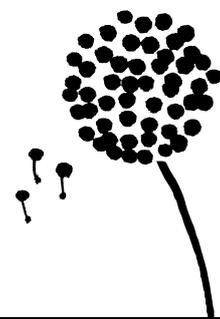


# Améliorer la sécurité alimentaire



TEARFUND

Un Guide PILIERS

*par Isabel Carter*



Partenaires pour Interaction en Langues locales,  
Information, Education et Ressources



**Améliorer la  
sécurité alimentaire**

**Un Guide PILIERS**

par Isabel Carter

Illustration: Rod Mill

Les études bibliques: Rose Robinson

Conception: Wingfinger

© Tearfund 2001

ISBN 0 9539971 2 X édition Afrique

Publié par Tearfund. Une compagnie limitée par garantie.

No. enreg. en Angleterre 994339. Charité No. 265464

Tearfund est une agence chrétienne et évangélique de développement et de secours, œuvrant par le biais de partenaires locaux pour apporter dans le monde entier aide et espoir aux communautés dans le besoin. Tearfund, 100 Church Road, Teddington, TW11 8QE, Royaume-Uni.  
Tél: +44 20 8977 9144

# Améliorer la sécurité alimentaire

## Un Guide PILIERS

### **Introduction aux Guides PILIERS**

Ces guides ont été conçus pour travailler lors de réunions par petits groupes avec une ou plusieurs personnes se sentant suffisamment instruite(s) et confiante(s) pour diriger les discussions et devenir «meneur(s) de débat». Ils offrent la base nécessaire pour discuter d'un thème lors d'une réunion spéciale ou lors de rassemblements réguliers comme par exemple d'agriculteurs, d'étudiants d'alphabétisation ou de membres du Syndicat des Mères de famille. La meilleure manière d'utiliser ce guide serait d'en lire deux ou trois pages à chaque réunion puis de prendre le temps, d'abord, de bien discuter du thème choisi, ensuite, de mettre en pratique certaines des idées suggérées. Le meneur de débat n'a pas besoin de formation initiale.

Les Guides PILIERS ont pour objectif de renforcer la confiance des membres de ces groupes afin qu'ils puissent faire évoluer avec succès leur propre situation, sans avoir besoin d'une aide extérieure. Le but est d'essayer de renforcer les connaissances et expériences des membres ou de l'ensemble de la communauté afin de pouvoir essayer différentes idées, les adapter au besoin et, si elles sont positives, les adopter. D'un autre côté, savoir les abandonner si elles ne donnent pas de bons résultats.

### **Les objectifs de ce guide**

- Attirer l'attention sur l'importance des pertes après les récoltes, dues aux insectes, aux rongeurs et aux maladies.
- Renforcer l'attention sur les avantages de conserver une variabilité génétique et des variétés de cultures traditionnelles.
- Introduire l'idée de banques de céréales.
- Introduire de nouveaux concepts en matière de conservation de la nourriture et de son stockage.

### **Résultats espérés**

- Des groupes locaux encouragés à essayer différentes idées pour améliorer le stockage des céréales.
- Les groupes encouragés à discuter comment introduire la nouvelle idée de banques de céréales pour améliorer la sécurité alimentaire, au niveau local ou communautaire.
- Amélioration du régime alimentaire familial et de la nutrition en général.
- Encourager à mettre en place et utiliser de nouvelles techniques pour conserver les fruits et les légumes.
- Introduire de nouvelles techniques de transformation des aliments comme la réalisation de confitures, condiments et jus de fruits.

# Glossaire de termes difficiles

<b>beurre de karité</b>	huile obtenue à partir du fruit de l'arbre à beurre (karité)
<b>but</b>	objectif vaste, important et à long terme
<b>chutney</b>	sauce faite à partir de fruits, sucres, vinaigre et épices
<b>confiture</b>	pâte à tartiner faite à partir de fruits et sucre
<b>consERVE en vinaigre</b>	légumes conservés dans du vinaigre épicé
<b>coordonner</b>	réaliser des activités en travaillant ensemble
<b>cultures traditionnelles</b>	variétés de cultures qui se passent de génération en génération
<b>cyanure</b>	poison trouvé naturellement dans le manioc
<b>environnement</b>	habitat naturel des sols, climats, végétation, etc
<b>grains</b>	les graines ou fruits des cultures céréalières
<b>hybride</b>	graine résultant du mélange de deux variétés <b>ou</b> animal né du mariage de deux espèces différentes. Un hybride est généralement très productif. Mais, lorsqu'on garde les graines d'hybride, les récoltes obtenues produisent des cultures d'un rendement plus faible
<b>métabisulfite de potassium</b>	un conservateur
<b>objectif</b>	action mesurable contribuant à atteindre le but principal
<b>ressource</b>	ce qui est nécessaire pour atteindre un objectif: argent, informations, savoir-faire ou produits naturels
<b>toile goudronnée</b>	tissu très résistant enduit d'une matière imperméable
<b>variabilité génétique</b>	variabilité naturelle de cultures (ou d'animaux) de la même espèce, causant par exemple des différences dans la taille, la couleur ou le rendement

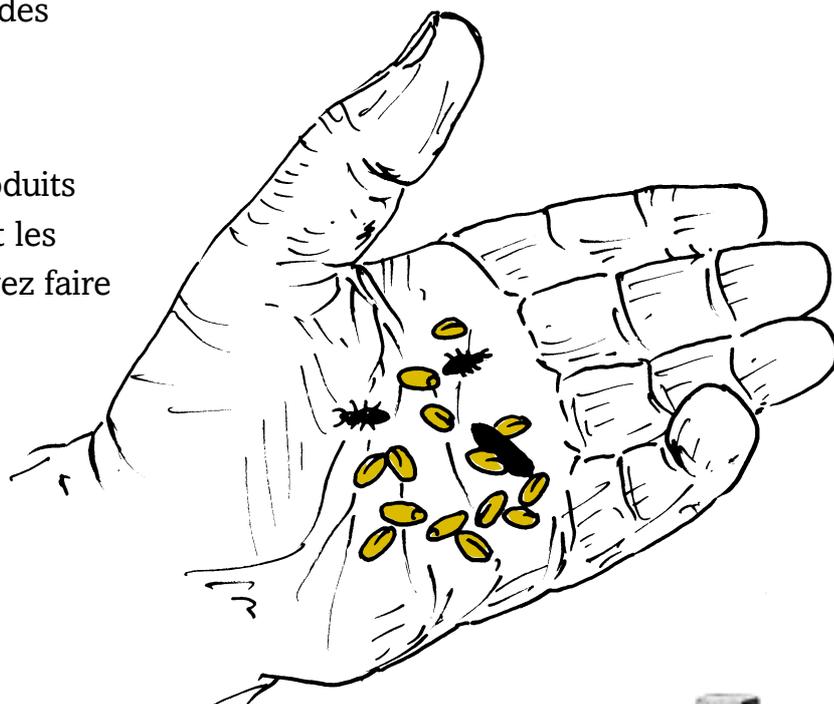
# Sommaire

Stocker la récolte	4	(G1)
Les avantages d'une récolte diversifiée	6	(G2)
Stockage du grain	8	(G3)
Suggestions pratiques: comment bien sécher le grain	10	(G4)
Séchoirs solaires	12	(G5)
Contrôler les insectes	14	(G6)
Comment retirer l'oxygène du grain	16	(G7)
Utiliser des plantes protectrices	18	(G8)
Utiliser des sacs pour stocker le grain	20	(G9)
La propreté: élément essentiel	22	(G10)
Les banques communautaires de céréales	24	(G11)
Mettre en place des banques communautaires de céréales	26	(G12)
Gérer une banque communautaire de céréales	28	(G13)
Protéger les autres aliments de première nécessité	30	(G14)
Créer des «silos» pour stocker les tubercules	32	(G15)
Comment bien sécher les récoltes de tubercules	34	(G16)
Comment bien sécher les fruits et légumes	36	(G17)
Conserver le poisson en le séchant	38	(G18)
Conserver le poisson en le fumant	40	(G19)
Les confitures: une manière de transformer les aliments	42	(G20)
Les condiments: une manière de transformer les aliments	44	(G21)
Les jus: une manière de transformer les fruits	46	(G22)
Les études bibliques	48	

# Stocker la récolte



- Vous avez beaucoup travaillé pour obtenir une récolte. Quel pourcentage en perdez-vous dans le champ ou pendant le stockage, à cause des insectes, des rongeurs ou des maladies?
- Lorsque vous stockez vos produits pour les conserver, quels sont les problèmes auxquels vous devez faire face?



# Discussion

G1

- On perd un tiers de tous les grains (ce mot comprend les céréales, haricots et graines oléagineuses (donnant de l'huile)) à cause de mauvais stockages et des dégâts causés par les insectes et les rongeurs, dans les champs et durant le stockage. Est-ce que cela vous surprend?
- Discutez des problèmes posés par les méthodes actuelles de stockage des grains et autres aliments.
- Faites la comparaison entre les nouvelles variétés de cultures et celles qui sont traditionnelles, pour voir leur résistance aux insectes, rongeurs et maladies mais aussi leur qualité après le stockage.

# Les avantages d'une récolte diversifiée

- Les producteurs commerciaux de graines essayent toujours de persuader les agriculteurs que leurs nouvelles variétés donnent des récoltes meilleures et plus importantes. C'est parfois le cas, mais pas toujours.
- Cependant, si de nouvelles variétés de cultures remplacent celles qui sont traditionnellement utilisées, cela posera un risque pour l'avenir. Les variétés traditionnelles permettent aux agriculteurs de produire des aliments quelles que soient les conditions. Certaines cultures résisteront à la sécheresse, d'autres aux maladies, aux inondations ou aux sols infertiles. Les nouvelles variétés ne donneront de bonnes récoltes que dans de bonnes conditions et sur des sols fertiles. Souvent elles offrent de pauvres résultats dans de mauvaises conditions.
- Vous pouvez donc essayer de nouvelles variétés mais conservez celles qui sont traditionnelles à côté.



