

Mare di Bagaroua e la valorizzazione mare dei prodotti locali

La “mare” di Bargaroua è un invaso di acqua che rappresenta un’enorme ricchezza per i contadini della zona. Infatti qui le terre sono più fertili e nell’invaso sono presenti molte specie ittiche commestibili; tuttavia, nel corso degli anni il terreno è stato sfruttato intensivamente e le risorse ittiche utilizzate in modo non responsabile.

Il programma a lungo termine di COSPE prevede una gestione partecipativa dell’invaso popolazione locale, in quanto essendo, quest’ultimo un’entità ecologica estremamente instabile e risorsa limitata. Perciò è favorita l’orticoltura che permette di fare fronte alle difficoltà del periodo secco dell’anno (ottobre-maggio) e nel futuro potrà integrare il reddito delle famiglie. La pesca tradizionale, anch’essa appoggiata dall’intervento di COSPE, è la fonte principale di guadagno per queste popolazioni. A queste attività si aggiungono alcune pratiche ancestrali di valorizzazione delle risorse locali, come la raccolta dei frutti dell’Acacia Albida da utilizzare come alimento per il bestiame (molto ricercato) e l’apicoltura tradizionale. Queste attività sono oggetto dell’intervento COSPE attraverso la valorizzazione di tecniche poco invasive (agro-ecologia, calendario di pesca, allevamento di avannotti, difesa delle rive contro l’erosione) e la gestione concertata del “mare” di Bargaroua.

Altro aspetto fondamentale dell’intervento nel bacino è la salvaguardia dei legami ancestrali come elemento di prevenzione dei conflitti sociali: i produttori orticoli e i pastori collaborano condividendo residui di raccolti e colture per pascoli.

Attualmente la cooperazione spagnola (AECID) finanzia un progetto di sovranità alimentare sull’invaso.

Il progetto

Il progetto si propone di formare gli agricoltori sull’utilizzo di sementi orticole di buona qualità e prodotte in loco, sensibilizzare tutti i contadini sull’uso razionale dei concimi e sull’agro ecologia e formarli alle tecniche di conservazione e trasformazione dei prodotti orticoli, valorizzando i prodotti locali e i saperi tradizionali. Sul fronte della formazione tecnica e della sensibilizzazione ambientale molte sono le azioni svolte anche con i pescatori per i quali sono previsti corsi per la trasformazione e la conservazione del pescato, per l’allevamento degli avannotti e lo

sfruttamento sostenibile dell'invaso. Le donne vengono coinvolte in particolare in attività di trasformazione, legate sia ai prodotti dell'orto che a quelli della pesca. Le varie attività necessitano di attrezzature, come zappa e fitocelle per la produzione di sementi orticole, kit per la pesca e motopompe per la distribuzione d'acqua negli orti. Inoltre il progetto prevede la creazione di un centro di essiccazione per gli ortaggi.

Accanto a questo il progetto COSPE sostiene anche tutto il processo di strutturazione e gestione delle associazioni locali di agricoltori e pescatori per una loro migliore rappresentanza politica e istituzionale, un percorso fondamentale per avere un peso decisionale e possibilità di concertazione sullo sfruttamento della zona dell'invaso.

Titolo originale del progetto:	Promotion des produits locaux pour assurer la souveraineté alimentaire de les populations ruraux de la réserve de Bagaroua
Luoghi progetto	Comune Bagaroua – dipartimento di Bagaroua - regione Tahoua
Beneficiari diretti del progetto:	contadini e pescatori dei nove villaggi che si affacciano su vaso di Bagaroua: 715 persone, di cui 180 donne.
Partner locali:	PFPN piattaforma dei contadini nigerini
Date progetto:	Dicembre 2011 – Maggio 2013