

ENTREPRENEURIAT FÉMININ & ACCÈS À L'ÉNERGIE DURABLE

PORTRAITS DE FEMMES CHAMPIONNES



enda énergie



République du Sénégal
Ministère de l'Énergie



Cette brochure a été élaborée par Enda Energie en collaboration avec ONU-Femmes.

Equipe Editoriale :

*Madame Yacine **DIAGNE GUEYE** Coordinatrice du Programme Genre*

& Energie à Enda Energie

*El Hadj Ibrahima **THIAM**, journaliste éditeur au journal Le Soleil,*

*Nathalie **KOFFI**, ENDA Energie*

*Djimingué **NANASTA**, ENDA Energie*

*Laurent **BADJI**, ENDA Energie*



TABLE DES MATIÈRES

PREFACE

PREAMBULE

Bineta Coulibaly , Directrice Générale et fondatrice de « la Vivrière »	7
Peinda Guèye Cissé , Présidente de la fédération des groupements et associations des femmes productrices de la région de Saint-Louis (FEPRODES)	9
Aïssatou Diagne Dème , Directrice Free Work services « La maison du consommateur sénégalais »	11
Mama Diouf , Présidente du Groupement de promotion féminine de Félane	13
Yvonne Faye , Directrice générale de la société Energie R	15
Nafi Diagne Guèye , Directrice de Founty Services	18
Aminata Dadal Ka , Directoire national des femmes en élevage (Dinfel)	20
Khady Kane , Réseau national des producteurs de charbon du Sénégal	22
Fatou Kiné Thiam Lô , Présidente du GIE Promotion et développement local (PDL) de Kaolack	24
Ndèye Fatou Ndiaye , Présidente de l'Association Bokk Diom de Noto Diobass	25
Yandé Sarr , Présidente de l'Unité de transformation d'anacarde de Sokone (UTAS)	28
Yandé Sow , Présidente de l'Union Nationale des Femmes Restauratrices, UNAFRES Kaolack	30



PREFACE

Par ONU FEMMES

La transition vers l'énergie durable nécessite un changement de paradigme mettant la femme au centre de cette dynamique de transformation enclenchée.

La valorisation des énergies renouvelables et autres options d'énergie durable pour permettre l'accès universel à l'énergie moderne, est une condition préalable à la réalisation de l'objectif d'égalité « 50-50 », d'ici à 2030.

Ce changement de paradigme nécessite un renforcement de la voix et de l'action des femmes dans la formulation de politiques énergétiques sensibles au genre.

L'élimination des obstacles structurels, de la discrimination liée au sexe, et la mise en œuvre de ces politiques va réduire les risques d'investissement fondé sur le sexe, et rétablir l'équité, tout en augmentant la présence des femmes entrepreneures, dans ce secteur.

ONU Femmes s'inscrit parfaitement dans cette dynamique et compte apporter son appui au renforcement des capacités des femmes et des communautés, à l'utilisation efficace et efficiente de l'énergie et, surtout, contribuer à la promotion d'un leadership féminin transformationnel.

La disponibilité des énergies renouvelables est une opportunité pour les femmes d'améliorer progressivement leur qualité de vie ainsi que celle des communautés dans lesquelles elles vivent.

Pour une plus grande facilité d'accès à un emploi décent dans le secteur de l'énergie durable, ONU Femmes à travers la mise en œuvre du projet « Entrepreneuriat Féminin et l'Accès à l'Energie Durable », s'inscrit dans la dynamique de création d'emplois et d'autonomisation des femmes et contribuerait largement à réaliser les Objectifs de Développement Durable (ODD) et en particulier les ODD 7 et 5 qui, visent à garantir un accès pour tous à des services énergétiques sensibles au genre et fiables, durables et modernes, à un coût abordable.

L'articulation entre l'énergie durable et l'autonomisation économique des femmes ne pourrait se concrétiser que grâce à une synergie d'actions entre le gouvernement, la société civile, le secteur privé et surtout les femmes championnes.

PRÉAMBULE

Femmes championnes

L'idée d'initier un processus d'apprentissage de la transition énergétique pour les femmes entrepreneures relève de l'urgente nécessité de renforcer la prise en compte de leurs besoins différenciés dans les politiques publiques. Aujourd'hui, les exigences de l'agenda du développement durable repositionnent la femme et l'énergie durable comme des leviers transformationnels. Ces deux vecteurs de changement doivent aider le Sénégal à s'inscrire dans une trajectoire de développement inclusif, sobre en carbone et résilient au changement climatique.

Les femmes représentent 50,1% (RGPHAE 2013) de la population sénégalaise et sur 750.000 ménages agricoles, 15% sont dirigés par des femmes. Elles s'investissent dans beaucoup de chaînes de valeur, notamment : la prestation, la production et la vente d'énergie et de services énergétiques, la production forestière, la transformation du lait, et en particulier dans l'agroalimentaire. Ces activités contribuent au renforcement de leur pouvoir économique voire à leur autonomisation. Toutefois, l'accès et le coût élevé de l'énergie et des services énergétiques modernes érodent leurs efforts de création de richesse dans leurs dynamiques entrepreneuriales spontanées. A cela s'ajoute l'inefficacité des technologies énergétiques compromettant ainsi la rentabilité de leurs entreprises dans les métiers relatifs à la production de biens et services, la transformation agroalimentaire et la transformation du lait, de même que la commercialisation des produits. Ainsi, l'accès des femmes à l'énergie durable reste une condition essentielle pour celui qui cherche à changer les tendances d'inégalité et d'exclusion des femmes des circuits productifs.

L'innovation dans le processus d'apprentissage de la transition énergétique pour un meilleur accès des femmes entrepreneures aux services énergétiques durables, initié par ONU-Femmes avec l'appui de ENDA Energie, réside dans :

- le choix des femmes championnes et leurs modèles économiques,
- le renforcement des capacités basées sur les bonnes pratiques entrepreneuriales sur sites et les profils énergétiques,
- le dialogue avec les hommes leaders pour nouer des alliances stratégiques en vue d'un plaidoyer et le dialogue politique de haut niveau pour la recherche des solutions aux contraintes d'accès des femmes à l'énergie durable.

Cette démarche pour un plaidoyer réussi, requiert le développement d'un leadership féminin fort, de nouveaux types de partenariat entre l'Etat, la société civile et le secteur privé pour accélérer le rythme de la transition énergétique pour un meilleur accès des femmes aux services énergétiques durables.

Sécou SARR

Directeur ENDA Energie



Bineta Coulibaly, Directrice générale et fondatrice de « la Vivrière »



L'art du couscous

On peut avoir beaucoup de diplômes universitaires et opter pour une entreprise spécialisée dans le couscous. C'est le choix fait avec bonheur par Bineta Coulibaly, Directrice générale et fondatrice de « La Vivrière ».

Quand il vous arrive d'aller faire vos emplettes dans l'une des grandes surfaces commerciales de la place, vous avez toutes les chances de tomber sur des sachets de couscous griffés « La Vivrière ». La créatrice de l'entreprise éponyme est Madame Bineta Coulibaly. Elle est titulaire de nombreux diplômes universitaires (Ingénieur de travaux statistiques, diplômée de la FASEG et du CESAG) comme on n'en voit pas souvent dans le créneau de la transformation des céréales. C'est en 1992 – au cours d'un séminaire de formation et de renforcement des capacités managériales – que cette sexagénaire a créé son entreprise, il n'en demeure pas moins que l'idée a germé dans sa tête depuis le milieu des années 1970.

La jeune fonctionnaire de l'époque à la Direction de la statistique, avait l'habitude de faire du couscous en grande quantité pour la ration alimentaire mensuelle de sa famille. A force de besogne, elle finit par développer tout un art dans la fabrication de ce produit très prisé des Sénégalais. « Je le faisais selon les normes qui me sont propres et pour lesquelles j'aimais le couscous. Il fallait qu'il soit de bonne qualité, qu'il ne craque pas sous la dent, qu'il n'y ait pas d'odeur désagréable et que le couscous soit conservable », explique-t-elle.

A ce moment-là, son souhait de voir ce genre de couscous sur le marché ne dépasse pas le cadre de la réflexion. Il faudra attendre près de 20 ans pour que l'idée prenne forme.