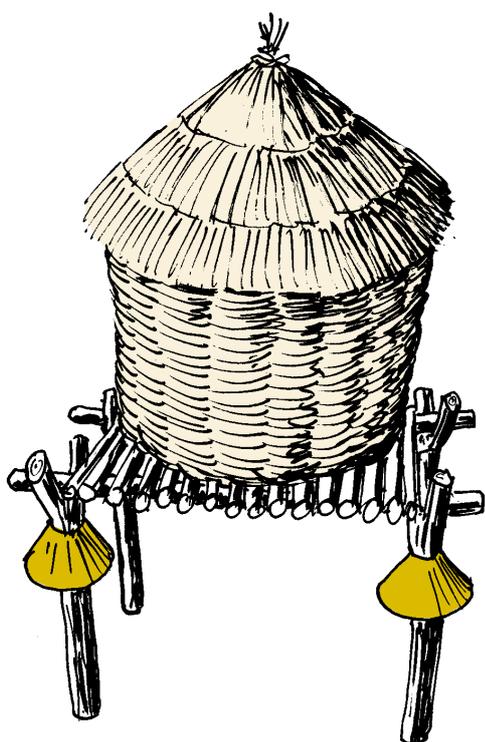
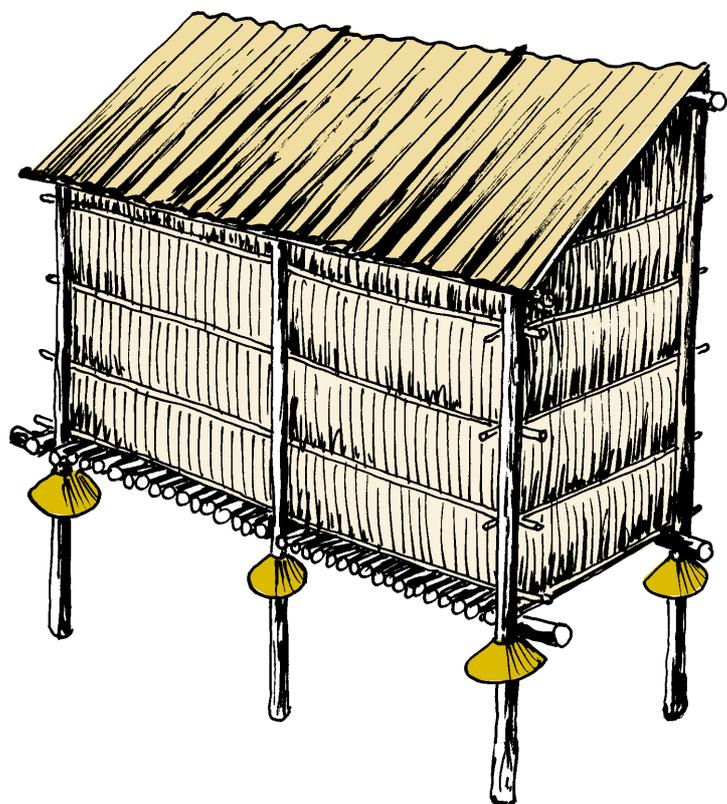
- Les variétés traditionnelles ont été choisies par les agriculteurs depuis des centaines d'années pour qu'elles soient bien adaptées à l'environnement local. Bien qu'elles ne produisent pas autant que les nouvelles variétés, elles offrent une certaine sécurité dans les temps difficiles. Les agriculteurs conservent-ils ces cultures? Elles sont souvent perdues lorsqu'on les remplace par de nouvelles variétés.
- Encouragez les agriculteurs à discuter de leur propre expérience. Réfléchissez aux différents noms et caractéristiques des diverses variétés qu'ils connaissent, non seulement de grains mais aussi de fruits et légumes.
- Quelle expérience ont les participants sur les variétés hybrides (dont les graines doivent être achetées chaque année) et sur les autres nouvelles variétés?
- Soulignez bien que les nouvelles comme les anciennes variétés ont leurs avantages et inconvénients. Si les agriculteurs veulent essayer de nouvelles variétés ils devront prendre des précautions. S'ils remplacent la totalité de leurs cultures traditionnelles par des variétés nouvelles, ils prendront un risque considérable à long terme.

# Stockage du grain

Il suffit parfois de simples améliorations sur les greniers à grain pour réduire les pertes dues aux insectes, rongeurs ou maladies. Les besoins varient suivant les régions et, par conséquent, les méthodes traditionnelles sont différentes.

Voici quelques idées sur lesquelles vous pouvez réfléchir avant de construire un grenier à grain:

- Surélevez la plate-forme de plus d'un mètre au-dessus du sol afin que les rats et souris ne puissent pas sauter dessus.
- Réalisez des collerettes anti-rats à partir de vieilles boîtes de conserve et placez-les à la hauteur des genoux, tout autour des supports du grenier à grain.



- Enduisez l'intérieur des greniers avec du plâtre traditionnel.
- Avant de mettre les supports en place dans le sol, trempez-les dans une vieille huile pour moteur afin de les protéger des termites. Vous pouvez aussi verser cette huile dans les trous creusés pour recevoir les supports.



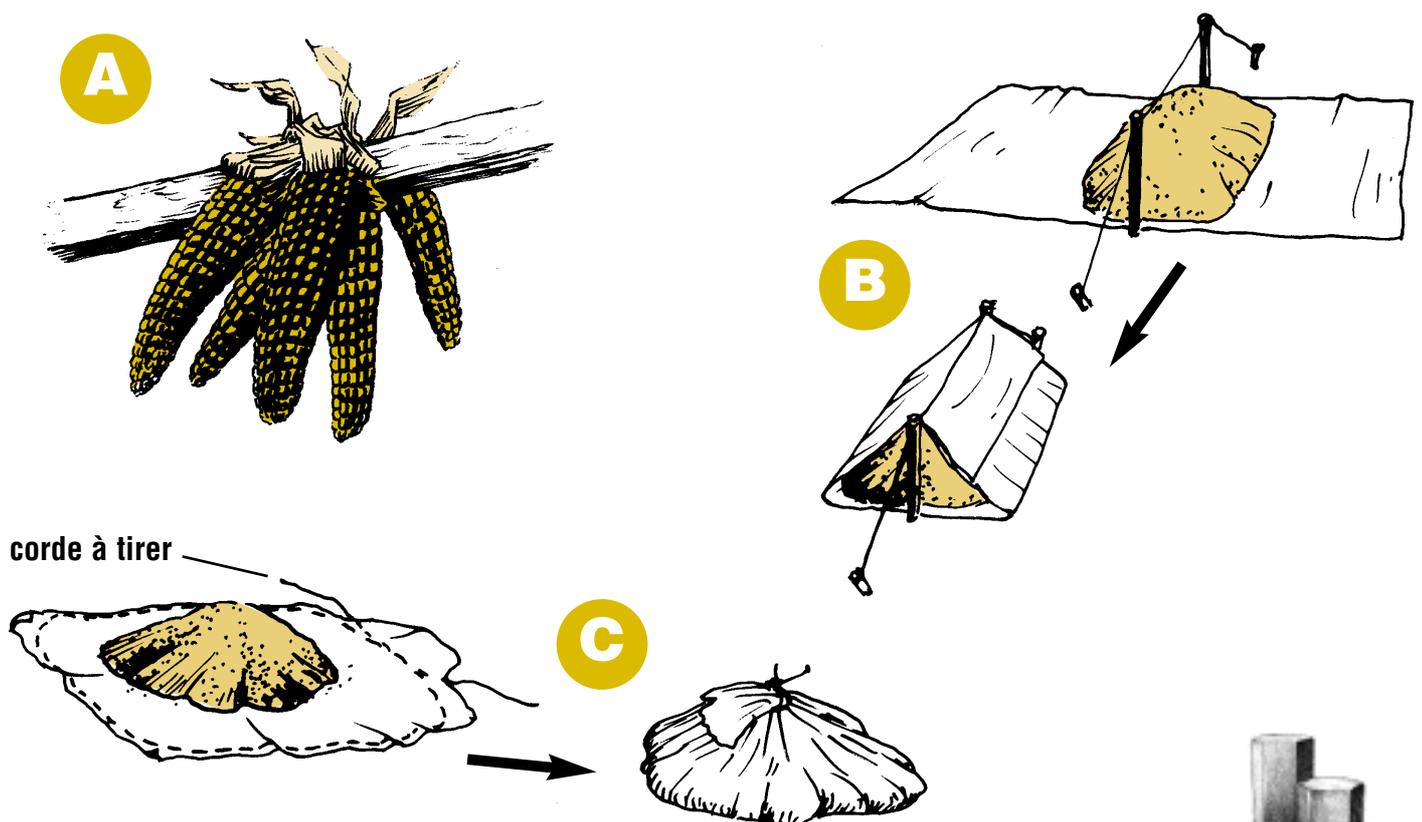
# Discussion

G3

- Si possible, visitez plusieurs fermes et examinez leurs granges ou autres méthodes de stockage. Quels sont les problèmes rencontrés par les agriculteurs?
- Réfléchissez aux améliorations possibles mentionnées et discutez de leur potentiel. Existe-t-il d'autres manières d'améliorer l'idée de base? Lesquelles? Sont-elles vraiment pratiques à mettre en place?
- Un ou plusieurs participants ont-ils voyagé dans des régions où il existe d'autres idées ou méthodes de stockage? Ont-ils apporté de nouvelles idées utiles? Si oui, lesquelles?

# Suggestions pratiques: comment bien sécher le grain

- On ne peut stocker le grain que s'il est complètement sec, sinon, il pourrit ou bien il peut être abîmé par différentes maladies.
- Pour vérifier s'il est bien sec, il suffit de le mordre. Un craquement sec entre les dents prouve qu'il est assez sec pour être stocké.
- Des grains bien secs placés dans de bons greniers ou paniers devraient durer au moins un an. Stocker des grains dans des greniers ou entrepôts frais (à l'ombre) réduit grandement le risque de dégâts causés par une quelconque humidité du grain.
- Evitez de laisser le grain sécher dans les champs et retirez bien toutes les feuilles et tiges, cela ne fait qu'encourager les insectes et rongeurs.
- Les dessins suivants montrent trois méthodes pour sécher le grain. Deux d'entre elles (méthodes B et C) utilisent des toiles plastifiées qui peuvent être rabattues sur le grain le soir ou avant qu'il ne pleuve.



# Discussion

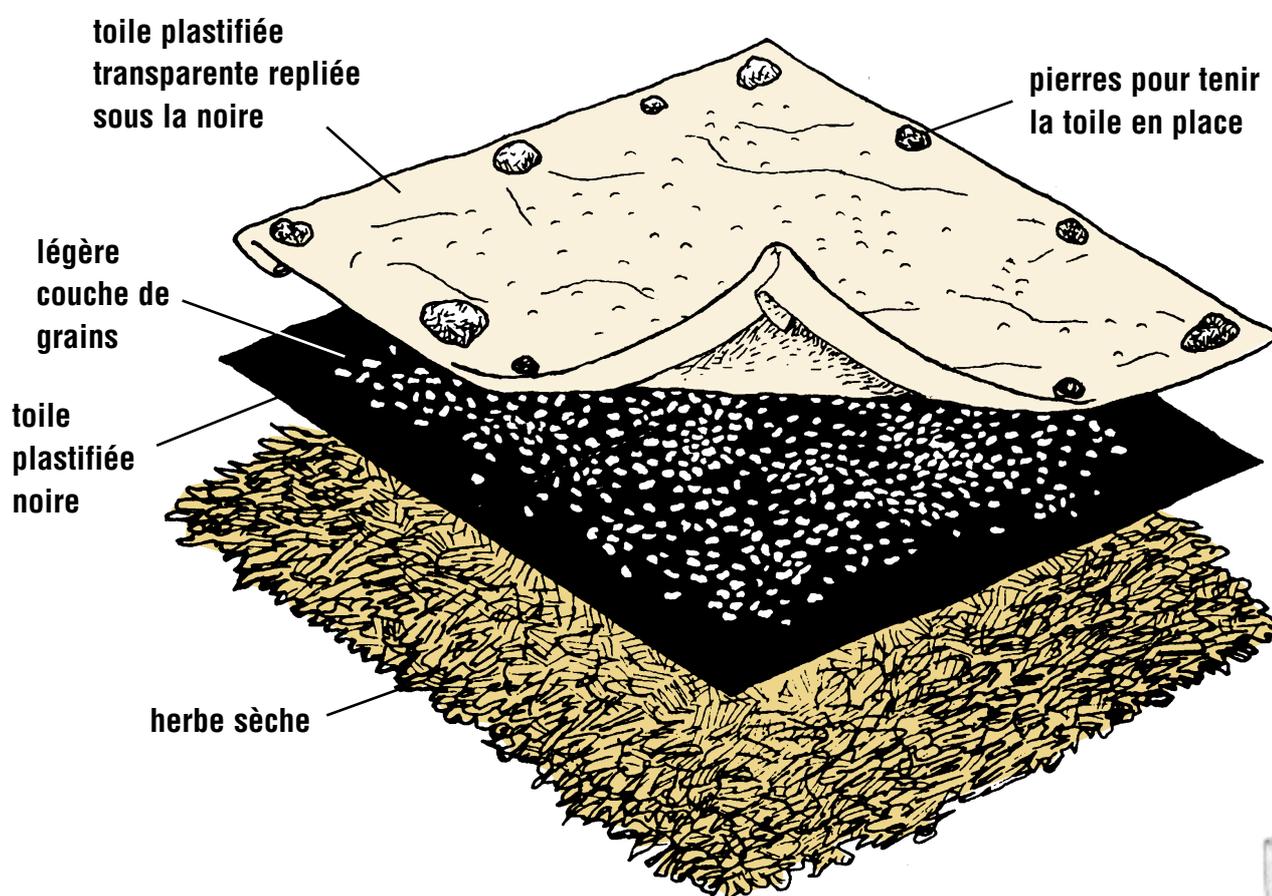
G4

- Discutez des différentes méthodes de sécher le grain. Les participants ont-ils déjà rencontré des problèmes pour sécher correctement le grain? Où les gens sèchent-ils normalement leur grain?
- Le grain est-il bien disposé à l'ombre? Pourquoi est-ce important?
- Réfléchissez aux deux idées de protection qui utilisent des toiles plastifiées ou goudronnées. Elles permettent de garder le grain bien au sec lorsqu'il est étendu par terre. Avez-vous de tels matériels à votre disposition pour réaliser ces protections? Si possible, essayez ensemble de réaliser un échantillon d'une protection circulaire. Utilisez une grande aiguille pour passer un fil tout le long du cercle et gardez assez de plastique ou de toile pour couvrir le trou central lorsque vous aurez tiré le fil.

