

Wiki In  
Africa



Fondation

orange™

# RAPPORT À DESTINATION DU JURY

WikiChallenge  
Ecoles d'Afrique  
de la Fondation Orange



**Edition 2023 - 2024**



# SOMMAIRE

Ce document est préparé par Florence Devouard et Afek Ben Chahed. Il est publié selon les termes de la licence [CC-BY-SA 4.0](#). La totalité des articles reproduits dans ce document sont publiés sur Vikidia, sous licence [CC BY SA 3.0](#). Les illustrations sont publiées soit sur [Vikidia](#), soit sur [Wikimedia Commons](#) sous licences libres (en général CC BY SA 3.0 ou 4.0) et les informations d'attribution peuvent être récupérées en ligne.

01

## Table des matières

### SOMMAIRE

2

02

### CONTEXTE

3

1. Présentation 3
2. Cadre du concours 4
3. Recommandations relatives aux articles 4
4. Calendrier 4
5. Accompagnement des équipes 4
6. Propriété intellectuelle 5
7. Liste des entités participantes 5
8. Les prix internationaux 5
9. Les membres du jury 6
10. Bilan sur les établissements et pays gagnants lors des années précédentes 6

03

### RESULTATS

9

1. Articles produits 9
2. Notes 10
3. Galerie de photos des participants 11

04

### Tous les articles

12

1. CAMEROUN 14
2. MADAGASCAR 27
3. MALI 43
4. SENEGAL 84
5. COTE D'IVOIRE 132
6. GUINEE 186
7. SIERRA LEONE 203
8. RDC 223
9. TUNISIE 252



# CONTEXTE

L'association Wiki In Africa et la Fondation Orange, désireux d'aider les enseignants à intégrer dans les disciplines de nouvelles compétences de littératie numérique mais aussi de faciliter la mise à disposition de contenus éducatifs sur l'Afrique sur la toile, développent en partenariat la sixième édition du WikiChallenge Ecoles d'Afrique.

Wiki In Africa et la Fondation Orange proposent aux enseignants et élèves de 9 à 13 ans de rédiger des articles encyclopédiques, publiés sur Vikidia (la petite soeur de Wikipédia dédiée aux jeunes de 8 à 13 ans), afin de construire en mode collaboratif une véritable culture numérique.

## 1. Présentation

L'encyclopédie Vikidia, moins connue que sa grande soeur Wikipedia, se développe depuis plus de 10 ans sur des principes similaires à ceux de Wikipedia, mais s'adresse à une audience plus jeune, les 8-13 ans. Vikidia est diffusée de la même façon que Wikipedia, sous la même licence, est ouverte à la participation des jeunes et moins jeunes, selon des règles co-construites par la communauté des rédacteurs.

Le contenu de Vikidia est également diffusé en mode hors connexion, par exemple dans le cadre du projet Ecoles Numériques d'Orange.

Par ailleurs, depuis début 2017, une nouvelle plateforme logicielle, WikiFundi, publiée par Wiki in Africa, permet de créer et modifier des articles encyclopédiques de type Wikipedia/Vikidia en mode déconnecté. WikiFundi est accessible depuis le kit numérique distribué dans les établissements scolaires du programme Ecoles Numérique d'Orange. Il est désormais possible de créer des articles encyclopédiques en mode collaboratif, y compris en l'absence de connexion à Internet, ce qui ouvre de nouvelles perspectives de projets pédagogiques de co-rédaction d'articles dans les établissements scolaires.

Depuis sa création, Vikidia héberge de façon régulière des projets pédagogiques portés par des enseignants enthousiastes oeuvrant dans leurs classes auprès d'enfants typiquement âgés de 9 à 14 ans. L'enjeu central est de faire contribuer les élèves afin de comprendre la complexité du processus collaboratif et de les former de manière active à :

- explorer un thème ensemble
- rédiger un texte à plusieurs mains
- comprendre les ressorts d'un style rédactionnel spécifique (factuel, ne prenant pas parti etc.)
- comprendre ce qu'est une source d'information et juger de sa fiabilité
- avoir une approche moins naïve face à la connaissance

## 2. Cadre du concours

Le concours est ouvert aux écoles du réseau Ecoles Numériques de la Fondation Orange. Il s'adresse aux élèves de 9 à 13 ans environ, et s'inscrit dans le cadre pédagogique et éducatif. Un·e enseignant·e ou personnel vie scolaire comme une équipe peut l'encadrer et l'accompagner, avec le soutien local de la Fondation Orange. Le soutien d'Orange s'exprime par la présence et le soutien d'un médiateur numérique et/ou d'un animateur wiki.

Les pays concernés par le concours en 2023-2024 sont : le Cameroun, la Côte d'Ivoire, la Guinée, Madagascar, le Mali, la RDC, le Sénégal, la Tunisie, et la Sierra Leone.

## 3. Recommandations relatives aux articles

Le thème d'écriture est libre... mais il est fortement suggéré de créer un article concernant l'environnement proche de l'établissement scolaire : sa ville, son village, un point géographique d'intérêt, un site culturel situé à proximité ou une curiosité locale. Le style d'écriture doit convenir à une publication encyclopédique.

Le nombre d'articles suggéré par établissement est entre 1 et 3. Lorsque plusieurs articles seront soumis par établissement, ils feront l'objet d'articles clairement séparés sur Vikidia.

Il est vivement conseillé d'illustrer les articles par des photos libres de droits (par exemple des photos prises par les enfants).

En terme de structuration des articles, il est conseillé de s'en tenir à 3-5 sections maximum, pour une longueur attendue située entre 500 et 1000 mots (ces chiffres ne sont pas des valeurs strictes et doivent seulement être considérées comme une recommandation).

Un texte court pour présenter les écoles ainsi que quelques photos prises sur place pendant les cours et les travaux d'écriture seront appréciées.

## 4. Calendrier

- **Automne 2023:** Inscriptions des écoles, formation des facilitateurs et des enseignants
- **15 novembre 2023:** Lancement du WikiChallenge Ecoles d'Afrique
- **15 février 2024:** Fermeture du WikiChallenge Ecoles Africaines
- **Février-Mars 2024:** Téléversement des articles produits par les enfants sur Vikidia
- **Avril 2024:** Travail du jury
- **Mai 2024:** Les gagnants du concours sont annoncés et cérémonie internationale!
- **Été - Automne - Hiver 2024:** remise des prix lors des cérémonies nationales

## 5. Accompagnement des équipes

Une page de coordination a été mise en place sur Vikidia

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_Ecoles\\_d%27Afrique](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_Ecoles_d%27Afrique)

La promotion et la communication autour du projet se fait en particulier sur une page

Facebook : <https://www.facebook.com/ConcoursWikiChallengeEcolesdAfrique/>

Les enseignants des établissements engagés seront accompagnés par les animateurs wiki des Fondations Orange locales. Les animateurs sont soutenus dans leur activité par les médiateurs numériques de la Fondation Orange, l'association Wiki in Africa, par des wikipédiens et vikidiens experts en ligne. Des guides de participation seront remis.

## 6. Propriété intellectuelle

Les contributions sur l'espace encyclopédique de Vikidia par les différentes parties prenantes du concours sont sous licence Creative Commons CC-by-SA 4.0. Tout internaute est alors autorisé à :

- Partager — copier, distribuer et communiquer le matériel par tous moyens et sous tous formats
- Adapter — remixer, transformer et créer à partir du matériel pour toute utilisation, y compris commerciale.

Davantage de détails sur cette licence ouverte sont consultables ici : <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.fr>

## 7. Liste des entités participantes

- Fondation Orange
- Fondation Orange Cameroun
- Fondation Orange Côte-d'Ivoire
- Fondation Orange Guinée Conakry
- Orange Solidarité Madagascar
- Fondation Orange Mali
- Orange République Démocratique du Congo
- Fondation Sonatel
- Orange Digital Center
- Orange Tunisie
- Wiki in Africa
- Vikidia
- Wikimedia Tunisie
- Wikimedians of Cameroon UserGroup
- Wikimedia Community UserGroup Guinea Conakry

## 8. Les prix internationaux

Des prix seront décernés aux établissements gagnants. La structure des prix sera la suivante:

- **Une école gagnante par pays** (prix de 2500 euros).
- **Trois grands gagnants internationaux** (5000 euros par grand prix)

Ces valeurs pourront être transformées en matériel scolaire (cartables, cahiers, dictionnaires, ordinateur etc.)

Les prix seront remis aux établissements gagnants lors de cérémonies, organisées courant 2024-2025 par les Fondations Oranges locales.

## 9. Les membres du jury

Composé de membres de l'association Wiki In Africa, membres de la Fondation Orange, bénévoles Vikidiens, et invités, le jury valorisera les meilleures contributions. Les critères de sélection porteront sur la quantité et surtout la qualité du matériel soumis (par exemple, qualité rédactionnelle, présence de sources, présence d'illustrations).

Sous la présidence de Françoise COSSON, Déléguée Générale de la Fondation Orange :

- Hafida Guenfoud, Directrice Mécénat, évènement & grands projets
- Stéphanie Duvoux, Directrice de l'Influence Digitale
- Valerie Tiacoh (RSE), Directrice Stratégie et Innovation Sociétale groupe
- Françoise Fernandes (Fondation Orange), Directrice mécénat littérature et musée
- Yann Molidor (Fondation Orange), Responsable projets culturels
- Cyril Beauchais, responsable de la communication de la Fondation Orange
- Mathilde Louis, Chargée de mission projets pédagogiques Wikimedia France
- Fawaz Tairou, Wikipédien. Responsable Bureau National AUF Bénin

Également présents au comité :

- Florence Devouard, Wikipédienne. Fondatrice Wiki in Africa, ancienne présidente Wikimedia Foundation
- Ludovic Issartelle, Directeur mécénat Afrique à la Fondation Orange
- Daniel Maitry, Chargé de mécénat international à la Fondation Orange

## 10. Bilan sur les établissements et pays gagnants lors des années précédentes

Cette information est notée pour faciliter le choix des gagnants nationaux et internationaux.

### Grands prix internationaux précédents:

#### COTE D'IVOIRE :

- L'enfant atchan d'Abidjan-Adjamé, par le Groupe scolaire Amon d'Aby du plateau - PI 2022

#### CAMEROUN :

- Récolte des termites au Cameroun, par l'Ecole primaire publique d'Obala I - PI 2022
- Culture de la viande du chien chez les Yevol, par l'Ecole Catholique Sainte Rosa Verenini – PI 2019

#### MADAGASCAR :

- Ikopa, par l'école primaire publique Behenjy – PI 2023
- Vako Drazana, par l'Ecole des sourds et muets ADSF Antananarivo – PI 2020-2021

#### MALI :

- Kimparana, par l'Ecole Fondamentale Dioundioun de Kimparana – PI 2019

## MAROC :

- Melhfa, par l'école Oued Chiaf – PI 2023

## REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO :

- Malewa, par l'Ecole Primaire A Matonge – PI 2020-2021

## SENEGAL :

- Paa'gn" à Fadial, par l'Ecole Primaire de Fadial (Thiès) - PI 2022
- Exploitation du miel à Bandia, par l'Ecole Primaire de Bandia – PI 2020-2021
- Charrettes à Mbour, par l'Ecole Cheikh Mbaba Sow – PI 2019

## TUNISIE :

- Ksours de Tataouine, par l'école primaire Ras El Oued Smar Tataouine - PI 2023
- Menzel Djerbien, par l'Ecole Habib Bourguiba à Djerba - PI 2022

## Grands prix nationaux précédents:

### Prix nationaux Burkina Faso

- Soumbala, par l'école numérique Balkuy «C» - 2023
- Babenda, de l'Ecole Zogona – 2022
- Baongo II, par l'Ecole St Dominique de Guzman – Yamtenga - 2021

### Prix nationaux Cameroun

- Essok, par l'école publique de Foulassi - 2023
- Minkong, par l'Ecole Sainte Rose Venerini d'Ebolowa-Sud – 2022
- Le trou des fantômes, par l'Ecole catholique Rosa Verenini - 2021
- Bâton de manioc, par l'Ecole publique d'Obala - 2021
- La fête du Ngondo chez les Sawa, par l'Ecole Publique Joss 2 - 2019

### Prix nationaux Côte d'Ivoire

- Kouayom, par le groupe scolaire de Kouepieu - 2023
- Intronisation du roi en pays sanwi, par le Groupe scolaire Eboakro d'Aboisso – 2022
- La fête de l'igname en pays Sanwi, par le Groupe scolaire Eboakro d'Aboisso - 2021
- L'Histoire des Essouman, par l'Ecole primaire publique Mabianeha d'Assinie - 2021

### Prix nationaux Guinée

- Karaouni et frères, par l'Ecole primaire Elhadj Abdourahmane Sy – 2022
- Eau Coyah, par l'Ecole primaire de Coyah - 2021
- Bagataye, l'Ecole primaire Saint David - 2021
- Niandian, par l'Ecole Primaire de Fidel Castro de Kissidougou - 2019
- Usine d'alumine de Fria par l'Ecole Primaire de Sabendè - 2018

### Prix nationaux Madagascar

- Caméléon de Parson (Tarondro), par EPSP SOS VE Antanety - 2023
- Sakoalavitsy Mena, par l'EPP Maibahoaka – 2022
- Canal des Pangalanes, par l'Ecole Primaire Publique d'Ilafy - 2021

- Fantsiolitsa, par l'Ecole primaire publique Maibahoaka - 2021
- Tambohogasy, par l'Ecole Ste Anne Ankomakely – 2019
- L'île Antsoheribory par l'EPP Fanantenana - 2018

### Prix nationaux Mali

- Le fesmamas à Markala, par l'école SE Dembele de Markala - 2023
- Le Yogoro, par groupe scolaire Manantali 2 – 2022
- Toguna, par l'Ecole Banguetaba I - 2021
- Barrage de Manantali, par l'Ecole de Manantali 2 - 2021
- Karité, par l'Ecole Groupe Scolaire Almamy Timbo de Bougoni - 2019
- Le gouvernement des enfants et le mariage pour le Mali par les élèves de Yanfolila 1er cycle « A » - Yanfolila - 2018
- Le Fort de Médine par l'CSHFOS 1erCycle – Kayes - 2018

### Prix nationaux Maroc

- Ouezzane, par l'école Mohamed Abdou - 2023

### Prix nationaux Niger

- Femmes potières de Boubou-Hama, par l'Ecole Cité Stin de Niamey - 2019
- Lutte traditionnelle au Niger, par l'Ecole Poudrière 3 de Niamey - 2019

### Prix nationaux RdC

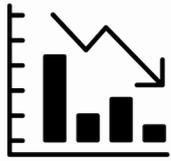
- Stade des Martyrs, par l'EPA 2 Matonge - 2023
- Papa Wemba, par l'Ecole Primaire 1 Matonge - 2021
- Kulunas, par l'Ecole Primaire 1 Kamina - 2021

### Prix nationaux Sénégal

- Fes-Signy, par l'école Colobane 2 de Gossas/Fatick – 2023
- Réserve de Bandia, par l'école Grand Mbour 2de Mbour/Thiès – Coup de cœur 2023
- Car rapide, par l'Ecole Diaraf Ibra Paye – 2022
- Lac Rose, par l'Ecole Cité Imprimerie - 2021
- Rônier, par l'Ecole Elémentaire de Baliga - 2021
- Mariage en milieu sérère, par l'Ecole Moustapha Baidy Ba de Fatick- 2019

### Prix nationaux Tunisie

- Poterie de Djerba, par l'école primaire Fetou Ennour Djerba – 2023
- Musique traditionnelle en Tunisie, par l'Ecole BlrCharef Regueb – 2022
- La fête du mariage traditionnel à Djerba, par l'Ecole de Taourit - 2021
- Tonte de laine des moutons à Beni Mhira Tataouine, par l'Ecole primaire Ras El Oued Tataouine - 2021
- Chenini, par l'Ecole Oued Essider Gabes - 2019
- Les fêtes en Tunisie par l'école ESKHIRA – Tastour - 2018
- Les jeux populaires sahariens par les élèves de BECHNI – Gebel - 2018



# RESULTATS

## 1. Articles produits

Globalement sur l'édition 2023-2024, **337 établissements** étaient inscrits. Les élèves ont produit **151 articles** illustrés par **715 photos** et **38 vidéos**



### Madagascar

- 9 articles produits
- 27 photos
- 56 écoles inscrites



### Sierra Leone

- 8 articles produits
- 51 photos
- 10 écoles inscrites



### Guinée

- 9 articles produits
- 51 photos + 1 vidéo
- 34 écoles inscrites



### Mali

- 29 articles produits
- 37 photos + 6 vidéos
- 34 écoles inscrites



### R. d. Congo

- 15 articles produits
- 2 photos
- 24 écoles inscrites



### Tunisie

- 31 articles produits
- 268 photos + 31 vidéos
- 107 écoles inscrites



### Sénégal

- 16 articles produits
- 154 photos
- 15 écoles inscrites



### Cameroun

- 8 articles produits
- 9 photos
- 5 écoles inscrites



### Côte d'Ivoire

- 26 articles produits
- 116 photos
- 29 écoles inscrites

**Bénéfice indirect:** 9 des 10 pays participants bénéficient maintenant d'un portail dédié sur Vikidia (le Burkina Faso est encore manquants). Les portails donnent plus de visibilité aux articles produits et facilitent les collaborations futures. Voir l'exemple du portail Tunisie:

<https://fr.wikidia.org/wiki/Portail:Tunisie>

## 2. Notes

1

pratiquement tous les articles ont été ajoutés dans ce document. Une légère pré-sélection a été opérée afin de ne pas alourdir le document. Certains de ses textes ne présentant un caractère encyclopédique, ils n'ont pas été mis publiés dans l'espace encyclopédique de Vikidia.

2

dans le document nous avons ajouté la liste des établissements et pays gagnants des précédentes années. Pour éventuellement aider la décision des gagnants de cette année....

3

les illustrations incluses dans les articles proviennent soit de photos prises sur place, soit de photos choisies parmi les photos libres de Wikimedia Commons , soit des dessins faits par les enfants.

Voici le lien vers les photos, vidéos et dessins produits spécifiquement dans le cadre du concours sur [Commons](#).

4

certains articles sont aussi illustrés par des vidéos, qui ne sont malheureusement pas accessible dans ce document, ce qui ne retire rien à leur intérêt ! En voici la liste [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_videos](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_videos)

5

tous les articles ont été plus ou moins améliorés par les membres de la communauté Vikidia. En général, correction d'orthographe, de grammaire, de style, mise en page. C'est normal, un article sur Vikidia est un matériel vivant, qui évolue.

6

certains articles sont supprimés quand ils ne correspondent pas aux critères de publication de Vikidia. Ou sont fusionnés avec des articles existants, avec lesquels ils font doublon.

7

les articles produits en Sierra Leone sont bien évidemment en anglais. Ils participent tout autant au prix national et aux prix internationaux.

### 3. Galerie de photos des participants

La totalité des photos affichées ci dessous peut être retrouvée sur le site Wikimedia Commons [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools)



**Elève devant le village des tortues**

**Ecole Ndiakhirate Ndiobène de Rufisque**

*Sénégal*



**Directrice de l'école Ndaté Yalla à Saint Louis**

**Ndaté Yalla à Saint Louis**

*Sénégal*



**Désherbage dans un champ d'anacarde**

**EPP Doumorossi du Quartier Doumorossi à KOUN-FAO**

*Côte d'Ivoire*



**Eccole Fondamental de Banguetaba A2**

**Eccole Fondamental de Banguetaba A2**

*Mali*



**Elèves au service de gestion des parcs**

**Ecole Ndaté Yalla de Saint-Louis**

*Sénégal*



**Formation Wikichallenge École d'Afrique en Guinée**

**EP Kipé 2**

*Guinée*



**Les élèves dans un atelier de fabrication du pagne baoulé**

**EPP N'DAKRO**

*Côte d'Ivoire*



**Première rencontre des représentants des écoles à Sierra Leone**

**Orange Fab**

*Sierra Leone*



**Elèves en habit traditionnel Tunisien**

**Ecole Smar Tataouine**

*Tunisie*



**Les élèves en train de rédiger l'article**

**Ecole Abou El Fadhel Nahoui  
Tozeur  
Tunisie**



**Première rencontre des représentants des écoles à Sierra Leone**

**Orange Fab  
Sierra Leone**



**Les élèves en train de récolter les olives**

**Ecole Smar Tataouine  
Tunisie**



## **Cérémonie de remise des prix 2023**

**Burkina-Faso**



# ARTICLES

<b>Tous les articles par ordre d'entrée</b>	<b>14</b>
1. CAMEROUN	14
2. MADAGASCAR	27
3. MALI	43
4. SENEGAL	84
5. COTE D'IVOIRE	132
6. GUINEE	186
7. SIERRA LEONE	203
8. RDC	224
9. TUNISIE	252



# Le Cameroun

## Sources :

\* Articles :

[https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/Cameroun](https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/Cameroun)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Cameroon](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Cameroon)

#	Ecole	Article	Notes
CM 1	Ecole publique Joss	<a href="#">Palais Dika Akwa</a>	
CM 2	Ecole publique d'Obala	<a href="#">Vertus des déchets de manioc</a>	
CM 3	Ecole publique de Foulassi	<a href="#">Vipère de Foulassi</a>	
CM 4	Ecole publique d'Obala	<a href="#">Djansang</a>	
CM 5	Ecole bilingue Rosa Verenini	<a href="#">Essingan</a>	
CM 6	Ecole publique de Mokolo	<a href="#">Lak Mbeza</a>	
CM 7	Ecole bilingue Rosa Verenini	<a href="#">Magnanga</a>	
CM 8	Ecole publique de Yagoua	<a href="#">Niraouna</a>	

# Palais Dika Akwa

---

Le **Palais Dika Akwa** est construit dans la ville de Douala au Cameroun.

## Histoire

---

Le Palais Dika Akwa est une œuvre du prince portant le même nom. Il s'agit du prince **Dika Akwa Nya Bonambela**. Né le 27 janvier 1933 à Douala au Cameroun du Roi Betote Akwa Nya Bonambela, il coule du sang royal dans ses veines depuis plus d'une génération. En effet, son grand-père, le Roi Dika Akwa XI est connu comme le signataire du Traité germano-douala.

Dika Akwa Nya Bonambela est un anthropologue, historien, juriste et homme politique camerounais. Il construit le Palais Dika Akwa après l'indépendance du Cameroun en 1960. Il meut le 7 juillet 1995.

## Situation géographique

---

Le palais Dika Akwa, encore appelé **Mukanda**, est situé en plein quartier Akwa dans la ville de Douala sur le Boulevard de la République non loin de l'hôpital Laquintinie.



# Vertus des déchets de manioc

---

Le manioc, une plante largement répandue en Afrique, est utilisée de différentes manières selon les pays et les régions. Les **déchets de manioc** en particulier ont des vertus, particulièrement au sein de la communauté des Mvog Nama qui vit à Foulassi, dans la région du Sud Cameroun.

## Consommation

---

Chez les **Mvog Nama**, le manioc est consommé à la fois cru et cuit, offrant ainsi des bénéfices nutritionnels essentiels à l'organisme. Toutefois, il existe aussi la possibilité de profiter des déchets de manioc, au regard de ses utilisations médicinales fascinantes.

## Utilisation

---

Tout d'abord, après avoir trempé le manioc dans l'eau pendant plusieurs jours, les déchets qui restent dans l'eau sont recueillis. Ces déchets sont séchés et écrasés pour obtenir de l'amidon. L'amidon obtenu est ensuite utilisé pour donner forme et couleur aux vêtements des Mvog Nama. C'est une technique artisanale unique qui permet de personnaliser les vêtements de manière traditionnelle.

Mais ce n'est pas tout, les déchets du manioc ont également des propriétés médicinales. Après avoir lavé le manioc préalablement trempé dans l'eau pendant plusieurs jours, l'eau de trempage mélangée avec les écorces de l'assing, une plante locale, est bouillie. Une fois filtré, ce mélange homogène est obtenu.

## Vertus

---

Le produit obtenu après la préparation des déchets de manioc permettent notamment de :

- Nettoyer le ventre de la femme ;
- Traiter la chlamydia ;
- Préparer l'ouverture de la voie pour les femmes enceintes.

Ces pratiques traditionnelles transmises de génération en génération permettent de garder l'authenticité des savoirs et des pratiques médicinales chez les Mvog-Nama.

Le manioc ne se limite donc pas à être uniquement un accompagnement de repas. Les déchets du manioc sont utilisés de manière créative, tant dans la confection des vêtements que dans la médecine traditionnelle. Les Mvog Nama ont exploité les ressources naturelles qui les entourent et ont découvert les bienfaits cachés des déchets du manioc.

# Vipère de Foulassi

---

La **vipère** est un serpent venimeux fascinant que l'on trouve généralement dans la zone de la forêt équatoriale au Cameroun, en particulier dans le Sud du pays. Ce reptile peut atteindre une longueur de 1 à 1,5 mètre et possède une taille impressionnante. Il a la particularité d'être à la fois vivipare et carnivore.

## Description

---

Bien que la simple mention de son nom suscite de l'appréhension chez de nombreuses personnes à Foulassi dans la région du Sud Cameroun, où elle est présente au quotidien, la vipère est en effet le serpent le plus venimeux de la région.

## Vertus

---

Malgré sa dangerosité, les habitants de la région, connus sous le nom de **Mvog Nama**, ont découvert les vertus médicinales de la vipère. Elle est devenue un produit prisé, un objet de luxe et de convoitise. En effet, lorsqu'une vipère est tuée, si quelqu'un souffre d'un mal de dents à proximité, il suffit de faire mordiller la vipère par cette personne et, en quelques minutes, la douleur disparaît. De même, si quelqu'un a des abcès ou des furoncles, on coupe un bout de la queue d'une vipère fraîche, la personne le consomme et ressent un soulagement immédiat, suivi de la guérison de ces affections.

## Autres usages

---

La vipère est également considérée comme un objet de luxe en raison de sa peau, utilisée comme décoration dans les maisons. Elle symbolise la victoire de l'homme sur la nature. De plus, une fois préparée, sa viande blanche est exceptionnellement savoureuse. Cependant, sa consommation n'est pas commune. Elle est réservée aux initiés des Mvog Nama.

En résumé, bien que la vipère soit un serpent venimeux et potentiellement mortel, elle offre également des vertus médicinales précieuses. Elle est considérée comme un don de la nature, utilisée à des fins médicinales et appréciée pour sa peau et sa viande délicieuse.

# Djansang

---

De son nom scientifique Ricinodendron Heudelotti, la graine appelée **Djansang**, Musodo, Erimado, Corkwood, Akpi ou Essessang est issue d'un arbre à croissance rapide de l'Afrique occidentale et centrale. Il pousse au Cameroun, et particulièrement dans le département de la Lékié, région du Centre.

## Sommaire

---

[Constitution](#)

[Ramassage et extraction](#)

[Vertus](#)

[Commercialisation](#)

[Liens externes](#)

## Constitution

---

Les amandes du Ricinodendron sont riches en lipides, en protéines, en calcium, en matières grasses, en phosphore et en potassium. Elles sont utilisées comme ingrédients dans la cuisine locale, camerounaise et même africaine.

## Ramassage et extraction

---

Le ramassage du Djansang revêt une importante source de revenus dans la Lékié et particulièrement dans la localité d'Obala. Cette activité est réservée essentiellement aux femmes et aux enfants. En effet, le Recinodendron produit deux fois par an. Le ramassage s'effectue donc en deux périodes : janvier-février d'une part, puis juillet-août d'autre part.

Après avoir stocké les fruits amassés dans des sacs pour fermentation, suivent les étapes de la cuisson et de l'extraction. Cette extraction se fait selon une technique dont seules les grands-mères ont le secret. En effet, les graines, après avoir séjourné quelques heures dans de l'eau bouillie, sont extraites plus aisément. Les graines blanches seront ainsi séchées afin d'obtenir une couleur dorée. Dès que les graines sont sèches, elles sont stockées dans de sacs protégés et à l'abri de l'humidité. Il faut régulièrement les sécher au soleil jusqu'au jour de la commercialisation.

## Vertus

---

Compte tenu de la sècheresse en matière grasses et en lipides, ces amandes produisent de l'huile utile pour la santé. Elle peut soigner les maladies telles que le rhumatisme, les maladies de la peau, les chutes de cheveux, la toux, etc.

## Commercialisation

---

Le djansang est vendu sur le marché en gros et en détail. On peut estimer le kilogramme du djansang à 300 francs CFA. En effet, la boîte de 250 grammes est vendue à 700 francs CFA. Ce produit peut être trouvé dans les grands marchés de Yaoundé, Douala, Abidjan et même au niveau international. La commercialisation du djansang permet à plusieurs familles de subvenir à leurs besoins tels que la scolarité, la nutrition, l'amélioration de l'habitat. Aujourd'hui, les mamans qui assurent l'extraction de ces amandes souhaitent le faire de façon mécanique.

## Liens externes

---

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Akpi>

# Essingan

---

## Sommaire

---

[Description générale](#)

[Zone de production](#)

[Propriétés](#)

[Vertus et spécificités](#)

[Procédure pour prélever l'écorce](#)

[Sources](#)

## Description générale

---

Encore appelé **Oveng**, l'Essingan est un grand arbre royal d'Afrique, précisément de la forêt équatoriale. Il peut atteindre 40 à 60 mètres de hauteur. La circonférence de son tronc attend pratiquement 4 à 10 mètres de diamètre. Cet arbre majestueux est facilement reconnaissable à travers ses énormes contreforts imposant qui lui donne tout son charisme.

L'Essingan est un arbre qui résiste au temps et peut vivre jusqu'à 500 ans. Il est classé parmi les arbres exotiques d'Afrique tropicale de par la beauté de ses planches, sa résistance à l'humidité, aux champignons donc le bois d'Essingan n'a pas besoin de traitement face à ses agresseurs ce qui lui donne un aspect écologique et économique.

## Zone de production

---

L'Essingan est un arbre que l'on retrouve en grande quantité en Afrique centrale et dans le Bassin du Congo.

## Propriétés

---

Cet arbre symbolise chez le peuple Bantou la majesté de par son pouvoir, la longévité de par son âge, la résistance de par son écorce face aux insectes et champignons, la protection contre les attaques mystiques de par sa capacité à repousser les esprits mauvais, la puissance de par son tronc massif. C'est un arbre qui dégage de l'énergie positive et royale quand on s'harmonise avec lui. Dans la forêt deux arbres d'Essingan ne peuvent pousser sur même rayon de 10 mètre. Pour abattre cet arbre, il faut avoir été initié. En effet, l'abatteur peut y laisser sa vie. Poser cet acte, c'est comme s'engager à aller tuer l'éléphant. Le peuple Ekang et Fang considère l'Essingan comme **l'éléphant des arbres de la forêt**.

## Vertus et spécificités

---

L'Essingan est un arbre qui possède plusieurs vertus

- Ses écorces sont utilisées pour soigner des maladies comme le paludisme, la typhoïde, etc
- En plus de cela on se purifie pour chasser les mauvais esprits
- L'Essingan symbolise la force et le pouvoir c'est la raison pour laquelle le trône des chefs ou des élites sont toujours sculptés dans le tronc d'essingan pour exprimer sa toute-puissance devant sujets.

## **Procédure pour prélever l'écorce**

---

Pour prélever l'écorce de l'arbre il faut obéir à un certain rituel spécifique qui se déroule sur plusieurs étapes à savoir

- Etre en état de pureté avec l'esprit de l'arbre pour avoir la permission de prélever l'écorce
- Se dépouiller de ses vêtements, embrasser l'arbre et dire le mobile de l'usage.
- Déposer au pied de l'arbre une pièce de monnaie en guise d'offrande
- Découper par la suite la quantité d'écorce voulue et à la fin s'incliner devant l'arbre

Ce pendant face à la demande de l'Essingan dans le monde, l'on observe une surexploitation de cet arbre en Afrique. La sensibilisation des populations et l'Etat pourrait donc permettre de promouvoir le reboisement de cet essence d'arbre à grande échelle dans les forêts du Bassin du Congo et de la forêt équatoriale.

## **Sources**

---

-Le chef du village de Mvoman, Groupement d'Ebolowa 2eme -Ndoum Biken, Herboriste -Culture du peuple Ekang, Ferdinand Oyono

# Lak Mbeza

---

**Lak Mbeza** est le nom donné à une sauce traditionnelle à Mokolo, dans la région de l'Extrême-Nord du Cameroun.

## Sommaire

---

Géographie

Histoire et description générale

Vertus thérapeutiques

Voir aussi

## Géographie

---

« Lak Mbeza » est une sauce traditionnelle chez les Mafas. En français, c'est la sauce de graisse fermentée. Les Mafas sont un peuple qui habite les monts Mandara dans l'Extrême-Nord du Cameroun.

## Histoire et description générale

---

La graisse, principalement extraite de la chèvre ou du mouton et des bœufs, est fermentée dans des petits canaris hermétiquement fermés. Après un mois, cette graisse est retirée des canaris et découpée en petits morceaux puis, bien pilée afin de devenir une pâte homogène qui peut être repartie en petite boule.

Selon la taille de la famille, la graisse est d'abord introduite dans une marmite chauffante. Après qu'elle se fond, on y ajoute de la potasse, de l'eau, du haricot (niébé), du poisson sec et du gombo frais ou sec bien découpé ou toutes autres feuilles à sauce de la région sans oublier l'assaisonnement nécessaire.

Le poisson sec est remplacé par du poulet. **Lak Mbeza** devient alors réservé aux hommes ou aux chefs.

Au bout de trente minutes de cuisson, la sauce est prête et peut être servie dans de petits vases en terre fabriqués par le forgeron pour garder la pure tradition Mafa et avec comme complément, du couscous de mil ou de maïs.

## Vertus thérapeutiques

---

- « Lak Mbeza » est une sauce indiquée pendant l'allaitement, car elle permet à la femme de produire beaucoup de lait maternel. Voilà pourquoi c'est le premier repas de la femme qui vient d'accoucher.
- Bien plus, elle permet une bonne digestion pour les enfants et les adultes en cas de constipation.

De nos jours, la graisse est fermentée dans des petits sacs plastiques, ce qui réduit ses vertus car le plastique est nocif pour la santé et pollue l'environnement.

## Voir aussi

---

- [Cuisine camerounaise](#)

# Magnanga

---

Le **Magnanga** est le nom donné à l'huile de palmiste noire.

## Présentation

---

L'huile de palmiste Magnanga est extraite des graines ou noyaux du fruit du palmier à huile. Ces graines seront séchées, puis grillées pour en extraire l'huile.



## Vertus

---

L'huile de palmiste protège de l'épidémie des rayons ultraviolets et de la pollution, grâce à sa forte teneur en tocatriénols riche en vitamine E, en acide gras insaturés et anti oxydant. Il soigne également la maladie des rouges fesses chez les nourrissons.



## Préparation

---

Pour obtenir du **Magnanga**, il faut passer par les étapes suivantes :

- Je fais sécher les noix de palme même pour 2 semaines
- Lorsque tout est bien sec, je casse pour enlever les palmistes
- Je pose la marmite au feu, une **macocotte** (nom donné à des marmites solides) de préférence
- Je grille les palmistes en remuant sans cesse jusqu'à ce que l'huile commence à sortir.
- Lorsque l'huile est suffisamment sortie, je verse les palmistes dans un panier à paille ou inox
- Je recueille l'huile.

C'est ainsi que le processus est achevé.

# Niraouna

---

Le **Niraouna** en langue massa et **habirou** en langue fulfulde est un plat traditionnel qui se prépare différemment des autres plats traditionnels chez les Massa au Cameroun.

Fichier:Nom de l'image.jpg  
Description de l'image

## Sommaire

---

Description du plat de Niraouna

Préparation

Cuisson de Niraouna

Utilité et vertus

Voir aussi

## Description du plat de Niraouna

---

**Niraouna** est une plante sadienne communément appelée **habirou** en fulfulde que l'on retrouve en pays massa et toupouri, dans l'arrondissement de Yagoua et de karhay, région de l'Extrême-Nord Cameroun. Cette plante est aussi rencontrée dans la partie sud du Tchad. Elle n'est pas cultivée dans le jardin au même que les autres légumineuses. Elle a cette particularité de pousser pendant la saison des pluies jusqu'à septembre, et autours des concessions et borde les murs. Elle pousse aussi sur un Hamas de bois autours d'une maison. C'est une plante rampante d'environ deux mètres de long. Ses feuilles sont comestibles, avec une pointe d'amertume. Sa préparation nécessite donc un certain soin.

## Préparation

---

Le Niraouna se prépare sec comme frais, comme tous autres légumes a la seule différence, le Niraouna ne se prépare pas avec du condiment, ni huile, mais avec le haricot blanc et l'arachide pile.

## Cuisson de Niraouna

---

Pour faire cuire la sauce de niraouna, il faut préalablement faire cuire du haricot. Ensuite, il faut y ajouter les légumes de niraouna, des arachides pilées et du sel gemme. Il faut laisser cuire pendant vingt minutes, puis retirer de la marmite du feu.

## Utilité et vertus

---

Le plat de niraouna a des vertus thérapeutiques :

- Il lutte contre les douleurs abdominales
- Il prévient le paludisme et la fièvre typhoïde
- Il lutte également contre les vers intestinaux.

Cette sauce préparée, n'est pas appréciée par une catégorie de personnes qui aiment se blinder, car le niraouna détruit le blindage dans l'organisme humain.

## Voir aussi

---

- Cuisine camerounaise



# Madagascar

## Sources :

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/Madagascar](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/Madagascar)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Madagascar](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Madagascar)

Pays	Ecole	Article	Notes
MADA 1	SOS VE Mangarano	<a href="#">Toamasina</a>	
MADA 2	SOS VE Antanety	<a href="#">Tsihitafotra</a>	
MADA 3	CEG Analamahitsy	<a href="#">Tsingy de Bemaraha</a>	
MADA 4	EPP Ankadiaivo Alasora	<a href="#">Vazimba</a>	
MADA 5	SOS VE Mangarano	<a href="#">Ambatovy</a>	
MADA 6	EPP Ampasimpotsy	<a href="#">Ankohonana Sahirana Arenina</a>	
MADA 7	CEG Analamahitsy	<a href="#">Fosa</a>	
MADA 8	EPP d'Application Mahamasina	<a href="#">Hanim-pitoloha</a>	
MADA 9	CEG Analamahitsy	<a href="#">Rova de Manjakamiadana</a>	

# Toamasina

---

**Toamasina** ou **Tamatave** en français est une grande ville de l'est de Madagascar, chef-lieu de la région d'Atsinanana (en français « Est ») et de l'ancienne province de Toamasina. La seconde ville de Madagascar est située à 353 km au nord-est de la capitale. Sa superficie est de 28 km<sup>2</sup>. Le plus grand port de Madagascar aussi est implanté à Toamasina faisant de cette ville la capitale économique de Madagascar. C'est une ville animée avec ses cyclo-poussettes et ses Tuc-Tuc jaunes. Beaucoup de choses la spécifient par rapport aux autres provinces de Madagascar. C'est à Toamasina que se trouve la plus grande société de producteur de nickel et de cobalt qui s'appelle Ambatovy.



## Sommaire

---

[Le port de Toamasina](#)

[Le MIAMI de Toamasina](#)

[Le bord de la mer](#)

[Le stadium de Toamasina](#)

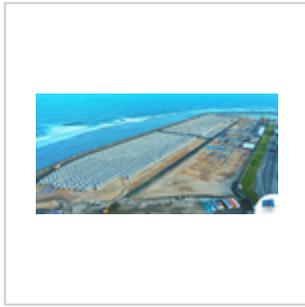
[Cité Fitiavana](#)

[Les plantes de la région Atsinanana](#)

## Le port de Toamasina

---

Le port de Toamasina, appelé aussi SPAT, situé dans l'océan indien est le plus grand port de Madagascar avec une superficie de 63 hectares. Il attire beaucoup la visite des écoliers et des étudiants grâce à ses activités, ses infrastructures modernes mais surtout ses grands bateaux. Il possède tout ce qu'il faut, comme des magasins de stockage, des Terre-pleins, des quais. La majorité des produits importés, presque 95%, passent dans ce port avant d'être distribués aux autres ports de Madagascar, mais des produits locaux, miniers et industriels y sont aussi stockés. Le Port de Toamasina est une très grande société et on dit qu'il est « le poumon économique » de Madagascar et bientôt celui de l'Afrique. Le port de Toamasina est le plus grand port de Madagascar. Grâce à ce port, notre pays reçoit beaucoup de devises. Il est aussi une société portuaire qui assure l'exportation des produits locaux. Par son existence, Toamasina devient une ville économique. Actuellement, son extension est en marche pour assurer le développement.



## Le MIAMI de Toamasina

---



Le Miami de Tamatave se situe au bord de la mer. Il a été inauguré en 2023. C'est un endroit très joli pour s'amuser et se détendre. Pour y entrer, on doit payer 2000Ar ou 0,41 Euros.



A l'intérieur, on trouve beaucoup de choses comme par exemple : une salle de sport, une

piscine, des jolis jardins, une petite salle à manger. Chaque dimanche, plusieurs gens vont là-bas.

## Le bord de la mer

---



A Madagascar il n'y a pas de bord de mer comme celui de Toamasina. Il est très différent des autres bords. Il y a une belle plage et de belle sable. La mer est plate. On y voit aussi de jolies choses comme le Miami, le port, des cocotiers...



C'est encore agréable de sortir le soir là-bas car il y a les lumières des bateaux, l'air est propre.

## Le stadium de Toamasina

---



Le stadium vient du mot stade qui signifie terrain. Le stadium est un terrain de foot. En 2019, le Président de la République Andry Nirina Rajoelina l'a réhabilité. Il se situe dans le quartier Mangarano I.



Tout le monde peut y entrer

gratuitement s'il n'y a pas de match. S'il y a un évènement, il y a une entrée de 1000ar ou 0,2 Euro pour les enfants, 2000ar ou 0,40 Euro pour les adultes.

## Cité Fitiavana

---

A Toamasina, il y a une cité qui s'appelle cité Fitiavana qui signifie « Amour ». Il se situe à côté du terrain du gendarme. Devant cette cité, il y a beaucoup d'arbres comme les quinines, l'acacia, les poivres rouges et les bois de rose. C'est une cité pour les gendarmes et leur famille. Personne ne peut y entrer sauf des membres de la famille

## Les plantes de la région Atsinanana

---

La région Atsinanana ou région « Est » de Madagascar est une région riche en plantes naturelles. On peut y trouver facilement de l'eucalyptus, de l'aloë Vera, du Ravintsara, des pervenches, mais aussi la plante unique de Madagascar qui est le « Ravinala » ou arbre des voyageurs. Ces multiples plantes procurent de la fraîcheur et de la beauté naturelle. La population les utilise pour soigner beaucoup de maladies. Elles sont même recherchées ailleurs et transformées en médicaments. Beaucoup de gens malheureusement les détruisent par les pratiques de feu de brousse, ou de déboisement. Ces gens ne savent pas leur importance, car s'il n'y a plus de plantes, nous ne pouvons plus survivre



# Tsihitafototra

---

Le **Tsihitafototra** est une plante qui ne possède pas de racines (tsy hita : on ne voit pas/ qui n'existe pas; fototra : racine). Il s'appelle aussi « plante ficelle » et son nom scientifique est *Cassytha filifomis*, *Cuscuta chinensis*. C'est une fleur qui pousse sur d'autres plantes.

## Description

---

Le Tsihitafototra ressemble à une longue ficelle jaune qui peut atteindre plusieurs mètres de long. C'est une plante parasite car elle pousse et s'enroule sur les plantes qui l'entourent. On trouve le "Tsihitafototra" surtout en ce mois de février pendant la saison des pluies. Elle fleurit la matinée mais les fleurs sont sèches l'après-midi.

## Utilité

---

Le tsihitafototra donne de l'huile pour avoir un beau visage et aussi pour avoir de longs cheveux. Il faut piler le tsihitafototra et ajouter un peu d'eau pour avoir un jus de couleur jaune.



# Tsingy de Bemaraha

---

Le **TSINGY DE BEMARAHA** unique au monde dans son genre, patrimoine mondiale parmi les 8 merveilles de Madagascar et nous allons découvrir la beauté, les problèmes et les solutions de cette agréable site.

## Sommaire

[Géographie](#)

[Localisation](#)

[Spécificités](#)

[Topographie](#)

[Transport](#)

[Problème](#)

[Solutions](#)

## Géographie

---

Les TSINGY DE BEMARAHA se trouvent près de la petite ville de Bekopaka dans la région du Melaky, mais aussi proche de la ville d'Antsalova accessible en avion pour son entrée nord. La réserve est ouverte de Juin à Novembre (saison sèche) mais reste encore peu facile d'accès en raison de routes très peu praticables

## Localisation

---

Le Parc National se trouve au Sud de la région Melaky à la limite de la région Menabe dans le centre Ouest de Madagascar.

GPS : entre 44°34 prime à 44°57 prime de longitude Est et 18°12 prime à 19°09 prime de latitude Sud.

Superficie : 157 710 Ha

Région : Melaky

## Spécificités

---

Parc National classé sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Passant au Tsingy, on y trouve des lémuriens, oiseaux terrestres et aquatiques, Chauves-souris, amphibiens, reptiles, des mammifères endémiques et une flore et plus de 650 espèces.

Roches calcaires formées par un dépôt de fossiles et de coquillages morts sous la mer, il y a 200 millions d'années, et par la suite façonnées par l'eau des pluies il y a 5 millions d'années, les Tsingy offrent l'un des passages les plus spectaculaires de la grande île. La faune et la flore de la réserve est extrêmement diversifiée. On y trouve différentes espèces d'animaux comme le Râles à gorge

blanche, le Aye-aye, l'autour de Henst, le Lémurien fraurche oriental, le Rat de Lambertton, le Brookesie d'Antsingy, le Propithecus, verreauxi dekeni, le Mapalemus, griseus accidentails ou le lépiliémus de rilne-Edwards .... Au niveau de la flore, la réserve compte environ 650 espèces de plantes.

## Topographie

---

Un paysage karstique est un massif calcaire fortement déchiqueté format un « Tsingy » ou « Forêt « d'éperons calcaires, paysage unique au monde. Tsingy vient du mot malgache qui signifie « aiguilles ». La réserve abrite d'autres manifestation karstiques telles la gorge de la rivière Manambolo ( de 300 à 400 mètre de profondeurs ). La réserve de Bemaraha présente par ailleurs un paysage contrasté avec un relief vallonné et de pics élevés où des forêts primaires, des lacs et des mangroves servent d'habitations à divers espèces d'oiseaux rares et de lémuriens.

## Transport

---

Il ya des options pour voyager jusqu'au Tsingy de Bemaraha : avion, voiture, bateau.

## Problème

---

L'insécurité, la dégradation des infrastructures routières et l'accueil sont parmi les principaux facteurs de freinage au développement touristique à Madagascar et les acteurs professionnels du tourisme ne cessent d'alerter sur la situation.

## Solutions

---

Malgré la difficulté d'accès notamment aux Tsingy : le Ministre du tourisme a tenu une Réunion de deux jours avec les OMC et les autorités locales de Miandrivazo, de Morondava et de Belo sur Tsirbihina afin de sécuriser l'accès et les Visiteurs.

# Vazimbas

---

Les **vazimb**as étaient les premiers habitants à Madagascar avant le XIV<sup>ème</sup> siècle.

## Sommaire

---

Histoire

Croyance, mythe sur les vazimbas

Description

Tabous

## Histoire

---

Les premières reines de Madagascar, Rangita, ainsi que sa filles Rafohy renaient à Imerimanjaka avaient une histoire . Les peuples « vazimba » n’ont jamais écouté Rafohy parce qu’elle était très petite. Furieuse, celle–ci quitted le royaume de sa mère pour construire une autre vie dans la colline au Nord du royaume : à Alasora.

La reine Rangita a donné sa bénédiction et a lui demandé « Quand tu auras des enfants, tu donneras le pouvoir à ton enfant le plus grand » <sup>1</sup>

Vers le XV<sup>ème</sup> siècle, les Européens, les Indonéziens, les Malésiens, les Arabes , ainsi que les Africains étaient venus sur les côtes de Madagascar pour faire du commerce<sup>2</sup>. Les uns ne faisaient que passer et d’autres qui adoraient l’île restaient et s’approchaient de plus en plus le centre de Madagascar. Ils épousaient les « vazimba » , et depuis Rafohy a mis au monde un « grand prince », qui la succèdera au trône : le roi Andriamanelo. Ce fût les déclin des rois vazimba de Madagascar.

## Croyance, mythe sur les vazimbas

---

Selon certaines croyances, les Vazimba étaient des personnages mystérieux ayant vécu dans les forêts des hauts plateaux centraux de Madagascar à une époque très lointaine. Beaucoup de Malgaches les craignent et ont du respect pour eux. Ils croient encore sur les forces invisibles et mystérieux des *Vazimb*as qui peuvent encore hanter une source, une rivière, ou un rocher, et etc...

## Description

---

Selon l’imagination populaire, les Vazimb

as sont des êtres de petite taille, à la peau cuivrée, au crâne plat et au visage allongé, aux lèvres larges avec un front aplati. Tout le monde les imaginent comme des êtres très laids et répugnants, capables d’inspirer une peur viscérale.

## Tabous

---



Les petits hommes *Vazimbas* évitaient tout objet ayant eu un contact avec du sel.  
Il est interdit d'apporter de l'ail ou de la viande de porc sur leurs tombes ou dans un endroit où habitaient les Vazimbas (une source, une rivière, un rocher, etc...)

1. d'Après l'Archive de la commune rurale d'Alasora
  2. Boky tantara 7ème
-

# Ambatovy

---

**Ambatovy** qui signifie littéralement « au pierre métallique » est une des plus grandes société industrielles qui se trouve dans la ville de Toamasina et Moramanga à Madagascar.

## La société d'Ambatovy

---

Il est le plus grand producteur du nickel et du cobalt. Il est qualifié de plus grosse mine à ciel ouvert car il produit 60 000 tonnes de nickel et 5600 tonnes de cobalt par année. Sa base d'exploitation se situe à Moramanga. AMBATOVY de Toamasina est très immense, avec ses 320 hectares de superficie , et ses 20 000 000 travailleurs, il est devenu comme une autre grande ville dans la propre ville de Toamasina. C'est une société qui donne des valeurs aux travailleurs parce que chaque année, il leur donne des bons d'achat.



