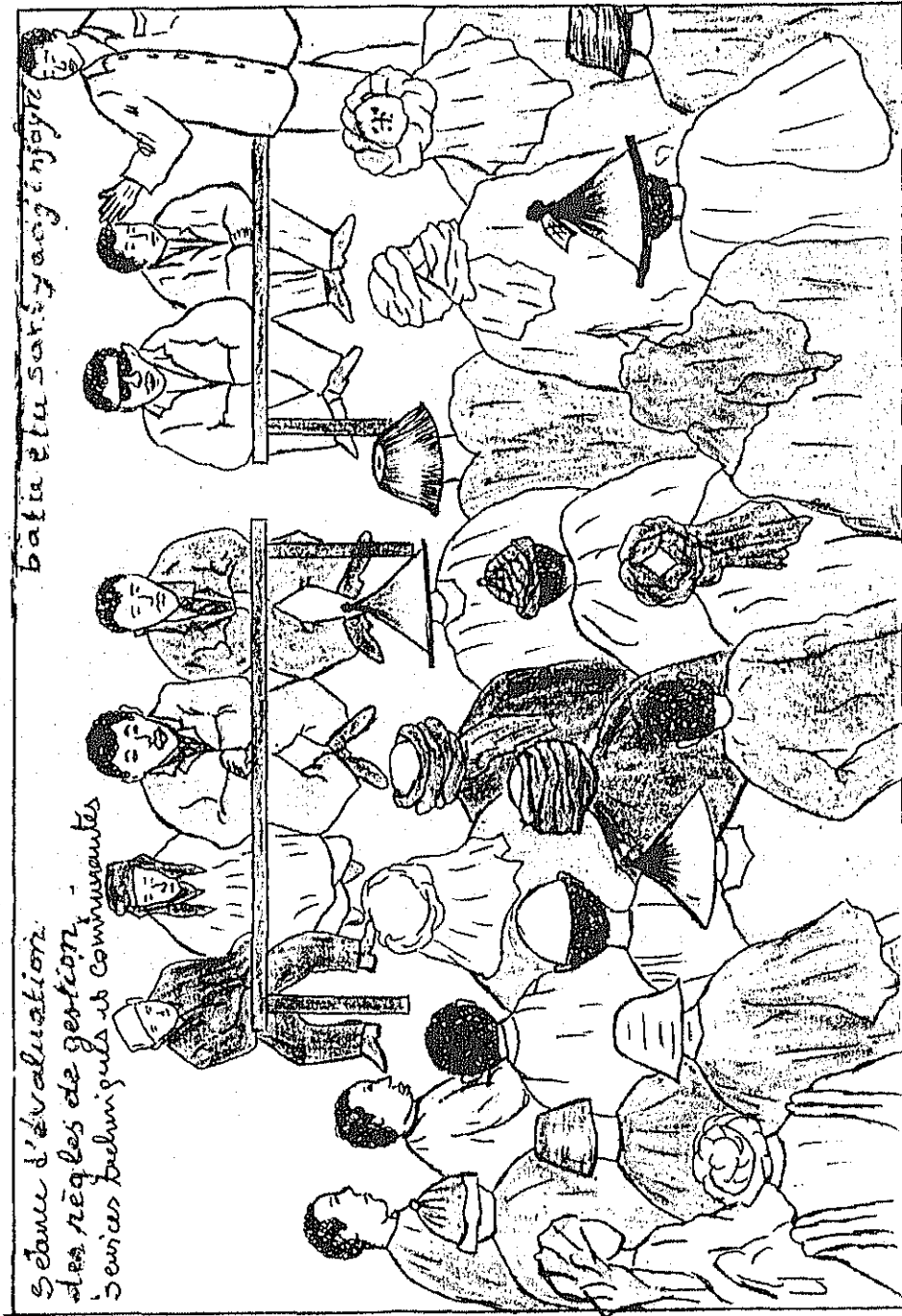
Séance de validation des règles (signature du responsable de la structure).

Séance de validation des règles
(signature du responsable de
la structure)

tabintinde samyaaji daarnaadi
(maanda mawdo kladde)

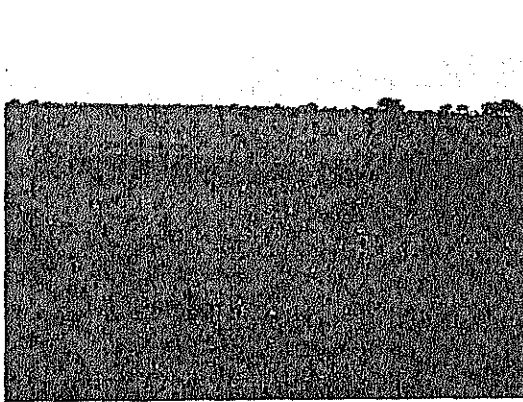


Séance d'évaluation des règles de gestion services techniques et communautés.

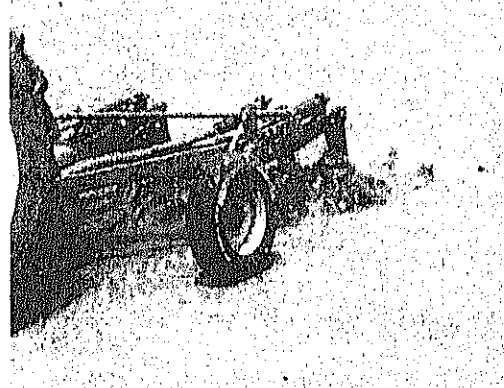


5. Domaine de la Conservation des terres agricoles

5-1 Récupération des terres dénudées



Avant l'exécution



Scarifiage au tracteur + fouillieuse

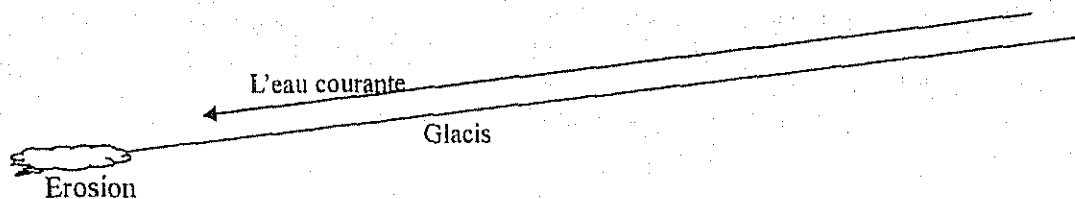


Après l'exécution

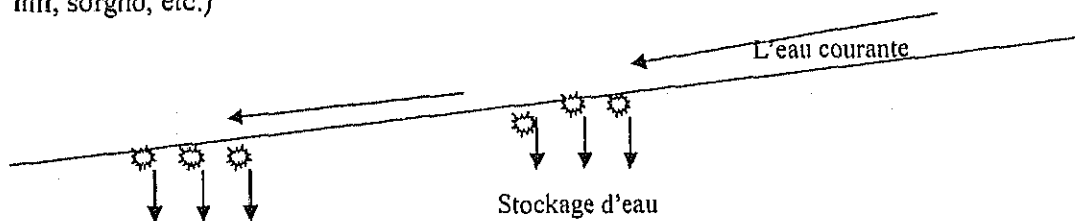


Rétablissement de la végétation

(1) Situation des terres dénudées (Erosion par l'eau courante de la surface de la terre)



(2) Après le scarifiage (Infiltration d'eau courante, les fientes de caprins et d'ovins, semis de mil, sorgho, etc.)



5-2 Confection de cordons pierreux

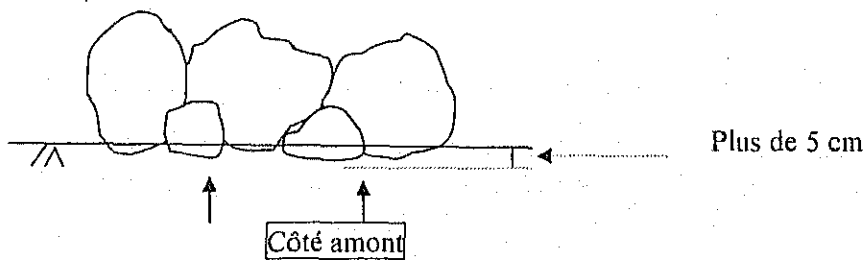


Levé simple



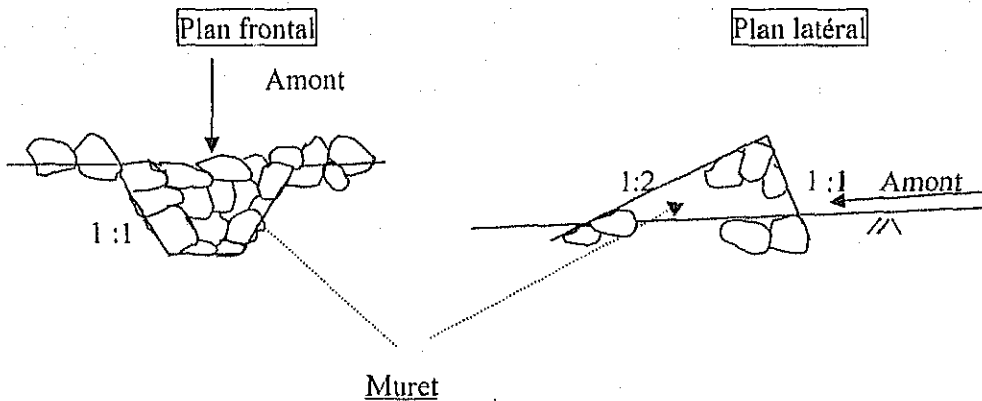
Confection de cordons pierreux

(1) Méthode de mise en place : PDS : Pierre Dressées associées au Sous-Solage

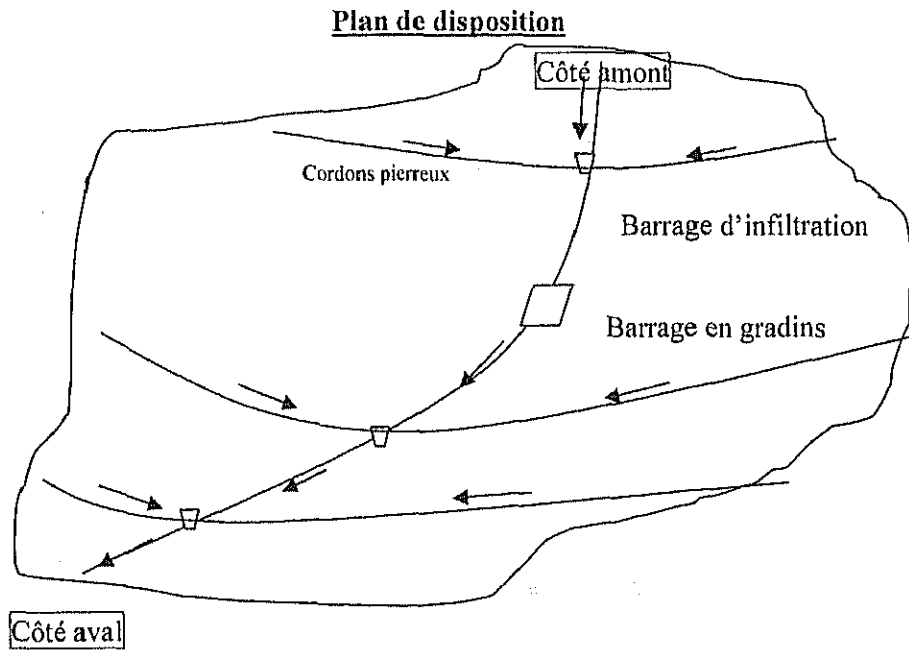


(2) Barrage d'infiltration: Sur un ravin des champs

(Les deux extrémités sont reliées aux cordons pierreux)



(3) Plan de disposition: En cas de ravin dans un champ



(4) Convention interne pour la réalisation de cordons pierreux: Cette convention comprend des généralités, la gestion et maintenance, la gestion du matériel, le traitement des litiges et d'autres conventions. Annexe 1 Convention interne pour la réalisation de cordons pierreux.