# Séchoirs solaires

Le séchoir tout simple décrit ci-dessous chauffera le grain à la température nécessaire pour tuer la plupart des insectes comme les charançons, coléoptères etc, et leurs œufs.

- Placez une toile plastifiée noire sur un matelas isolant fait d'herbe sèche. Étendez-y une légère couche de grains secs. Placez une toile plastifiée transparente plus large sur les grains. Repliez les extrémités de la toile transparente sous la noire et posez des pierres sur le tout pour bien tenir en place.
- Le grain doit être bien sec avant d'être placé dans ce séchoir. Si vous le laissez au moins deux heures au soleil le plus fort, vers le milieu de la journée, cela devrait suffire pour tuer la plupart des insectes.



# Discussion

G5

- Discutez des avantages de ce séchoir. Est-il facile à réaliser? Les participants connaissent-ils d'autres types de séchoirs solaires?
- Combien de temps pensez-vous que le plastique va durer? Cette méthode est-elle adéquate pour les gens locaux?
- Discutez de son potentiel au sein de votre communauté.

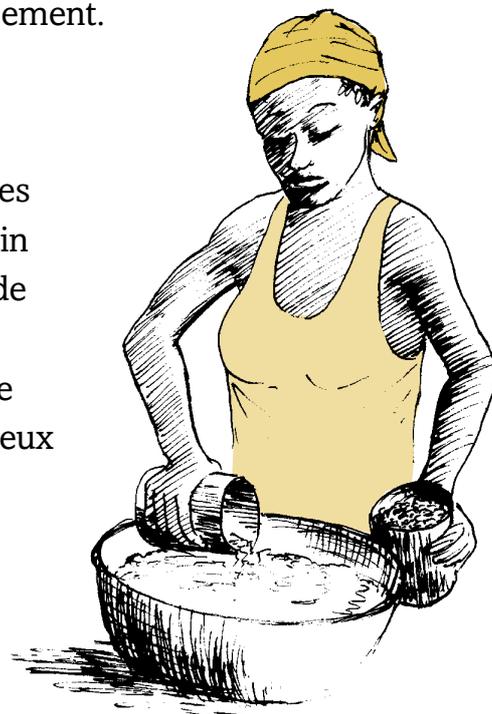
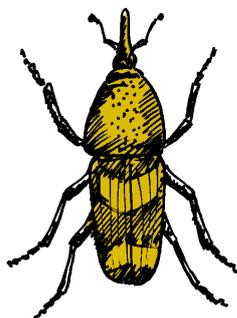
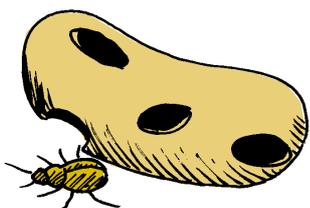
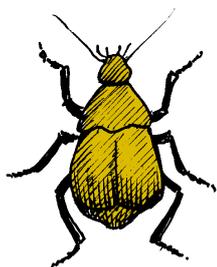
# Contrôler les insectes

Vous pouvez éviter la plupart des insectes en utilisant différentes méthodes et sans avoir besoin d'acheter des produits chimiques chers.



- Si l'on recouvre les haricots d'une fine couche d'huile comestible avant de les stocker, beaucoup d'insectes vont y mourir étouffés. Les meilleures huiles sont celles non raffinées pour cuire, comme l'huile de palme. Elles ne sont pas chères et elles sont généralement longues à rancir. Le beurre de karité est aussi très efficace. N'oubliez pas qu'avant de faire cuire les haricots, vous devrez les faire tremper puis les laver soigneusement.

- Si vous désirez éviter que les insectes ne se reproduisent, mélangez le grain avec une quantité égale de cendre de bois. Remuez bien avant de stocker. Vous pouvez aussi utiliser un peu de chaux au lieu de cendre. Dans les deux cas, lavez soigneusement les grains avant de les cuire et de les manger!



# Discussion

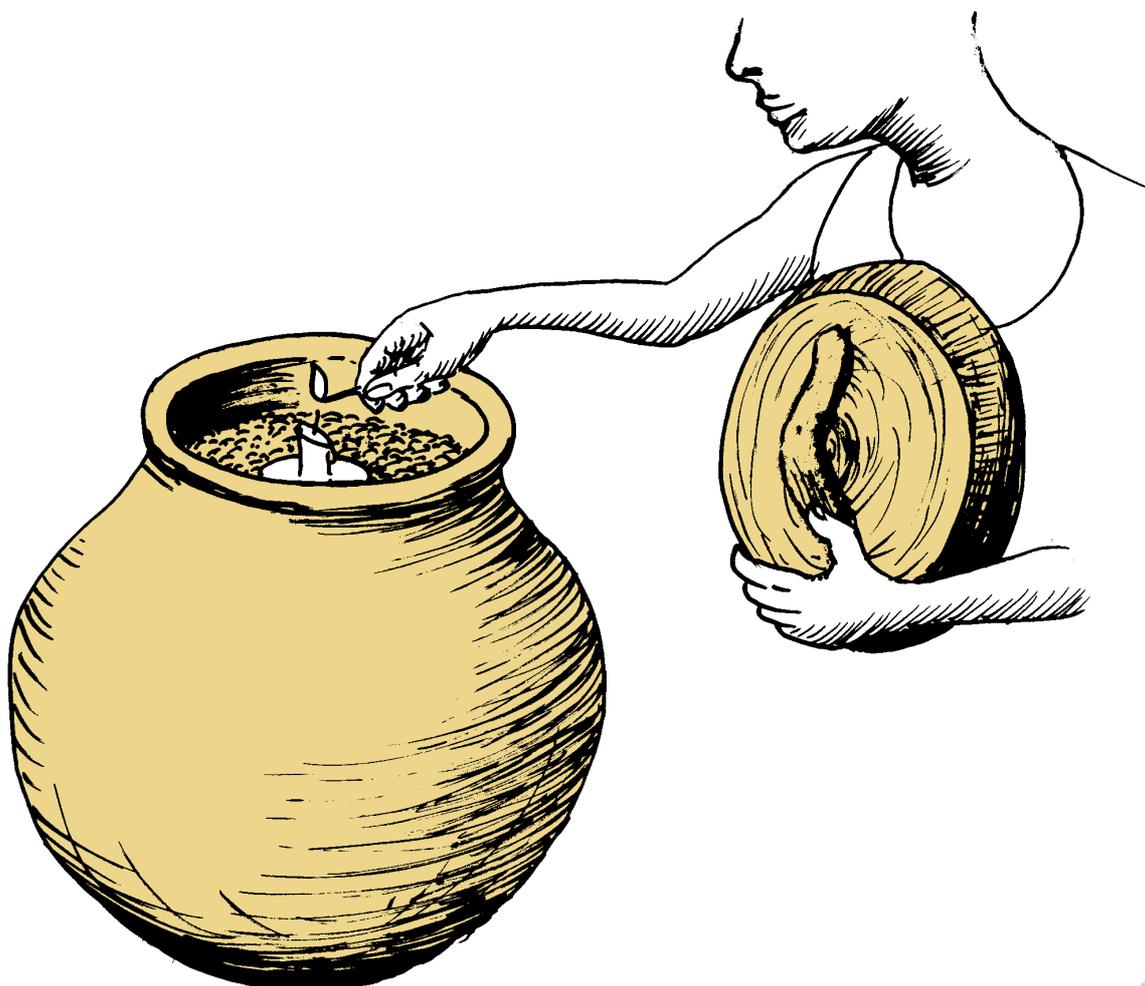
G6

- Si possible, rassemblez assez de matériels pour essayer ces différentes techniques. Discutez des huiles que vous pouvez facilement obtenir et qui pourraient être utiles.
- Quels sont les dangers liés à l'utilisation d'huiles non comestibles?
- Les participants connaissent-ils d'autres méthodes similaires?
- Essayez de stocker des haricots avec de l'huile comestible et d'autres sans l'huile, dans les mêmes conditions. Après quelques semaines, comparez l'efficacité des deux méthodes. Recommencez après plusieurs mois.

# Comment retirer l'oxygène du grain

Tous les insectes et rongeurs ont besoin de respirer de l'oxygène pour survivre. Voici une suggestion toute simple pour retirer l'oxygène d'un conteneur où vous désirez stocker du grain ou autre. Elle ne s'applique que pour des conteneurs hermétiques (par exemple en argile) ou pour des trous dans le sol (silo fosse).

- Lorsque le conteneur est plein de grain sec, enfoncez-y une bougie. Laissez assez de bougie au-dessus du grain pour qu'elle brûle sans y mettre le feu. Allumez la bougie puis posez le couvercle sur le conteneur et scellez-le.
- La bougie va brûler pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'oxygène. Une fois tout l'oxygène brûlé, elle s'éteindra. Sans oxygène, les insectes et les rongeurs vont mourir avant d'avoir endommagé le grain.



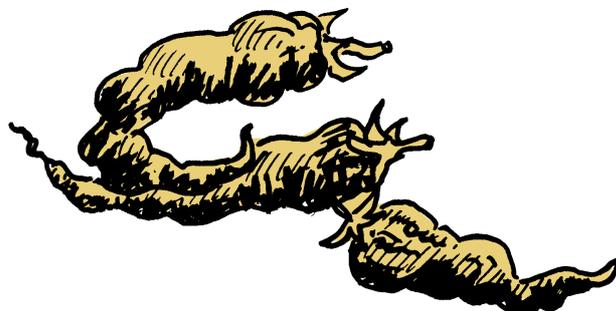
- N'enfoncez surtout pas trop la bougie dans le grain. Elle pourrait y mettre le feu!
- Quels conteneurs hermétiques pouvez-vous trouver localement afin d'utiliser cette technique? Comment ces conteneurs peuvent-ils être scellés pour être complètement hermétiques? Pouvez-vous utiliser de la boue ou de la cire pour les sceller?
- Si possible, essayez avec des conteneurs appropriés. Après quelques semaines, regardez comment est le grain. Recommencez après plusieurs mois.
- Faites attention que si le conteneur est ouvert ou descellé, la méthode doit être entièrement recommencée.

