

## **Projet PROFOB**

**« Les femmes oasiennes,  
bâtisseuses de développement  
et créatrices de valeur »**



**Manuel de formation en  
techniques au profit des  
femmes oasiennes à Atar et  
Tawaz**

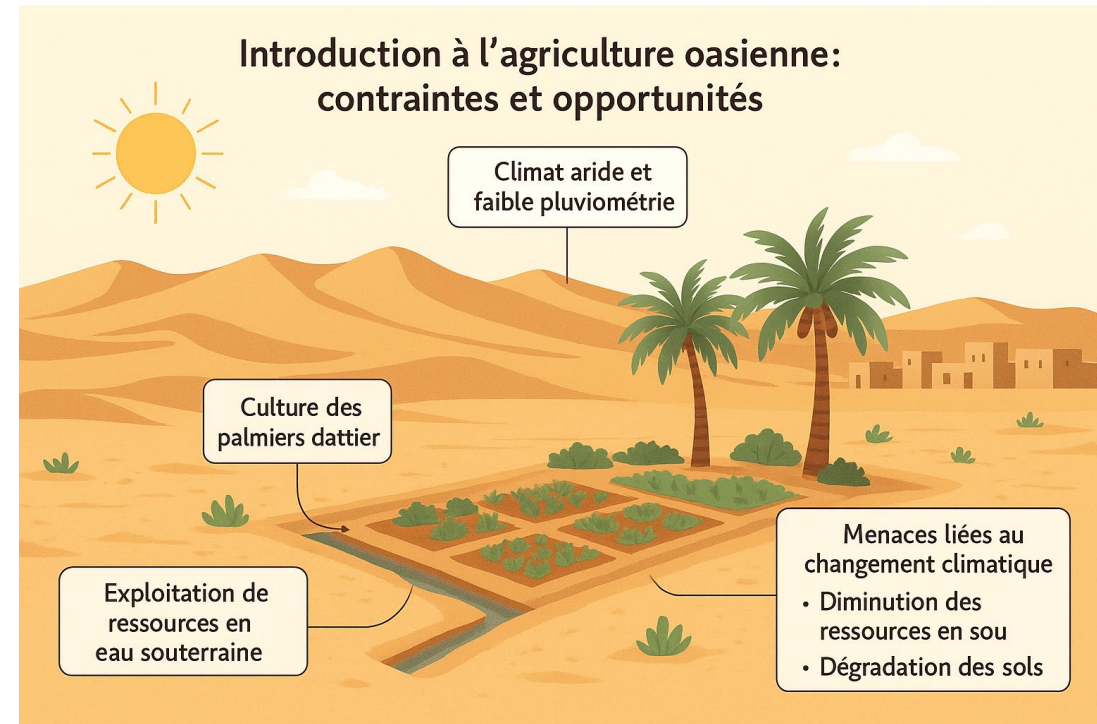


# Agriculture oasienne

---

# Introduction à l'agriculture oasienne : contraintes et opportunités

L'agriculture oasienne repose sur un équilibre fragile entre les ressources naturelles limitées et les besoins alimentaires locaux. Elle est confrontée à des défis comme l'aridité, la salinisation des sols, la baisse des nappes phréatiques et l'ensablement. Malgré ces contraintes, elle offre des opportunités importantes : des savoir-faire anciens, une grande diversité de cultures adaptées (dattiers, légumes, plantes médicinales), et une main-d'œuvre féminine motivée. En renforçant les pratiques durables et l'organisation des femmes, on peut améliorer les rendements, diversifier les revenus et renforcer la résilience des communautés oasiennes face au changement climatique.





# Préparation du sol

---

La préparation du sol est l'étape de base qui conditionne la réussite de toute culture. Elle permet d'améliorer la structure du sol, de favoriser l'enracinement et de faciliter l'infiltration de l'eau. Elle commence par un **ameublissement** léger pour casser la croûte superficielle et favoriser l'aération du sol. Ensuite, l'apport de matières organiques est essentiel pour nourrir les plantes et retenir l'humidité. Enfin, on organise les planches ou billons selon le type de culture. Une bonne préparation permet de limiter les maladies, d'améliorer les rendements et de diminuer la consommation d'eau.

# Ameublissement (pioche, binette)

---

- L'ameublissement du sol consiste à casser la surface dure de la terre pour faciliter la pénétration de l'eau, l'enracinement des plantes et l'activité biologique. Dans les oasis, cela se fait généralement à la pioche ou à la binette, outils accessibles et adaptés aux petites parcelles. Il ne faut pas retourner le sol en profondeur, mais simplement le décompacter en surface (10 à 15 cm). Cette opération permet aussi de désherber manuellement. Un bon ameublissement, répété régulièrement, améliore la fertilité et limite l'évaporation de l'eau, ce qui est crucial en milieu aride.



