REPUBLIQUE DU SENEGAL
Un Peuple – Un But – Une Foi



Slow Food®

TERMES DE RÉFÉRENCES

CÉLÉBRATION DE LA JOURNÉE TERRA MADRE DAY ET DES MARCHÉS DE LA TERRE LE 12 DÉCEMBRE 2026 À DIONEWAR

Novembre 2026

Table des matières

..... 1

1. CONTEXTE ET JUSTIFICATION **3**

II. OBJECTIFS **4**

a. **Objectif général :** 4

b. **Objectifs spécifiques :** 5

III. RÉSULTATS ATTENDUS **5**

IV. MÉTHODOLOGIE **5**

V. LIEU ET DURÉE **6**

VI. PARTICIPANTS CIBLES **6**

VII. AGENDA **6**

VIII. BUDGET **7**

1. CONTEXTE ET JUSTIFICATION

Le mouvement **Slow Food International**, fondé en 1989 à Bra (Italie), est né en réaction à la disparition progressive des traditions alimentaires locales, à la standardisation du goût et à l'expansion de la restauration rapide. Présent aujourd'hui dans plus de 160 pays, Slow Food promeut une vision de l'alimentation fondée sur trois principes fondamentaux : qu'elle soit **bonne, propre et juste**.

À travers son réseau mondial **Terra Madre**, l'organisation œuvre à la construction de systèmes alimentaires durables, à la préservation de la biodiversité et à la valorisation des savoir-faire paysans et des cultures locales. Slow Food soutient également des initiatives concrètes telles que les **Jardins Slow Food en Afrique**, les **Marchés de la Terre**, les **Arches du Goût et les fermes Slow Food**, qui contribuent toutes à la souveraineté alimentaire et au développement local.

Chaque **décembre**, Slow Food International célèbre la **Journée Terra Madre Day**, une rencontre mondiale dédiée à la solidarité entre les communautés de la Terre, à la défense de la biodiversité alimentaire et à la promotion d'une alimentation durable et équitable. Cette journée est l'occasion, partout dans le monde, de partager des expériences, de valoriser les produits locaux et de sensibiliser le grand public aux enjeux écologiques et alimentaires actuels.

En 2026, la biodiversité a été placée au cœur de l'agenda du mouvement. En effet, l'édition internationale de **Terra Madre Salone del Gusto**, tenue à Turin du 24 au 27 septembre 2026 sous le signe « *Biodiversity – Be Diversity* », a rappelé que la défense de la diversité biologique et culturelle constitue la condition même de systèmes alimentaires durables. Slow Food Sénégal, qui y a pris part à travers sa délégation, entend prolonger cette dynamique au niveau national.

Dans cette dynamique, **Slow Food Sénégal** s'associe à cette célébration mondiale en organisant, le **samedi 12 décembre 2026 à Dionewar**, dans la région de Fatick, la Journée Terra Madre Day et les Marchés de la Terre, placée sous le thème :

« Biodiversité des îles du Saloum : mangroves, ressources halieutiques et savoirs communautaires pour une alimentation bonne, propre et juste »

Ce thème met en lumière la richesse exceptionnelle de la biodiversité du **Delta du Saloum**, Réserve de biosphère et site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, où les mangroves,

les bolongs et les vasières constituent à la fois un patrimoine naturel remarquable et le socle de l'alimentation et des revenus des communautés insulaires.

Il valorise également les savoir-faire des communautés de Dionewar, en particulier ceux des **femmes** engagées dans la cueillette, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de la mangrove, ainsi que les pratiques traditionnelles de gestion durable des ressources naturelles.

Le choix de **Dionewar**, île du Delta du Saloum, traduit la volonté de Slow Food Sénégal de rapprocher la célébration des communautés qui préservent au quotidien la biodiversité. Ces communautés font face à des menaces croissantes : dégradation des mangroves, salinisation des terres, raréfaction des ressources halieutiques et effets du changement climatique. La journée sera ainsi l'occasion de porter leur voix et de mettre en valeur des solutions locales éprouvées.

En combinant le **Terra Madre Day**, les **Marchés de la Terre** et la **valorisation des produits du terroir insulaire**, Slow Food Sénégal ambitionne de créer un espace d'échanges, de plaidoyer et de valorisation du patrimoine gastronomique sénégalais. Cet événement contribuera à renforcer la visibilité du mouvement au Sénégal, à stimuler les synergies entre acteurs locaux et internationaux, et à sensibiliser le grand public à l'importance de préserver la biodiversité et de soutenir une exploitation respectueuse des écosystèmes et des personnes.

Cet événement s'inscrit pleinement dans la philosophie de Slow Food, qui place l'humain, la nature et la culture au cœur du développement durable. Il constitue également une plateforme stratégique pour renforcer la visibilité du mouvement Slow Food au Sénégal et soutenir les politiques locales en faveur de la souveraineté alimentaire, de l'économie paysanne et du consommé local.