# Utiliser des plantes protectrices

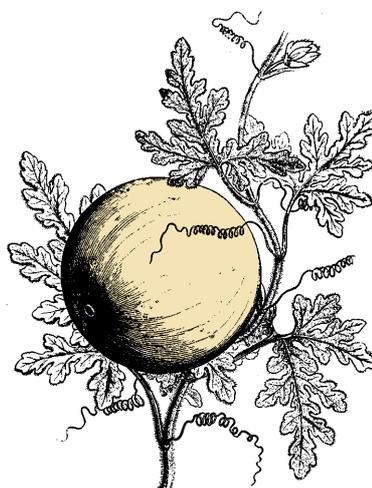
Vous pouvez utiliser nombre de plantes locales pour protéger vos récoltes des insectes. Quelles sont les plantes qui sont traditionnellement utilisées dans votre communauté? Il existe aussi de nouvelles plantes pouvant être efficaces contre les insectes.



- Les feuilles du neem (*Azadirachta indica*) et d'une vigne spéciale (*Cassia nigricans*) une fois séchées peuvent être mélangées avec le grain. On peut aussi les réduire en poudre et la mélanger avec du plâtre traditionnel pour enduire l'intérieur des greniers à grain. Les racines de gingembre et de piment rouge peuvent aussi être séchées et réduites en poudre pour mélanger avec le grain.



- Une autre plante très utile est le coqueret (*Citrullus colocynthis*) de la famille des pastèques. Ce fruit doit être cueilli une fois sa pleine taille atteinte mais avant qu'il ne soit mûr. Sa pulpe séchée peut être mélangée avec le grain ou dans du plâtre pour enduire les greniers à grain.



- Discutez de toutes connaissances sur des plantes locales qui sont efficaces contre les insectes. Si possible, invitez à la réunion un herboriste local ou une personne âgée et demandez-leur de vous enseigner leur savoir. Ces plantes sont-elles encore utilisées?
- Un ou plusieurs participants ont-ils déjà utilisé l'une de ces méthodes? Quels résultats ont-ils obtenus? Si possible, trouvez des échantillons de ces plantes et essayez-les. Une fois de plus, comparez leur efficacité après quelques semaines et recommencez après plusieurs mois.
- N'oubliez pas que certaines plantes peuvent être vénéneuses (contenant du poison). Lavez toujours soigneusement le grain avant de le cuire ou le manger.

# Utiliser des sacs pour stocker le grain

Si vous avez beaucoup de grain, il vaut mieux le stocker dans des sacs. Si on vole facilement les sacs laissés dehors, rangez-les dans une pièce qui ferme à clé. Les meilleurs endroits pour les stocker sont des pièces dont le sol et les murs sont en béton.

- Ne posez jamais les sacs directement par terre. Construisez de solides cadres en bois et posez les sacs dessus. Laissez toujours de la place au milieu pour que l'air puisse circuler. Faites aussi bien attention que les sacs ne touchent pas les murs.
- Si vous retournez les sacs deux fois par jour pendant les deux premières semaines, la plupart des insectes et rongeurs seront détruits car ils ont besoin de se fixer sur une position pour commencer à manger le grain. Tourner les sacs régulièrement évite aux insectes et rongeurs de se fixer et ils meurent de faim.



# Discussion

G9

- Discuter des avantages et inconvénients d'utiliser des sacs pour stocker le grain. Quel genre d'insectes et rongeurs risque de poser un problème? Est-ce que ce serait un bon investissement d'acheter des pièges à rats et à souris, ou un chat?
- Si possible, visitez un grand grenier à grain. Discutez de ce que vous avez vu. Avez-vous trouvé des idées que vous pouvez utiliser?
- Pouvez-vous appliquer une ou plusieurs de ces idées?
- Un bon exemple à essayer: retournez un sac deux fois par jour pendant deux semaines. Comparez les résultats des dégâts causés par les insectes et rongeurs sur ce sac par rapport à un sac que vous n'avez pas retourné. Avez-vous trouvé une différence?

# La propreté: élément essentiel



- Une fois un grenier ou entrepôt à grain vide, balayez-le soigneusement. Assurez-vous qu'il ne reste pas un seul grain de l'année précédente.

- Réparez toutes les fissures dans les murs, le sol ou le plafond, même les plus petites. Saupoudrez avec de la poudre de chaux, de cendre ou de neem séché.



- Ne mélangez jamais les différentes récoltes ensemble car cela encourage les insectes et maladies à se multiplier sur le grain le plus récent.
- Inspectez régulièrement les greniers à grain, toutes les deux ou trois semaines, afin de détecter la présence de rongeurs, insectes ou moisissure. Réagissez immédiatement si vous trouvez quelque chose.



# Discussion

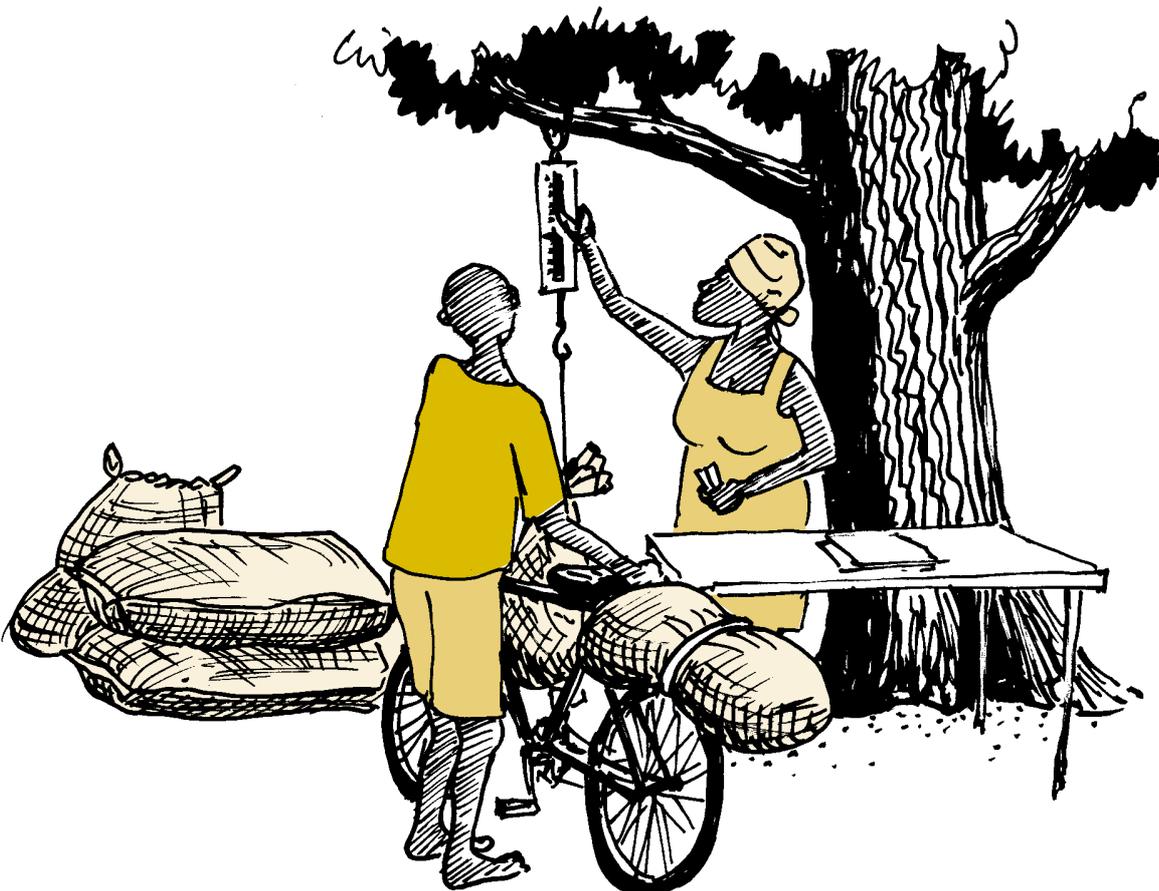
G10

- Bien que l'exemple donné ici montre un grand grenier à grain, ces conseils sont tout aussi importants pour les petits greniers. Etes-vous d'accord?
- Discutez des méthodes de propreté utilisées localement. Discutez des bonnes méthodes d'hygiène que les gens utilisent localement pour stocker leur grain. Existe-t-il de bonnes idées ou des plantes qui sont déjà utilisées pour décourager la multiplication des insectes et des rongeurs?
- Essayez de mélanger la poudre obtenue à partir de plantes séchées efficaces contre les insectes et mélangez-la dans les préparations de plâtre traditionnel. Utilisez ces préparations pour enduire les greniers et autres entrepôts de grain. Avec le temps, comparez l'efficacité de certaines plantes ou produits chimiques, les uns par rapport aux autres.

# Les banques communautaires de céréales

Les banques de céréales peuvent être utilisées pour stocker du grain au sein d'une communauté et le vendre à un prix juste durant les époques de pénurie (lorsqu'on manque de grain).

- En règle générale, le prix du grain est assez bas après les récoltes lorsque tout le monde en a beaucoup. Plus tard, les prix peuvent monter de manière importante. Lorsque les gens ont besoin d'acheter du grain parce qu'ils n'en ont plus, les prix sont alors très hauts.
- Les banques de céréales peuvent acheter du grain quand les prix sont bas au moment des récoltes et le vendre à un prix juste lorsqu'arrive la pénurie.
- Au moment de famines ou de sécheresses, les banques de céréales peuvent éviter que les marchands abusent d'une situation difficile. Elles offrent une méthode beaucoup plus équitable pour organiser l'approvisionnement en produits alimentaires.



# Discussion

G11

- Discutez des avantages et inconvénients du système commercial actuel pour acheter et vendre du grain dans votre communauté.
- Les prix varient-ils beaucoup durant l'année?
- Est-ce qu'il y a beaucoup de familles qui ont vraiment besoin de grain durant les mois qui précèdent la principale récolte?
- Existe-t-il des banques de céréales dans votre région? Les participants ont-ils déjà utilisé ce genre de banques?
- Pensez-vous que des banques de céréales seraient utiles dans votre région?

# Mettre en place des banques communautaires de céréales

Créer une banque de céréales doit être une décision prise par la communauté. Ce ne sont pas les gens de l'extérieur qui doivent prendre cette décision. La communauté doit être le propriétaire et le gérant de la banque.

- Si une communauté pense qu'une banque de céréales améliorera sa sécurité en matière de nourriture, il faut qu'elle élise tout d'abord un comité qui va gérer cette banque. Les hommes préfèrent souvent la responsabilité d'aller acheter le grain sur d'autres marchés parfois lointains alors que l'expérience montre que les femmes sont meilleures dans la bonne tenue de comptes.
- Au départ, une banque de céréales aura besoin d'argent ou d'un crédit pour acheter du grain à bas prix. Il peut arriver qu'un organisme extérieur vous aide en ce domaine. Certains membres de la communauté peuvent aussi offrir des prêts de départ ou fournir du grain avec la garantie qu'ils recevront leur prêt avec les intérêts, plus tard dans l'année.



# Discussion

G12

- Discutez de tout ce qui peut être impliqué pour mettre en place une banque de céréales. Pensez-vous que les membres de votre communauté s'y intéressent assez et qu'ils aimeraient en discuter lors d'une réunion ouverte à tous?
- Si possible, demandez à quelqu'un d'un organisme externe, ayant une connaissance des banques de céréales, de venir vous conseiller.
- De quelles questions devrez-vous discuter? Ceci peut comprendre
  - la recherche ou la construction d'un endroit approprié pour stocker le grain
  - qui pourra utiliser cette banque
  - qui sera responsable pour fixer des prix équitables.
- Discutez de la nécessité pour les membres du comité de suivre une formation suivant leurs rôles spécifiques. Ceci peut comprendre la tenue de registres, acheter du grain de bonne qualité, le conserver, le commercialiser et comment gérer la banque.