# Fertilisation organique (fumier, compost)

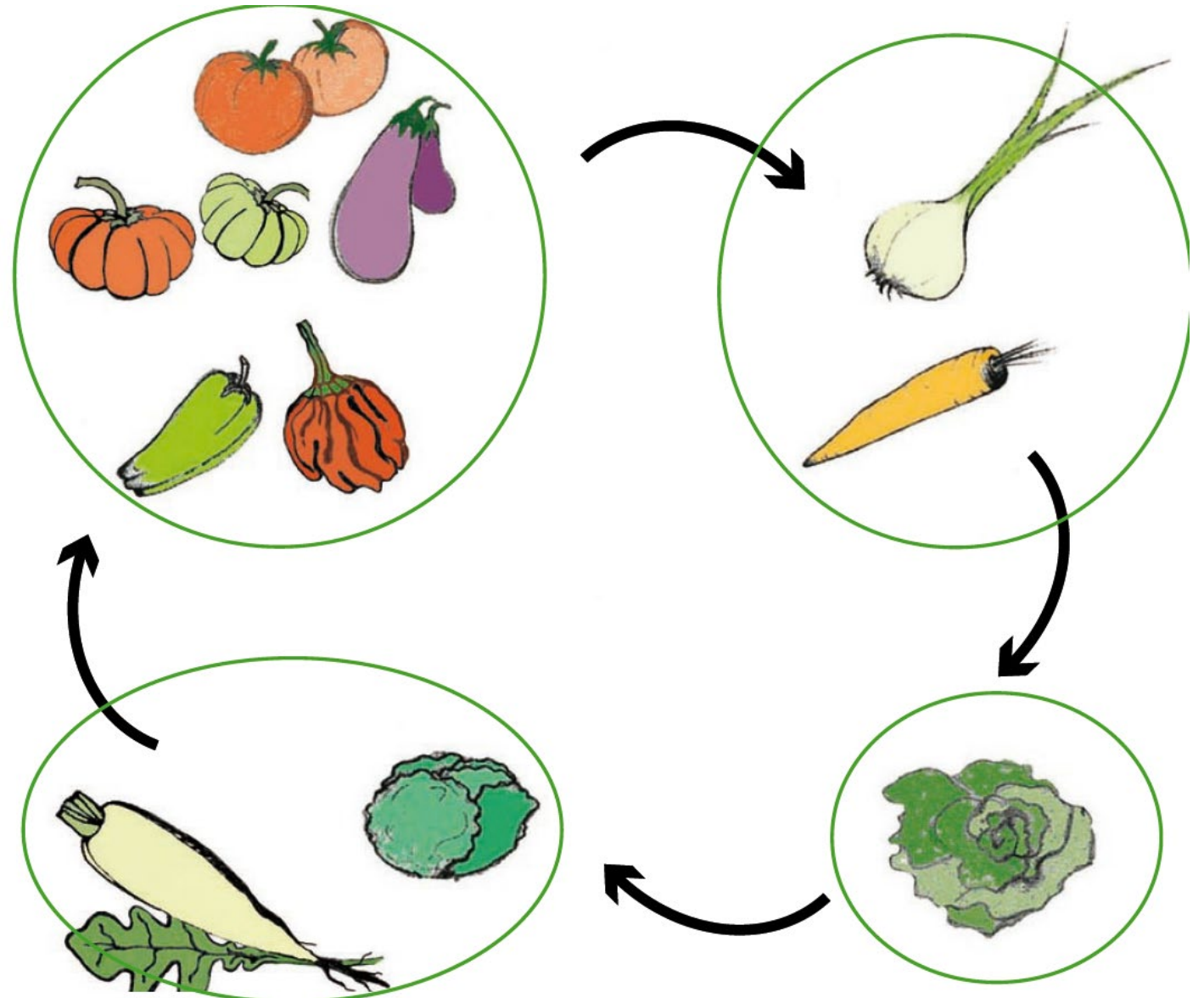
La fertilisation organique est essentielle pour nourrir le sol et maintenir sa productivité dans le temps. Elle repose sur l'utilisation de fumier animal (bovins, chèvres) bien décomposé ou de compost fait à partir de déchets végétaux. Ces amendements améliorent la structure du sol, retiennent l'eau et apportent des nutriments naturels sans risque de brûlure des racines. Dans le contexte oasien, où les engrais chimiques sont rares ou chers, ces techniques permettent une agriculture saine, durable et peu coûteuse. Leur application régulière renforce aussi la vie microbienne du sol, bénéfique pour les plantes.