Perfectionniste, et toujours habitée par l'envie de bien faire les choses, Mme Coulibaly avait pris le soin d'aller se former en montage et gestion d'entreprise quelques années plus tôt, histoire de maîtriser tous les arcanes du métier. Son ambition était telle qu'il n'était pas question pour elle de tâtonner : « Dès le début, je me suis mise dans la tête que c'est une entreprise industrielle que j'allais mettre en place. Malgré mes charges professionnelles et familiales, je suis retournée à l'Université pour décrocher, quatre ans plus tard, un diplôme en création et gestion à la Faculté des Sciences économiques et de gestion de l'UCAD », confie-t-elle.

Malgré ce diplôme, les envies de Bineta Coulibaly d'apprendre restent encore vives. Elle décide alors de faire le concours d'entrée au CESAG

en 1983. Elle est reçue. Parallèlement à sa formation, elle continue de travailler à la Direction de la statistique qu'elle quittera bientôt pour la Banque de l'habitat du Sénégal (BHS) où elle est embauchée comme chef du service commercial. D'ailleurs, les premiers clients de « La Vivrière » se comptent au sein de la BHS et aussi du CESAG ; à la mairie de Dakar aussi et auprès de ses voisins immédiats de quartier.

D'une mise de base de 35.000 FCFA pour l'achat de 10 kg de mil, cette entreprise familiale est devenue une vraie PME, faisant travailler jusqu'à une cinquantaine de personnes. « On peut se targuer de dire que nous sommes les pionniers, car quand on commençait, il n'y avait personne dans le créneau du couscous, présenté sous cette forme conservable. On s'est mis sur le marché, on a persévéré, on s'est sacrifié corps et âme avec les moyens du bord. On emploie 49 personnes. A un certain moment, on était presque 80. Mais avec le temps, les départs, les nouveaux équipements et la mécanisation à 80% de notre entreprise, les effectifs ont baissé », dit-elle non sans fierté.

Aujourd'hui, « La Vivrière » met sur le marché 14 produits céréaliers, à base essentiellement de mil, de maïs et de niébé. Des produits fort appréciés au point qu'ils s'exportent en Hollande, aux Etats-Unis et au Canada. Le secret de cette réussite ? « Respect de nos engagements et qualité de nos produits. On n'a pas besoin de faire de la publicité, jusque-là ces deux valeurs nous permettent de bien vendre nos produits », note-t-elle.

Pour Bineta Coulibaly, la question de l'énergie est devenue un vrai enjeu. Les besoins énergétiques de son entreprise épousent le rythme de la forte demande en produits céréaliers transformés à laquelle elle ne cesse de faire face. Et ce n'est pas anodin si la société nationale d'électricité a décidé de faire passer « La Vivrière » d'usage domestique à usage professionnel. « Le couscous nécessite beaucoup d'énergie. On utilise le gaz et l'électricité pour cuire une tonne de céréales par jour. Toutes les semaines, c'est entre huit et dix bonbonnes de gaz de 38 kg chacune. En matière d'électricité, on n'est plus sur le réseau ordinaire mais sur le grand réseau », explique Mme Coulibaly. Le prochain défi qu'elle compte relever, est l'utilisation de l'énergie solaire. « Les équipements de départ sont certes chers mais une fois qu'on est dans le solaire, c'est plus productif que l'électricité » soutient-elle, tout en formulant le vœu d'utiliser un jour, une autre source d'énergie durable : l'éolienne.



Penda Gueye Cissé

Présidente de la fédération des groupements et associations des femmes productrices de la région de Saint-Louis (FEPRODES)



**L'engagement en faveur
des femmes rurales chevillé
au corps**

Depuis près de 40 ans, Peinda Gueye Cissé se signale admirablement dans le combat pour l'accès des femmes aux terres agricoles.

Derrière sa frêle silhouette, Peinda Gueye Cissé traîne un engagement farouche de près d'une quarantaine d'années en faveur de l'autonomisation des femmes rurales. Comptable de formation, elle a abandonné le confort douillet des bureaux pour descendre sur le terrain du développement. A force de côtoyer les chercheurs du centre nord de l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA) où elle fut successivement assistante administrative et comptable, chef de service administratif et comptable et chef comptable de 1968 à 2004, Mme Cissé a fini par attraper le virus de l'agriculture. A ce titre, elle est considérée comme la première femme productrice de semences de riz au Sénégal. Dans cette activité, Peinda Gueye Cissé a fini de se forger un nom.

En 1998, elle fut attributaire de l'appel d'offres de la SONIMEX de la République Islamique de Mauritanie pour la fourniture de 105 tonnes de semences certifiées de riz des variétés Sahel 108, 202, IR 1529 et JAYA pour lancer la production rizicole intensive de la Mauritanie. L'année d'après, elle raffa le marché de la FAO pour la fourniture de 141 tonnes de semence de riz (Sahel 108, Sahel 202, IR 1529 et JAYA) pour le redémarrage de la production rizicole en Guinée Bissau après la guerre. Les différentes médailles du travail (Vermeil-Argent-Or-Grand Or) qu'elle arbore fièrement renseignent sur les mérites de cette sexagénaire qui, cerise sur le gâteau, a été lauréate du Prix africain du riz en 2013.

A la tête de la Fédération des groupements et associations des femmes productrices de la région de Saint-Louis (FEPRODES), Peinda Gueye Cissé et ses camarades ont fait du triptyque « Femme-environnement-développement » leur cheval de bataille. Et tant que femmes rurales, la question de l'énergie se trouve au centre de leur préoccupation. C'est pourquoi, très tôt, elles en ont fait une priorité. « Nous avons toujours lutté pour la gestion de l'environnement et la protection de la biodiversité. Pour ce faire, nous avons aidé nos membres à accéder à l'énergie. C'est une manière également de diminuer la pression sur la coupe arbustive », explique-t-elle.

La FEPRODES qui a également mis en place une institution de microfinance regroupant plus de 5000 membres, a reçu le soutien de certains partenaires notamment de la GIZ pour la distribution de fourneaux « diambars ». Mais Peinda Gueye Cissé et ses camarades ne se sont pas arrêtées là. Leur partenariat avec Pronatura International leur a permis d'acquérir une fabrique de charbon. Hélas, cette collaboration s'est terminée en queue de poisson. « Après nous avoir aidé à dédouaner l'unité, notre partenaire a voulu la transférer ailleurs prétextant que notre organisation ne pouvait pas la faire fonctionner. Je m'y suis opposée. Nous cherchons d'autres partenaires pour démarrer la fabrique de charbon biomasse », confie-t-elle.

Toujours à la recherche d'idées novatrices, Mme Cissé et compagnie se sont lancées dans la distribution de chargeurs solaires. Mieux encore, c'est actuellement grâce à l'énergie solaire qu'elles irriguent leurs parcelles maraîchères de 3 ha par le système du goutte-à-goutte, et font fonctionner leur moulin à Gaya. « Dans ces parcelles, tout marche au solaire. Dans le contexte des changements climatiques, c'est ce qu'il nous faut absolument pour gérer nos ressources naturelles de manière optimale. Le solaire, c'est une belle alternative à l'électricité qui coûte très chère », justifie Mme Cissé.

Se définissant comme une « paysanne du dimanche » depuis 1978, Peinda Gueye Cissé a fait de l'accès des femmes à la terre le combat de sa vie. Elle n'en pouvait plus de voir les femmes se contenter du menu fretin au moment où « toutes les parcelles aménagées étaient attribuées aux chefs de famille et aux chefs de carrés ». « Le développement rizicole de la vallée a été fait avec les hommes et sans les femmes. Ces dernières se contentaient de ramasser les restes et de s'occuper du glanage. Je ne pouvais plus le supporter alors j'ai décidé de porter le combat pour l'accès à la terre et au crédit », soutient-elle. Consciente que cette bataille n'est pas gagnée d'avance, Peinda Gueye Cissé n'en est pas moins déterminée à s'y atteler jusqu'à son dernier souffle. Quand on vous disait que cette frêle dame avait l'engagement chevillé au corps !





