



TRÉSORS GUSTATIFS
LOCALES



BIEN SE NOURRIR À
PARTIR DES ALIMENTS
LOCAUX À LA PORTÉE
DE TOUS



Manuel de
démonstration culinaire





Publié par
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

En partenariat avec

Ministère du Cadre de Vie et du Développement
Durable du Bénin

Ministère de l'Environnement, de l'Economie Verte
et du Changement Climatique du Burkina Faso

Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre
la désertification (ME/LCD) - Niger

Bonn et Eschborn

Programme Réserve de Biosphère transfrontalière
de la région W-Arly-Pendjari et Gestion Intégrée
du Complexe transfrontalier W-Arly-Pendjari

Natitingou
B.P. 322 Natitingou
T +229 97 97 80 96
F +229 21 31 13 35
rbtwap@giz.de
www.giz.de

Responsable
Dr Horst OEBEL

Mise à jour
Septembre 2021

Rédaction
Bianca OEBEL
Alexandra DITTI ADISSO

Montage graphique
DYRA
T: (+229) 64 09 23 20
E: dyra.benin@dyra.bj
Natitingou

Illustration
Par Freepik

La réalisation de ce manuel a été cofinancée par
l'Union européenne. Son contenu relève de la
responsabilité de la GIZ, sur mandat du Ministère
fédéral de la coopération économique et du
développement (BMZ)

SOMMAIRE

Avant propos	05
Aliments de protection un garant d'un système immunitaire imbattable	06
Aliments de construction garant d'un organisme solide et un cerveau brillant	07
Aliments énergétiques garant de la force	08
Fiche technique de démonstration culinaire	10
Nettoyage et traitement des aliments	11
Sauce feuilles de niébé au gombo frais	12
Sauce de feuilles d'oseille de guinée au gombo frais accompagnée de petits poissons	14
Sauce feuilles fraîches de Moringa à la pâte d'arachide	16
Sauce de feuilles de vitex doniana	18
Sauce feuilles fraîches de baobab à la pâte d'arachide	20
Sauce de feuilles de balanites	22
Sauce graines de Baobab aux feuilles de Grande Morelle	24
Sauce de grains de faux fromager aux feuilles d'oseille de guinée	26
Sauce Graine de Courge au Moringa	28
Sauce de feuilles fraîches de moringa au gombo sec accompagnée de petits poissons	30
Sauce d'amarante à la pâte d'arachide accompagnée de petits poissons	32
Sauce de poudre de baobab sèche à la moutarde de néré et aux petits poissons	34
Beignet de voandzou	36
Zankpiti de mung bean	38
Jus de tamarin	40

AVANT PROPOS

Le Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR), faisant partie de l'Initiative Spéciale « UN SEUL MONDE sans faim », et le programme RBT-WAP|GIC-WAP « Réserve de Biosphère Transfrontalière de la région W-Arly-Pendjari et Gestion Intégrée du Complexe transfrontalier W-Arly-Pendjari » se sont associés pour l'élaboration de ce livre alliant la valorisation du patrimoine naturel du Bénin, du Burkina Faso du Niger et la lutte contre la malnutrition dans le département de l'Atacora au Bénin.

Le RBT-WAP|GIC-WAP à travers son produit 5 , accompagne les populations riveraines du complexe W-Arly-Pendjari dans le développement des chaînes de valeurs rentables contribuant à la sauvegarde du complexe et à l'utilisation durable de sa biodiversité.

Le ProSAR vise quant-à lui à améliorer la situation alimentaire des personnes vulnérables à l'insécurité alimentaire, en particulier des femmes en âge de procréer et des enfants en bas âge, dans les communes Natitingou, Boukoumbé, Toucountouna, Tanguiéta, Kérou, Kouandé et Péhunco dans le département de l'Atacora. Pour atteindre cet objectif, le ProSAR sensibilise les femmes en âge de procréer sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle, à travers des visites à domiciles et des démonstrations culinaires, renforce les capacités des Services Déconcentrés de l'État (SDE) et appuie le Conseil de l'Alimentation et la Nutrition (CAN) au niveau national.