Usine d'Ambatovy



Usine d'Ambatovy



Ambatovy



Usine Ambatovy

# Ankohonana Sahirana Arenina

---

**Association ASA** ou Ankohonana Sahirana Arenina est une association de droit malgache créée en 1991, sous l'égide du Comité Inter Franciscain de Madagascar, par le Frère Jacques Tronchon, Président fondateur. C'est une association apolitique et non confessionnelle, reconnue d'Utilité Publique à Madagascar depuis 2011

## Sommaire

---

### Localisation

### Activités

### Lycée Ampasipotsy

### La collaboration entre l'ASA et l'ORANGE SOLIDARITE MADAGACAR

## Localisation

---

Ampasipotsy CR Maroharona Districte de Tsiroanomandidy, Région de Bongolava, à 220km de la Capitale de Madagascar, c'est la zone de Migration du projet de l'ASA.

## Activités

---

L'ASA mène des activités spécifiques dans le domaine de l'action sociale en faveur de groupes marginalisés et démunis de la population malgache. Sa mission est de réussir leur réinsertion socio-économique, en milieu rural ou urbain.

En milieu rural, ses activités relèvent d'un programme prioritaire dans les domaines de la formation des adolescents et des adultes, du logement, de la santé, de la scolarisation des enfants, ainsi que d'appuis pour relever les revenus et l'accès à la propriété foncière. L'ASA vise, pour ses bénéficiaires, l'autosuffisance alimentaire et l'autonomisation associée aux actions de développement dans la région de migration, par un processus d'accompagnement dans tous les domaines.

La première promotion a été installée sur la zone de migration le 4 aout 1997. Maintenant, 25 promotions venant d'Antananarive sont installées sur la zone de migration dans deux communes dont CR Maroharona et CR Maritampona Districte de Tsiroanomandidy Région Bongolava. Il y a également 8 village autochtones qui sont formés sur places et qui sont bénéficiaires directe des tous les services techniques : CSBII, Ecoles, Encadrement agricole, assistance sociale... de l'Association.

La scolarisation des enfants est une activité primordiale au sein de l'ASA. Dans cette zone de migration de 50km de large, pour faciliter la bonne gestion du projet, l'Association a formé 3 Centres Administratifs. Chacun des 3 sites possède une école, à Ampasipotsy : on y trouve 3 Niveaux d'études ; à Ambatolahihazo : il y a 2 Niveaux ; et à Antanambao : il n'y a qu'un seul tel que le Niveau I.



Village de l'ASA à Bongolava

Malgré la convention ou contrat de l'ASA avec les familles prise en charge, l'école de l'ASA n'est pas seulement destinée à leurs enfants mais tous les enfants de la population riveraine y étudient également.

Chaque année l'effectif de nos élèves varie entre 1400 à 1800. Cette année scolaire 2023-2024, dans les trois sites, l'effectif de nos élèves est 1470 occupés par 47 enseignants et 4 responsables des écoles.

Comme l'école fait partie des mesures d'accompagnement pour la pérennisation du projet de réinsertion rural de l'ASA, la première école était évidemment fondée en 1997 année d'installation des premiers migrants. Petit à petit suivant l'évolution du projet, les écoles des autres sites sont bâties des années après. En 2018, grâce à l'aide financière de la Fondation Orange Solidarité Madagascar, on a pu fonder un Lycée à Ampasipotsy. C'est un signe de collaboration étroite entre l'Association ASA et la FONDATION SOLIDARITE MADAGASCAR. Durant ces 5 premières années d'existence, le résultat du Baccalauréat était toujours satisfaisant. L'école de l'ASA fait partie des élites au niveau du CISCO de Tsiroanomandidy.

## **Lycée Ampasipotsy**

---

L'existence à proximité du Lycée est un grand privilège pour la population de la zone toute entière. Les charges des parents diminuent car leurs enfants n'ont pas besoin de partir loin d'eux pour continuer leurs études. Après avoir obtenu le Baccalauréat à Ampasipotsy, la plupart des élèves poursuivent les études à l'Université d'Antananarivo et dans d'autres Universités de Madagascar.



## **La collaboration entre l'ASA et l'ORANGE SOLIDARITE MADAGACAR**

---

La qualité de l'enseignement et l'investissement de l'école ASA est au niveau et à jour par rapport à la technologie malgré son éloignement en pleine brousse. La collaboration entre l'ASA et l'ORANGE SOLIDARITE MADAGACAR ne se limite pas seulement à la construction du Lycée, mais l'Orange Solidarité a construit aussi un bâtiment pour l'extension de l'internat fille et l'année dernière, comme continuité des activités, l'Orange Solidarité a créé à l'école d'Ampasipotsy « UNE ECOLE NUMERIQUE ». Cela a pour but d'épanouir d'avantage les connaissances des élèves et aussi pour donner des formations aux enseignants. Pour cela, l'école est équipée des matériaux comme ordinateur, tablette, vidéo projecteur,...



# Fosa

---

Le **Fosa** ou **Fossa** aussi appelé cryptocropta est un mammifère carnivore endémique de Madagascar.

## Description

---

Le Fosa adulte mesure 80 à 120 cm et pèse entre 6 à 13 kg. Cette espèce animale a une espérance de vie de 15 à 20 ans. Vu par l'IUCN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature), sa population n'est qu'une estimation : 2 500 à 8 000 adultes.

## Menace

---

La déforestation et la démographie inflationniste de Madagascar perturbent tout l'écosystème. Cet animal vit dans la forêt dense de Madagascar et il chasse les animaux tels que : les tenrecs, les oiseaux, les reptiles, les insectes, lémuriens, et quand il a compris qu'il y a de nourriture, près de l'homme, ils s'attaquent aux poules, aux chèvres, aux parcs et aux déchets. Bien que nous les considérons comme « fady » ou tabou. Nous les retrouvons surtout dans les parcs nationaux de Midongy Sud et de Masoala. Animal emblématique de Madagascar le Cryptocropta représente également un attrait touristique pour le pays. Pour conserver cette espèce, la protection de son milieu naturel est en rigueur.

---

# Hanim-pitoloha

---

Le **Hanim-pitoloha** est l'ensemble des plats servis aux invités royaux lors de la cérémonie de nouvel an malgache.

il est composé de plusieurs préparations au moins 7 variétés :

1. *amalona sy henan-kisoa*(anguille et porc)
2. *varanga* (filet de zébu émincé)
3. *hen'omby ritra* (viande bœuf cuit)
4. *henan-janak'omby sy tsaramaso* (viande de veau aux haricots).
5. *ro mazava*
6. *Gana ritra* ou *vorombe sy henakisoa*(dinde ou oie et porc)
7. *Ravitoto sy Henan-kisoa* (Porc aux feuilles de manioc hachées)

L'ensemble des 7 plats s'appelle également **Tatao**

## Préparation des plats et ingrédients

---

- *amalona sy henan-kisoa*

Lavez les anguilles et la viande de porc, coupez les en tronçons réguliers. Coupez la viande de porc en tronçons de taille identique aux anguilles. Préparez des sauces aux tomates et ciboulette. Ajoutez les anguilles et les viandes de porc et faites cuire avec 01 verre d'eaux à vérifier de temps en temps. Laissez cuire doucement pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que l' eau s'évapore.

- *varanga*

Mijotez la viande avec de l'huile et du sel durant deux jours et une nuit pour la rendre tendre. La cuisson se faisait avec du « afo-kitay » (feu de bois) et une grosse marmite en terre cuite.

- *hen'omby ritra*

Coupez la viande de zébu et laissez mijoter avec de l'ail et du gingembre.

- *henan-janak'omby sy tsaramaso*

Coupez la viande, mijotez avec du haricot sec.

- *ro mazava*

Faire cuire ensemble la viande de bœuf avec de la brède du gingembre et de l'angivy (une sorte d'aubergine très amère), à feu doux pendant au moins 1h 30.

- *Gana ritra*

Le gana ritra se prépare le plus simplement possible, il est concocté dans une cocotte jusqu'à cuisson, ajoutez des épices (ail, poivre vert, gingembre) quelques minutes avant la cuisson. Le *Gana ritra* peut être remplacé par de la dinde au porc dans la recette du **hanim-pitoloha**, sa préparation est identique au Gana ritra, très simple, faire cuire ensemble la viande de porc et la dinde, ajoutez les épices avant la cuisson.

- *Ravitoto sy Henan-kisoa*

Pillez des feuilles de manioc fraîches puis mijotez avec de la viande de porc et assaisonnez avec un peu d'ail et du sucre avant la fin de la cuisson.

# Rova de Manjakamiadana

---

Le **Rova de Manjakamiadana** est le château le plus célèbre de Madagascar et regorgé d'histoire.

## Histoire

---

Le premier Rova qui a été construit par Andriamanelo vers 1540 à Alasora, à 15 km à l'extérieur de la ville d'Antananarivo. Le palais de Manjakamiadana a été construit en 1938 par l'architecte Français Jean Laborde, c'est la Reine Ranavalona 1er qui a ordonné sa construction.

## Tabous

---

Les Rova ont tous des tabous, comme : interdiction de fumer du tabac, de porter de viande de porcs, ...

## Renovation

---

Il y a 29 ans, le Rova Manjakamiadana a pris feu le 06 Novembre 1995 dans la soirée, fait par les malfaiteurs de pays. Après l'incendie du Palais de la Reine à Manjakamiadana, le Président de la République Andry Nirina RAJOELINA a réhabilité le Rova Manjakamiadana. Depuis ce jour, le Rova Manjakamiadana est maintenant appelé Rova de Madagascar. Il a ouvert officiellement ses portes au grand public le 19 Juin 2023. Mais il y a un prix d'entrée pour les visiteurs de Rova de Madagascar avec des différents prix entre les étrangers et les Malgaches.



## Sources :

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/Mali](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/Mali)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Mali](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Mali)

Pays	Ecole	Article	Notes
MALI 1	Ecole Sansanding 1er Cycle de Markala	<a href="#">Mademba Seye</a>	
Mali 2	Ecole JPK de Kati	<a href="#">Maraîchage à Kati</a>	
Mali 3	Ecole Manantali III 1er Cycle de Bafoulabé	<a href="#">Mariage en milieu malinké</a>	
Mali 4	Ecole EDC A de Koulikoro	<a href="#">Nianan Koulou de Koulikoro</a>	
MALI 5	Ecole Kalaban Coro 1er Cycle Fraternité KENE	<a href="#">Pôkôtigui</a>	
Mali 6	Ecole Abdramane GUEYE II de Kayes	<a href="#">Prise de pagne</a>	

Mali 7	Ecole Dougabougou 1er Cycle A de Markala	<a href="#">La scolarisation des filles</a>	
Mali 8	Ecole Tiéba 1er Cycle A et B de Sikasso	<a href="#">Tata de Sikasso</a>	
Mali 9	Ecole Sossokoïra A de Gao	<a href="#">Tresse songhaï</a>	
Mali 10	Ecole Manantali II de Bafoulabé	<a href="#">Agriculture au Mali</a>	
Mali 11	Ecole Samantara 1er Cycle de Nioro	<a href="#">Bara, la danse traditionnelle de bambara</a>	
Mali 12	Ecole Almamy Timbo 1er Cycle A de Bougouni	<a href="#">Boas sacrés de Bougouni</a>	
Mali 13	Ecole Niéna 1er Cycle	<a href="#">Bois sacré de Banzana</a>	
Mali 14	Ecole Doundoun 1er Cycle de San	<a href="#">Bois sacré de Dioundiou</a>	
MALI 15	Ecole de Sénou Bases A et B 1er Cycle	<a href="#">Bois sacré de Sénou</a>	
Mali 16	Ecole Mahamane Fondogoumo PC de Tombouctou	<a href="#">Cérémonie du turban</a>	
Mali 17	Ecole Chateau B de Gao	<a href="#">Culture nordiste</a>	
Mali 18	Ecole Chateau A de Gao	<a href="#">Danse des possédées</a>	
Mali 19	Ecole Médine I de San	<a href="#">Esclavage au Mali</a>	
Mali 20	Ecole Banguetaba A de Sévaré Mopti	<a href="#">Farafna Tignè (Musée des Perles) de Sévaré Mopti</a>	

MALI 21	Ecole SE DEMBELE de Markala	<a href="#">N'DOMO ou le fétiche des enfants</a>	
MALI 22	Ecole Fourou 1er Cycle B de Kadiolo	<a href="#">Fourou</a>	
Mali 23	Ecole Légal Ségou I de Kayes	<a href="#">Histoire de Légal SEGOU 1</a>	
Mali 24	Ecole La Paix I de Tombouctou	<a href="#">Histoire de Tombouctou</a>	
Mali 25	Ecole Bouragué Sangaré C de Lafiabougou Bamako	<a href="#">Kèmè Bourama (chef de guerre de samory Touré)</a>	
MALI 26	Ecole CSHFOS 1er Cycle de Kayes	<a href="#">Khassonkés</a>	
Mali 27	Ecole Angoulême 1er Cycle de Ségou	<a href="#">La dislocation des grandes familles à Ségou</a>	
Mali 28	Ecole Kobalakoro 1er Cycle de Banguinéda	<a href="#">La rizière de Banguinéda</a>	
Mali 29	Ecole Sidi Mahamoud I de Tombouctou	<a href="#">La solidarité et l'hospitalité légendaires de Tombouctou</a>	

# Mademba Seye

---

## Le Roi Mademba Sy, fama des États de Sansanding.

**Mademba Sy** naquit à saint Louis (Sénégal) le 3 mars 1852. Il fit de solides études coraniques. Il fut ensuite admis à l'école des otages que **Faidherbe** avait créée à Saint Louis.

Le 01 février 1867, Mademba Sy entra dans l'administration des postes et télégraphes en qualité de commis auxiliaire. Il servit la France avec le dévouement le plus complet.

Il fit une entrée pacifique forte remarquée dans la ville le 15 mars 1891. La France le reconnut « **fama** » (roi en bambara) des États de Sansanding, avec droit de vie et de mort.

Il gouvernait un peu à la manière d'un chef biblique.

Mademba Sy nomma Boché Cisse, son homme de confiance, chef de village malgré l'opposition farouche du vieux N'Fassiriki Cisse en 1892. Boché Cisse alla au-delà de ses

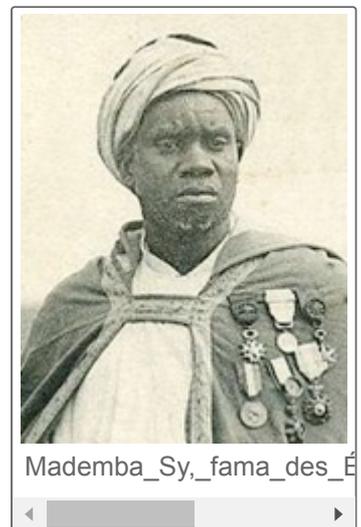
attributions de chef de village et souleva des rébellions contre Mademba Sy. Bambara et Peulhs se révoltèrent contre Mademba Sy sur institution de Boché Cisse. Il envoya une

lettre à Dougaba, fama de Sokolo pour lui dire de se révolter contre Mademba parce que son pour est celui d'un « cafre » (infidèle à Dieu). Ce fut la guerre de Dosséguéla. Mademba eut le dessus.

Les rebelles, surpris de voir Boché Cisse dans la troupe de Mademba, le dénoncèrent et Mademba décida de le tuer. Il fuit à la faveur de la nuit et Mademba nomma N'Fassiriki Kouma, chef du village.

Foudroyé par une congestion pulmonaire, au village de Kayos le 25 juillet 1918, Mademba alla se soigner vers Diafarabé, à Komara où il mourut en 1919. Son corps ramené à Sansanding, fut enterré

dans son palais. Durant des années, un détachement des troupes françaises venait rendre hommage à sa tombe. Cette tombe est encore visible de nos jours.



# Maraîchage à Kati

**Kati** est une ville du Mali fondé au XVII<sup>e</sup> siècle. Spécialisée dans le maraîchage, elle approvisionne en légumes et fruits frais la capitale, Bamako, situé à une quinzaine de kilomètres.

## Sommaire

La fondation de Kati

La ville de Kati «Cité Maraîchère»

Administration de la ville et autres éléments

Notes et références

## La fondation de Kati

Le village est fondé par Kone Bourama au milieu du 17<sup>ème</sup> siècle dans un un milieu giboyeux et propice à l'agriculture Peu de temps après la découverte du lieu, Koné Bourama commença à construire sa hutte et continuait toujours à fréquenter les Niaré (un peuple). Quelques années passèrent et la confiance régna. Koné Bourama demanda la main d'une fille Niaré (Chouanna) en mariage. Il se maria avec cette derrière puis fonda un foyer. Les habitants de passage nommaient le hameau de l'homme intransigeant « Katiguèlen Ka bougouda » donnant ainsi l'appellation « Kati » vers la fin du 17<sup>ème</sup> siècle. Le petit village s'agrandit et quelques temps après, vers 1785 Koné Bourama mourut. De l'union de Koné Bourama avec Chouanna sont nés Bougaly, Nantjini, Soumba et Dounamba. Les garçons donnèrent plusieurs enfants installés sur différents sites : N Tanfara, Katibougou, Djiba Koungo, Tiambougougou, Baguineda, Ouezindougou et Kati. Beaucoup de chefs se sont succédés à la chefferie de la famille fondatrice de sa création à nos jours : Koné Bourama, Djagnouma Kaleba, Mourimoussa, Biba Koné. C'est à cette période que Kati fut érigée en commune de moyen exercice (1958)<sup>1</sup>. Elle sera érigée en commune de plein exercice suite à la loi N° 66-9/AM-RM du 2 Mars 1966 portant code municipal au Mali.

## La ville de Kati «Cité Maraîchère»

Située entre deux collines (*Sanou Koulou et Banamba Koulou*) et traversée par les voies routières et ferroviaires<sup>2</sup> Bamako – Dakar, la ville est arrosée par deux rivières (le Mamahira et Doufing). La ville de Kati, longtemps considérée comme une ville garnison suite à l'implantation du Camp militaire 1886, est plutôt une cité maraîchère par excellence, domaine de plusieurs variétés de fruits. Elle fait figure de verger au Mali. Kati demeure l'un des plus gros producteurs de fruits et légumes du Mali (pomme de terre, choux, salade, tomate, oignon, carotte, haricot vert, gombo, piment ...).



Fondation de la ville de Kati



Maraîchage à Kati



Maraîchage à Kati



Fondation de Kati

L'économie de Kati présente un caractère agricole avec une triple activité de maraîchage, d'arboriculture fruitière et d'élevage. A titre indicatif, les armoiries de la ville se composent de deux rameaux et de lauriers qui se croisent sur une houe comme support justifiant : la cité maraîchère, la ville garnison et la prospérité économique.

Kati constitue un carrefour et une porte d'entrée à Bamako. C'est une cité cosmopolite où convergent plusieurs ethnies Bambara, Malinké, Sarakollé, Peulh, Sonrai, Maure Tamashek, Sénoufo, Buwa, Mossi, Dogon, Bozo, Samogo, Ouolof ...

## Administration de la ville et autres éléments

---

Toutes les religions sont autorisées mais la plus dominante est l'islam.

C'est une commune urbaine où se sont succédés plusieurs maires de l'indépendance à nos jours :

- Kalifa TRAORE (1958-1961)
- Bourama SIDIBE (1961-1966)
- Issa Baba TRAORE (Délégation Spéciale De 1968-1969)
- Joseph MARA (1969-1979)
- Cheick M SAMAKE (1982-1985) et (1985- 1988)
- Mamby Diabaté (1988-1991)
- Moussa SY (Délégation Spéciale de 1991- 1992)
- Cir Mathieu Koné (1992- 1994)
- Sambala DIALLO (1979-1982 et 1998-2003)
- Yoro OULEGUEM (2004-2009) et (2014- à nos jours)
- Hamala HAÏDARA (2009-2014)

Aujourd'hui Kati s'identifie à travers ses produits maraichers et le camp militaire 1886

## Notes et références

---

1. La Décentralisation au Mali : État des Lieux (<https://journal.s.openedition.org/apad/579?lang=en>) par Bréhima Kassibosur *Bulletin de l'APD, 1997*.
2. Mot pour parler d'une voie de fer. Plus sur cette page :<https://Wikipédia/Voie+de+fer.org>
  - "Mali: Kati, la petite commune qui ravitaille la capitale en fruits et légumes" ([https://afrique.le360.ma/societe/mali-kati-la-petite-commune-qui-ravitaille-la-capitale-en-fruits-et-legumes\\_QJPKFJTOQBEVFLR4HTEZ6JULXM/](https://afrique.le360.ma/societe/mali-kati-la-petite-commune-qui-ravitaille-la-capitale-en-fruits-et-legumes_QJPKFJTOQBEVFLR4HTEZ6JULXM/)), par Diemba Moussa Konaté.

# Mariage en milieu malinké

---

## LE MARIAGE TRADITIONNEL EN MILIEU MALINKÉ

### CHAPITRE I : LES FIANÇAILLES

Les parents du jeune garçon entament les premières démarches en apportant dix noix de kola appelés «**TOUGOSSI WÔRO**» (des kolas pour demander si la jeune fille n'est pas fiancée ou réservée à une autre personne.) Lorsque la jeune fille n'est ni fiancée, ni réservée à une tierce personne, le prétendant est informé et le feu vert lui est donné pour apporter la kola afin de demander les mains de la jeune fille. Une fois que cela est fait, les parents du prétendant verse une somme, une tradition pour demander l'organisation du « Bassala » cérémonie au cours de laquelle la dote et les autres conditions du mariage sont déterminés.

### CHAPITRE II : BASSALA

Cette cérémonie de rencontre entre les deux familles a lieu à la demande de la famille prétendante. Ce jour, la tradition oblige que les membres présents des deux familles se font face à face pour discuter de façon franche des conditions du mariage. Généralement, la dote est cent cinquante mille francs (150 000 F) et trois vaches. D'autres cadeaux sont donnés durant les démarches, comme dans ce « **BASSALA**», deux boîtes de tabac et une somme sont données en cadeau.

### CHAPITRE III : LE MARIAGE

Après paiement de la dote et les vaches, la date du mariage traditionnel est fixée après une consultation des deux parties. En milieu malinké, il commence généralement le mercredi matin et dure trois jours. Une délégation composée de parents, d'amies et de camarades d'âge de la jeune fille souvent de vingt à trente personnes accompagnent la mariée chez son mari. La belle-famille doit garantir la nourriture, dix noix de kola pour les hommes, de mêmes pour les femmes après chaque repas durant les trois jours. Plusieurs autres traditions sont appliquées, de la purification de la jeune fille jusqu'à sa mise en place sur un escabeau avec un des jeunes frères de son mari devant un conseil coutumier appelé «**DANTIKÈLI**» permettant de leur prodiguer des conseils, de leur faire part des tabous du mariage pour enfin donner la jeune fille en mariage selon les lois de la coutume et des mœurs. La fille est donnée au jeune frère, comme dit la tradition. Devant le conseil, les ustensiles et tous les autres objets de valeurs donnés à la femme par ses parents sont comptés. A la levée la femme est transportée dans une natte jusque dans sa chambre nuptiale. Le soir, une danse traditionnelle appelée «**DIAGOURA**» et la nuit une soirée dansante à la place publique sanctionnent les cérémonies de mariage.



MARIAGE TRADITIONNEL EN MILIEU MALINKÉ 1



MARIAGE TRADITIONNEL EN MILIEU MALINKÉ 3.jpg



MARIAGE TRADITIONNEL EN MILIEU MALINKÉ 2

# Nianan Koulou de Koulikoro

---

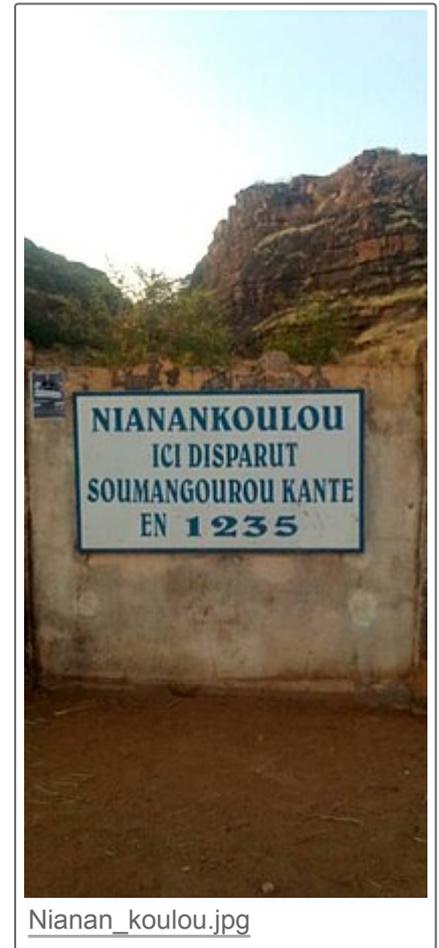
Le **Nianan Koulou** est une colline située à Koulikoro entre le camp militaire **Boubacar Sada Sy** et le centre de santé de référence de Koulikoro. Il est séparé du fleuve Niger par la route nationale RN27.

Cette colline renferme une histoire mystérieuse et de bravoure. En 1224 le mandé fut dévasté par le Roi du sosso, Soumaoro Kanté (un puissant sorcier) sous le règne de Dankaran Touma et ce dernier prit la fuite. Face à cette situation désastreuse, le Mandé fit appel à l'un de ses fils ; Soundjata Keita qui était en exil forcé chez son oncle à Méma à cause son demi-frère Dankaran Touma qui ne voulait plus voir Soundjata et sa famille dans le Mandé.

Soundjata avait eu une enfance mystique...

Soldat puis général de guerre de l'armée de Méma ; réputé par sa bravoure, son courage et sa fougue. Il décida de venir réclamer le trône de son père usurpé par le Roi du sosso Soumaoro Kanté. En 1235, Soundjata livra une terrible bataille contre Soumaoro Kanté vers la rive droite du fleuve niger à Kirina.

Se voyant impuissant face au jeune et puissant guerrier Soundjata Keita, Soumaoro prit la fuite sur son cheval. Arrivé à Koulikoro il traversa le fleuve niger à la recherche d'un refuge pour ne pas se faire prisonnier de Soundjata. Faisant face à une grande colline et alors qu'il n'y avait plus d'échappatoire ; par un coup magique de son épée de guerre, il fendit la colline pour se faire une porte d'échappatoire. Il emprunta ce chemin et disparu enfin de la vue de Soundjata. Ce fut la fin de la bataille et Soundjata a été vainqueur de cette guerre.



# Pôkôtigui

---

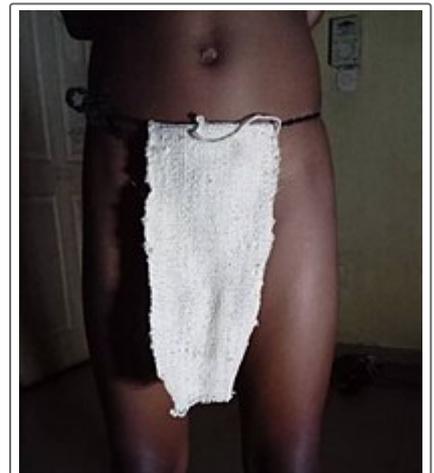
D'origine Malinké et Bambara, au sens propre, **M'POGOTIGUI** vient de M'POGO (*Sortes de caleçon traditionnel à base d'étoffe de coton fait à la main par nos tisserands*), TIGUI (*c'est celui ou celle qui le porte*).

Autrefois, le M'POGO était destiné aux jeunes qui ont atteint l'âge de la puberté. A cette occasion une grande cérémonie de circoncisions était organisée en l'honneur de ce groupe de jeunes de même générations et sera finalisée à la guérison par une remise de M'POGO. A ce stade on dit qu'il a pris le M'POGO : (Aye M'POGO TA), c'est ainsi qu'est née le mot M'POGOTIGUI.

Avec la bonne organisation, ces nouveaux M'POGOTIGUI étaient désormais confiés aux patriarches ainsi qu'aux matriarches du clan qui a leur tour veilleront discrètement sur leur éducation tout en leur préparant à une meilleure vie en couple. Ce qui explique même que pour sauvegarder, l'honneur et la dignité du clan et de leur famille, au cours de cette union de couple (mariage), les vraies M'POGOTIGUI parmi les filles seront celles qui ont su garder leur virginité depuis la prise de M'POGO jusqu'à leur nuit de noce et seront aussitôt récompensées pour encourager les générations futures.

En tout cas nos remerciements vont à l'endroit de nos braves tisserands, qui sans eux à cette époque le M'POGO ne serait pas réalisable. Et nous espérons que nos grands parents sont toujours reconnaissants car, c'est grâce à eux que nous avons pu décortiquer ce thème pour vous aujourd'hui. Et nous sommes conscientes que d'autres générations vont en tirer profit.

Merci beaucoup à eux, ils sont et resteront nos sources de connaissances et d'inspirations. D'après AMADOU HAMPATE BA : Un vieillard qui meurt, est une bibliothèque qui brille.



M'POGOTIGUI.jpg



M'POGOTIGUI 2.jpg

# Prise de pagne

---

## La prise de pagne en milieu Khassonké

La fille franchit bien que le garçon des étapes décisives couronnées par des cérémonies. A douze, treize ans toutes les filles du village de même âge avec des rituels se dirigent au marigot pour la toilette pluriactive.

Après elles vont chez la responsable appelée « SEMA » pour recevoir des tresses symbolisant l'étape. Ensuite se dirigent chacune sur le cou d'un garçon sous le son du tam-tam vers la place public. Elles sont maquillées en or selon les moyens. Tout le village se retrouve pour assister à l'évènement festif même les parents des villages voisins. Des cadeaux leur seront octroyés par les parents. Ainsi ces filles seront de la même génération. Elles sont liées par la parenté, par l'histoire. Et très généralement elles sont marquées, protégées jusqu'à la deuxième prise de pagne à l'âge de dix huit ans prêtes pour le mariage. La cérémonie symbolise la cohésion et le vivre ensemble.



[La prise de pagne en milieu Khassonké.jpg](#)

# Scolarisation des filles

La **scolarisation** <sup>?</sup> **des filles** permet aux filles de participer activement au développement de la famille, de la communauté et du pays. Les filles sont encore moins scolarisées que les garçons, dans le monde.

## Au Mali

Article à lire : ***Scolarisation des filles au Mali.***

Au Mali, beaucoup de filles âgées de 6 à 13 ans ne vont pas à l'école.

### Causes de la non scolarisation des filles

Cette situation est due à certaines difficultés telles que :

- La pauvreté des parents

Au Mali, le manque de moyen empêche certaines familles à scolariser leurs filles. Elles consacrent le peu qu'elles ont pour les garçons.

- Les mariages précoces

En milieu rural, les filles sont dotées depuis à bas âge. Cela entraîne la grossesse précoce.

- Les mariages forcés

- Ils sont généralement dus aux mariages parentés ou par intérêts.
- L'ignorance de certains parents.
- Pour ces parents la place de la fille est au foyer.
- Les violences basées sur le genre en milieu scolaire (V.B.G) :
- Le comportement agressif de certains garçons pousse des filles à abandonner l'école.
- Les facteurs socio-culturels

Ils sont dus aux mœurs et coutumes dans les milieux ruraux.

### Conséquences de la non scolarisation des filles

Toutes ces causes sont des fléaux qui impactent sur la scolarisation, la santé, le développement de la fille et de son foyer.



La scolarisation des filles.



Dougabougou 1er cycle A.



Dougabougou 1er cycle A 1.



Scolarisation des filles au Mali.

# Tata de Sikasso

---

Le **Tata de Sikasso** ou Tarakoro selon une appellation locale était une gigantesque muraille impressionnante qui encerclait la ville de Sikasso, a été édifée sous le règne de **Tieba Traoré** « Roi du KénéDougou entre 1877-1897 ».

« Lors de la construction du Tata, toute personne qui n'arrivait pas à tenir était mis dans le mur ».

L'ouvrage fut agrandi et renforcé par son frère **Babemba Traoré**. Il comportait trois enceintes ou encore appelé forteresses.

La première enceinte ou premier Tata le moins grand et le plus ancien encerclait le Djonfoutou (*résidence du roi et sa famille*) ;

La seconde enceinte ou deuxième Tata, épais que le premier isolait les marchands, les soldats, les nobles et sofas ;

La troisième enceinte ou troisième Tata ou encore Tata périphérique était le plus récent et le plus grand, épais de 6 mètres à la base et 2 mètres au sommet d'une hauteur variant de 4 à 6 mètres d'un périmètre de 9,5 kilomètres et comptait 5 grandes portes verrouillées et quelque poterne, construis avec des matériaux (pierres sèche, gravier, et banco), témoignaient l'ingéniosité et du génie créateur des populations locales à protéger leur culture et leur souveraineté.

Des restes de cette enceinte sont encore toujours visibles en différent point de la ville de Sikasso dans les quartiers (*Mancourani, Médine, Wayerma, bougoula-ville*).

Grace au Tata, Sikasso défia les troupes d'**Almamy Samory Touré** qui a assiégé devant les portes du Tata durant 15 mois de mars 1887 à juin 1888 et résista 15 jours à l'assaut de l'armée coloniale française.

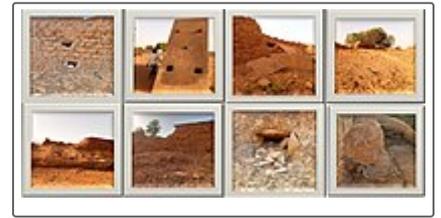




IMAGE BAMORY TEL 66-20-27-05

Restes du mur



IMAGE BAMORY TEL 66-20-27-05

Les ruines



IMAGE BAMORY TEL 66-20-27-05

## Voir aussi

---

- [Kèmè Bourama](#)

# Tresse songhaï

Tresse songhoy « KO-KARA »

En milieu sonrhäï, chaque étape de la vie d'une femme correspond au port d'une tresse ; de la naissance à la mort en passant par la jeunesse, le mariage, la maternité et la vieillesse.

Les **tresses songhay** se classent en trois catégories: les tresses avant l'âge pubertaire; les tresses de beauté et les tresses frappées d'interdit.

Après une visite à l'artisanat de Gao, chez la nommée « HALIMATOU TOURÉ » dite « HALI BARA », gardienne des précieuses tresses héritées de nos aïeux; l'une des tresses la plus remarquable qui a attiré l'attention des élèves, est celle de la première maternité de la femme au foyer, intitulée "KO-KARA".

La jeune fille vêtue dans la tenue « Gao-Gao », en porte ladite tresse et les commentaires suivantes vous en diront ce que reflète KO-KARA.

## KO-KARA:

Après la quarantaine qui suit l'accouchement, la mère du bébé transmet son message en portant cette coiffure. Les tresses sur la tête sont entrelacées de perles. Au niveau du front, sont suspendues des agates « kawla » de la forme triangulaire dont la base comme un demi disque auxquelles est ajoutée une coquille blanche du nom de « kolodji » très significative. Il est attaché comme tour de tête, deux types de perles : une blanche appelée "Wéyé kara" et une autre moins épaisse de couleurs différentes appelée « doroudji-izo ». Le nombre des agates (kawla) au front détermine le sexe de l'enfant. Si la femme porte au front trois agates (kawla), l'enfant est un garçon, d'où le nom « kokara-izé-aro ». si elle en porte quatre, l'enfant est une fille; d'où le nom "kokara-Izé-woyo".

Au cas où elle accouche des jumeaux de sexe différent, c'est le premier arrive qui sera pris en compte pour le nombre des agates (kawla) frontales. Le tout est finalisé par le port d'une chaîne au cou.

La tresse a le pouvoir d'éloigner les mauvais esprits de l'enfant afin de préserver sa capacité mentale et physique. Même si "KO-KARA" est actuellement portée par toutes les diversités ethniques que couvre la région, cette tresse de la tradition songhay est autorisée seulement aux MAÏGA, TOURÉ et HAÏDARA.



Tresse songhoy « KO-KARA\_ ».jpg



Tresse Songhoy



Tresse Songhoy 2

# Agriculture au Mali

---

## Thème : Le travail collectif en milieu malinké (bafing).

Les malinkés du Bafing font des regroupements pour travailler dans les champs.

Ils se regroupent pour faire tous les travaux champêtres : Semence, Sarcler, Récolte.

La rotation se fait dans un ordre bien établi et la succession se fait par ordre d'arrivée.

Le jour des travaux le propriétaire est tenu à leur donner à manger, selon le pouvoir d'achat, il peut acheter aussi de la cola, du tabac, souvent même un animal.

Les travaux commencent à 08heures et prennent fin à 16heures ou plus tard à 17heures.

À la fin des travaux le propriétaire fait un remerciement à tous les participants suivis du chef de groupe qui salut aussi à son tour et donne la date du prochain travail.



Ecole\_1er\_Cycle\_Manantali\_II.jpg



Travail collectif 1



Travail collectif 2

# Bara

---

## Le BARA ou la Danse traditionnelle dans le milieu Bambara de Tamantara

Le BARA est une danse de fierté. Tout le monde peut danser et jouer le BARA. Il est accompagné aussi par un instrument de musique appelé (Moko). Le BARA est un pas de danse très ancien et très connu dans le milieu bambara depuis nos grands-parents.

C'est une danse mystérieuse, majestueuse et glorieuse, dansé autrefois avec des fusils et remplacé aujourd'hui par des baguettes. Le BARA en tant qu'instrument de musique est une grossealebasse et peut être en bois aussi. Le BARA est très aimé dans

le milieu bambara par son pas de danse et son. Il se joue lors des fêtes traditionnelles notamment (TJIWARA ton, les intronisations...), les réceptions des délégations, les cérémonies inaugurales...

La danse du BARA n'a aucune conséquence et attire tout le monde.



Le BARA ou la Danse traditionnelle dans le milieu Bambara de Tamantara.jpg



Le BARA ou la Danse traditionnelle.jpg



Danse traditionnelle au Mali 1



Danse traditionnelle au Mali 3

# Boas sacrés de Bougouni

## Les boas sacrés de Bougouni

Une colline surplombe la ville de Bougouni. Elle est la résidence du Préfet. D'autres services y ont été bâtis depuis les premières heures de la colonisation. Cependant les premiers occupants des lieux sont des reptiles géants : les boas sacrés. Ils sont inoffensifs et mystérieux. Il est aisé de les rencontrer car ils sillonnent les rues la nuit. Certains sont surpris par la lumière du jour. Leur apparition dans une concession est signe de bonheur.

Le propriétaire du lieu s'empresse à leur offrir de la volaille ou des œufs frais. Le plus âgé devenu aveugle n'est visible que deux fois l'an. À chaque sortie il se rend à l'ancien site de la cité où il effectue la ronde. À son passage les hautes herbes s'affaissent. Sa pitance est constituée de crapauds, de rats et de lièvres imprudents qui pénètrent en sa demeure. En cas de calamités, le patriarche de la famille fondatrice regagne

la grotte où il fait des offrandes. Aussitôt le malheur se dissipe et la vie redevient sereine. Aimons et protégeons ces bêtes qui veillent mystérieusement sur notre ville.



Les boas sacrés de Bougouni.J



Les boas sacrés de Bougouni 2



Almamy Timbo de Bougouni

# Bois sacré de Banzana

---



buisson sacret 2

Rôle et importance du buisson sacret (sèfaanèrèni) de la commune de Nièna, village de Banzana, au Mali.

## Sommaire

---

### Introduction

Situation

Reconnaissance

### Origine

### Rôle et importance

Rôle

Importance

### Les inconvénients pour le village

### Conclusion

## Introduction

---

Sèfaanèrèni de Banzana est un lieu sacré et traditionnel où se trouvait un grand néré sous lequel cinq pierres formaient un cercle.



buisson sacret 1

## Situation

Le buisson sacré est situé au nord du village de Banzana d'une distance de 20 Kilomètres de Nièna et à l'est de la medersa dudit village.

## Reconnaissance

Il se reconnaît par son couvert végétal harmonieux qui attire le visiteur.

## Origine

---

Le buisson sacré **sèfaanèrèni** est un patrimoine du village d'origine traditionnelle qui appartient au village sous la protection du chef de village.

Les concepteurs de site sont :

**Karamoko DIALLO, kôdo KONE.**



buisson sacret 4



buisson sacret 7

A son origine, les règles et les cérémonies étaient organisées par les fondateurs du village (DIALLO) en collaboration avec les anciennes tribus existantes. Cette tradition était manipulée par les DIALLO et le KONE.

## Rôle et importance

### Rôle

Le buisson sacré **sèfaanèrèni**, lieu traditionnel a pour rôle : de protecteur pour la communauté et toutes personnes exprimant le besoin. Les cérémonies rituelles étaient organisées une fois par an, habituellement à l'approche de la saison des pluies. Elles consistaient à regrouper tous les membres et leurs chefs de famille et les environs devant le buisson sous l'invitation du chef de village.

Ce jour-là, chaque chef de famille apporte son poulet blanc pour la circonstance. Ceux qui expriment leurs soucis (problème d'enfants, les possédés, les maladies inconnues...) amenaient également leurs poulets. Ces poulets étaient égorgés, préparés et mangés en cérémonie grandiose au son du balafon gana. On se régale. Aux vœux exhaussés les personnes revenaient avec des récompenses de tout nature.

### Importance

Le **sèfaanèrèni** protège le village contre les mauvais sorts, favorise la bonne pluviométrie et



buisson sacret 3



buisson sacret 5

soulage les personnes soucieuses au besoin. Le site existe toujours puissant sous la protection du chef de village. Il ne cause aucun inconvénient aux étrangers ou passagers.

## **Les inconvénients pour le village**

---

Le seul inconvénient pour le village est :si les bois sont coupés et apportés dans le village, les moustiques envahissent tout le village. Pour remédier à cela, le chef de village ordonne un réglage rapide des rites. Les manifestations des cérémonies sont affaiblies aujourd'hui par les pratiques religieuses.

## **Conclusion**

---

Le buisson sacré **sèfaanèrèni** est utile pour la communauté à cause de son caractère traditionnel. Le lieu toujours fonctionnel sous la protection du chef de village répond constamment au besoin. Ce lieu est capital pour la communauté à cause de son caractère initial toujours sauvegardé par **Bakary DIALLO** jeune frère du chef de village.

# Bois sacré de Dioundiou

---

Le **bosquet sacré de Dioundiou** est une forêt sacré du mali à Dioundiou.

Le bosquet sacré de Dioundiou est situé à l'Ouest du village. C'est un endroit où les fondateurs du village et les forgerons partent chercher des bénédictions. Les habitants du village y cherchent de bénédictions pour l'hivernage, la santé, la cohésion sociale, la richesse, la paix et beaucoup d'autres choses. La chefferie du bosquet est unique réservé à la famille fondatrice du village et par ordre d'âge, sauf en cas ou celui qui doit prendre la relève est impur ou infidèle. Lorsque celui-ci désiste par faute de pureté, il a confié la tâche à autre personne de sa famille sans distinction d'âge.

Les sacrifices se tiennent les jeudis uniquement sauf en cas ou le jeudi coïncide avec la foire du village voisin de Kouroubadougou car le jour de cette foire est juge porte-malheur dans le milieu. Les sacrifices ont lieu les matins. Avant tout rituel, les chefs coutumier prononce des paroles pour présenter les souhaits de ceux ou celui qui est venu pour les bénédictions.

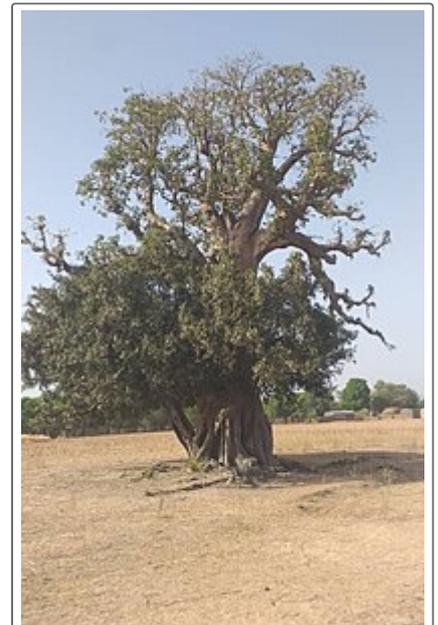
Le rituel se fait avec des animaux domestiques comme : Le coq avec des plumes noires et blanches ; les bœufs de couleur blanc et noir et les boucs blancs et noirs.

Le sang des animaux tués pour le rituel est versé par terre qui disparaît par la suite dans la terre. Les animaux utilisés pour le rituel sont dépecés sur le lieu puis griller et leur viande ne peut être mange par les femmes ni être amener au village.

En plus des animaux, le rituel se fait aussi par l'argent quel qu'en soit sa valeur. Les femmes, les enfants non circoncis et les étrangers sont interdit d'aller sur le champ du rituel. Par contre les jeunes garçons circoncis de la famille fondatrice peuvent y aller.

Lorsque le chef coutumier commet une erreur concernant la procédure du rituel ou sur ses interdits ou totems, les abeilles réagissent en piquant de façon correctionnelle le chef coutumier lui-même. Lorsqu'un étranger vient pour des sacrifices au bosquet, il convit ses souhaite au chef coutumier qui part faire le rituel tandis que l'étranger reste au village car il n'a pas le droit d'y aller.

En général les souhaits prononcés dans le bosquet se réalisent. Le bosquet sacré du village lui sert de source de bénédictions, de protecteur, d'assurance, de refuge, de confiance et surtout d'appui.



Le bosquet sacré de Dioundiou.



Le bosquet sacré de Dioundiou.



# Bois sacré de Sénou

## Le Diagga-tou de Sénou, un site peu oublié

Au Mali, la plupart des villages furent créés par les chasseurs, les agriculteurs ou les pêcheurs dans des circonstances différentes. Sénou qui n'était qu'un petit village auparavant et qui aujourd'hui est devenu le plus vaste quartier de Bamako fut créé par les agriculteurs de famille Traoré venus de la région de Segou. Il est dirigé par les Coulibaly, il y a maintenant plus d'un siècle.

### L'avènement du Djagga-Tou :

Senou, faisant partie des dix quartiers de la commune six (VI) du district de Bamako, s'inspire de plusieurs cultures et de religions. Cette inspiration est due à la cohabitation parfaite de près que toutes les ethnies du Mali. Sénou n'est pas un grand quartier touristique comparable aux régions de Mopti, de Sikasso ou de Kayes mais néanmoins il abrite quelques endroits intéressants entre autre l'aéroport Modibo Kéita, la base aérienne cent un (101), le grand marché le local du centre d'animation pédagogique (CAP), aussi le Djagga-tou qui nous intéresse. Le Djagga-tou est un mot bambara qui se compose de Djagga et de Tou. Le Djagga signifie Waara ou le lion en français et le Tou veut dire forêt. Alors le Diagga-Tou est la forêt où est placé le plus grand fétiche, le sauveur, le serviteur et même le Dieu des bambaras appelé Kômô. Le diagga-Tou est aussi le lieu de rencontre des sages du village pour trouver des solutions aux problèmes sérieux: famine, sécheresse, conflit internes ou externes, etc. C'est enfin le lieu d'initiation des jeunes garçons aux secrets qui leur sont cachés après la circoncision. C'est un lieu d'apprentissage et d'éducation. C'est là qu'on jure sur le Kômô d'être sincère, courageux, serviable en un mot d'être un homme parfait. Quiconque trahissait ou se moquait de ces conventions signées mourait (il était tué par le Kômô). Le Kômô appartenait très généralement aux forgerons ou aux plus vieux du secte. Le Kômô avait bien sûr le gnama conséquences graves. Il était interdit aux enfants non circoncis, griots, aux femmes et aux peuls de voir le Kômô ou de rentrer dans le Djagga-Tou car ceux là ont une longue fragile, c'est à dire qu'ils ne peuvent garder un secret d'homme. Si un d'eux essayait de défier le kômô, mourait. A cette époque les enfants étaient circoncis à l'âge de 20 ans ou plus. Après leur circoncision, ils étaient initié au Kômô et devenaient des hommes. Le Djagga-Tou avait d'autres totêmes: -On ne coupait pas l'arbre du Djagga-Tou ; -On ne chait pas dans le Djagga-Tou ; -On ne cachait pas un objet vole dans le Djagga-Tou de peur d'être tué par le Kômô.

### Déclin du Djagga-Tou:

C'est un réel regret pour la génération d'aujourd'hui de ne pas accorder une certaine valeur au Djagga-Tou, un bel héritage que nos ancêtres ont toujours accepté pour gérer les problèmes de famine, de sécheresse et même d'injustice . Helas, le Djagga-Tou a perdu ses valeurs au profit des civilisations et aux religions importées. On n'adore plus le Kômô. Le Djagga-Tou a cédé la place aux mosquées et aux églises. Les enfants sont circoncis dès le bas âge et à la maison ou dans les hôpitaux. Le pire est que cette circoncision même disparaît de jour en jour avec l'avènement des nouvelles lois occidentales qui sont imposées.



# Cérémonie du turban

La **cérémonie du turban** marque des passages au Mali. LE PORT DU TURBAN

Initiation à l'âge adulte fut à l'origine une idiaz pour les étudiants sortant de l'université de Sankoré. Ce turban était nouée de façon a avoir le nom d Allah sur la tête de l'initie c'est une autre façon de faire des bénédictions a ce dernier. Il se fait en plusieurs tours. Chaque tour correspond à un diplôme acquis.

Exemple : Le premier tour peut correspondre à l'acquisition d'une licence ou d'un master en mathématique.

Le deuxième tour peut correspondre à l'acquisition d'une licence ou d'un master en littérature.

- Donc, il reste entendu, que cela se faisait avant dans les familles maraboutiques à Tombouctou

- Ce n'est pas n'importe qui portait le turban

- Aujourd'hui, à l'instar de la circoncision, cette cérémonie demeure une cérémonie d'initiation à l'âge d'adulte et se fait dans toutes les familles, sans distinction

- Tous, les enfants, qui ont atteint la puberté se voient turbinés.