Aïssatou Diagne Dème, Directrice Free Work Services « La maison du consommateur sénégalais »



Une transformatrice avant-gardiste

En permanence dans la réflexion pour améliorer et diversifier son offre de produits locaux transformés, Aïssatou Diagne Dème en est devenue une transformatrice avant-gardiste.

En bordure des deux voies de la route de Liberté 6 Extension à Dakar, une petite boutique pas tout à fait comme les autres trône tout juste en face de la Maison d'arrêt et de correction. L'enseignante, mélange de français et d'anglais « Free Work Services : la maison du consommateur sénégalais », renseigne à souhait sur les produits proposés. Couscous de mil, farine de mil roulée vaporisée et séchée (thiakry en wolof), farine de mil roulée crue et séchée (arraw en wolof), fonio, sachets de 'lakhou thiakhane' et de 'foufou' instantanés, sirop, fruits secs, poudre de 'bouye' et fleurs de 'bissap' séchées empaquetés, huile de palme, pâte d'arachide, épices, produits halieutiques... sur les étagères, une variété de produits alimentaires à base de céréales locales et de fruits et légumes de la marque « Kumba » est proposée à la clientèle. Ils sont accompagnés de livrets de recettes.

Une boutique exclusivement dédiée aux produits du cru transformés, on n'en voit pas souvent au Sénégal. Le mérite en revient à Aïssatou Diagne Dème, Directrice de cette entreprise créée en 1994 au lendemain de la dévaluation du FCFA. « J'ai commencé avec les produits classiques, c'est-à-dire tous les dérivés du mil aujourd'hui j'en suis à une quarantaine de produits locaux », explique non sans fierté cette juriste de formation. En effet, dans le contexte de l'époque, il s'agissait pour elle de trouver une alternative aux produits alimentaires importés afin de « soulager la bourse du consommateur en lui offrant des produits de qualité bien de chez nous et plus économiques. Par la suite, la diaspora ouest-africaine vivant en Europe et aux Etats-Unis a adopté nos produits et la demande est chaque jour plus forte », ajoute-t-elle.

En plus des locaux de Liberté 6 où se trouve également l'unité de conditionnement de l'entreprise, Mme Dème a ouvert un magasin beaucoup plus grand en plein centre-ville. Quant à l'unité de fabrication, elle se trouve à Keur Ndiaye Lô, dans le département de Rufisque. Elle y emploie 62 permanents. Gérante de l'Institution de prévoyance maladie des professions libérales du Sénégal entre 1983 à 2013, Aminata Dème a toujours senti grandir en elle, depuis le lycée, un certain esprit d'entreprise. Du coup, quand elle en a eu l'opportunité, elle l'a développé.

Transformatrice de produits locaux par effraction comme elle se définit elle-même, Aïssatou Diagne Dème s'est d'abord essayée au commerce des produits cosmétiques et du prêt-à-porter pour enfant. Cette activité lui a permis de découvrir la Gambie, l'Espagne, Djeddah etc. Ensuite, elle a ouvert une agence de prestation de services orientée sur le secrétariat. Mais c'est dans la transformation que la présidente de l'Association des transformateurs de céréales locales, a trouvé son accomplissement professionnel. Ces nombreux voyages ont influencé sa décision d'investir dans ce créneau. « J'ai vu que beaucoup de gens faisaient des produits de chez eux, mais en Afrique, nos produits locaux étaient peu prisés, ils n'étaient pas assez valorisés. J'ai voulu leur rendre leurs lettres de noblesse », dit-elle.

Un chantier tout sauf facile. Mais forte de sa conviction et brûlée par sa passion, Aïssatou Diagne Dème qui ne manque jamais d'idées innovantes, y est allée à fond. Très vite, elle a su fidéliser une large clientèle grâce à la qualité de ses produits. Un défi de gagné. L'autre défi qui n'a pas été facile à relever, c'est celui de l'énergie. Pendant longtemps, les coûts liés à l'énergie ont grugé les marges de bénéfices de son entreprise. Mme Dème en a pris conscience en octobre 2009 quand elle s'est amusée à calculer sa consommation de gaz butane dans l'année. « Je me suis rendue compte qu'entre janvier et octobre de cette année-là, j'avais dépensé 30 millions de FCFA pour acheter du gaz. C'était effarant », confie-t-elle. D'autant plus effarant que les factures d'électricité qui tournaient entre 385.000 FCFA et 460.000 FCFA par mois n'étaient pas prises en compte dans ces dépenses. Mme Dème s'est alors mise à réfléchir sur des sources d'énergie alternatives pour diminuer sa consommation de gaz. Chaque jour, elle utilisait 20 bonbonnes de gaz de six kilos. « Aujourd'hui, nous utilisons de la sciure de bois qui dégage une importante vapeur d'eau pour la cuisson des céréales. Nous en faisons une tonne et demi par jour. Les dix-huit sacs de sciure utilisés par jour nous reviennent à 300 ou 400 FCFA l'unité. Avec cette technique que nous avons conçue et développée grâce à des ouvriers sénégalais, nous sommes parvenus à diviser notre consommation d'énergie par trois », explique-t-elle. Mme Dème ne veut pas s'arrêter en si bon chemin. A travers le Programme économie d'énergie eau-carbone, elle travaille avec le Bureau de mise à niveau afin de développer d'autres sources d'énergie alternatives. Un autre pari surtout qu'elle a gagné est celui de la technologie, car c'est dans son entreprise que la plupart des équipements utilisés sont fabriqués.



Mama Diouf, Présidente du Groupement de promotion féminine de Félane



Femme de défis

Son dynamisme et son entrain forcent le respect. Son âge avancé n'émousse pas l'ardeur au travail de Mama Diouf qui, depuis plus de cinquante ans, s'active sur le terrain de l'autonomisation économique des femmes.

Mama Diouf habite Félane, petit village situé au cœur de la réserve de la biosphère du Delta du Saloum dans le Département de Foundiougne, Région de Fatick. Mais ici, tout le monde l'appelle « Mère Félane ». Cette sexagénaire, petite par la taille mais grande par le dynamisme et l'engagement, a l'esprit d'entreprise chevillé au corps. Au moment où certaines femmes de son âge se prélassent au soir d'une vie bien remplie, « Mère Félane » elle, continue de s'activer sur le terrain de la conquête de l'autonomisation économique des femmes.

En fait, cette femme est faite de l'étoffe de ceux qui bousculent les affres de l'oisiveté pour aller au-devant des défis, les surmontent et puis en tirent le meilleur. Elle est à la tête du Groupement de Promotion Féminine (GPF) de son village qui offre beaucoup d'opportunités pour le développement de la pêche. Toutefois, pendant longtemps, le développement de ce secteur a connu des contraintes liées principalement à l'enclavement de cette localité située à 13 km de l'axe routier principal. A cela s'ajoute l'absence de services énergétiques pour la conservation des produits halieutiques et agricoles, principales sources de revenus à Félane, avec ses 1000 habitants environ. Il y a trois ans, dans le cadre d'un projet faisant la promotion de l'usage productif des énergies renouvelables, la Coopération Allemande au Développement (GIZ) a mis en place une plateforme multifonctionnelle utilisant l'énergie solaire, et cela a complètement changé la situation. « Avant l'implantation de la machine, j'étais obligée d'aller jusqu'à Djilor à 13 km de Félane pour acheter de la glace pour la conservation du poisson, ou de le vendre à de petits prix. Maintenant, avec la disponibilité de la glace qui me permet d'assurer une bonne conservation, je peux transporter et vendre mes poissons dans les zones de Kaolack et de Passy où les prix sont plus élevés pour en tirer plus de profit », souligne Mère Félane.

Grâce à cette unité de fabrique de glace, les femmes de Félane s'inscrivent désormais dans une dynamique d'autonomisation économique et d'égalisation des chances dans l'exploitation durable des ressources naturelles, notamment des produits halieutiques et agricoles. Les résultats obtenus sont éloquentes : création de trois emplois fixes, un comité de gestion de 14 membres ; vente de 72 lampes pico-solaires par

la boutique énergie ; 20 femmes formées aux techniques de production maraîchère bio et constituant des relais au niveau du village ; diversification des activités et création de revenus additionnels pour les 127 femmes du groupement du village.