Figure 1: La digue filtrante (par Dr. Albert BARRO de l'INERA- SARIA) :

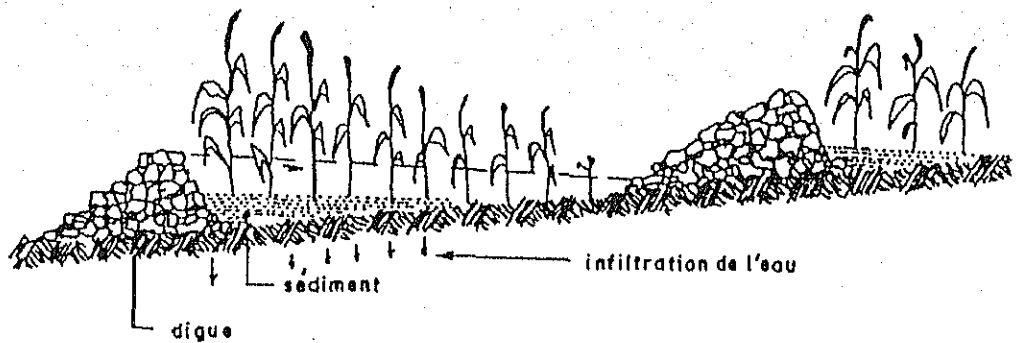


Figure 2 : Digue filtrante et semi- filtrante (par Dr. Albert BARRO de l'INERA- SARIA) :

- Effets :
- rendements sorgho
 - sécurité
 - ralentit le ruissellement
 - érosion en ravine

- Problèmes :
- coût : env. 500.000 CFA + travail collectif profite à 1 ou 2 propriétaires
 - zones ± humides
± engorgées
± sédimentées

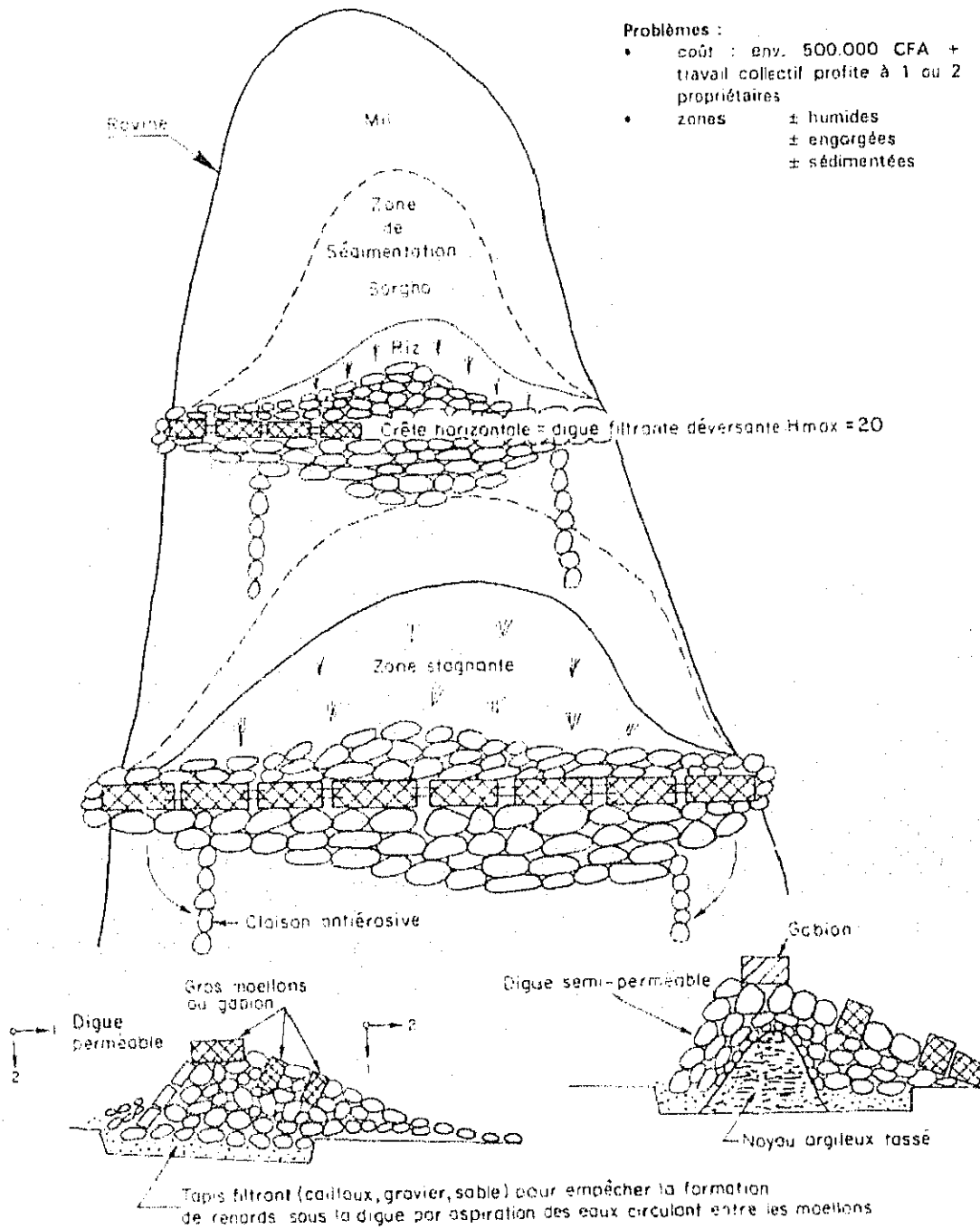
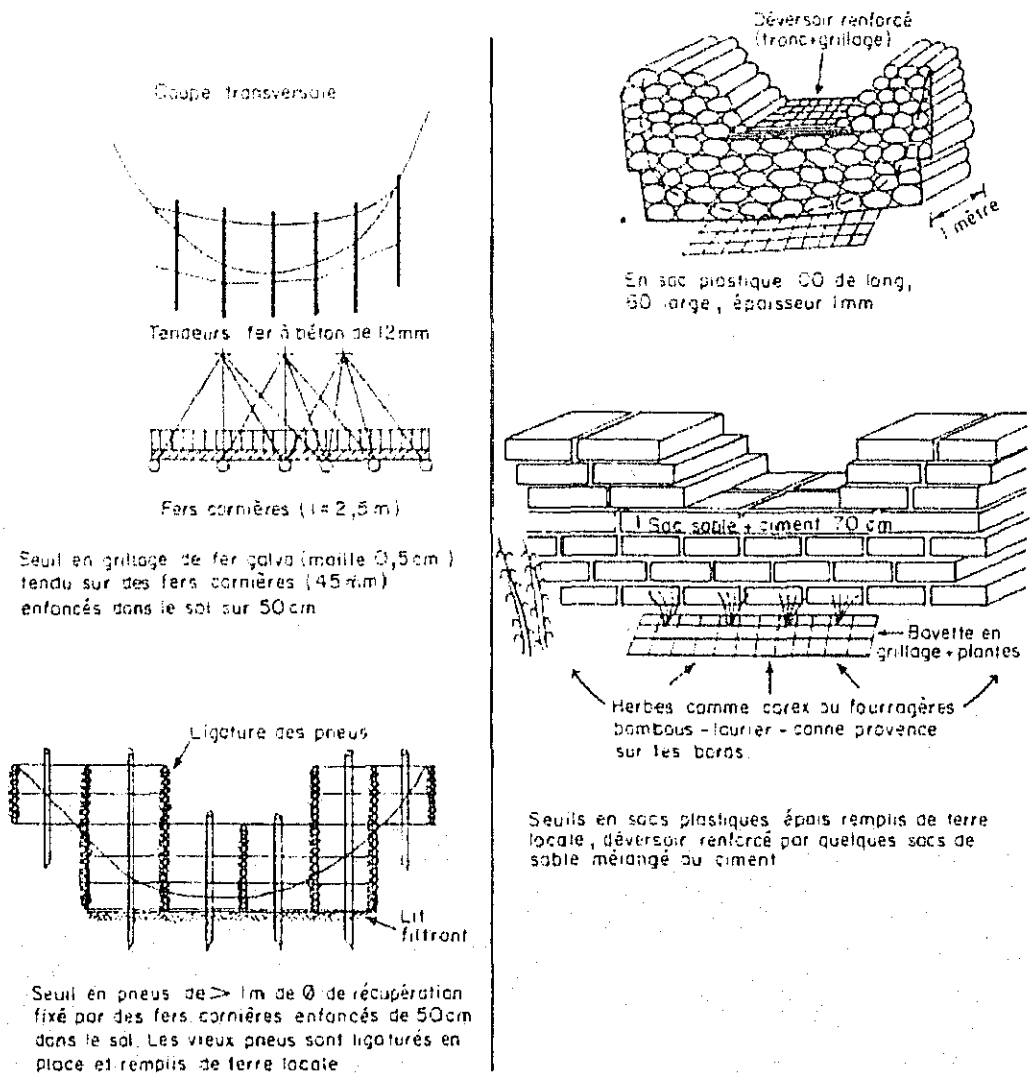


Figure 3 : Différents types de seuils perméables peu coûteux souples faciles à monter avec des matériaux locaux (par Dr. Albert BARRO de l'INERA- SARIA) :