En 2018, la synergie d'actions entre nos deux projets a permis l'élaboration d'un premier livre de cuisine présentant l'outil de démonstration culinaire et quelques recettes équilibrées à base de Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) et autres produits locaux de la zone Pendjari. Ce second livre de recettes, fruit d'un approfondissement et de l'expérience acquise, va au-delà de la zone Pendjari et couvre l'ensemble du complexe W-Arly-Pendjari. On y découvre les plus belles recettes tirées du savoir-faire local des populations qui ont été recensées puis améliorées lors des démonstrations culinaires avec les volontaires et relais communautaires du ProSAR.

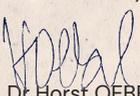
Ce livre met également un accent particulier sur les bonnes pratiques nutritionnelles et hygiéniques. Des diagrammes techniques pour chaque recette, établis en collaboration avec l'équipe de recherche « Bioversity » de la faculté des sciences agronomiques de l'université d'Abomey Calavi au Bénin, permettent une compréhension de la démarche de préparation des recettes plus facile et accessible à tou.te.s.

Avant tout, sa place est dans votre cuisine, alors, bon appétit !

Projet de Sécurité Alimentaire et
renforcement de la Résilience.(ProSAR)
Initiative Spéciale UN SEUL MONDE sans
FAIM (SEWoH)


Alain ROUSSEAU

Programme Réserve de Biosphère
transfrontalière de la région W-Arly-
Pendjari et Gestion Intégrée du Complexe
transfrontalier W-Arly-Pendjari


Dr Horst OEBEL

ALIMENTS DE PROTECTION UN GARANT D'UN SYSTÈME IMMUNITAIRE IMBATTABLE



Cette catégorie regroupe tous les aliments qui, participent au maintien d'une bonne santé. On retrouve donc ici, tous les aliments riches en vitamines, en minéraux, en oligoéléments, en fibres alimentaires.

12

Sauce feuilles de niébé au gombo frais

14

Sauce de feuilles d'Oseille de guinée au gombo frais accompagnée de petits poissons _

18

Sauce de feuilles de vitex doniana

22

Sauce de feuilles de balanites

40

Jus de tamarin

NB: les recettes ci-dessus peuvent aussi appartenir à d'autres catégories d'aliments

ALIMENTS DE CONSTRUCTION GARANT D'UN ORGANISME SOLIDE ET UN CERVEAU BRILLANT



Ils sont indispensables à l'ossature de votre corps ainsi qu'à la formation de la masse musculaire. Les aliments constructeurs sont très riches en protéines, que le corps ne sait pas fabriquer par lui-même.

Dans la catégorie des protéines nous retrouverons deux familles : les protéines animales et les protéines végétales.

16

Sauce feuilles fraîches de Moringa à la pâte d'arachide

24

Sauce graines de Baobab aux feuilles de Grande Morelle

30

Sauce de feuilles fraîches de moringa au gombo sec accompagnée de petits poissons

32

Sauce d'amarante à la pâte d'arachide accompagnée de petits poissons

34

Sauce de poudre de baobab sèche à la moutarde de néré et aux petits poissons

NB: les recettes ci-dessus peuvent aussi appartenir à d'autres catégories d'aliments

ALIMENTS ÉNERGÉTIQUES GARANT DE LA FORCE



Les aliments énergétiques sont chargés, quant à eux, de fournir à l'organisme l'énergie nécessaire à un bon fonctionnement du métabolisme et à assurer la continuité des processus vitaux. Ces aliments sont le carburant du corps. Les glucides et les lipides sont classés dans cette catégorie.



20

Sauce feuilles fraîches de baobab à la pâte d'arachide



26

Sauce Graine de faux fromager aux feuilles d'oseille de guinée

28

Sauce Graine de Courge au Moringa



36

Beignet de voandzou

38

Zankpiti de mung bean



NB: les recettes ci-dessus peuvent aussi appartenir à d'autres catégories d'aliments



P9: COMMENT BIEN NOURRIR CHAQUE MEMBRE DE LA FAMILLE ?