Cette cérémonie réunissait jeunes et vieux, femmes et filles.

- Les marabouts bénissent la cérémonie après avoir noués les turbans des uns et des autres. Les femmes et filles de frères et sœurs distribuent de l'argent aux marabouts pour manifester leur joie. Il n'est pas permis aux hommes présents sur les lieux d'être tête nue. Aux jeunes présents de porter des bonnets.

- Ceux là qui ont déjà participé a la cérémonie du turban c'est-à-dire que ceux qui ont atteint la puberté et aux quels déjà le turban a été ceint doivent être présents tête ceinte.

Chacun en ce qui le concerne jeunes ou vieux qui ne porte pas son bonnet ou son turban doivent payer une amende

- Grace a celui qui se présente a cette cérémonie sans son bonnet ou son turban

- Cette cérémonie peut être comparée a la cérémonie d'adoubement chez les français qui consiste a faire monter le jeune français sur un cheval et le faire promener dans sa ville natale pour faire savoir aux populations que ce dernier atteint la puberté et qu'il fait parti de la société des hommes.

- Tour un : premier diplôme

- Tour deux : deuxième diplôme



Port de Turban



Port de Turban à Tombouctou



Port de Turban à Tombouctou 2

- Tour trois : troisième diplôme

- Tour quatre : quatrième diplôme ainsi de suite :

La manière de ceindre donne la forme du nom de Dieu protection

Aujourd'hui société des hommes dans toutes les familles.

---

# Culture nordiste

---

**THEME : Sketch sur la culture nordiste, un bien commun a préservé !**

**LES PERSONNAGES :**

**Le sage Hamidou ; Soumeilou un songay; Aguilas un tamashek ; Ichata une fille songay ; Tounfenat une fille tamashek ; Mohamed un arabe ; Laila Aicha une arabe ; Yoro un garçon peulh ; Pinda une fille peulh.**

« Les jeunes du village de Baanikoyra jouent au jeu traditionnel Alanga-alanga. Le vieux Hamidou qui s'assoie à l'ombre du mur les regarde avec une attention particulière ».

**Le sage Hamidou :** Approchez mes enfants ! Avant de partir à la maison, permettez-moi de vous causer de quelque chose? J'aime bien le jeu que vous faites. Il n'est pas de votre époque. Cela démontre que vos parents vous ont légué des richesses immenses sur leur passé.

**Soumeylou :** Effectivement, nous sommes issus de familles qui nous racontent le soir les liens qui ont existé entre toutes les communautés de notre contrée.

**Le sage Hamidou :** Votre jeu a un lien avec notre tradition.

**Aguilas :** Ce vieux Ihatane, raconte du n'importe quoi ! Moi je suis Tamasheq ! Que connais-tu de mon passé ?

**Soumeylou :** Saches comment aborder mon grand-père ou tu me verras sur ton chemin!

**Aguilas :** "La illaha illallahou"! Toi le petit caïman, je vois que tu as poussé des cornes, parce-que le monde nous entoure. Rendez-vous en brousse !

**Soumeylou :** (la partie se réchauffe) ; On peut régler nos comptes ici même, et tout de suite.

**Le sage Hamidou :** Arrêtez ! Ça suffit les enfants ! Je suis son grand père autant que je le suis pour toi Soumeylou ! « *Le lézard qui lie amitié avec le serpent ne doit pas s'étonner quand on lui crache dessus.* ».

**Mohamed :** Sage Hamidou ! La plaie de notre groupe a toujours été ces deux belligérants. Pour un rien, ils en viennent aux mains.

**Ichata :** On leur a toujours dit que nos anciens ont toujours réglé leurs différends par le dialogue qui aboutira si Dieu le veut par la paix et l'entente.

**Le sage Hamidou :** Evitez de venir aux mains à chaque fois que vous discutez .Vous risquerez parfois de déborder et impliquer vos deux familles, peut-être même vos deux communautés.



**Ichata :** N'oublions jamais que nous ne pouvons pas vivre l'un sans l'autre, car nous sommes complémentaires.

**Aguillas :** Hombori tondo laadir, Arham gooro laadir ! Maiga ! Aie pitié de ton cousin ! Gros farceur ! Je savais qu'on allait en finir là ! (*Rire et plaisanterie* !)

**Le Sage Hamidou :** Heureusement que Soumeilou s'est ressaisi à temps, sans cela il allait payer plus cher que ce qu'il a offert à son cousin tamasheq !

**Ichata :** Maintenant qu'on s'est diverti, écoutons le sage Hamidou.

**Le Sage Hamidou :** j'aimerais avec votre permission mieux connaître les originalités de votre culture à chacun. Pour cela nous allons vous écouter selon le classement suivant : 1er passage, les Sonrais, suivront les Tamasheqs, les arabes et les Peulhs.

A vous les sonrais !

**Soumeilou :** Nous habitons dans la vallée du fleuve Niger .Nous vivons des efforts de notre travail de la terre, de l'artisanat et de la pêche, nous puisons toutes nos ressources dans la culture africaine. Nos grands-parents avaient vécu en symbioses parfaites avec toutes les ethnies.

**Ichata :** Oui Soumeilou, nos parents avaient toujours partagé avec les différentes ethnies de notre terroir, tant de symboles reflétant le partage, le vivre ensemble qui ont engendré une convivialité d'entente et de partage, comme le « hawgara », le « Zarbasuunu », le « Faafu », le « Honko », le « Dundu » le « Manchi » , le « Katu » etc...

**Aguilas :** Nous les tamasheqs, vivons de nomadisme et d'élevage. Notre sédentarisation s'était accélérée d'année en année à cause de la désertification et de la sécheresse. Nous sommes confrontés à des formes d'assimilations culturelles. Nous offrons avec fierté de la viande boucanée, du "déli", du "Ganchi", du "Dani", du bois de chauffe

**Tounfenett :** Notre façon de nous habiller, notre nourriture quotidienne, nos moyens de déplacement, notre musique, notre danse traditionnelle émanent de notre identité culturelle.

**Mohamed :** Nous les arabes, notre culture est marquée par le nomadisme, les échanges commerciaux, l'architecture orientale. Elle est la résultante de la diversité culturelle des populations du monde arabe du Nord de l'Afrique jusqu'au Golfe de Guinée.

**Laila Aicha :** Nous, les arabes, avons toujours servi du lait de chamelle, du beurre, des dattes à nos frères. Aujourd'hui, nul n'ignore ce que nous vivons actuellement, car l'incertitude, le manque de confiance ont créé une certaine méfiance entre nos communautés.

**Yoro :** Nous les Peulhs, on nous appelle souvent Poulo, Fulfulde, nous sommes éleveurs vivant de transhumance et de nomadisme. J'apporte du lait et du beurre à chaque occasion à mes frères sédentaires qui en retour m'ont toujours offert du riz, du mil ou des vêtements.

**Pinda :** De même que la beauté d'un tapis tient à la variété de ses couleurs, la diversité des hommes ainsi que la culture et les civilisations, le Peulh se retrouve au milieu, car nous sommes des pasteurs-nomades, dont l'identité s'effrite avec les aléas naturels ;

**Ichata :** Le paradoxe, dans nos comportements , est que notre cousin Aguilass est devenu aussi un grand cultivateur et un pêcheur par la force des choses !

**Aguilass :** Cimi ! Avec le temps les habitudes changent. La sécheresse, la famine, pour ne citer que cela, nous ont fait changé de mentalité et de comportements. Ma cousine Ichata, il n'y pas de sots métiers, mais il y a de sottes gens, a dit l'adage.

**Tounfenet** : Nous sommes des éleveurs, mais avec la cohabitation, nous sommes devenus des cultivateurs, et des commerçants dans les vallées dunaires. Certains d'entre nous sont même devenus des pêcheurs.

**Mohamed** : Je n'ignore pas qu'il existe un lien sacré entre Tamasheq et Arabe. Notre problème actuel est un problème de communication.

**Laila Aicha** : Nous ne sommes pas comme Yoro qui a perdu sa langue peulh au profit du songhay !

**Yoro** : Vous avez raison Lalla Aicha, nous sommes devenus par la force des choses des sédentaires. On a fini par perdre notre langue peulh au profit du Sonay à cause de la cohabitation d'avec les sonrais..

**Pinda** : Nous sommes à la fois éleveurs et cultivateurs, nous avons aussi des marabouts comme les arabes. Le brassage a été si fort que la langue songhay a pris le dessus sur notre langue d'origine qui est la langue peulh.

**Le sage Hamidou** : Je suis satisfait les enfants ; Retenez ceci, le jeu Alanga-alanga que vous pratiquez, comme tant d'autres que vous ignorez : "Gouwo-gouwo, Tougoum-tougoum, Gobia-gobia etc..." développent la solidarité, la paix, le vivre ensemble et surtout l'amour de soi.

# Danse des possédées

---

La **Danse des possédées** /Danse des djinns est une danse du Mali.

Il nous a paru nécessaire d'expliquer brièvement cette danse qui autrefois se pratiquait presque toute les nuits mais aujourd'hui à cause de la religion ne se pratique qu'une ou deux fois l'an. Une dizaine de femme Sonrhaï assises autour d'une natte, jouaient au violon tapaient avec des bâtonnets sur lesalebasses renversées dans des bassines d'eau. Un homme jouait au flutiste. D'autres femmes se contentaient de taper des mains. Quelques instants après une femme se jette au milieu du cercle, criant comme une folle, lève les bras au ciel lança un cri perçant, dansait, dansait, tremblait, bavait, yeux fermées, se met à prononcer des Paroles incompréhensibles. Elle annonçait des décès, des naissances, des moyens de conjurer le mauvais sort etc...

La nuit se prolongeait, on attendait la plus vieille des possédées dans le quartier.

La voilà enfin dans une robe noire, jette son foulard sur la tête, une baguette à la main, salue, sourit, tellement les yeux brillent, lançaient des cris étranges, tout le monde attentif le regarde. Tout son corps était en communication avec l'esprit, on vint la faire asseoir de force pour mieux écouter ses dires. Elle chassait certaines femmes qui sont considérées comme des sorcières, touchait certaines en récitant des incantations sur leur tête. Vers deux heures les habitants, et des possédées des villages environnants arrivèrent sur le lieu, les femmes visitées par les esprits commencent à danser en désordre, les cris et des violences s'installèrent, la soirée prend fin vers 4 heures précises.



GAO\_Chateau\_A.jpg



Gao Chateau A 1



Danse des possédées au Mali 2



Danse des possédées au Mali 1

# Esclavage au Mali

---

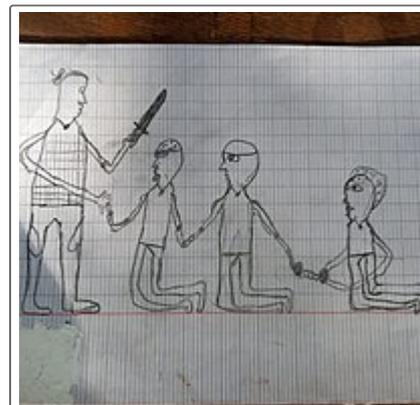
L'esclavage était pratiqué au Mali bien avant les traites négrières.

## Le Marché d'Esclaves de SIENSO

Le village de Sienso est un carrefour très important. Il serait fondé par **Passani TRAORE** venant de Sanékuy vers les 900 après Jésus christ. IL est situé à 7 kilomètres de San. Il est situé sur le carrefour de San Koutiala Sikasso et de San Mopti.

Il était en un moment donné un comptoir de vente d'esclaves très importants avant même la colonisation. Il s'agissait de la vente d'esclaves noirs par les maitres noirs. Ces esclaves étaient généralement des captifs des guerres tribales d'hommes puissants, de chefs de canton, d'autres étaient enlevés de forces. Ces esclaves venaient de toute la zone de San jusqu'à Nouna (Burkina Faso). Ces esclaves faisaient tous ces trajets à pieds et étaient proposés à la vente à des riches et aux chefs. Ces esclaves hommes, femmes et enfants faisaient tous les travaux proposés par leurs maitres. Le mode de vente était le Cori, le troc d'esclaves aussi faisait. Ces esclaves repartaient une fois vendu dans toute la région. Ce commerce a continué jusqu'à l'arrivée des colons blancs. Ces colons ont continué à l'utiliser jusqu'à la fin de la colonisation. Donc les blancs ne sont pas les premiers vendeurs d'esclaves de chez nous.

Aujourd'hui, Sienso est un village paisible.



Le\_Marché\_d'Esclaves\_de\_SIENS



Fichier:Marché\_d'exclave.jpg



Marché d'exclave.jpg

# Farafna Tigné (Musée des Perles) de Sévaré Mopti

**Cet article fait doublon avec Musée des perles de Sévaré (d • h • j • PL • SP • WP). Il ne doit pas être redirigé ou supprimé car fait partie du Wikichallenge 2024.**

## Farafna Tigné (Musée des Perles)

Farafna Tigné est situé à Mopti sur la route Nationale N°6 de Sévaré.

Son historique a commencé en 1983 après que son promoteur Oumar CISSE dit Peace Corps Baba ait terminé ses études et rentré chez lui. Son grand père avait été négociant e perles en pays dogo et c'est tout naturellement qu'il suivi ses traces. Il a également travaillé avec son oncle pendant un certain temps dans le même domaine et a été mis au défi de créer sa propre entreprise; ce fut fait en 1989. Un petit pas vers la création de Farafina Tigné (Réalités d'Afrique).

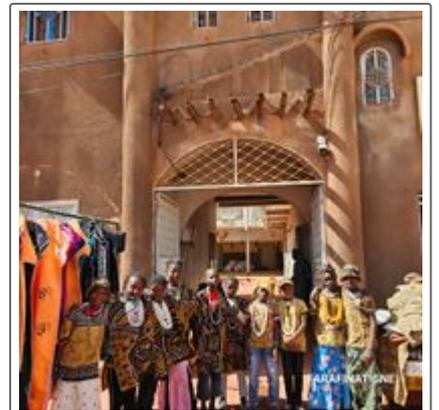
En Mars 2000, il franchit un grand pas et fit sa grande ouverture avec de dignitaires du gouvernement et des particuliers ; plus de 1000 personnes des contrés de Mopti, de Bandiagara de ségou etc...

En 2009, il obtient sa grande chance après avoir été choisi en plus deux autres artisans à se rendre à Paris (France) pour un salon Professionnel. Là, il reçoit une commande de 4000 colliers de Jacqueline Rouzon. D'où le début d'une carrière promettante. Dès lors, Farafina Tigné ne cesse de vulgariser la culture africaine à travers le monde.

La mission de Farafina Tigné est de promouvoir la culture africaine à travers l'artisanat. Il s'agit de montrer la réalité actuelle de l'Afrique qui, dans l'imaginaire de beaucoup de personnes reflète dans le passé, de changer son image dans ces frontières ainsi qu'à l'intérieur. C'est-à-dire, montrer de nouveaux paradigmes d'une Afrique construisant un mode autour de sa culture et ses racines.



Ecole\_Fondamental\_de\_Bangueta



Ecole Fondamental de Banguetaba A 3



Ecole Fondamental de Banguetaba A 1

# Fétiche des enfants

---

## Le « N'DOMO » ou la fétiche des enfants

Les religions étant des systèmes de représentation du monde et de croyances fondées sur la foi et consolidées par l'accomplissement de rites dans le cadre d'un culte rendu à un ou plusieurs dieux. Souvent dans le milieu Bamanan il y a plusieurs fétiches. Le fétiche des non-circoncis est le « N'DOMO » qui est le «Don ni so ». C'est-à-dire le berceau du savoir. Elle est la première école de la société traditionnel Bamanan. Le N'Domo regroupait les garçons non-circoncis et les jeunes filles non-excisées : les « Bilakoro »

A travers le « N'Domo », on apprenait les premières initiations à la vie, les premiers apprentissages avant la vie adulte. Les garçons du N'Domo portaient une petite culotte, appelées le « M'Boqui », et les jeunes filles le « M'Boko » qui sentait très généralement mauvais, filles et garçons souvent torse nu se promenaient ensemble, chassaient ensemble, les margouillats, et autres qu'ils préparaient et les mangeaient ensemble. Aujourd'hui, le « N'Domo » a presque disparu avec l'impact des religions (Christianisme et l'Islam) des civilisations venues de par le monde occidental et Arabe et africain

Chaque année au « Ton Bamanan » fête de fin d'année des Bamanan de Markala le « N'Domo » apparait pour illustration à la génération nouvelle.



Le « N'DOMO ».png



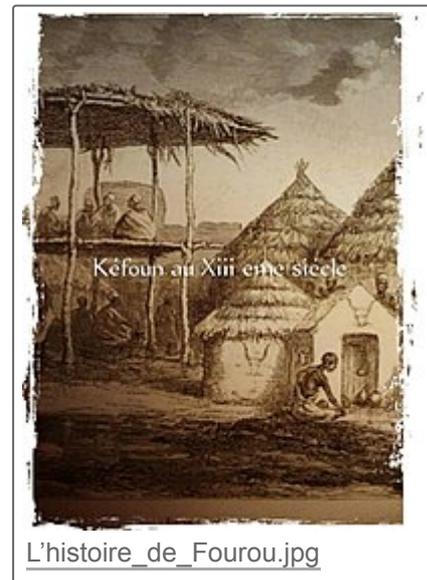
Le « N'DOMO ».png

# Fourou

---

## Le village de Fourou

**Fourou** est un village du Mali, aurait été fondé par **Dagnon Koné** un chasseur venu de Djitamani au XIIIème siècle et il donna le nom de **Kéfoun** à son village qui signifie en sa langue «on ne veut pas la guerre». Mais plus tard, le colonisateur aurait déformé le nom Kéfoun d'où l'appellation actuelle est Fourou. Les cases du village servant d'habitations sont, ou rondes à toit de chaume, ou carrées avec toit plat, mais moins bien soignées que celles des Bambaras. A l'intérieur, il y a quelques dessins en relief, parmi lesquels la tête de bœuf domine contrairement à ce qui passe dans nos villes civilisées, une fille qui a un enfant n'est pas déconsidérée chez nous, au contraire elle trouve plus facilement à se marier, puis qu'on est sûr qu'elle n'est pas stérile. Ensuite dans le village, il y a une forêt, une mare sacrée et enfin il est protégé par les abeilles. Fourou se limitait seulement dans la partie qu'on appelle aujourd'hui Dougou-koro qui se traduit par l'ancien village. Les autres lieux sacrés du village étaient : Kourougou, la case de wara et Tiégari. L'animisme était la religion pratiquée par les habitants. Les différentes cérémonies étaient animées par le balafon et le doudouba. C'est le doudouba qui annonçait aussi la mort.



# Histoire de Légal SEGOU 1

---

## Historique du quartier Légal Ségou de Kayes

Après la prise de Ségou (*Capitale du royaume Bamanan de Ségou*) par **Archinard en 1890**, une partie de la population vint s'installer dans la partie ouest de la ville de Kayes et au bord du fleuve Sénégal pour fonder le quartier Légal Ségou. Parmi les premiers occupants figuraient les anciens combattants de l'armée coloniale française, des interprètes, les Bozo et les Somono pêcheurs. Les principales activités de la population sont : la pêche, le maraîchage, le commerce et le transport par pinasse. La population conserve encore certaines de leurs coutumes et traditions ancestrales caractéristiques du folklore de Ségou : le Sogolon, le Kono, le Diara, le Wara et le Nama...

Aujourd'hui le quartier s'est beaucoup développé par la construction des immeubles, des écoles, des ponts, des centres de santé communautaires et de nombreux services étatiques. Le premier chef de quartier fut Makan Samba Aw et l'actuel est Demba Djiguiba Diarra.

Les ethnies dominantes sont les Bamanan et les Peul.



Historique du quartier Légal Ségou



Légal Ségou de Kayes

# Histoire de Tombouctou

---

## LA Fondation de la Ville de Tombouctou

Tout d'abord, des touaregs Imagcharen, nomadisait entre la limite d'Arouane au nord et le fleuve Niger au Sud. Pendant la saison sèche, période pendant laquelle l'herbe se faisait rare, ils descendaient dans le lit plus herbeux du fleuve pour faire paître leurs animaux. Ils coupaient sur les dunes d'Amadia, non loin du Niger. Ils restaient là, durant toute la période de grandes canicules, jusque vers le mois de juillet.



C'est ainsi que, d'après Abderrahmane Es Saadi, vers la fin du 5ème siècle de l'hégire (1100 après J.C.), ils se réitérèrent un peu plus au Nord, à l'emplacement actuel de la ville. Pendant les crues, cet endroit était relié au fleuve Niger par un défluent. Là, ils se fixèrent autour d'un puits qu'ils creusèrent eux-mêmes et l'endroit devint un campement provisoire.

Pendant la transhumance vers le grand Nord, ils laissaient leurs bagages encombrants à la garde d'une vieille femme noire nommée Bouctou.

Pour mieux accomplir sa tâche celle-ci était aidée par quelques jeunes valides.

L'endroit prit petit à petit de l'importance, à cette porte du désert. Ainsi quand ces éleveurs voulaient se rendre à ce puits et qu'on leur demandait ou partez-vous ?

Ils répondaient : Nous partons à Tin-bouctou (**Tin** en *tamasheq* veut dire « lieu ou puits », **Bouctou** c'est le nom de la vieille femme). Tombouctou se traduit donc par «**le lieu ou puits de Bouctou**».

# Kèmè Bourama (chef de guerre de samory Touré)

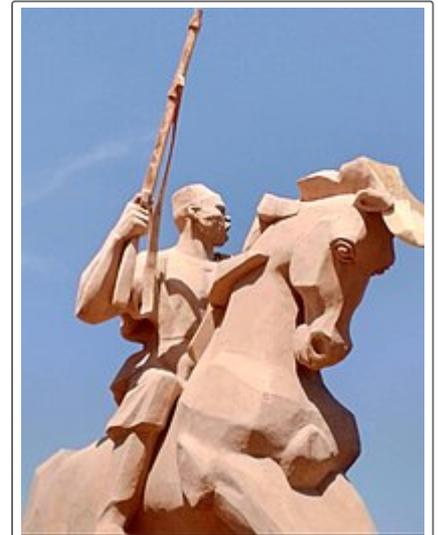
---

Cet article fait doublon avec Kèmè Bourama. Il ne doit pas être redirigé ou supprimé en attendant la fin du Wikichallenge 2024.

## Kèmè Bourama, chef de guerre de samory Touré.

Kèmè Bourama était un brave guerrier. Il était le demi-frère de Samory Touré et le chef de guerre. Sa mère s'appelait Kèmè raison de l'appellation Kèmè Bourama.

Kèmè Bourama a mené plusieurs expéditions à la tête de la troupe de Samory Touré dont la plus connue fut celle contre le roi Babemba de Sikasso. Après plusieurs mois de siège devant le mur fortifié Tata. Un jour là belle épouse de Samory dénommée SARAN aurait besoin des feuilles de gombo pour faire la bonne sauce. Kèmè Bourama pour satisfaire la demande sa belle sœur Saran dans le tata afin de lui procurer les feuilles de gombo. Malgré les obstacles et les coups de fusil des sofas de Babemba il accomplit la mission. Mais hélas il mourut de ses blessures. Depuis ce jour le nom de Kèmè Bourama est resté gravé dans l'annale historique du tout le mandé. En 2001 un monument gigantesque à été érigé en son nom sur le site de Dogodouman.



ÉCOLE\_BOURAGUE\_SANGARE



Elèves Bouragué Sangaré

# Khassonkés

---

THEME : Une fille « lanbé dingo ». Les **Khassonkés** sont un peuple mandingue du Mali.

Le « lanbé dingo » ou le « karafa dingo » est un vocable khassonké.

Le « lanbé dingo » veut dire la fille adolescente.

Chez nous, au kasso, dans la première région du Mali, notamment à kayes le « lanbé dingo » est une jeune fille déclarée apte au mariage.

Elle devient « lanbé dingo » par la suite d'une cérémonie rituelle.

Le rituel est organisé par une catégorie de gens de la société. Le processus de « lanbé dingo » ou « karafa dingo » commence par le lavage collectif des filles adolescentes qui sont auparavant choisies par les organisateurs en commun accord avec leur famille. Dans le but d'embellir et de protéger ces jeunes filles contre le mauvais œil, la séance de tatouage des mains et des pieds à la pâte de henné commence et se poursuit par la tresse de diakité-méré .tout se passe sous le contrôle de la femme conseillère appelée la sema. Les filles passent une semaine avec la femme conseillère. Ici c'est toute une école où elles sont sensibilisées, éduquées à la gestion de l'hygiène menstruelle et aux règles d'or de la société du kasso. Leur séjour hebdomadaire chez la sema est sanctionné par une grandiose manifestation folklorique organisée à leur intention. Après cette manifestation elles sont raccompagnées, une à une, dans leur famille respective. Durant toute la semaine qui suit elles ne travaillent pas. Dès lors, elles sont considérées comme « lanbé dingo » jusqu'à leur mariage. Désormais, elles se distinguent dans la société par leur coiffure caractéristique de diakité - méré.



Une fille de lanbé dingo

# La dislocation des grandes familles à Ségou

## LA DISLOCATION DES GRANDES FAMILLES A SEGOU

De l'antiquité à l'époque contemporaine, les sociétés humaines ont subi toutes sortes de transformation, tant sur le plan quantitatif que qualitatif dans le nivèlement des valeurs culturelles et cultuelles, tout en respectant les conventions qui lièrent les différentes races, ethnies, tributs et familles. Tout être humain est issu d'une famille depuis la nuit des temps. Par exemple l'ancêtre **des Keita fut Soundjata, pour les Coulibaly, Biton Mamary ; les Diarra, N'golo, etc...** Certains historiens font recours à l'arbre généalogique qui retrace



Ecole\_Angoulême\_1\_Ségou.jpg

les aïeux, parents ascendants, descendants, ayants droits etc... Le fondement de la vie en société est la famille. Toutefois ces relations ne sont pas exemptées de mésentente ou de désaccord entre les membres d'une même famille, entre un époux et son épouse, entre les frères et sœurs des communautés d'une même contrée. La famille est une communauté d'individus réunis par des liens de parenté existant dans toutes les sociétés humaines. Elle est dotée d'un nom, d'un domicile, et créé entre ses membres une obligation de solidarité morale et matérielle (notamment entre époux, parents-enfants) censé les protéger et favoriser leur développement social, physique et affectif. Généralement chez nous à Ségou, les grandes familles sont composées des grands-parents, parents, oncles, tantes, cousins, fils, petit-fils petites filles ou arrière petit enfants. Nous avons différents types de famille : famille nucléaire (deux parents avec un ou plusieurs enfants vivants sous le même toit. Famille élargie (parents, enfants, tantes grands-parents, oncles, autres parents vivants ou pas sous le même toit. La famille traditionnelle : les sentiments, les goûts, les idées que nous affirmons, aujourd'hui sont en grande partie ceux qui nous ont été légués par nos ancêtres. La famille antique n'était pas un groupe quelconque de personne vivant ensemble. Elle formait un tout : elle était beaucoup plus nombreuse qu'aujourd'hui. Au tour du père, sous le même toit se réunissaient deux ou trois générations, ainsi que les serviteurs et les esclaves, qui appartenaient à la même famille. Tous rendaient au père des honneurs comme un Dieu. Cette forme de famille a aujourd'hui presque complètement disparu, avec le développement des moyens de communication et la transformation des genres de vie. Le groupe familial s'est dispersé, il est devenu ce qu'il apparaît à nos yeux ; depuis que les enfants ; dès leur majorité ou dès qu'ils se marient ont le désir de quitter chez leurs parents. Ce qui démontre à suffisance la problématique de la dislocation de toutes des grandes familles. Quelles sont les causes de dislocation des grandes familles à Ségou ? La dislocation des grandes familles à Ségou après un diagnostic de la situation du vivre ensemble. Nous pouvons dire qu'il y a des causes profondes I, des causes immédiates

## I. LES CAUSES PROFONDES DE LA DISLOCATION DES GRANDES FAMILLES

Elles sont dues, d'une part le non-respect des us et coutumes A; d'autre part la pauvreté B

### A- LE NON RESPECT DES US ET COUTUMES

L'une des causes profondes au sein des familles se trouve dans le choix du mariage. La plupart des mariages se faisaient au sein d'une même famille mais aussi de la même ethnie. Le mariage est un acte solennel qui unit un homme et une femme afin de fonder une famille. Ce lien solennel n'est pas sans désaccord être les mariés. Il en résulte que l'un des mariés se trouve être d'une autre famille que la sienne. Parfois, l'épouse n'est pas de la même ethnie que l'époux et les parents de celui sont réfractaires à leur union. Aussi les frères ou sœurs du marié n'aimaient pas la femme.

Exemple : l'interdiction des mariages entre peuls et les forgerons. Si le peul se nomme DIALLO et l'épouse DOUMBIA ou FANE. Puisque, dans le passé certaines familles scellèrent des pactes de non-agression ou de sang de respect mutuel, jusqu'à ce que ça devienne une sorte de tabous, transmis de génération à génération. Cela devenu une règle coutumière dans la ligné de la famille. Un autre exemple celui du grand Seydou Badjan KOUYATE, dont les filles ont eu du mal s'être marié car, traitées de griottes. Ce grand commis de l'État Malien, médaillé d'or de l'indépendance 1960, fut un écrivain émérite. Il était originaire de la région de Ségou. Il a écrit plusieurs ouvrages et contes dont le «Mariage de Kani» dans sous l'orage. D'une manière générale le non - respect des us et coutumes dans l'environnement social est très déterminant dans la fracture ou la dislocation des familles.

## **B - LA PAUVRETÉ**

La pauvreté est un état de déliquescence dans lequel les personnes sont en permanence dans la quête de satisfaction de besoins. Les relations sociales, familiales sont souvent affectées, lorsqu'un membre ou des membres de la famille ne sont pas en mesure de satisfaire aux besoins primaires du ménage, il y a problèmes. Qui deviennent la cause de dislocation de la famille. Ensuite les querelles incessantes des épouses des frères d'une même famille car chacun se trouve devant un fait accompli de non résolution de problème de ménage. Au-delà de la pauvreté, qui constitue une des causes profondes de dislocation des familles, nous avons également des causes immédiates qui surviennent à la suite de facteurs exogènes.

## **II CAUSES IMMÉDIATES**

Elles sont dues à la suite, de la chute du régime non démocratique de 1991. Cet évènement a des ramifications au niveau national traduit, d'une part par les facteurs endogènes (A) ; d'autre part des facteurs exogènes (B).

### **A. FACTEURS ENDOGÈNES :**

L'abandon des éléments ci-dessous :

1. L'ESPRIT DE FAMILLE D'AUTRE FOIS : Il y avait de profondes racines dans le passé, dans les successions des générations. Il était d'abord, le « lien de sang » Il était composé de traditions morales, religieuses et politiques. Telle famille était respectée pour son honnêteté irréprochable, telle autre pour son travail bien fait. Il éveillait des sentiments communs de joie, de souffrance, d'espoir et de regret. Il était symbolisé par un nom que les parents donnaient à leurs enfants. On était fier quand l'un de ceux qui le portaient, s'était illustré par une belle action.

2. LA SOLIDARITÉ FAMILIALE D'AUTREFOIS : Une Solidarité matérielle : elle se manifestait constamment au sein d'une même famille. Les membres de la famille jouissaient des biens des uns et des autres. Un revers de fortune entraînait pour toutes les privations. Pour ne pas perdre le bénéfice de leurs efforts, les enfants choisissaient le métier de leurs parents, ils leurs succédèrent dans les charges ou dans leurs fonds de commerce.

3. LA SOLIDARITÉ MORALE ET INTELLECTUELLE : Les enfants subissaient l'influence des qualités et des défauts de leurs parents. Ils adoptèrent souvent sans s'en rendre compte, les goûts, les manières de juger les hommes, leurs idées sur le bien et le mal.

### **B. FACTEURS EXOGÈNES :**

Ces facteurs sont ceux issues des instruments juridiques, ratifiés par le Mali, sous l'avènement de la démocratie. Ainsi, le législateur malien a adopté, la loi sur le droit des enfants, sa protection. Le régime a érigé, l'institution du parlement des enfants. Ensuite, il y eu la loi sur le droit des femmes. Tout un département ministériel a été dédié aux femmes. La maison des femmes et de l'enfant a été construite sous le régime du président ATT (Amadou Toumani TOURE). La ratification de la

convention internationale sur le genre, c'est-à-dire la parité entre homme et femme dans la sphère de prise de décision. Ces éléments constituaient d'ores et déjà, des facteurs qui sont déterminants dans la dislocation de nos grandes familles au Mali en général, à Ségou en particulier. Ils ont permis la désagrégation de nos grandes familles en famille nucléaire ; en érodant l'éducation des enfants, car aujourd'hui, la flagellation des élèves est interdite au-delà de la sixième année fondamentale 1. Conséquence, il y a plus de divorce aujourd'hui, qu'il n'y eut trente ans. La cohésion sociale est entamée un peu partout d'où la nécessité du retour à nos conventions locales afin de maintenir le vivre ensemble.

---

# La rizière de Banguinéda

## La rizière de Banguinéda

### Historique :

Pendant la colonisation, les français dans leur quête de ressources en Afrique sont arrivés au Soudan Occidental (actuel Mali). Ils nous ont dépouillé de tout ce dont ils ont besoin: les bras valides, l'or, le céréale, le sel gemme, les animaux, etc.... Dans le même dessein en 1922, ils ont fait creuser un canal par nos grands- pères (travaux forcés) du fleuve Niger au niveau de l'actuel quartier Missabougou jusqu'à Tagniman en traversant Dougoulacoro, Kobalacoura, Banguinéda, Kokoun, Sébela etc... .

De part et d'autres du canal, des milliers de champs ont été morcelés. Ainsi, une première culture est effectuée pendant la saison de pluie et une contre saison pendant la saison sèche. Sur ces espaces sont cultivés le riz paddy, le maïs, le petit mil, le sorgho etc...

On y pratique le maraîchage (tomate, oignon, aubergine, concombre etc...) .

Ces produits étaient exportés en Europe. Après l'indépendance en 1960, cette rizière est revenue au Mali, géré par l'OPIB (Office du Périmètre Irrigué de Banguinéda)

### Importance de cette Rizière :

Grace à cette rizière, des populations sont sédentarisées et des villages installés.

Elle a apporté l'autosuffisance alimentaire ;

Créée de l'économie ;

Des services sont installés ;

Créé des emplois ;

Elle sert en céréale, en produits maraîchers, en poissons la commune de Banguinéda, le cercle, la région et même la sous région.

Des usines de transformations alimentaires sont installés. Mais hélas, la mauvaise gestion empêche l'exploitation pleine de ce cadeau du ciel.



La\_rizière\_de\_Baguinéda.jpg



Rizière de Banguinéda



Rizière de Banguinéda 1

# La solidarité et l'hospitalité légendaires de Tombouctou

## La solidarité et l'hospitalité légendaires de Tombouctou

Fonde aux environs de l'an 1100 de notre ère par les tribus nomades Touaregs, qui s'établirent sur la rive nord de la bouche du Niger, et faire paître leurs animaux et procéder à des échanges commerciaux avec les commerçants venus du sud.

Au retour, ils laissaient la garde du restant des animaux au bon soin d'une femme tamachéque noire du nom de bouctou d'où est sorti le nom Tim-bouctou (le lieu de bouctou).

Voilà d'où est partie l'hospitalité légendaire de la ville.

Ville cosmopolite qui réunit plusieurs ethnies, surtout des gens venant de partout dans le monde. Certains sont des érudits, des savants de l'orient et de l'occident pour étudier et enseigner le coran, les hadiths et d'autres branches religieuses. D'autres pour des échanges commerciaux. Tous ont parlé de l'hospitalité de Tombouctou.

On peut parler de l'université de sankoré qui recevait tout ce monde à la recherche recherche du savoir. Le plus célèbre professeur s'appelait Ahmed Baba Elwangari très respecté des hommes à la recherche de culture venant de l'Algérie, la Tunisie etc....

Tombouctou est une ville religieuse et culturelle qui vit une civilisation humanitaire et cet à titre que des étrangers venus à Tombouctou lui ont donné « Four ni dje, ma kamba idje wani » qui veut dire « laisse ton propre enfant et garde l'enfant d'autrui »

Nous avons appris dans nos leçons d'histoire que beaucoup d'explorateurs qui ont entendus parler de Tombouctou s'y se sont rendus et ont beaucoup écrit sur l'hospitalité légendaires de cette ville mystérieuse. Je cite entre autres : Rène Caillié, Heinrich Barth, Mungo Park, Mohamed Kati.

Enfin nous invitons tous nos partenaires à venir faire un tour à Tombouctou pour savourer la culture, la solidarité et l'hospitalité exceptionnelle qui s'y trouvent.



Solidarité et l'hospitalité légenda



l'hospitalité légendaires de Tombouctou



## Sources :

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/S%C3%A9n%C3%A9gal](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/S%C3%A9n%C3%A9gal)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_S%C3%A9n%C3%A9gal](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_S%C3%A9n%C3%A9gal)

Pays	Ecole	Article	Notes
SENEGAL 1	Ecole Djibanar 1 de Sédhiou	<a href="#">Oseille (Bissap)</a>	
SENEGAL 2	Ecole Ndaté Yalla de Saint-Louis	<a href="#">Parc de Djoudj</a>	
SENEGAL 3	Ecole Kouman Sané de Tambacounda	<a href="#">Poterie à Koussanar</a>	
SENEGAL 4	Ecole Santhiou Méckhé de Tivaouane	<a href="#">Sakette</a>	
SENEGAL 5	Ecole Ndioum 1 de Podor	<a href="#">Tappa Lappa</a>	
SENEGAL 6	Ecole Serigne Aliou Mbacké de Mbacké	<a href="#">Tumulus de Thiéckene</a>	

SENEGAL 7	Ecole Ndiakhirate Ndiobène de Rufisque	<a href="#">Village des Tortues</a>	
SENEGAL 8	Ecole El Hadji Mansour Sy de Tivaouane	<a href="#">Zircon au Sénégal</a>	
SENEGAL 9	Ecole Kolma Dior Dior de Nioro	<a href="#">Arachide au Sénégal</a>	
SENEGAL 10	Ecole Santhiou Méckhé de Tivaouane	<a href="#">Cordonnerie à NGAAY</a>	
SENEGAL 11	Ecole Ndioum 1 de Podor	<a href="#">Feeja de Ndioum</a>	
SENEGAL 12	Ecole Babacar Ndao de Kounheul	<a href="#">Femmes décortiqueuses</a>	
SENEGAL 13	Ecole d'Application Cité Radio de Rufisque	<a href="#">Gare de Rufisque</a>	
SENEGAL 14	Ecole Ataba Tabar de Ziguinchor	<a href="#">Kankourang</a>	
SENEGAL 15	Ecole Ataba Tabar de Ziguinchor	<a href="#">Maison en terre crue</a>	
SENEGAL 16	Ecole d'Application William Ponty de Kolda	<a href="#">Moondé</a>	

# Oseille (Bissap)

---

## Sommaire

---

Situation géographique du village Djibanar

Vie sociale

Production de Bissap

Protection des cultures

Commercialisation

Activité génératrice de revenus

## Situation géographique du village Djibanar

---

Le village de **Djibanar** se trouve au sud du Sénégal dans la région de Sédhiou. Il est situé dans la contrée appelé BALANTACOUNDA sur la route nationale numéro 6. Djibanar est un chef-lieu de commune installé sur la rive gauche du fleuve Casamance. Il est limité à l'est par la commune de Simbandi Balante, à l'ouest par le village de Birkama, au nord par le fleuve Casamance et au sud par la guinée Bissau

## Vie sociale

---

Djibanar est habité par un peuple pour la plupart originaire de la Guinée Bissau. Sa population est constituée en majorité par des Balantes suivi de Mandingues puis de Manjacks et d'autres groupes ethniques en nombre négligeable.

Ce peuple vit d'une culture typiquement africaine. La séparation des taches entre les hommes et les femmes est très flagrante. Les femmes s'occupent pour la plupart de leur temps des taches domestiques mais aussi des productions agricoles (maraîchage). Un model de vie qui met plus les femmes au devant de la scène économique dans la localité.

## Production de Bissap

---

Après la production du riz, une occupation unique durant toute la saison pluvieuse vient celle de l'oseille sur les terres encore humides. Il s'agit comme on le constatera sur des images, de dégager les restes de riz, en remuant le sol à l'aide de houes, de machettes puis de faire un semis à la volée des graines de bissap. Il faut l'entretenir au moins trois mois avant de voir le fruit de ce dur labeur. Le produit ce sont plutôt des feuilles qui sont récoltées que des grains. Il est récolté et mis en sacs, le sac étant la mesure principale. Les rizières étant les lieux de production, il faut la transporter à bord de charrettes, d'ânes ou de motos Jakarta.

### Désherbage des restes de riz



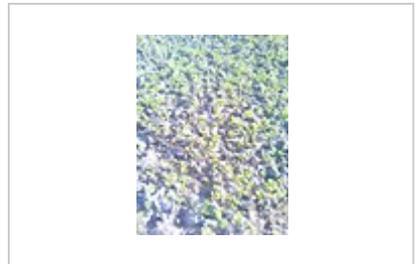
### Semis à la volée et croissance du Bissap



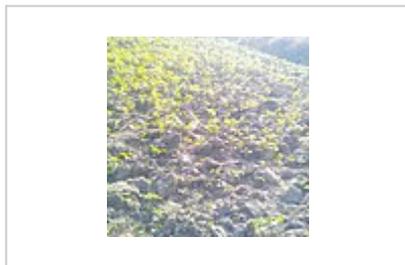
Semence des graines de bissap



Champ bien fertilisé



Oseille (Bissap) fleurissant



Produit en pleine croissance

## Protection des cultures

---

Pour assurer une production abondante, il faut une bonne sécurisation par une clôture faite de matériaux de fortune, tel que les piquets, les feuilles de palmiers... que les femmes cherchent en brousse. Aussi faudrait-il qu'elles renforcent le sol avec des engrais chimiques ou encore de l'humus trouvé dans les déchets domestiques.

### Mise en place d'une clôture de protection



Cueillette de feuilles de palmiers



Sécurisation du champ en fermant la porte



Vue extérieure d'un champ de Bissap



Vue interne d'un champ de Bissap



Clôture d'un champ de Bissap

## Commercialisation

---

L'approvisionnement des marchés extérieurs surtout des grandes localités telle que Ziguinchor, se fait à travers une clientèle appelée "Bana-Bana" qui vient s'en approvisionner sur place. Pour cette dernière, le transport est assuré par les véhicules de transports en commun ou transport de bagages.

## Activité génératrice de revenus

---

Le bissap, économie de subsistance trouve son importance dans la vie des femmes et même celle des familles sous plusieurs services :

- La survie de la famille dépend en grande partie des revenus tirés de cette activité. Les denrées de vie (riz, savon, huile et autres condiments) de la famille sont assurées par cette production ;
- La participation à la vie financière dans les groupements vient de là. La femme dans sa vie en communauté participe à des activités avec ses pairs. Ces activités, dans leur déroulement peuvent nécessiter une participation financière des membres ;
- La production de bissap assure le besoin vestimentaire de la famille (femme) ? elle-même, mais aussi celui de la progéniture ;
- Aujourd'hui, comme dans la plupart de ce modèle de culture, le bissap assure les besoins scolaires des enfants, de la petite enfance au supérieur, en passant par l'élémentaire, le moyen et secondaire.

# Parc de Djoudj

---

Le **Parc National des Oiseaux du Djoudj** est un parc ornithologique <sup>?</sup> du Sénégal. Il comporte aussi de nombreux mammifères africains.



Vue aérienne du poste de commande du parc

## Sommaire

---

Historique

Localisation

Diversité des espèces

Patrimoine écologique

Oiseaux

Mammifères

Tourisme

Conclusion

## Historique

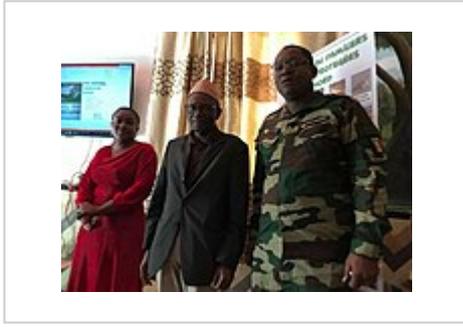
---

Le Parc National des Oiseaux du Djoudj (**PNOD**) est souvent décrit comme un sanctuaire des oiseaux. Il fait partie des trois plus grands sites ornithologiques au plan mondial. Il porte le nom d'un des marigots du fleuve Sénégal.

Il bénéficie de plusieurs statuts et reconnaissances au niveau mondial. En effet, il est inscrit sur la liste des zones humides d'importance internationale depuis 1977, ainsi que sur la liste des sites du Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 1981. Il constitue, par ailleurs, un des noyaux centraux de la Réserve de Biosphère Transfrontière du Delta du Fleuve Sénégal (RBTDS), créée en juin 2005.

La particularité des parcs du nord est l'existence d'un bureau d'Information et de Sensibilisation des Parcs du Nord qui fait bénéficier aux élèves des écoles de la commune de Saint-Louis de programme d'éducation environnementale et de développement durable. C'est dans ce contexte que nous avons pu avoir des informations sur le Parc du Djoudj. Le site est immensément riche en termes d'oiseaux, de reptile, de poissons en un mot en faune et flore.

**Visite au poste de commande du parc de l'équipe pédagogique**



Créé en 1971, le Parc National des Oiseaux du Djoudj couvre une superficie de 16 000Ha. Il représente une oasis dans le désert constitué d'une chaîne de lacs, marigots, gués et bancs de sable.

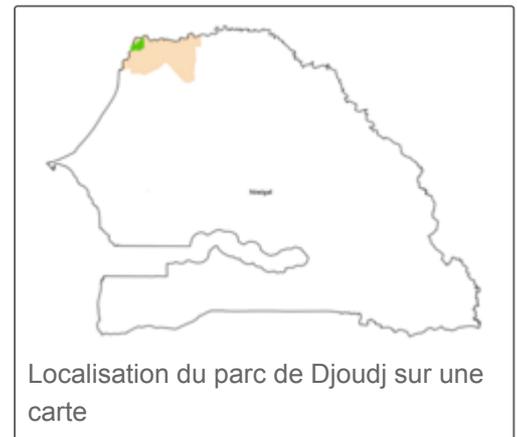
Par sa situation géographique, le Parc National du Djoudj est plus qu'un havre de paix pour les oiseaux migrateurs comprenant un grand lac entouré de ruisseaux, d'étangs et de bras morts.

## Localisation

Le PNOD est localisé dans la région de Saint-Louis au niveau du bas delta du fleuve Sénégal dans l'actuel département de Dagana. Il est à près de 20 km au nord-ouest de Ross-Béthio et à 60 km au nord-est de Saint-Louis, précisément dans la commune de Diama.

Le site reste très accessible via la ville de Saint-Louis et l'aéroport Ousmane Masseck Ndiaye. Ces derniers lui confèrent une forte attractivité du point de vue touristique et de la recherche à cause de sa forte concentration d'oiseau.

La création du PNOD, en plus de la sauvegarde d'un site ornithologique, a contribué au maintien des formations ligneuses locales. Des peuplements significatifs d'*Acacia nilotica*, de *Tamarix senegalensis* et de *Salvadora persica* rappellent l'ancien couvert ligneux des dépressions inondables du bas delta et des sols salés.



## Diversité des espèces

Cet habitat accueille plus de 1 500 000 oiseaux de 365 espèces dont plus de 120 espèces de migrateurs paléarctiques (sources PAG du Pnod 2022-2026).

Le bien constitue un sanctuaire vital pour la nidification des espèces telles que le Pélican blanc (*Pelecanus onocrotalus*), le Héron pourpré (*Ardea purpurea*), la Spatule d'Afrique (*Platalea alba*), la grande Aigrette (*Casmerodius albus*), le Héron bicolore (*Nycticorax nycticorax*) et le Cormoran

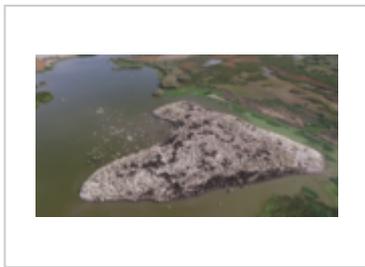
(Phalacrocorax lucidus). Le bien contient également d'importantes populations de crocodiles.

Le nichoir est l'attraction première pour les visiteurs. Il constitue la préoccupation première de la gestion du parc, sans qu'il soit possible de déterminer si les efforts et moyens consentis depuis des années sont justifiés par la nécessité de contribuer à la sauvegarde de l'espèce ou par des préoccupations d'ordre touristique.

## Patrimoine écologique

### Oiseaux

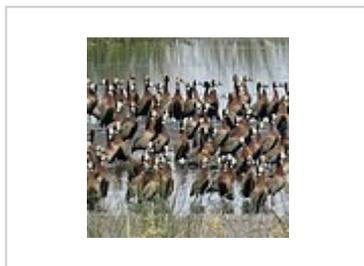
- Le pélican blanc, un oiseau grégaire, vit aux abords des milieux aquatiques et humides.
- Le cormoran à poitrine blanche est facilement reconnaissable, cet oiseau est réputé d'être un redoutable nageur et pêcheur. Il est capable de rester sous l'eau de longues minutes.
- Les dendrocrynes veufs ressemblent à de gros canards mais sont, en fait, beaucoup plus près biologiquement des oies.
- Les flamants roses, hautement grégaire, avec sa silhouette imposante occupe les plans d'eau salés.



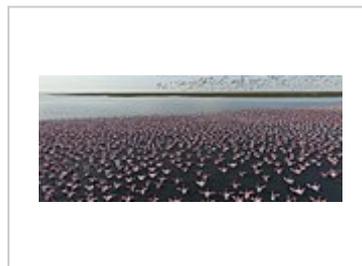
Vue aérienne nichoir des Pélican Blanc  
pélicans



Cormoran à poitrine  
blanche



Dendrocrynes



Troupeau de flamants  
roses

### Mammifères

Parmi les espèces de mammifères terrestres nous pouvons citer :

- Le Phacochère
- Les singes rouges
- Le Chacal doré

- Le Caracal
- Reptiles : Ce sont les crocodiles, le Varan du Nil, le Python de Séba, etc.,

## **Tourisme**

Les types de tourisms rencontrés sont essentiellement le tourisme de vision et de découverte :

- Les visites en pirogue Ballade fluviale sur le marigot du Djoudj et au nichoir des pélicans ;
- La découverte des vastes étendues d'eau du parc à partir des miradors d'observation ;
- L'existence d'un campement et d'Hôtel facilitent les hébergements pour les touristes et la boutique souvenirs permet aux femmes d'écouler leurs produits artisanaux qui y sont exposés.