# Gérer une banque communautaire de céréales

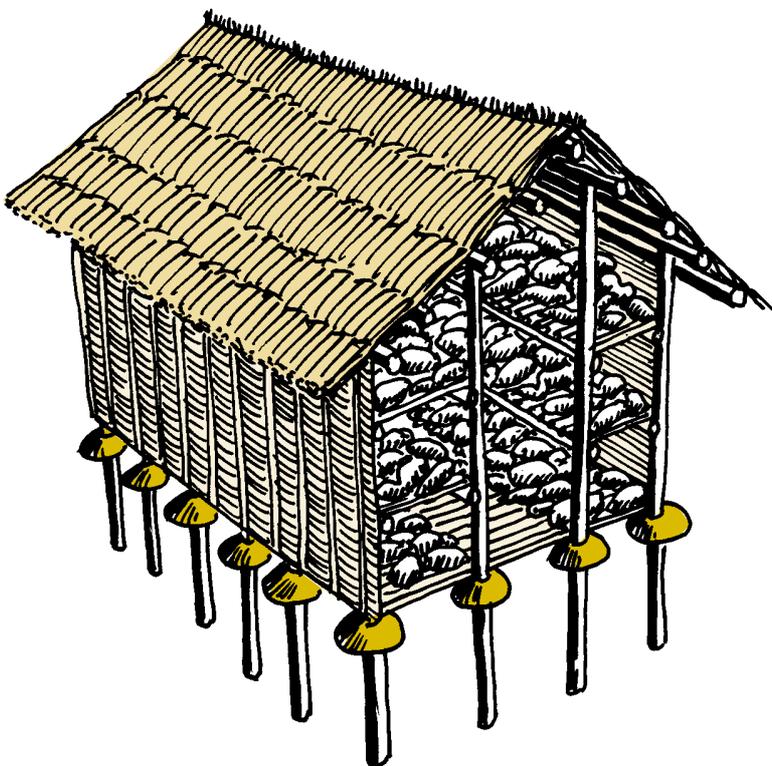
- Les banques de céréales prospères doivent acheter d'importantes quantités de grain à chaque récolte. Il est très important de toujours garder le grain au sec et d'éviter toute infestation (d'insectes ou de rongeurs). Le grain doit être stocké dans des pièces complètement protégées de la pluie et bien fermées afin que rien ne soit volé.
- Lorsque localement le grain commence à manquer et que les prix montent, la banque peut alors vendre le sien.
- Les banques prospères offrent du grain à un prix équitable au moment où les familles en ont le plus besoin. Ceci veut dire que les agriculteurs ne seront pas obligés de travailler pour gagner de l'argent, juste au moment où ils ont besoin de tout le temps dont ils disposent pour préparer leurs propres terres pour la prochaine récolte.



- Les banques de céréales doivent savoir exactement à qui elles vendront. Elles ne doivent pas offrir du grain à bas prix aux vendeurs ou à une personne quelconque qui désire le vendre pour en tirer un profit.
- Bien avant que la banque n'ouvre ses portes, les membres du comité devront décider comment fixer les prix, quelles quantités devront être vendues, qui pourra acheter et combien de fois dans l'année.
- Les bénéfices réalisés chaque année par une banque marchant bien devront tout d'abord servir à repayer les prêts ou crédits, puis toutes les réparations nécessaires. Le reste devrait être déposé dans une banque afin de l'avoir à disposition pour acheter du grain à la récolte suivante.
- Les banques de céréales devraient toujours essayer d'avoir un peu d'argent en dépôt afin de pouvoir payer leurs dépenses durant les années où les récoltes sont tellement bonnes que les gens n'ont pas besoin d'acheter du grain (les années où elles ne font donc pas beaucoup de bénéfices).

# Protéger les autres aliments de première nécessité

Le grain est une forme d'aliments qui peut être conservé pendant plusieurs mois. Mais, il existe d'autres produits qui peuvent aussi être préservés pendant longtemps si on les a bien préparés. Ceci comprend les ignames (patates douces), les pommes de terre et le manioc.



- Ces tubercules ne peuvent malheureusement pas être totalement séchés et ont besoin d'une excellente ventilation durant leur stockage. Pour éviter qu'ils ne pourrissent, il faut les manipuler très soigneusement durant la récolte et le transport afin de ne pas les endommager. Tous les tubercules abîmés devraient être consommés immédiatement.

- Les tubercules peuvent suivre une méthode de séchage pour les aider à mieux se préserver. Les tubercules venant juste d'être récoltés devraient être exposés au soleil et recouverts d'une épaisse couche de feuilles. La forte température et l'humidité provoquent la formation d'une pellicule protectrice qui se dépose sur l'extérieur des racines. Après quelques jours, il faut les stocker dans un entrepôt frais.



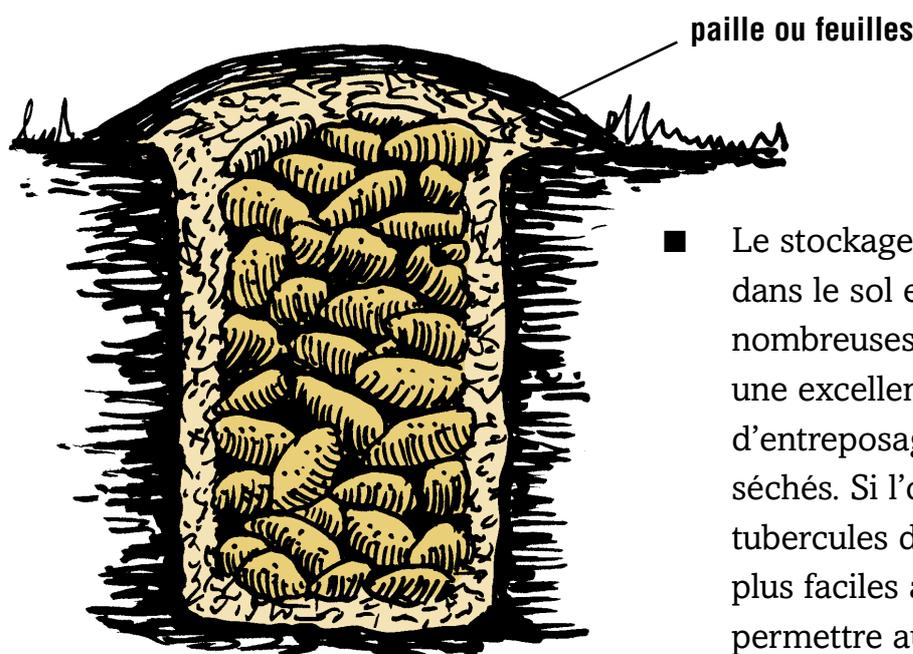
# Discussion

G14

- Discutez des méthodes utilisées actuellement afin de stocker les différents types de tubercules. Quelles bonnes idées les participants ont-ils à offrir?
- Les participants ont-ils voyagé dans d'autres régions et appris de nouvelles techniques utiles? Quelles sont-elles?
- Si possible, mettez en pratique les nouvelles idées pour le stockage des tubercules. Essayez de découvrir les avantages de conserver les tubercules, en laissant quelques-uns simplement sécher sans les couvrir de feuilles. Quelles sont les leçons à tirer des résultats?

# Créer des «silos» pour stocker les tubercules

- Les tubercules peuvent aussi être entreposés dans des «puits» ou «silos» creusés dans le sol, tapissés de paille ou de feuilles. Une fois remplis de tubercules, on les recouvre de paille que l'on couvre de sable ou de terre.
- Les «silos» doivent être inspectés régulièrement afin de s'assurer qu'il n'y a pas de moisissure. Tous les tubercules montrant des traces de pourriture doivent être retirés immédiatement afin d'éviter de contaminer les autres.



- Le stockage dans des silos creusés dans le sol est très courant dans de nombreuses régions sèches et offre une excellente méthode d'entreposage pour les tubercules séchés. Si l'on met d'abord les tubercules dans des sacs, ils seront plus faciles à retirer et ceci peut permettre aussi d'éviter que les maladies ou insectes ne se multiplient.



- Quelles sont les méthodes utilisées localement pour le stockage? Quels sont les plus importants problèmes rencontrés? Peut-on les résoudre? Quelles sont les différents résultats des méthodes locales comparées à celles que nous venons de voir?
- Si l'on utilise des sacs en plastique pour stocker les tubercules, ceux-ci peuvent «transpirer», ce qui encourage la moisissure. Pouvez-vous utiliser des sacs en toile, en jute ou en papier renforcé?
- Essayez de créer un «silo» souterrain (creusé dans le sol) et comparez cette méthode par rapport à celle(s) que vous utilisez actuellement.
- La taille des «silos» varie suivant la quantité de tubercules à conserver et le niveau hydrostatique (des couches d'eau dans le sol). En général, ils font entre 1 mètre et 1,50 mètre de profondeur.

# Comment bien sécher les récoltes de tubercules

- On peut aussi conserver les tubercules en les séchant. Il faut enlever la peau, les couper en petits morceaux et les mettre à sécher, dans un séchoir solaire de préférence.
- On peut commencer par les stocker dans des «silos» puis les sécher lorsque l'on a plus de temps pour le faire.
- On peut réduire en poudre certains tubercules secs pour obtenir de la farine. Le manioc donne de la bonne farine mais d'autres tubercules peuvent aussi être utilisés. Le manioc doit être râpé et lavé avant d'être séché afin d'en retirer le cyanure.



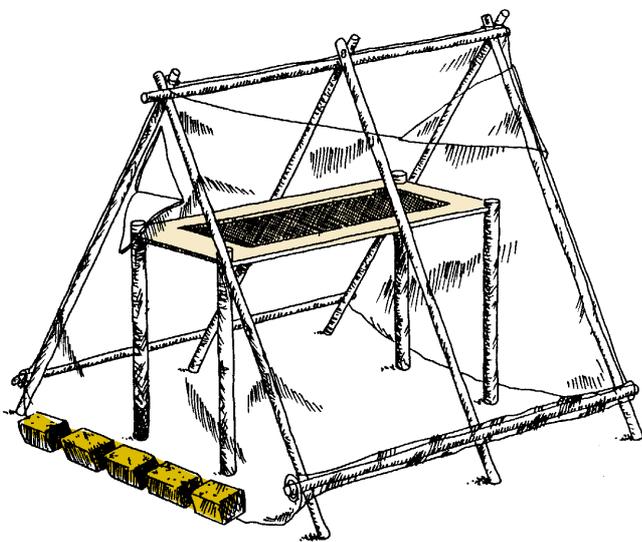
# Discussion

G16

- Combien de temps faut-il pour sécher les récoltes de tubercules? Est-ce du temps sagement investi si l'on considère que la farine représente une préparation alimentaire rapide?
- Quel genre de farine de tubercule les participants ont-ils déjà mangé? Serait-il facile de vendre ce genre de farine dans les marchés locaux?
- Pour sécher le manioc, il est important de choisir des variétés qui contiennent un faible pourcentage de cyanure. On les appelle souvent «douces» pour les distinguer des «amères» qui ont une forte teneur en cyanure et doivent être traitées différemment. Quelles sont les noms que les gens donnent aux différents types de manioc dans votre région?
- Ces méthodes sont-elles longues? Existe-t-il localement des machines que vous pourriez utiliser? Le coût d'achat peut-il être couvert par la vente de produits ou en louant la machine à d'autres personnes?