6. Amélioration de la vie

6-1 Banque de céréales

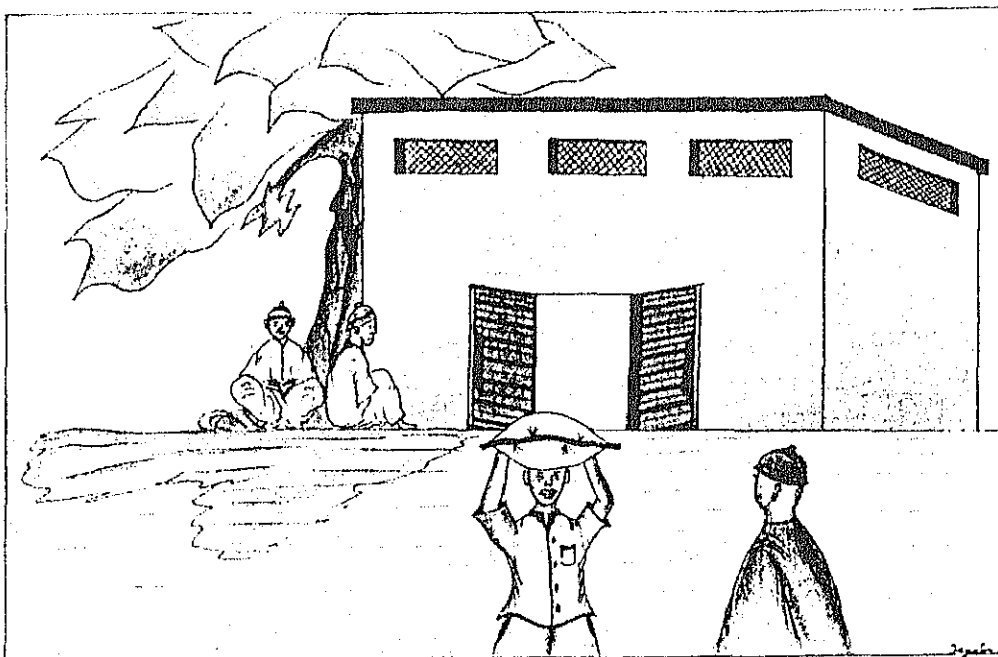


Fig. No1 Banque de cereals

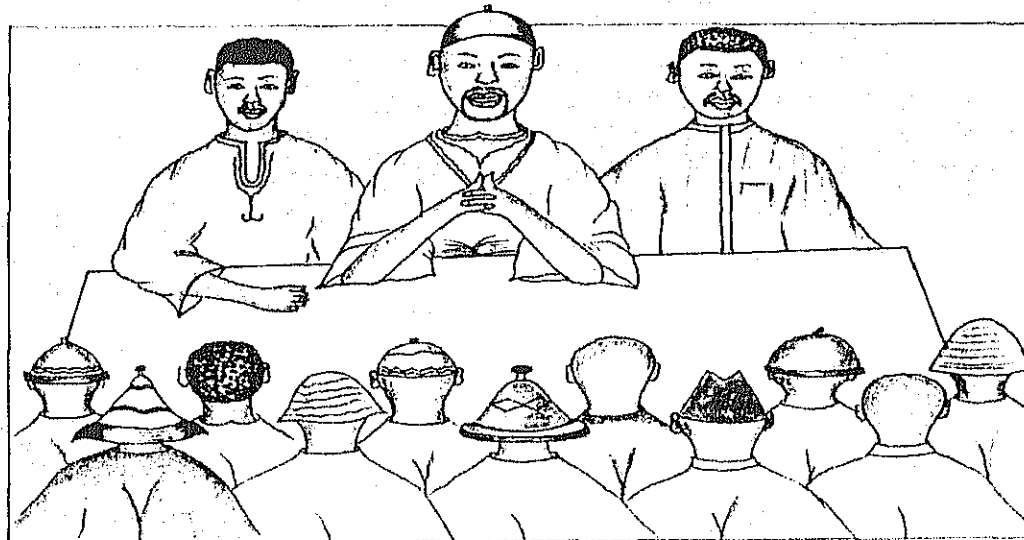


Fig.No2 Rappel des rôles et tâches des membres de la CVGT dans la gestion de la BC