# Notions de rotation culturale

---

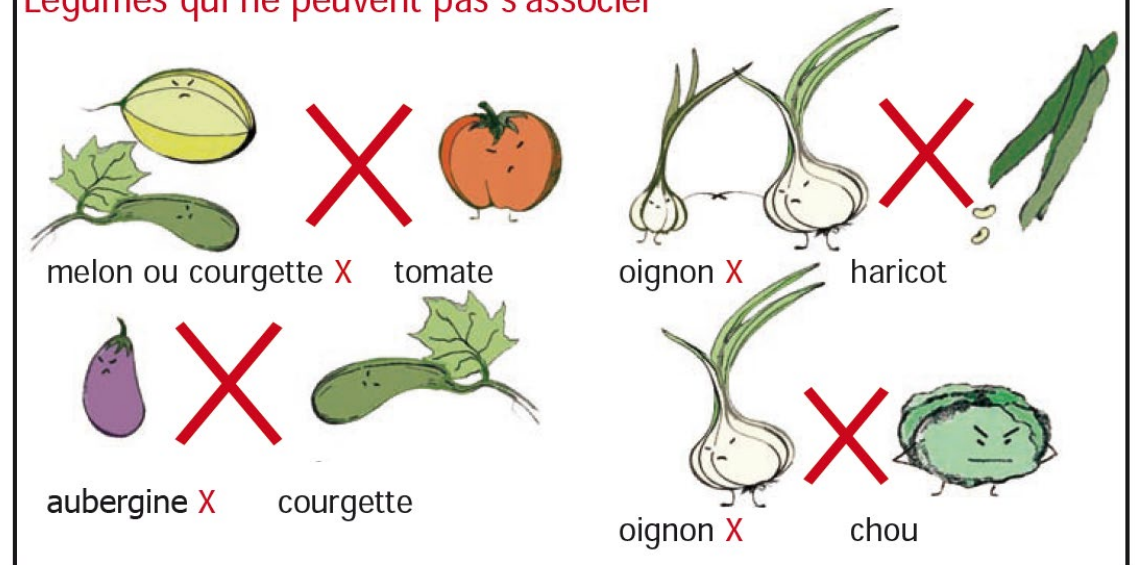
- La rotation culturale consiste à ne pas cultiver la même plante sur la même parcelle deux saisons de suite. Cette pratique permet de rompre les cycles des maladies, d'éviter l'épuisement du sol et d'optimiser l'utilisation des nutriments. Par exemple, on peut alterner une culture gourmande (tomate) avec une culture fixatrice d'azote (haricot ou fève). En oasis, cela est vital car les sols sont souvent pauvres et fragiles. Une bonne rotation permet aussi de diversifier la production et d'assurer des revenus plus réguliers aux femmes agricultrices tout en préservant la fertilité des sols.



# Choix des cultures adaptées

- Dans un contexte oasien, le choix des cultures doit prendre en compte la sécheresse, la faible disponibilité en eau, et la salinité des sols. Les cultures les plus adaptées sont celles à cycle court, résistantes à la chaleur, et peu gourmandes en eau : tomates, oignons, carottes, haricots, laitue, courgettes, menthe, bissap, etc. Il est aussi important d'intégrer les besoins du marché local. L'objectif est d'avoir une diversité de légumes à haute valeur ajoutée tout en maintenant un équilibre écologique dans la parcelle. Une fiche illustrée aide les agricultrices à identifier les espèces et variétés recommandées.

