

**Atelier « Tea Time »
El Jem, Gouvernorat de Mahdia**



Bonne pratique identifiée par les participant·e·s

**« UN JARDIN À LA MAISON:
PRODUIRE, ÉCONOMISER,
TRANSMETTRE »**

**LE POINT DE
DÉPART...**

Dans la région de Mahdia, de nombreuses femmes actives dans la transformation de produits agricoles sont confrontées à un même obstacle : elles peinent à trouver les plantes, herbes ou légumes indispensables à leur activité, comme le moringa, le romarin, le persil ou le piment.

Leur entreprise dépend entièrement des marchés locaux, où les prix fluctuent et où les produits nécessaires ne sont pas toujours disponibles. Cette instabilité entraîne une augmentation des coûts de transformation et rend leurs revenus encore plus fragiles.

Face à cette situation, certaines femmes ont choisi d'agir en trouvant une solution simple, accessible et durable : créer un petit jardin chez elles.

**DE QUOI
S'AGIT-IL ?**

Cette initiative consiste à aménager un petit espace à domicile – dans la cour, sur la terrasse, sur un terrain attenant ou même dans des pots – afin d'y cultiver différentes plantes et légumes.

On y trouve principalement des plantes utilisées dans la transformation (moringa, menthe, romarin, coriandre, basilic, etc.), mais aussi des légumes destinés à la consommation familiale comme les tomates, piments, oignons ou laitue. Certaines femmes y cultivent également des plantes aromatiques ou médicinales qu'elles peuvent vendre.

COMMENT LA METTRE EN OEUVRE ?

La création d'un petit jardin familial ne demande pas de grands moyens. Elle peut commencer avec ce que l'on a déjà la maison et se développer progressivement. Voici les étapes:

1. Choisir un petit espace disponible

- Utiliser n'importe quelle surface : cour, terrasse, balcon, toit plat, bout de terrain, bord de mur, espaces autour du puits, même un espace de quelques mètres carrés suffit pour commencer.
- Les femmes utilisent souvent des pots recyclés, des bidons d'huile coupés, des seaux, des bacs en plastique ou des pneus peints pour planter.

2. Préparer la terre ou les contenants

- Mélanger la terre avec du fumier animal, du compost domestique (épluchures, marc de café, coquilles d'œufs) ou du sable pour l'aérer.
- Il est aussi possible d'utiliser des restes de cendre de bois comme engrais naturel.

3. Choisir des semences locales, disponibles et adaptées au climat, donc privilégié des plantes :

- Faciles à cultiver, résistantes à la chaleur, à la sécheresse et au vent marin (typique de Mahdia).
- Issues du savoir local ou des semences récupérées chez des voisins ou au souk.
- Utiles pour la transformation, tels que : moringa, menthe, romarin, coriandre, basilic, fenugrec.
- Pour la cuisine familiale : tomates, piments, poivrons, oignons verts, ail, laitue, carottes.

4. Installer un système d'arrosage simple et économique

- Mettre en place un petit goutte-à-goutte artisanal avec des tuyaux recyclés.
- Récupérer l'eau de pluie, l'eau de lavage des légumes ou l'eau de cuisson refroidie.
- Arroser tôt le matin ou après le coucher du soleil pour éviter l'évaporation.

5. Entretenir régulièrement

- Enlever les mauvaises herbes, protéger les plantes des poules, chèvres ou chats avec des filets, grillage ou palettes.
- Récolter au bon moment, surtout les plantes aromatiques avant la floraison pour garder leur goût et leurs propriétés.

6. Partager, conserver et valoriser

- Sécher la menthe, le romarin, ou le piment au soleil pour les utiliser plus tard dans les produits transformés.
- Préparer des mélanges (herbes séchées, infusions, poudres de moringa) pour la vente locale ou les marchés solidaires.
- Échanger des semences, des boutures ou des plants entre femmes du voisinage, au sein des groupements ou dans les centres de formation agricole (CRDA, UTAP, etc.)
- Certaines créent même une "banque de semences artisanale" entre voisines ou membres d'association.

QU'EST-CE QUE CETTE PRATIQUE PERMET DE CHANGER ?

- **Autonomie en matière première** : les femmes ne dépendent plus totalement des marchés pour s'approvisionner.
- **Réduction des dépenses** : moins d'achats d'herbes, légumes ou moringa.
- **Revenus supplémentaires possibles** : vente de surplus ou de produits transformés (tisane, poudre de moringa, condiments).
- **Partage et solidarité** : échange de semences, entraide au sein du GDA/SMSA.
- **Respect de l'environnement** : utilisation de semences locales et réduction des transports et emballages.
- **Transmission de savoir-faire** : les enfants apprennent à cultiver, conserver et valoriser les plantes.



PSSEETAT



UPADI
DÉVELOPPEMENT
INTERNATIONAL