## **Conclusion**

---

Le parc National des Oiseaux de Djoudj, par sa situation géographique, est plus qu'un havre de paix pour les oiseaux migrateurs. C'est un site important pour la conservation de la diversité biologique et garantit une grande attraction touristique grâce à la forte concentration d'oiseaux. Ce patrimoine mondial doit être préservé par tous pour les générations à venir.

---

# Poterie à Koussanar

---

## **Sommaire**

---

**Contact avec la responsable des potières**

**Définition**

**Préparation**

Les éléments essentiels

Les étapes de préparation

**Mode d'écoulement**

## **Contact avec la responsable des potières**

---

Nous sommes allés au quartier Diamaguène pour voir les Potières ; à notre arrivée, madame la représentante Awa Condjira nous a reçus dans son lieu de travail.

Elle a accepté de répondre à toutes nos questions liées à son métier.

## **Définition**

---

La poterie est le nom donné aux objets fabriqués à base de terre cuite ou d'argile souvent façonnée à la main. Ces objets sont des vases des canaris des encensoirs, des fourneaux, etc.



Vase produite par un potier



Des canaris prêts pour la vente



Encensoir dans la culture fourneau africaine



## Préparation

---

### Les éléments essentiels

Les éléments essentiels pour la fabrication des objets sont : l'argile le foin de fonio, les copeaux de bois de l'eau des morceaux de canaris brisés.

Les matériaux utilisés : les morceaux de calabasse, le tamis, le mortier et pilon.

Les femmes se procurent les deux types d'argiles (rouge et gris) dans un village situé à 35 km de Koussanar qui s'appelle Maka. Elles achètent le foin de fonio chez les Koniadji au quartier Gadafaro de Koussanar.

Les copeaux de bois sont ramassés dans les ateliers de menuiserie qui se trouvent à Koussanar et environ.



Morceaux de canaris pour le recyclage



Tamis en fer pour retenir les gros morceaux



Copeaux de bois



Matière à la base de la poterie

## Les étapes de préparation

- Dans un premier temps les femmes pilent l'argile et les morceaux de canaris bien tamisés elles mélangent avec de l'eau, les copeaux de bois ou le foin de fonio jusqu'à avoir une pâte.
- La pâte est étalée sur le bas du canaris à moitié séchée la pâte est enlevée et posée sur un bol rempli de sable.
- À partir de ce support, le canari est formé avec le reste de la pâte.
- Après la forme finale du canari, les femmes utilisent des morceaux de calebasse pour rendre beaucoup plus lisse la surface du canaris, après cela, elles font la décoration à l'aide d'une fourchette.
- Après cette phase, elles peignent le canaris avec de l'argile rouge à l'extérieur comme à l'intérieur et elles laissent sécher au soleil pendant quelques jours.
- Les canaris sont mis dans un four et brûlés pour les rendre solides.



Mélange copeaux, argile, eau



Etalage de la pâte



Polissage des bords



Finalisation du produit

## Mode d'écoulement

---

Les canaris commandés sont livrés à leurs destinataires et les autres sont vendus sur place.

# Sakette

---

## Historique

---

Il y a très longtemps, il n'y avait pas de construction en dur dans notre village (KEUR MASSAMBA SALL). En effet les cases, les greniers, les clôtures des maisons, les toilettes, les abris et même les enclos où l'on gardait le bétail étaient EN PAILLES ET TIGES DE BOIS fabriqués à la main par les hommes et femmes du village. Chez nous, au Cayor et en langue ethnique wolof on l'appelle **SAKETTE** ou **PALISSADE EN PAILLE**.

## Définition et utilité

---

« SAKETTE » vient de « **SAKK** » qui signifie en Wolof, la langue la plus parlée au Sénégal, **BOUCHER, BARRER** ou **CACHER**. C'est ainsi que pour se protéger, pour délimiter le cercle familial, pour mettre à l'abri les provisions, pour protéger la nourriture pour le bétail, pour sécuriser les animaux, pour sauvegarder l'intimité ou même pour se protéger des regards extérieurs, les villageois utilisent des SAKETTES .

Le SAKETTE est utilisé en général pour clôturer les maisons dans beaucoup de villages. Il est aussi dressé pour former les quatre pans des cases en carré ou bien le cercle pour les cases rondes.

Depuis des milliers d'années les palissades en pailles sont utilisées dans les villages du Sénégal, surtout au Cayor, un ancien royaume où se trouve notre village.

Les SAKETTES (palissades en paille) sont très dures et très sûres, elles peuvent durer quatre à cinq années. Il suffit juste de les entretenir, car les termites attaquent très souvent la paille. Les animaux s'y frottent aussi ; de temps en temps, certains villageois versent des produits comme de l'huile utilisée sur les moteurs des voitures pour empêcher les animaux comme les ânes de les gâter ou de les manger.



Clôture maison en sakette

### Visite des élèves au confectionneur de Sakettes



## Fabrication



Confectionneur de Sakettes

On tisse les palissades en paille par bandes de trois mètres, le matériel utilisé est souvent constitué de tiges de plantes sauvages comme le SOLENE, le NDOUR, le KHAAT qui poussent en période d'hivernage dans la brousse. Le GUITAKH ou tige de mil est utilisé aussi pour confectionner des SAKETTES. En plus de cela, il faut des tiges de bois plus dures et moins souples allant jusqu'à 1,5 mètres pour la palissade et d'autres tiges en bois, beaucoup plus fines pour relier les pans déjà tissés. Il y a très longtemps de cela, on utilisait des lianes ou des écorces de bois pour relier les tiges de mil ou GUITAKH ou les autres tiges de plantes sauvages. Aujourd'hui, les lianes ou écorces de bois sont remplacées par du fil de fer.

Aujourd'hui encore, il existe des cases, des greniers et des clôtures en palissades dans les villages les plus reculés ou même dans certains très proches de la ville, dont les habitants n'ont pas assez de moyens.

Néanmoins aujourd'hui, même si les sakettes ne sont plus utilisés comme il y a très longtemps, partout au Sénégal, les hôtels les utilisent pour décorer les intérieurs des chambres ou même les extérieurs et plus particulièrement à SALY PORTUDAL, la station balnéaire qui se trouve à MBOUR dans notre région, THIES.

### Evolution d'une Sakette dans le temps



Sakette nouvellement installée



Sakette en milieu de vie



Sakette en fin de vie

# Tappa Lappa

---

TAPPA LAPPA est un pseudonyme qui désigne le pain fabriqué dans un four traditionnel construit avec de l'argile. Le nom s'inspire de la manière dont le fabricant pétrit la pâte de farine. Très prisé, TAPPA LAPPA est préféré par une bonne frange de la population au détriment du pain des boulangeries modernes. Les raisons de ce choix sont multiples : moins cher, consistant, plus accessible...

## Sommaire

---

### Le pétrissage

#### La cuisson à la chaleur

Cuisson avec les planches

Cuisson sans planches

### Commercialisation

### Conclusion

## Le pétrissage

---

Le processus de fabrication de TAPPA LAPPA commence par l'étape la plus fastidieuse : le pétrissage.

Cette activité se fait à la main. Avec de l'eau, le fabricant mélange la farine et les ingrédients (levure et sel) dans des bassines. Selon la masse utilisée, il peut passer une demi-heure à pétrir la pâte.

Une fois le pétrissage complet, sous l'action de la levure, la pâte gonfle et prend du volume en quelques minutes. S'en suit le dressage sur une table pour former les miches de pain.

### Pétrissage et dressage de la pâte de farine



## La cuisson à la chaleur

---

Avec du bois allumé à l'intérieur, le four est chauffé à plus de 100°. Prêt à l'emploi, les braises et la cendre sont mises à coté pour maintenir la température.

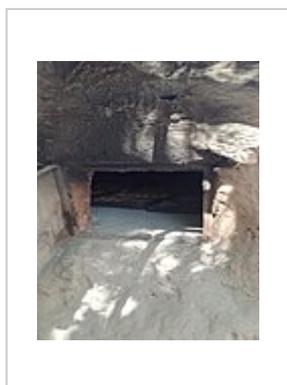
## Cuisson avec les planches

Certains fabricants utilisent des planches en fer qu'ils introduisent dans le four pour cuire le pain.

## Cuisson sans planches

Plus traditionnels et conservateurs, les anciens, après avoir proprement nettoyé le four déjà chauffé, introduisent la pâte dressée à même le sol. Le pain est ensuite essuyé avant d'être mis en vente.

### Cuisson à la chaleur



Cuisson  
planche

sans

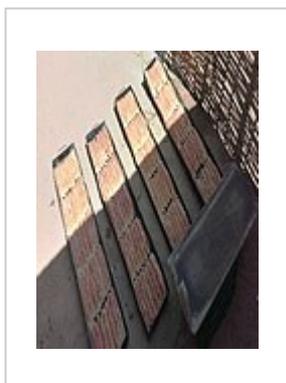
Cuisson  
planche

avec

## Commercialisation

Malgré la présence du pain fabriqué par les boulangeries modernes, le TAPPA LAPPA conserve ses fidèles amateurs. Les jeunes vendeurs sillonnent les quartiers pour approvisionner les boutiques. Le reste est exposé au marché au grand bonheur des clients venus d'ailleurs.

### Vente du Tappa Lappa



## Conclusion

Le TAPPA LAPPÀ résiste et survit à la concurrence des boulangers. En période de fête ou s'il y a coupure d'électricité, les fabricants augmentent leur production et se frottent les mains.

---

# Tumulus de Thiéckene

---

## Situation géographique

---

Le **village de Thiéckene** se trouve dans la commune de Darou Nahim, Arrondissement de Kael, département de Mbacké qui se trouve dans la région de Diourbel au Sénégal.

Ce village abrite des tumulus qui ont été découverts par des géologues du bureau photogéologie de la société des pétroles du Sénégal dans les années 1960 en examinant des photographies aériennes.

## Définition

---

Un tumulus est un amas de terre ou de pierre en forme de cône ou de pyramide que les anciens élevaient au-dessus des sépultures pour servir de tombeau.



Amas de sable servant de tombeau

## Origines et utilité

---



Mbanar ou Tumulus

A travers les traditions recueillies à Thiéckene, les tumulus ou « Mbanar » en Wolof, seraient d'origine Socé et que le plus grand porte le nom de Wago Fall qui mesure environs 12m de hauteur avec 13500m<sup>3</sup> de sable et construit en 25000 jours

Les tumulus de Thiéckene sont classés patrimoine national par arrêté ministériel numéro 1941 MCC DPC en date du 27 MARS 2003

Ces tumulus constituent des contenus d'études pour les leçons d'histoire comme sites préhistoriques

# Village des Tortues

---

Le **village des tortues** ou «Keur Mbonatt yi », au Sénégal, est un endroit de conservation et de préparation des tortues pour leur introduction dans leur milieu naturel.

La tortue est un reptile inoffensif et calme, mais elle est pourchassée par de multiples prédateurs.

## Sommaire

---

Présentation du site

Etude de la tortue

Environnement de la tortue

Portée socio économique

Conclusion



Elève devant le village des tortues

## Présentation du site

---

Le village des tortues se situe dans la région de Dakar au sud du département de Rufisque et plus précisément dans la commune de Sangalkam.

Ce village est placé au cœur de la dernière forêt classique de Dakar appelée la forêt de Noflaye qui a une superficie de 15,95 ha.

Cette forêt a été étudiée et proposée au classement par Théodor Monod (naturaliste français). Ce patrimoine floristique est unique, car il s'agit du dernier biotope qui a gardé son espèce originale sahélo-soudanienne, au Sénégal, avec la présence d'espèces typiquement guinéennes dans cet écosystème des Niayes.

Le village des tortues, considéré comme étant un centre de protection, de conservation et de repeuplement des tortues du Sénégal, a été fondé le 17 Mars 2001 par M. Bernard Devaux.

De même, ce centre de refuge des tortues est un endroit dans lequel les tortues sont élevées et préparées afin de les réadapter dans leur milieu naturel d'origine.

## Etude de la tortue

---

Constatant que la tortue est un animal en voie de disparition, ce centre a été mis en place pour sa conservation.

A cet effet, onze [11] espèces sont élevées dans le village des tortues



Ces dernières sont réparties : en tortues marines, en tortues d'eau douce et en tortues de terre appelées tortues de Sulcata.

On y trouve quatre [4] tortues marines, cinq [5] tortues d'eau douce et deux [2] tortues de terre.

Image aérienne de la localisation du village des tortues de Noflaye

### CARACTERISTIQUES DE LA TORTUE

Répartition des Tortues	Mode de déplacement	Alimentation	Reproduction	Durée de vie	Masse
Eaux douces	Nage	Omnivore	Ovipares	Cent [100] Ans	De 80 A 150 Kg
Eaux marines	Nage	Omnivore	Ovipares	80 A 100 Ans	De 80 A 150 Kg
Sulcate	Marche et Nage	Herbivore	Ovipares	80 A 100 Ans	80 A 150 Kg

La tortue est un reptile qui a quatre pieds et qui marche très lentement. Tout son corps, à l'exception de sa tête, est recouvert d'une coquille dure appelée carapace.

Bien que certaines soient omnivores ; la tortue n'a pas de dent. La tortue mâle se distingue de la femelle par la taille et par le plastron. La tortue femelle, toujours plus petite que le mâle même à l'âge égal et dont le plastron est plat. Leur âge est défini par rapport aux nombres de sillons trouvés sur leurs écailles, chaque sillon représente une année.



Tortues errant dans leur enclos

## Environnement de la tortue

La tortue est un reptile qui contribue très largement à la protection de l'environnement et à la régénération des espèces végétales. Leurs excréments sont des semences naturelles, car les graines d'arbre déjà consommées se régénèrent naturellement ; d'où l'importance de la tortue dans la lutte

contre la disparition des espèces végétales.

A ce titre, trois programmes de relâchement et d'introduction de la tortue Sulcata ont été déjà effectués dans leurs habitats naturels, plus précisément au Nord du Sénégal dans la grande réserve de Katané. Le 8 juillet 2006 ; 24 tortues ont été relâchées. En 2011 ; une trentaine de tortues a été introduite dans leur milieu de réadaptation. En 2016 ; 30 tortues ont été relâchées dans le projet de la grande muraille verte.

## Portée socio économique

---

La tortue est un animal très proche de l'homme. Ce dernier organise des visites dans le village des tortues. Dans le scolaire, les enseignants organisent des sorties pédagogiques pour compléter les connaissances déjà reçues en classe. Les enfants prennent plaisir de se faire transporter sur la carapace de la tortue.

Au plan sanitaire, la tortue participe au traitement de l'asthme car, elle aspire le gaz carbonique du milieu environnant et le rejette en déchets de couleur blanche avant de redevenir grise.

Les multiples visites au village des tortues génèrent beaucoup de retombées financières.



carapace

## Conclusion

---

En définitive, cette réserve nous renseigne sur la vie des tortues. C'est un endroit très ludique ; donc, nous devons les protéger contre les braconniers et les artistes (carapaces utilisées comme objet d'art)

Cet article a été créé  
ou enrichi dans le  
cadre d'une classe.  
*Autres articles fruits d'un  
travail scolaire*



**Portail des animaux** — Tous les articles  
sur les animaux !



**Portail du Sénégal** — Tout sur  
le Sénégal.

---

Récupérée de « [http://fr.vikidia.org/w/index.php?title=Village\\_des\\_Tortues&oldid=2068511](http://fr.vikidia.org/w/index.php?title=Village_des_Tortues&oldid=2068511) »

---

Par Vikidia, l'encyclopédie pour les jeunes, qui explique aux enfants et à ceux qui veulent une présentation simple d'un sujet.

Dernière modification de cette page le 7 mars 2024 à 10:55.

# Zircon au Sénégal

---

## Sommaire

---

[Localisation du site](#)

[Définition](#)

[Utilité du zircon](#)

[Mode d'exploitation du zircon](#)

[Mode de transport du zircon](#)

[Les ouvriers](#)

[Impact environnemental](#)

[Impact économique](#)



Mozaique d'images sur Diogo

## Localisation du site

---

**DIOGO**, une localité minée par le zircon.

Diogo se situe dans le département de Tivaouane, précisément dans la région de Thiès du Sénégal. Dans cette localité se trouve la plus grande usine de zircon du Sénégal, cohabitant avec une population de 14000 âmes. Il polarise une dizaine de villages.

## Définition

---

Le zircon est un produit minier extrait dans des dunes de sable à Diogo, d'un rayon de 100 kilomètres. Ce produit appelé faux diamant est une pierre naturelle qui est souvent mélangé avec des diamants. Il est le plus ancien minéral sur terre, il se trouve dans une drague flottant d'un bassin d'eau. C'est un sable de fonderie très rare et plus cher que le zircon de couleur noire et beige-clair. Le sable de zircon extrait à Diogo a plus de valeur sur le marché, soit 200 à 250 dollars la tonne.



Sable contenant du zircon

Actuellement la tonne est 1450 dollars américain.

La société GCO (Grande Cote Opérations) exploite le zircon dans la commune de Tivaouane. La société prépare actuellement une nouvelle phase d'exploitation dans la région voisine de Louga.

## Utilité du zircon

---

Le zircon est un produit qui a une importance inestimable. Ce minerai permet la fabrication de matériaux de construction, dans l'industrie nucléaire et des bijoux. Il permet au Sénégal d'occuper la troisième place mondiale de production du zircon.

### Analyse d'échantillon de sable



## **Mode d'exploitation du zircon**

---

Les opérations consistent à draguer le sable, puis séparer le minerai. 98% du sable extrait est remis dans les dunes après valorisation de sa partie minéralisée.

La société GCO peut exploiter jusqu' à 7000 tonnes de minerai à l'heure. Le processus d'extraction se fait sans aucun produit chimique grâce à l'accès facile à l'eau. La drague fonctionne 24h/24 h, extrayant du minerai en se déplaçant vers l'avant.

La durée de vie de la mine est de 25 ans. La lame rotative montée sur l'extrémité avant de la drague peut extraire le minerai à une profondeur de six mètres. Le minerai est aspiré et pompé le long de la drague vers l'usine de concentration humide WCP grâce à un gros tuyau souple et flottant d'une longueur de 320 mètres. Le WCP opère en deux phases pour séparer les minéraux lourds du minerai ; l'eau, qui est essentielle pour le procédé, est fournie par le grand bassin. Le sable passe à travers les tramelles un tamis rotatif qui enlève la matière organique. Le trou des tamis mesure 3mm, seul le mélange d'eau et sable peut passer. Le mélange d'eau et de sable s'accumule dans un puisard, puis on pompe dans un circuit d'alimentation et on distribue dans des cyclones de nettoyage pour séparer le sable de l'eau.

### **Dragage du sable de zircon**



## Mode de transport du zircon

---

Le zircon est transporté par voie ferrée (chemin de fer) de Diogo à Dakar. La Société GCO possède des trains d'une longueur pouvant aller jusqu'à 328 mètres et porter une charge de 1218 tonnes. Ils partent du village de Diogo et empruntent un tronçon ferroviaire de 140 Km pour aller au port de Dakar.

### Transport du zircon vers Dakar



## Les ouvriers

---

La société GCO (Grande cote opérations) recrute 735 ouvriers (emploi direct) et 1000 ouvriers (emploi indirect). Ces derniers travaillent dans des conditions très difficiles : en témoignent la chambre inondée, la pauvreté des repas servis. Il est à noter aussi des accidents récurrents des ouvriers par des brûlures des mains. Ces ouvriers vivent dans des conditions précaires, mais la société tente d'améliorer de plus en plus leurs conditions de travail.



Ouvriers de GCO

## Impact environnemental

---

L'exploitation de ce minerai amène des conséquences néfastes dans l'écosystème et les activités de maraîchage dans la zone, en plus, il y a la pollution sonore, la fumée, le manque d'eau qui a des impacts sur la santé des populations. Dans cette zone, le maraîchage et l'agriculture occupe une place importante, mais le produit chimique est en contact avec les champs des villageois. C'est la raison pour laquelle la Société Grande Cote installe des pépinières tout le long de l'usine pour rétablir l'environnement. Il plante des eucalyptus et anacardiers, des variétés sélectionnées pour stabiliser les dunes.

### Maraîchage dans la zone



## Impact économique

---

Dans le village on peut noter un impact économique à travers la construction d'infrastructures comme écoles, case de santé, mosquée, des logements pour la population déplacée et des marchés. La société a aussi donné des emplois pour les jeunes : elle a pris 1500 jeunes à Diogo.

Pour les retombées financières, elles s'élevaient à 81 milliards de franc CFA en 2020.

# Arachide au Sénégal

---

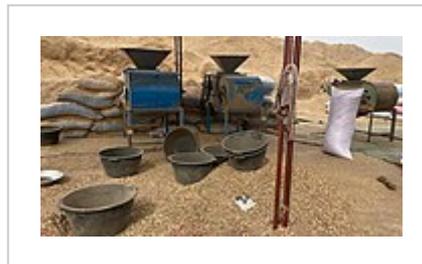
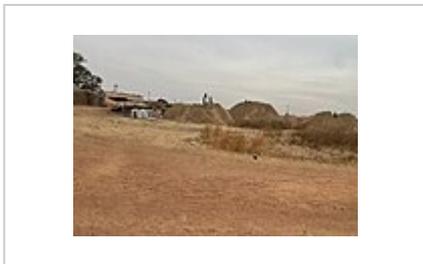
L'arachide est une plante légumineuse originaire de l'Amérique latine. Au Sénégal, cette plante est cultivée presque sur toute l'étendue du territoire national, notamment dans le bassin arachidier. Elle est d'une grande importance nutritionnelle et économique.

## Les différents points de collecte

---

Ainsi, concernant la campagne de commercialisation, un ensemble de points de collecte a été retenu et confié aux opérateurs de la zone centre, répartis dans les régions de Kaolack, Fatick, Tamba, et Kaffrine. Sur ce, Kaolack dispose ainsi de plusieurs points et opérateurs. Parmi ces points de collecte, on peut retenir : Taiba Niassène, Dinguiraye, Koumbal- Ndofane....

### Points de collecte de l'arachide



## Acteurs de la commercialisation

---

Dans le bassin arachidier, la culture de l'arachide demeure la principale activité pratiquée par la majeure partie des agriculteurs. Et à Kaolack, l'arachide est à chaque année récoltée en des milliers et des milliers de tonnes. Ainsi on constate que la presque totalité de l'arachide récoltée au Sénégal est destinée à la vente. Ce qui justifie que beaucoup d'acteurs s'activent dans le domaine de la commercialisation de l'arachide et parmi ces acteurs on retient: les agriculteurs, les commerçants, les opérateurs et même les hommes et les femmes qui travaillent dans les machines de décorticage.



Camion chargé de sac d'arachides destiné à la vente

## Conclusion

---

La commercialisation de l'arachide est certes d'une part une activité très lucrative permettant à beaucoup de jeunes de gagner leur vie et de subvenir à leurs besoins au quotidien, d'autre part, elle reste un secteur confronté à d'énormes difficultés, telles que : les retards sur la date de fixation du prix du kilogramme d'arachide, les taxes à l'exportation.

---

# Cordonnerie à NGAAY

---

Ici au Sénégal dans la région de THIES se trouve notre ville, elle est très artisanale elle s'appelle NGAAY MECKHE.

## Sommaire

---

[Historique de la cordonnerie](#)

[Le "DALLU NGAAY"](#)

[Autres articles de la cordonnerie](#)

[Chaine de production des articles](#)

[Aspect économique](#)

[Conclusion](#)

## Historique de la cordonnerie

---

NGAAY MECKHE communément appelé NGAAY dans l'histoire du Sénégal, fut la contrée où le chemin de fer DAKAR SAINT-LOUIS passe dans le royaume du Cayor. LAT DIOR, l'un des derniers **DAMELS** avait refusé que le chemin de fer traverse son royaume. Ce DAMEL aimait les belles tenues ; il était élégant de même que tous ses dignitaires, c'est pourquoi dans la cour du roi, cordonniers, tailleurs et bijoutiers occupaient une place de choix pour confectionner bottes, ceintures, sacs, calepins, et tous les accessoires dont les rois, les reines, princes, soldats et hauts dignitaires avaient besoin.

Aujourd'hui, le royaume n'est plus, mais l'héritage est là, car les fils et petits-fils de ses artisans ont perpétué le métier de leurs ancêtres, ils sont appelés cordonniers.

## Le "DALLU NGAAY"

---

Les premières chaussures produites à NGAAY MECKHE est une paire de babouches, tout était en cuir venant de la peau de mouton ou de chèvre, la couleur de cette babouche était jaune elle provenait de l'écorce de certains arbres comme le NEP-NEP (Acacia Nilotica). Les personnes qui l'achetaient, préféraient utiliser l'expression Wolof "DALLU NGAAY" pour désigner les chaussures de NGAAY.

## Autres articles de la cordonnerie

---

Lorsque vous quittez DAKAR pour aller à SAINT-LOUIS vous passerez par NGAAY MECKHE, vous serez attirés par les nombreux articles comme les chaussures, ceintures sacs en cuir qui sont exposés près des ateliers et des boutiques le long de la route.

Tous ces produits sont fabriqués par des cordonniers qui sont dans la ville de NGAAY MECKHE et les villages pas loin de cette commune. Ces artisans sont tous des Wolofs une ethnie du Sénégal. Sa langue est parlée presque partout dans le pays. NGAAY MECKHE et la cordonnerie, c'est une longue histoire.

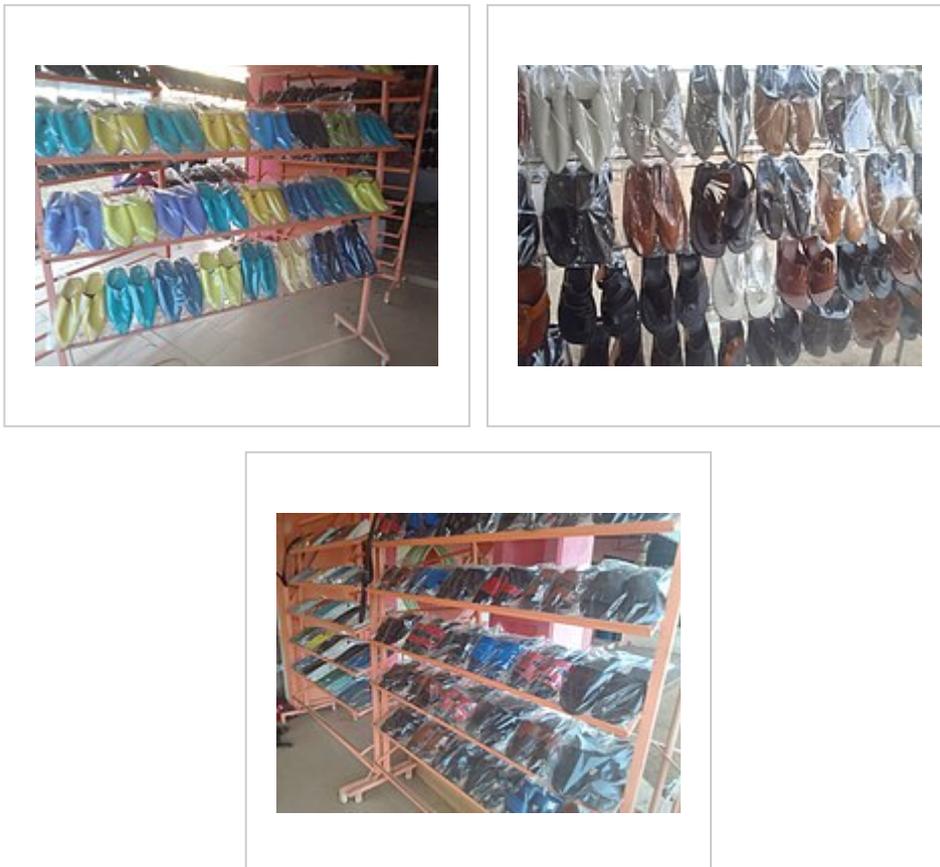
Au début c'était seulement une partie de la population qui portait les noms de famille comme THIAM, MBOW, SECK qui pratiquait la cordonnerie, mais aujourd'hui comme l'activité marche bien ce sont beaucoup de personnes qui fabriquent des chaussures, des sacs et des ceintures.

Les belles chaussures, les ceintures et sacs à main sont fabriqués dans des ateliers au marché central de la ville, mais aussi derrière les étals d'exposition le long de la principale route qui traverse la ville de NGAAY MECKHE.

Beaucoup d'entre eux ne fabriquent que des chaussures ; de temps en temps, ils fabriquent aussi des ceintures et des sacs sur commande.

Les cordonniers qui n'ont pas beaucoup de moyens ou qui viennent de démarrer leurs activités sont regroupés par 3 ou 4 dans un atelier pour produire chacun ses modèles de chaussures.

### Variétés de chaussures exposées sur la Route Nationale



## Chaine de production des articles

---

Plusieurs artisans travaillent dans la cordonnerie.

- On trouve d'abord les Maures qui habitent au quartier GAAD GA. Ce sont des femmes tanneuses, ce sont elles qui récupèrent la peau des chèvres, mouton et bœufs tués lors des événements comme les baptêmes, funérailles, mariages ou autres, puis elles les préparent dans leur tannerie traditionnelle pour les vendre aux artisans cordonniers.
- Ensuite il y a les commerçants qui vendent aux cordonniers les accessoires, comme par exemple les boucles de ceinture, la colle, les lames et couteaux, les clous, les semelles et les cirages et teintures.
- Enfin on trouve tous les produits de la cordonnerie exposés principalement près de la route. On peut trouver et acheter des babouches, des souliers, des nu-pieds, des mocassins pour les hommes, femmes, jeunes enfants -filles et garçons. Il y a même des articles pour les bébés,

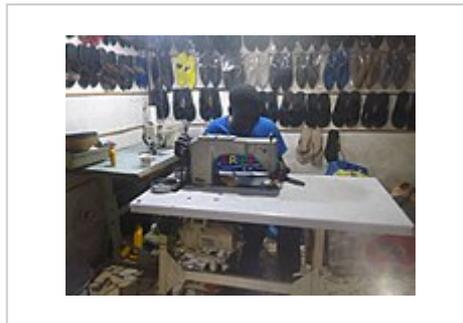
des ceintures, des sacs à main, des cartables pour aller à l'école, au bureau ou bien garder des documents.

Pour fabriquer un mocassin, le cordonnier a besoin de la peau, du talon, de la colle de fils.

Il prend les mesures avec le gabarit, choisit les pieds, renforce la peau avec les doublons, fait des coupes, suivant les mesures, renforce encore les talons avec ce qu'on appelle les contres, commence l'assemblage et met la meule pour créer la forme souhaitée. Après on fixe avec une teinte selon la couleur, puis on remet une couche pour que cela soit brillant, enfin on colle le numéro de la pointure et le logo NGAAY sur la partie arrière du talon ou on pose le pied.



Préparation des peaux de bêtes    Peaux de bêtes prêtes à la vente



Cordonnier dans son atelier

## Aspect économique

---

Beaucoup de personnes vivent de la cordonnerie à NGAAY MECKHE lors des grands évènements comme les fêtes religieuses. La cordonnerie se développe très bien, surtout la vente des chaussures.

Les cordonniers de NGAAY MECKHE reçoivent des commandes depuis DAKAR, mais aussi de l'intérieur du Sénégal et même des pays voisins et de l'Europe.

Les artisans de notre ville NGAAY MECKHE et ses environs sont regroupés dans deux grandes associations pour développer leur métier et lutter contre le problème de la concurrence. En effet, les cordonniers de NGAAY MECKHE souffrent beaucoup à cause de la concurrence des usines sénégalaises et d'autres fabricants de chaussures qui sont hors du Sénégal.

Aujourd'hui les associations font des efforts pour sensibiliser les Sénégalais à consommer des produits locaux pour encourager les artisans à produire plus et de bonnes qualités pour que NGAAY MECKHE reste pour toujours la capitale de l'artisanat.



Exposition  
Ngaay"



"Dallou Echantillon  
chaussures de Ngaay



de Variété de mocassins et  
nu-pieds

## Conclusion

---

Nous sommes très fiers de nos artisans cordonniers, car aujourd'hui personne ne passe à NGAYE MECKHE sans apprécier le joli travail qu'ils font.

# Feeja de Ndioum

---

## Sommaire

---

### Définition

### Etapes de l'activité

L'approvisionnement

Du séchage au tri

Décorticage

Commercialisation du riz et ses dérivés

Préparation du riz au poisson

## Définition

---

**FEJAA** est un mot en langue Peulh qui désigne les femmes qui s'adonnent à une activité jadis pratiquée par des hommes à Ndioum, une ville située dans la région de Saint-Louis au Nord du Sénégal.

Cette activité a comme matière première le riz cultivé dans la vallée du fleuve Sénégal. De l'appropriation à la distribution, ce riz suit un processus composé de plusieurs étapes dont les principales actrices sont de braves femmes qui y gagnent leur vie.

Les FEJAA de Ndioum sont bien organisées.

## Etapes de l'activité

---

### L'approvisionnement

Le riz est cultivé un peu partout le long de la vallée du fleuve Sénégal. Pour s'en procurer, les FEJAA n'hésitent pas à parcourir des centaines de kilomètres. Tous les moyens sont bons, pourvu que la précieuse matière arrive à destination. Au coût d'achat s'ajoutent les frais de transport qui ne découragent guère les FEJAA.

### Moyens de transport du riz



Camion



Véhicule 4x4



Charrette

## Du séchage au tri

Une fois arrivé à destination, les FEJAA procèdent au séchage du riz. En effet, les graines fraîchement récoltées gardent encore leur humidité et risquent d'être trop brisées par la machine. Pour éviter cette perte de rendement, les femmes vident les sacs de riz sur des bâches le long de la rue, sous le soleil ardent avoisinant les 40°celsius. Munies de râteaux et aidées par les charrettes, les voitures et les piétons qui y passent, les FEJAA remuent le riz sous la chaleur. Suffisamment sèches, les graines de riz sont ensuite triées pour éliminer les mauvaises dépourvues de matières grises.

### Séchage du riz au soleil



## Décorticage

Le décorticage est l'étape la plus délicate du processus. En effet, ici la bravoure et l'ingéniosité des FEJAA sont mises en avant. C'est un travail fastidieux qui demande beaucoup d'efforts physiques, de la concentration et de la maîtrise de la machine, la décortiqueuse. Cette machine décortique le riz, puis sépare les graines du foin sous le regard vigilant de sa propriétaire. Elle est aussi équipée d'un appareil qui sépare les grosses graines de celles un peu brisées.

Après ce travail de la décortiqueuse, les FEJAA remplissent les sacs de riz de 25 et 50kg, ainsi que le foin destiné à l'alimentation du bétail. Mal équipées, les FEJAA travaillent à la main, aidées souvent par de jeunes journaliers.

### Feeja en action de décorticage du riz



## Commercialisation du riz et ses dérivés

L'activité des FEJAA est lucrative, elles s'en sortent bien. Elles reçoivent des commandes des grossistes, mais aussi écoulent leurs stocks en détail sur place pour éviter des dépenses supplémentaires : c'est à l'acheteur de prendre en charge son transport.

Le foin également est un aliment de bétail très prisé par les éleveurs maison, pour dire que chez les FEJAA rien ne se perd.

La population apprécie bien le travail des FEJAA car elle y trouve son compte. En effet, ce riz de la vallée n'est pas parfumé, contient peu de gomme, plus gros et coûte moins cher que le riz importé.



Écoulement de la marchandise



de la Vente de riz au marché



Moutons mangeant du foin de riz

## Préparation du riz au poisson

Au Sénégal, le riz aux poissons est notre plat national. C'est un délicieux plat à base de riz, du riz des FEJAA de préférence très apprécié par la majorité de la population. Sa préparation met en exergue le véritable talent culinaire des femmes sénégalaises.

# Femmes décortiqueuses

---

## Sommaire

Position géographique

Historique

Le décortilage

Aspect économique

## Position géographique

---

Situé dans la région de Kaffrine entre le 13,98333° de latitude nord et le 14,8° de longitude Est, Koungeul bénéficie d'un climat tropical humide et sec. Ce dernier est un type de climat très favorable à la culture de l'arachide qui constitue la principale activité économique avec l'élevage et le commerce.

## Historique

---

Introduite au Sénégal vers les années 1822 par les Bordelais, la culture de l'arachide s'était développée dans les années 1960 comme une culture de rente (production d'huile, et de tourteau) destinée à l'exportation avec une ouverture sur le marché mondial.

Ainsi la région du Saloum dont Koungeul dépendait était devenue la principale région du bassin arachidier.

## Le décortilage

---

La principale activité économique du département est la culture de l'arachide. L'une des filaires de cette importante activité est le décortilage des graines.

On entend par décortilage : le fait d'enlever les coques d'arachide pour obtenir les graines. Il peut être réalisé à la main ou à l'aide d'une machine. Dans les deux cas, le décortilage nécessite des arachides bien séchées.

Cette activité fortement féminine, occupe un nombre très important de femmes dans le département, principalement dans la ville de Koungeul.

### **Femmes en plein travail de décortilage d'arachide**





## **Aspect économique**

---

Le décortiquage de l'arachide a contribué largement au relèvement du niveau économique des femmes.

En effet les femmes vont auprès des commerçants d'arachide qui gèrent des magasins pour retirer le produit. En fait, chaque quantité de gousses d'arachide donnée équivaut à une quantité de graines demandée ; après décortiquage à la main ou à la machine, la femme retourne les graines obtenues chez le commerçant. Ce dernier pèse à son tour, pour voir si la femme dépasse la quantité demandée, ce qui est le cas en général ; elle prend le reste des graines qu'elle revend au commerçant. Une femme peut décortiquer une cinquantaine de kilogramme par jour. Ainsi elle peut obtenir jusqu'à 2000F par jour ou même plus.



Arachide décortiqué et mis en sac pour la vente

# Gare de Rufisque

---

## Sommaire

---

[Historique](#)

[Construction](#)

[Aspect économique](#)

[Aspect socio-culturel](#)

[Aspect architectural](#)

[Conclusion](#)

## Historique

---

La **gare de Rufisque**, chef d'œuvre de l'architecture coloniale au Sénégal a été construite en 1914 avec celle de Dakar.

## Construction

---

Avant la construction de la gare ferroviaire de Rufisque, il existait un autre moyen de transport pour acheminer la marchandise de l'intérieur vers le port de Rufisque ou les bateaux étaient accostés pour recevoir l'arachide. Ce moyen de transport s'appelle le **TRAMWAY DE RUFISQUE** qui était lui aussi un chemin de fer léger de 14 km de long à propulsion humaine avec écartement des rails de 400 et 600 m.

En raison de la profondeur insuffisante de l'eau dans le port pour les navires de haute mer, il fut décidé de construire un nouveau port à Dakar en eau profonde et là-bas, l'embarcation dure un jour de moins qu'à Rufisque et en 1914, Dakar voit la construction de sa gare avec celle de Rufisque et le chemin de fer à voie métrique rendra Dakar plus accessible qu'auparavant.



Ancienne gare de Rufisque

## Aspect économique

---

Tout autour de la gare, on voit le développement du petit commerce des restaurants et la création de marchés dans les alentours qui peuvent recevoir les marchandises provenant de la gare : des familles géraient le quotidien avec les retombées qu'engendrait la gare.

## Aspect socio-culturel

---

Rufisque voit sa population qui passe durant cette période de 4500 habitants en 1866 à 15000 en 1914. Ce nouveau moyen de transport constitue aussi un moyen de brassage culturel. La gare voit le débarquement de plus en plus de personnes étrangères venues s'installer ce qui permet de rassembler toutes les catégories d'individus et de bannir tout sentiment de supériorité ou d'infériorité. Du coup Rufisque devient une ville d'intégration sociale par le biais de la gare. On voit maintenant une ville fondée par les Léboues en une ville melting-pot.



Image archive de l'ancienne gare

## Aspect architectural

---

Le bâtiment de la gare de Rufisque est un chef d'œuvre de l'architecture coloniale comme beaucoup d'autres bâtiments de la ville de Rufisque. Rufisque était une ville coloniale. Il faisait partie des villes déclarées communes françaises avec Gorée, Dakar et Saint Louis. D'ailleurs ce sont les rares villes où ces types de bâtiment sont toujours visibles net pour protéger ses joyaux : la gare fait partie des bâtiments déclarés comme patrimoine historique et communautaire classée. Ceci étant, avec la construction de l'infrastructure du TER (train express régional) pour améliorer le transport, la gare n'a pas été modifiée pour conserver son architecture.



Vue extérieure de la nouvelle gare



Focus sur le bâtiment de la nouvelle gare



La nouvelle gare vue de nuit



Vue sur les nouvelles voies avec le TER

## Conclusion

---

En somme la gare de Rufisque a longtemps joué sur le développement de ce vieux Rufisque, tant du point de vu économique, culturel et social. Son bâtiment fait partie des plus beaux de l'architecture coloniale du Sénégal. Tout en jouant sur le brassage culturel, la gare de Rufisque regorge d'histoire inachevée.

# Kankourang

---

Le **kankourang** est un masque d'initiation des Mandingues de la Sénégal et du Gambie. Il est considéré comme le génie protecteur de la communauté mandingue mais aussi d'autres ethnies de la Sénégal (Diola, Baïnoucks, balantes, Manjacks...).

Le kankourang apparaît en toutes occasions mais particulièrement pendant les cérémonies de circoncision des jeunes garçons qui entament la construction de leur personnalité et de leur identité culturelle.



Kankourang en posture debout

## Sommaire

---

Historique

Description

Missions

Les accompagnants ou "Selbés"

Conclusion

## Historique

---

Le kankourang est un masque d'initiation qui aurait été introduit au Sénégal et en Gambie au début du 20ème siècle par le « Kouyan » Mansaba Mady Kôté qui serait né en 1853 à Mansa Mansidi, village situé dans l'ancien empire du Gabou et actuel République de Guinée Bissau. Le kankourang célèbre à la fois un rituel initiatique appelé « Kaffoo » c'est-à-dire circoncision des jeunes garçons dans la société mandingue particulièrement en Casamance, à Mbour, en Gambie et en Guinée Bissau.



Kankourang en position courbée

## Description

---

Le Kankourang est un personnage mythique recouvert de fibres rouges appelées « Faraa » façonnées et extraites d'écorces d'un arbre appelée « Diamboo ». Le kankourang se distingue par sa cagoule impressionnante constituée de fibres attachées et couvrant sa face appelée « Jouboloo ». Il est grand, élancé et détient dans ses mains des machettes sur lesquelles il tape avec un cri aigu qui fait peur.

## Missions

---

Le Kankourang est le gardien de la sécurité des initiés à l'occasion des cérémonies de circoncision. Il chasse les mauvais esprits, assure la protection des fruits et productions agricoles, veille sur les comportements, l'environnement et généralement sur la consolidation du tissu social de la communauté.



Kankourang en démonstration avec les enfants



Kankourang accompagné des Selbés

## Les accompagnants ou "Selbés"

---

Le Kankourang parade toujours accompagné d'anciens initiés qui suivent avec respect ses faits et gestes ponctués de chants et de danses. Ces accompagnants ou « Selbés », parfois torse nu, armés de bâtons, les fibres rouges ou « faraa diamboo » autour du corps apprennent aux initiés le vrai sens du bois sacré ainsi que les comportements qu'ils doivent adopter au sein de la communauté. Les selbés sont en général les yeux et les oreilles du kankourang et c'est avec eux qu'il communique.

## Conclusion

---

Le Kankourang est non seulement le régulateur des comportements sociaux mais également le protecteur des productions agricoles et fruitières. En effet, dès qu'un arbre produit (le manguier par exemple) et avant la maturité des fruits le Kankourang sort pour attacher ses fibres sur les branches signifiant à la communauté qu'on doit laisser les fruits mûrir. Lorsqu'il estime que tous les fruits sont mûrs il revient enlever les fibres qu'il avait attachées permettant ainsi à tout membre de la communauté de bénéficier équitablement de ces fruits.

# Maison en terre crue

---

## Sommaire

---

### Introduction

### Présentation

Formes

Matériau de construction

Avantages

### Etapes de construction

Malaxage

Superposition des murs

Plafonnage

### Conclusion

## Introduction

---

L'argile est la matière la plus utilisée dans les constructions traditionnelles en Afrique subsaharienne. Au Sénégal, plus particulièrement en Casamance l'argile appelée « banco » en mandingue est utilisée par la grande majorité des populations sans revenus.



Maison en Banco avec toit en paille

## Présentation

---



Forme rectangulaire d'une maison en Banco

### Formes

Les maisons en banco peuvent avoir deux (2) types de forme. La forme circulaire ou case et la forme rectangulaire ou bâtiment.

### Matériau de construction

Le sable argileux mélangé avec de l'eau donne ce qu'on appelle argile ou banco. C'est cette matière qui est utilisée dans la construction des maisons traditionnelles ou maisons en banco en Casamance.



Mélange eau et sable argileux avant construction

## Avantages

Les populations sans revenus ou à revenus faibles y trouvent beaucoup d'avantages car l'argile est une matière qui est à leur portée.

## **Etapes de construction**

---

### **Malaxage**

Il se fait en deux étapes : par le piétinement de l'argile imbibée d'eau et par le renversement (remuement) de l'argile déjà piétinée à l'aide d'une pelle.

### **Superposition des murs**

Les superpositions des murs se font par intervalle de 3 jours pour permettre au mur devant accueillir le suivant de sécher. Cependant, la pose du 4<sup>ème</sup> mur demande à ce que le constructeur se mette debout sur le 3<sup>ème</sup> mur pour pouvoir faire ce travail.

### **Plafonnage**

Le plafonnage de la maison en banco est beaucoup plus utilisé en zone rurale qu'en zone urbaine. Il consiste à placer sur les murs des poutrelles de rôniers ou en bois, étaler dessus des bâtons découpés selon l'intervalle et y mettre une couche d'argile. Dans les zones rurales ces plafonds servent de greniers ou de magasins pour la famille.

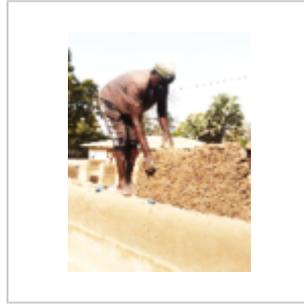
### **Etapes de construction d'une maison en banco**



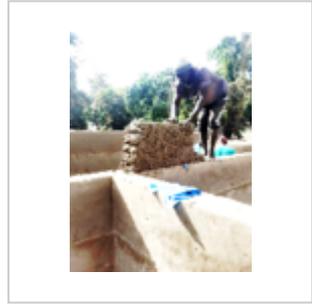
Fondement



Etape intermédiaire  
1



Etape intermédiaire  
2



Etape intermédiaire  
3



Plafonnage

## Conclusion

---



Maison en banco prête

La maison traditionnelle en banco est toujours construite aussi bien en zone rurale qu'en zone urbaine particulièrement dans les quartiers périphériques des villes de la Casamance. C'est dans ces quartiers que vivent les populations sans revenus ou à revenus faibles qui s'adonnent à l'agriculture ou à la riziculture pour survivre.

# Moondé

---

Le **Moondé** est une fête sénégalaise où les vaches sont déparasitées près d'une mare.

## Sommaire

---

Définition

Préparatifs

Activités dans le troupeau

Activités utiles lors de la cérémonie

## Définition

---

Le Fouladou est l'actuelle région de Kolda au Sénégal. C'est un milieu où l'ethnie Peulh est l'une des plus présentes. On y pratique l'agriculture et surtout l'élevage.

L'élevage est une activité très importante au Fouladou. A une certaine période de l'année, on pratique dans les villages le « **Moondé** » qui est une fête de la vache.

## Préparatifs

---

D'abord, les jeunes vont dans la forêt pour chercher les écorces d'arbres (**lalloori**) puis ils retournent à la maison. Les femmes vont se charger de piler les extraits d'écorces en même temps dans une ambiance de fête en chantant de belles chansons de la fête de la vache.



Animation des hommes



Danse des femmes

## Activités dans le troupeau

---

Les hommes vont tôt le matin à la mare pour préparer les mangeoires communément appelés les trous utiles. Après avoir terminé, ils retournent au village pour informer les patriarches que les trous utiles sont fin prêts.

Tous les hommes se mobilisent vers la mare pour y mettre le mélange d'écorces et de sel, puis ils demandent au berger de préparer des bêtes à la dégustation de la cure salée.



Préparation des trous utiles



Mélange écorces et sel



Dégustation des vaches

Au moment de faire venir les animaux vers la mare, les hommes chantent des chansons traditionnelles magnifiant l'importance et l'utilité de la vache chez le peulh berger. Ils ont tendance à y associer des rythmes endiablés de chants et de danse.

## **Activités utiles lors de la cérémonie**

La fête proprement dite : les femmes préparent des plats succulents pour l'assistance (ces plats peuvent être préparés avec de la viande de mouton, de chèvre ou de poulets). Après avoir mangé, ils font des prières ensemble pour l'abondance du bétail.