II. OBJECTIFS

a. Objectif général :

Promouvoir la philosophie du mouvement Slow Food à travers la célébration du Terra Madre Day et des Marchés de la Terre à Dionewar, en mettant en lumière la **biodiversité du Delta du Saloum** et les **savoirs des communautés** comme fondements d'une alimentation bonne, propre et juste.

b. Objectifs spécifiques :

- Créer un espace de rencontre entre producteurs, transformatrices, pêcheurs, consommateurs, chefs, jeunes et acteurs communautaires ;
- Valoriser la biodiversité alimentaire des îles du Saloum, notamment les produits de la mer et de la mangrove ;
- Promouvoir les produits locaux transformés par les groupements de femmes à travers les Marchés de la Terre ;
- Sensibiliser le public à la préservation des mangroves et à la gestion durable des ressources halieutiques ;
- Identifier des produits locaux pouvant être inscrits à l'Arche du Goût ou faire l'objet d'une Sentinelle Slow Food ;
- Favoriser les échanges d'expériences entre communautés insulaires, organisations de femmes, jeunes et acteurs de l'agroécologie ;
- Renforcer la visibilité des initiatives Slow Food au Sénégal, en particulier dans la région de Fatick ;
- Encourager la consommation responsable et le développement des circuits courts.

III. RÉSULTATS ATTENDUS

- Une mobilisation accrue autour du mouvement Slow Food au Sénégal, notamment dans la région de Fatick ;
- Une meilleure visibilité des produits et des savoir-faire des communautés de Dionewar ;
- Une prise de conscience accrue du rôle des mangroves et de la biodiversité marine dans la sécurité alimentaire ;
- Des échanges constructifs favorisant la mutualisation des expériences entre acteurs ;
- Des produits locaux identifiés en vue de leur inscription à l'Arche du Goût ;
- Des engagements pris pour renforcer les Marchés de la Terre et les circuits courts ;
- Des perspectives de partenariat pour l'appui technique, la formation et la valorisation des produits locaux.

IV. MÉTHODOLOGIE

L'événement se déroulera sous forme d'un panel interactif consacré au thème, d'expositions-ventes de produits locaux dans le cadre des Marchés de la Terre, de démonstrations culinaires

et de dégustations, d'une visite de terrain (mangroves et sites de transformation des produits halieutiques) ainsi que d'activités culturelles mettant en valeur le patrimoine de l'île.

V. LIEU ET DURÉE

La rencontre se déroulera le **samedi 12 décembre 2026**, sur une journée, dans la **commune de Dionewar** (département de Foundiougne, région de Fatick).

VI. PARTICIPANTS CIBLES

- Membres du réseau Slow Food Sénégal (communautés, sympathisants)
- Producteurs, transformatrices et commerçants des Marchés de la Terre
- Association des jeunes
- Coopératives et PMI /PME
- Groupements de femmes et communautés de pêcheurs des îles du Saloum
- Représentants des institutions publiques et collectivités territoriales
- Gestionnaires d'aires protégées et services techniques de l'environnement et de la pêche
- Organisations paysannes et de la société civile
- Chercheurs, étudiants, chefs cuisiniers
- Médias et Diaspora

VII. AGENDA

Horaire	Activités	Responsables
10h00 – 10h30	Accueil et orientation	Comité d'organisation
10h30 –11h 30	**Cérémonie d'ouverture :** - Mot de bienvenue - Allocutions : • Coordonnateur national de Slow Food Sénégal • Marraine / Parrain (à confirmer)	
11h30 –12h 00	Ouverture du marché de la terre	Comité d'organisation
12h00 – 13h00	**Panel** : « **Biodiversité des îles du Saloum : mangroves, ressources halieutiques et**	Panelistes

	savoirs communautaires pour une alimentation bonne, propre et juste »	
13h00- 15h00	- Déjeuner - Visite des stands des Marchés de la Terre	Participants
15h00 – 16h00	**Visite de terrain** : **mangroves et sites de transformation des produits halieutiques de Dionewar**	Comité d'organisation / Communauté de Dionewar / Participants
16h00 – 17h00	Dégustation	Participants
17h00 – 17h30	**Cérémonie de clôture**	Comité d'organisation

VIII. Budget

Désignation	Unité	Prix unitaire	Prix Total
Tee-shirt	500	3000	1 500 000
Flyers	500	200	100 000
Dégustation	Forfait	200 000	200 000
Petit déjeuner	forfait	200 000	200 000
Déjeuner	Forfait	1 000 000	1 000 000
Eau	1000	100	100 000
Jus locaux	1000	350	350 000
Stands	10	50 000	500 000
Presse	Forfait	200 000	200 000
Transport (traversée en pirogue)	Forfait	500 000	500 000
Divers	Forfait	200 000	200 000
TOTAL			4 350 000