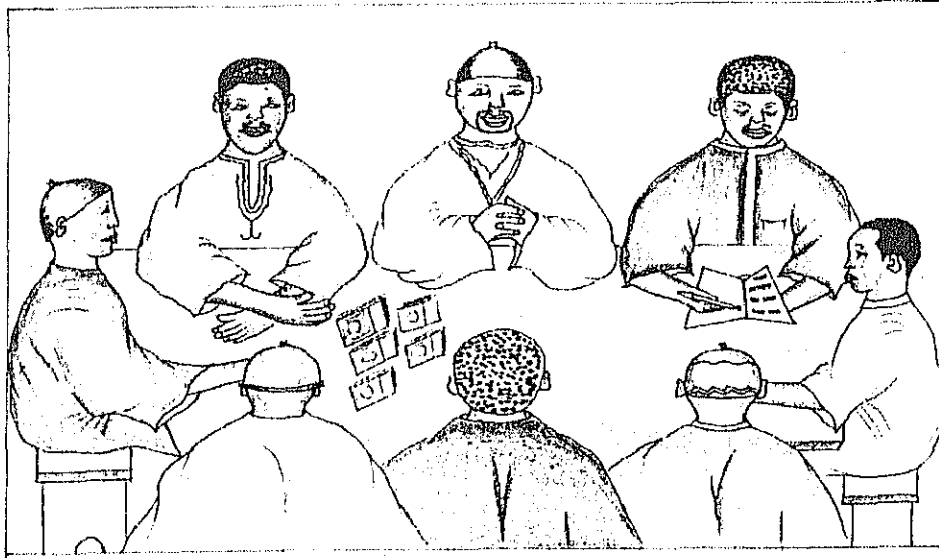


Fig.No3 Rôle et tâches du président de la CVGT dans la gestion de la BC

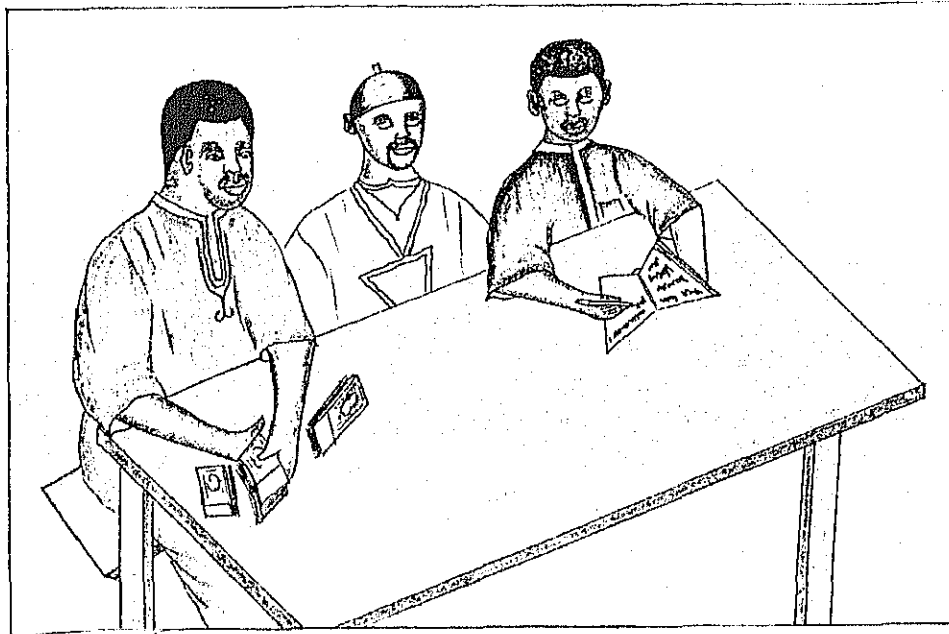


Fig.No4 Exemple d'un bon président

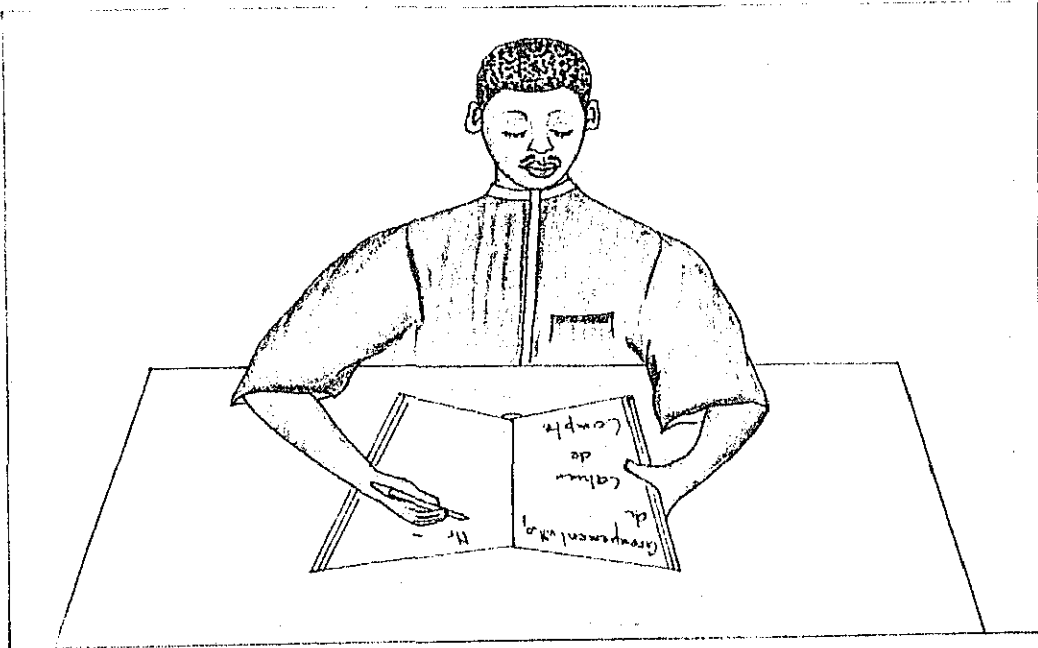


Fig.No5 Rôles et tâches de secrétaire



Fig.No6 Rôles et tâches du trésorier

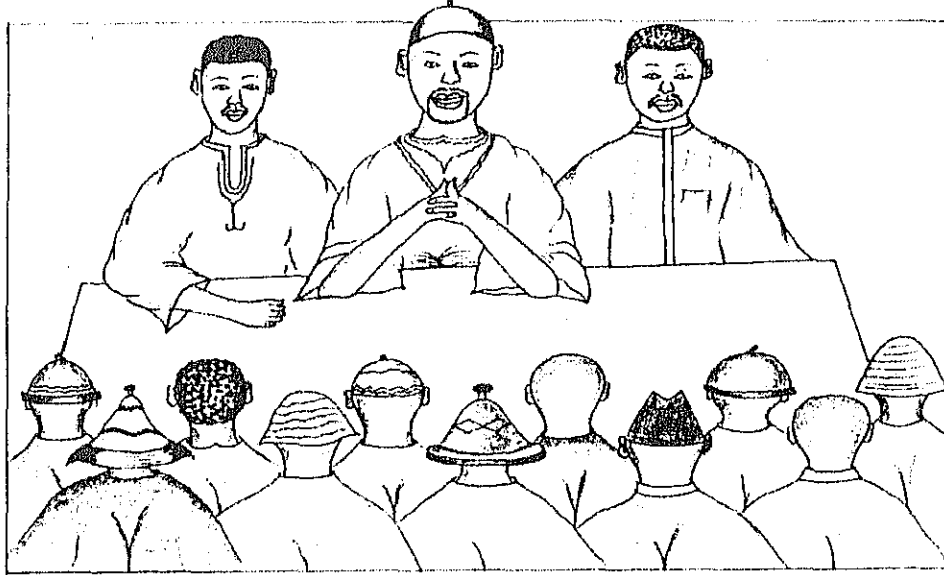


Fig.No7 L'approvisionnement de la Banque de céréale

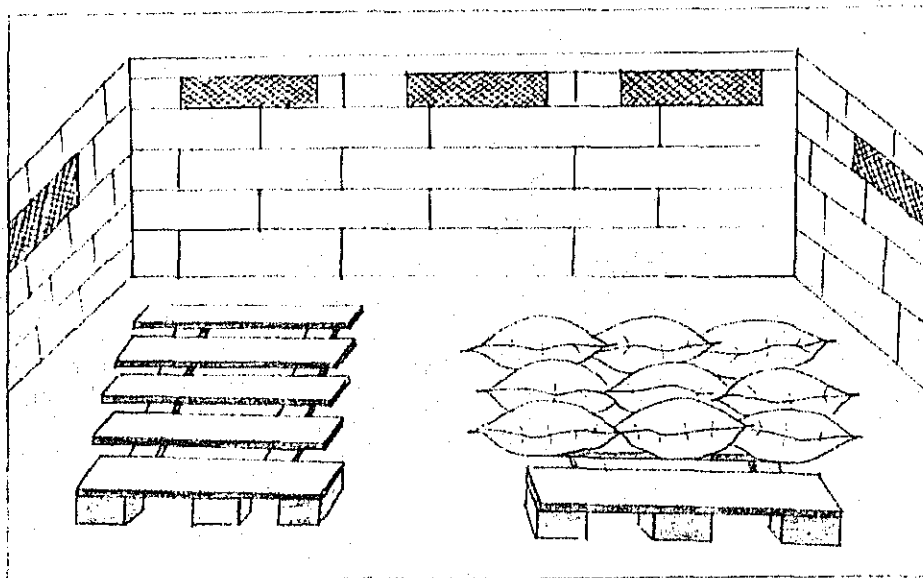


Fig.No8 Le bon stockage

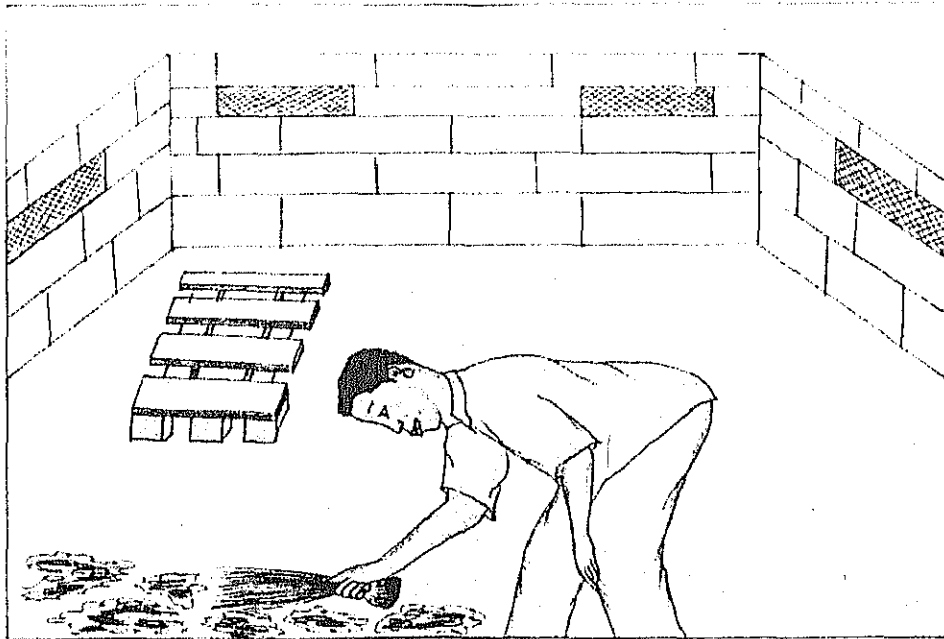


Fig.No9 Nettoyer le magasin

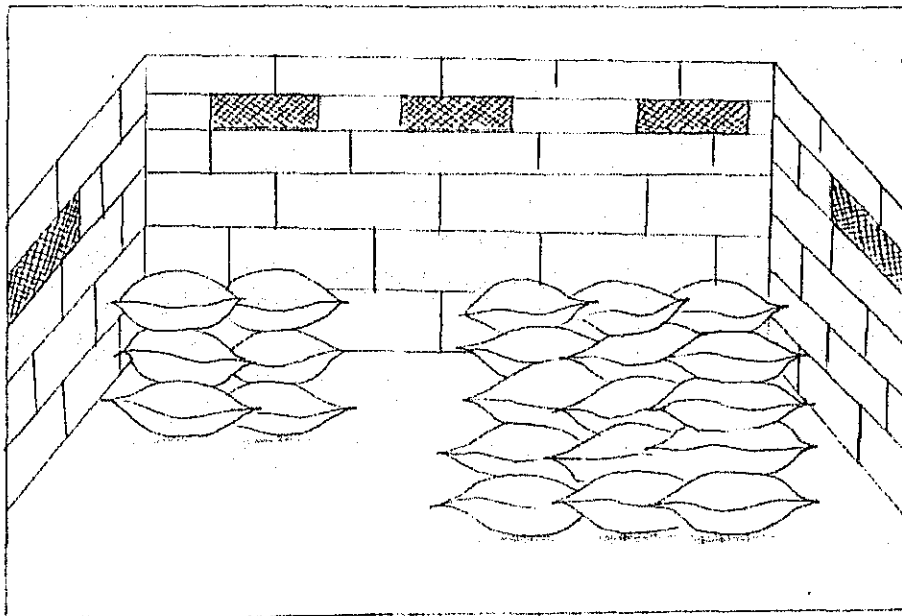


Fig.No10 Le mauvais stockage

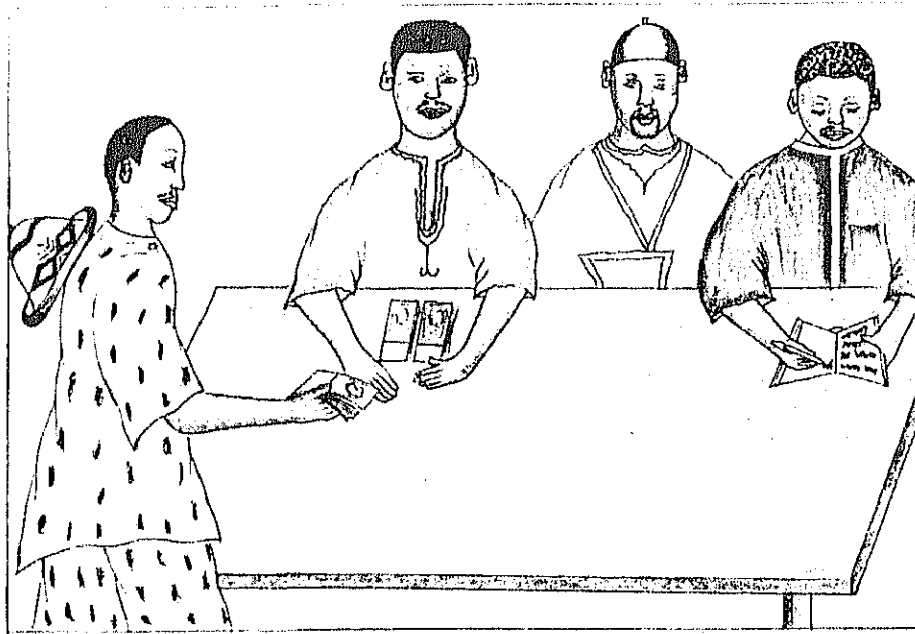
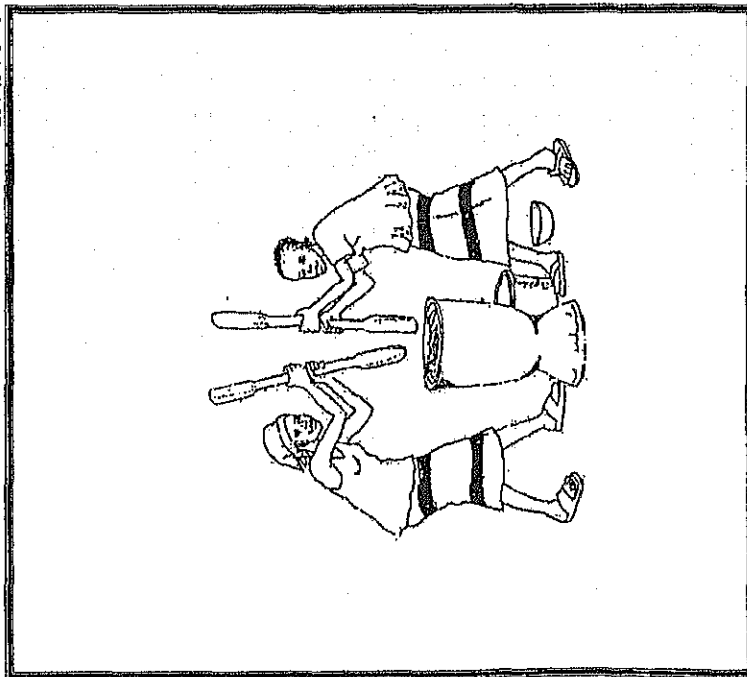