# Comment bien sécher les fruits et légumes

- Lorsque vous séchez des aliments, tout particulièrement si vous voulez les vendre, il faut les garder le plus propre possible. Pour conserver la couleur, les morceaux de fruits devraient être trempés dans de l'eau bouillante contenant du jus de citron et un conservateur, si vous pouvez vous en procurer. Les morceaux de légumes devraient être trempés dans de l'eau bouillante contenant du sel et un conservateur (si vous pouvez vous en procurer).
- On peut manger les fruits secs directement. On peut les ramollir en les faisant tremper dans de l'eau. Les fruits de bonne qualité peuvent devenir une récolte destinée à être vendue sur les marchés ou aux exportateurs. Vous pouvez ajouter les légumes secs dans vos soupes ou pots-au-feu pour leur donner plus de goût.



- Nombre de légumes et fruits peuvent aussi être conservés en les séchant. Les tomates, les fines herbes, les mangues et les oignons sont un bon exemple de produits pouvant facilement être séchés et stockés. Le séchage est une bonne manière de conserver les récoltes au lieu de les vendre sur le marché quand les prix sont bas.

- Lorsqu'ils sont bien secs, rangez-les dans des conteneurs ou sacs en plastique hermétiques. Vérifiez régulièrement qu'ils ne commencent pas à moisir.



- Discutez des méthodes traditionnelles pour sécher les aliments, puis voyez leurs avantages et inconvénients. La méthode de séchage dans un séchoir solaire vous semble-t-elle intéressante?
- Quels sont les conservateurs disponibles chez les pharmaciens? Le métabisulfite de potassium est généralement recommandé.
- Construisez une tente solaire en utilisant un cadre à sécher en fil métallique, surélevé de 50cm par rapport au sol. Placez un plastique transparent du côté ensoleillé de la tente et aux extrémités et un plastique noir du côté ombre. L'une des extrémités doit servir d'accès et doit être fermée par des briques ou pierres. Les côtés peuvent être roulés autour d'un bâton afin de pouvoir les soulever et donc de contrôler la température.
- Voici un bon exemple pour sécher des mangues. Si elles sont bien sèches et gardent une bonne couleur, elles peuvent être vendues sur les marchés ou à des exportateurs:

*Pelez de grosses mangues à moitié mûres et de bonne qualité. Coupez-les en fines tranches (6 à 8mm d'épaisseur) avec un couteau en acier inoxydable.*

*Faites tremper ces tranches dans un bol contenant un litre d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mélangé 700 à 800 grammes de sucre (cinq petites tasses), deux grosses cuillères de jus de citron et trois grammes (l'équivalent d'une grosse cuillère à thé) de métabisulfite de potassium (un conservateur que l'on peut acheter chez le pharmacien).*

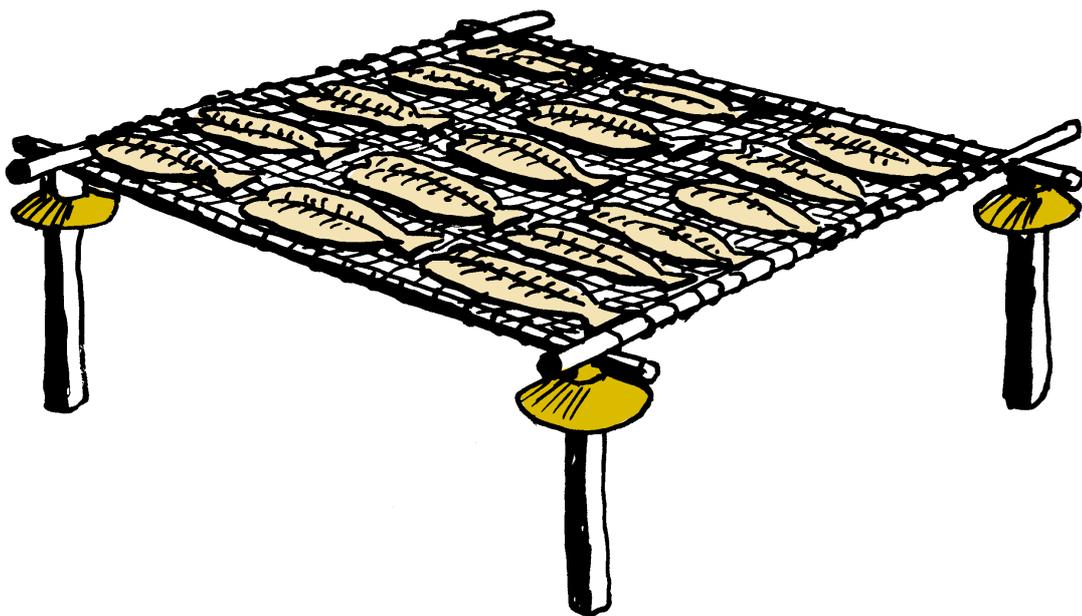
*Après 18 heures, égouttez les tranches et faites-les sécher.*

*Conservez les fruits secs dans des sacs en plastique.*

- Pour les légumes, on recommande de tremper les tranches dans une casserole contenant un litre d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mélangé 50 grammes (deux grosses cuillères) de sel et trois grammes de métabisulfite de potassium. Étalez les légumes en une fine couche pour les égoutter sur le cadre à sécher.
- Essayez avec des fruits et légumes disponibles localement et trouvez les méthodes qui marchent le mieux.

# Conserver le poisson en le séchant

- Le séchage est une excellente méthode pour conserver du poisson qui ne peut ni être vendu ni mangé frais. Les gros poissons doivent être ouverts et vidés. Retirez les grosses arêtes puis lavez les poissons dans de l'eau fraîche avant de les mettre à sécher. Les poissons devraient être séchés sur des cadres surélevés par rapport au sol. Une tente solaire les protégerait des mouches. Les poissons gras ne séchent pas bien.
- Si le soleil est très chaud, il est important de ne pas laisser le poisson devenir trop dur le premier jour. Pour cette première journée, il serait peut-être bon de sécher le poisson à l'ombre.
- Après le premier jour, mettez les poissons dans des boîtes durant la nuit.
- Une fois les poissons complètement secs, rangez-les dans des boîtes métalliques, des sacs en toile ou en plastique. Vérifiez-les régulièrement pour voir s'ils ne pourrissent pas.



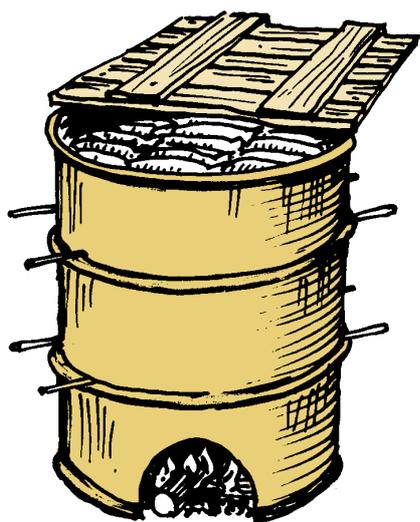
# Discussion

G18

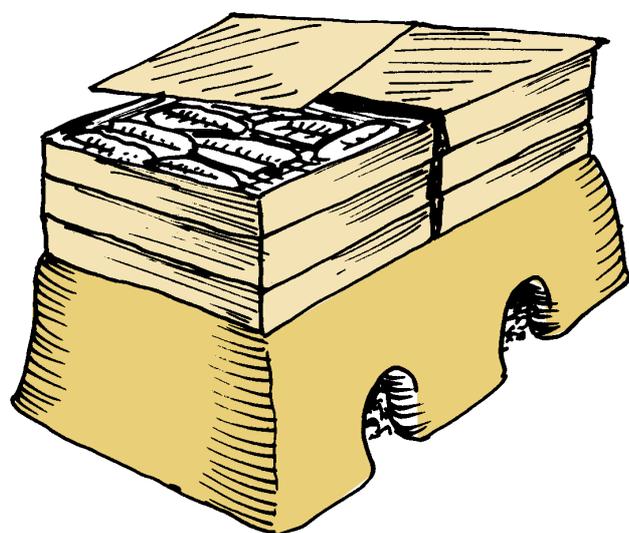
- Discutez des méthodes actuelles que vous utilisez pour conserver le poisson. Comprennent-elles le séchage?
- Comment pouvez-vous utiliser le poisson séché pour cuisiner?
- Pensez-vous que le bon poisson séché se vendrait bien sur votre marché local?
- Si vous avez du poisson mais que vous ne le séchez pas pour l'instant, essayez cette méthode. Quels résultats obtenez-vous?
- Si les poissons sont rangés dans des sacs en plastique alors qu'ils ne sont pas complètement secs, ils risquent de pourrir. N'utilisez les sacs en plastique que pour les poissons vraiment secs.

# Conserver le poisson en le fumant

- Fumer le poisson est une manière traditionnelle de le conserver. Cette méthode cuit et sèche le poisson en même temps. Il y a différents types de fumoirs mais chacun a besoin d'une source de fumée et d'un endroit pour pendre ou placer des plateaux de poissons à fumer.
- On peut réaliser de simples fours dans de vieux tonneaux d'huile, ou en construire en briques ou avec de la boue séchée. A l'intérieur du fumoir, il faut que le poisson puisse être suspendu sur des barres ou des crochets ou encore étalé sur des plateaux. Ces derniers sont faits de fils métalliques ou de planchettes en bois pour pouvoir poser les uns sur les autres.
- Avant de les fumer, ouvrez les poissons, videz-les et lavez-les dans de l'eau propre. Faites tourner les plateaux régulièrement pour que tous les poissons soient bien fumés. Il faut entre 14 et 24 heures pour fumer le poisson. On peut aussi fumer la viande après l'avoir coupée en fines lanières.



**bidon coupé en trois sections, chacune munie d'une poignée pour la soulever**



- Avez-vous des fumoirs traditionnels dans votre région? Si non, quels matériels pouvez-vous facilement utiliser pour en construire un? Si possible, visitez quelqu'un qui utilise cette méthode et apprenez.
- Avez-vous beaucoup de bois à votre disposition pour fumer vos produits? Plantez-vous de nouveaux arbres pour remplacer ceux que vous utilisez?
- Si possible, mettez ces idées en pratique et construisez un fumoir.
- Souvenez-vous qu'un feu a besoin d'une entrée d'air en dessous et d'une sortie pour la fumée au-dessus. Cela peut simplement s'effectuer par des trous dans les couches ou avec une cheminée. Il faut toujours qu'il y ait une bonne circulation d'air dans un fumoir. Une cheminée est excellente pour cela.
- Les bois ont des propriétés et des goûts différents. Essayez afin de trouver le meilleur mélange pour une bonne combustion (quand le bois brûle bien) et un bon goût donné au poisson.
- Que peut-on fumer d'autre que le poisson? Quel genre de viande aurait bon goût si on la fumait?

# Les confitures: une manière de transformer les aliments

- Lorsque l'on a récolté beaucoup de fruits, on a tendance à en jeter. Tous les fruits tendres peuvent servir pour des confitures si vous avez beaucoup de sucre à disposition. Choisissez les fruits tendres les plus mûrs et coupez-les en petits morceaux (la goyave, la mangue, les groseilles à maquereaux et les fraises font toutes d'excellentes confitures). Essayez de les mélanger pour obtenir des goûts différents.
- La confiture se conserve mieux dans des pots en verre propres dotés d'un couvercle. Utilisez de grandes casseroles car la confiture a tendance à faire de gros bouillons quand elle cuit.
- Essayez sur de petites quantités tant que vous n'êtes pas sûrs des résultats.



- Pourquoi est-il important de suivre une grande propreté lorsque vous transformez des aliments en, par exemple, fruits secs, confitures, condiments ou jus? Quels sont les points essentiels auxquels vous devez faire attention?
- Est-ce que la confiture s'utilise beaucoup localement? Pensez-vous qu'elle se vendrait bien sur les marchés?
- Si possible, utilisez un livre de recettes qui vous donnera les proportions exactes de fruits, sucre et eau à utiliser pour chaque fruit.