# La Côte d'Ivoire

## Sources :

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/C%C3%B4te\\_d%27Ivoire](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/C%C3%B4te_d%27Ivoire)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_C%C3%B4te\\_d%27Ivoire](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_C%C3%B4te_d%27Ivoire)

Pays	Ecole	Article	Notes
CI 1	EPP HOZALEM du Quartier Toukouzou à Grand-Lahou	<a href="#">23 Août à Toukouzou</a>	
CI 2	EPP Bondakouassifla du Quartier Bondakouassifla à Sinfra	<a href="#">Assénah</a>	
CI 3	EPP EBOAKRO du Quartier EBOAKRO à EBOAKRO	<a href="#">Bia (rivière)</a>	
CI 4	EPP M'LANKOUASSIKRO du Quartier M'LANKOUASSIKRO à Bouaké	<a href="#">Bouaké</a>	
CI 5	EPP Mitéguékaha du	<a href="#">Culture du piment à</a>	

	Quartier Mitéguékaha à SINEMATIALI	<a href="#">Mitéguékaha</a>	
CI 6	EPP KRINDJABO 1 du Quartier KRINDJABO à KRINDJABO	<a href="#">Danse abodan</a>	
CI 7	EPP GBELO/DIENFE du Quartier GBELO à Seguela	<a href="#">Danse Gbofé</a>	
CI 8	EPP Wendênê du Quartier Wendênê à Dabakala	<a href="#">Danse kouroubi</a>	
CI 9	EPP N'DARA du Quartier Boundiali à Boundali	<a href="#">Danse N'Goron</a>	
CI 10	EPP KOUEPLEU du Quartier KOUEPLEU à ZOUAN-HOUNIEN	<a href="#">Depeumankeukleu</a>	
CI 11	EPP N'ZIKPLI-SESSEKRO du Quartier Tingan Okoukro à Didiévi	<a href="#">Déwlé</a>	
CI 12	EPP M'BRAGO 1 du Quartier M'BRAGO à Anyama	<a href="#">Dot en pays Akyé</a>	
CI 13	EPP ASSOMLAN du Quartier ASSOMLAN à Adiaké	<a href="#">Êlé festival Adiaké</a>	
CI 14	EPP Doumorossi du Quartier Doumorossi à KOUN-FAO	<a href="#">Entraide à Domorossi</a>	
CI 15	Groupe Scolaire Grande Ecole de Toumodi à Toumodi	<a href="#">Fête de l'agouti</a>	
CI 16	EPP KAMELE du Quartier KAMELE à Sandegue	<a href="#">Forêt sacrée Assuessou</a>	
CI 17	EPP KANITELEGUE du Quartier KANITELEGUE à Boundiali	<a href="#">Funérailles d'un initié du Poro</a>	
CI 18	Groupe Scolaire Bambarasso du Quartier Bambarasso à Dabakala	<a href="#">Grossesses scolaires à Dabakala</a>	
CI 19	EPP MABOGUHE du Quartier MABOGUHE à	<a href="#">Hospitalité chez les bétés</a>	

	Issia		
CI 20	EPP TAKI 2 du Quartier Marikro à SAN PEDRO	<a href="#">Les chiens sacrés</a>	
CI 21	EPP MAFERE du Quartier MAFERE à Aboisso	<a href="#">Manzamouan</a>	
CI 22	EPP N'DAKRO du Quartier N'DAKRO à Bouaké	<a href="#">Pagne baoulé</a>	
CI 23	Groupe Scolaire SIRIKI KONE 2 du Quartier Petionnara à Niakaramadougou	<a href="#">Petionnara</a>	
CI 24	EPP AWOSSI AHOULOU 2 du Quartier Bonoua à Bonoua	<a href="#">Popo Carnaval</a>	
CI 25	Groupe Scolaire KATIOLA SUD du Quartier Dioulabougou à Katiola	<a href="#">Poterie Mangoro</a>	
CI 26	EPP KOUEPLEU du Quartier KOUEPLEU à ZOUAN-HOUNIEN	<a href="#">Vah-ton</a>	

# 23 Août à Toukouzou

---

**Toukouzou Hozalem** est un village littoral situé dans le département de Grand-Lahou en Côte d'Ivoire. Il est délimité au sud par la mer et au nord par la lagune. Situé à près de cinquante kilomètres de Jacqueline, le village a été fondé par le Prophète Papa Nouveau (wp) qui l'a érigé en un village saint pour les membres de l'Eglise Papa Nouveau. La particularité de ce village est que toutes les maisons sont peintes en blanc selon la volonté du créateur qui y voit un signe de pureté et de propreté.

## Origine de la fête du 23 Août

---

Née en 1901, le Prophète Papa Nouveau a reçu son appel religieux en 1936 à l'âge de 35 ans.

Le 1<sup>er</sup> janvier 1937, lors d'une déclaration aux villageois de Toukouzou, il prononça les propos suivant : « ***Le seigneur m'envoie vous livrer un message de paix, de libération, de mutation ainsi qu'un message de rapprochement des peuples et des valeurs*** ».

Pour lui, à cette époque, la libération de l'Afrique passait par le savoir. De ses propres moyens, Il décida donc d'apporter l'instruction aux enfants de son village.

Ainsi, il fit venir un enseignant Dahoméen et les premières leçons se faisaient à la plage sur des pirogues qui servaient de tableaux.

Face au refus des parents de scolariser leurs enfants, le Prophète a instauré une fête afin d'encourager l'éducation et aussi prier pour les élèves et étudiants.

La première édition de cette fête de la récompense et de prière eu lieu en 1956 lorsqu'un des tous premiers élèves, Augustin Abitchê, revint de ses études de France. Il fut célébré tel un héros par tous les habitants du village et il reçut les bénédictions du patriarche.

## Choix de la date

---

Le 22 août de chaque année, est célébrée la fête de pâques pour l'Eglise Papa Nouveau avec une cérémonie d'illumination, par les bougies, qui marque le passage des ténèbres à la lumière. Il a été ainsi décrété à la suite que chaque 23 août, sera consacrée à la cérémonie d'une fête de récompenses et principalement de bénédictions des élèves et étudiants.

Depuis 1956, Cette fête rassemble des fils du village et de toute origine.

Les élèves et étudiants sont récompensés et bénis pour entamer la nouvelle année scolaire qui va débiter.

23 août est d'abord une journée de prière ensuite s'en suit la fête. On parle de fête parce que c'est un moment de réjouissance.



Temple de l'Eglise Papa Nouveau.



Plaque indicative à l'entrée du Temple de l'Eglise Papa Nouveau

2024, marquera la 68<sup>ème</sup> édition de cette célébration.

## **Les étapes clés de la fête du 23 Août**

---

Les étapes clés de cette fête sont :

1. Cérémonie d'illumination par les bougies dans la nuit du 22 au 23 août qui est l'occasion donnée aux élèves et étudiants d'affirmer leur attachement à leur dieu d'une part et d'affirmer leur reconnaissance à l'égard de leur bienfaiteur pour l'année scolaire achevée notamment à l'éternel Dieu ;
2. Office religieux matinal à la chapelle des anges appelé LODA ;
3. Rassemblement et grande prière à la grande église IZI-IZA (Cité Céleste) pour les élèves et étudiants de 9h à 10h ;
4. Le grand défilé par niveau scolaire tous vêtus en bleu et blanc ;
5. Le grand déjeuner à la plage ;
6. La fête de réjouissance.



Le grand défilé des élèves et étudiants par niveau scolaire tous vêtus en bleu et blanc

Il est important de participer à toutes ces différentes étapes afin de bénéficier de grâces et bénédictions.

Des prières et des conseils de vie sont prodigués sur la conduite à tenir envers ses parents, ses amis, responsables professionnels et son entourage.

**Car pour le Prophète Papa nouveau, toute réussite commence par le respect.**

Après son élévation (mort) en 2001 à l'âge de 100 ans tel qu'il l'avait annoncé, l'histoire de Toukouzou et du Prophète Papa Nouveau sont intimement liées.



Cérémonie d'illumination par les bougies dans la nuit du 22 au 23 août.

# Assénah

---

« **Assénah** » qui signifie la gratitude en langue Baoulé, est une fête de réjouissance qui a lieu tous les 8 août de chaque année dans le campement **Tanoh Thierrykro**. Tanoh Thierrykro est un campement situé à 12 kilomètres de la sous-préfecture de Kononfla dans le département de Sinfra et a pour chef Tanoh Kouakou Thierry. Abritant plus de 300 âmes, il est composé de baoulé venus du centre de la Côte d’Ivoire. En 1998, à la recherche de terres cultivables, ce peuple quitte sa région d’origine et est accueilli par les Gouro.

## Sommaire

---

Déroulement

Invocation des ancêtres

Discours

Partage du repas

Avantage

## Déroulement

---

À l’approche du 8 août, les habitants des campements voisins arrêtent toutes activités champêtres pour se rendre à Tanoh Thierrykro. Ils viennent avec de la banane, des tubercules d’ignames, des aubergines, des graines de palme, de la volaille, du riz et d’autres vivres pour la cuisine et les dons aux autorités villageoises et administratives.

## Invocation des ancêtres

---

Au début de la cérémonie le chef de la tribu Gouro vêtu d’un pagne traditionnel appelé « kamadjê » s’avance au centre de la place. Tout en prononçant des paroles, il verse de la liqueur sur le sol. Cette libation se nomme en langue Gouro « wouin zran ». Elle consiste à remercier les ancêtres, leur demander protection et bénédictions pour le bon déroulement des festivités. A sa suite, le chef du village, Tanoh Kouakou Thierry, par ailleurs chef spirituel de tous les « komian » de Côte d’Ivoire procède à la danse sacrée du « komian » pour sécuriser spirituellement le lieu de la cérémonie.



Un chef vêtu d’un pagne traditionnel rouge appelé « kamadjê ».

## Discours

---

Les autorités prennent la parole à tour de rôle à commencer par le chef Baoulé. Habillé du « kô n'dro » (pagne traditionnel baoulé). A sa suite, le chef Tanoh Kouakou Thierry exhorte ses parents Baoulé et les Gouro à cultiver et à entretenir le "vivre ensemble" et à donner de la valeur à la paix et à l'indépendance. Ensuite, le chef Gouro réaffirme l'hospitalité de son peuple envers le peuple Baoulé. Enfin, le Sous-préfet, dans son discours invite à la paix et à la cohésion sociale.

## Partage du repas

---

Après les discours, chaque campement s'organise pour servir les différents repas à tous les invités. Les Baoulé cuisinent le foutou d'igname « douo aliê » accompagné de la sauce « djoungblé » et les Gouro, le riz à la sauce graine appelé « zian sé ». Le repas est partagé dans une ambiance de fête pour resserrer les liens d'amitié et de fraternité entre les deux peuples.

La population s'organise.



Un chef Baoulé vêtu d'un pagne traditionnel multicolore appelé « kô n'dro ».

## Avantage

---

Cette cérémonie qui traduit la symbiose entre ces deux peuples présente plusieurs avantages sur le plan économique, administrative et social. Sur le plan économique, la culture du café, du cacao, du palmier à huile, de l'igname, du riz, etc... permet à la population d'avoir de l'argent pour leurs besoins et d'avoir une autosuffisance alimentaire. Sur le plan administratif, la population a pu construire des écoles, des routes, des pompes hydrauliques grâce à la vente des produits. Sur le plan social, les mariages inter ethniques permettent de tisser des alliances entre les deux peuples. Ainsi, les deux peuples forment un seul peuple se partageant peines et joies.

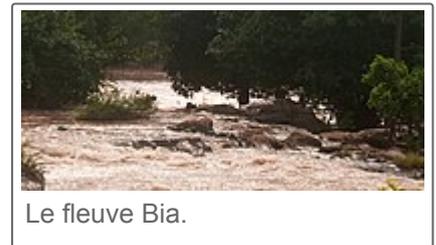


Préparatifs.

# Bia (rivière)

---

La **Bia** est un fleuve d'Afrique de l'ouest qui prend sa source au Ghana et se jette dans l'océan Atlantique par la lagune Aby en Côte d'Ivoire. Elle traverse les villes ivoiriennes de Ayame et Aboisso. Sa longueur est de 300Km et a pour bassin 10 000km<sup>2</sup>.



Situé dans la région du Sud-Comoé au sud-est de la côte d'ivoire, nous voulons montrer son importance dans cette région et dans l'économie Ivoirienne en général. Cette importance au niveau de la région se traduit par son impact culturel d'une part et son impact économique d'autre part. En effet, la Bia est une eau sacrée et adorée par les autochtones (agni du Sanwi).

## Un fleuve sacré

---

La Bia est pour les habitants, source de bénédition et de protection c'est à ce juste titre qu'un chef de terre est désigné comme garant des rituels effectués au nom de cette eau. Il est celui-là même qui, lors des cérémonies d'adoration, reste sous l'eau (la Bia) près de sept jours et en ressort avec des poissons frais et fumés ; lesquels poissons sont consommés sur le site où se tient le rituel.

Ajoutons à cela que les dons remis le jour de l'adoration ne retournent pas au village mais plutôt rendus aux génies de la Bia en guise de remerciement.

*Pour la petite histoire, à la fin d'une cérémonie en 2007, les dons remis aux génies du fleuve ont été volés par des individus. A la suite de ce vol, la ville a connu de nombreux décès mystérieux dont des élèves en majorité. Pris de peur et de panique, les parents interdirent leurs enfants de se rendre à l'école et même les écoles furent fermées. Les autorités coutumières se saisirent du problème et décidèrent de faire venir un comian baoulé (**Voyante spirituelle en pays Akan**). Après les consultations, la comian a révélé qu'un groupe d'élèves était responsable de ce vol. Pour calmer les vagues de décès, la seule condition des génies, était de remplacer tous les objets volés (or, argent, marmites, tissus...). Pour remplacer les objets volés, il a été demandé de cotiser la somme cinq (5) francs par personne à toute la population d'Aboisso. Le montant collecté a permis de remplacer les objets volés et de demander pardon aux génies. Les génies ayant accepté le pardon, le calme est revenu dans la ville, et on ne connut plus ces nombreux décès. Les écoles ouvrirent par la suite.*



Cette histoire pour montrer que la Bia est une eau sacrée et très importante pour la ville d'Aboisso et environs.

Après son aspect culturel et sacré, la Bia permet de fournir de l'eau potable dans la ville et ses environs traitée par la SODECI (La société de fourniture d'eau potable nationale).

## Économie

---

La Bia est un patrimoine culturel dans cette région, cependant elle est aussi importante économiquement :

Au plan économique par exemple, elle permet l'irrigation de plantation. En outre, elle favorise le ravitaillement du marché en poisson par pratique de la pêche, source de revenu pour les populations. La Bia, bien qu'étant une richesse culturelle et une source économique pour la région, son importance s'étend au plan national. Ce volet est axé sur deux points qui sont le volet énergétique et le volet économique. Son apport énergétique est considéré de non seulement la BIA a permis à la Côte d'Ivoire de construire ses premiers barrages hydroélectriques à savoir Ayamé<sup>1</sup> en 1959 et Ayamé<sup>2</sup> en 1965. Mais encore, économiquement, elle permet à la Côte d'Ivoire d'être autonome en énergie électrique.

Nous pouvons dire pour terminer que la Bia est une richesse dans la région du fait qu'elle soit vénérée et crée des richesses tout au plan local et au plan national. Nous devons en prendre soins pour le caractère culturel qu'elle revêt et pourvoyeuse d'énergies et d'emplois au plan national.

# Bouaké

---

**Bouaké** est Chef-lieu de Département et de la Région du Gbêkê en Côte d'Ivoire. La ville de Bouaké, aussi Commune, est située à près de trois cent cinquante (350) kilomètres d'Abidjan, au centre de la Côte d'Ivoire.

Le premier peuple à l'origine de la ville de Bouaké est le peuple Gouro. De par son hospitalité, ce peuple a accueilli les Baoulés qui sont jusqu'aujourd'hui le groupe majoritaire dans cette Région. En plus des Baoulés, nous avons d'autres peuples comme les allochtones (Malinké, Yacouba, Gouro ...) et allogènes ressortissants de la CEDEAO (Burkina Faso, Mali, Niger, Guinée ...). Ensemble, ces différents groupes travaillent dans l'unité et la cohésion pour le développement de la ville. Bouaké est la deuxième grande ville après Abidjan. Sa population est estimée à plus de six cent mille (600 000) habitants sur une superficie de 1770 Km<sup>2</sup>. La ville de Bouaké tire sa force à travers les différentes ressources de ses villages.

## Sommaire

---

La culture du manioc

Le manioc et ses dérivés

L'organisation des femmes

La commercialisation

## La culture du manioc

---

L'activité économique principale du village de M'lankouassikro est l'agriculture. Nous avons la culture commerciale comme l'anacardier. Au niveau vivrières, il y a l'igname, la banane plantain et le manioc ou « agba » en Baoulé. Les boutures de manioc sont mises en terre une fois que la parcelle sur laquelle elles vont pousser est nettoyée. Ce manioc pousse et après quelques mois, il donne des tubercules. Même lorsqu'on jette les boutures sans les mettre en terre, elles poussent. En plus, il n'y a pas de période pour la culture du manioc. Il y a plusieurs variétés : le manioc de bonouan (originaire du sud-est de la Côte d'Ivoire), le zoglô, alena agba, etc... Le manioc est un trésor pour nos braves mamans. Grâce à la culture du manioc, nos mères arrivent à subvenir à nos besoins quotidiens, par exemple payer nos cahiers, nos bics, donner l'argent pour le petit-déjeuner à l'école. Les femmes ne ressentent plus l'absence des hommes, car les champs de manioc procurent des ressources financières, à ces braves femmes. La culture du manioc se fait sur tout type de sol, que ce soit en zone de forêt sur terre rouge ou zone de savane avec un sol argileux. Le manioc donne une bonne production.



Culture du manioc

## Le manioc et ses dérivés

---

Le manioc ou « agba » fait partie des produits d'alimentation des populations de M'lankouassikro.

Plakali ou pâte de manioc blanche : la pâte de manioc est préparée dans une marmite à l'aide d'un bois de plakali. Le plakali se mange avec une sauce simple de graine de palme ou « ahétroh » ou encore cette sauce mélangée au gombo frais ou gombo séché appelé « djoungblé ».

Kongodé : la poudre obtenue des tranches de manioc séché, selon que les tranches ont gardé la couleur blanche ou légèrement moisies, est préparée avec le bois de plakali. Le Kongodé se mange avec la sauce graine mélangée au gombo frais ou « kôpê ».

Attiéké et Atoukpou : pour préparer l'attiéké ou l'atoukpou, les femmes découpent le manioc frais et vont le broyer à la machine. La pâte obtenue est mise dans des sacs pour être pressée pour y enlever l'eau. Cette pâte est séchée pour obtenir une poudre. Cette poudre est tamisée, puis transformée en grains à la main. Les grains obtenus passent à la cuisson pour devenir « attiéké ». La même poudre grillée devient le « gari » qui se mange avec de l'eau et du sucre pour le faire monter avant la consommation.

Enfin, le manioc frais préparé est pilé pour être mangé comme foutou avec plusieurs types de sauce. De la farine de manioc transformée à l'usine pour la préparation du pain et d'autre chose.

## L'organisation des femmes

Les femmes, au nombre de cinquante-cinq (55), sont organisées en coopérative de production du manioc appelée « EKWLA EYO » c'est-à-dire nous sommes à mesure de travailler pour faire de « l'attiéké », du « plakali ». Coopérative présidée par N'DRI Affoué Rosalie. Chacune d'elles a son champ. Il y a un champ de la coopérative dans lequel elles ont choisi le jeudi pour y travailler. Elles travaillent aussi dans les champs des membres de la Coopérative à tour de rôle. Elles préparent la pâte travaillée pour faire des sacs de plakali et d'attiéké.



## La commercialisation

Pour la commercialisation, l'attiéké séché sur une bâche noire, devient « foulât » et est destiné à exportation dans les pays de la sous-région (Burkina Faso, Mali, Ghana...). Un véhicule communément appelé « bâché » plein de manioc frais revient à 100.000 frs CFA. Tous les autres produits dérivés du manioc sont écoulés dans la ville de Bouaké, Yamoussoukro et Abidjan grâce aux commerçantes venues de ces villes. Grâce au manioc, nos mères sont indépendantes, elles ont des revenus pour scolariser leurs enfants et nourrir la famille.



L'attiéké

# Culture du piment à Mitéguékaha

---

La **culture de piment** est une activité agricole pratiquée par la majorité des populations de **Mitéguékaha**. Mitéguékaha est un village de la sous-préfecture de Sinématiali située au nord de la Côte d'Ivoire. Ce village est à 14 km de la ville. La communauté de ce village fait partie du sous-groupe Sénofo appelé NAFANRA.

Le piment est très consommé en Côte d'Ivoire. Sa culture permet aux cultivateurs de bien vivre. Cette activité suit plusieurs étapes

## Sommaire

---

### Les étapes de la culture de piment

La préparation des planches

La pépinière et la préparation du champ

La replantation de la pépinière

L'apport d'engrais

Le désherbage

La récolte du piment

### Les Bienfaits de la culture de piment à Mitéguékaha



Champ de piment.

## Les étapes de la culture de piment

---

### La préparation des planches

Pour un hectare, on fait cinq planches de pépinière de cinq mètres de longueur sur zéro virgule cinq mètre (0,5 m) de largeur.

### La pépinière et la préparation du champ



Planches de pépinières.

On verse les grains de piment sur chaque planche qu'on recouvre légèrement avec de la terre. Après, on couvre la pépinière avec des herbes sèches et on arrose les planches le matin et le soir. En période de pluie, l'arrosage n'est plus obligatoire. Cette phase dure environ un mois et demi. Puis, on délimite une parcelle et on la laboure de sorte que les pépinières puissent être bien repiquées.

## La replantation de la pépinière

La replantation est faite après un mois et demi lorsque les pépinières sont prêtes en saison pluvieuse. En saison sèche, ceux qui ont leurs champs en bordure de marigot replantent leurs pépinières comme en saison pluvieuse. Par contre, les cultivateurs qui ont leurs parcelles loin des marigots attendent l'arrivée des pluies. La replantation de la pépinière peut se faire soit sur un champ nettoyé simplement, soit sur un champ labouré avec des sillons.

## L'apport d'engrais

Deux semaines après la replantation, on met l'engrais autour des petites plantes de piment. Ensuite on recouvre l'engrais le même jour avec une grande houe ou avec un instrument à dents tiré par les bœufs.

## Le désherbage

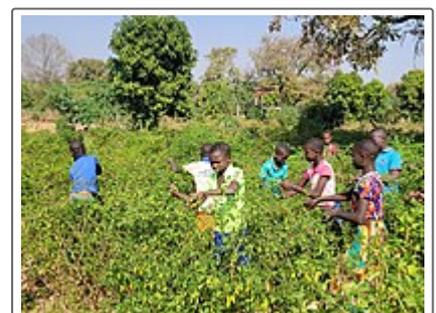
Lorsque les mauvaises herbes poussent dans le champ, on les enlève avec une petite daba (houe) ou avec une herse tirée par des bœufs. Certaines personnes utilisent des produits chimiques qui tuent uniquement les mauvaises herbes.

## La récolte du piment

La première récolte se fait deux mois après la replantation et les autres récoltes se font chaque mois après la première sur une période de cinq mois pendant la saison pluvieuse. Pendant la saison sèche, les plantes perdent leurs feuilles. Pour avoir du piment pendant cette période, l'on pratique la culture de piment près des retenues d'eau (grands barrages). L'arrosage se fait avec des petites motopompes alimentées de gaz butane qui remplace l'essence ou avec de grandes motopompes à gasoil. Alors, le rythme des récoltes est respecté. Quelque soit l'âge et la taille, les pieds de piment continuent de produire si on continue de les arroser et d'entretenir le champ.



Désherbage.



Récolte du piment.

## Les Bienfaits de la culture de piment à Mitéguékaha

La culture du piment, en dehors de la consommation, permet au cultivateur, après la vente, de gagner beaucoup d'argent pour nourrir la famille, scolariser les enfants, construire des logements et acheter des motos ou des voitures. Malheureusement, les prix changent beaucoup au cours de l'année. Pour les premières ventes des mois de juin, juillet et août, le sac de piment de cinquante (50) kilogrammes se vend entre dix mille (10 000) et quinze mille (15 000) francs CFA. Pendant

les mois de septembre et octobre, on a beaucoup de piment sur le marché, donc le sac de cinquante (50) kilogrammes passe de quinze mille à mille francs (1 000) CFA ou cinq cent (500) francs voir deux-cent cinquante (250) francs quelques fois.

A partir de novembre jusqu'en janvier le prix du sac de cinquante kilogrammes augmente de mille (1 000) francs à vingt-cinq mille (25 000) francs CFA pour la culture de la saison sèche.

La culture du piment permet à beaucoup de familles de sortir de la pauvreté.

# Danse abodan

---

Les **Agni sanwi** font partie du groupe akan et sont venus du Ghana, un pays voisin de la Côte d'Ivoire. Ils sont situés au sud-est du pays, dans la région du Sud-Comoé. Ils forment le royaume de Krinjabo. Le royaume possède plusieurs richesses dont la **danse Abodan**.



Le tambour principal.

## Sommaire

---

Qu'est-ce que l'abodan ?

Quelle est son origine ?

La composition d'une troupe de danse abodan et leurs instruments

Les instruments qu'on joue pendant l'abodan

Comment se danse l'abodan ?

Les chants de l'abodan

## Qu'est-ce que l'abodan ?

---

L'ABODAN est une danse traditionnelle pratiquée en région akan et plus précisément chez les Agni. On la danse pendant les moments de réjouissances (intrônisation du roi, fête des ignames, mariage, accueil de personnalités, baptêmes...) comme dans les moments de tristesse (funérailles).

## Quelle est son origine ?

---

L'ABODAN vient de l'ABODA danse pratiquée chez les Dida. Elle a été découverte par les guerriers Agni pendant les guerres. Elle (l'aboda) se dansait debout avec comme instruments de musique deux tam-tams. Les guerriers Agni ayant appréciés la danse, sont venus la présenter au roi. Mais pour le respect du roi, ils étaient obligés de s'abaisser pour danser. C'est ce qui a donné naissance à la danse abodan qui a été améliorée au cours des années. Aujourd'hui, l'abodan se danse en troupe.



Un jeune danseur d'Abodan.

## La composition d'une troupe de danse abodan et leurs instruments

---

Dans une troupe de danse abodan, il y a au moins trente personnes réparties comme suit :

- deux chanteurs (leaders vocaux) : ce sont eux qui entonnent le chant. Ils imposent le rythme aux joueurs d'instruments.
- dix personnes qui font le chœur, battent les mains et jouent du ngbêlê. Ils reprennent ensemble le chant que le chanteur principal entonne.

- cinq batteurs : ce sont les tapeurs de tam-tams,
- six joueurs de n'gbêlê,
- deux joueurs de péléтчua
- huit danseurs (quatre hommes et quatre femmes)

## Les instruments qu'on joue pendant l'abodan

---

Les instruments que l'on joue pendant l'abodan sont les suivants :

- 5 tam-tams qui sont :

1. le passouai : c'est la pièce maitresse de la danse. Il donne le rythme de la danse. Les danseurs sont attentifs à son rythme.
2. le tamalé : accompagne le passouai, avec un rythme soutenu
3. le grégré : c'est le plus petit des tambours et possède un son très aigu. Il donne les variations à la danse.
4. l'attouglan : c'est un ensemble de deux grands tam-tams parleurs. Ils sont composés d'un tam-tam mâle qui donne un son grave et d'un tam-tam femelle qui lui donne un son aigu. Ils sont les plus long de l'ensemble des tambours.
5. le kanzini : il est le plus gros parmi les tambours. C'est aussi un tam-tam parleur qui annonce l'évènement à venir. Comme l'attouglan, le kanzini est joué à l'aide de deux bâtons fourchus (tôkôlê)

- les n'gbêlê : ce sont des morceaux de bambous de chine qui accompagne le rythme de la danse

- le péléтчua : c'est une bouteille vide sur laquelle on tape avec un morceau de bambou de chine



## Comment se danse l'abodan ?

---

Chez les Agni sanwi, pour danser l'abodan, on attache un pagne autour de la hanche, on se courbe, on met la main gauche en avant et on fait des petits pas en suivant le rythme des chanteurs et des tapeurs.

## Les chants de l'abodan

---

Ils nous parlent des problèmes que nous vivons dans nos villages ; de l'amour ; du roi et de nos chefs ; des histoires drôles. Quand on danse l'abodan, tout le monde peut participer.

# Danse Gbofé

---

Le Gbofé est une danse traditionnelle du Worodougou.

Le Worodougou est une région de la Côte d'Ivoire, situé au Nord-Ouest. La capitale du Worodougou est Séguéla. Cette région est habitée par le peuple Koyaka.

Au niveau du relief, il y a des collines. La région a une pluviométrie comprise entre 800 et 1000mm de pluies annuelles avec une température moyenne qui se situe entre 25 et 35°C. La végétation est la savane avec des touffes de forêt.

La danse Gbofé est pratiquée à l'occasion des fêtes, des funérailles, ou de l'intronisation des chefs de village et de canton.



Enfants jouant aux instruments du Gbofé

## Sommaire

---

[L'histoire du Gbofé](#)

[Les instruments de musique du Gbofé](#)

[Le caractère traditionnel du Gbofé](#)

[L'importance du Gbofé](#)

[Les menaces de la disparition du Gbofé](#)

## L'histoire du Gbofé

---

La danse Gbofé est pratiquée avec des trompettes traditionnelles et des tam-tams. Elle tire son origine entre le 13ème et le 16ème siècle dans l'empire Manding. Autrefois, elle était pratiquée dans toutes les communautés mandingues. Mais aujourd'hui, elle est limitée à quelques villages.

## Les instruments de musique du Gbofé

---

Ce sont des trompettes traditionnelles et des tam-tams confectionnées par les populations locales. Au cours des siècles passés, elles utilisaient des cornes d'animaux sauvages (buffles, gazelles...) et des ivoires d'éléphants qu'ils perçaient. Lorsqu'on y souffle, cela produit des sons agréables. Les tam-tams sont taillés dans des troncs d'arbres. Aujourd'hui, pour préserver la faune, les cornes et ivoires sont remplacés par les racines d'arbres qu'ils recouvrent avec des peaux de bœufs.

L'initiation à la pratique et la manipulation des instruments est réservée exclusivement aux hommes.

## Le caractère traditionnel du Gbofé

---

le Gbofé est pratiqué à l'occasion des cérémonies traditionnelles et culturelles. Sa musique véhicule des messages qui varient selon les circonstances telles que les remerciements, les deuils, les louanges, les messages moraux et éducatifs.

## L'importance du Gbofé

La danse Gbofé joue un rôle social important en apportant respect, considération et notoriété aux détenteurs de ce savoir traditionnel. Elle favorise l'intégration de l'individu dans la société. Les pratiquants du Gbofé suivent un apprentissage rigoureux qui se transmet de générations en générations. Aujourd'hui, elle a une valeur touristique en ce sens qu'elle permet aux populations d'avoir de l'argent des touristiques

## Les menaces de la disparition du Gbofé

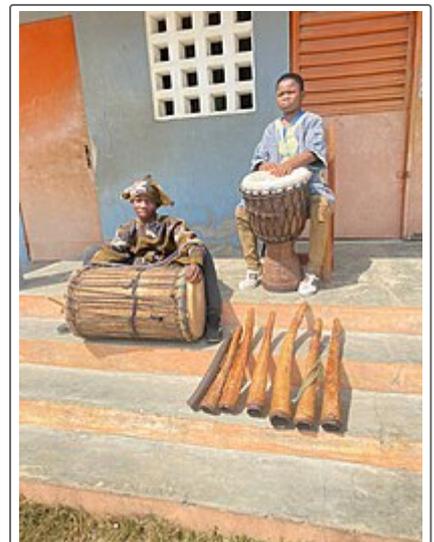
La danse du Gbofé est en voie de disparition. Elle a disparu dans certaines régions à cause de la modernisation de notre société. En effet, l'exode de la population rurale vers les villes, le délaissement de nos rites et traditions et les croyances de religieuses en sont les causes.

Aujourd'hui, les jeunes se montrent de moins en moins intéressés par cette pratique. Ainsi, les gardiens de ces savoirs tels que les rituels, les techniques de fabrications et la musique ont presque disparu.

La danse Gbofé occupe une place très importante dans la société koyaka. Autrefois, moyen de communication et de réjouissance, aujourd'hui elle est en voie de disparition. Nous devons la préserver pour les futures générations



Instruments du Gbofé



Enfants en tenues traditionnelles

# Danse kouroubi

---

## Sommaire

---

### Présentation

### La danse Kouroubi

### Les danseuses

### L'habillement

### L'exécution et les instruments

## Présentation

---

Wendênê est un village de la Sous-préfecture de Tendene-Bambarasso, dans le Département de DABAKALA. Il est situé à 48 kilomètres du Chef-lieu de département. C'est un village de 3026 habitants. Le village est composé de quatre quartiers que sont Malakro à l'est, Dougoutiguisso au nord, Coulibalyssou au sud et Lobisso à l'ouest. Les langues parlées sont : le Djimini, le Dioula et le Koulango. Les activités principales sont l'agriculture et le commerce. Leur nourriture de base est le foutou d'igname

## La danse Kouroubi

---

La danse Kouroubi est une danse traditionnelle de réjouissance qui se pratique au Nord-est de la Côte d'Ivoire, précisément à Wendênê, un village du Département de Dabakala, dans la Région du Hambol. Mais en réalité, le nom de la danse initialement s'appelait Kourougoussou qui signifie en langue locale « la nuit du destin ». Ce nom a subi plusieurs transformations, de par la volonté des anciens de la communauté Djimini et aujourd'hui cette danse s'appelle Kouroubi. Cette danse est issue des us et coutumes locales et exécutée le lendemain de la nuit du destin.

Elle peut être exécutée pendant les cérémonies solennelles telles que l'arrivée d'une autorité (le Sous-préfet, le Président du Conseil régional et le Député).

## Les danseuses

---



Illustration des pas de danse Kouroubi exécutés par des jeunes filles

La danse Kouroubi est une danse exécutée uniquement par des jeunes filles non mariées et n'ayant pas encore connu de maternité. Le choix est porté sur ces jeunes filles parce qu'elles sont en très bonne santé, elles sont vigoureuses et cette danse entraîne une débauche d'énergie. Elle se danse particulièrement la journée, mais quelquefois aussi elle peut s'exécuter la nuit.

## L'habillement

Les filles sont habillées en tenue traditionnelle. Les mères nouent des morceaux de pagne à la poitrine des petites filles et les plus grandes portent des soutiens gorges accompagnés des accessoires tels que des pagne kita, des étoffes, des pagne sénoufo, des parures, des bijoux. Les jeunes filles tiennent en main des chasse-mouches faits de queue de cheval ou de buffle. A défaut, elles peuvent utiliser des feuilles de manguier comme chasse-mouches. Les jeunes filles qui exécutent cette danse sont exclusivement encadrées par des mamans.

## L'exécution et les instruments

Pendant l'exécution de la danse, les filles balancent la tête, les hanches, les bras avec souplesse au son des tam-tams. Pour produire le son de cette danse, on dispose de deux tam-tams, l'un est petit avec un son aigu et un gros avec un son grave. Les deux tam-tams produisent un son harmonieux qui encourage les jeunes filles à se donner et à faire une belle prestation. Ces tam-tams sont battus par des vaillants hommes qui se relaient au fur et à mesure au cours de la cérémonie. Les mères corrigent les imperfections et encouragent leurs filles en langue locale :

- « yé fol ya yo djèguè » qui signifie « abaissez-vous pour bien danser » ;
- « ya tèguè » qui signifie « souriez » ;
- « yé djin ya yo » qui signifie « dansez bien » ;
- « a yô rô djin dji dja » qui signifie « tu sais danser, continue »

A l'occasion d'une cérémonie officielle, en présence des autorités administratives et politiques, les jeunes filles dansent sur place, mais au lendemain de la nuit du destin, elles dansent en faisant le tour du village. Après la danse, chacune rentre chez elle. Les mères récupèrent les tenues, les lavent et les gardent soigneusement. Elles rangent également les accessoires, en attendant une prochaine prestation.

La danse Kouroubi est un évènement très capital pour la communauté Djimini. Elle sensibilise les jeunes filles sur les phénomènes tels que les grossesses précoces.



Illustration du groupe de danseuses de Kouroubi



Illustration d'une petite fille habillée en pagne traditionnel pour la danse



Illustration d'instruments de danse du Kouroubi

# Danse N’Goron

---

La danse N’Goron est une danse traditionnelle, initiatique, pratiquée par certains Sénoufo, peuple situé dans le nord de la Côte d’Ivoire en Afrique de l’Ouest.

## L’origine de la danse N’goron

---

Le caractère traditionnel de la danse N’Goron vient de son origine. Elle se pratique de génération en génération. Elle est dansée à la fin de l’initiation des jeunes garçons qui sortent du bois sacré. En fait, elle est exécutée par des jeunes filles vierges, supposées être les compagnes de ces jeunes garçons initiés au « Poro ». Le « Poro » est un rite initiatique pratiqué en pays sénoufo. C’est une organisation secrète dont la transmission des valeurs se fait par classe de génération dans le bois sacré, par période, généralement de sept (7) ans. La danse N’goron marque la fin de l’initiation au Poro. C’est aussi une danse de réjouissance exécutée pendant les événements heureux (mariage, baptême...). Cette danse est très appréciée par les touristes.

A la sortie du bois sacré, le jeune homme a un statut social élevé. Il est considéré maintenant comme un adulte. C’est alors que, devenu majeur, il est autorisé par les sages du village à choisir une femme qu’il doit préparer à exécuter la danse N’Goron pour lui.

## Le N’goron, danse de compétition

---

Dans certaines localités comme N’Dara, village de la Sous-Préfecture de Boundiali, le N’Goron, au-delà de son caractère initiatique, est une danse de compétition pour choisir la meilleure danseuse parmi les camarades filles des jeunes initiés.

Dans la pratique, chaque initié prépare la fille, qu’il souhaite marier, à la fois physiquement et mystiquement.



La danse N'goron



Les filles dansant le N'goron



Choix de la meilleure danseuse

Physiquement, elle doit être au point pour remporter la compétition, et mystiquement pour arriver à se protéger et parer à toute attaque pouvant l'empêcher de participer au concours et d'être victorieuse. Cette phase préparatoire de la danseuse dure dix (10) mois, commençant à la sortie des initiés du bois sacré et finissant au début de la saison des pluies.

## Tenues vestimentaires et instruments de musique

---



Tenues vestimentaires et Instruments de musique

La compétition a lieu sur la place publique du village sous le regard de tous et sous l'autorité du chef de la génération du bois sacré. Les jeunes filles ne portent qu'un pagne brodé de cauris attaché autour de la taille, ainsi qu'un pompon de raphia dans leur dos qui met en valeur les mouvements de la danse.

Elle porte également un bonnet de peau de mouton, recouvert de cauris, de miroir et agrémenté de deux (2) lanières de tissus et de raphia qu'elles tiennent à la main. Elles exécutent des mouvements de poitrine, mettant en valeur leur torse nue, au rythme des sons des balafons, des tam-tams et des applaudissements des femmes plus âgées venues les encourager.

Après les compétitions, la meilleure danseuse est choisie et devient la cheffe des jeunes filles de sa classe de génération. Maintenant, respects et honneurs lui sont rendus au sein du village. Elle fait la fierté de ses parents mais surtout de son futur époux car chaque danseuse est sensée se marier à son prétendant.

---

# Depeumankeukleu

---

Le **Depeumankeukleu** est une danse qui est pratiquée uniquement par des femmes de Kouèpleu.



## Sommaire

---

Signification

Évènement

Origine

La composition du groupe de danse

Préparatif

Prestation

## Signification

---

«DEPEUMANKEUKLEU» est une expression en yacouba qui signifie «Qui t-a dit que je suis une vieille personne ? ».

## Évènement

---

C'est une danse traditionnelle qui a lieu sur demande pendant les évènements heureux ou malheureux. Elle est pratiquée uniquement par des femmes de Kouèpleu. Kouèpleu est un village de l'Ouest de la Côte d'Ivoire où vivent environ 7000 habitants. Il est situé à 7km de la ville de Zouan-Hounien dans la Région du Tonkpi.

## Origine

---

La danse « depeumankeukleu» fut créée par les femmes âgées parce qu'elles n'étaient pas invitées à participer aux danses pendant les cérémonies dans le village. Elles décident donc de créer une troupe de danse. Cette danse existe depuis des décennies et est transmise de génération en génération.

## La composition du groupe de danse

---

Le groupe est composé de 10 membres dont 2 chanteuses, 6 danseuses et 2 batteurs de tambour.

## Préparatif

---

La prestation de la troupe est précédée du passage d'une femme mystique. Celle-ci purifie le lieu de la cérémonie. Elle tient une louche sacrée appelée « Zorrou ». C'est une louche représentant une femme sculptée dans du bois par les esprits. Cette louche a été retrouvée dans une forêt sacrée sur indication d'un génie en songe. Tôt le matin, elle se rend à l'autel sacré afin de recueillir la force et les bénédictions de la part des esprits. Ensuite elle frotte sur son corps du kaolin blanc et



porte une tenue traditionnelle. Elle prend sa louche remplie de grains de riz. Elle lance les grains de riz en l'air et dit « Kouayom » afin de proférer des paroles de bénédiction à la population du village. Quant à la troupe de danse, elle répète sa chorégraphie.

## **Prestation**

Au moment de la danse, la femme porteuse du «Zorrou» dans une procession jette des grains riz et dit «Kouaba keuseu» ce qui signifie «Pour nous est bien» à l'endroit du public. Cette procession annonce l'arrivée de la troupe de danse qui fait son entrée sous les applaudissements du public. Une fois la clameur redescendue, les chanteuses entonnent les chants et les tam-tams retentissent sous les tapes envoutantes et rythmées des batteurs. Les danseuses retiennent toute l'attention du public. Les chants s'enchainent, les rythmes des tam-tams changent et les danses sont de plus en plus spectaculaires. Voir ces femmes âgées, exécuter les pas de danses, sauter et bouger au rythme des tam-



tams montre la force réclamée aux esprits par la femme porteuse du « Zorrou ». Cette énergie surprend et capte l'attention du public d'où l'appellation de la danse « DEPEUMANKEUKLEU » : « Qui t-a dit que je suis une vieille personne ? ». L'Ouest montagneux de la Côte d'Ivoire est très riche par son patrimoine socioculturel et le village de Kouèpleu en fait partie. Au-delà du caractère spirituel et par son exécution par des personnes d'un âge avancé la danse « DEPEUMANKEUKLEU » symbolise un trait d'union entre les personnes du troisième âge et la jeunesse du village de Kouèpleu.

# Déwlé

---

## Sommaire

---

1. Présentation
2. L'activité économique à TINGAN OKOUKRO
3. La culture du Déwlé
4. La préparation du Déwlé



Les grains de Déwlé récoltés

## 1. Présentation

---

Situé dans la Région du Bélier, Didiévi est Chef-lieu de département. Le Département de Didiévi comprend deux sous-groupes du peuple Baoulé : les N'ZIKLPI et les N'GBAN. La population de la Sous-préfecture de Didiévi est estimée à environ 25 000 habitants.

Le village de TINGAN OKOUKRO a une population d'un plus de quatre cent (400) habitants.

## 2. L'activité économique à TINGAN OKOUKRO

---

L'activité principale des populations est l'agriculture. Nous avons les cultures commerciales comme l'anacarde et le palmier à huile, les cultures vivrières comme l'igname, le manioc et les légumes : gombo, aubergines, piments, déwlé etc...

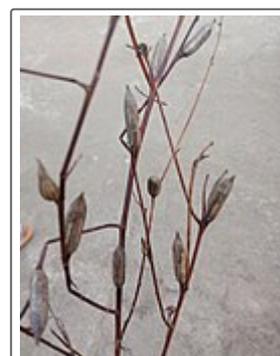
Le DÉWLE est une culture vivrière. Il est classé dans la famille des légumes. Il est cultivé le plus par le peuple BAOULÉ, au centre de la Côte d'Ivoire. Le DÉWLE est aussi connu sous le nom «MANSAN» chez certains peuples BAOULÉ dénommé « AGBA » dans la Région du N'Zi. Comme toute autre noix, le DÉWLE est très riche en protéine et très difficile à cuisiner ; c'est pourquoi il est beaucoup utilisé à DIDIÉVI pour les concours culinaires lors des fêtes de retrouvailles (Pâques, fête de l'Indépendance, fête de nouvel An).

## 3. La culture du Déwlé

---

Il y a deux moments bien précis pour semer le DÉWLE.

- Une semaine avant la récolte de l'arachide, on jette les grains du DÉWLE dans le champ non déterré. Les grains jetés rentrent dans le sol lorsqu'on enlève les arachides. Ces grains germent rapidement.
- Le DÉWLE se sème aussi tout juste après avoir fini de déterrer les arachides. Beaucoup de femmes préfèrent cette méthode pour ne pas se fatiguer à faire des trous comme la semence de l'arachide.
- Le DÉWLE dure six mois avant de passer à la récolte. Ses fruits se forment dans des cabosses comme les arachides, mais la différence est que les cabosses du DÉWLE se forment à l'extérieur sur les tiges et les grains qui sont à l'intérieur des cabosses sont très fins.
- La récolte et le traitement du Déwlé. Les femmes, une fois la tige déterrée, attachent les feuilles et les cabosses sur la tige pour éviter



Des cabosses de Déwlé sur la tige

que les grains tombent. Elles les mettent par la suite au soleil pour bien sécher. Quand elles constatent que les cabosses sont ouvertes, elles placent une bâche et soulèvent tige par tige pour faire tomber les grains des cabosses. Elles tamisent après pour faire disparaître les petits cailloux.

## 4. La préparation du Déwélé

---



La sauce Déwélé prête à déguster

La préparation de la sauce DÉWLE est très délicate : disent les mamans. On met d'abord les grains tamisés dans une calebasse et on y ajoute de l'eau propre. On transvase les grains dans l'eau d'une calebasse à une autre pour les rendre plus propre. Ensuite, on renverse les grains dans un mortier pour piler. On obtient de nouveaux grains plus propres que les premiers. On les grille à feu doux pour faire disparaître la peau noire. Une fois les grains bien dorés, on les retire de la marmite pour les remettre dans le mortier. Enfin, on les pile à nouveau pour obtenir une poudre qui est à son tour transformée en pâte après l'avoir écrasée. C'est l'étape la plus



L'étape de cuisson du Déwélé

difficile de la préparation de la sauce DÉWLE. Pour la cuisson, on fait bouillir l'eau dans une casserole (sans huile). On y met le poisson sec ou fumé ou la viande fumée (ce qui fait sa particularité), le piment, la tomate, ... On laisse bouillir pendant quelques minutes. Ensuite, on retire la tomate et le piment pour les écraser.

Pendant ce temps, on met la pâte du DÉWLE en petits morceaux dans l'eau déjà bien bouillie. On peut également mettre la pâte dans de l'eau tiède pour la rendre liquide avant de la renverser dans la casserole au feu. Tout ce travail se fait sans toutefois mettre un seul grain de sel dans la casserole pour éviter de rendre la sauce « boule boule ». On remet par la suite la tomate et le piment écrasés avant d'y ajouter le sel. On laisse la sauce mijotée à feu doux pendant trente à quarante minutes.

La sauce DÉWLE s'accompagne du foutou de banane, d'igname, de manioc et aussi du riz local préparé dans l'eau. C'est-à-dire riz sans sel et sans huile en pays BAOULÉ.

# Dot en pays Akyé

---

Nous sommes à M'Brago 1, village situé à plus de 50 kilomètres d'Anyama sa sous-préfecture et à 38 kilomètres d'Abidjan.

Nous allons vous présenter comment la cérémonie de dote se fait dans ce village qui présente des différences par rapport aux autres villages Akyé.

## Sommaire

### Les étapes de la dot

En boissons

En nourriture

En pagnes et aux autres

En argent

### Le déroulement de la dot

### Le déroulement de la fête

## Les étapes de la dot

---

Chez nous à M'Brago 1 pour en arriver à la dot, il y a des étapes à suivre.

Les parents du prétendant prennent attache avec leur belle famille pour recueillir les conditions.

D'abord, il fait faire ce qu'on appelle chez nous « Kôkôkô » c'est-à-dire demande de main à la famille, fiançailles.

Pour cette cérémonie, la belle-famille demande

1. Deux (2) bouteilles de liqueur (gin)
2. Deux (2) grosses bières (bock)
3. Deux (2) vins (valpierre)
4. Deux (2) bouteilles de sucrerie

De façon facultative, on peut accompagner cette demande avec un peu d'argent si la famille du prétendant en a les moyens.

Quelques temps après cette 1<sup>ère</sup> cérémonie, le couple qui vivait ensemble peut décider d'aller plus loin, en se mariant traditionnellement, ce qui correspond à la dote.

Le Mari revient voir sa belle-famille pour avoir plus d'informations sur la liste des éléments à fournir. Après échanges avec sa famille, lorsqu'il aura réuni tous les éléments demandés qui sont négociables, le marié informe la belle-famille de son intention de procéder à la dot de sa fiancée

Généralement chez nous les Akyé de M'Brago 1, la cérémonie se passe les Samedi ou les Dimanche.

La famille du prétendant se présente ce jour avec la liste convenue.

La liste standard est composée de :

### En boissons

- 4 bouteilles de liqueur (gin)
- 2 bouteilles de Saint-James
- 2 casiers de vin (valpierre)
- 2 casiers de bière (bock)
- 2 casiers de sucrerie
- 20 litres de vin de palme (bangui blanc)



La composition de la liste

### En nourriture

- 15 régimes de bananes non mures
- 101 poissons brochets (assawa)
- 1 sac de sel de 25 kg
- 1 sac d'igname kpônán bien remplis (50kg)
- Des feuilles de tabac
- 1 sac de piment sec
- 20 litres d'huile rouges

### En pagnes et aux autres

- 1 pagne hollandais pour la belle-mère
- 4 pagnes wax hollandais
- 2 pagnes wax Côte d'Ivoire
- Une paire de chaussure de qualité
- 6 foulards
- Des chaines (soit en or ou en argent)
- Des boucles d'oreilles (soit en or ou en argent)
- Un cache-sexe (kodjo) rouge.

Avant les parents du marié habillaient les parents de la mariée (Papa et Maman).

### En argent

La somme demandée est de 250.000 francs CFA, mais après les négociations, les familles peuvent s'accorder la somme de 150.000 francs CFA.

En cas de séparation, la famille de la mariée ne remettra que la somme de 35 francs (7 pièces de 5 francs) au titre de compensation.

## Le déroulement de la dot

---

Après ces dons, on présente d'abord le futur marié aux parents de la mariée présente.