Fig.No11 La vente des céréales

6-2 TECHNIQUE DE PREPARATION DU SOUMBALA
KAOLG ROGB NAO-KENDRE

1. PILAGE DES GRAINES

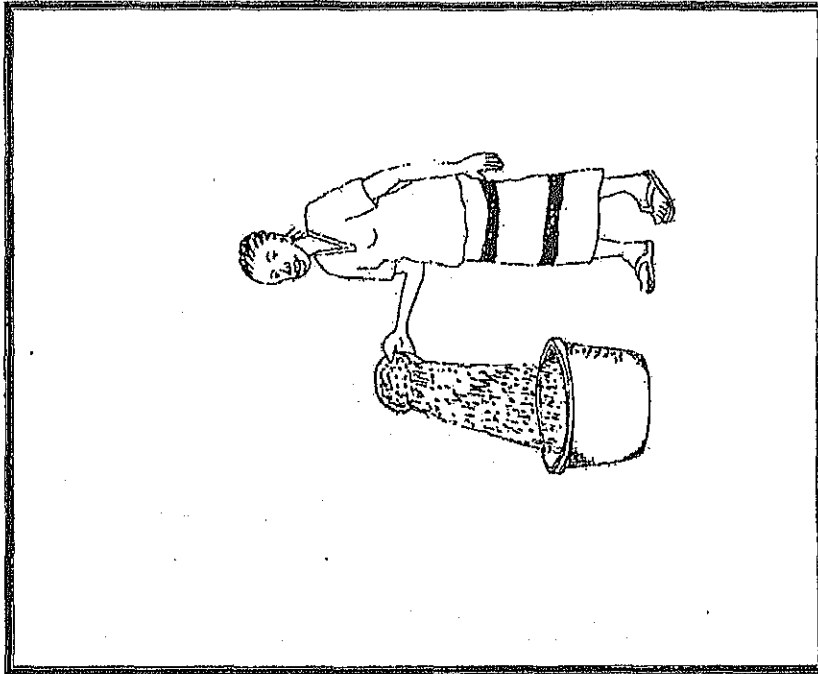
- Zúuna Fokre



- Mouiller et piler les graines de
nére avec de la cendre
jusqu'à ce qu'elles
deviennent noire.

-Madgy zúuna, n paas tonpeglem
n to-a t'a faa wa jabg wa wiga.

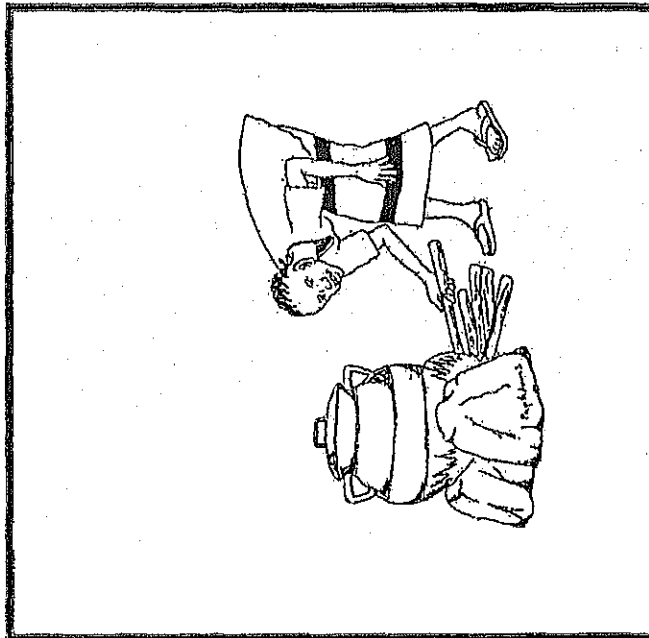
2. VANNAGE ET LAVAGE DES GRAINES PILEES
Zuum Fokdga Yeigr La A Pegre



- Vanner et laver les graines pilées - Yeigr-y la y pek zúuna sen foka.

3. CUIRE LES GRAINES

Zuuna rogbo

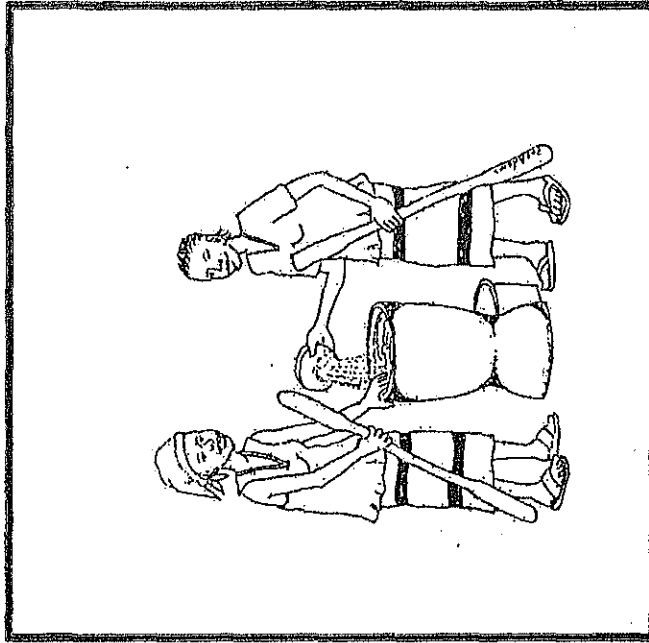


- Cuire les graines de néré pendant 24 heures.

- Rog-y zuun fokdga raor fore (leer) 24.

4. PILAGE DES GRAINES CUITES

Zuun rogdga fogbo

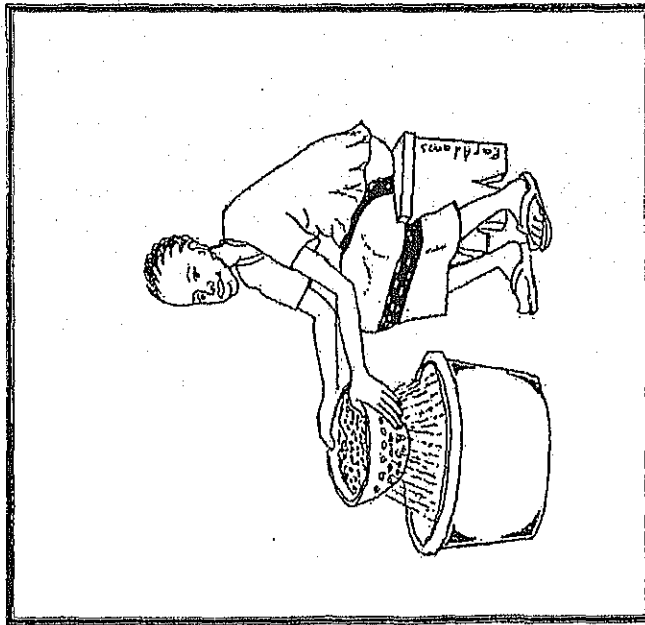


- Piler les graines cuites

- Fog-y zuun rogdga

5. LAVAGE DES GRAINES

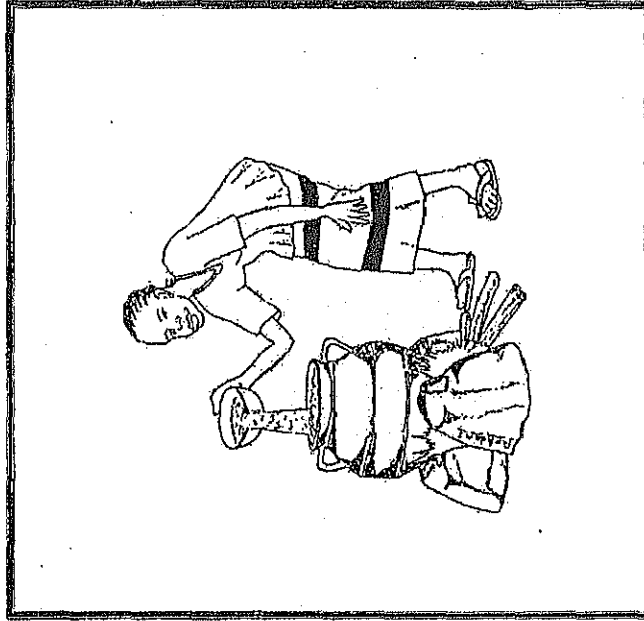
Zuum fagduq pekre



- Laver les graines cuites et pilées avec les calabasses perforées à grande eau.

6. 2^{ème} CUISSON

Yibin rogbo

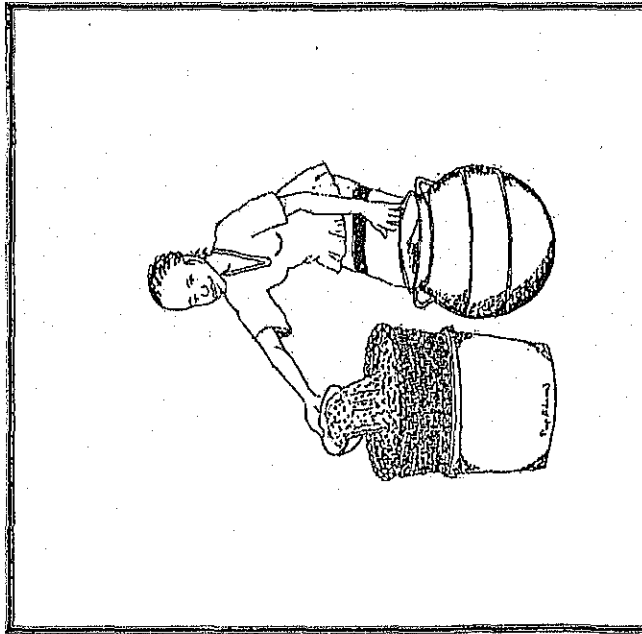


- Faire bouillir les graines bien lavées et triées environ 30 mn

- Lebs-y nkaeeg-y zuuna sen pek ti ywa mirit 30.