Il ne serait pas erroné de dire que ces acquis portent l'empreinte de Mama Diouf. Elle a cru en ce projet au moment où beaucoup de gens doutaient de son aboutissement. Mais c'était sans compter avec le tempérament de battante qui a toujours habité cette brave dame. « Dans ma vie, je ne suis jamais restée les bras croisés. Petit commerce, transformation des produits halieutiques, maraîchage etc., je me suis essayé à diverses activités génératrices de revenus », confie-t-elle. C'est cet effort constant sur le sentier de l'autonomisation qui a valu à Mama Diouf la reconnaissance et le respect à Félane et dans toute la région de Fatick. Il est normal donc qu'au moment où la GIZ cherchait un interlocuteur dans la zone pour implanter cette unité de fabrique de glace, le nom de « Mère Félane » lui ait été proposé. « Ce projet est arrivé au bon moment. Pendant longtemps, nous avons tapé à toutes les portes en vain. On avait des parcelles de terre mais on n'avait pas les moyens de nos ambitions. L'unité de fabrique de glace a tout changé. Non seulement elle nous a permis d'avoir des sources de revenus, mais aussi surtout de diversifier nos activités » affirme-t-elle. Le prochain défi que « Mère Félane » et les membres de son groupement comptent relever, c'est de se passer des crédits des institutions de microfinance. Les taux d'intérêt « exorbitants » sont, selon elle, de nature à plomber leurs activités.





Yvonne Faye, Directrice générale de la société Energie R



De l'énergie à revendre

Co-fondatrice de la société Energie R, Yvonne Faye a réussi, malgré les vicissitudes d'un environnement entrepreneurial peu favorable aux PME, à se faire une place sur le marché de l'énergie solaire.

Yvonne Faye est une femme dynamique et passionnée. D'où le surnom d'« Amazone du solaire » que lui attribua un ancien ministre de l'Énergie du Sénégal et aussi du Mali. Ingénieur en Génie électrique spécialisée dans les énergies renouvelables, cette chef d'une petite entreprise spécialisée dans les systèmes solaires a dû batailler ferme pour se faire une place au... solaire. Dans un contexte où les PME ont du mal à grandir et à grignoter des parts des marchés publics, Mme Faye a eu le mérite d'avoir cru en son étoile et en la force de ses idées pour créer la société Energie R.

Un jour de 1994, alors qu'elle était employée d'une ONG, elle décide de tout arrêter et de se mettre à son propre compte. C'est que la native de Pambal, un village situé à une dizaine de kilomètres de Tivaouane, dans la région de Thiès, a très tôt développé un esprit d'entreprise. « J'ai toujours eu la volonté de partir de moi-même, de faire ce que je pense, ce que j'aime, de mettre en pratique mes idées », confie-t-elle confortablement assise dans son bureau situé à l'unité 15 des Parcelles Assainies, face à l'océan.

Avec un petit fonds en sa possession, Yvonne commence sa « petite affaire ». Celle-ci consiste à faire le tour des marchés hebdomadaires (Louma) pour proposer des kits de système solaire avec le Projet Sénégalais Allemand d'Énergie Solaire. Les débuts furent difficiles, car admet-elle, à l'époque le solaire n'était pas bien entré dans les mœurs « les gens ne le connaissaient pas bien ». Sa motivation en bandoulière, Yvonne poursuit son petit bonhomme de chemin jusqu'en 2004, date à laquelle elle fait une rencontre décisive. « J'ai rencontré un partenaire Allemand qui était venu participer à un forum au Sénégal. Séduit par mon projet, il a décidé de m'accompagner. C'est ainsi que Energie R est née », se rappelle Mme Faye. Elle en assure la Direction technique pendant des années avant de prendre la Direction générale.

Des systèmes clé en main

Depuis sa création et sous l'impulsion d'Yvonne Faye, Energie R a installé des dizaines de mini-centrales solaires de moyenne envergure pour des villages, pour des particuliers, pour des sociétés de télécommunications

voulant équiper des sites GSM en milieu rural ou encore pour des projets de l'Agence sénégalaise d'électrification rurale (ASER), « Mon métier consiste à produire et fournir de l'électricité par les énergies renouvelables à des villages. Nous installons des mini-centrales solaires capables de fournir assez d'énergie pour booster l'économie villageoise tout en satisfaisant les besoins de base : éclairage, appareils domestiques. En général, les mini-centrales que nous installons varient entre 10 et 40 KWC selon la taille des villages, leur dynamisme et leurs perspectives de développement économique. Dans certains cas, nous procédons à l'hybridation des systèmes pour une plus grande sécurité de la fourniture d'énergie. En plus de la mini-centrale elle-même, un mini-réseau est aussi mis en place pour permettre l'éclairage public et la connexion des ménages et des activités génératrices de revenus. »

Energie R ne se limite pas à fournir uniquement les équipements, elle intervient sur toute la chaîne de valeur. « Nous offrons des systèmes clé en main. Cela veut dire que nous intervenons dès l'évaluation des besoins jusqu'à la phase d'installation en passant par la conception du système, le dimensionnement, la conception de l'architecture, la quantification en termes de coût », explique-t-elle. C'est ainsi qu'Yvonne et sa société ont pu décrocher des marchés de plusieurs milliards. Aujourd'hui, Energie R emploie une trentaine de personnes. En plus du bureau opérationnel situé à Dakar, la société dispose d'autres bureaux à Kolda, à Ziguinchor, au Croisement Diaroumé et une antenne à Kaolack.

Avec de tels acquis, on pouvait penser voir Yvonne tomber dans l'autosatisfaction. Que non. L'ingénieure en Génie électrique n'entend pas dormir sur ses lauriers. Elle sait que des défis, il lui en reste beaucoup à relever surtout pour une petite PME comme la sienne. C'est pourquoi, elle a fait de la quête perpétuelle de la performance, son cheval de bataille. « Ce n'est pas le moment de me glorifier. Des défis se présentent à moi au jour le jour, je dois les affronter », admet-elle. En effet, si le défi technique, lui, est dépassé, Yvonne Faye, en tant que « technicienne pure », ne perd pas de vue qu'il lui reste à s'améliorer sur le plan du management, de la gestion des ressources humaines et de la stratégie. « Nous ressentons ce besoin tous les jours alors que c'est ce qui porte vraiment une société ». Si Yvonne Faye a de l'énergie à revendre, elle garde aussi la tête bien sur les épaules.



Nafi Diagne Gueye, Directrice de Founty Services



Militante acharnée de la valorisation des produits locaux

Directrice de Founty Services, Nafi Diagne Gueye est parvenue à se faire une petite place dans le monde très concurrentiel du service traiteur avec des mets à base de produits locaux.

« Experte et technicienne en transformation au service de la promotion du local ». Voilà comment un site de vente en ligne présente la fondatrice de « Founty Services », Nafi Diagne Guèye. Cette description est certes sommaire, mais elle résume parfaitement la personnalité de cette femme engagée depuis des années dans la promotion des produits locaux et des métiers de transformation, ainsi que dans la reconnaissance des groupes vulnérables (femmes et jeunes). Avec son entreprise, Founty Services, créée en 2006, Nafi Diagne Gueye valorise les fruits, les légumes et les céréales locales. En même temps, elle offre des formations en transformation, en conservation et en conditionnement ; elle fait aussi du service traiteur. Pour mener à bien toutes ces activités, cette secrétaire de direction de formation s'appuie sur une équipe dynamique de treize (13) personnes. Elle s'est spécialisée dans la transformation des céréales (mil, maïs, fonio) en granulés précuits (couscous, thiakry). « Je travaille avec la plupart des céréales, en général », résume-t-elle. Elle fait également des compositions de tisane à partir du kinkéliba, du basilic, du thé de Gambie, de la menthe, de la citronnelle. « Ces infusions ont des vertus thérapeutiques. Avec tous les problèmes liés à la tension, au cholestérol que nous rencontrons, ces tisanes font du bien à la santé » assure-t-elle.