*Pour deux tasses de fruits coupés en morceaux, utilisez  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau (moins si les fruits contiennent beaucoup de jus, comme les ananas).*

*Faites cuire les fruits dans une grande casserole jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis (il faut de 15 à 20 minutes). Ajoutez alors une tasse de sucre pour chaque tasse de fruits. Mélangez bien et laissez bouillir pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à être bien épais. S'il y a beaucoup d'écume, ajoutez une petite cuillère de beurre ou margarine.*

*Testez la consistance en laissant tomber un peu de confiture sur une assiette froide. Attendez quelques minutes et touchez-la avec le doigt. Si elle se ride et forme comme une peau, elle est prête. Sinon, continuez à faire bouillir et rajoutez un peu de sucre.*

*Versez la confiture bouillante dans des pots en verre bien secs et très propres que vous aurez enveloppés dans un chiffon humide pour éviter qu'ils ne craquent. Recouvrez d'un couvercle propre.*

- Cette recette est à utiliser simplement comme guide. En règle générale, les fruits les plus tendres ont besoin de moins de temps et d'eau pour cuire. Il vaut mieux utiliser du sucre raffiné. Mais vous pouvez choisir du sucre non raffiné pour des fruits au goût beaucoup plus fort comme les oranges et les citrons. Les agrumes demandent plus de temps à cuire. Pour deux tasses d'agrumes coupés en morceaux, ajoutez  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau et  $1\frac{1}{2}$  tasse de sucre. Vous pouvez mettre les pépins du citron dans un morceau de cotonnade et les faire cuire avec la confiture; cela améliore la consistance finale.

# Les condiments: une manière de transformer les aliments

- Dans certaines cultures, il est très courant de faire des condiments. Dans d'autres, l'idée est peut-être toute nouvelle. C'est une bonne manière de conserver les légumes et cela permet d'ajouter du goût à des denrées de base. Le Chutney est un condiment sucré et épicé. Les conserves en vinaigre sont généralement moins sucrés et plus épicés.
- Les tomates (rouges ou vertes), les oignons, carottes, mangues vertes, haricots verts et potirons font tous d'excellents condiments.



- Si possible, trouvez un livre de recettes afin d'avoir les proportions exactes pour les légumes et les épices. Si vous n'en avez pas un localement, essayez de suivre ces conseils et utilisez ce que vous avez sur place.
- Encouragez chaque participant à essayer une variété, en utilisant différents mélanges de légumes et d'épices, tout en marquant bien les ingrédients utilisés. Après cela, réunissez-vous pour goûter tous les produits obtenus.
- Invitez d'autres personnes à venir goûter les produits obtenus afin de les encourager à en faire autant.
- Pensez-vous qu'il serait intéressant de vendre ces condiments localement ou dans des villes voisines?

■ Recette du chutney:

- *Dix tasses de légumes coupés en morceaux (mélangez différentes sortes)*
- *Une à deux tasses d'oignon haché*
- *Trois tasses de vinaigre*
- *Trois tasses de sucre*
- *Trois cuillères à café de gingembre moulu, de graines de moutarde, de cannelle ou d'autres épices similaires.*
- *Sel et poivre*

*Faites cuire dans une grande casserole.*

*Portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 à 50 minutes en remuant régulièrement.*

*Laissez refroidir un peu et versez dans des pots en verre propres, après les avoir enveloppés dans un chiffon humide pour éviter qu'ils ne craquent.*

*Utilisez des couvercles en bon état et, si possible, recouvrez d'abord de plastique afin d'éviter que le vinaigre n'attaque le couvercle métallique.*

*Pour les conserves en vinaigre, ajoutez la même proportion de vinaigre mais seulement une ou deux tasses de sucre. Par contre, mettez plein de piment rouge, graines de moutarde et autres épices similaires.*

# Les jus: une manière de transformer les fruits

- Une autre manière d'éviter que les fruits ne soient gâchés est d'en faire du jus. Une fois encore, il est très important de suivre une grande propreté.
- Les agrumes sont parfaits pour les jus. Il existe d'autres bonnes sources comme les fruits de la passion, les grenades ou les fruits du baobab.
- Afin de bien conserver les jus de fruits, il est essentiel d'y ajouter un conservateur, à moins que vous ne désiriez boire le jus immédiatement ou le congeler pour le vendre sur le marché comme glace fruitée.



- Est-ce que l'on boit beaucoup de jus de fruits localement? Comment sont-ils réalisés et conservés? Pensez-vous que de tels jus se vendraient bien?
- Sans conservateur, les jus de fruits doivent être consommés en quelques jours. Même avec des conservateurs, ils fermentent après quelques semaines.
- Comment commercialiser les jus de fruits localement? Si vous les congelez sous forme de bâtons à sucer, pensez-vous qu'ils se vendraient bien sur les marchés?
- Suggérez à tous les participants de réaliser un jus de fruits, en prenant soigneusement note des proportions utilisées pour les fruits, le sucre, l'eau et les conservateurs mais aussi de la manière dont ils ont extrait le jus. Décidez d'une réunion pour goûter tous les jus et les comparer.

*Pour faire du **jus à partir des agrumes**: coupez les fruits en deux et pressez-les (à la main ou avec un presse-fruits). Faites chauffer le jus (90°) mais ne le laissez surtout pas bouillir. Faites-le refroidir rapidement et ajoutez le conservateur (métabisulfite de potassium),  $\frac{1}{2}$  cuillère à café rase pour 10 citrons ou 16 citrons verts. Tant que le jus est chaud, versez-le dans des bouteilles propres (enveloppées dans un chiffon humide pour éviter qu'elles ne craquent) et couvrez avec un bouchon propre.*

*Ajoutez le sucre et diluez avec beaucoup d'eau potable. Essayez avec d'autres fruits.*

*Un **jus de fruit sucré** peut être réalisé en utilisant du sucre. Prenez de minces morceaux de la peau (sans la partie blanche amère) de 5 ou 6 citrons. Portez à ébullition pendant trois ou quatre minutes dans un litre d'eau. Ne faites pas bouillir plus longtemps ou bien le goût change. Retirez du feu et ajoutez un kilo de sucre, tout le jus des fruits,  $\frac{1}{2}$  cuillère de conservateur et 2 cuillères à café d'acide citrique (on en trouve chez les pharmaciens). Laissez refroidir, filtrez et mettez en bouteille. Diluez avec de l'eau propre.*

- Si vous pouvez obtenir de l'acide citrique, ajoutez une petite quantité aux fruits légers comme les oranges ou les mangues; cela renforce le goût.

# Etude bibliques

Ces études bibliques ont été conçues pour travailler en petits groupes. Elles peuvent offrir une bonne introduction à une réunion où l'on doit discuter de différents sujets du Guide. Choisissez une étude qui a un lien avec le sujet dont vous allez discuter ou qui est appropriée à votre situation. Durant l'étude, encouragez les gens à réfléchir sur ce qu'ils lisent, à discuter de la signification et des implications du texte et, finalement, à prier ensemble sur ce qu'ils ont appris.

## ETUDE BIBLIQUE 1

### Les dispositions de Dieu pour l'avenir

Lisez Genèse 41:17-41 où l'on décrit les rêves de Pharaon.

- Que se passe-t-il dans le rêve de Pharaon (41:17-24)?

Joseph explique que Dieu a montré à Pharaon ce qu'il va faire (41:25-32)

- Que va-t-il se passer?

- Pourquoi le rêve prend-il deux formes différentes (verset 32)?

- Dans les versets 33-41, Joseph conseille quelles actions? Notez bien les étapes impliquées.

Pharaon et tout son entourage officiel semblent apprécier ce plan. Pourtant, stocker assez de grains pour nourrir une nation entière pendant sept ans représente une organisation colossale.

- Quelles sont les qualités que devra avoir le responsable d'une telle tâche (versets 33, 38 et 39)?

Joseph est alors choisi; les années d'abondance. Lisez Genèse 41:46-49.

- Que fait Joseph durant les années d'abondance?

La famine. Lisez Genèse 41:53-57

- Jusqu'où la famine s'est-elle étendue?

Nombre de vies ont été sauvées grâce à l'annonce miséricordieuse de Dieu, à la sincérité de Joseph envers Dieu et à la bonne réponse de Pharaon.

- Etes-vous sincère avec Dieu et répondez-vous à ses appels?

- Utilisez-vous avec sagesse ce que Dieu vous a donné afin de préparer votre avenir, celui de votre famille, de votre communauté et des autres?

## ETUDE BIBLIQUE 2

# Croire dans les prévisions de Dieu

Lisez Matthieu 14:13-21. Jésus s'est retiré dans un endroit solitaire après avoir appris la mort de Jean le Baptiste (Matthieu 14:6-13) mais la foule le suit. Au lieu de les renvoyer, Jésus a pitié d'eux et guérit leurs malades. Le soir venu, il se fait tard et ils sont loin de tout. Les disciples suggèrent que Jésus renvoie les foules pour qu'elles aillent acheter à manger dans les villages.

- Que répond Jésus (verset 16)?
- De quelle quantité de nourriture disposent-ils sur place (verset 17)?
- Combien de gens sont nourris (verset 21)?

Ils mangèrent tous et furent rassasiés et il y eut douze paniers de reste. «Ramassez les morceaux qui sont restés, pour que rien ne se perde.» (Jean 6:12)

- Comparez Luc 12:22-26 (ou Matthieu 6:25-27).

Jésus ne nous interdit pas de semer, récolter ou stocker la nourriture. Il s'agit plutôt d'être les bons intendants (gardiens) de ce qu'il nous a donné. Il nous dit de ne pas nous inquiéter à ce sujet. Dieu, notre Père, connaît nos besoins (Luc 12:30 ou Matthieu 6:32) et y répondra. Jésus nous a promis: «Cherchez d'abord son Royaume (le Royaume de Dieu) et tout cela vous sera surajouté.» (Luc 12:31 ou Matthieu 6:33)

- Croyez-vous que Dieu pourvoira à vos besoins?

Dans Philippiens 4:19, nous pouvons lire: «Et mon Dieu comblera tous vos besoins selon sa richesse, glorieusement, en Christ Jésus.»

## ETUDE BIBLIQUE 3

# Intendance: utiliser ce que nous avons reçu

Lisez Matthieu 25:14-30. Un homme part en voyage et demande à ses serviteurs de s'occuper de ses biens pendant son absence.

- Sur quel critère se base-t-il pour distribuer son argent (verset 15)?

Les serviteurs qui ont reçu cinq et deux talents les utilisent et réussissent à obtenir le double de ce qui leur avait été confié. Celui qui a reçu un seul talent l'enterre dans le sol.

- Pourquoi ce dernier n'a-t-il pas utilisé le talent qui lui avait été confié?

Le maître juge son serviteur suivant ses propres paroles. S'il savait que son maître récoltait où il n'avait pas semé, il aurait dû confier l'argent aux banquiers et ainsi rendre le talent

plus les intérêts. Ce serviteur n'avait absolument rien, non pas parce qu'il n'avait rien reçu mais parce qu'il a choisi de ne pas utiliser ce qu'on lui avait donné. Son maître le traite de mauvais serviteur et de paresseux puis le fait jeter dans les ténèbres.

Les deux serviteurs qui ont bien utilisé ce qui leur avait été confié restent avec leur maître et partagent son bonheur. Parce qu'ils ont été fidèles avec peu de choses, ils ont maintenant la responsabilité de bien des choses.

- A qui appartient la terre et tout ce qui s'y trouve? (Exode 9:29, Deutéronome 10:14, Psaumes 24:1-2)

Tout ce que nous avons vient de Dieu. Il nous fait confiance pour bien nous occuper de ce qu'il nous donne (Genèse 2:15 et 9:3) et pour bien l'utiliser (1 Pierre 4:10).