7. ESSORAGE

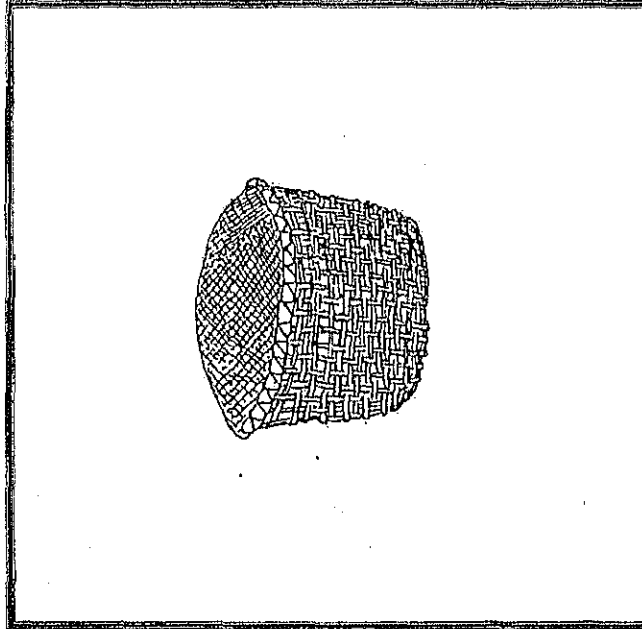
Yoogra



- Essorer les graines cuites une 2^{ème} fois dans un panier.
 - Yibin, rogba wakat san ta yoogy ziuuna ya-yilemdé n bas ti koom Yoog zanga.

8. MISE EN FERMENTATION

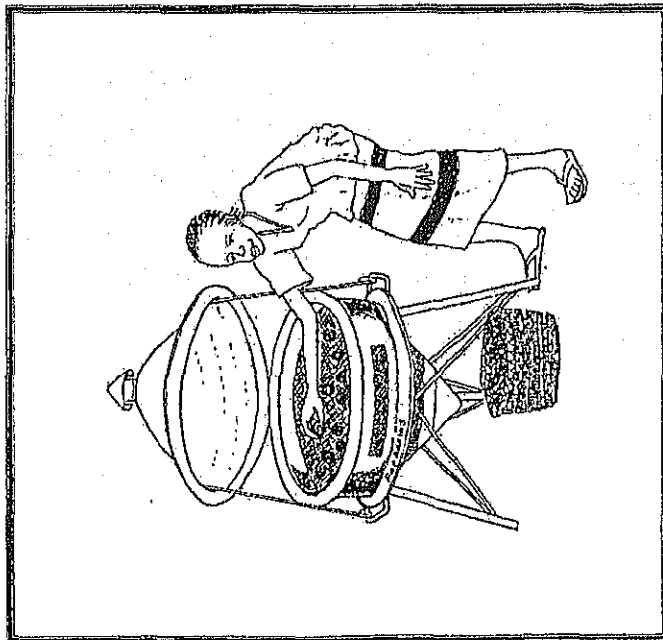
Ponegra



- Placer le sac plastique dans le panier. Y verser les graines essorées. Bien recouvrir, placer le tout dans une maison inhabitée où il y a de la chaleur. La fermentation dure 48 heures.
 - Tiuy, yot-suuda yaaga poge n yaoot n dik zuuna sen na kaegeg - N yooga n ning be, n lebs n pil saama n dik kees ro-yilig poge todg, sen bee. Ponegra kaosoda leer 48 (daar a 2).

11. SECHAGE DES BOULES

Kal-gilā yadgre

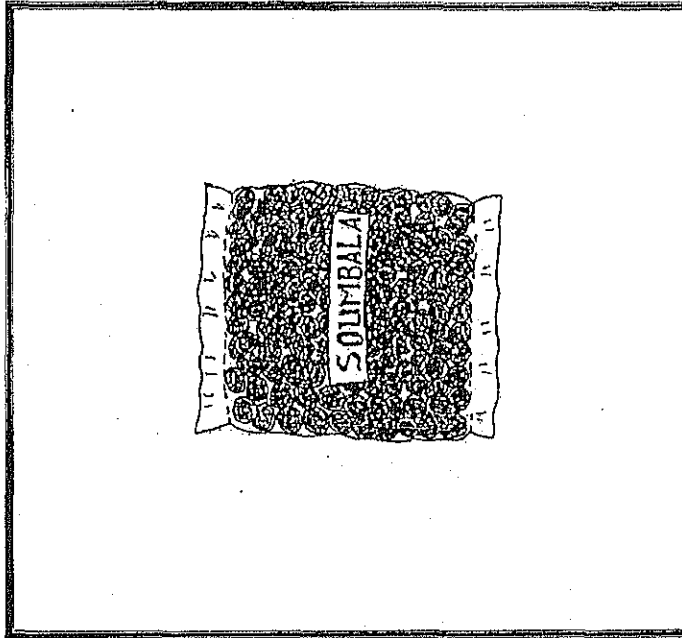


- Remettez les boules de soubala sur le séchoir pour les sécher définitivement. Cela dure entre 2 à 3 jours.

Lebs-y kal-gilā sesoaaŋ dāmbē ū b koi zānga. Re kaoosda winds a 2 bi 3.

12. MISE EN SACHET

MANE SUIBU

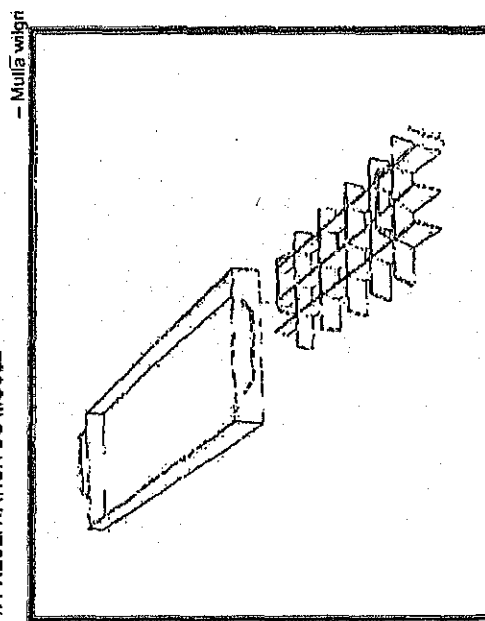


- Conditionner le soubala dans des emballages pour la commercialisation. Sur-y kal-gilā mane peel pogē n yaool n koose (ligd-bila n taag ligd-bedre).

6-3 TECHNIQUE DE PREPARATION DU SAVON

San-fând momb na-këndre

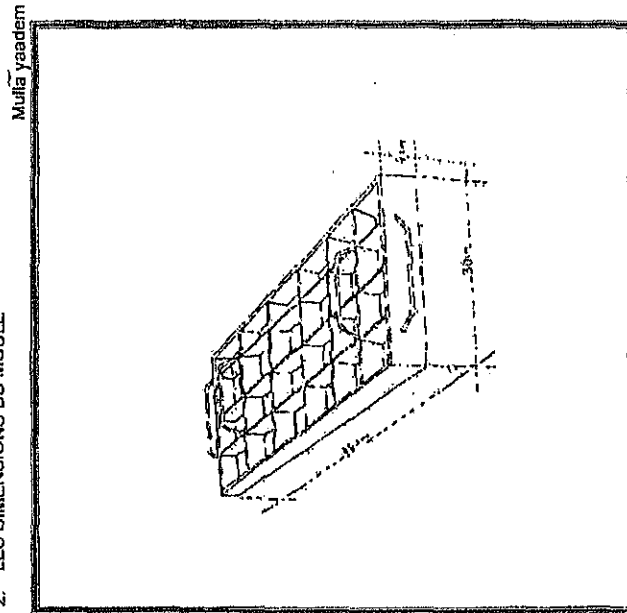
1. PRÉSENTATION DU MOULE



Le moule est composé de deux parties : - 1^{ère} partie : Le corps principal du moule qui a une forme rectangulaire et creux. - 2^{ème} partie : La barre de coupe

Mullā pōya zīs a ye Pipi : Mulli wāngā Yību : bān-pōitga

2. LES DIMENSIONS DU MOULE

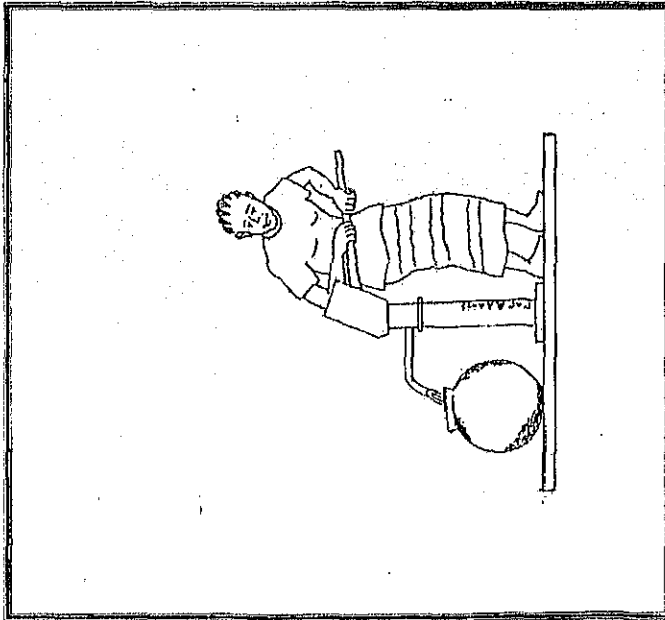


Les dimensions du moule sont : 44 cm de long sur 35 cm de large et 4 cm de haut. Il peut être fabriqué par les artisans soudeurs

Mullā tara 44 cm woglem 35 cm yaalem ne 4 CM Zandlem. Sudeer ramba toe n naan-a lame.

3. RECHERCHE DE L'EAU

Koom baobab

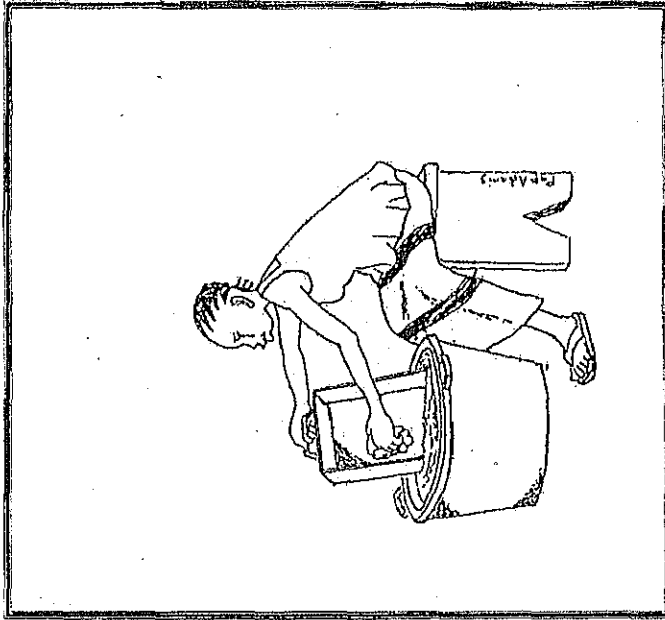


Le savon se prépare avec de l'eau propre, d'un puits ou d'un forage.