Estimant que « l'énergie, c'est le nœud de la guerre », comme elle aime le répéter, la championne a fait de l'accès à l'énergie son principal défi. C'est ainsi qu'elle a conçu un modèle de four amélioré qui lui a permis de réduire sensiblement ses dépenses en combustibles. En effet, jusque-là, la patronne de Founty Services utilisait le gaz, le charbon de bois ou encore le bois de chauffe dans le processus de cuisson des céréales. « Au début, j'utilisais des bonbonnes de gaz et je dépensais, chaque semaine, entre 12.000 FCFA et 13.000. Cela a eu des effets négatifs sur la rentabilité de l'entreprise. J'ai dû me rabattre sur la sciure de bois. Elle coûte moins chère, mais l'inconvénient c'est qu'elle dégage beaucoup de fumée qui importune le voisinage », se souvient-elle. Puis, vint le jour où Nafi tombe sur un four qui, très vite, l'a charmée. Elle décide de l'adopter et de l'adapter à son environnement de travail. « J'ai rajouté de l'argile à l'intérieur et le résultat obtenu est très satisfaisant. Ce four amélioré qui utilise du bois de récupération issu des supports de palettes carrées m'a permis de réduire mes coûts liés à l'énergie. J'achète le sac à 1000 FCFA

et c'est suffisant pour assurer la cuisson pour toute la journée. Mieux encore, grâce à un système de cheminée incorporée, la fumée n'envahit plus le voisinage », explique-t-elle. Au regard de la performance de ce four amélioré, Mme Gueye confie que sa mise à l'échelle est à l'étude, pour que le maximum de femmes puissent en profiter dans leurs activités.

Après avoir réussi à bien se positionner sur le marché sénégalais, l'ambition de Nafi Diagne Gueye est de s'attaquer au marché international. Une autre de ses ambitions et non des moindres, c'est de faire en sorte que les Sénégalais consomment davantage les produits locaux. Persuadée que les femmes transformatrices peuvent relever le défi de la qualité, la patronne de Founty Services en appelle à l'appui des gouvernants, surtout en ce qui concerne l'accès à l'énergie. « Il faut que l'Etat et la recherche-développement nous aident pour que les femmes aient les équipements adaptés et fonctionnant à l'énergie renouvelable. Parce que, jusque-là, les équipementiers produisent le matériel en fonction des besoins des hommes. Il est temps de penser à des machines non seulement adaptées aux femmes mais aussi accessibles et de plus grandes capacités. C'est cela qui peut nous permettre d'avoir des entreprises professionnelles et durables ». C'est le plaidoyer de celle qui, avant de se consacrer à la transformation des céréales, a été tour à tour Secrétaire de Direction et enseignante. En effet, au bout d'une dizaine d'années dans les salles de classe, Nafi Diagne Gueye décide de quitter l'univers de l'école pour s'engager dans les activités de développement et la vie associative qui ont toujours exercé sur elle une forte attirance. Cette impulsion trouve ses racines dans son enfance. « Enfant, j'étais éclairéeuse. J'aime bien être avec la communauté, j'aime le travail de groupe. Cela m'a rattrapé dans ma vie d'adulte », confie-t-elle un petit sourire en coin.





Aminata Dadal Ka, Directoire national des femmes en élevage (Dinfel)



Au nom du lait

Originaire de Boulal, dans le département de Linguère, Aminata Dadal a très tôt fait de la lutte contre le déversement du surplus de lait son principal cheval de bataille.

En avril 2016, Enda Energie procédait au lancement officiel du Programme Progrès-Lait dont l'objectif est de promouvoir l'accès aux services énergétiques productifs pour le développement de la chaîne de valeur lait dans quatre bassins de production de lait au Sénégal et en Mauritanie. De manière concrète, ce programme ambitionne de mettre à la disposition de 2000 producteurs, 100 mini-plateformes énergétiques et 20 plateformes solaires, non seulement pour la conservation et la pasteurisation du lait, mais aussi pour la mouture, la soudure et l'éclairage, avec une capacité installée de 268 Kwc.

Pour le cas du Sénégal, la mise en place de ce Programme part de deux constats qui tiennent du paradoxe : d'une part, faute d'accès à l'énergie pour la conservation, les villageois déversent le lait durant les périodes de pic. D'autre part, les laiteries industrielles disposent de l'énergie pour la transformation mais elles ont du mal à s'approvisionner en lait. Au même moment, la facture laitière du Sénégal culmine à 60 milliards de FCFA.

Pourtant, certaines organisations de développement communautaire n'avaient pas attendu le programme « Progrès-Lait » pour essayer d'inverser cette mauvaise tendance. Parmi elles, on peut citer le Directoire national des femmes en élevage (DINFEL), une association créée en 2002 et dont l'antenne locale de Linguère est dirigée par Aminata Dadal Ka. DINFEL compte 20.000 membres répartis dans les 14 régions du Sénégal. Ce sont des éleveuses, tanneuses, avicultrices, apicultrices, transformatrices de lait, etc. Depuis 2003, Dinfel s'est spécialisé dans la collecte, la transformation et la distribution des produits laitiers, mais reste active dans bien d'autres domaines.

C'est donc au sein de cette association que s'est fait connaître Aminata Dadal Kâ. En effet, très tôt, cette native de Boulal, dans le département de Linguère, a compris tous les bénéfices que les femmes de cette zone sylvopastorale par excellence pouvaient tirer de la filière lait. Pour elle, le fait de voir d'importantes quantités de lait déversées faute de moyens de conservation était un véritable crève-cœur. Il fallait réagir. « Jeter des milliers de litres de lait en ce moment où la facture laitière du Sénégal ne cesse d'augmenter, c'est tout simplement déconcertant et écœurant. On ne

pouvait pas rester sans rien faire », confie cette quadragénaire. Aminata mobilise et sensibilise les femmes de son village. C'est le début d'une belle aventure.

Aminata n'a pas fréquenté l'école française mais, des idées, elle en a plein la tête. C'est d'ailleurs grâce à son trait d'esprit, en plus de son dynamisme et de son engagement, qu'elle a réussi à se faire un nom dans le cercle des acteurs du développement communautaire. Aujourd'hui, Aminata Dadal Kâ est la trésorière de Dinfel au niveau départemental ; elle siège au bureau national. Preuve de son influence, elle est invitée ou participe régulièrement à toutes les grandes foires et événements faisant la promotion des produits agricoles et laitiers. « Pour nous, c'est maintenant loin le temps où on ne savait pas quoi faire de notre surplus de lait. Nous avons reçu la formation et le matériel pour la transformation. Nos produits se vendent bien et sont exposés lors de certains événements. C'est un acquis considérable », admet-elle.

En effet, l'association d'Aminata Dadal Ka dispose de deux unités laitières : l'une collecte, l'autre transforme. Par jour, ce sont 1500 litres de lait collectés et 600 litres de lait transformés. Une partie du lait ainsi collecté provient des vaches de l'association, l'autre partie est livrée par des éleveurs privés. Tous les quinze jours, ces derniers entrent dans leurs fonds ; preuve que les affaires d'Aminata et de son association marchent bien. Et elles auraient pu marcher davantage s'il n'y avait pas l'écueil de la cherté de l'énergie, pense l'entrepreneuse mère de famille : « La cherté du gaz et de l'électricité plombe nos activités et réduisent nos bénéfices », fait-elle savoir.





Khady Kane, Réseau national des producteurs de charbon du Sénégal



Figure de proue du charbon de bois dans le Ndoucoumane

Arrivée sur le tard dans la filière de la production de charbon de bois, Khady Kane n'en est pas moins aujourd'hui, l'une des figures de proue dans la région de Kaffrine.

Jusqu'à une date récente, Khady Kane était inconnue au bataillon des productrices de charbon du département de Kounghoul. Et pour cause, cette mère de famille a investi le créneau il y a juste un peu plus d'un an. Malgré tout, la quinquagénaire originaire de Makayop, a réussi à se faire un nom dans cette filière. Comme quoi, « le succès n'attend point le nombre des années ». Il suffit juste de se donner les moyens de ses ambitions pour que la réussite sanctionne l'effort. Aujourd'hui, Khady Kane, comme de nombreuses autres femmes de la région de Kaffrine, est à l'avant-garde de la gestion durable de l'énergie. Ces dernières, jusqu'ici peu associées aux décisions des autorités publiques, ont pris le destin de leur communauté en main. Elles s'attachent à réformer la filière du charbon de bois, assument de nouvelles responsabilités, mènent des activités de reforestation génératrices de revenus et sont à la tête d'un mouvement qui bouscule les stéréotypes et les postures catégorielles. En effet, jusqu'ici, la production de charbon était une activité réservée aux hommes.

