

« ... Tu sais que j'ai appris à faire pousser la spiruline et qu'avec Antenna j'ai participé à son développement sur l'île de Madagascar.

Ces expériences de production finalement très techniques qui en limite l'accès m'ont poussé à chercher des alternatives ayant des valeurs nutritives toutes aussi élevées, car sur ce point la spiruline est incontestable.

J'ai rencontré sur ce chemin de recherches le moringa. Il pousse vite. On récolte ses feuilles dès la seconde année. Il suffit de les sécher, de les mouliner pour les incorporer à la nourriture des enfants, des femmes enceintes ou des malades. Si on le laisse fleurir il donnera des gousses et des graines qui elles aussi sont comestibles. Les graines pressées produisent une huile très fine, alimentaire ou intrant recherché en cosmétique. Les animaux sont friands des tiges après effeuillage et des carottes après pressage.

J'ai eu l'opportunité d'en parler à un jeune sénégalais en phase de retour sur sa terre après 10 années de formation et travail dans le milieu de la bio.

Dans son projet il y a une page consacrée à des aides à son village. Le principal objectif est de leur permettre de retrouver une autonomie alimentaire. Ils l'ont perdu lors de l'intégration des cultures de rente telles que le coton et l'arachide. Les champs existent toujours mais pas les débouchés. Les sols sont épuisés. L'eau est plus rare en saison sèche et plus rien ne la retient à celle des pluies.

Je l'ai aidé à mettre en oeuvre son projet d'autonomie qui intègre la sensibilisation, la composition d'un groupe volontaire pour la création d'un jardin de 2ha, protégé, de légumes, de fruitiers et de moringa.

Les arbres ont 6 mois. Ce sont plus de cent graines fournies par les amis de la nature, elles ont toutes donné un arbre en passant par une phase pépinière sur le sol définitif. Ils commencent à goûter les feuilles! Compte tenu de leur croissance rapide les premières récoltes seront possible pendant la prochaine saison sèche.

Nous sommes conscients que la pérennité passe par un travail long et difficile sur la nutrition et les habitudes alimentaires. L'école, et une cantine à créer, devraient en être les vecteurs prioritaires.

La suite de ce chantier sera de répondre à la nécessité de valoriser et d'économiser l'eau à tous les niveaux. ... »

Jérôme Frank :extrait de sa lettre à Jacques Drouhin