Sanfandá munda ne ko-yilemde (buiga walli pòm-pòm koom)

4. LAVAGE DU MATERIEL

Toomda teed pegba

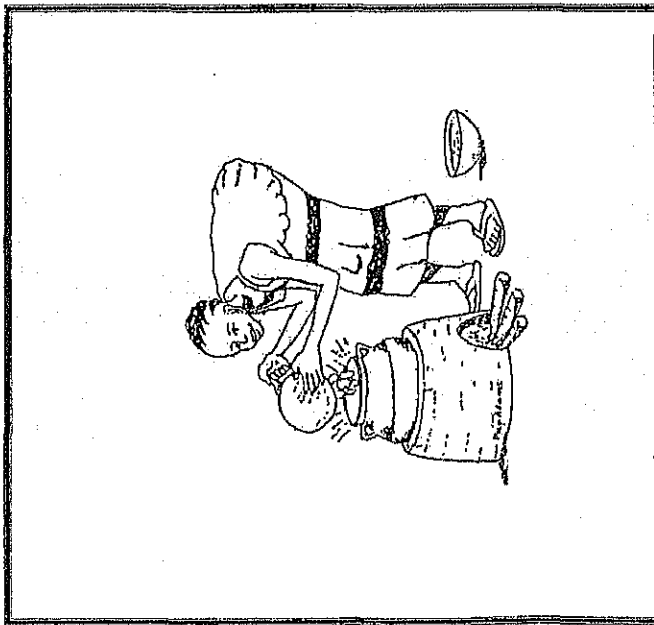


Tout le matériel devant servir à la préparation doit être préalablement lavé au savon.

Teed niins sen segd n talle n tom
Toomda sebis n peke ne Sanfandá

5. FONTE DU BEURRE

Ka-moaaga ye negre



Mettre la marmite lavée sur le feu, y verser le beurre et laisser bien fondre.

Rogenda ro-yilemd bugum zugu, n dijk Kaam n vik be n bas ti yeneg zanga.

6. LE CITRON

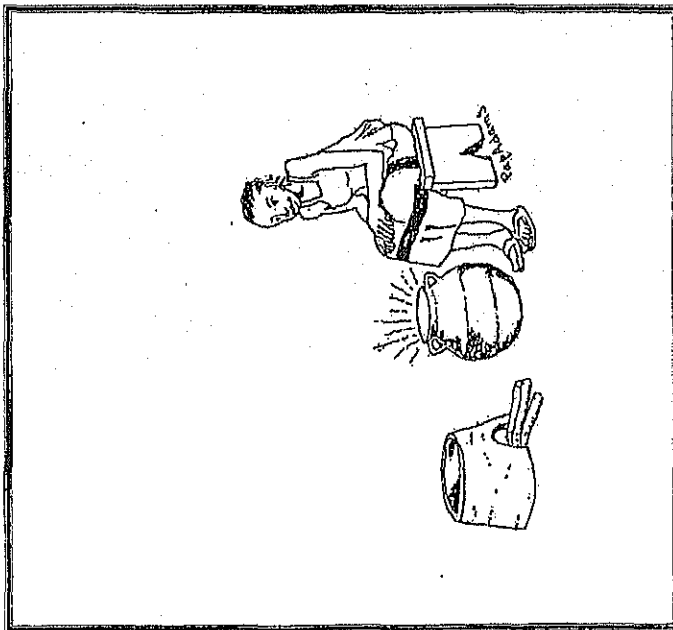
Lebur-miisinga



Presser le jus d'un citron dans le Wék-y lebur-miising kaama pogé beurre. Quand la marmite est roka sèn na be bugma zugu-lebur-toujours sur le feu. Le citron Miisinga yagenda kaama (yigda planifie le beurre. On peut y kaama). D toe n ninga vá-yuudu ajouter des feuilles odorantes pour sen na menemes kaama yuugu. atténuer l'odeur du beurre.

7. REFROIDISSEMENT DU BEURRE

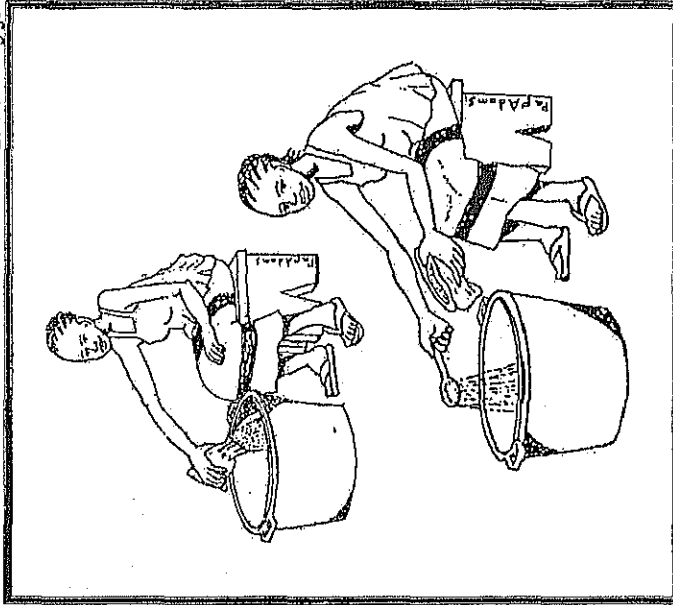
Kaama maagre



Descendre la marmite et laisser le beurre se refroidir complètement.

8. PREPARATION DE LA SOUDE

Zè-werba seglgo



Mettre dans la bassine en plastique :

- 4 litres d'eau
- ½ kg de soude caustique
- 2 cuillères de carbonate de soude
- 2 cuillères de borax
- 1 sachet d'omo de 60 F.

Remuer pour ne pas avoir un dépôt au fond de la bassine. Laisser le tout bien se refroidir la soude peut être même préparée la veille.

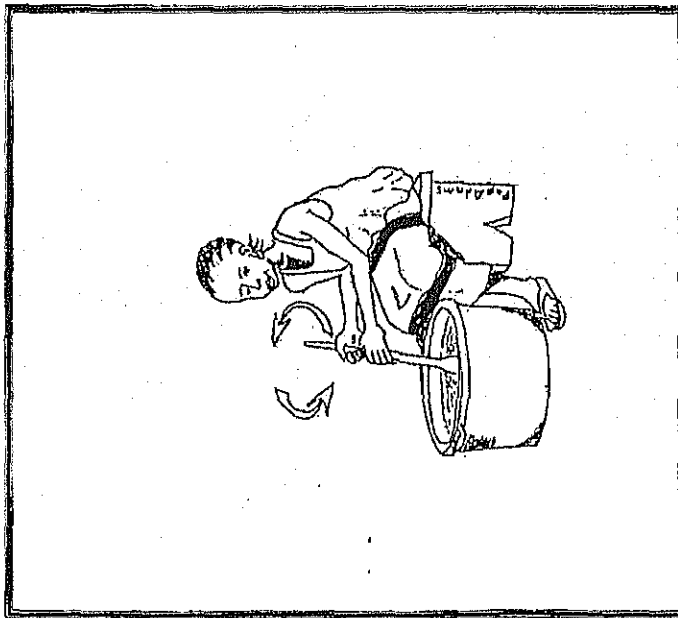
Mettre dans la suida poge :

- Kgom litr a 4
- zè-werba kilo poi-soka
- zè-zom (carbonat) kuyeer a 2
- borags ku yeer a 2
- Omo sase a 1 w 12 soaba

Ramb-y soama ti ra tis laaga legr ye
- Basy fag ti maag soma
- Zè-werba fce n selala a kat ti beoogo.

9. MELANGE DES CORPS GRAS

Ka ramba gedengo

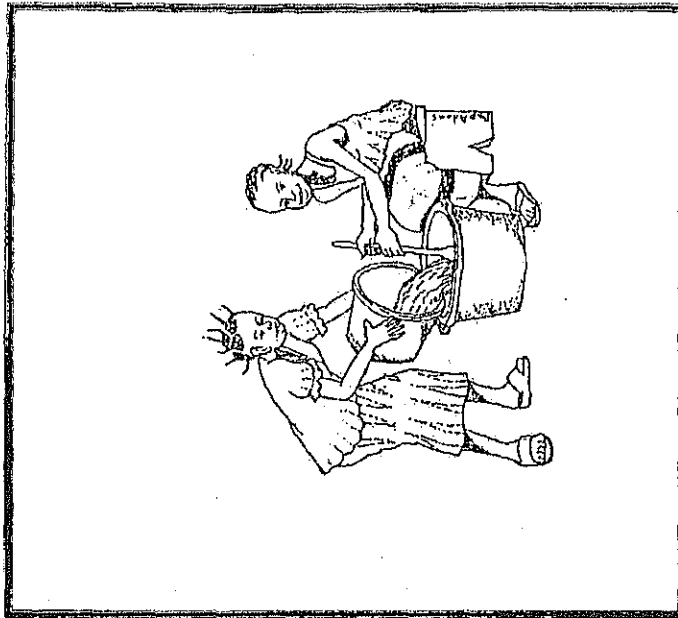


Dans un plat, mélange les 3 litres de beurre avec un litre d'huile.

Cedem-y ka-moaag litr a 3 ne ka-korn. (Nangur kasam wall dorwii) litr a 1 teeg poge.

10. PREPARATION DE LA PATE

Bêédã se gigo

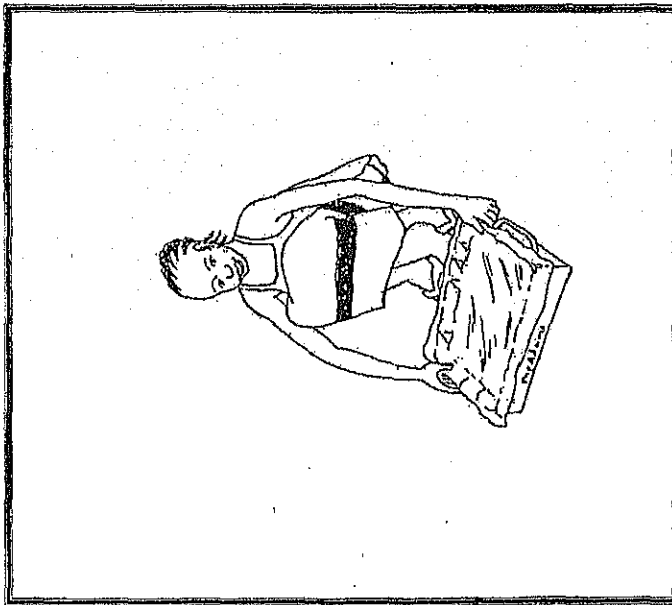


La préparation nécessite 2 personnes. - 1 pour verser les corps gras dans la soude et l'autre pour tourner dans le même sens jusqu'à l'épaississement de la Pâte.