The poster is divided into three horizontal sections, each illustrating a different family member and their nutritional needs:

- Top section:** Shows a family of six people. To the right, there is a basket of fruits (apple, banana, pineapple, orange), a chicken, and a bowl of porridge.
- Middle section:** Shows a woman in a red dress and a woman in a blue dress. To the left, there are illustrations of various food items including a chicken, a basket of fruits, and bowls of rice and beans.
- Bottom section:** Shows an elderly woman in a blue patterned dress and an elderly man in a light blue suit sitting in a chair. To the right, there is a basket of fruits, a cow, and a bowl of porridge.

giz Global Infrastructure & Technology

Programme Promotion de l'Agriculture (ProAgri)
Imprimé par le «Projet Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSa)»

Sensibilisation sur comment bien nourrir chaque membre de la famille

FICHE TECHNIQUE DE DEMONSTRATION CULINAIRE

PRÉPARATION

PRÉPARATION (par l'animateur)

- ✓ Choix de mets (calendrier)
- ✓ objectif
- ✓ message clé

PRÉPARATION (sur le lieu)

- ✓ Lieu
- ✓ Cible (max. 35 personnes)
- ✓ Mobilisation (par qui?)

PRÉPARATION (participants)

- ✓ Mobilisation des matériels
- ✓ Mobilisation des ingrédients

DÉROULEMENT

- ✓ Présentation de l'activité
- ✓ Présentation des mets du mois et ses valeurs

- ✓ Respect de l'hygiène
- ✓ Traitement des aliments
- ✓ Cuissons
- ✓ Encadrement des enfants/femmes
- ✓ Sécurité du lieu

- ✓ Présenter les ingrédients
- ✓ leur rôle dans l'organisme
- ✓ Expliquer les étapes de cuisine

CLÔTURE

Dégustation

- ✓ Les enfants mangent en premier
- ✓ Les mères aident les enfants à manger

Feed-back de participant

- ✓ Sur les mets (faisabilité, goût, acceptance)
- ✓ Sur le déroulement

Clôture de la session

- ✓ Arranger le lieu
- ✓ RDV pour la prochaine séance

LEXIQUE DE NETTOYAGE ET TRAITEMENT DES ALIMENTS

Avant toute activité s'assurer que tout le matériel est bien lavé et que notre eau est potable



DÉLAYER

Incorporer une substance compacte ou en poudre à un liquide en faisant un mélange homogène



ÉPLUCHER

Enlever la peau ou les parties inutiles d'un fruit, d'un légume avec un couteau propre



DÉCOUPER

Couper en morceaux, en tranchant sur une planche avec un couteau propre



MOUDRE

Broyer des grains à l'aide d'une meule ou d'un moulin.