Selon la coutume en pays Akyé de M'Brago 1, l'oncle de la mariée est la personne habilitée à recevoir les dons qui rendra compte aux familles paternelles et maternelles.

Toute les négociations au cours de cette cérémonie sont gérées par les portes paroles désignés par les deux familles.

Après présentation des membres des différents membres des délégations, le marié se présente en déclinant son identité. L'assemblée l'acclame. Des femmes s'opposent pour dire que le marié est leur copain. Elles réclament de l'argent de l'argent en signe de dédommagement.



Les nouveaux mariés

Les parents du marié donnent un peu d'argent pour calmer ces femmes et la cérémonie suit son cours.

La belle-famille fait défiler une série de filles déguisées, aux moins en trois phases au cours desquelles l'époux devra identifier sa future épouse. En cas d'échec, le marié paiera une amende.

Lorsque le marié identifie enfin son épouse, toute l'assemblée est en joie, le couple s'embrasse longuement, les deux familles se félicitent.

Ç'est le début de la fête.

## Le déroulement de la fête

---

Durant la fête, le couple va se changer à 3 reprises.

On partage les mets préparés le tout dans une ambiance bon enfant avec de la musique du terroir. A certain moment, la nouvelle mariée passe avec un panier pour recueillir les dons en espèces de tous les invités qui désirent le faire.

La fête bat son plein jusqu'au départ des mariés.

# Êlê festival Adiaké

---

Étymologiquement, êlê signifie en langue Agni pirogue. Le *êlê* festival est une activité socio-culturelle, sportive et gastronomique. Le festival est organisé par Monsieur le député maire d'Adiake monsieur HIEN SIE Yacouba.

**Êlê festival** est une fête qui débute par une cérémonie de lancement en présence du ministre de la culture et de la francophonie, du président du comité d'organisation et des autorités de la localité. Après la cérémonie de lancement, chaque village qui souhaite participer aux différentes activités vient postuler. Les différents candidats passent leur visite médicale pour la vérification de leur état de santé. Cette séance s'étend sur une période de cinq jours. En effet, la première journée de cette cérémonie est consacrée à la gastronomie ainsi que le Maracana. Quant à la course de pirogue elle-même se déroule sur une période de trois jours. L'accent est mis plus sur la course de pirogue ou l'on procède par élimination jusqu'à obtenir dix équipes pour la final. Les équipes à cette course se composent comme suit des équipes de femmes et des équipes d'hommes. Les équipes féminines se composent d'une, deux ou trois personnes par pirogue. Nous avons plusieurs courses qui sont :

- la course individuelle :
- la cour de relais de 3 personnes :
- la course par groupes de 5 hommes :

Le jour de la final plusieurs autorités sont conviées telles que le ministère de tutelle, le Président du conseil Régional, le Préfet de région, les Sous-Préfets, les chefs coutumiers et les guides religieux sur l'invitation de monsieur le Député-Maire de ladite localité. De plus, pour embellir cette cérémonie ce jour-là, plusieurs danses traditionnelles et défilé sont exécutés. A l'issue de ces prestations démarre la course avec les dix villages en compétition. L'on démarre en premier avec la course des femmes et enfin celle des hommes. Les trois premiers sont récompensés et le super lot revient à l'équipe victorieuse. Les différentes personnalités présentes à cette cérémonie félicitent les vainqueurs et encouragent les autres équipes perdantes. Les autorités sont ensuite conviées à prendre un repas fraternel.

Au terme de notre analyse, il ressort que le festival êlê est une cérémonie de réjouissance, qui permet à la population de la localité d'être épanouie en cette fin d'année.

Alors, quant à la remise des lots, elle se fait au lendemain de la cérémonie, donc nous vous invitons tous à cette cérémonie qui aura lieu dans le mois de septembre 2024.

# Entraide à Domorossi

---

## Sommaire

---

Présentation de doumorossi

Historique de djoudô

Objectifs, organisation et fonctionnement de djoudô

**1. Objectifs de DJOUDÔ**

**2. Organisation**

**3. Fonctionnement**

## Présentation de doumorossi

---

DOUMOROSSI est un village situé au nord-est de la Côte d'Ivoire dans la Région du GONTOUGO, à 46 Kilomètres de KOUN-FAO plus précisément dans la sous-préfecture de BOAHIA. Il fait partir de l'inspection d'enseignement préscolaire et primaire de KOUASSI-DATEKRO distant de 38 Kilomètres. Il compte plus de deux mille (2000) habitants. La langue parlée est l'AGNI-BINI. La culture principale est l'anacarde, la nourriture préférée est le foutou igname. La population est à majorité musulmane.

## Historique de djoudô

---

DOUMOROSSI était autrefois reconnu pour la richesse de sa population due aux nombreuses plantations de cacaoyer.

Depuis les années 1993, des centaines de villages de la région ont subi des feux de brousse fréquents qui ont dévasté plusieurs hectares de plantations et même des habitations. Ce qui a provoqué l'appauvrissement des populations, du sol ainsi qu'un exode rural massif. La population étant vieillissante alors le peu de jeune restant a décidé de recréer les plantations de cacao mais malheureusement l'appauvrissement du sol ne répondait plus aux besoins nutritifs de la culture du cacao.

Face à cette insuffisance, la population s'est orientée vers la culture de l'anacarde. Les hommes travaillaient seul dans leurs champs. Ayant constatés que leur rendement était insuffisant, ensemble ils décident de s'entraider afin d'augmenter leur production agricole pour subvenir aux besoins de la famille. C'est ce qui a amené les paysans à créer « **DJOU DÔ** » qui signifie « **TRAVAILLONS ENSEMBLE** ».

## Objectifs, organisation et fonctionnement de djoudô

---

### 1. Objectifs de DJOUDÔ

Les paysans de DOUMOROSSI ont jugé bon de créer DJOUDÔ pour :

- S'entraider dans les travaux champêtres ;
- Créer l'harmonie entre les paysans ;
- Échanger les méthodes de travail ;
- Créer de nouvelles plantations ;
- S'autosuffire en nourriture ;
- Gagner de l'argent en vendant le surplus de leur production agricole.



Désherbage dans un champ d'anacarde en compagnie des élèves

## 2. Organisation

DJOUDÔ compte treize (13) membres dont un président et un chargé de communication. Il dispose d'un jour dans la semaine (samedi) pour ses activités champêtres et se réunit une fois par trimestre pour faire un bilan.

## 3. Fonctionnement

Chaque membre bénéficie des services de DJOUDÔ à tour de rôle par demande auprès du président, une seule fois par trimestre. Le chargé de communication informe chaque membre la veille (vendredi soir) afin de s'organiser pour l'exécution de ce travail.

Très tôt le matin, tous les membres se réunissent chez le président avant 7h30 minutes avec leurs matériels (des machettes, des sacs, des limes ...) ensuite ils prennent le chemin du champ. En cas d'absence non justifié d'un membre de DJOUDÔ, celui-ci paie une amende de cinq mille (5.000) francs CFA. Arrivés au champ ils aiguisent leurs machettes, prennent le petit déjeuner « N'Gbô » qui signifie bouillie d'igname.

Ils se mettent au travail à partir de 8h30 minutes et prennent une pause deux heures (2H) après pour se rafraîchir pendant dix (10) minutes.

Ils reprennent jusqu'à midi et demi (12H30 minutes) pour prendre le déjeuner « Douoh Allié » qui signifie foutou d'igname.

Ensuite ils reprennent le travail à 13H30 minutes et finissent à 16h pour le retour au village.

Cette activité qui permet de s'entraider au champ est devenue une coutume traversant des générations et s'est élargie à d'autres types de cultures telles que le roucou, le maïs, l'igname...



Rassemblement des membres de DJOUDÔ chez leur président avec les élèves

# Fête de l'agouti

---

Le **Festival culinaire et touristique de l'agouti** est une fête qui met en valeur les plats cuisinés à la viande d'agouti.

Toumodi, à l'instar de certaines grandes villes de la Côte d'Ivoire, a son Festival culturel. Il s'agit du « Festival culinaire et touristique de l'agouti ou aulacode ». Toumodi est une ville du Centre de la Côte d'Ivoire, située à cent quatre-vingt-quinze (195) kilomètres d'Abidjan et quarante-trois (43) kilomètres de Yamoussoukro. Elle est Chef-lieu de département et en même temps Chef-lieu de la Région du Bélier.

Sa population, à majorité Baoulé, est estimée à quarante mille (40.000) habitants. Mais Toumodi, ville située à un carrefour comprend des populations d'ivoiriens venus d'autres régions et des allogènes, ressortissants de quelques pays de la CEDEAO (Burkina Faso, Mali, Nigéria etc).



Un agouti mort, brûlé et nettoyé, prêt pour la préparation

## Sommaire

---

Les activités socio-économiques

L'organisation du « Festival culinaire et touristique de l'agouti ou aulacode

Les objectifs du Festival

Les récompenses

## Les activités socio-économiques

---

L'activité économique dans la ville de Toumodi est essentiellement tournée vers l'agriculture (culture de l'anacardier, la culture du manioc), le commerce et les services. Toumodi étant une ville carrefour, les femmes ont créé des petits restaurants pour offrir de la nourriture aux voyageurs de passage qui décident de s'arrêter pour se restaurer, avant de continuer. Depuis très longtemps, la viande qui sert à préparer les différents mets traditionnels est la viande d'agouti. Cette viande est obtenue grâce à la chasse ou au feu de brousse utilisé pour brûler ou blesser des animaux que les chasseurs viennent récupérer pour aller vendre aux tenancières ou restauratrices de maquis. La viande d'aulacode ou agouti est très aimée à Toumodi.

## L'organisation du « Festival culinaire et touristique de l'agouti ou aulacode

---

Toumodi, à l'instar de certaines grandes villes de la Côte d'Ivoire, a son Festival culturel. Il s'agit du « Festival culinaire et touristique de l'agouti ou aulacode ». Le « Festival culinaire et touristique de l'agouti ou aulacode » ou encore « Festival bloh n'nin » de Toumodi s'est tenu pour la première fois en août 2013. Il prend son envol lors de la deuxième édition en novembre 2019. Malheureusement du fait de la COVID-19, l'édition de 2020 n'a pas eu lieu. De 2019 à aujourd'hui,

le festival s'est tenu quatre (4) fois. Au cours du festival, les restauratrices rivalisent dans la préparation des différents mets traditionnels. Nous avons par exemple le foutou à la « sauce gouagouassou » avec la viande d'agouti, la sauce aubergine mélangée aux petits aubergines amers ou « gnangnan », la sauce graine mélangée au gombo sec ou « djoungblé » etc. Ces plats ou mets se mangent avec du foutou d'igname, de banane plantain ou du riz et avec comme viande l'agouti.

## Les objectifs du Festival

---

Les objectifs de l'organisation de ce festival sont nombreux. Nous allons retenir quelques-uns :



Deux agoutis en cage sur le site d'élevage.

- Il s'agit d'une part d'amener et inciter les jeunes de la ville de Toumodi à s'intéresser au métier de l'élevage d'agouti ou aulacode pour leur insertion dans la vie active. Toumodi dispose d'un centre de formation des jeunes à l'élevage d'agoutis. Il y a dans ce centre quatre cent (400) espèces d'agoutis.
- Il s'agit d'autre part d'une activité qui va donner des moyens financiers aux jeunes agro-éleveurs pour leur permettre d'être indépendants et se prendre en charge ;
- Il s'agit aussi de mettre fin au braconnage et aux feux de brousse pour chasser les agoutis sauvages ;
- Il participe également à la protection de la faune sauvage et à la sauvegarde de l'environnement ;
- Enfin, ce festival permet de valoriser la culture africaine à travers l'art culinaire.

## Les récompenses

---

Plusieurs prix sont mis en jeu lors du festival : Il s'agit du prix du meilleur maquis, le prix du meilleur restaurant et le prix du meilleur éleveur. Les prix sont décernés sur le site du festival au stade municipal de Toumodi.

En ce qui concerne le prix du meilleur maquis, il est attribué à l'un des différents maquis présents sur le site du festival. Pour le prix du meilleur restaurant portant le nom de GABRIEL TIACOH, médaillé d'argent aux jeux olympiques de 1984 sur 400 mètres plat à Los Angelès aux Etats-Unis, il est décerné au restaurant ayant le meilleur plat à la viande d'agouti. Chaque candidat présente deux (2) plats.

La première édition de ce concours culinaire a enregistré douze (12) concurrents venus de plus de six (6) Départements dont Dimbokro, Djèkanou, Yamousoukro... Le prix meilleur maquis est revenu à Tantie Kétékré de Toumodi et celui des restaurants à la Taverne de Toumodi.

# Forêt sacrée Assuesso

---

Kamélé est un village du Nord-Est de la Côte d'Ivoire, situé dans le département de Sandégué, canton Barbo dans la région du Gontougo, dans le district du Zanzan. Il est sur l'axe Tanda-Bouaké, à 12 kilomètres de Sandégué.

Plusieurs communautés y vivent en parfaite harmonie. Il s'agit des Agni-Bona, des Lobi et des Koulango.

Ils sont à 90% musulmans et sont majoritairement des cultivateurs. La nourriture de base est l'igname. L'anacarde est la culture principale de rente.

Parmi toutes les vertus que regorge le village, la forêt sacrée Assuesso est particulière.

## Origines de la forêt Assuesso

---

L'un des ancêtres de Kamélé, du nom d'Alibah Ouattara va à la chasse et découvre une terre fertile. Il va voir le propriétaire terrien du nom d'Adou Kouassi du village voisin Dimandougou situé à 10 kilomètres. Ce dernier lui accorda le site et Alibah décida d'y installer un campement pour cultiver. Il appela son campement Konêssô.

Constatant la présence d'objets mystiques sur le site qui l'amenait à s'inquiéter, il va voir un voyant pour une consultation.

Ce dernier l'informa qu'il collabore avec des génies inoffensifs qui vivent dans la forêt. Il s'y trouve en son beau milieu un étang d'eau dénommée Assuesso dont la particularité est qu'il ne tarit pas durant les 12 mois de l'année.

Le nom Assuesso signifie une « eau intarissable ».

La famille d'Alibah Ouattara, le propriétaire du campement devient le collaborateur des génies de cette forêt et décida qu'elle soit sacrée. Ainsi, depuis les années 1900, cette partie de Kamélé est sacrée.

La forêt sacrée porta donc le nom de cet étang et a une superficie d'un hectare et demi.

L'intermédiaire entre les populations du village et les génies de la forêt est toujours issu de la famille d'Alibah. La succession de celui-ci se fait toujours sous le contrôle de la reine de la forêt et l'actuelle intermédiaire est Nanan Ouattara Boridjô.

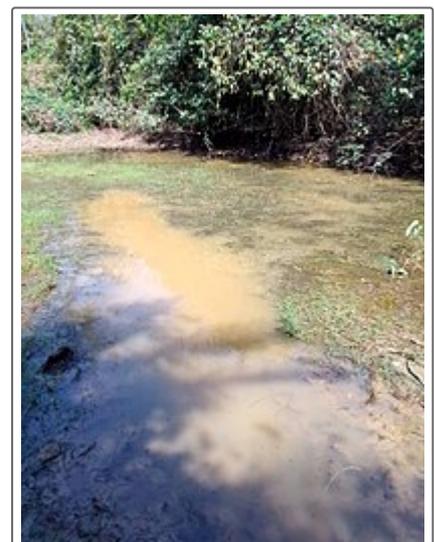
## Les interdits de la forêt

---

La forêt sacrée Assuesso est située à 3 kilomètres de Kamélé et à 7 kilomètres du Dimandougou.



*La forêt sacrée Assuesso de Kamélé*



*L'étang d'eau « Assuesso » qui donne son nom à la forêt sacrée*

Dans cette forêt, il y'a des interdits qui sont :

- On ne doit pas déféquer dans la forêt. Si tu le fais, une voix invisible te dira de ramasser. En cas de désobéissance, les génies te laveront avec tes déchets de façon invisible ;
- On ne cultive pas dans cette forêt sous peine de mourir ;
- Il est défendu de manger les fruits des arbres ;
- La chasse est interdite ;
- Une femme impure, en période de menstruation ne doit pas s'y rendre. Dans le cas contraire, l'étang tarit dans les jours à venir si des sacrifices n'ont pas été fait très rapidement. Si l'étang tarit un grand malheur arrivera ;
- Il est défendu d'y entrer et de couper des plantes ou enlever les écorces des arbres sans un membre initié de la famille Alibah Ouattara.



*Nanan Ouattara Bôridjo, âgée de +100 ans*

## **L'importance de la forêt sacrée pour le village**

---

La forêt sacrée Assuesso est un site d'adoration qui attire de nombreuses personnes venant de partout en Côte d'Ivoire.

Il est possible pour une personne n'étant pas de Kamélé de demander de l'aide aux génies pour des problèmes tels que :

- le manque d'enfants ;
- le manque d'emploi ;
- la guérison en cas de maladie ;
- etc.

Les intéressés doivent se faire accompagner par un guide qui est forcément un membre initié de la famille Alibah Ouattara.

C'est ce dernier qui te dira ce que tu dois apporter quand ton vœu sera exaucé.

Ils peuvent demander un mouton ou des poulets. Une fois le vœu exaucé le concerné se retourne dans la forêt avec la bête demandée par les génies accompagnés du guide. L'animal doit être jeté dans la forêt ou immolé selon le consentement des génies.

La forêt sacrée Assuesso de Kamélé a une belle histoire qui mérite que tout le monde vienne la visiter. La forêt n'est pas éloignée du village et l'accès est toujours très facile.

Les photos illustratives de la forêt ont pu être obtenu grâce à des sacrifices de Nanan Ouattara Boridjô.

Vu le succès apporté dans la vie de plusieurs personnes qui s'y sont rendues, il serait important qu'une large promotion de cette forêt soit faite.

# Funérailles d'un initié du Poro

---

Les **funérailles d'un initié du Poro en pays Sénoufo** ont un caractère particulier. Face au décès d'un membre, les cérémonies changent d'un village à un autre. Ce fait culturel, à Kanitélégué, mérite d'être connu. Kanitélégué est situé au nord de la Côte d'Ivoire dans la région de la Bagoué, précisément dans la sous-préfecture de Siempurgo. Les habitants de ce village sont appelés les Pogabelé du Kassemblé ou les Gbonzoré. Ils sont connus pour leur culture de paix et de cohésion avec les villages voisins. Comme tous les peuples, ils connaissent des moments de tristesse, surtout à l'occasion du décès d'un des leurs. Cette tristesse est plus grande lorsqu'il s'agit de la mort d'un initié du village.



Réunion dans le bois sacré.

## L'annonce du décès de l'initié du Poro

---

A la mort de l'initié, l'information est d'abord donnée au chef du village puis au chef du bois sacré. Celui-ci convoque les personnes initiées dans le bois sacré pour une réunion. Et ils tapent le tambour. Les non-initiés se cachent et le Poro sort pour aller voir si la personne est vraiment décédée. Après confirmation, des personnes sont envoyées dans les villages environnants pour informer les familles et les connaissances du décès et de la date des funérailles.



Annonce du décès chez le chef du village.

## Le déroulement des funérailles

---

Les funérailles chez les Pogabelé se déroulent sur deux jours. Elles commencent toujours un vendredi et prennent fin le lendemain samedi. Dans la journée du vendredi, le corps est mis dans la cour puis on tape le tambour dans le bois sacré pour annoncer la sortie du Poro afin qu'il vienne voir le cadavre. Les masques Goundali sortent et avertissent les non-initiés afin qu'ils se cachent. Ils ferment tous les accès du village. Le Poro de Kanitélégué vient voir si c'est vraiment le corps de l'initié en question. Les autres Poro des villages voisins viennent, tour à tour, voir le visage du défunt. Après le passage des Poro, c'est le tour des parents du village, des villages voisins et les connaissances. Suite à cette étape, les différentes danses des villages viennent saluer le chef du village, la famille du défunt et les grandes familles de Kanitélégué. Les familles choisies accueillent les danses des villages voisins.

Pour aider la famille endeuillée, les membres de la communauté viennent avec des présents ( des bœufs, des draps, des sacs de riz...). Après le dîner, une veillée de danse de balafon est organisée jusqu'au petit matin.

## L'enterrement de l'initié

---

Le samedi, les initiés se retrouvent au bois sacré pour l'organisation de l'enterrement. Il s'agit de préparer le terrain pour la sortie du Poro. Tous les petits masques (les Goundali ; les Ganlandjon et les Foutigui) sortent pour chasser les non-initiés et ferment les entrées et sorties du village. Le Poro sort, fait ses rituels (Coufloro) sur le cadavre et retourne au bois sacré. Après, tout le monde sort de sa cachette et accompagne le corps au cimetière avec des danses pour l'enterrement.

Le Poro revient une dernière fois dans les mêmes conditions pour aller dans la maison du défunt afin de ranger ses bagages et faire un colis d'habits appelé Kpelié. Le Kpelié est déposé sur le lit du défunt jusqu'au dimanche. Après le départ de tous les étrangers, les initiés vont loin du village pour jeter le colis afin que l'âme du défunt ne se promène pas dans Kanitélégué.



Danse traditionnelle avec le balafon.



Le Kpelié.

# Grossesses scolaires à Dabakala

---

## Sommaire

---

### 1. Présentation

### 2. Les causes des grossesses en cours de scolarité

### 3. Les conséquences des grossesses en cours de scolarité

### 4. Les propositions de solutions face à ce fléau

### Voir aussi

## 1. Présentation

---

DABAKALA est une ville située au Centre-nord de la Côte d'Ivoire, dans la Région du Hambol. Dabakala est Chef-lieu de département. La ville de Dabakala compte un seul établissement secondaire public, le Lycée moderne, quatre groupes scolaires au primaire, des écoles primaires privées et des établissements privés du secondaire. Dabakala a une population d'environ cent cinquante mille (150.000) habitants. La ville compte huit quartiers, dont Bambarasso où se trouve l'EPP Bambarasso 1. Les peuples qui y vivent sont les Djimini et les Djamala. Les activités économiques importantes sont l'agriculture et le commerce. Djimini et Djamala sont plus cultivateurs. Les cultures vivrières de base de ce peuple sont l'igname, le manioc et le riz. La principale culture industrielle est l'anacarde, avec une superficie estimée à 9670 km carré, DABAKALA est le plus grand Département de Côte d'Ivoire. Cependant notre belle cité est rongée par un mal nocif en milieu scolaire. Ce mal, ce sont les grossesses en cours de scolarité : cas de DABAKALA.

## 2. Les causes des grossesses en cours de scolarité

---

Ainsi, il nous revient donc de nous poser la question de savoir : quelles sont les sources de cette situation en milieu scolaire ? En d'autres termes : quelles sont les différentes causes des grossesses en cours de scolarité ?

Après une enquête minutieusement menée et quelques recherches, nous pouvons dire que par définition une grossesse en cours de scolarité est une grossesse portée par une jeune fille élève c'est-à-dire une fille qui continue d'aller à l'école et qui porte un bébé dans son ventre. Après recherches pour mieux connaître les causes de ce phénomène, il en ressort qu'entre autres à DABAKALA, le peu d'écoles publiques, la non proximité des collèges et le délaissement des élèves-filles par leurs parents les laissant livrées à elles-mêmes dans la grande ville. Elles doivent lutter seules pour faire face aux réalités de la ville. Aussi, les mauvaises fréquentations de certaines jeunes filles et l'envie de faire comme d'autres camarades dont les parents ont un peu de moyens financiers poussent celles-ci dans les sorties nocturnes.

- 2020-2021 : 110 grossesses déclarées selon le Médecin Chef du Médico scolaire ;

- 2022-2023 : 83 grossesses déclarées selon le Médecin Chef du Médico scolaire.

### 3. Les conséquences des grossesses en cours de scolarité

---

Toutes ces causes précitées ne restent pas sans conséquences. En effet les grossesses en cours de scolarité entraînent, conduisent à l'abandon des cours de la jeune fille et aussi de l'auteur si le garçon concerné est un élève. De plus, ces grossesses de jeunes filles du primaire non encore bien matures provoquent très souvent la stérilité de l'écolière ou la collégienne et même à la mort de celle-ci si elle ne supporte pas la grossesse. Ce phénomène entraîne parfois des accouchements difficiles qui peuvent occasionner une mortalité infantile.



Non aux grossesses en cours de scolarité (Primaire)

### 4. Les propositions de solutions face à ce fléau

---

Face à ce fléau, que faut-il faire pour limiter ou même éviter les grossesses en cours de scolarité ?

Comme propositions, nous pensons qu'il faut :

- la construction de plusieurs collèges de proximité permettant aux élèves de rester près des parents pour un meilleur suivi parental;
- la création des clubs de lutte contre les grossesses, comme par exemple le Club Mère Enfant (CMEF) en milieu scolaire dans toutes les écoles, avec pour acteurs principaux les élèves eux-mêmes.
- sensibiliser encore plus les parents de notre belle cité à la scolarisation et au suivi de la jeune fille.
- Au primaire, nous souhaitons que toutes les écoles soient dotées de cantines scolaires pour motiver, donner l'envie et le goût de l'école à toutes ces jeunes filles.



Non aux grossesses en cours de scolarité (Secondaire)

### Voir aussi

---

- [Grossesse précoce au Mali](#)

# Hospitalité chez les bétés

---

## Sommaire

---

### Ohokaloho

#### Historique

Peuple pacifique

Une végétation propice

#### L'expression de ohokaloho

La population étrangère

Le brassage culturel

#### Les avantages

Le tourisme

Un développement économique

## Ohokaloho

---

Les Bété appartiennent au grand groupe ethnique Krou qui serait venu du Liberia. Situés au Centre Ouest de la Côte d'Ivoire, dans la boucle du cacao, ce peuple est basé dans les villes de Gagnoa, Daloa, Issia, Soubré, Guibéroua, etc. Épris de paix et d'hospitalité, les Bété d'Issia ont conservé le sens de l'hospitalité légendaire. Le "ohokaloho" c'est-à-dire l'hospitalité est une valeur chère. C'est une tradition à laquelle nul n'a le droit de s'opposer. Après avoir fait l'historique de "l'Ohokaloho" il serait intéressant d'en montrer les manifestations et les avantages que procurent l'accueil chez soi.

## Historique

---

### Peuple pacifique

Située à 368 km d'Abidjan dans la Région du Haut Sassandra, Issia doit son calme et sa tranquillité à son peuple. En effet, le bété d'Issia est accueillant. Ouvert aux étrangers qui le sollicitent. Il les reçoit librement leur offrant gîte et couvert sans rien attendre en retour. Cet accueil chaleureux de l'hôte se traduit d'abord par une eau fraîche suivi du "nôhò pòpò" ou vin de palme. Ensuite, il lui est servi à manger un « wouwou batéï » (une banane braisée) accompagnée de « gbérékou » (une carpe séchée) ou du foutou tarot appelé « ptè-souco ». Enfin, une chambre est mise à sa disposition pour son séjour. Si l'étranger veut demeurer dans le village il lui octroie une parcelle de terre pour construire son habitation et un lopin de terre pour ses cultures.



Le chef du village, sa notabilité et le chef des allogènes.

### Une végétation propice

Le climat est propice aux cultures de rente (le café ; le cacao ; l'hévée ; le riz) et au maraîchage (la tomate ; les aubergines; le piment...). La démographie est évolutive à cause du besoin de mains d'œuvre. Cette main d'œuvre contribue à la mise en valeur des forêts. Le bété à l'origine n'est pas un agriculteur. Il est guerrier ou chasseur si bien qu'il lui faut des personnes pour lui procurer des produits de la terre. Ainsi est né "trou ka tra" c'est-à-dire "travail-partager". Le propriétaire terrien cède une parcelle à un étranger qui la met en valeur. Quand la parcelle arrive à la production alors ils se partagent équitablement les fruits.

## L'expression de ohokaloho

---

### La population étrangère

La disposition du bété d'Issia à accueillir chez lui toute personne a entraîné une forte démographie dans cette zone. Plusieurs campements appartenant aux étrangers foisonnent dans les villages. C'est le cas du village de Maboguhé qui compte plusieurs campements que sont : Kouamékro, N'zuékro, N'Guessankro, Paulkro et même au sein du village il y'a un quartier dénommé "quartier moré". Le moré est une ethnie du Burkina-Faso. Le taux de la population étrangère dépasse celui des autochtones soit 57 % de la population totale.

### Le brassage culturel

Outre les peuples étrangers venant de la CEDEAO d'autres allogènes en l'occurrence les ethnies des peuples akan et malinké résident à Issia. Cette cohabitation pacifique et la grande générosité du bété a favorisé le brassage entre le peuple bété et les autres peuples hôtes. Ainsi des mariages sont célébrés scellant pour toujours les différents peuples aux bété.

## Les avantages

---

### Le tourisme

L'ouverture de ce peuple au reste du monde suscite des touristes et pèlerins. Il y a plusieurs sites touristiques dont le sanctuaire notre dame de la délivrance et la grotte d'Issia 5 ; le « grokossou » c'est un arbre dont l'écorce produit un tissu utilisé pour la tenue traditionnelle de la région. Cette espèce est en voie de disparition si bien que ceux qui existent attirent la curiosité. Toute l'année la région accueille plus de 8000 personnes. Les réceptifs hôteliers sont développés et reçoivent toujours du monde.

### Un développement économique

Ces rassemblements constituent un enjeu important pour l'économie de la ville. Les commerçants écoulent les stocks de leurs marchandises. Tandis que les tenants de maquis et restaurants profitent aussi de ce rassemblement pour se faire aussi des bénéfices ainsi que les transporteurs. Bien s'occuper de l'étranger est une tradition à laquelle le bété ne déroge pas depuis son arrivée en Côte d'Ivoire.



La présence des différents chefs à une fête

# Les chiens sacrés

---

Situé à environ 15 kilomètres de la ville de San-Pedro, au Sud-Ouest de la Côte d'Ivoire, le village de Taki compte 150 habitants. Créé vers les années 1956 par les frères Kla, Ninmlin et You qui s'y sont installés, le village à l'origine s'appelait « Taki Minoulé» qui signifie en langue Kroumen le morceau de terre qui rentre dans la mer. Ce village se situe entre la mer et la lagune Digboué. Au fil du temps, il prend le nom Taki.

## Sommaire

---

**La sacralisation du chien à Taki**

**La désacralisation du chien dans les campements de Taki**

## La sacralisation du chien à Taki

---

Les frères Kla, Ninmlin et You arrivent sur le site actuel de Taki sur invitation du patriarche Karta Gbapomou. Ce dernier avait pour protecteur le chien. En effet, grâce au pouvoir du chien, il réussit à vaincre ses ennemis. Après sa mort, il leur transmet ses pouvoirs et cultes mystiques voués aux chiens. Cette transmission se perpétue de génération en génération jusqu'à nos jours. Des chiens sacrés appelés « gbè » vivent dans une grotte « kiô » de la forêt sacrée. Chaque chien représente un habitant du village. Lorsqu'un habitant du village devient malade, son chien protecteur est aussi malade. Avant toute activité champêtre ou de pêche, les chefs et le conseil des sages font des offrandes aux chiens sacrés pour la réussite de leurs activités. À des moments de l'année, ces chiens sortent de la forêt sacrée pour traverser le village. Ce qui annonce l'abondance des récoltes, le bonheur et la fertilité. Les femmes déclarées stériles qui séjournent dans le village enfantent. Le chien occupe une place importante dans le quotidien des habitants de Taki. En effet, pour le Kroumen de Taki il est interdit d'avoir un chien comme animal de compagnie car c'est un chien profane. Tout chien étranger ne doit pas rentrer dans le village. Si un chien est blessé ou tué dans le village, des rituels sont effectués. Il est également interdit de toucher les crottes de chiens.

## La désacralisation du chien dans les campements de Taki

---

À l'image de la région de San-Pédro qui est une zone forestière, Taki connaît un nouveau peuplement dans les années 1999. Des peuples de la sous-région et autres groupes ethniques de la Côte d'Ivoire s'y installent pour la culture du cacao, du café et de l'hévéa. Leur arrivée a donné naissance au campement dénommé Taki 2 avec plus de 800 habitants. À la vue de cette urbanisation, le chef du village de Taki, sa notabilité et le conseil des sages se sont accordés pour autoriser l'arrivée du chien dans le campement de Taki 2. Après sacrifices et libations, les allogènes sont autorisés à avoir un chien comme animal de compagnie. C'est ainsi que nous avons la première génération de chiens du campement. L'introduction du chien est une source de joie et de curiosité pour tous, en particulier pour ceux qui avaient des chiens comme animal de compagnie. La vue de chiens a suscité la



Des chèvres apercevant pour la première fois un chien dans le village de Taki.

peur chez les animaux domestiques. Le peuple Kroumen de Taki garde toujours sa tradition en restant profondément attaché à son culte de vénération des chiens. Hospitalier, ce peuple autorise les peuples venus d'ailleurs regroupés en campement de disposer de chien comme animal de compagnie.

---

# Manzamouan

---

**MANZAMOUAN** est une cérémonie traditionnelle en pays Agni Sanwi plus précisément dans l'AFFEMA. Lorsque la jeune fille voit ses premières menstrues, une cérémonie de présentation à la communauté est organisée. Cette cérémonie est obligatoire pour toute jeune fille car si elle ne passe pas par là et qu'elle enfante, l'enfant sera rejeté. Elle se fait en cinq (05) étapes.

## Sommaire

---

### Les préparatifs

### Le repas entre la jeune fille et son akwa

### Le partage

### Le bain de purification

### La présentation

## Les préparatifs

---

Tôt le matin la jeune fille est habillé d'un pagne attaché à la hanche soutenu d'un «AGNISSOUË» (qui veut dire une corde traditionnelle fait à base de morceaux de pagnes entrelacés). Assise sur une natte, elle est recouverte d'huile de beurre de karité sur la face, le torse et les jambes. Elle est décorée, de fleurs et de taches de «EHOULE» (qui signifie une boule de terre blanche appelée aussi kaolin) et de «NGO» (l'huile rouge faite à base de graines de palme). A son poignet droit est attaché le «TALIÉ» (un bracelet noué au poignet qui marque le diplôme de MANZAMOUAN). Ce bracelet reste au poignet de la jeune fille jusqu'à ce qu'il tombe seul ; Ensuite elle est célébrée par des chants et des acclamations de ses amies.



Préparation de la jeune pubère

## Le repas entre la jeune fille et son akwa

---

Débout sur la natte, un plat de boulettes de «FOUFOU», de la banane plantain bouillie, puis écrasée dans un mortier afin d'obtenir des boulettes, accompagnées de «Clôvia» (des œufs bouillis de poulet africain) et lui est présenté. Dos tourné à son «AKWA» (c'est-à-dire une jeune fille spécialement choisie qui est auprès d'elle et l'accompagne pendant toute la cérémonie sous forme de dame de compagnie), la jeune fille prend une boulette de fougou et un «Clôvia» et lui remet entre ses jambes. L'AKWA les récupère entre ses jambes aussi et les mange. Des miettes de fougou lui sont mises dans la bouche par une vieille qu'elle rejette sur la natte devant elle. Des miettes de fougou et de Coovia lui sont mises dans la bouche qu'elle rejette derrière elle ; cette action est répétée à sa gauche puis à sa droite.



Partage de repas entre amies

## Le partage

---

Avec ses amies intimes et son AKWA, la jeune fille partage un repas de «BÈKPADJA», (c'est-à-dire une soupe de taro mélangée avec du poisson fumé et le reste des boulettes de fofou et Clôvia dans la gaieté et dans une ambiance détendue.

## **Le bain de purification**

---

Accompagnée de ses amies intimes et de son AKWA, avec des chants et des acclamations, la jeune fille va à la rivière pour prendre un bain de purification. Dans la rivière le bain se fait nu et le pagne attaché à la hanche est lave proprement par ses amies

## **La présentation**

---

De retour de la rivière, elle est habillée en princesse traditionnelle. Chaussée « d'ABODJE », (chaussures traditionnelles fait en cuir et en pagne), elle est décorée de «GNÔKÔ» (bracelet bague, collier boucles d'oreilles, couronne fait en or ou en argent), toujours accompagnée des amies intimes, des amies et de son AKWA. Avec des chants et des acclamations elle fait le tour du village, salue les familles. Celles-ci peuvent lui offrir des présents, des cadeaux, de l'argent. Des prétendants font semblant de passer, saluer et profiter pour apprécier la jeune fille.

MANZAMOUAN est une cérémonie à caractère sociale et culturelle, chez les AGNI SANWI. Elle permet d'éviter les grossesses précoces, les maladies sexuellement transmissibles, les bébés qui naissent sans père et les conflits entre les familles. Elle permet l'intégration sociale, ouvre la porte aux prétendants au futur mariage.

MANZAMOUAN donne à la famille de la jeune fille de l'honneur, la dignité, la considération et le respect de toute la communauté.



Vêtue en princesse

# Pagne baoulé

---

Bouaké, appelé **Gbêkekro** jusqu'en 1900, est une ville du Centre de la Côte d'Ivoire située à 350 km d'Abidjan avec une superficie de 1 770 km<sup>2</sup>, une Université publique portant le nom du Président de la République de la Côte d'Ivoire, Son Excellence Alassane Ouattara. Bouaké est Chef-lieu de département et également le Chef-lieu de la Région du Gbêkê. La population de Bouaké est estimée à environ 536 719 habitants en 2014. La température dans cette ville varie entre 32 et 37 °c en saison sèche avec 20 °c d'humidité et une densité de la population estimée aussi à 71 habitants / km<sup>2</sup>. La ville de Bouaké est située sur un relief plat et peu élevé avec beaucoup de villages autour d'elle, soit environ cent quarante-trois (143). En effet, la population majoritaire est le peuple Baoulé vivant en parfaite harmonie avec les autres ethnies comme les Malinkés, les Gouro, les Agni, les Yacouba etc... et d'autres ressortissants de la sous-région, notamment de la CEDEAO comme le Burkina Faso, le Mali, la Guinée, le Ghana, le Nigéria, le Liberia etc.



AKWABA

## Sommaire

---

### Activités économiques

#### L'activité des tisserands

#### Les outils et les étapes de la fabrication du pagne

#### Commercialisation

## Activités économiques

---

Ainsi à Bouaké, il y a plusieurs activités économiques telles que l'agriculture, le commerce, l'artisanat et la vente des pagnes traditionnels Baoulé, l'œuvre des tisserands. Un tisserand est un artisan qui utilise divers types de fil pour tisser et en faire des étoffes. Il crée des tissus par l'entrecroisement des fils de chaînes et de trame sur un métier à bras ou sur des métiers mécaniques à l'âme. Il réalise des étoffes de coton, de laine, de soie... Cependant comment cette activité se pratique t- elle à N'Dakro, un village de la Commune de Bouaké ?

## L'activité des tisserands

---

Le tisserand utilise le coton comme matière première pour la confection du pagne Baoulé. Dans le temps passé, le coton est travaillé par les femmes pour obtenir les fils. Et après les hommes vont utiliser ces fils pour confectionner les pagnes. Aujourd'hui, les tisserands utilisent des fils industriels qu'ils achètent pour fabriquer les pagnes.



File utilisé pour le pagne baoulé

## Les outils et les étapes de la fabrication du pagne

---

La confection du pagne se fait en plusieurs étapes. Le tisserand dispose d'un outil appelé « N'zaloua baka » en Baoulé ou métier à tisser, qui comprend le kodôh, le kpanhoun, le bouébouéli, le clolo ou caillou sous lequel les fils partent sur le métier à tisser. Pour la fabrication du pagne Baoulé, nous avons comme matière première le coton. Les autres matériels utilisés pour la fabrication sont :



Fabrication de motif pour le pagne baoulé

- la bobine constituée de fil ;
- la Pédale constituée de deux bâtons ;
- le galet qui noircit le tissu ;
- l'eau de javel pour blanchir le tissu ;
- la potasse qui rend le pagne plus souple ;
- le peigne pour que les ne se mélangent pas ;
- la poudre pour faire les différentes teintures « jaune, rose, bleu, vert, orange etc. »
- le Kelé sur lequel le tisserand tape pour que les fils soient bien serrés.

Pendant la fabrication, le tisserand déroule la bobine et lave le fil avec de l'eau de javel pour rendre le fil plus blanc. Ensuite il choisit le modèle à tisser et attache le fil avec du caoutchouc. Enfin il tisse le pagne proprement dit. Pour avoir un morceau de pagne Baoulé complet, le tisserand fait raccommoder les différentes bandes (9 à 10 bandes pour faire un pagne homme). La fabrication terminée, le tisserand utilise la bougie pour brûler les petits fils qui sortent sur le pagne. Le tissage du complet de pagne peut se faire en quatre jours et il nécessite une formation de cinq ans.

Le pagne traditionnel baoulé est un pagne fabriqué uniquement en région baoulé et diffère de celui des autres régions de la Côte d'Ivoire.

## Commercialisation

En ce qui concerne la commercialisation des pagnes baoulé, elle se fait soit en ligne ou sur les réseaux sociaux « Facebook, WhatsApp,... ». Ce qui permet aux tisserands d'avoir des clients des différentes villes du pays, telles que Yamoussoukro, Abidjan, San Pedro... Le tisserand vend ses pagnes sur commande, de gros acheteurs et aux détaillants. Au cours des semaines des foires commerciales et le carnaval de Bouaké, les tisserands exposent leurs productions. A ces occasions, ils reçoivent beaucoup de clients. Lorsque les touristes arrivent dans la ville de Bouaké, ils profitent pour visiter les ateliers des tisserands afin de comprendre le tissage baoulé différent des autres ethnies « Gouro, Senoufo, Yacouba ».

Le prix des pagnes baoulé obtenus, en gros, est compris entre 13 000 F et 15 000 F pour les femmes et de 25 000 F à 30 000 F pour les hommes. Le métier de tisserand nourrit son homme car il permet d'avoir un revenu de cent cinquante mille (150 000) à deux cent cinquante mille (250 000) francs CFA par mois.



La commercialisation du pagne baoulé

# Petionnara

---

**Petionnara** est un village situé dans la sous-préfecture de Niakaramandougou dans le nord de la Côte d'Ivoire. Il est localisé dans la région du Hambol entre Katiola et Niakaramandougou à 9 kilomètres de la route internationale. La zone est un plateau avec quelques collines. Le village est au bord de la voie ferrée.

Les habitants de Petionnara sont des Tagbana qui appartiennent au grand groupe Senoufo. Cette population compte aujourd'hui environ 6000 habitants. Elle est dirigée par le chef actuel Tuo Lakoun. Le territoire du village fait limite avec les peuples Baoulé et Djimini, avec qui ils ont des liens de fraternités et d'amitié.



Petionnara

## Sommaire

---

Origine de Petionnara

Organisation sociale

La chefferie

Organisation actuelle de la communauté villageoise

## Origine de Petionnara

---

Avant, les habitants de l'ancien lieu, Kaliè, quittent leur village situé au bord du fleuve N'Zi, frontière naturelle avec les Djimini.

Pour lutter contre la maladie du sommeil et l'onchocercose, et pour protéger la flore et la faune, le colonisateur demande aux populations de se déplacer sur le site du village actuel situé à 25 km de l'ancien lieu d'habitation, après le passage du chemin de fer en 1925.

A cette époque, Hili Nanglon dirige cette partie des Tagbana appelée Nanklin. Sur le chemin, le peuple arrive au bord d'un lac très profond qui contient des caïmans. Ceux-ci s'alignent et servent de pont pour le passage du peuple. C'est ainsi, une fois arrivée sur le nouveau site, qu'ils nomment Petionnara qui veut dire 'queue de caïman'. Depuis ce jour, ces habitants ne mangent pas la viande de caïman. Ils les protègent.



Le lac aux caïmans

## Organisation sociale

---

Le chef Hili Nanglon arrive avec quatre (4) grandes familles :

- La famille HILI devenue aujourd'hui famille KONE ;
- La famille HORO, famille COULIBALY ;
- La famille HIE, famille OUATTARA ;
- La famille TOULO, famille TOURE.

De chaque famille, il choisit une personne et forme la notabilité.

## La chefferie

---

Après le décès de Hili Nanglon, il a été succédé par son neveu Hili Kolo qui a son tour est remplacé par Koné Pagona. De succession en succession on obtient la liste suivante :

- Hili Nanglon
- Hili Kolo
- Koné Pagona
- Koné Napafolo
- Touré Wadjenahon décédé en 2023 ;
- Tuo Lakoun, l'actuel chef du village.

A Petionnara, la succession des chefs se fait à l'intérieure de la famille régnante et par la lignée matrilineaire.

La chefferie et la notabilité dirigent la population constituée de : paysans, commerçants, fonctionnaires et les ouvriers qualifiés de l'entreprise minière semi-industrielle Société Coopérative Pierre d'or. La population est composée d'ivoiriens et d'étrangers.

## Organisation actuelle de la communauté villageoise

---

Le village organisé en mutuelle se réunit chaque année, au mois d'août, en assemblée générale, pour décider du bien-être de la population. Alors, le chef du village et sa notabilité, le président des jeunes, la présidente des femmes, le président des associations, les guides religieux et les fonctionnaires exerçant dans le village posent les différents problèmes de la localité. C'est en ce moment que les personnes de bonnes volontés viennent en aide à la mutuelle. C'est ce qui a permis à la population d'avoir des pompes villageoises, une antenne téléphonique, un foyer des jeunes, une deuxième école primaire, des logements pour les maîtres et un collège de proximité.



# Popo Carnaval

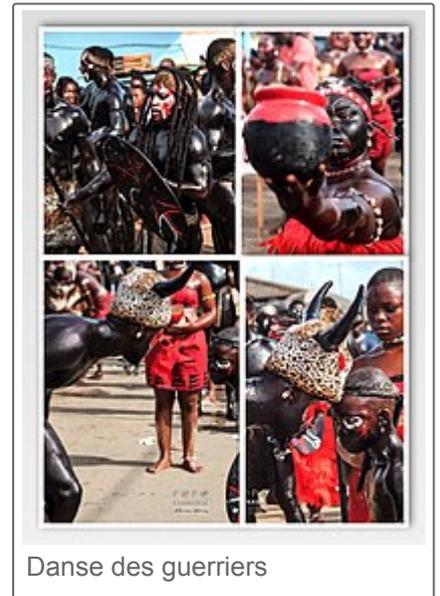
Le **Popo Carnaval** est une fête culturelle célébrée chaque année à Bonoua, une ville du sud-est de la Côte d'Ivoire. Il tire ses origines des modifications que les jeunes Abouré apportèrent à la fête annuelle des ignames.

Ainsi, en 1946, ils innovèrent en organisant le Popo qui signifie en Abouré (masque). Beaucoup plus tard devenu adultes, ils le baptisèrent cette fête le Popo Carnaval.

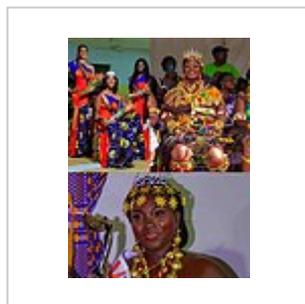
## L'organisation de la fête

Depuis 1972, cette grande fête de réjouissance intense se déroule tous les ans au mois d'avril. Elle débute par une semaine commerciale où des commerçants exposent des produits locaux. Il y a des animations tel que des matchs de football, des représentations théâtrales des folkloriques et l'élection du èbè (le plus bel homme) et de la miss carnaval (awoulaba). Pour être élu le plus bel homme du carnaval (*èbè*), il faut être grand de taille, musclé, d'un beau, et être beau. Pour la plus belle femme du carnaval (*Awoulaba*), elle doit être de taille moyenne, avec des rondeurs et un beau visage. L'année dernière il y a eu un nouveau concours qui a été organisé pour les femmes rondes (*valê clouclou*). Elle n'est pas de grande taille, mais a de belles rondeurs et un beau visage. Un concours Miss est organisé au niveau des enfants. Le dernier jour des festivités c'est-à-dire le samedi, on organise dans chaque cour familiale des réunions. Les vieux (les anciens) font des libations et l'après-midi commence par un défilé (présentation des filles, accompagnées d'une épouse dans le foyer appelé *atôflô* en langue Abouré et d'une nourrice appelée (*valèpouè*). Lors du grand défilé nous avons les hommes masqués, les bâtisseurs de cases en terres battues. les guerriers couverts de teintures noires participent au défilé à travers la rue principale du carnaval. Il y a aussi le défilé des hommes déguisés en hommes préhistoriques, et de toutes les communautés présentes à Bonoua. Le défilé se poursuit enfin par les chars bien décorés, des majorettes et des danses folkloriques sur la place publique.

Enfin, le masque est brûlé au stade municipal dans la joie.



Le défilé des Miss Awoulaba festivaliers



Feu du popo

# Poterie Mangoro

---

La **Poterie Mangoro** est une spécialité de Katiola, ville du centre de la Côte d'Ivoire.

Katiola est Chef-lieu de Département et en même temps Chef-lieu de la Région du Hambol. La ville de Katiola est située à plus de quatre cent (400) kilomètres d'Abidjan, au Centre-nord de la Côte d'Ivoire. La ville de Katiola est majoritairement peuplée de Tagbana et de Mangoro qui vivent en parfaite cohésion avec les peuples allochtones (Malinké, Baoulé et Gouro) et allogènes venus des pays de la CEDEAO (Burkina Faso, Mali, Niger etc.). Cette ville de Katiola et aussi Commune est subdivisée en vingt-quatre quartiers (24) dont Gbedekaha 1 et 2, Lafonkaha, Nagnankaha, Dimbekaha. La population de Katiola est estimée à 90.641 habitants dont 47.583 hommes et 43.058 femmes.

## Sommaire

---

L'activité des potières

Les étapes de fabrication

L'exposition des objets

L'organisation des potières

## L'activité des potières

---

La poterie est une activité qui consiste à fabriquer différents objets (pots de fleurs, des canaris, des taliers, des assiettes...) en argile. Les Mangoros constituent un peuple mandingue de la Côte d'Ivoire. Les femmes Mangoros ont pour activité principale la poterie qui se transmet de mère en fille. A la carrière, chaque famille a sa parcelle. Pour la fabrication des objets ou pots, il faut suivre différentes étapes :

- d'abord les potières aidées des hommes creusent l'argile une fois par an et ce pendant la saison sèche pour que l'argile puisse sécher avant utilisation ;
- l'argile transportée initialement au village par les femmes est aujourd'hui convoyée par des engins à trois roues que sont les tricycles.