La donne a changé grâce au Projet de gestion durable et participative des énergies traditionnelles et de substitution (PROGEDE 2) qui intègre dans sa phase 2 un important volet genre. « Jusque-là, l'exploitation forestière était entre les mains des hommes et de gens venus des autres régions. Les femmes et les jeunes étaient, soit exclus, soit ne s'intéressaient pas trop à cette filière. Mais le PROGEDE nous a fait prendre conscience que ces deux composantes doivent être au cœur de la gestion durable des forêts et de l'approvisionnement en énergie », explique Khady. Depuis l'implication des femmes, la filière de la production du charbon de bois est mieux organisée, selon elle. « Nous avons mis en place des Comités inter-villageois de gestion des forêts (CIVGF) composés de femmes et d'hommes. Les décisions en matière de reforestation, de zonage pour la production de charbon de bois, de techniques de carbonisation mais aussi de vente et d'utilisation du charbon, s'y prennent. Trois comités de ce type se partagent les régions Sud, Centre et Est du Sénégal, chacun étant composé de quatre entités : un groupe de contact villageois, une assemblée générale, un comité directeur et un bureau exécutif », explique-t-elle.

Une réorganisation qui s'est révélée bénéfique aux femmes. « On n'est plus à l'ère où la femme attendait tout de son mari. Avec cette activité, nous gagnons bien notre vie. Elle a aussi permis de réduire l'exode rural. Aujourd'hui, beaucoup de nos enfants ne se rendent plus dans les centres urbains pour être « bonnes » ou exercer de petits métiers. Ils savent qu'ils peuvent vivre décemment de cette filière », avance Khady. Preuve que la filière du charbon de bois est devenue porteuse, les populations de Makayop l'appellent « l'or noir ». « Certaines femmes sont devenues autonomes, financièrement. C'est avec leurs revenus qu'elles paient les études de leurs enfants et assurent les dépenses en santé. Par exemple, mon mari a quatre femmes. Mais cette année, chacune d'elle lui a donné 25.000 FCFA pour la fête de la Korité », confie Khady Kane. En réalité, dans ce commerce du charbon de bois, tout le monde trouve son compte : l'Etat central, la mairie, le Comité inter-villageois, chacun gagne en royalties.

Selon Khady Kane, la production de charbon est bien encadrée. Il faut être de nationalité sénégalaise, avoir un certificat de résidence, être membre d'un GIE, avoir une carte d'exploitant et suivre une formation de 21 jours en carbonisation. « La formation est très importante. On nous apprend comment couper et carboniser le bois. Pour la préservation durable des ressources, cette étape est cruciale », dit-elle. Ancienne animatrice dans une organisation appelée Inter-entente de Koungheul, Khady Kane en a été la responsable des femmes. Elle fut également membre de la Fédération des ONG du Sénégal (FONGS). A ce titre, elle s'est déjà rendue en Finlande et en France dans le cadre d'échanges d'études sur l'agriculture.



Fatou Kiné Thiam Lô, Présidente du GIE Promotion et développement local (PDL) de Kaolack



De la craie aux fruits et légumes

Enseignante de formation, Fatou Kiné Thiam Lô a développé une forte passion pour la transformation des fruits et légumes. Aujourd'hui, elle est l'une des meilleures formatrices de Kaolack en la matière.

Quand on discute avec Fatou Kiné Thiam Lô, on ne peut rester insensible à sa bonne humeur et à son rire contagieux. La bonne dame dégage une empathie qui, très vite, développe chez son vis-à-vis un sentiment d'attachement à son égard comme s'il la connaissait depuis longtemps. En effet, la présidente du GIE Promotion et développement local (PDL) de Médina Baye, après plus d'une vingtaine d'années passées dans les salles de classe, sait s'y prendre avec ses interlocuteurs. Elle a le sens de la formule et le talent pour convaincre. C'est sans doute ce sens aigu du marketing et de l'approche humaine qui lui permet, lors des expositions, de pouvoir écouler, comme de petits pains, ses différents produits.

En effet, depuis 2007, cette enseignante de formation, « consciente qu'une alimentation saine est cruciale pour la santé », s'est engagée dans la transformation des fruits et légumes et des céréales, en « respectant toutes les normes d'hygiène ». Une passion née en elle alors qu'elle était encore dans les salles de classe et qu'elle a ensuite développée lorsqu'elle devint surveillante. « Certains de mes élèves venaient en classe mal en point et souvent ils étaient frappés de malnutrition. L'idée m'est venue de là. Ainsi, en devenant administrative, mon emploi du temps était moins chargé. Alors, j'ai décidé de me consacrer davantage à la transformation et à la valorisation des produits locaux », explique-t-elle. C'est sur ces entrefaites qu'elle a mis en place son GIE qui compte aujourd'hui une quinzaine de membres. Sirops de bissap, de tamarin, de gingembre, macédoine de légumes, Fatou Kiné et son équipe développent un savoir-faire qui permet à leurs produits d'avoir un temps de conservation de plus d'un an. « La transformation est une alternative au pourrissement des fruits et légumes » souligne-t-elle.

Pourtant, rien ne présageait une telle trajectoire pour Fatou Kiné Thiam Lô. Après le bac au début des années 1980, elle est orientée à l'Université de Dakar. Elle n'y restera pas longtemps. Direction, le centre de formation pour les bacheliers où elle apprend les rudiments de l'enseignement. La native de Kaolack devient enseignante. Ironie de l'histoire, elle est affectée à l'école primaire où elle a débuté ses humanités une vingtaine d'années

plus tôt. Une sorte de retour au bercail qui constitue pour elle une source de motivation pour encore donner le meilleur d'elle-même. Son sacerdoce, elle s'y est consacrée corps et âme aussi bien craie en main qu'en tant que surveillante. Aujourd'hui, c'est du même engagement que Fatou Kiné Thiam Lô fait montre au sein du GIE qu'elle dirige.

Partant du postulat que « toute femme est née formatrice », en ce sens que c'est à elle que revient la charge de cuisiner pour la famille, Mme Thiam n'en pense pas moins que la maîtrise des techniques de transformation et de conservation est cruciale. C'est la raison pour laquelle, dès qu'elle a senti que cette passion la brûlait, elle a décidé d'aller se former à l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA), grâce au soutien financier de feu Imam Assane Cissé. « Une fois ma formation terminée, j'ai partagé mon expérience avec les autres membres de mon GIE. De fil en aiguille, je suis devenue formatrice. Je suis sollicitée un peu partout à Kaolack pour former les femmes en techniques de transformation. En plus de mon unité de transformation, j'ai une salle de formation », explique-t-elle non sans fierté.

L'ambition en bandoulière, Fatou Kiné Thiam Lô rêve qu'un jour les entreprises de transformation de fruits et légumes du Sénégal deviennent de vraies industries. Mais en attendant, ces PME font face à des défis plus basiques, dont le plus prégnant est sans doute l'énergie. « 40 % de notre budget va à l'énergie » admet-elle. Un obstacle qui ne peut être levé sans l'appui de l'Etat. Pour ce faire, Mme Thiam a bien son idée. « L'Etat doit identifier les formatrices, les subventionner ou bien faire en sorte qu'elles acquièrent le gaz butane à prix d'usine. Pour l'électricité, l'Etat doit nous permettre d'avoir un usage domestique et non un usage professionnel dont les taxes sont plus élevées. Ces mesures réduiraient nos coûts de production et rendraient les produits transformés moins chers », argue-t-elle. Jamais à court d'idées, Madame Thiam invite les autorités à créer des unités modèles de transformation où les femmes peuvent se rendre pour harmoniser les process. Cela, dans le but d'avoir des produits compétitifs et de qualité. « On ne veut plus voir dans nos cérémonies des canettes de boisson importées mais plutôt des jus fabriqués localement », assène-t-elle avec conviction.