PILER

Réduire en poudre ou en pâte ou réduire en menus morceaux avec un mortier



TRIER

Séparer les mauvais ingrédients des bons



DÉCORTIQUER

Retirer l'enveloppe, l'écorce, la carapace



LAVER

Nettoyer avec de l'eau propre

MINI LEXIQUE

Exemple de mesure locale



05 g



30 g



250 ml



1 kg



SAUCE FEUILLES DE NIÉBÉ AU GOMBO FRAIS

🕒 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



5 tongolo

Feuille de niébé



200g

Gombo frais



300g

Petits poissons



30g

Moutarde



5g

Ail



10g

Poivre



250g

Oignon



3 morceaux

Gingembre



5g

Sel



1 litre

Eau



50 ml

Huile



1 cuillère

Potasse

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Mortier



Marmite



Passoire



Meule



Petits poissons



Feuilles de Niébé



Gombo frais



Moutarde



Condiments



Eau + Potasse



15 min

Cuisson



5 min

Cuisson

Sauce 1

Sauce 2



Sel



20 min

Cuisson





SAUCE DE FEUILLES D'OSEILLE DE GUINÉE AU GOMBO FRAIS ACCOMPAGNÉ DE PETITS POISSONS

 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



500 g

Feuilles d'Oseille
de Guinée



500 g

Gombo frais



300 g

Moutarde



10 g

Ail



10 g

Poivre



200 g

Oignon



5 g

Sel



1/2 litre

Eau



5 ml

Huile

Matériel



Marmite/
casserole



Louche



Bassine



Meule



Gobelet



Palette



Passoire



Feuilles d'Oseille de Guinée



Gombo frais



Condiments



Eau à Ébullition



⌚ 5 à 10 min

Cuisson



⌚ 5 à 8 min

Cuisson



⌚ 5 à 10 min

Cuisson



Huile



Sel





SAUCE FEUILLES FRAÎCHES DE MORINGA À LA PÂTE D'ARACHIDE

🕒 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



500 g
Feuilles de
Moringa



350 g
Concombre



150 g
Pâte
d'arachide



500 g
Graines de
courage



200 g
Petits
poissons



30 g
Ail



70 g
Poivre



500 g
Oignon



20 g
Gingembre



50 g
Moutarde



40 g
Sel iodé



1,25 L
Eau potable



50 ml
Huile végétale



500 g
Tomates
fraîches



100 g
Piments verts

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



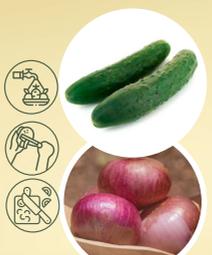
Passoire



Petits poissons



Feuilles de Moringa



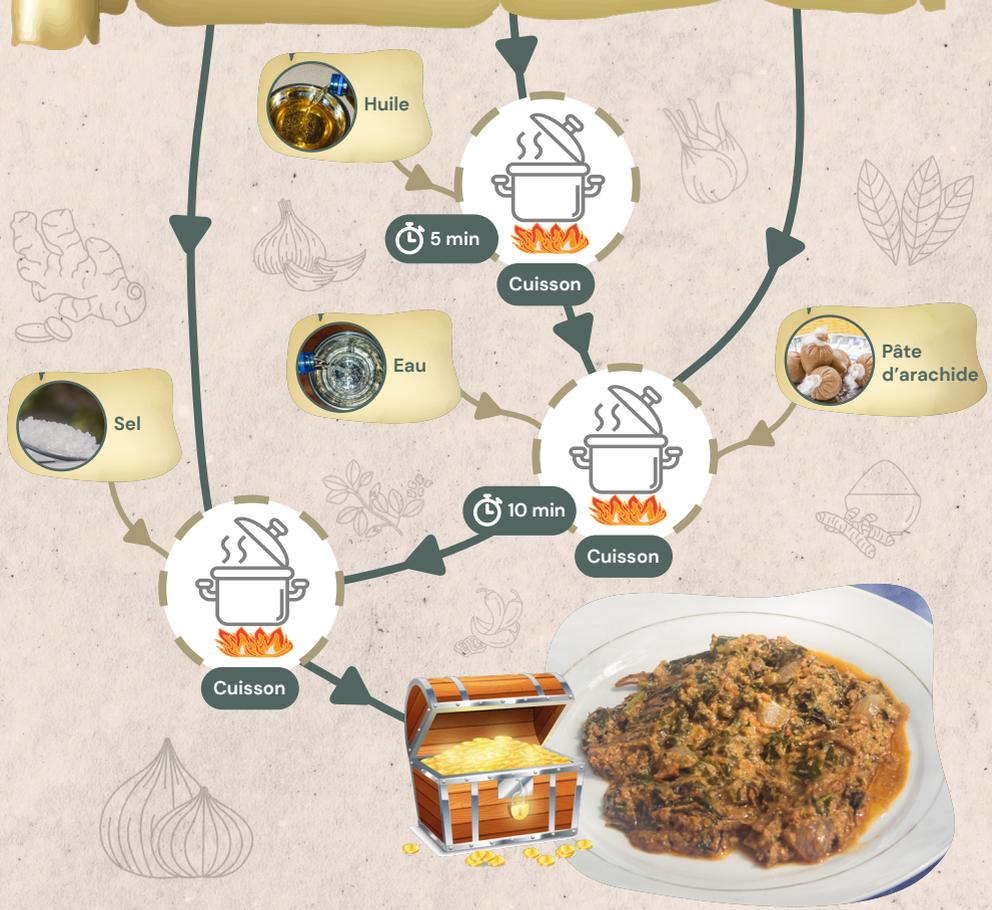
Oignon + Concombre



Moutarde



Condiments





SAUCE DE FEUILLES DE VITEX DONIANA

🕒 **Durée de préparation : 1 h** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