## Légumes qui ne peuvent pas s'associer

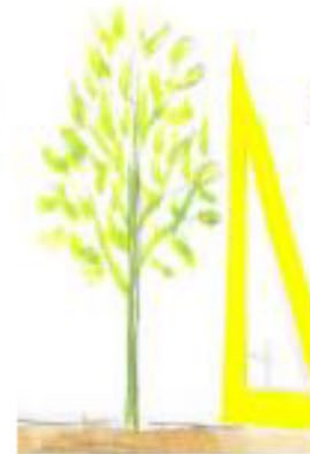




Transplanter avec la motte de terre, les racines tournées vers le bas



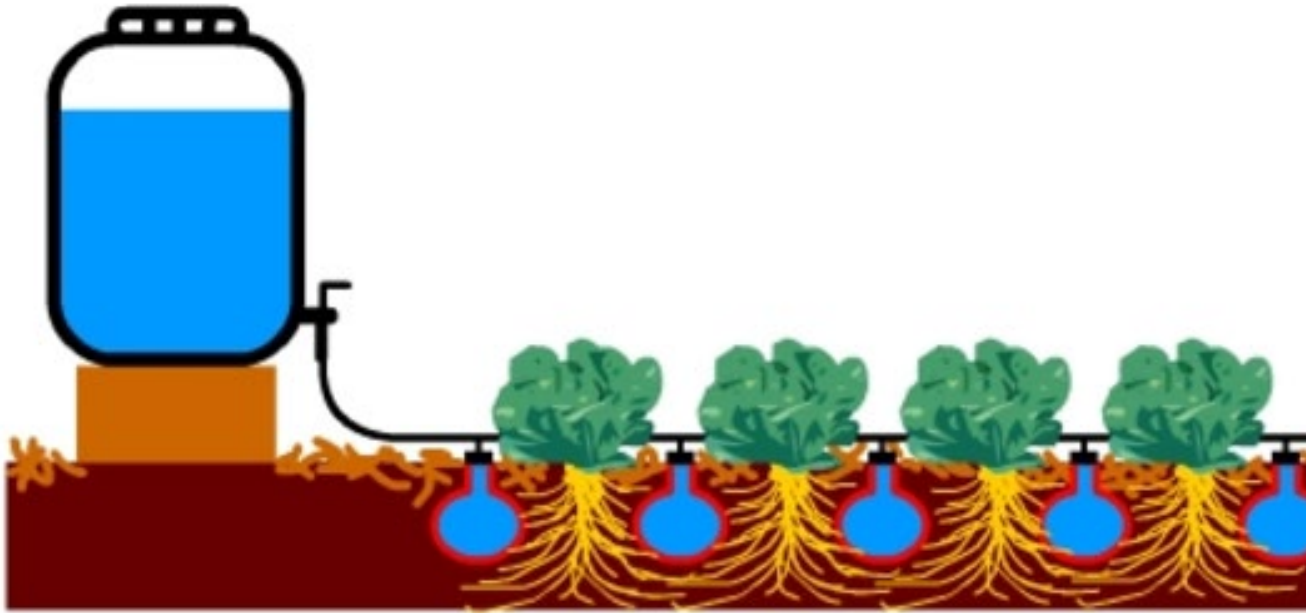
Eviter les poches d'air, bien fixer la plantule



Garder la plantule bien droite

# Techniques de semis et repiquage

Le semis peut se faire en ligne ou à la volée, selon la culture choisie. En oasis, le semis en ligne est préférable : il permet d'économiser les graines, facilite l'arrosage et l'entretien. Pour les plantes fragiles comme la tomate ou le chou, on passe par une pépinière : on sème d'abord en caissettes ou petits godets, puis on **repique** les jeunes plants à 3 ou 4 feuilles. Cette méthode améliore la croissance et réduit les pertes. Un bon semis exige une humidité constante, une bonne profondeur (1 à 2 cm) et des graines de qualité.



## Gestion de l'eau

- L'eau est rare et précieuse en zone oasienne. Une bonne gestion est essentielle pour produire sans gaspiller. Les méthodes recommandées sont :
- **Irrigation au goutte-à-goutte**, très économe et facile à maîtriser ;
- **Arrosage manuel ciblé**, à l'aide de bidons percés ou d'arrosoirs adaptés ;
- **Paillage**, qui limite l'évaporation.  
Il faut arroser tôt le matin ou tard le soir pour éviter les pertes. L'entretien des canalisations, la surveillance des fuites, et le recyclage des eaux légèrement usées sont des pratiques simples mais efficaces pour économiser l'eau tout en gardant des cultures productives.



# Transformation et conservation

---

Des produits locaux

## les produits locaux disponibles (liste illustrée : dattes, bissap, tomate, carotte, etc.)

Les oasis regorgent de produits agricoles adaptés au climat aride et à forte valeur nutritive ou commerciale. Parmi les plus courants figurent les **dattes**, base alimentaire et ingrédient clé pour la transformation ; le **bissap** (hibiscus), utilisé pour les sirops et infusions ; la **tomate**, largement cultivée et transformée en purée ou confiture ; et la **carotte**, appréciée pour les jus et les conserves. À ces produits s'ajoutent la **menthe**, les **citrons**, les **courges** ou encore les **herbes aromatiques locales**, tous facilement valorisables par des techniques simples, même avec peu d'équipement.



# Techniques de séchage naturel (au soleil avec protection, sur claies)

---

- Le séchage est une méthode traditionnelle, simple et économique de conservation des produits agricoles. Il consiste à exposer les aliments (dattes, tomates, bissap, oignons, etc.) au soleil en les plaçant sur des **claies** ou des filets surélevés, permettant la circulation de l'air. Pour éviter la poussière, les insectes ou les animaux, il est recommandé de couvrir les produits avec une **moustiquaire légère** ou un tissu fin. L'idéal est de sécher à l'ombre partielle, dans un endroit sec et bien aéré. Le séchage bien fait prolonge la durée de vie des produits tout en conservant leur goût et leurs nutriments.