Ndèye Fatou Ndiaye, Présidente de l'Association Bokk Diom de Noto Diobass



Militante active de l'allègement des travaux domestiques des femmes

A la tête de l'Association Bokk Diom de Noto Diobass, Ndèye Fatou Ndiaye, grâce à son expérience et son dynamisme, a participé à libérer les femmes de sa localité des contraintes ménagères tout en les aidant à asseoir une autonomie financière.

Fatou Ndiaye a beaucoup de cordes à son arc. Elle en a fait l'étalage, début décembre 2016, lors d'un atelier de renforcement des capacités destiné aux femmes s'activant dans le domaine de l'énergie. Ce jour-là, la présidente de l'Association Bokk Diom de Noto Diobass regroupant des femmes travaillant dans la transformation agro-alimentaire, a déclamé un très beau poème (taalif, en Wolof) qui a séduit toute l'assistance. Quand on l'interpelle sur son talent caché, la monitrice en alphabétisation de formation se fend d'un grand sourire avant de répondre sur un ton plus sérieux : « j'aime écrire ».

Si cette réponse semble simple, par contre, le parcours et le combat porté par la native de Thiokhol, petit village situé dans le département de Thiès, sont loin d'être aussi évidents. Contrainte de quitter l'école en classe de 4ème pour rester au chevet d'une maman malade, Ndèye Fatou Ndiaye, comme la plupart des femmes dans le monde rural, est très tôt confrontée à la pénibilité des tâches ménagères. Mais, grâce à l'arrivée d'une plateforme multifonctionnelle, Ndèye Fatou Ndiaye et beaucoup de ses sœurs de Thiokhol, connaissent désormais une vie meilleure. Celle-ci les a libérées des contraintes ménagères tout en les aidant à asseoir une autonomie financière. « Les équipements (machines, moulins à mil, décortiqueuses, alternateur) mis à notre disposition par le Programme National Plateformes multifonctionnelles pour la lutte contre la pauvreté nous ont vraiment soulagé », confie-t-elle. Ainsi, en plus de la transformation des céréales, l'association Bokk Diom fait dans la transformation des fruits et légumes, de l'arachide, du café (en café-Touba) et de produits laitiers. « Grâce à ce programme, nous visons mieux et nous avons acquis une indépendance financière », se plaît-elle à souligner.

Ndèye Fatou Ndiaye est fière de raconter les bienfaits que cet outil leur a procurés. « Aujourd'hui, nous disposons de techniques avérées dans les domaines de la production et de la transformation des céréales et des fruits ; cela nous a permis de vendre dans les grands marchés et de disposer d'une clientèle élargie. Par ailleurs, dans notre village, les filles sont moins tentées par la ville pour exercer des emplois de domestique ; nous avons créé une mutuelle de santé. Bref, nous faisons tout pour améliorer le statut économique et social de la femme rurale », explique-t-elle.

A côté de l'alternateur qui alimente le système d'éclairage public du village et assure le fonctionnement du forage, Ndèye Fatou Ndiaye et ses camarades ont développé un système de bio-digester. Leur unité laitière fonctionne grâce à cette technologie de production d'énergie alternative à base de bouses de vache. Cette solution contribue fortement à la réduction des pathologies pulmonaires chez les femmes, en les préservant de l'inhalation de la fumée dégagée par les combustibles traditionnels. D'ailleurs, souligne-t-elle, « le village de Thiokhol fait partie des premières localités où ont été testés les bio-digesteurs, en 2011 ».

En tant que cheville ouvrière de l'Association, Ndèye Fatou Ndiaye ne regrette pas d'avoir porté le combat de l'indépendance financière des femmes de sa localité. « Quand je vois tous les emplois créés par notre groupement, toutes ces femmes jadis oisives devenues très entreprenantes, je suis fière », confie la formatrice en transformation de céréales. Aujourd'hui, son souhait, c'est de développer, à côté de l'alternateur et du bio-digester, un système solaire afin de baisser le montant des factures d'électricité.

Conseillère municipale, Ndèye Fatou Ndiaye a été choisie comme femme leader par la Banque mondiale dans le cadre du projet FEFGA (Femmes en formation en gestion appliquée). A cet effet, elle a bénéficié d'une formation en gestion des ressources humaines, en élaboration de projet, en gestion microcrédit et gestion projets. Toutes choses qu'elle a mises au service du développement de l'Association qu'elle dirige avec succès.



Yandé Sarr, Présidente de l'Unité de transformation d'anacarde de Sokone (UTAS)



La spécialiste de l'anacarde

Sous ses airs timides, Yandé Sarr cache un fort caractère de leader qui, depuis 2008, se bat pour que les femmes de Sokone s'activent dans des activités génératrices de revenus.

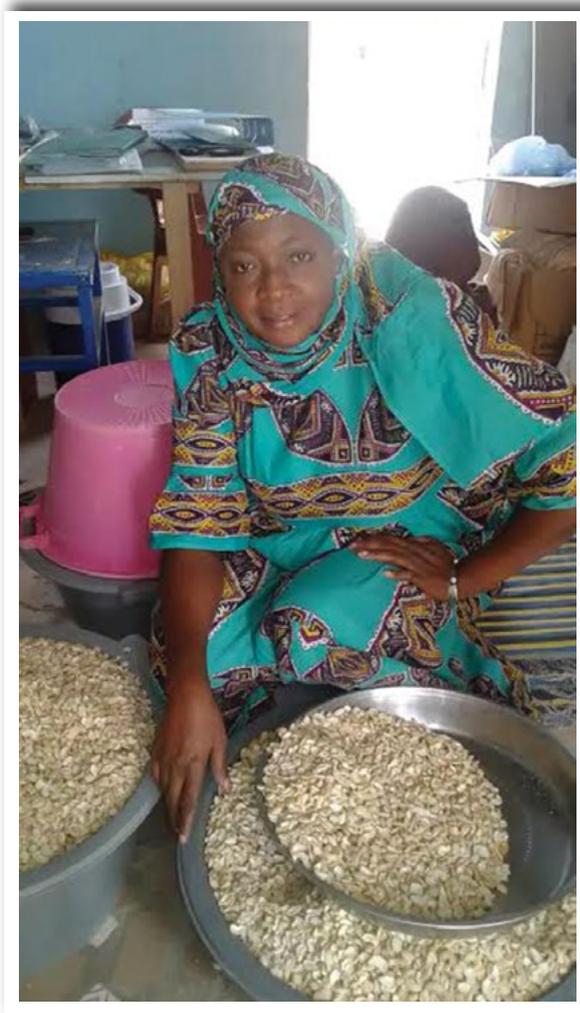
Timidité ? Méfiance ? Manque d'assurance ? De prime abord, difficile d'expliquer la réaction de Yandé Sarr face à nos questions. Elle semble trouver ses réponses dans les airs. Elle écoute les questions, ensuite lève ses yeux et fixe on ne sait quel point du plafond de la salle puis délivre la réponse avec un flegme qui reflète sa profondeur d'esprit. Finalement, notre religion est faite, cette native de Sokone, n'est pas méfiante et ne manque pas du tout d'assurance, elle a surtout le sens de la mesure, avec un caractère pondéré. Une tempérance qui, au fil de la discussion, libère un argumentaire bien maîtrisé. Son retrait de l'école en classe de Première – du fait du mariage, ses débuts dans les activités de développement communautaire, les raisons de son engagement, ses ambitions à la tête de son association villageoise... Yandé dit tout, dès l'instant qu'un climat de confiance est établi.

Tout commence en 2008, à son retour à Sokone. L'état dans lequel elle a trouvé son quartier, après une longue absence, la révoluse. Son engagement communautaire se réveille pour ne plus s'éteindre. « Mon quartier avait l'air d'un village. Tout le monde semblait se complaire dans cette ambiance d'oisiveté. Je me suis dit intérieurement qu'il fallait secouer un peu les femmes afin de changer la situation », explique-t-elle. Et c'est ce que Yandé fit. Elle abandonne son petit commerce et mobilise les femmes autour de la production de l'anacarde et du maraîchage. Une association est créée dans la foulée en 2009 et sera formalisée en 2015. Baptisée « Unité de transformation d'anacarde de Sokone » (UTAS), elle regroupe soixante-quinze femmes.