A seglã rata neb a yi - Nin yend sen na kiig ka-gedma zeeema poge, a yeyn wa sen na dãmã neng a yembr n wa paam bêedã.

11. L'UTILITE DU SACHET PLASTIQUE

Man-suuda yoodo

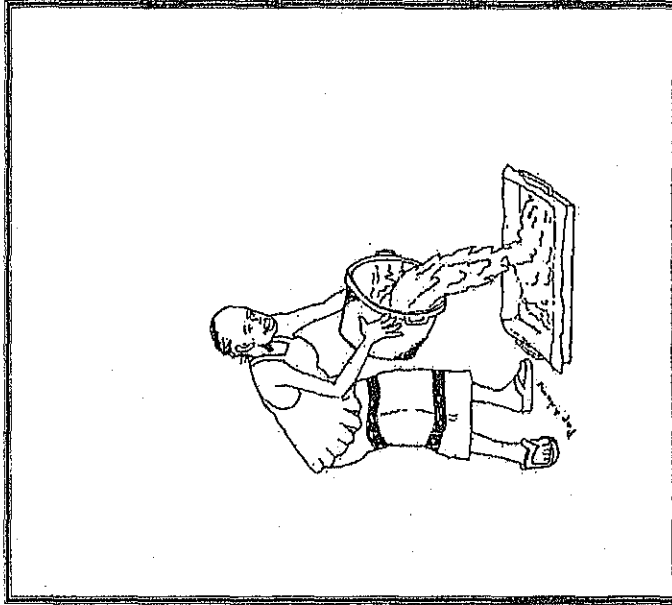


Placer le sachet dans le moule,
pour faciliter le démoulage.

Ti-u-y man-suuda mulla poge sen
na yi n faag lakra.

12. LE MOULAGE DE LA PATE

Mull wa kiign

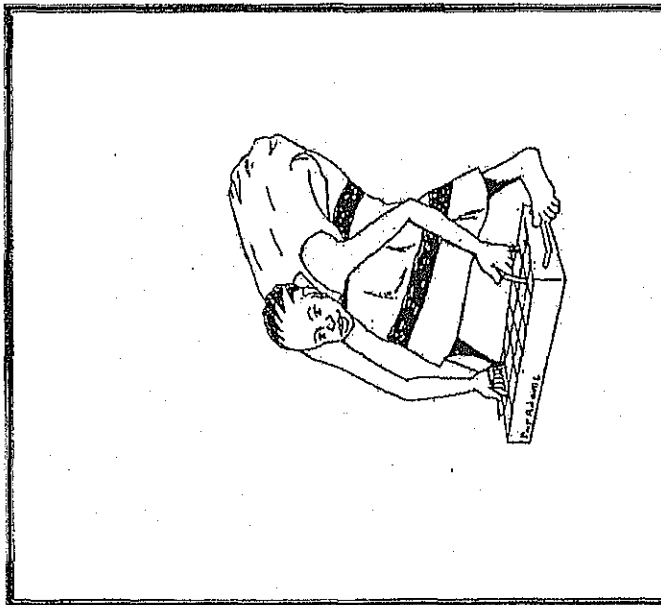


Verser la pâte dans le moule
(sur le plastique)

Kiig-y beeda mulla poge sen zoe n
segag ne man-suuda.
- Sag-y ban-poitga
- mettre dans un endroit à l'ombre - Rci-y lalle maasem zige

13. LE DEMOULAGE

Santanda yakre

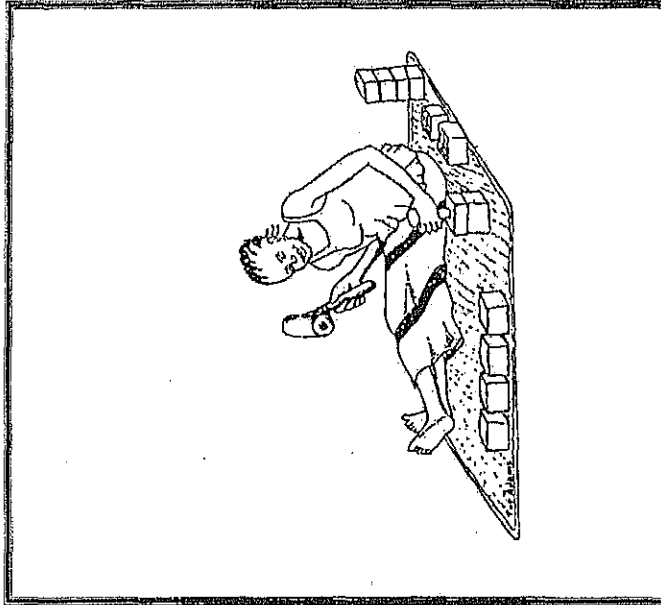


Retirer la barre de coupe
Retirer les boules de savon
et les mettre sur un sac propre.

Foog-y bân-poitga
Sags-y santfan gilla n doog
yol-yilemd zugu.

14. LE TAMPON

Namba



Mettre le tampon sur les boules de
savon.

Namb-y santfan - gilla fara.

7. Domaine de le Développement des ressources en eau

7-1 Aménagement de puits et forages

Etape I :



Fig.1 Etude du milieu

Etape 2 :



Fig.2 Réunion de restitution des résultats de l'étude de milieu et de sensibilisation

Etape 3 :

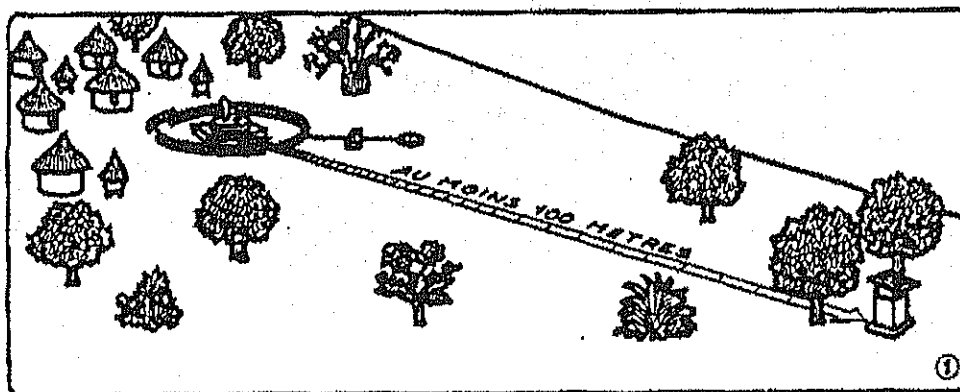


Fig.3 Implantation définitive de site

Etape 4 :



Fig.4 Organisation des Comité de Gestion

Etape 5 :



Fig.5 Réunion des usagers

Etape 6 :

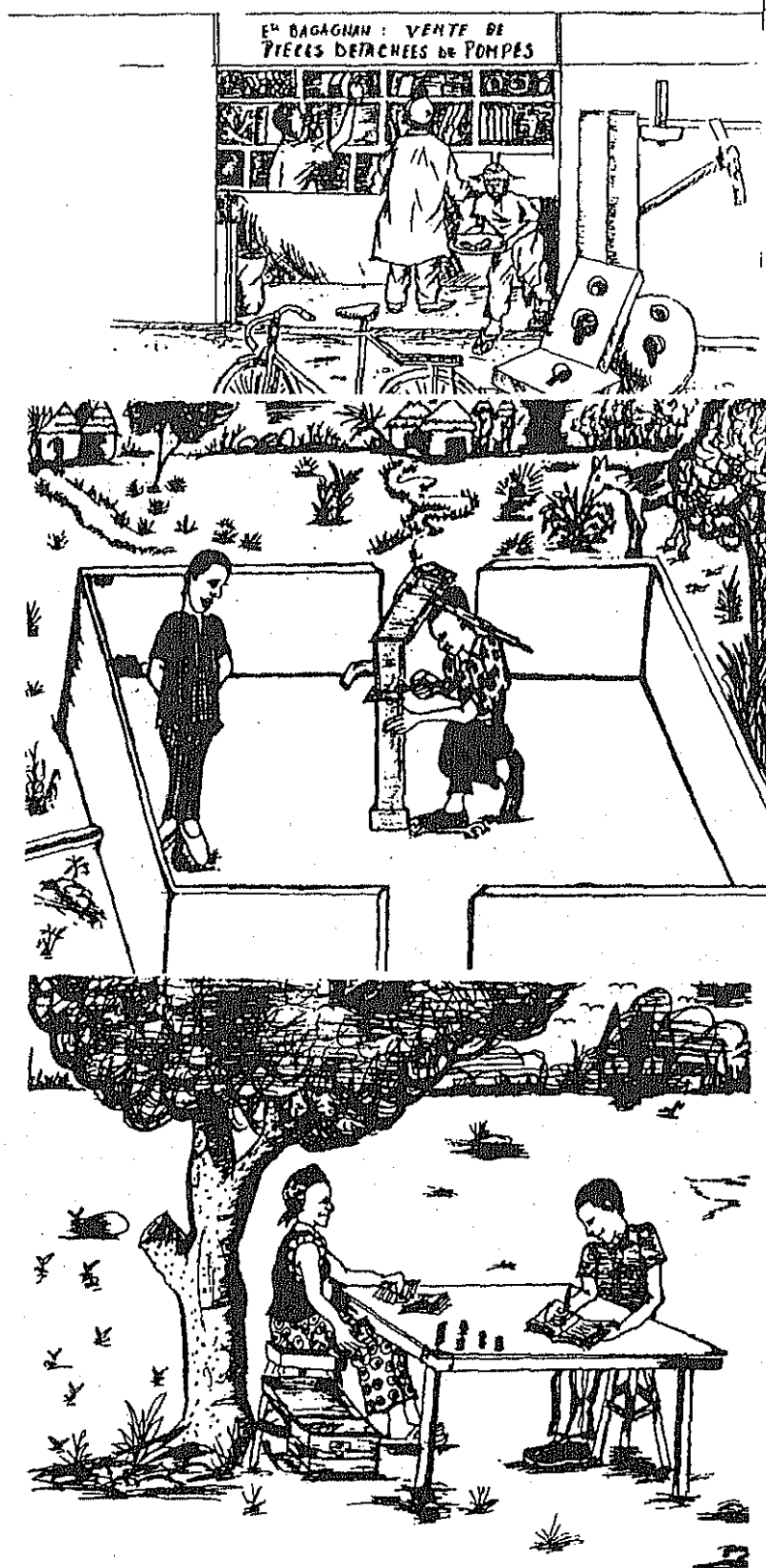


Fig.6 Entretien du point d'eau