Les potières sur le site de récupération de l'argile

## Les étapes de fabrication

---

- les femmes pilent l'argile, qu'elles tamisent pour y enlever des déchets et trempent la pâte obtenue toute la nuit. Le lendemain, elles extraient l'eau puis pétrissent la pâte sur une planche avec le pied droit ;
- la pâte d'argile une fois bien pétrie, les femmes la mettent dans un canari pour mieux la battre avec la main ;
- la pâte est ensuite utilisée pour la fabrication afin de donner les différentes formes aux objets ;
- ensuite, les femmes lissent les objets fabriqués, les rougissent avec une argile spéciale, les sèchent au soleil durant trois (3) jours avant de les faire cuire à l'aide de bois sec de karité ou

de néré, de feuilles de paille sèches et du son de mil ou de riz pendant une (1) heure. Tout le temps de cuisson est bien surveillé. On reconnaît la cuisson des pots ou objets par la couleur blanche de la cendre.

Pour embellir les œuvres ou pots obtenus, les femmes utilisent la teinture faite à base d'écorces de néré ou de résinier (veguê bête). Préalablement bouillies, les femmes plongent les objets fabriqués encore très chauds dans l'eau d'écorces obtenue pour avoir la couleur noire ou la couleur rouge pour ceux légèrement refroidis. Pour les objets de grandes formes comme les jarres, les vases et les canaris, la potière utilise un balai pour répandre l'eau d'écorces sur l'objet ou le pot.



Fabrication des pots

## L'exposition des objets

Enfin, les œuvres ou les différents pots obtenus sont exposés à la maison de la potière de Katiola située près du Centre culturel, à la place Henri Konan BEDIE, au quartier Mangorosso. Pour mieux faire connaître leur activité et leurs œuvres, renforcer les liens entre les Mangoros, ces derniers organisent chaque année un festival appelé « Festival Mangoro », pendant les grandes vacances scolaires, principalement au mois d'août.

## L'organisation des potières

Les potières sont organisées en coopérative de production de pots et autres articles en argile. Cette coopérative s'appelle Société simplifiée potière de Katiola (S-COOP-S-PO-KA), dirigée par madame COULIBALY Karidja. Elle regroupe des fabricantes et des vendeuses au nombre de trois cent (300) environ. Les vendeuses achètent les articles en argile qu'elles vendent en bordure de la grande voie principale qui traverse la ville de Katiola. Puis elles reversent une somme de trois mille (3000) francs CFA à la trésorière de la Coopérative pour l'entretien de la maison de la potière.



Vente dans la maison de la potière

<https://www.dailymotion.com/video/x8aeru3>

# Vah-ton

---

« **Vah-ton** » signifie en yacouba « grande montagne ». C'est une montagne sacrée située à Krozialé. Krozialé est un village de l'Ouest de la Côte d'Ivoire où vivent environ 8 000 habitants. Il est situé à 10 km de la ville de Zouan-Hounien dans la Région du Tonkpi.



La montagne Vah-ton.

## L'origine du nom « Vah-ton »

---

L'origine du nom remonte à l'année 1847. Il a été donné par deux chasseurs qui étant revenu de la chasse avec un énorme gibier ont été interrogé sur le lieu de la capture de l'animal. Ils répondirent à coté de la grande montagne « Vah-ton » d'où le nom de la montagne.

## Présentation de la montagne

---

La montagne « Vah-ton » est un lieu de culte du grand canton « Vah houyié » qui compte 87 villages notamment Boutouo, Krozialé, Banhieleu, Floleu, Trogleu II, Meantouo, Kouèpleu, etc. Le village de Krozialé, situé au pied de la montagne, veille sur son accès. Kouèpleu, Meantouo et Trogleu II sont des villages qui détiennent un droit de véto concernant les cérémonies et les rituels sur la montagne. Le village Trogleu II est le village où se prennent les décisions concernant les cérémonies et les rituels en rapport avec la montagne « Vah-ton ». La montagne est sacrée, de ce fait l'accès est interdit à toute personne ignorante. Seuls les initiés y vont pour les cérémonies et les rituels. La montagne est l'autel où ont lieu les sacrifices pour entre autres annuler les malheurs pouvant s'abattre sur les populations. Il faut une autorisation aux non-initiés et aux étrangers pour la visiter. Néanmoins ces personnes sont accompagnées par des initiés qui leur servent de guides. Toute personne, qu'elle soit Yacouba ou étrangère s'expose à des sanctions mystiques qui peuvent entraîner la mort. Plusieurs cas se sont produits. C'est le cas de 85 personnes mortes dans le village de Krozialé après avoir tué et consommé des singes de la montagne sacrée en 1993. Nous pouvons également citer le cas d'un fils de Krozialé qui est mort parce qu'il a consommé un chat de brousse qu'il a tué sur la montagne. Nous avons aussi le cas d'un fils de Kouèpleu qui a voulu tuer un chat-huant sur la montagne, il a reçu un jet d'eau sur le corps entraînant une maladie semblable à la gale. Il fut soigné pendant 7 mois. La montagne a un attrait touristique car des endroits de la montagne offrent une belle vue sur le Liberia voisin et sur la ville de Man.

## La montagne menacée

---

La montagne regorge d'une importante quantité d'or. De ce fait le sous-sol autour de celle-ci est exploitée par une société minière. Pour conserver le caractère sacré de la montagne, un rayon de 108 mètres autour de celle-ci a été délimité et interdit à l'exploitation. Malheureusement cette zone interdite à l'exploitation a été franchie par la société minière. Le non-respect de l'accord sur la délimitation de la zone d'exploitation pourrait entraîner sa disparition. Bien que méconnue au niveau régional et national, il serait souhaitable que cette montagne soit protégée pour préserver la faune et la flore et sauvegarder les us et coutumes.



## Sources :

\* Articles :

[https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/Guin%C3%A9e](https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/Guin%C3%A9e)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Guin%C3%A9e](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Guin%C3%A9e)

Pays	Ecole	Article	Notes
GUINEE 1	EP de Kondeya de Kindia	<a href="#">Plantation de Moroya</a>	
GUINEE 2	EP Elhadj Abdourahmane Sy à Conakry	<a href="#">Poutho</a>	
GUINEE 3	EP de Timbi Madina 1 à Pita	<a href="#">Timbi Madina</a>	
GUINEE 4	EP de Manda Saran de Lelouma	<a href="#">Baramassa</a>	
GUINEE 5	Complexe scolaire	<a href="#">Collecte des ordures à Yembering</a>	

	Boubacar Costa Diallo de Mali		
GUINEE 6	EP de Kouraba à Labé	<a href="#">Culture de pomme de terre à Kouraba</a>	
GUINEE 7	EP de Parawy Kalebhe de Dalaba	<a href="#">Histoire de Parawi</a>	
GUINEE 8	EP de Seredou 1 à Macenta	<a href="#">Huilerie de Sérédou</a>	
GUINEE 9	EP Fidèle Castro de Macenta	<a href="#">Kissi Kaba Keita</a>	

# Plantation de Moroya

---

La **plantation de moroya** est une très ancienne plantation fondé par Monsieur Rose Moro depuis au temps colonial. D'où le nom de plantation moroya.

Elle se trouve dans la préfecture de Kindia, sous préfecture de samaya district kondoya située au nord du district dans le secteur de khabya, en Guinée.

Elle est très vaste et composée des bafonds et des côtés ceinturée par une chaîne des collines à la forme ovale. Elle a une grande importance économique pour la population de kondoya, on y cultive plusieurs variétés des cultures telles que les cultures industrielles, la banane, la papaye, l'ananas etc. et des cultures maraichères, le gombo, le piment, l'aubergine, le concombre etc.

Aujourd'hui cette plantation est occupé par le député et homme d'affaire Mamadou Sylla Futurilec Olding depuis l'an 2000.

## Galerie

---



# Poutho

---

Le **poutho** est un bonnet de la communautés peulh de la république de Guinée.

Le poutho est un bonnet de diverses couleurs, fait à la base d'indigo beaucoup visible chez la communauté peulh, il est fabriqué depuis des générations. Le poutho est porter pendant les grandes cérémonies traditionnelles notamment les fêtes de tabaski et les mariages.



Des élèves en poutho

## Sommaire

---

[Histoire du poutho](#)

[importance du poutho](#)

[Les difficultés rencontrées dans la conception du poutho](#)

[Voir aussi](#)

## Histoire du poutho

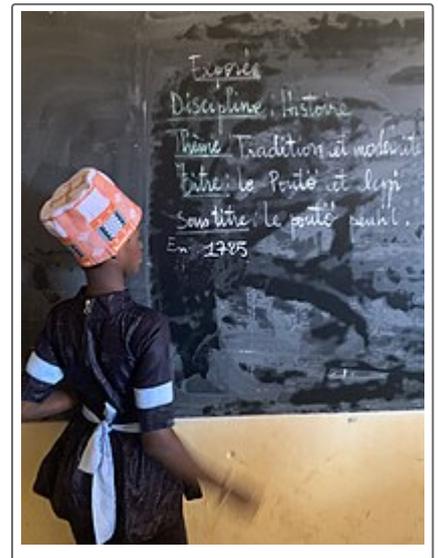
---

Le poutho a été conçu pour la première fois en 1725 à la fin de la Bataille de talansan ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Bataille\\_de\\_Talansan](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bataille_de_Talansan)) depuis cette victoire musulmane. A cette époque, ce bonnet était porté par quatre catégories de personnes : Les rois, les bourgeois, les savants et les chefs de famille. Ce pendant aujourd'hui il est porté par plusieurs personnes en guinée et un peu partout dans le monde.

## importance du poutho

---

Le poutho est un bonnet qui sert à couvrir la tête, il est l'une des valeurs historiques de la communauté peulh, il représente toutes les provinces ou Diwés du fouta djallon ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Diw%C3%A9s\\_du\\_Fouta\\_Djallon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Diw%C3%A9s_du_Fouta_Djallon)) et les quatre régions naturelles à travers.



Les quatre piliers exprimés sur le poutho, grace à sa conception de la tradition ancestrale de la communauté guinéenne générale et la communauté peulh en particulier.

## Les difficultés rencontrées dans la conception du poutho

---

Les artisans rencontrent beaucoup de difficultés comme :

- Le manque des outils utilisés dans la conception du poutho

- Le manque de soutien des autorités vis à vis des concepteurs du poutho
- Le manque des centres de formation sur la conception du poutho
- L'influence de la modernité sur la tradition qui fait que les gens ne portent le poutho que pendant les grandes cérémonies ou par les personnes âgées.

## Voir aussi

---

- [Fouta Djallon](#)
-

# Timbi Madina

---

**Timbi Madina** est une ville de la préfecture de Pita en république de Guinée.

## Présentation

---

Timbi Madina est une ville situé à 39km au nord est de la préfecture de Pita, elle couvre une superficie de 300 km<sup>2</sup>, elle est limitée à l'est par la Sous-préfecture de Hafia (Labé), à l'ouest par la sous-préfecture de Ninguélande , au nord par la sous-préfecture de Diari (Labe) et au sud par la sous-préfecture de Timbi tounni.

Timbi fait partie des neuf provinces du fouta djallon (Diwés du fouta djallon ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Diw%C3%A9s\\_du\\_Fouta\\_Djalon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Diw%C3%A9s_du_Fouta_Djalon))) ;

La population de timbi madina est agro-pastorale, elle est reconnue au niveau nationale pour sa production de pomme de terre. A cela, s'ajoute le fonio, le maïs, la tomate, l'aubergine,etc..

## Origine du nom

---

Le mot *Madina* vient d'une histoire de la guerre sainte, timbi était habité par les peuples animistes djallonkés. A l'arrivée des peuls musulmans une guerre éclatât entre eux (les peuls et les djalonkas) pour convertir ces derniers en islam, les djallonkas qui ont accepté la conversion à l'islam sont resté et ceux qui n'ont pas accepté ont pris la fuite. Un couple djallonka était surpris dans une case avec leur enfant. Chacun a pris la fuite tout en laissant le gosse dans la case et ils se sont retrouvés dans la foule avec des étrangers soudain le vieux a aperçu sa femme et a crié d'un coup en langue djallonkas *i kha dî na mindé ?* (ton fils est où ? ). La femme a répondu *mâ dî na !* en criant, pour les autres, le village d'où ils vient s'appelle *mâ dî na !*.c'est comme ça que Madina est ajouté et est devenu Timbi Madina.

## Organisation politique et administrative

---

Après la défaite de l'Almamy Bocar Biro Brry à Porédaka, le 14 novembre 1896, toute la confédération du Fouta fut obligée d'entrer dan le système colonial français signé le 6 février 1897 par le gouverneur CHAUDRIER et quelques notables.

En 1906, le commandant du cercle de Pita, GUEBART exigea que tout le monde soit imposé et soumis aux travaux forcés. a cette loi, le chef de canton de Madina, Alpha Abdoulaye refusa de s'exécuter. les pauvres et les faibles dont ils doivent être épargnés. A cette réplique que lui seul osa prononcer parmi tous les chefs de cantons lui couta son poste, GUEBART le destitua et le fit remplacer par Alpha Saliou de Fougoumba qui a été couronné à pita en 1907 et un beau matin la population vit s'installer un nouveau chef de canton. Ce denier exerça le pouvoir jusqu'en 1942 année de sa mort. De 1942 à 1956 Alpha Souleymane succéda à son père malgré une certaine réticence de la population.

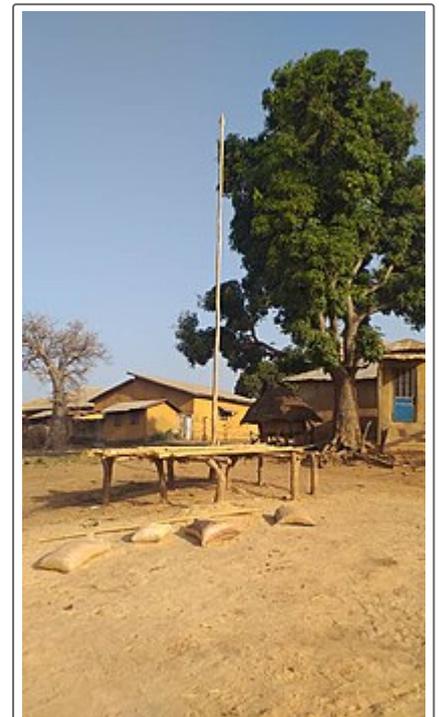
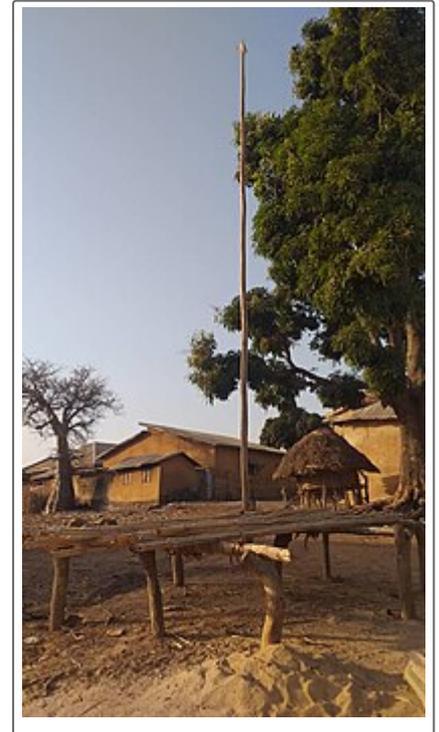
De 1956 à 1958, Alpha Amadou Djoulde lui repmplace, qui sera remplace a son tour part son jeune frere Alpha Ibrahima comme maide de Madina de 1958 en 1962.

Timbi Madina, après la grande décentralisation nationale votée à Labé, elle est érigé en section qui ont vue jour le 25 avril 1965 ; à la fin de l'année, Ninguélandé s'est détaché de timbi madina.

# Baramassa

---

Le mot **Baramassa** vient de deux mots Malinké : Bara qui signifie *Espace* et Massa qui signifie *assainir*. Etymologiquement il s'agit d'un Espace assaini. C'est aussi une fête annuelle organisée par les populations de Manda Saran une fois par an à la fin de la saison pluvieuse, cela depuis plus de cent ans.



Place de la fête

## Sommaire

### Présentation

### Origine

### Déroulement

### Notes

## Présentation

---

Manda Saran est une sous-préfecture de Lélouma en république de Guinée. Elle est située entre Thianguel Bori et Linsan Saran.

Cette fête est organisée chaque année par une génération nommée Kourou en langue locale. Elle est l'une des plus grandes fêtes organisées dans la localité à coté des fêtes religieuses.

## Origine

---

Le Baramassa a été initié par les anciens de la localité lors de la pause de la première pierre de la toute première mosquée du village. L'objectif était de trouver un espace de divertissement pour les jeunes. A cette occasion est organisée une transmission générationnelle au cours de laquelle les jeunes de 15 à 18 ans s'apprentent à s'occuper à leur tour du Baramassa en lieu et place de la génération précédente.

## Déroulement

---

La cérémonie est précédée par :

- Le choix du chef de la génération nommée le Kourou Koun (en langue locale) ;
- L'assainissement du lieu (resté le même depuis toujours) ;
- La recherche de bambous qui vont servir à la construction de l'estrade ;
- La construction de l'estrade avec les Bambous ;

- Un long morceau de bois est érigé sur l'un des côtés de l'estrade en forme de Hampe au sommet duquel est attaché un mouchoir blanc qui symbolise l'autonomie de la génération.

- La préparation des repas de fête par les jeunes filles de la génération. Autour de cette préparation se crée une concurrence amicale entre les jeunes filles des différents districts, les unes se disant meilleures dans la cuisson que les autres et vis versa.



Des élèves de l'école primaire de Manda Sanran chez le chef de village pour écouter l'histoire du Baramassa

Le début de la fête sera marqué par l'arrivée du président de la génération. Il viendra constater le travail effectué depuis le matin par son équipe composée des membres de sa génération. S'il constate des incohérences dans le travail déjà effectué sur l'espace assaini ou à l'estrade il fait semblant de tomber pour les signifier. Alors tout le monde vient le maintenir debout tout en se précipitant pour corriger les incohérences.

Après le constat, le président et sa génération se mettent dans une danse traditionnelle au rythme de Tam-tam jusqu'au crépuscule. Ensuite les membres de la génération prennent le reste des Bambous ayant servi à la construction de l'estrade pour l'emmener chez le président (Kourou koun). Sur place les repas seront présentés et chacun va manger à sa faim.

La fête continue la nuit avec la danse des hommes et de filles au rythme du Tam-tam. Cette nuit-là, les petits frères et petites sœurs des futurs maris des filles fiancées viennent célébrer chacune d'elles (les fiancées) en donnant beaucoup de cadeaux aux tapeurs de Tam-tam et aux griots.

Chaque Kourou porte le nom de son président (kourou koun). Un Kourou c'est pour la vie : pour le mariage et baptême d'un de ses membres c'est sa génération qui s'occupe de l'organisation des festivités ensuite les autres leurs viennent en aide.

Toute génération (Kourou) qui vient, organise trois années de suite le Baramassa et à la troisième année elle passe la main à une nouvelle génération après une série de réunions de trois mois au cours desquelles le président de la nouvelle génération sera choisi à l'unanimité. De la première célébration du Baramassa à nos jours, plusieurs générations se sont succédé.

Aujourd'hui nous comptons 23 générations vivantes dont la plus ancienne est Kandia Bori et celle actuelle est Sidya Bori.

## Notes

---

- SOURCE : Le chef du village

# Collecte des ordures à Yembering

---

## Sommaire

---

[Présentation de la ville](#)

[Gestion des ordures](#)

[Provenance des ordures et ses conséquences](#)

[Galerie](#)



## Présentation de la ville

---

La sous préfecture de Yembering est situé à 40 km de la préfecture de Mali et à 80km de la région administrative de Labé. Elle a une superficie de 429km<sup>2</sup> et une population environ 40 000 habitants. Les activités principales de la population sont l'élevage, l'agriculture, l'artisanat et le commerce.

## Gestion des ordures

---

Les ordures sont des déchets dangereux ou non, qui entraînent la pollution de la nature.

### Provenance des ordures et ses conséquences

La provenance de ces ordures est dû aux activités commerciales, ménagères et à la divagation des animaux. La mauvaise gestion de ces ordures salit les lits de nos rivières, et marigots et bloque l'écoulement facile des eaux, propage les maladies et affecte le développement économique.

Donc il nous faut des poubelles pour chaque foyer, quartier, les lieux publics, aux alentours des marchés de chaque carrefour, sur les voiries pour nous débarrasser de ces déchets et les amener dans des sites ou dépotoirs afin de transformation utiles pour la collectivité.

- 1) Nettoyage et ramassage des ordures
- 2) collecte des ordures
- 3) Transport des ordures vers le site

#### 4) dépôt des ordures sur le site

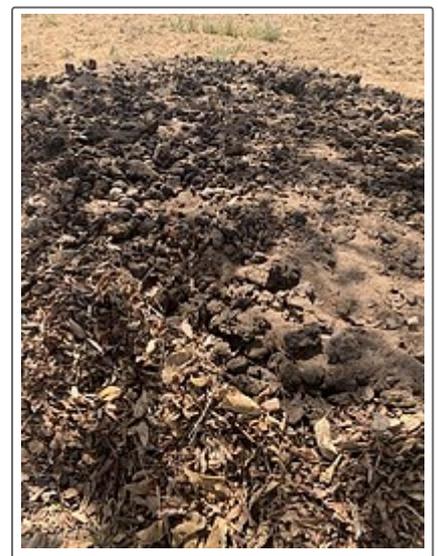
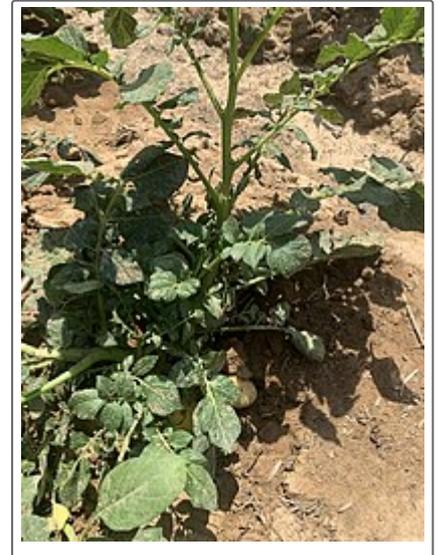
## Galerie

---



# Culture de pomme de terre à Kouraba

La pomme de terre est un tubercule comestible sous forme de patate et riche en glucides. Dans le district de Kouraba situé dans la sous-préfecture de Dara-Labe, cette culture fait partir du quotidien des ressortissants du village<sup>1</sup>.



## Sommaire

Mode de culture

Récolte et conservation

Consommation et commercialisation

Difficultés

Références

## Mode de culture

Le mode de culture de pomme de terre s'effectue sous un sol labouré et pulvérisé au format linéaire en poquet à une profondeur de 8 à 10 cm et à une distance de 30 cm entre les plantes et les lignes. Les périodes appropriées sont les moins de juin, septembre, novembre, décembre et janvier.

- Fertilisation : Pour 100 kg de semence, il faut 100 kg d'engrais, 10 sacs de fientes ou 20 sacs

de compost bien décomposés.

- Traitement phytosanitaire : Utiliser un insecticide ou fongicide pour lutter contre les insectes et les maladies.
- Préparation des semences : Faire la prégermination dans une salle, traiter les semences avec de fongicide en poudre. Cette étape dure deux à quatre mois.

## Récolte et conservation

A Kouraba, la récolte s'effectue lorsque les plantes ont atteint la maturité qui se manifeste par le jaunissement des feuilles. On vérifie ensuite si la peau adhère au tubercule. Il est recommandé de faire le premier tri au champ en séparant les gros calibres des plus petits et d'éliminer les pommes de terre endommagées. En général, 1kg de semence produit 8 à 12 kg de pomme de terre après la récolte.

Il y a deux types de conservations. Celle traditionnelle se fait dans des caisses en bois et peut durer jusqu'à 5 mois. La conservation moderne se fait dans une chambre froide et dure jusqu'à six mois.

## **Consommation et commercialisation**

Les pommes de terre étant ainsi prête à la consommation, une partie est conservée pour la cuisine (salade ou sauce locale) permettant ainsi à plusieurs familles de s'alimenter au quotidien. Le reste est emballé dans des sacs puis expédié dans les grandes villes du pays pour être commercialisé. Le profit après-vente permet à plusieurs ménages de subvenir à leurs besoins financiers et d'avoir le sentiment de satisfaction de nourrir la population avec une culture saine.

Le retour financier positif des récoltes durant ces dernières années a également permis aux jeunes de s'adonner la pratique, ce qui permet de freiner l'exode rural et de réduire l'immigration clandestine des populations du district de Kouraba.

## **Difficultés**

Les périodes de culture et de récolte coïncident très souvent avec l'année scolaire. Les élèves étant principalement ceux qui aident leur parent au champ, cela perturbe ainsi leur résultat scolaire. Le coût des intrants et du matériel agricole est aussi élevé, ce qui ne facilite pas la pratique à tous les ressortissants.

## **Références**

1. <https://guineenews.org/labe-a-la-decouverte-des-champs-de-pommes-de-terre-de-kouraba-a-dara-labe-lun-des-greniers-de-la-region/>



Visite des élèves de l'EP de Kouraba dans un champ de pomme de terre



# Histoire de Parawi

---

La rencontre entre préhistoire et l'histoire de Parawi.

## HISTOIRE

---

En 1883, Almamy Boubacar Biro Barry était de passage de Mamou pour Labé. Les populations étant informées ont pris les dispositions pour entretenir la route pour le permettre et permettre à ces disciples de passer, alors le pont fut installé. A cause de cette activité le nom parawoun ( petite bafond en poulard) et devenu parawi kolebhe (grand bafond de Kolebhe en poulard). Ils ont emprunté cette route pour aller à Maci, Pita et Labé chez Alpha Yaya Diallo.

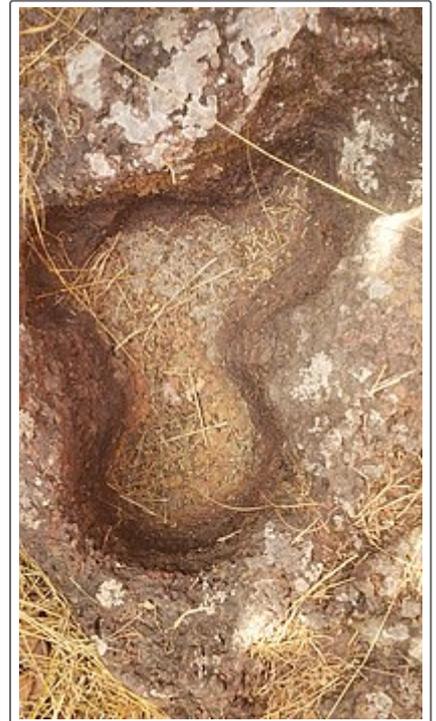
## Préhistoire

---

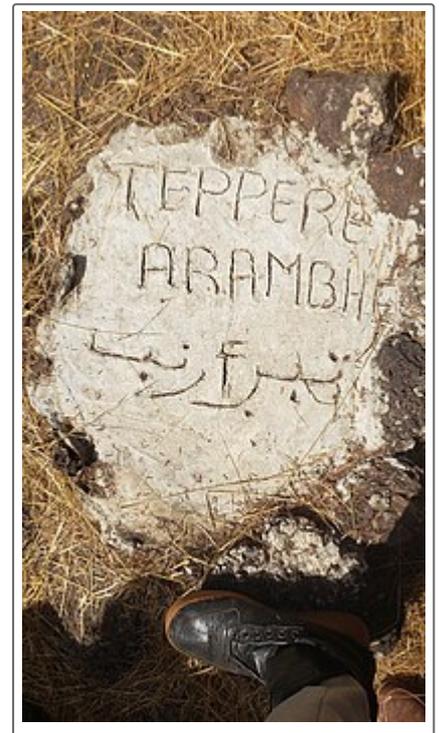
Dans cette ville nous avons des sites préhistoriques identifier comme site touristiques notamment le Teppere Arambhe (La pomme du pied des premiers hommes en poulard). A l'âge de la pierre taillée les premiers hommes ont laissé des traces sur ce site, on voit les traces des deux pieds, la canne et d'autre traces.

## Notes

---



vue d'une trace de pomme



# Huilerie de Sérédou

---

L'**huilerie du centre de recherche de Sérédou** en Guinée a été mise en place en 1988 dans le but d'extraire l'huile rouge des plantations de palmier du Dura Deli installées comme essais d'expérimentation pour la culture du Dura Deli. Les semences de cette variété Dura Deli ont été importées de l'Indonésie et du Congo Belge actuel République Démocratique du Congo (RDC) pour être expérimentées en Guinée, ces essais avaient couverts toutes les zones agricoles où poussent le palmier en République de Guinée. Cette huilerie comportait comme matériel, une presse mécanique, des fûts vides pour la cuisson des noix et la décantation de l'huile, des bassines et des bidons galvanisés.

Cette presse à traction manuelle a fonctionné plusieurs années de 1988 à 1996 et desservait la population environnante. En 1996, quand les essais de plantation de palmier de Navoinsou sont rentrés en production, l'huilerie s'est procurée d'une nouvelle presse motorisée qui a réduit non seulement le nombre élevé de la main d'œuvre et la pénurie du travail, mais aussi a augmenté le rendement en huile.

## Comment fonctionne l'huilerie

---

L'huilerie est composée des moyens humains qui constituent la main d'œuvre et les moyens matériels constitués d'un tracteur et un motoculteur pour le transport des régimes des plantations vers l'huilerie, des machettes, des hachettes, des faucilles malais pour la récolte des régimes, des fûts vides, des bassines, des seaux, des bidons vides en plastique, des entonnoirs, des brouettes, une citerne qui contient de l'eau et des raccords. Cette eau sert à la cuisson des noix et à la décantation de la boue d'huile.

L'huilerie fonctionne de la façon suivante :

La coupe et le transport des régimes à l'huilerie, les régimes sont mis en tas et couverts de bâches. Après quelques jours, les régimes sont égrappés et les noix sont vannées et mises dans les fûts de cuisson installés sur des foyers.

Les noix cuites sont retirées pour la presse où elles sont pressées pour avoir la boue d'huile. Cette boue d'huile est recueillie pour être décantée dans les fûts installés de nouveau sur des foyers avec une certaine quantité d'eau au fond des fûts. A la suite de la cuisson l'huile flotte au-dessus de l'eau. En ce moment, le feu est retiré sous les fûts pour laisser refroidir l'huile qui est en suite récupérée et mise dans les bidons.

Les bidons d'huile sont donnés aux propriétaires s'il s'agit des prestataires ou sont déposés au magasin des huiles appartenant au centre de recherche.

La présence de cette huilerie a motivé les paysans à la réalisation des plantations de palmiers à huile avec du matériel amélioré et a sensiblement augmenté le rendement en huile des palmiers naturels. Elle a créé une émulation au sein des paysans pour mettre en place des groupements des planteurs de palmier à huile compte tenu du rendement plus élevé en huile rouge des palmiers améliorés par rapport à ceux des palmiers naturels.

De 1996 à 2015, l'huilerie était la zone la plus fréquentée de la localité d'où les activités se déroulaient les 7 jours sur 7. Les deux types de noix étaient pressés. A partir de 2015, avec le regroupement des planteurs et les recettes obtenues, les groupements se sont procurés des presses

pour les noix des palmiers naturels et celles des palmiers améliorés. Ces presses sont installées dans la quasi-totalité des zones de production. La présence de ces presses a remplacé les techniques d'extraction traditionnelle qui était très pénible et employait un grand nombre de la main d'œuvre avec un rendement très bas en huile rouge.

Aujourd'hui, les planteurs ont un souffle de soulagement voyant le rendement en huile rouge augmenté et la diminution des travaux pénibles. Malgré la présence des presses dans les zones de production, le centre de recherche continu à entretenir son huilerie où sont pressées leur production en régimes de palme provenant de leurs plantations de palmiers à huile.

# Kissi Kaba Keita

---

**Kissi Kaba Keita** de son nom de naissance **Kissi Kaba**, était un chef guerrier Kissi et résistant à la pénétration coloniale en Afrique de l'Ouest.



Statue de Kissi Kaba Keita à Kouroussa

## Sommaire

---

**Biographie**

**Accession au trône**

**Resistance a la conquête française**

**Retour de ses cendres à Kissidougou**

**Œuvre immortalisant son histoire**

## Biographie

---

Kissi Kaba Keita né vers 1842 était un guerrier et chef kissi au XIXe siècle. Il était le fils de Souleymane Léo. Il fit ses études coraniques et militaires dans l'armée de Samory Touré dont il devint plus tard chef Sofa (chef guerrier). Suite à la défaite de Samory Touré à la bataille contre Tiéba Traoré, chef Bambara de Sikasso en 1887-1888, Kissi Kaba Keita revint à Kissidougou dans sa terre natale.

## Accession au trône

---

Il n'appartenait pas au patronyme Keita. Pour accéder au trône, il a adopté ce nom manding pour prouver sa légitimité en tant que parent supposé de Soundiata Keita, bien qu'il s'affirmait aussi toujours Kissi.

Des intrigues autour du trône mettent Kissi Kaba en conflit direct avec son cousin Assana Leno, fils de Sépé de Korodou qu'il finit par tuer. Son succès contre celui-ci conduisit à son couronnement comme le chef de canton en 1893 avec le soutien de son père adoptif Souleymane Savané. Sous son règne, il s'est battu à unir de nombreuses chefferies kissi, il rallia les Kourankos et les Lélés de Yombiro. Lorsqu'il est poussé au combat, il assemble une armée dirigée par des divisions selon leur origine.

## Resistance a la conquête française

---

Par son intelligence politique, Kissi Kaba Keita ne s'attaqua pas ouvertement aux français au début de son règne. Il fit même semblant de leur offrir ses services jusqu'en 1896. En 1897, Kissi Kaba fit volte-face et souleva les communautés kissi, kouranko et lélé contre les français. Vu la supériorité technologique des français, Kissi Kaba recourait principalement à des tactiques de guérilla : ses guerriers attendaient les troupes françaises cachés près des rivières ou dans les forêts et attaquaient les français par surprise dans le but principal d'enlever ou de tuer les officiers français.

En plus, ils coupaient tous les ponts en lianes pour ralentir l'avancée des français. Les français, n'étant pas contents de l'attitude de Kissi Kaba à leur égard, ils nommèrent beaucoup de ses rivaux dans chefferies avant d'être capturé et déporté à Siguiri où il fut exécuté en 1898.

## Retour de ses cendres à Kissidougou

En 1973, après l'avènement de l'indépendance de la Guinée, les restes du corps de Kissi Kaba Keita furent ramenés à Kissidougou pour être réenterré.

## Œuvre immortalisant son histoire

Une école primaire créée en 1912 porte son nom et qui d'ailleurs fut la première école qui a accueilli le premier président de la république de Guinée, le père de l'indépendance Ahmed Sékou Touré. Un monument est érigé en son nom au grand rond-point de Kissidougou et son histoire est enseignée dans les classes de CP en tant que résistant à la pénétration coloniale en Guinée au côté de Dinah Salif, Bocar Biro Barry, Zébéla Togba Pivi, etc...

L'histoire nationale retient son nom comme héros et grand résistant à la pénétration coloniale.



Devanture de l'école primaire Kissi Kaba Keita de Kissidougou



# Sierra Leone

## Sources :

\* Articles :

[https://en.wikidia.org/wiki/VikiProject:WikiChallenge\\_African\\_Schools](https://en.wikidia.org/wiki/VikiProject:WikiChallenge_African_Schools)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Sierra\\_Leone](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Sierra_Leone)

#	Ecole	Article	Notes
SL 1	Dele Preparatory School	<a href="#">The krio's Print Dress in Sierra Leone</a>	
SL 2	Bethel Temple Nursery & Preparatory School	<a href="#">The Raffia palm in Sierra Leone</a>	
SL 3	By Church of Christ Primary School	<a href="#">Farming in Gloucester village Sierra Leone</a>	
SL 4	Providence International School	<a href="#">Fishing in Sierra Leone</a>	
SL 5	Saint Anthony Girls High School	<a href="#">Harvesting and processing of palm oil</a>	
SL 6	Emmet Primary School	<a href="#">How to prepare Peh-mahui a local dish in Sierra Leone</a>	
SL 7	Kelmond Preparatory School	<a href="#">krio marriage in Sierra Leone</a>	
SL 8	Saio International Academy	<a href="#">Sierra Leone national Paddle Masquerade</a>	

# The krio's Print Dress in Sierra Leone

---

The Krio people in Sierra Leone have a unique dress code well known among its woman called "Print dress".



Typical Print dress



Mami Thomas and her daughter

## Contents

---

[The Krio culture](#)

[Print Dress](#)

[The Material](#)

[Sewing Print Dress \(construction\)](#)

[Accessories to the print dress](#)

[See also](#)



The print dress

## The Krio culture

---

The **Krios** arrived in Sierra Leone during the colonial period. They were a combination of free slaves from different parts of the world coming to settle in Sierra Leone. The first group (black poor) were the first to arrive in Sierra Leone from England, the Nova Scotians from Canada, the Maroons in 1800 from Jamaican and the Re-captives from seas.

The Krio language is made up of words from English, Portuguese, French, Yoruba, Temne, Limba, Mandingo etc. Words like **Pikin** which means "a kid or child" and **Sabi** which means "I know how to..." are from (Portuguese), **Bcku** which means "a lot or plenty" is French, **Agidi** (Yoruba), **Kapu** which means "greedily take...", **Kcpc** which means "money" in (Mende), **Combra** which means "a new mother" is (Temne), Mampama "a traditional palm fruity drink" is (Limba), and **Yabas** which means "onions" is (Mandingo).

## Print Dress

---

The Krio have a unique dress code well known among its woman called "Print dress". The print dress is a cotton material used by Krio as a code of dress during festive season Christmas, marriage, funeral and traditional dance. It is cool and comfortable to wear in hot weather. It originated from England, America and Canada by the ex-slaves. In England, the African wear the print dress to identify and differentiate themselves from the other blacks and tribes.

In Sierra Leone the print material was first introduced on the 27th April,1961 during the visit of Queen Elizabeth as an exhibition. It is imported today from Banjul (the Gambia) and Nigeria by Ducums store at Mallam-Thomas Street. Before then, the print dress was imported by the Krio descendant union/organization in Sierra Leone through its former head Cassandra Barber and the current head is Mrs.Blussman

## The Material

---



Tailor sewing the print dress

There are different types and colour of print dress made with different design and patterns such as cockle shell, fan, banana, cock, pineapple, onion, snail, suku blia.

The suku blia was taken from the Temne tradition. There are two types suku blia: the smaller size, which is used to keep money, the bigger size was used to put things during engagement such as the print dress, Gara lapa etc.



A print dress material

## Sewing Print Dress (construction)

---

The print dress is sewn in different stages:

**Stage 1:** to create the front embroidery of the print dress the tailor starts by covering part of the material with coloured stitches backed by brown paper to prevent it from fraying. The colour of thread should be the same on the print material to match.

**Stage 2:** is cutting a long bias strip from the print material, joining the bias and then pipping the edge of the bias and turn the material over. There are stitches made known as complete stitches.

**Stage 3:** is laying of the stitches on the print fabric or material and then sewn beautifully. A brown paper is also used and laid under the material to hold the material for a very long time such as seven to eight years.

When the print dress first came into fashion a cement paper was used for the dress backing, then later brown paper which is stronger. The length types of the dress can be a midi or top and a Lapa normally known as docket and Lapa, a head scarf is used or cut to blend.

## Accessories to the print dress

---

The following accessories are also made to be worn together with the print dress:

1. Canvas shoes made up of threads the same colour as the print dress.
2. A head kerchief or head tie.
3. Bracelet
4. A plaited material call Kaba-slot laid or hang on the shoulder.
5. Cotocu is a bag like purse with a long rope made from the same print material. It is tied round the waist and used as a purse known as secret lover to prevent thieves from stealing their money.

The women always look pretty and colourful in their print dress, they easily stand out of the crowd with their full print attires.

## See also

---

- [Krio marriage in Sierra Leone](#)



A krio woman in her full print dress attire

# The Raffia palm in Sierra Leone

---

## Contents

---

[The Raffia palm in Sierra Leone:](#)

[How it is processed:](#)

[Types of raffias:](#)

[Natural raffia:](#)

[Dyed raffia:](#)

[Metallic raffia:](#)

[Economic benefits of the raffia in Sierra Leone:](#)



Raffia strips

## The Raffia palm in Sierra Leone:

---

The **raffia palms** belong to about twenty species of palms native to tropical regions of Africa and especially Madagascar. It is also grown in Sierra Leone in the south.

### How it is processed:

---

Once harvested, the leaves are stripped and their strands are dried in the sun. As they begin to dry out, the strands shrink in size and change from a green colour to a beautiful and natural earthy sand colour. Once dried, the raffia is sorted and separated into different grading qualities.

### Types of raffias:

---

There are many types of raffia such as natural, dyed raffia and metallic raffia

#### Natural raffia:

This is the most common type of raffia and is obtained from the leaves of the raffia palm trees. It is light tan in colour and is often used for weaving baskets and mats.

#### Dyed raffia:

This type of raffia is dyed in various colours and is used in crafts, such as making flower arrangements and gifts wrapping.

#### Metallic raffia:



Raffia hand bag



Raffia straw hat

This is the type of raffia made by adding metallic strands of natural raffia. It is often used in fashion and home décor for its shiny appearance.

It's importance to the people of Sierra Leone, the raffia cultural attire of Sierra Leone is a significant aspect of their cultural heritage. Raffia as a type of palm tree, plays a central role in various aspects of so many ethnic groups such as the Mende, Krios and Limba culture, Including traditional ceremonies, rituals and fashion.

## **Economic benefits of the raffia in Sierra Leone:**

---

The raffia palms, the craft men who do the local bags and other crafts require the raffia palms have to purchase the raffia and it brings income to the producers of the bye products and craftsmen.

However, the infiltration of the western culture makes school children use backpack to go to school. This impoverished the craftsmen of the raffia bags.

---



Raffia table coasters

# Farming in Gloucester village Sierra Leone

---

## Contents

---

[The Gloucester village community](#)

[Farmers and their tools](#)

[The Difficulties of farming.](#)

[Things grown on the farms.](#)

[Marketing the produce](#)



Well organised garden hips  
Gloucester village Sierra Leone

## The Gloucester village community

---

Gloucester is a beautiful community situated at the western part of Freetown, the capital city of Sierra Leone. You will find beautiful and active neighbourhoods, with vibrant mix of people and activities. The village is known for its rich culture and local activities which are very amazing to see and experience. In this amazing surrounding, you will discover diverse types of fresh fruits, vegetables and other local produce. This is one of the places in Sierra Leone where huge amount of fresh vegetable leaves and fruits are seen. Growing fresh vegetables is pre dominant in Gloucester village. A good number of the people living there are engage in this specific type of farming activity. The community in Gloucester village is known for its warmth weather, and fresh breeze that comes from the beautiful Mountains, and hills with large trees. As you walk through the street, you will often come across people engaging in lively conversations and sharing laughter. It is an exciting place where neighbours become friends, and everyone is welcome with open arms. Beyond the farming and cultural experiences, Gloucester village is also surrounded by natural beauty; Hills like Leicester peak. The village is so cold mostly at night and at times during the day. Gloucester village is full of swamp lands, but it is surprising to know that those swamps are not used for growing rice as people expect it to be. the same type of vegetables grown on dry lands are also grown on the swamps; it is just that the swamps are not extremely watery. During the raining season, farmers work on dry lands, and during dry season, they work on both dry and swamp lands.

## Farmers and their tools

---

Farming, (growing fresh green vegetables) is the predominant activity in Gloucester village. it has been, and still sustaining the people who are mostly engaged in it. It is the main source of livelihood for huge number of households in this village. Most of the farmers use, simple tools like watering can, digging hoe, pick axe, softening hoe, cutlass, shovel, spade etc, instead of modern tools.

## The Difficulties of farming.

---

Growing these vegetables is actually a difficult work. A lot of hard work (man power) is applied in the growing of these crops. The farmers would carry two watering cans, using them to fetch water from wells and rivers which may be very far or close to the garden to water their crops. As the



A farmer working on his farm  
Gloucester village Sierra Leone

village is situated in the mountains, it is sometimes very hard to access water, especially in the dry season. Farmers would also stay a whole day watching over their crops. Another issue the farmers face is the matter of land ownership. Some of the lands the farmers use is owned by themselves, others pay for the land they work on as a lease (it could be monthly or yearly depending on what the owner wants) It is sometimes sad to see farmers pay a huge sum of money to work on a piece of land and don't make profit equal to the amount of money paid for



Student in the garden Gloucester  
village Sierra Leone

the land. Some of the land owners could decide at any time to put up a structure on the land with a week or two of notice to the farmer which will lead to a big loss for the farmer.

## Things grown on the farms.

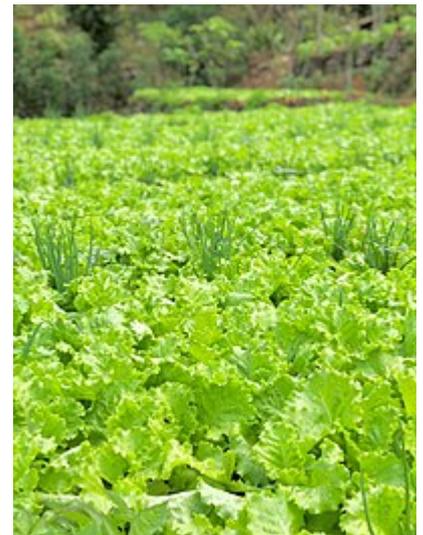
---

The farmers make countless number of hips where different kinds of crops like lettuce, onion, cabbage, beans, thyme, tomato, radish, cassava, potato etc, are being grown. One of the funny facts about the local farmers is that they hardly eat their products except during special occasions and holidays. Some farmers work on their own, while others have people working for them who are been paid every month, or during harvesting time. This is the type of work a good number of the people living there have been doing over the years. It has been helping the people who are engage in it with feeding, house construction, business centres construction, education (primary, secondary and tertiary) and lot more.

## Marketing the produce

---

The marketing of these grown crops is sometimes difficult. Marketing is mostly done by wives of farmers, farmers themselves, relatives and other people in the surrounding. The happy part of it is when crops are taken to town and are sold very fast in expected prices. The sad part of it is, when crops are taken to town but sales become difficult. This is sad because most of those crops cannot survive for the whole day or two after been harvested for sales. This is why harvesting is not done during a sunny day, but late in the evening hours or very early in the morning hours like 3am or 4am. Another sad part of it is, crops grown been stolen in the farm by thieves. Also, some season or months do not favour the crops. Farmers work hard, but crops do not grow as expected, this brings a lot of loss.



Lettuce and leaf onions  
Gloucester village Sierra Leone

In conclusion, Gloucester village in Freetown Sierra Leone is a vibrant and culturally diverse neighbourhood that offers a unique blend of local experiences. From its predominant activity (farming) and friendly community to its natural beauty, there is actually something for everyone to enjoy. So, if you ever find yourself in Freetown, make sure you visit Gloucester village and join yourself into a lively atmosphere.

# Fishing in Sierra Leone

---

Sierra Leone, situated on the western coast of Africa, boasts a rich cultural heritage and a diverse range of aquatic/marine resources. The integration of the native fishing industry in Sierra Leone has been a significant aspect of its history and economy. In this article, we will throw light on the historical context of Sierra Leone's Integration of native fishing practices; examine key figures who have contributed to the field, and present a Case Study in three (3) Rural/Western Area Communities. We will also shed light and provide some analysis of both positive and negative effects, while also considering potential future developments related to Sierra Leone's Integration of native fishing.



fishermen pulling in their net at Lumley beach Sierra Leone

## Contents

---

**Historical Background of the Integration of Sierra Leone Native Fishing.**

**Key Figures and Contributions to Sierra Leone Integrated Native Fishing**

**A Case Study of the Integration of Native Fishing in three Western Rural/Urban**

**Positive Aspects of Integration of Native Fishing in Sierra Leone**

**Negative Aspects of Integration of Native Fishing in Sierra Leone**

## Historical Background of the Integration of Sierra Leone Native Fishing.

---

To understand the importance of Sierra Leone's Integration of Native fishing, it is crucial to explore its historical context. Indigenous/native fishing practices have been an integral part of Sierra Leonean culture for centuries, supporting both subsistence and commercial livelihoods. The country's abundant coastline and rich marine resources have sustained local communities and facilitated trade with neighbouring regions.

Sierra Leone's integration of fishing historically relied on traditional methods, such as hand-line/hook-line fishing nets, fishing boats, basket traps, water fencing, and other native fishing devices. These practices were passed down through generations, symbolizing the deep connection between Sierra Leonean communities and their surroundings. The fishing traditions were deeply interconnected/related to cultural ceremonies, with songs, dances, and storytelling celebrating the bountiful/abundant harvest of the sea.

## Key Figures and Contributions to Sierra Leone Integrated Native Fishing

---

Throughout history, several individuals have made notable contributions to Sierra Leone's Integration of the native fishing industry. These key figures have played a vital role in shaping the industry, promoting sustainability, and improving livelihoods. In this article we will mention two

notable Sierra Leonean. One such influential individual is Dr. Augustine Kamara, a renowned marine biologist who dedicated his life to studying Sierra Leone's marine ecosystem and advocating for sustainable fishing practices.

Dr. Kamara's research shed light on the importance of protecting vulnerable species, conserving habitats, and implementing proper fishing regulations. His efforts led to the establishment of marine protected areas, providing a sanctuary for fish populations to thrive and ensuring the long-term viability of Sierra Leone's native fishing industry.

Another significant figure in the integration of Sierra Leone native fishing is Mama Adama Kamara, a fisherwoman who championed women's rights in the industry. By empowering women to participate in fishing activities, Mama Adama Kamara challenged gender norms, improved economic opportunities for women, and contributed to the overall development of fishing communities. Her efforts led to a stronger and more inclusive fishing sector, benefiting both individuals and the broader society.