5 Tongolo
Feuilles Vitex donania



200 g
Pâte d'arachide



300 g
Petits poissons



30 g
Moutarde



10 g
Ail



10 g
Poivre



250 g
Oignon



50 g
Tomates fraîches



5 g
Sel



500 ml
Eau



50 ml
Huile



3 morceau
Gingembre

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Palette



Marmite



Passoire



Meule



Feuilles de Vitex doniana



Oignon, tomate



Pâte d'arachide + Moutarde



Condiments



Petits poissons



Eau



30 min

Précuisson



Eau à Ébullition



Cuisson



Huile



2 min

Cuisson



Sel





SAUCE FEUILLES FRAICHES DE BAOBAB À LA PÂTE D'ARACHIDE

🕒 **Durée de préparation : 30 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



1 kg
Feuilles
fraîches de
baobab



500 g
Pâte
d'arachide



350 g
Petits
poissons



100 g
Moutarde



10 g
Ail



10 g
Poivre



500 g
Oignon



500 g
Tomates
fraîches



5g
Sel



500 ml
Eau



250 ml
Huile



1 cuillère
Potasse

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Mortier



Marmite



Passoire



Meule



Feuilles fraîches de baobab



Oignon, tomate



Pâte d'arachide



Condiments



Moutarde





SAUCE DE FEUILLES DE BALANITES

🕒 **Durée de préparation : 1 h** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



2 Tongolo
Feuilles
Balanites



200 g
Pâte
d'arachide



250 g
Petits
poissons



30 g
Moutarde



10 g
Ail



10 g
Poivre



250 g
Oignon



300 g
Tomates
fraîches



5g
Sel



500 ml
Eau



50 ml
Huile



3 morceau
Gingembre

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Palette



Marmite



Passoire



Meule



Feuilles
Balanites



Oignon, tomate



Pâte d'arachide
+ Moutarde



Condiments



Petit poisson



30 min



Précuisson



Eau à
Ébullition



Cuisson



Huile



2 min



Cuisson



Sel





SAUCE GRAINES DE BAOBAB AUX FEUILLES DE GRANDE MORELLE

 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



300 g
Graines de
Baobab



200 g
Feuilles
de Grande
Morelle



200 g
Petits
poissons



60 g
Moutarde



100 g
Piments verts



40 g
Ail



70 g
Poivre



500 g
Oignon



20 g
Gingembre



600 g
Tomates
fraîches



50 g
Sel iodé



1,25 L
Eau potable



50 ml
Huile végétale

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



Passoire



Feuille de Grande Morelle



Oignon



Moutarde



graines de Baobab



Condiments



⌚ 5 min



Cuisson



⌚ 10 min



Cuisson



Cuisson





SAUCE DE GRAINS DE FAUX FROMAGER AUX FEUILLES D'OSEILLE DE GUINÉE

🕒 **Durée de préparation : 1h** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



400 g

Feuilles
d'oseille



200 g

Fromage
de Soja



1/2 tongolo

Faux
fromager



100 g

Petits poissons



10 g

Ail



10 g

Poivre



300 g

Tomates
fraîches



200 g

Moutarde



5 g

Sel



500 ml

Eau



50 ml

Huile

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Palette



Marmite



Passoire



Meule



Fretins



Moutarde



Condiments



Fromage de Soja



Faux fromager Précuit



Feuilles d'oseille



Cuisson



Cuisson



Eau à Ébullition



Huile



Cuisson



Sel





SAUCE GRAINE DE COURGE AU MORINGA

 **Durée de préparation : 1 h | Pour 07 Personnes**

Matière première



500 g

Graines de courge



500 g

Feuilles de Moringa



200 g

Petits poissons



50 g

Moutarde



100 g

Piments verts



30 g

Ail



70 g

Poivre



500 g

Oignon



20 g

Gingembre



500 g

Tomates fraîches



40 g

Sel iodé



1,25 L

Eau potable



50 ml

Huile végétale

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



Passoire



Feuille de Moringa



Oignon



Moutarde



Graines de Courge



Condiments



Huile



Cuisson



Eau



Cuisson



Sel



Cuisson





SAUCE DE FEUILLES FRAICHES DE MORINGA AU GOMBO SEC ACCOMPAGNÉE DE PETITS POISSONS

🕒 **Durée de préparation : 1h** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