# Fabrication collective : confiture + sirop (bissap, menthe, citron)

---

- Cette activité permet aux participantes de mettre en pratique les connaissances acquises la veille. Elles travaillent en petits groupes pour transformer des produits frais en confitures et sirops artisanaux. L'accent est mis sur les dosages, le respect des étapes, et la propreté du matériel. Chaque groupe suit une recette simple à base d'ingrédients locaux, favorisant l'appropriation rapide. Cette approche collective favorise aussi l'entraide, la confiance et la transmission des savoir-faire traditionnels adaptés aux conditions oasiennes.



# Embouteillage manuel avec entonnoir

---



Une fois les préparations refroidies, les participantes procèdent à l'embouteillage en utilisant des entonnoirs simples. Cette étape requiert minutie et hygiène : les bouteilles doivent être propres, sèches et bien fermées. Le formateur insiste sur les gestes sûrs pour éviter les brûlures ou les contaminations. Chaque participante remplit son flacon, le ferme correctement et vérifie l'absence de fuites. L'objectif est de transmettre des gestes professionnels facilement reproductibles à la maison avec des moyens locaux



## Étiquetage artisanal (papier, ficelle, marquage date/produit)

---

- L'étiquetage est une étape clé pour valoriser le produit fini. Les participantes apprennent à confectionner des étiquettes simples avec du papier découpé, de la ficelle ou du raphia, et à inscrire lisiblement le nom du produit et la date de fabrication. Ce marquage permet une bonne gestion des stocks et rassure les consommateurs. L'atelier stimule aussi la créativité des femmes, qui personnalisent leurs étiquettes pour se différencier sur le marché local.

# **MARKETING ET COMMERCIALISATION POUR AGRICULTRICES OASIENNES**

---

# MARKETING ET COMMERCIALISATION POUR AGRICULTRICES OASIENNES

---

- Le marketing n'est pas réservé aux grandes entreprises. Pour une agricultrice oasienne, il commence dès qu'elle pense à comment vendre son produit. Il s'agit de comprendre ce que les gens veulent acheter, comment bien présenter le produit, fixer un prix juste, choisir le bon lieu de vente, et en parler autour de soi. Commercialiser, c'est créer un lien entre ce qu'on produit et ce dont les gens ont besoin. Cette formation aide les femmes à mieux organiser leurs ventes, à se positionner sur le marché local et à tirer plus de valeur de leurs produits artisanaux et agricoles.



# Qu'est-ce qu'un produit bien vendu ? (qualité, apparence, fraîcheur, hygiène)

- Un produit bien vendu est un produit qui attire le regard, inspire confiance, et répond à un besoin. Dans un marché local, cela veut dire : un produit propre, frais, bien emballé, présenté avec soin. La qualité est perçue dès le premier regard : une confiture bien fermée, une carotte bien lavée, un sirop sans dépôt. L'hygiène, la couleur, la texture et l'odeur comptent énormément. Une bonne disposition sur le stand ou dans un panier rend le produit plus visible et plus attirant. En résumé : un bon produit ne se contente pas d'être bon, il doit aussi avoir l'air bon.



# Apprendre à parler de son produit avec confiance

---

- Parler de son produit est une compétence essentielle. Beaucoup de femmes ont de bons produits mais n'osent pas les valoriser. Il faut apprendre à présenter ce qu'on vend avec assurance : expliquer comment il a été fabriqué, ce qui le rend spécial (naturel, local, fait maison), et pourquoi il est bon pour le client. Un ton calme, un sourire, une phrase simple comme « c'est fait avec soin, ici même », peut faire la différence. La confiance vient avec l'habitude. Plus on parle de ses produits, plus on devient convaincante — et plus on vend.



## Projet des Femmes oasiennes, bâtisseuses de développement et créatrices de valeur (PROFOB)



Projet exécuté par l'ONG Tenmiya à dans la region d'Adrar en partenariat avec CARI

La région d'Adrar, située au nord du Mauritanie, est caractérisée par un climat aride et une faible pluviométrie. Les populations locales vivent principalement de l'agriculture oasienne, qui repose sur l'exploitation des ressources en eau souterraine et la culture de palmiers dattiers. Cette activité économique est menacée par les effets du changement climatique, qui entraîne une diminution des ressources en eau et une dégradation des sols.