- Qu'est-ce que Dieu vous a donné et comment l'utilisez-vous?

## ETUDE BIBLIQUE 4

# Intendance: cupidité et générosité

Lisez Luc 12:13-21. Jésus nous avertit d'éviter toute forme de cupidité: «La vie d'un homme ne dépend pas de l'abondance de ses biens.»

- Qu'arrive-t-il au riche insensé dans la parabole?

Cet homme avait préparé beaucoup de choses pour son confort mais ne s'était pas «enrichi en vue de Dieu». De même, on peut lire dans Proverbes 21:13: «Qui ferme l'oreille au cri du faible appellera, lui aussi, mais sans qu'on lui réponde.»

La Bible nous encourage à être généreux avec ce que Dieu nous a donné. Nous devons être sincères et désireux de prêter aux pauvres (Exode 23:11, Deutéronome 15:7-8). Nous devons aussi être heureux de partager et donner les uns aux autres (Actes 4:34-35, 1 Corinthiens 16:2, Galates 2:10).

Lisez 2 Corinthiens 9:6-11. Dieu aime celui qui donne avec gaieté et nous récolterons ce que nous aurons semé. Il nous a promis: «Vous serez enrichis de différentes manières afin de pouvoir être généreux en toute occasion.»

- Comment cette générosité pourrait-elle s'exprimer (versets 11 et 12)?

Jésus déclare aussi: «Donnez et on vous donnera. C'est une bonne mesure, tassée, secouée, débordante qu'on mettra dans votre giron. Car c'est de la mesure dont vous mesurez qu'en retour il vous sera mesuré.» (Luc 6:38)

- Ecoutez-vous l'appel du pauvre?

- En tant que groupe, pouvez-vous faire encore plus pour les gens dans le besoin, au sein de votre communauté et à l'extérieur?

## ETUDE BIBLIQUE 5

# Le contrôle des insectes: le problème du péché

Même les plus petits insectes peuvent, en se multipliant, détruire tout un grenier de grain.

- Dans les versets suivants, quels autres exemples trouvons-nous de petites choses qui peuvent avoir de grandes conséquences? Cantique des Cantiques 2:15, 1 Corinthiens 5:6, Galates 5:9, Jacques 3:5b.

La Bible nous dit que le péché peut suivre la même voie. Bien qu'il commence par être petit et semble insignifiant, si l'on n'y fait pas face, il peut entraîner notre destruction.

- Pour chacun des versets ou passages suivants, notez le type de péché qui s'est infiltré et a grandi:
  - Jalousie. Genèse 4:2b-8, 37:3-4 et 17b-20
  - Idolâtrie. 1 Rois 16:31, Osée 13:2
  - Ignorer les projets de Dieu. Esaïe 30:1
  - Mentir. Jérémie 9:3
  - Désobéir à Dieu et servir d'autres dieux. Jérémie 16:11-12
  - Immoralité sexuelle. 1 Corinthiens 5:1-2, 6
  - Ignorer la grâce de Dieu. Galates 5:4-9.
- Quelle est l'ultime conséquence si nous nous enfonçons dans nos péchés? Romains 6:20-21, 23a, Jacques 1:13-15
- Demandez à Dieu de vous montrer aujourd'hui si vous êtes coupable de «petits» péchés, en vous souvenant de ces mots: «Si nous disons que nous n'avons pas de péché, nous nous égarons nous-mêmes et la vérité n'est pas en nous. Si nous confessons nos péchés, Il est fidèle et juste: Il nous remettra les péchés et nous purifiera de toute injustice.» (1 Jean 1:8-9)

## ETUDE BIBLIQUE 6

# Le contrôle des insectes: contrôle et protection

Dans ce guide PILIERS, nous étudions la manière d'empêcher les insectes de survivre et de se multiplier dans les greniers à grain (G6-8). De la même manière, la Bible nous demande de nous protéger du péché et de l'empêcher de se développer dans notre vie ou celle des autres.

Lisez Ephésiens 6:13-18. Ce passage explique comment nous pouvons nous vêtir d'une armure efficace contre les plans du diable.

- Comment les éléments suivants peuvent-ils vous protéger?
  - La ceinture de vérité: verset 14
  - La cuirasse de la justice: verset 14

- La promptitude à annoncer l'évangile de la paix: verset 15
- Le bouclier de la foi: verset 16
- Le casque du salut: verset 17
- Le glaive de l'Esprit qui est la parole de Dieu: verset 17
- La prière: verset 18.

- De quelle manière la Bible nous encourage-t-elle à garder notre esprit libre de tout péché (Philippiens 4:8 et Colossiens 3:1-3)?
- Que devons-nous faire d'autre selon Jacques 4:7? Dans la pratique, qu'est-ce que cela veut dire?

Enfin, nous avons une aide essentielle pour nous aider: le Saint-Esprit (Ephésiens 5:18, Galates 5:16).

- Quel fruit produit-il en nous? (Galates 5:22-23)

## ETUDE BIBLIQUE 7

# Le contrôle des insectes: propreté et pardon

Sur la fiche G10 (page 22), nous apprenons qu'il est nécessaire de nettoyer à fond nos entrepôts avant de les remplir de nouveau, qu'il nous faut effectuer régulièrement des visites d'inspection et agir immédiatement si l'on découvre des problèmes.

La Bible nous dit que «Tous, en effet, ont péché et sont privés de la gloire de Dieu» (Romains 3:23) et que «si nous disons que nous n'avons pas de péché, nous nous égarons nous-mêmes» (1 Jean 1:8-10). Nous avons tous besoin d'être purifiés.

Lisez Jean 13:2-11. La Bible nous dit ici comment Jésus lave les pieds des disciples. C'est Dieu qui nous purifie et nous pardonne (Esaïe 53:4-6, Ezéchiel 36:25, Ephésiens 1:7, 5:25-26) au travers du sacrifice du Christ sur la croix, lorsqu'il a versé son sang pour nous.

Nous recevons ce pardon en confessant nos erreurs et en croyant au pouvoir de Dieu de nous purifier (Psaumes 51:4, 7, Actes 2:38).

- Pourquoi Pierre refuse-t-il que Jésus lui lave les pieds (verset 8)?
- Que répond Jésus (verset 8)?
- Comment Pierre réagit-il alors? Que veut-il vraiment dire (verset 9)?
- Comment Jésus le rassure-t-il (verset 10. Comparez avec 1 Corinthiens 6:11)?

Ceux qui se sont éloignés du péché et se sont rapprochés du Christ peuvent recevoir son pardon et leur corps entier est purifié. Mais nos pieds se salissent toujours et nous devons les laver: nous devons nous remettre en question régulièrement et confesser nos péchés les uns aux autres et devant Dieu pour pouvoir rester propre (Jacques 5:16).

## ETUDE BIBLIQUE 8

# Le contrôle des insectes: l'Esprit Saint

Une fois l'entrepôt propre, il est prêt à recevoir de nouvelles céréales. De la même manière, une fois que nous sommes purifiés, Dieu peut nous remplir de l'Esprit Saint (Matthieu 3:11, Actes 2:1-4, 38 et 10:44-46).

### ■ L'Esprit Saint nous apporte:

- l'entrée dans le royaume de Dieu (Jean 3:5-6)
- la vie éternelle (Jean 4:14 et 6:63)
- la puissance et la possibilité de devenir témoin (Actes 1:8) et proclamer la parole de Dieu (Actes 4:31)
- sagesse et révélation (1 Corinthiens 2:9-10)
- conseil, nous enseignant toute chose et nous rappelant les paroles du Christ (Jean 14:26)
- la vérité (Jean 14:17)
- ses fruits (Galates 5:22)
- les dons en vue du profit commun (1 Corinthiens 12:7-11)
- l'unité (Ephésiens 4:3).

La Bible nous dit que l'Esprit Saint viendra sur nous et habitera en nous (Luc 11:9-13, Jean 14:15-18).

### ■ Qu'est-ce que ces deux passages nous suggèrent de faire afin de recevoir l'Esprit Saint?

Paul demande aux Corinthiens: «Ne savez-vous pas que vous êtes un sanctuaire de Dieu et que l'Esprit de Dieu habite en vous?» (1 Corinthiens 3:16)

### ■ Habite-t-il en vous?

## ETUDE BIBLIQUE 9

# Vivre dans l'obéissance: faire ce qui est juste

### ■ Lisez Deutéronome 28:1-14. Ces versets précisent que si nous obéissons à Dieu et suivons soigneusement tous ses commandements, nous serons bénis:

- où que nous habitions (verset 3)
- avec nos enfants (versets 4 et 11)
- avec nos cultures (versets 4 et 11) et leur entreposage (verset 8)
- avec notre bétail (versets 4 et 11)
- dans nos voyages ou déplacements (verset 6)
- dans la défaite de nos ennemis (versets 7 et 13)

- avec la pluie (verset 12)
- et dans tous ce que nous ferons (versets 8 et 12).

Proverbes 3:9-10 nous explique aussi que si nous honorons Dieu de notre bien et des prémices (premiers fruits) de toutes nos cultures, alors nos greniers seront remplis.

Nous pouvons lire dans Luc 12:31, Matthieu 6:33 et Philippiens 4:19 que Dieu promet de répondre à nos besoins. Cependant, la Bible nous avertit aussi que nous perdrons toutes ces bénédictions si nous ne lui obéissons pas.

Nous pouvons lire dans Deutéronome 28:15-24 que si nous n'obéissons pas à Dieu, nous serons maudits. Il enverra sur nous confusion et troubles sur tout ce que nous entreprendrons, jusqu'à ce que nous soyons anéantis (verset 20). Choisir d'obéir ou de désobéir à Dieu peut avoir des conséquences d'une portée considérable.

- Pourquoi pensez-vous qu'obéir ou désobéir à Dieu peut avoir un si grand impact sur notre vie?
- Comment pouvons-nous savoir ce que Dieu nous demande de faire?
- Faites-vous bien ce qui est juste?

## ETUDE BIBLIQUE 10

# Les trésors du ciel

Lisez Matthieu 6:19-24 et 1 Timothée 6:6-10. Jésus lui-même nous déclare qu'il vaut mieux amasser des trésors au ciel que sur terre.

- Qu'arrive-t-il aux trésors sur terre? (Matthieu 6:20 et 1 Timothée 6:7)
- Quel est le danger auquel doivent faire face ceux qui sont riches? (Matthieu 6:24 et 1 Timothée 6:9, 10, 17)

Dans Matthieu 19:16-22, un homme riche demande à Jésus ce qu'il doit faire pour obtenir la vie éternelle.

- Cet homme riche obéit à tous les commandements. Mais qu'est ce que Jésus lui dit de faire dans le verset 21?

La Bible nous dit que l'homme s'en va, triste. Il est dur pour lui de choisir entre ses richesses et Jésus. D'autres, par contre, se rendent compte que rien ne rivalise avec les richesses du royaume de Dieu (Matthieu 13:44-46).

Dans Philippiens 4:12, Paul déclare: «Je sais vivre dans le dénuement, je sais vivre dans l'abondance. Je suis initié absolument à tout, au rassasiement comme à la faim, à l'abondance comme à la privation. Je puis tout en Celui qui me fortifie.»

Et dans Philippiens 3:8: «J'estime que tout est détriment à cause de la valeur suréminente de la connaissance de Jésus-Christ, mon Seigneur, à qui j'ai tout sacrifié.»

- Où entreposez-vous vos trésors?

# Notes

# Notes



**Améliorer la sécurité  
alimentaire**

**Un Guide PILIERS**

par Isabel Carter

ISBN 0 9539971 2 X édition Afrique

Publié par Tearfund

100 Church Road, Teddington, TW11 8QE, Royaume-Uni

Charité No 265464