200 g

Feuilles
fraîches de
Moringa



100 g

Gombo Sec



200 g

Petits
poissons



300 g

Moutarde



10 g

Ail



10 g

Poivre



200 g

Oignon



100 g

Piment



5 g

Sel



250 ml

Eau



300 ml

Huile

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



Passoire



Feuilles fraîches de Moringa



Gombo Sec



Condiments

Eau



8 à 10 min

Trempage



10 à 15 min

Cuisson



Huile



8 à 10 min

Cuisson



Sel





SAUCE D'AMARANTE À LA PÂTE D'ARACHIDE ACCOMPAGNÉE DE PETITS POISSONS

🕒 **Durée de préparation : 1h** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



1000 g

Feuilles
fraîches
d'amarante



500 g

Pâte
d'arachide



350 g

Petits
poissons



400 g

Moutarde



10 g

Ail



10 g

Poivre



500 g

Oignon



1000 g

Tomate fraîche



5 g

Sel



500 ml

Eau



300 ml

Huile

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



Passoire



Palette



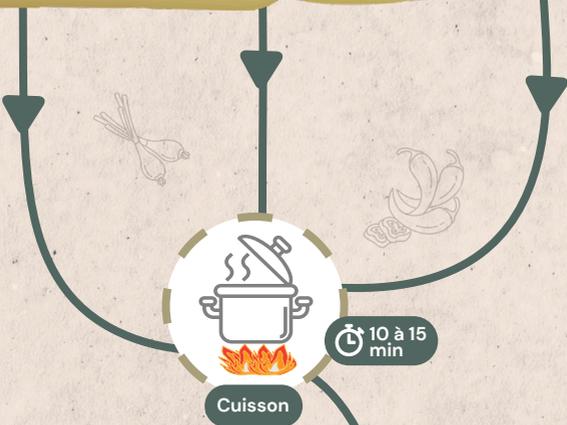
Feuilles fraîches
d'amarante



Pâte d'arachide
+ Moutarde



Condiments



Huile



Sel





SAUCE DE POUDRE DE BAOBAB SÈCHE A LA MOUTARDE DE NERE ET AUX PETITS POISSONS

🕒 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



250g

Poudre de
feuilles sèches
de baobab



200g

Petits
poissons.



250g

Moutarde



5g

Ail



5g

Poivre



50 g

Oignon



5g

Sel



1 litre

Eau



60 ml

Huile

Matériel



Marmite/
casserole



Louche



Bassine



Meule



Gobelet



Palette



Passoire



Petits poissons



Moutarde



Poivre



Oignon



Piment



Ail



Cuisson

10 à 15 min



Poudre de feuilles sèches de baobab



Huile



Sel



Cuisson



Cuisson

5 min





BEIGNET DE VOANDZOU

 **Durée de préparation : 45 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



1000 g
Voandzou



03 litre
Eau



500 ml
Huile



15g
Ail



30 g
Gingembre



5g
Oignon



5g
Sel

Matériel



Marmite/
casserole



Louche



Bassine



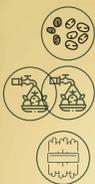
Meule



Gobelet



Passoire



Voandzou



Condiments



Malaxage / barattage

Pâte de voandzou levée



Mélange



10 min





ZANKPITI DE MUNG-BEAN

🕒 **Durée de préparation : 1h30min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