Conscientes des conséquences de leurs activités sur l'environnement, Yandé et ses camarades mènent, parallèlement, des activités de reboisement pour préserver la biodiversité. « On travaille dans l'anacarde, mais on le fait en relation avec la gestion et la protection de l'environnement. On ne peut pas continuer à couper les arbres sans reboiser. Sinon, à la longue, c'est notre activité qui risque de disparaître. Car, si on ne protège pas l'environnement, on n'aura pas une bonne production et quand on n'a pas de production, on ne transforme pas », dit-elle. Dans cette quête d'équilibre

entre les activités génératrices de revenus et le souci de protection de la nature, ces femmes de Sokone reçoivent le soutien décisif de partenaires comme Wetlands International, l'ADEPME (Agence de Développement des Petites et Moyennes Entreprises), le Fonds pour l'environnement mondial, entre autres. Mais c'est le Projet de Promotion des microentreprises rurales (PROMER) qui, le premier, leur a apporté l'appui qu'elles attendaient. « La transformation de l'anacarde est difficile, la concurrence aussi est forte et cela demande beaucoup d'équipements. Au début, nous avons travaillé avec les moyens du bord jusqu'au jour où le PROMER nous a doté d'une plus grande unité où viennent beaucoup de femmes disposant de sites de transformation ».

Aujourd'hui, les méthodes et systèmes de travail sont en train de changer petit à petit. L'association dispose d'un four, d'une machine d'emballage et d'une salle de traitement pour le brûlage et le décortiquage. Pour ce faire, Yandé et ses camarades font usage du charbon de bois et du bois mort, et rarement du gaz butane. « Mais face au problème d'accès à l'énergie, nous avons été obligées de la transformer en unité économique, alors que la base c'est l'anacarde. Avec l'unité économique, nous avons diversifié les activités, on ne fait pas que l'anacarde ; on fait aussi du maraîchage, du savon, de la pâtisserie, et envisageons de faire de la transformation de céréales », confie-t-elle. Cependant, les équipements utilisés, notamment les fours, sont rudimentaires. La grande satisfaction de Yandé, c'est d'avoir réussi à créer, avec ses camarades, une banque villageoise grâce à l'appui d'une institution de microfinance de la place. « Nous avons réussi à épargner jusqu'à 6 millions de FCFA. Cela montre que si nous avons de bons partenaires techniques et financiers, on peut s'en sortir », lance Yandé avec beaucoup de fierté.



Aujourd'hui, le défi que Yandé veut relever, c'est celui de l'utilisation de l'énergie solaire ou du biogaz en lieu et place de l'électricité qui « coûte très cher ». D'où son appel à l'aide pour disposer de ces deux sources d'énergie propre ou, à défaut, de fourneaux économiques. « On en a besoin. Nos méthodes de brûlage restent encore archaïques et cela dégage beaucoup de fumée. La gestion des coques aussi pose problème. Nous demandons qu'on nous aide à les transformer en charbon, c'est une très bonne source d'énergie », plaide-t-elle. Yandé Sarr sera-t-elle entendue ? En attendant, à la tête de l'UTAS, elle continue son combat pour l'autonomisation économique des femmes de sa localité.



Yandé Sow, Présidente de l'Union Nationale des Femmes Restauratrices, UNAFRES Kaolack



Le cordon bleu venu du Saloum

Gérante d'un service traiteur dans la capitale du Saloum, Yandé Sow est tombée dans la restauration par un simple hasard du destin. Un choix forcé qui est en train de faire recette.

Il est de ces caprices du destin qui vous font prendre des chemins que vous ne vous étiez pas forcément tracés. De ces changements brusques de trajectoire qui surviennent quand vous vous y attendiez le moins mais qui, en définitive, vous mènent vers ce qui fera votre fortune et votre renommée, Yandé Sow, restauratrice très courue à Kaolack en a fait la douce expérience. Madame est par ailleurs présidente de l'antenne de Kaolack de l'Union nationale des femmes restauratrices du Sénégal.

En effet, son destin a basculé un jour de 1998. Du jour au lendemain, elle qui baignait jusque-là dans une aisance financière, se retrouve dans la précarité. La petite débrouille commence et se poursuit jusqu'au jour où sa fille aînée, lui souffle la bonne idée de transformer le petit garage familial en restaurant. C'est le déclic. En bon cordon bleu, Yandé s'y met. Les effluves de ses bons plats embaument le ciel kaolackois. Le bouche-à-oreille fera le reste. Les gens affluent. Au point qu'au bout d'une année, Yandé se sent à l'étroit dans son garage-restaurant. Elle saisit l'opportunité de l'ouverture de la nouvelle gare de Dakar pour trouver un local beaucoup plus grand. « Avec mes revenus, j'ai pu continuer à payer les études de mes enfants qui étaient tous dans des écoles privées », confie-t-elle avec un brin de fierté.

Yandé mène sa petite affaire et parvient à subvenir tant bien que mal aux besoins de sa famille. Un jour, l'Association pour la Promotion de la Femme Sénégalaise (APROFES), qui s'active dans la sensibilisation, le soutien aux activités productives et d'amélioration du cadre de vie, organise une formation à l'intention des femmes entrepreneures. Yandé y participe et, comme une lumière, l'idée de se lancer dans le service traiteur lui traverse l'esprit. Elle décide de la concrétiser. « Cette formation m'a été d'une très grande utilité ; elle m'a ouvert les yeux. Je me suis rendu compte que la petite restauration était révolue pour moi. J'ai vu les choses en grand, alors j'ai décidé de me lancer », raconte-elle.

Avec l'argent épargné, la native de Kaolack achète le matériel adéquat et renforce son personnel. Dans la foulée, elle lance une campagne d'affichage, et le tour est joué. L'APROFES qui fut son inspiratrice, sera sa

toute première cliente. Depuis, Yandé gère la restauration de cette association et celle d'autres ONG à chaque fois que l'une ou l'autre organise un événement dans la capitale du Saloum. Depuis un an, Yandé s'est retrouvée à la tête de l'antenne de Kaolack de l'Union nationale des femmes restauratrices du Sénégal (UNAFRES).

Qui parle de cuisine, parle forcément d'énergie qui constitue un élément central dans les activités de Yandé. « L'énergie se trouve au début et à la fin de tout le processus. C'est pourquoi nous sommes sensibles à toute action visant à nous appuyer dans ce sens », dit-elle. Aujourd'hui, les principales sources d'énergie qu'elle utilise sont le gaz et, accessoirement, le charbon. Ainsi, chaque mois, elle utilise au moins cinq bonbonnes de gaz butane de 9 kg, soit 22.500 FCFA par mois en dépense d'énergie. Elle n'utilise pas encore le solaire mais souligne qu'elle y pense et saisirait la première occasion qui se présenterait. « Le solaire, c'est la meilleure source d'énergie. Et c'est notre préférence mais actuellement, mes moyens ne me permettent pas d'avoir une centrale solaire » admet-elle. Yandé pense également à se tourner vers le biogaz. C'est d'ailleurs dans cette perspective qu'elle prévoit d'envoyer son fils faire une formation au pôle de production d'énergie à partir de la bouse de vache développée par la société Thecogas au sein de la Société de gestion des abattoirs du Sénégal (Sogas) ex-Seras. Celle dont le plus grand souhait est d'avoir son propre hôtel où elle pourra « accueillir tous les gens de passage à Kaolack » ne s'est pas contentée uniquement de cuisiner de bons mets, elle a créé, en parallèle, une boulangerie artisanale qui, chaque jour, produit 900 baguettes de pain appelés « Tapa lapa ».

L'expérience de Yandé Sow montre bien qu'on peut trébucher sur un malus et tomber sur un bonus.





ENDA Energie 54, rue Carnot, Dakar, Sénégal
Adresse postale : BP 3370, Dakar, Sénégal
Tél. : (+221) 33 822 24 96 ou (+221) 33 822 59 83
Fax : (+221) 33 821 75 95
E-mail : enda.energy@endaenergie.org
Site Web : www.endaenergie.org