1000 g
Mung-beans



250 g
Farine de maïs



10 g
Petits poissons



20 g
Piment



10 g
Ail



20 g
Poivre



20 g
Gingembre



250 ml
Huile de palme rouge



5g
Sel



10L
Eau

Matériel



Louche



Bassine



Gobelet



Meule



Marmite



Passoire



Palette



maïs



Petits poissons



Mung-beans



Condiments



60 min

Trempage



10 min

Cuisson



15 min

Cuisson



5 min

Cuisson



Sel





JUS DE TAMARIN

 **Durée de préparation : 30 min** | **Pour 07 Personnes**

Matière première



1000 g

Fruit de Tamarin



07 litre

Eau



500 g

Sucre



15 g

Citronnelle



Matériel



Marmite/
casserole



Louche



Bassine



Meule



Gobelet



Passoire





Fruit de Tamarin



Citronnelle



Eau



Délayage

Filtrage



15 min



Cuisson



Citronnelle



Cuisson



Sucre



LES GÉNIES DE LA CUISINE

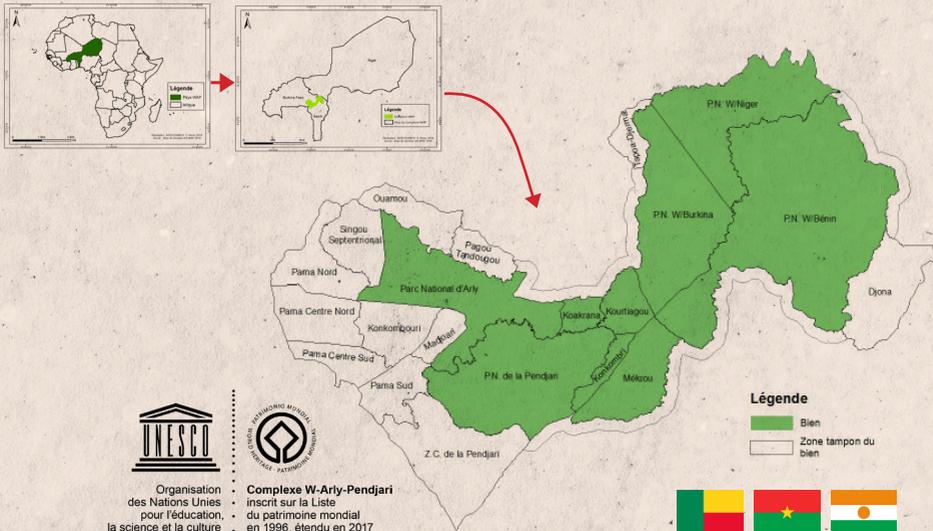
LES RECETTES	LES AUTEURS	LA RÉGION
Feuilles de vitex doniana (Précuites)	BIO YAROU Yessoufa	Pehoncou/Bénin
Sauce feuilles de niébé avec gombo frais	Animateurs et superviseurs PNC et l'ACD ProSAR	Boucoumbé/Bénin
Sauce des fruits de faux fromager/blighia sapida	WANDEHOU S. Hector, ACD/ GIZ Toucountouna	Toucountouna/ Bénin
Sauce de feuilles d'Oseille de guinée au gombo frais	TISSINGOU K. P. Barnabé et MORA Ganigui	Natitingou/Bénin
Sauce Graine de Courge au Moringa	TAMOU Grégoire	Kerou/Bénin
Sauce de feuilles fraîches de moringa au gombo sec	KABORE Mamata	KATAMBALI / Burkina Faso
sauce de feuilles fraîches de baobab	ABDOU RAFA Mamane Sabiou	Niger
Sauce feuille de balanites	ONG ESPACE VERT ET DEVELOPPEMENT	Kerou/Bénin
Sauce graines de Baobab aux feuilles de Grande Morelle	YORO Samuel Youriwan	Toucountouna/ Bénin
Sauce poudre de feuilles de baobab	LOMPO Yéyaba, TOUGMA Larissa, KABORE Mamata	Burkina Faso
Sauce-feuille fraîche de Moringa	BOUREIMA Idé	Niger
Sauce d'amarante à la pâte d'arachide	HOUNDEJJI Christiane ; GNAMMI Rachidi	Tanguieta/Bénin
Zankpiti	Alliance Bioersivity-CIAT	Cotonou/Bénin
Beignet de Vandzou	KANTCHAKOU Bere; N'tia Gwladys	Kouandé/Bénin
Jus de Tamarin	Alliance Bioersivity-CIAT	Cotonou/Bénin





COMPLEXE W-ARLY-PENDJARI

*Le plus vaste site transfrontalier naturel
de savane, le mieux préservé et géré
de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.
Inscrit sur la liste du Patrimoine Mondial
en 1996 et étendu en 2017.*



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Complexe W-Arly-Pendjari
inscrit sur la Liste
du patrimoine mondial
en 1996, étendu en 2017



RBT-WAP | GIC-WAP

Réserve de Biosphère
Transfrontalière
W-Arly-Pendjari | Gestion Intégrée du
Complexe transfrontalier
W-Arly-Pendjari



En partenariat avec:



Mise en œuvre par:
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

RBT-WAP|GIC-WAP

Réserve de Biosphère Transfrontalière W-Arly-Pendjari | Gestion intégrée du Complexe transfrontalier W-Arly-Pendjari



Mise en œuvre par:
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) Initiative Spéciale UN DESA, INDC/CC sans PAFI (2016/17)