New catch at Goderich wharf  
Sierra Leone

## **A Case Study of the Integration of Native Fishing in three Western Rural/Urban**

---

### **Communities (Gbendembu, Goderich and Murray Town Fishing Communities)**

We were privileged to represent our school and colleagues at Prep. Six (6) of the Providence International Elementary School to make a Field trip to Gbendembu, Funkia Wharf in the Goderich Community located in the Western Rural District and Murray Town Fishing Community in the Western Area in Freetown on Friday 12<sup>th</sup>, Saturday 13<sup>th</sup>, and Monday 15<sup>th</sup> January 2024. A Team of colleagues of four (4) in number joined by our Assistant Head Teacher and three (3) teaching staff who were the coordinating team of the Write-top of the Article “Fishing Integration in Sierra Leone – A Case Study in the Western Rural/Urban Fishing Communities paid a visit to the above-named communities.



Fishing boats at Goderich wharf  
Sierra Leone

It was a trip that was sponsored by the school's administration. The primary motive/objective of the field trip was geared towards providing us the experience and understanding of the daily life of the inhabitants in these fishing communities after which we were to write an article based on our experience on the topic indicated above for the Wikichallenge 2023 Competition sponsored by Orange Foundation. The trip took us 30 to 35 minutes each day based on the traffic pattern for that day. We arrived at around 10:00 am on the first day, 10:50 am on the second day, and 8:40 am on the final day. We were greeted with the smell of both raw and roasted fish each day of our arrival which indicates that Gbendembu, Funkia and Murray Town are fishing communities. Murray Town is a settlement found within the Western part of Freetown, in the Western Area and Gbendembu and Funkia are settlements found within the Goderich community around the peninsula in the Western Rural District. These three communities are cosmopolitan communities with over 1,000 - 1500 households but due to urbanization, they have an approximate population of over 5,000 – 6,000 inhabitants. These are communities that are found along the shores of the Atlantic Ocean, the major economic activity for men is fishing while the women are mostly

engaged in petty trading. As fishing communities, Gbendembu, Funkia and Murray Town Wharfs are major fishing communities in Freetown. On our arrival each day, we always met with both fishermen and fishmongers and even buyers who were willing to take us through and provide us with an experience of their daily lives.

From the stories narrated to us, Fishermen mostly start their day before sunrise as they believe that is the time they will be able to make good catch. However, for others, they believe in going out at night. Whatever the time may be, the daily life of the fishermen starts with the mending of their nets, metal hooks, and their boats and outboard engines which are among the most important tools of their fishing trade. It is after when these tools have been certified that they will embark on their journey to sea.

According to them, they are usually directed by the red and blue water wave path. It is through this path that their nets are cast. Nets cast take a while to allow fishes to take the bait. They usually don't have time as to how long the nets take before it is being pulled up. When the fishermen feel satisfied, the net is then drawn to the boat to ascertain the number of catches made. While some fishing activities may take the whole day or night, some may take hours depending on how satisfied the fishermen are.

Returning from a daily or night catch, these fishermen are welcomed at the wharf by fishmongers or interested buyers who come along to buy the fish from them. Upon arrival, the fish are sorted and sold out in terms of their sizes and values. On the part of the fishmongers, selling fish also involves a process. While some are sold raw, others are smoked as a form of preservation method. For those to be sold raw, fishmongers need ice to keep them fresh for the buyers.

Even though the fishing trade might be exciting to these fishermen and fishmongers, it is a trade with its challenges. Exposure to cold is also a major challenge for fishermen as well as fishmongers. Being on the sea without any strong protection from the heavy wind and sometimes stormy/rainy weather put their lives at risk.

While for the fishmongers playing with ice exposes them to cold. Thus suffering from pneumonia is a common sickness for fishermen and exposure to smoke while smoking of the fish. This is mostly done through local and manual means using firewood. Inhaling this smoke is a threat to the lungs.

Our three-day trips were exciting, fun-filled, educative, and mind-blowing. We must confess that this is our first time visiting Murray Town and Funkia fishing communities. It is an experience that has taught us that every livelihood activity must be respected. Thanks to our school and teachers for allowing us to have this life experience. We also want to thank the Orange Foundation and representative here in Sierra Leone for giving us the opportunity to participate in the Wikichallenge Competition 2023.

## **Positive Aspects of Integration of Native Fishing in Sierra Leone**

---

### **1. Historical Significance:**

Native fishing techniques in Sierra Leone have been passed down through generations, playing a vital role in sustaining coastal communities for centuries. These techniques reflect the deep connection between the local population and their environment, preserving cultural heritage and traditional knowledge.

### **2. Environmental Conservation:**

Integrating native fishing methods promotes sustainable fishing practices, reducing negative impacts on the marine ecosystem. Techniques such as handline fishing and seine net fishing allow for selective harvesting, minimizing bycatch, and preserving ecological balance. This integration encourages the protection of endangered species and helps maintain a healthy marine habitat.

### **3. Economic Empowerment:**

Emphasizing native fishing techniques can provide economic stability to coastal communities. The integration allows local fishermen to continue their traditional livelihood, generating income, and fostering self-reliance. By supporting this integration, individuals can contribute to poverty alleviation and help create sustainable economies rooted in the fishing industry.

### **4. Community Development:**

The integration of native fishing practices strengthens community bonds and preserves cultural traditions. It fosters a sense of pride and belonging among coastal inhabitants, promoting social cohesion and collective responsibility for the well-being of their environment. This integration facilitates the preservation of traditional fishing knowledge through intergenerational learning and ensures that cultures thrive.



Fishermen working Sierra Leone

### **5. Sustainability in Education:**

Educating the younger generation about native fishing practices instils a sense of environmental stewardship from an early age. By integrating these practices into school curricula, students gain awareness of the importance of sustainable fishing and its impact on their communities. This knowledge empowers young individuals to actively contribute to preserving Sierra Leone's marine biodiversity.

### **6. Research and Development:**

Investing in research and development on native fishing techniques promotes innovation within the fishing industry. Collaborative efforts between local fishing communities, educational institutions, and government agencies can lead to the development of efficient, low-impact fishing tools and practices. Such improvements will ensure a sustainable future for Sierra Leone's fishing industry.

### **7. Government Support:**

To successfully integrate native fishing, government support is crucial. Authorities should create policies and regulations that promote sustainable practices and protect the rights of local fishermen. Ensuring fair trade practices, access to markets, and the enforcement of conservation regulations are imperative for the success of this integration.

### **8. Public Awareness and Collaboration:**

Raising public awareness of the benefits associated with native fishing integration is essential. Media campaigns, public forums, and grassroots organizations can play a significant role in informing and inspiring individuals to collaborate on projects that support local fishing communities. By providing a voice to indigenous fishermen, the wider community can actively engage in their preservation efforts.

### **9. International Cooperation:**

International collaboration can bring expertise, funding, and technological advancements to support the integration of native fishing practices. Partnering with international organizations, neighbouring countries, and regional forums can enhance local capacity in sustainable fishing methods and enable the sharing of best practices.

## **10. Monitoring and Evaluation:**

Regular monitoring and evaluation are necessary to measure the success of integrating native fishing practices. Data collection and analysis enable stakeholders to assess the socio-economic and environmental impacts of this integration accurately. Lessons learned can guide future initiatives, ensuring continuous improvement in the fishing industry's sustainability.

# **Negative Aspects of Integration of Native Fishing in Sierra Leone**

---

## **1. Risk of exploitation.**

There will be a risk of an influx of external actors seeking to exploit the country's marine resources without consideration for sustainable practices or equitable economic benefits. This can lead to overfishing, depletion of fish stocks, and the marginalization of local fishing communities.

## **2. Risk to the Environment and the local communities**

The integration of native fishing or Sustainable Livelihoods, has had some negative effects on both the environment and the local communities. While the intentions behind this integration may be noble, it is important to understand the repercussions it has had. One of the main negative effects is the decline in fish populations. This is a result of overfishing practices that some natives engage in due to increased demand and pressure to make a living. As a result, it disrupts the ecological balance and threatens the sustainability of fishing in the long run.

## **3. Risk of Conflict and increase in poverty**

Additionally, the integration of native fishing has led to the displacement of local communities who depend on fishing as their primary source of income. This has caused a rise in poverty and social unrest among these communities. The competition for resources and employment has intensified, leading to conflicts among different groups of fishermen. The integration has ultimately divided communities and disrupted the social fabric that was once cohesive.

## **4. Introduction of Modern Fishing Technics**

Furthermore, the introduction of modern fishing techniques and technology has also negatively impacted native fishing. Traditional methods that were once sustainable and did not harm the environment have been replaced by more efficient, yet destructive methods. For instance, the use of large-scale trawlers and dynamite fishing has resulted in widespread damage to coral reefs and other marine habitats. This damage not only affects the delicate balance of the ecosystem but also diminishes the future viability of fish populations.

## **5. Loss of Tradition and Cultural Fishing Practices**

Moreover, the integration of native fishing has led to the loss of traditional knowledge and cultural practices. As young people increasingly turn away from traditional fishing practices and adopt modern methods, the wisdom passed down from generations is being forgotten. This loss of cultural heritage is concerning, as it disconnects communities from their roots and erodes the sense of identity and belonging.

## 6. Influence of External Markets

Another negative effect is the reliance on external markets. With the integration of native fishing, there has been an increased focus on exporting fish to meet the demands of the global market. This has created a dependency on external markets, leaving the local communities vulnerable to fluctuations and fluctuations in prices. When prices drop, it directly impacts the income and livelihoods of these fishermen, pushing them deeper into poverty.

## 7. Pollution

Moreover, the pollution caused by fishing practices has escalated due to the integration of native fishing. The use of non-biodegradable materials, such as plastic nets and lines, contributes to the accumulation of marine debris. This pollution harms marine life, disrupts ecosystems, and can be detrimental to human health when contaminated fish are consumed.

## 9. Large Scale of Fishing affects Natural Fish Stock Balance.

Additionally, the bulk extraction of fish for commercial purposes has caused an imbalance in the food chain. Removing large quantities of fish disrupts the natural balance and leads to the proliferation of certain species while others decline. This can have cascading effects on the ecosystem, impacting other marine creatures dependent on the fish population for survival.

## 10. Pressure on Fish Stocks

Furthermore, the integration of native fishing has increased the pressure on already fragile fish stocks. The demand for fish, both locally and internationally, has skyrocketed, leading to unsustainable fishing practices. This not only threatens the survival of certain fish species but also disrupts the natural ecosystems and can result in a collapse of the fishing industry altogether.

## 11. Health Risk

Moreover, the increased competition and commercialization of fishing have also had negative effects on fishing communities' mental health and their overall well-being. The constant pressure to meet the demands of the market, coupled with the decline in fish populations, has led to stress, anxiety, and mental health issues among fishermen. They often have to work longer hours under cold weather conditions, and heavy storms, take higher risks of getting cold/pneumonia, and also face uncertain futures, taking a toll on their overall well-being.

Lastly, the integration of native fishing has inadvertently contributed to the marginalization of indigenous cultures and communities. The shift towards market-oriented fishing practices leaves traditional fishing methods undervalued and underappreciated. This not only threatens the livelihoods of indigenous people but also disregards their rights and knowledge systems, perpetuating a cycle of exclusion and discrimination.

In Conclusion, the integration of native fishing practices in Sierra Leone provides a sustainable solution that aligns conservation efforts with cultural preservation and economic growth. By embracing these techniques, coastal communities can ensure the survival of their cultural heritage while protecting the marine ecosystem. Through government support, public awareness, and international collaboration, Sierra Leone can lead the way in sustainable fishing practices, empowering coastal communities, and safeguarding its unique biodiversity.



Fishermen mending their nets at Goderich wharf Sierra Leone



Fish traders at the wharf Goderich Sierra Leone

# Harvesting and processing of palm oil

---



A young lady carry a bunch of palm fruits

## Contents

---

### Processing of crude palm oil: to refined oil involves ten systematic steps

Step One: Identification of Ripe Palm Fruit.

Step Two: Harvesting of ripe palm fruit

Step Three: Collection of harvested palm fruit

Step Four: Bunch Chopping

Step Five: Fruit Fermentation

Step Six: Fruits Sorting

Step Seven: Fruit sterilization (cooking or steaming)

Step Eight: Threshing

Step Nine: Scooping

Step Ten: Sterilization of the Oil

## Processing of crude palm oil: to refined oil involves ten systematic steps

---

### Step One: Identification of Ripe Palm Fruit.

The palm fruit harvester has to search for the ripped palm fruit. The ripe fruit bunches of palms are commonly referred to as Fresh Fruit Bunches (FFBs). When the fruit on the oil palm turns bright red-orange, it indicates that it's ripe and ready to be harvested.

### Step Two: Harvesting of ripe palm fruit

The harvesters climbed the palm tree with a climber and cut the fruits with a spear, axe, and cutlass.

### Step Three: Collection of harvested palm fruit

The harvested fruits will be collected from the trees and taken to the refinery site.

### Step Four: Bunch Chopping

The palm fruit will be chopped off from the main bunch. The fresh fruit bunch consists of fruit embedded in spikelet growing on a main stem. Manual threshing is achieved by cutting the fruit-laden spikelet from the bunch stem



Harvesting the palm fruit from its tree

with an axe or machete.

## Step Five: Fruit Fermentation

Water will be sprinkled on the chopped fruits, covered, and kept for at most three days to ferment.

## Step Six: Fruits Sorting

The fruits will be sorted after a few fermentations. Sorting of the fruits can be done by picking and then separating the fruit from the spikelet by hand. A large amount can be separated on a locally made mat that is mounted on a platform, and the palm fruits with scales will be placed on the platform and rubbed with both hands. The palm fruit will remain on the mat, while the scales will fall under the platform through the mat.



A woman sorting out the palm fruits

## Step Seven: Fruit sterilization (cooking or steaming)

This is where the palm fruit is discharged into a container and sterilized using high-temperature wet-heat treatment of loose fruit. Cooking normally uses hot water; sterilization uses pressurized steam.

## Step Eight: Threshing

This is the process where young men use their feet to thresh the sterilized palm fruits in the pit

## Step Nine: Scooping

Hot water is first poured on the mashed fruit in the pit, and cold water is also poured in the pit to dilute the oil in the water. The dilution (addition of water) provides a barrier, causing the heavy solids to fall to the bottom of the container while the lighter oil droplets flow through the watery mixture to the top when heat is applied to break the emulsion (oil suspended in water with the aid of gums and resins).

The oil is collected by scooping it from the top of the water and pouring it into a container already on the fire.



Women preparing the fruit for palm oil extraction

## Step Ten: Sterilization of the Oil

The oil and the water will be heated, and the oil will float on top of the water. The container will be removed from the fire, and we will wait for the temperature to fall. The oil is then collected and poured into an open container. At this stage, the oil is ready for consumption.

# How to prepare Peh-mahui a local dish in Sierra Leone

## Contents

### PEH MAHUI DISH AND HOW IT IS PREPARED

#### The Ingredients

#### Step by step instructions on how to cook the peh-mahui

#### Serving

## PEH MAHUI DISH AND HOW IT IS PREPARED

The term **Peh-Mahui** is a Mende language that means ‘Spread it over’. It is a name given to a particular dish well-known in my country, Sierra Leone. Peh-Mahui originated and gets its name from the Mende ethnic group many decades ago, it is a household name among other ethnic groups.

Tribes throughout the country enjoys this meal because of its delicious taste and the flavour it carries. Peh-Mahui is eaten by almost all classes of people in our nation regardless of tribe, tradition, culture or status but more predominantly among the Mendes. It is best served in the morning hours.

## The Ingredients



A student helping out in the kitchen

This dish is very popular and easy to prepare. You just need the following ingredients: Rice, Dry Fish (herring), Maggie, Kainda (a special spice from Guinea), Salt, hot Pepper (Neneh koro), Potato leaves, Palm oil or Vegetable oil, and onion. Please note that the quantity of ingredients depends on the number of people one wishes to serve. But for explanation's sake

let us mention an appreciable amount. All vegetables should be washed before use.

Let us talk a bit about the ingredients that have helped Peh-Mahui to be so loved by our people. 'Kainda'. It is rolled into cylindrical shapes and its black. It has a nice flavour and it is also highly nutritious. Another ingredient used as a substitute for kainda is Ogeri. Ogeri is another food ingredient that is always available in the local market and can be used when kainda isn't available.



Cutting up the leaves



ingredient to cook peh-mahui

It is processed from benny seeds and it contains proteins and fatty acids. It is locally made by our women folks in Sierra Leone. The combination of one of these flavours with the other ingredients makes this dish appetising.

## **Step by step instructions on how to cook the peh-mahui**

---



Just getting started on the peh-mahui dish

Pour three cups of water into a clean pot, place it over a fire and allow it to boil while you shred the potato leaves. Grind half a cup of pepper, slice three bulbs of onions and cut the fish into bits, then wash and strain. When the water is boiled, measure three and a half cups of rice, put it in the boiling water and stir the content gently. After two minutes, add half a tablespoon of salt into the pot. Allow the pot to boil for some time and spread the shredded potato leaves over the rice along with the pepper, onions, kainda and fish; this is where the name of the dish



Just getting started on the peh-mahui dish

comes from because the potato leaves and other ingredients are spread over the rice to cook. After 15 minutes of boiling reduce the fire below the pot to create a balance between moderate and excessive heat, so the food will not be undercooked or overcooked. A burnt scent could completely overshadow the flavour that accompanies the dish. plus It will be unpleasant to eat the food when it is not properly cooked especially rice and kainda.

## **Serving**

---

When the food is cooked, scrape off the potato leaves and other ingredients off the top of the rice and turn them into another pot, add oil and place over a fire. Now it's time to put some Maggie, preferably jumbo Maggie. Leave it to boil over a low heat whilst the rice is being dished into a bowl. After dishing the rice, the sauce is then spread over the rice and served. Bon Appetit! Peh-Mahui is usually eaten in the morning hours in the rural areas, and on Saturdays by working classes in the urban areas. It has become one of the most frequently eaten food in our nation today because of the high cost of living. It is cheap and can be prepared in less than 30 minutes.

---

# Krio marriage in Sierra Leone

---

## Background of Krio People

---



The amazing bride and groom smiling for the camera

The Sierra Leone Krio people is an ethnic group of Sierra Leone. The Sierra Leone Krios are descendants of freed African-American, Afro-Caribbean, and Liberated African slaves who settled in the Western Area of Sierra Leone between 1787 and about 1885. The colony was established by the British, supported by abolitionists, under the Sierra Leone Company as a place for freedmen. The settlers called their new settlement Freetown. Today, the Sierra Leone Krios are 1.2 percent of the population of Sierra Leone.

Some of the settlers intermarried in Sierra Leone with English colonial residents and other Europeans. Through the Jamaican Maroons, some Krios probably have indigenous Amerindian Taíno ancestry. The mingling of newly freed black and racially-mixed Nova Scotians and Jamaicans Maroons, from the 'New World' with Liberated Africans.



Kids re-enacting a krio wedding

The Americo-Liberians and Sierra Leone Krios are the only recognized ethnic group of African-American, Liberated African, and Afro-Caribbean descent in West Africa. Thoroughly Westernized in their manners and bourgeois in their methods, the Krios as a class developed close relationships with the British colonial administration; they became educated in British institutions and advanced to prominent leadership positions in colonial Sierra Leone and British West Africa. Due to this history, many Sierra Leone Krios have first names and/or surnames that are Anglicized or British in origin.

The Krios are Christian and the vast majority reside in Freetown and its surrounding Western Area region of Sierra Leone. From their mix of peoples, the Krios developed what is now the native Krio language, a creole deriving from English, indigenous West African languages, and other European languages. It is the most widely spoken language in virtually all parts of Sierra Leone.

## Marriage Ceremony

---



Krios observe dating and marriage customs that reflect their Westernized and broader West African cultural retentions. Their wedding ceremonies involve the get or put stop – an elaborate Shakespearean performance in which the hand of the bride is asked for, following the appearance of several 'roses'. Among the gifts presented by the future groom's representatives are a calabash, some kola nuts, various domestic items a wife would use (such as needles and some thread) and also a Bible, a ring, and some money.

Krio traditional wedding attire is a morning suit or lounge suit for the bridegroom and the women wear the traditional white wedding dress. Krios marry in church their weddings are based on Victorian and Edwardian eras, relatives sought out and introduced prospective suitors from desirable families to their kin seeking a spouse. When the prospective groom or bride has chosen a suitor, traditionally the groom's parents set a "put stop" day. After this day, the girl is expected to no longer entertain other suitors. On the evening before the wedding, the groom's friends treat him to "bachelor's eve," a rowdy last fling before marriage.

Ashobis, (parties) at which every guest is expected to wear the same type of materials, are held on the day of the wedding or some days after, for newlyweds.

## See also

- [The krio's Print Dress in Sierra Leone](#)



Kids re-enacting a krio marriage (husband and wife)

# Sierra Leone national Paddle Masquerade

**Paddle**, is an enchanting masquerade deeply ingrained in Sierra Leonean culture, stands as a poignant symbol of its nation's heritage. Rooted in the traditions of the Mende and Temne ethnic groups, Paddle has evolved into a national treasure, attracting Sierra Leoneans worldwide to witness its captivating performances. This article delves into the historical origins, ritualistic significance, global celebration, and the diverse styles of Paddle masquerades.

Paddle's inception can be traced to the Mende and Temne communities, where it served as a conduit for storytelling and cultural expression. Historically, this masquerade acted as a medium for conveying moral lessons, community values, and narratives that mirror Sierra Leone's diverse ethnic landscape. Paddle is characterized by elaborate costumes, masks, and rhythmic dances, creating an immersive experience deeply interwoven into the cultural fabric of the nation.

The ritualistic importance of Paddle extends to its role in significant cultural events and rites of passage. Serving as a spiritual bridge connecting the physical world with ancestral spirits and deities, Paddle is frequently performed during ceremonies that mark life transitions. The symbolic narratives enacted by participants, adorned in intricate costumes and masks, serve to reflect the spiritual connection and cultural identity of the community.



Paddle masquerade



Paddle masquerade in the street of Freetown



A group of people at a paddle masquerade dance in Freetown

Paddle's influence transcends Sierra Leone's borders, beckoning Sierra Leoneans residing abroad to return home for the occasion. Many members of the diaspora organize Paddle celebrations in foreign countries, replicating the unique Sierra Leonean style. This global celebration not only fosters a sense of unity among the diaspora but also introduces Paddle to diverse audiences, promoting cross-cultural understanding.

A notable feature of Paddle is its adaptability and diversity in styles and costumes. Communities and individuals often tailor the masquerade to fit local traditions and personal preferences. Paddle can be constructed using a variety of materials, showcasing the creativity and uniqueness of each performance. This dynamic nature ensures that Paddle remains a living tradition, evolving

with the times while preserving its cultural essence.



# La RdC

## Sources :

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/RdC](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/RdC)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_RdC](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_RdC)

#	Ecole	Article	Notes
RDC 1	EP 2 Londe	<a href="#">Pont Matadi</a>	
RDC 2	CS Jamaa Yetu	<a href="#">Royaume Bayeke</a>	
RDC 3	CRS Ave Maria	<a href="#">Vie d'un enfant à l'Est de la RDC</a>	
RDC 4	CRS Ave Maria	<a href="#">Vie d'une fille mère dans la société de Goma</a>	
RDC 5	EP Kimbwala	<a href="#">Vie d'un orphelin à Kinshasa</a>	
RDC 6	EP 2 Tomisa Luzingu	<a href="#">Vivi</a>	
RDC 7	EP Kimbwala	<a href="#">Bombé (drogue)</a>	
RDC 8	CS La Borne	<a href="#">Chemin de fer Matadi - Kinshasa</a>	
RDC 9	CRS Ave maria	<a href="#">Eruption Volcanique à Goma</a>	
RDC 10	EPA2 Lukunga	<a href="#">Inspection pédagogique à l'EPA 2 Lukunga</a>	

RDC 11	EP Muenza A Veleva	<a href="#">Jardin botanique de Kisantu</a>	
RDC 12	GS Kashobwe	<a href="#">Mariage chez les Kongo</a>	
RDC 13	EP 1 Kivuvu	<a href="#">Orphelinat Sœur Marie Yeda</a>	
RDC 14	EPA 2 Matonge	<a href="#">Palais du Peuple (Kinshasa)</a>	
RDC 15	EP3 Kasangulu	<a href="#">Péage de Kasangulu</a>	

# Pont Matadi

---

## Sommaire

---

Situation du site

Que veut dire O.E.B.K?

Quelle est utilité de ce pont ?

Historique du pont

Dimensions du pont

Conclusion

## Situation du site

---

Le **pont O.E.B.K** est situé dans la province du Kongo-Central au Chef - lieu qui est la ville de Matadi. Ce pont est situé à Kinkanda dans la commune de Matadi en République démocratique du Congo.

## Que veut dire O.E.B.K?

---

O.E.B.K signifie Organisation des Équipements Banana Kinshasa.

## Quelle est utilité de ce pont ?

---

Le pont O.E.B.K sert pour la traversée du fleuve Congo. Il relie Matadi au Bas fleuve, Boma, Muanda.

## Historique du pont

---

Le pont O.E.B.K a eu la pose de la première pierre pour sa construction par le Premier Ministre KENGO WA DONDO le 05 Mai 1979 et les travaux avaient débuté le 17 Décembre 1979 et fut construit par des Japonais. Les travaux de constructions ont duré 4 ans et 10 mois et ils ont pris fin le 30 Avril 1983. L'inauguration officielle a eu lieu le 21 Mai 1983 par le Maréchal MOBUTU, Président de la République.

## Dimensions du pont

---



Pont O.E.B.K (Ex Pont maréchal)  
à Matadi

Le pont O.E.B.K mesure 722 m de long et 12 m de large. Il est appelé pont suspendu parce que construit avec des pylônes mesurant rive gauche Matadi 96,6 m de hauteur rive droite Boma 80,4m, le diamètre de câble de suspension est de 471m. Le poids du pesé est 13000 tonnes.

## **Conclusion**

---

Aujourd'hui le Pont totalise 41 ans de survie et est gérée par l'O.E.B.K dont elle tire son appellation actuelle.

---

# Royaume Bayeke

---

Le **royaume Bayeke** (aussi appelé **royaume Yeke**, ou **royaume Garanganza**), est un ancien royaume du Katanga, une province de l'actuelle République démocratique du Congo. Il a existé de 1856 à 1891. Il a été fondé dirigé par un roi resté célèbre, Msiri.



Les différents royaumes existant en Afrique centrale en 1880, dont, au centre, le royaume Bayeke, appelé sur cette carte du nom de son roi, M'Siri.

## Sommaire

---

### Historique

### Le règne de Msiri

### La décadence

### Succession

### Notes et références

## Historique

---



Le futur roi Msiri en 1830.

Le royaume Bayeke fut fondé au xix<sup>e</sup> siècle dans l'actuelle province de Lualaba, dans le territoire Lubudi par Alios Ngelengua Mushidi (Msiri) appelé aussi Mukanda bantu qui signifie (qui enterre les vivants). La capitale était Tunkuya et le titre royal, mwami.

Msiri était originaire de la Tanzanie, fils de Kalasa Mazurri qui fut un grand chasseur d'éléphants d'où son surnom de Ngelengua qui signifie grand chasseur d'éléphants. Il pratiquait aussi le commerce du cuivre et de l'ivoire avec les Portugais de l'Angola et les Arabes de l'île de Zanzibar. Le père Kalaba laissa son fils Msiri entre les mains d'un des notables des Bosanga. Ce dernier décida de lui donner sa propre fille en mariage et leur donna une portion de terre. Msiri l'épousa et détrôna son beau-père. Il organisa ensuite son royaume en l'agrandissant par des conquêtes armées.

Au total, ce royaume avait à peu près la même superficie que la France.

## Le règne de Msiri

---

Msiri a régné jusqu'au 20 décembre 1891. Il avait un pouvoir absolu <sup>?</sup> et avait conduit le royaume à son apogée grâce à l'agriculture des patates douces, au commerce du cuivre et de l'ivoire et aux conquêtes en dévastant les royaumes et empires voisins notamment Kazembe, Luba, et Llunda.

## La décadence

---

Les causes :

- La révolte des Basanga suite à la dictature de Msiri,

- L'occupation coloniale belge au Katanga, sous le nom d'Empire indépendant du Congo. (E.I.C) : Mukanda alias Msiri s'est opposé aux trois expéditions belges qui réclamaient l'implantation de l'E.I.C dans son territoire. Les deux premières se sont soldées par un échec. Il s'agit respectivement de l'expédition conduite par Marginelle et celle conduite par Alexandre Selcommune. Lors de la troisième expédition belge menée par William G. Stairs et Omer Bodson, selon l'histoire orale qui s'est perpétuée au Congo, Omer Bodson qui a tiré dans le dos de Msiri a été aussi tué sur le champ par Masuka, fils aîné de Msiri, mais hélas Masuka sera aussi tué par un autre membre de l'expédition belge, de Bonchamp.

## Succession

---

Après l'assassinat de Msiri, aucun autre successeur n'a réussi à imposer son autorité et le royaume s'est effondré. Toutefois, Msiri a quand même eu plusieurs successeurs moins célèbres que lui. L'actuel notable des Bayeke s'appelle Kaneranera. Il siège dans la chambre haute du parlement congolais comme sénateur. Chaque 20 décembre, les Basanga en général et les Bayeke particulier, commémorent la mort de Msiri et organisent de grandes manifestations.

## Notes et références

---

Les Yeke et l'État indépendant du Congo, entre confrontation et collaboration ([https://www.africamuseum.be/fr/discover/history\\_articles/the\\_yeke\\_and\\_the\\_congo\\_free\\_state](https://www.africamuseum.be/fr/discover/history_articles/the_yeke_and_the_congo_free_state)) sur le site Africamuseum.be

# Vie d'un enfant à l'Est de la RDC

---

La République Démocratique du Congo fait face à des multiples guerres à répétitions, dont les conséquences ont déjà fait plus de quinze millions des morts, et des traumatismes pour ceux qui sont encore vivants. L'enfant congolais, plus particulièrement celui de l'Est, celui du Nord-Kivu précisément n'a jamais vécu la paix.

## Situation des enfants des camps

---

Actuellement, des milliers d'enfants sont cantonnés dans des camps aux côtés de leurs parents à la périphérie de la ville de Goma. Leur situation humanitaire= est catastrophique à part certains qui ont eu la grâce d'être encadrés par des organisations humanitaires. Certains pratiquent la mendicité, d'autres s'associent aux enfants de la rue du milieu pour passer à la délinquance. Les vrais problèmes des enfants et leurs dépendants dans les camps sont entre autres :

- Le manque d'eau potable, de vivres et non vivres,
- Les intempéries qui frappent ces enfants sans pitié car leurs abris pour la plupart sont rudimentaires.
- Le manque de soins médicaux...

Même en ayant fui les zones les plus exposées, ils sont encore menacés par les éventuels bombardements, tirés depuis les bases des assaillants, les cas le plus récents sont les attaques du 05 et 08 /02/2024 quand plusieurs bombes sont respectivement tombées dans la cité de Sake et dans la ville de Goma dont l'une d'elle avait touché une école primaire au quartier Mugunga en ville de Goma.

## Conclusion

---

Avec toutes les actions en cours dans la région, ces enfants ont l'espoir qu'elles ramèneront la paix durable dans leurs milieux de provenance respectifs et permettront leur retour avec leurs parents dans une vie stable, et dans ce cas, ils continueront leurs études.

# Vie d'une fille mère dans la société de Goma

---

## Sommaire

---

### Constats

### Les causes de cette situation

### Impact de cette situation

### En conclusion

## Constats

---

Dans notre société beaucoup de filles se font engrosser par des hommes qui les délaissent malheureusement à leur triste sort. Ces cas sont devenus récurrents dans la société et ça rattrape souvent les filles mineures, parfois qui n'ont aucune idée sur l'éducation sexuelle d'une part et les autres attrapent leurs grossesses par des relations sexuelles forcées (violences sexuelles) qui constituent l'une des violations des droits humains. Plusieurs cas se rapportent souvent ici en province du Nord Kivu, en République Démocratique du Congo et c'est ce qui accroît même le nombre des filles mères.

## Les causes de cette situation

---

Les causes de la persistance de ces phénomènes sont multiples et diverses : - L'absence de l'éducation sexuelle approfondie chez les filles comme chez les garçons par les parents qui la prennent pour tabou et par les enseignants à l'école qui ne martèlent pas beaucoup sur ça. - Les violences sexuelles récurrentes dans la région surtout qu'elle est en insécurité grandissante depuis des années. - L'absence d'une justice pour ces filles...

## Impact de cette situation

---

Ces phénomènes entraînent les filles mères dans des situations très malheureuses. Suite à ces situations, les filles se voient très marginalisées ; stigmatisées, humiliées ...bref elle se sentent inutiles.

Par exemple :

- Après la conception, la fille est chassée de chez elle par ses propres parents, elle est directement obligée d'aller chercher l'auteur de la grossesse afin de cohabiter avec lui par force même si celle-ci ne l'aime pas. Comme elle ne peut plus retrouver l'homme déjà en cavale, et elle ne peut plus retourner chez elle, c'est ainsi qu'elle se retrouve dans la rue au risque de se faire ramasser par n'importe qui.
- Pendant la grossesse, comme après l'accouchement, la fille ne bénéficie d'aucun soutien que ça soit de la part de ses parents ni de l'auteur de la grossesse, ces auteurs prennent souvent cavale ou ils réfutent catégoriquement leur responsabilité dans la situation.

La fille reste alors seule, traumatisée par la stigmatisation, la privation du droit à l'héritage...étant en même temps tourmentée par les caprices de la grossesse.

## **En conclusion**

---

Dans notre société, la plus part des filles mères ne bénéficient d'aucun soutien à part certaines qui trouvent la chance d'être encadrées par les organisations humanitaires, comme celles qui sont encadrées par l'organisation APROJED- Actions et projets pour un développement durable dans l'apprentissage des travaux manuels avec comme objectif de les rendre autonomes pour leur propre prise en charge et celle de leurs enfants.

---

# Vie d'un orphelin à Kinshasa

---

## Qu'appelle-t-on un orphelin ?

---

C'est un enfant qui a perdu son papa et sa maman donc dont les parents sont décédés. Tout enfant est né d'une famille et en grandissant l'enfant se sent en sécurité lorsqu'il voit ses parents. Qu'en est-t-il pour un enfant qui a perdu son père et sa mère (appelé Orphelin de père et de mère) peut-il un jour réussir sa vie ? Durant des années, au sein de l'école EP Kimbwala, il y a eu des élèves qui sont devenus des orphelins et c'est ainsi que le constat a été fait, après observation, que la vie de ces enfants orphelins est de plus en plus en danger.

## Que se passe-t-il pour les orphelins à l'école ?

---

Avant l'enfant était chassé de l'école à cause des frais de minerval mais depuis la gratuité des études primaires, ce n'est plus le cas. Des fois, un autre enfant n'a pas d'uniforme, un autre pas de stylo. Des fois, les élèves entre eux font des collectes pour soutenir leurs amis, comme un adage qui dit : « Que les plus forts soutiennent les plus faibles ». Mais au fur et à mesure, le constat est que les tâches deviennent dures, les élèves ne savent plus continuer à soutenir leur ami, car chacun a maintenant de nombreux problèmes qui ne permettent pas de s'occuper des problèmes de l'autre ? Cela nous a interpellé, nous élèves de l'EP Kimbwala, de choisir ce thème qui présente à nous un danger permanent pour l'avenir de nos collègues. Les années passées, il y avait beaucoup d'associations sociales, comme Caritas, qui s'occupaient des vulnérables, des orphelins et autres, mais qu'en est-t-il aujourd'hui ?

## L'avenir des enfants orphelins

---

Dans tout cela, l'avenir de ces enfants est sombre, car après avoir supporté beaucoup de difficultés, ces enfants peuvent devenir des enfants de rue. Autres cas, ceux qui sont supportés par les membres de famille, après un temps, ces enfants seront qualifiés de sorciers ou autres. Alors, cette situation nous met en doute de confirmer que ces enfants peuvent réussir leurs vies. Mais dans tout ce qui précède, s'il s'agit d'aider, nous pouvons avoir cette passion de le faire, car ils sont nos collègues, aussi, les personnes de bonne foi peuvent soutenir les enfants orphelins.

# Vivi

---

## Fondation de Vivi

---

**Vivi** fût fondée en septembre 1879 par Stanley et est située en rive droite face à Matadi sur le fleuve Congo. Vivi fut la première capitale de l'état indépendant du Congo (EIC) du 1er Juillet 1885 au 1er Mai 1886.

## Voir aussi

---

<https://e-journal.info/2020/10/vivi-et-boma-les-deux-premieres-capitales-de-la-rdc/>

---

# Bombé (drogue)

---

Cela fait quelque temps, on entend parler du « **bombé** » à Kinshasa. Qu'est-ce que le « bombé » ? Qui en sont les auteurs ? Un jour à travers une émission de la télévision Molière, un reportage a montré les consommateurs et consommatrices de cette nouvelle drogue et qui en ont parlé.

## Sommaire

---

Qu'est-ce que « le bombé » ?

De quoi est composé le « bombé » ?

Qui en sont les consommateurs ?

Où trouver ce produit ?

Quelles sont les conséquences ?

## Qu'est-ce que « le bombé » ?

---

Le « bombé » est une recherche des Kuluna, qui sont aussi dans le domaine des drogues. Ils remarquaient que tout ce qu'ils consommaient était moins efficace, alors ils sont allés plus loin et ils ont créé ce nouveau produit.

## De quoi est composé le « bombé » ?

---

Le « bombé » est composé des dépôts de vapeurs noires provenant des tuyaux d'échappement des véhicules qui sont mélangées à des produits pharmaceutiques et qu'ils appliquent aux narines, ce qui leur permet de dormir même la journée pendant deux ou trois jours. La fabrication de cette drogue entraîne le vol des tuyaux d'échappement des véhicules.

## Qui en sont les consommateurs ?

---

Les consommateurs et les consommatrices sont les Kuluna garçons et filles qui les prennent. Quels sont les effets de cette drogue ? Après avoir consommé, les kuluna deviennent fatigués pendant deux ou trois jours et après les 3 jours de faiblesses, ils deviendront forts pour bien opérer et voler la population.

## Où trouver ce produit ?

---

Ce produit se vend dans les lieux fréquentés par les kulunas où on vend aussi le chanvre, le lotoko, le zododo et autres.

## Quelles sont les conséquences ?

---

Dans la même chaîne de télévision et d'autres chaînes encore, on a montré plusieurs cas de décès provoqués par cette drogue. Ces pratiques risquent d'être étendues dans tout le pays si les autorités ne prennent pas des précautions. Les élèves doivent s'abstenir de ces pratiques afin d'être

utiles à la société, sans suivre ces jeunes. Pour cela, il faut bien sensibiliser les élèves pour éviter ces pratiques.

---

# Chemin de fer Matadi - Kinshasa

---

La **ligne de chemin de fer Matadi-Kinshasa** est une ligne de chemin de fer qui fut construite de 1890 à 1898 entre le port de Matadi dans le Kongo-Central et Kinshasa.

Sa longueur est de 366 km et elle est exploitée par l'office Nationale de transport (ONATRA)

## Sommaire

---

Historique

Caractéristiques techniques

Trafic

Schémas de la ligne

## Historique

---

Les travaux de construction de la ligne entre Matadi et Kinshasa (Léopold ville à l'époque) ont été dirigée par Albert Thys qui donnera son nom à l'une des étapes Thysville (Mbanza-Ngungu). La réalisation du chemin de fer coûta la vie à 1932 personnes dont 1800 noirs et 132 Blancs, d'après une inscription à la gare centrale de Kinshasa.

## Caractéristiques techniques

---

- Longueur : 366 Km
- Ecartement étroit (1067 mm)
- Electrification : non électrifié
- Nombre de voies : Voie unique

## Trafic

---

- Exploitation: Office National de Transport (ONATRA)
- Trafic : express et omnibus

## Schémas de la ligne

---

- Port de Matadi
- Matadi
- Kuyi
- Lufu
- 111 Songololo
- Malanga
- Kimpese
- Kimiala
- Bangu

- Mbanza Ngungu (Thysville)
- Inkisi
- Kisantu
- 267 Madimba
- Kisembo
- Kasangulu
- Kilembo
- Kintambo/Kin ouest
- Aéroport international Ndjili
- 366 Kinshasa Est

« Sans le chemin de fer, le Congo ne vaut pas un penny » HENRI MORTON  
STANLEY

# Éruption volcanique à Goma

---

## Sommaire

---

[Introduction](#)

[Les volcans de Goma](#)

[Le Nyiragongo](#)

[Conclusion](#)



Parc national de Virunga

## Introduction

---

La ville de Goma (République démocratique du Congo) est surplombée par une chaîne de montagnes au Nord (les Virunga) parmi lesquelles, les uns sont des volcans en activité d'une part et les autres sont éteints.

## Les volcans de Goma

---

Parmi ces volcans, ceux qui menacent souvent la quiétude des habitants de la ville de Goma sont Nyamulagira dont les laves se dirigent souvent dans le Parc National des Virunga en cas d'éruption, mais avec des risques de débordement de ses laves vers la ville et Nyiragongo le plus grand volcan avec un grand lac de lave en son intérieur et qui est cité parmi les plus dangereux du monde et dont la lave est à une vitesse la plus rapide au monde.



Volcan Nyiragongo

## Le Nyiragongo

---

Le Nyiragongo reste un danger permanent pour la ville de Goma, car les fissures de la coulée des laves sont presque toutes orientées vers la ville de Goma. Ces volcans sont bien surveillés par l'Observatoire Volcanologique de Goma (OVG) en sigle. La dernière fois que cette catastrophe a fait surface remonte au samedi 22 /05/2021 vers 18h 30 ; un flanc du mont Nyiragongo était entré en éruption et la lave avait coulé à 20km au Sud (vers Goma) causant à son passage des dégâts humains et matériels. Cette éruption a donné lieu à beaucoup d'autres dégâts vécus ce jour-là et après l'arrêt des laves.



Volcan Nyiragongo lors de l'éruption du 22 mai 2021

- Les écroulements de plusieurs maisons suite aux séismes de magnitudes très élevée.
- Le déplacement brusque de toute la population de Goma vers les endroits suivant le plan de contingence proposé par le service de protection civile de Goma.
- Plusieurs routes de la ville étaient devenues impraticables suite à des fissures géantes.
- La disparition de plusieurs biens immobiliers et tous leurs contenus, rendant ainsi beaucoup de familles pauvres.

- La mort de certaines personnes qui avaient résisté face à la coulée rapide des laves.

## Conclusion

---

Malgré la surveillance permanente de l'Observatoire Volcanologique de Goma, l'éruption du Volcan Nyirangongo avait surpris tout le monde y compris ses observateurs. Ce service très important pour toute une population doit encore revoir sa manière d'assurer sa surveillance pour rassurer la population.



Ecole secondaire Muja avant éruption



Ecole secondaire Muja après éruption

# Inspection pédagogique à l'EPA 2 Lukunga

---

## Introduction

---

L'EP2 Lukunga est une école publique, une école numérique de la Fondation Orange.

En effet depuis le 5 Février 2024, l'école est en pleine inspection pédagogique. Activité menée par Madame MAANGA IGETA IMELDA, inspectrice du Pool primaire Ngaliema 4.

L'inspection commence à 08h30' et se termine à 11h30' suivie des remarques et conseils formulés à l'endroit de l'enseignant inspecté à la fin de la journée. Une côte est attribuée à chaque enseignant visité.

## Déroulement de l'inspection

---

Quelques documents de grande importance sont contrôlés et paraphés à savoir :

- Journal de classe
- Cahier de préparation des leçons détaillées.
- Cahier de prévision annuelle des matières
- Cahiers des compositions des examens
- Cahiers des côtes
- Registre d'appel
- Cahier des notes et des devoirs des élèves.

## Avantages de l'inspection

---

- Amélioration de la qualité de l'enseignement
- Mise en pratique, l'exploitation adéquate du programme national de l'enseignement primaire 2011( PNEP)
- Utilisation de la Méthode Active et Participative (MAP). Un feedback entre Enseignant et élèves.
- Vigilance de la propreté de l'école bref son assainissement (cour de récréation, salles des classes, latrines...)
- Rappel des tâches des enseignants et celles des élèves.
- Renforcement des capacités des enseignants et administratifs.

# Jardin botanique de Kisantu

---

## Sommaire

---

### Présentation du jardin botanique

#### Brève histoire du jardin botanique de Kisantu

Fondation et Apogée (1898-1960)

Déclin et Renaissance (1960-présent)

#### La triple mission du jardin botanique de Kisantu

Conservation de la nature

Education et pédagogie

Recherche scientifique

Découverte des lieux et des différentes collections

### Problèmes du jardin botanique

### Conclusion de la visite

## Présentation du jardin botanique

---

Il est à Kisantu en RdC.

**Superficie:** 225 hectares, dont 125 hectares de savane

**Collections:** Plus de 6 000 espèces végétales, dont de nombreuses espèces rares et menacées

**Activités:** Recherche scientifique, conservation des espèces, éducation environnementale, écotourisme

## Brève histoire du jardin botanique de Kisantu

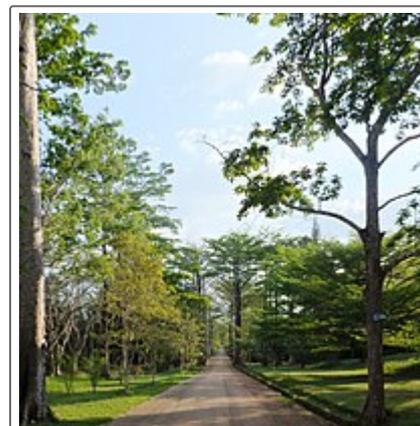
---

### Fondation et Apogée (1898-1960)

1898: Le jardin botanique est fondé par le frère jésuite Justin Gillet au poste de mission de Kisantu, dans l'État indépendant du Congo.

1900: Le jardin est officialisé par arrêté royal du 3 février, sous l'impulsion d'Émile Laurent, botaniste attitré de Léopold II.

Début du XXème siècle: Le jardin s'agrandit et se développe, avec l'ajout d'un potager, d'un verger, d'un champ expérimental et d'une collection de plantes tropicales.



Entrée du jardin Botanique de Kisantu

Années 1950: Le jardin atteint son apogée scientifique, avec des recherches sur la botanique, l'agroforesterie et la conservation des espèces.

## **Déclin et Renaissance (1960-présent)**

Années 1960: Le jardin connaît un déclin après l'indépendance du Congo, suite au départ des missionnaires jésuites et au manque de financement.

Années 1970: Le jardin s'ouvre au tourisme avec l'aménagement d'une route et de structures d'accueil.

Années 1980-1990: Le jardin continue de se dégrader, faute d'entretien et de ressources.

2004: Un plan de reconstruction est mis en place en collaboration avec le Jardin botanique national de Belgique et le WWF.

2009: Le jardin est confié à l'Institut Congolais pour la Conservation de la Nature (ICCN).

Aujourd'hui: Le jardin est en cours de réhabilitation, avec des efforts pour restaurer les collections végétales, développer l'écotourisme et sensibiliser à la conservation de la biodiversité.

## **La triple mission du jardin botanique de Kisantu**

---

### **Conservation de la nature**

- **Protection de la biodiversité:** Le jardin abrite plus de 3 000 espèces végétales, dont 98% ne sont pas originaires du Congo. Il joue un rôle crucial dans la conservation de la flore d'Afrique centrale, en particulier des espèces menacées.
- **Recherche scientifique:** Le jardin mène des recherches sur la botanique, l'agroforesterie et la conservation des espèces.
- **Education et sensibilisation:** Le jardin propose des programmes éducatifs et des ateliers pour sensibiliser le public à l'importance de la biodiversité et à la nécessité de la protéger.

### **Education et pédagogie**

- **Formations en botanique:** Le jardin offre des formations aux étudiants, aux chercheurs et aux professionnels du secteur de l'environnement.
- **Accueil des scolaires:** Le jardin propose des visites guidées et des animations pédagogiques pour les élèves de tous niveaux.
- **Sensibilisation du public:** Le jardin organise des conférences, des expositions et des événements pour sensibiliser le public à la botanique et à l'environnement.

### **Recherche scientifique**

- **Botanique:** Le jardin mène des recherches sur la taxonomie, l'écologie et la physiologie des plantes.
- **Agroforesterie:** Le jardin développe des techniques de plantation et de gestion durables des forêts.

- Conservation des espèces : Le jardin étudie les menaces qui pèsent sur les espèces menacées et met en place des plans de conservation.

## **Découverte des lieux et des différentes collections**

Le jardin botanique inclut

**Un musée d'histoire naturelle, qui présente une collection de spécimens d'animaux et de plantes de la région.**

### **un Arboretum**

Une collection d'arbres tropicaux et subtropicaux, dont certains sont centenaires.

### **des plantes médicinales**

Un espace dédié aux plantes utilisées dans la médecine traditionnelle.

### **des orchidées**

Une serre abritant une collection d'orchidées rares et spectaculaires.

### **Jardin japonais**

Un havre de paix avec des bassins, des carpes koïs et des lanternes.

**Une xylothèque, qui abrite une collection de bois tropicaux.**

## **Problèmes du jardin botanique**

---

Le jardin a besoin de financement continu pour son entretien et son développement et manque également de personnel qualifié pour la gestion et la recherche scientifique.

Les infrastructures du jardin doivent être réhabilitées et modernisées.

## **Conclusion de la visite**

---

La visite du jardin botanique de Kisantu est une expérience enrichissante pour les élèves de tous âges. Elle leur permet de découvrir la flore du Congo, d'apprendre l'importance de la conservation de la biodiversité et de se sensibiliser à l'environnement. Ce lieu unique offre une immersion dans la biodiversité tropicale et permet de découvrir l'histoire et la culture de la région.

En résumé, le jardin Botanique de Kisantu est un patrimoine naturel et scientifique précieux qui a un grand potentiel pour la recherche, la conservation de la biodiversité et l'éducation environnementale. Il est important de soutenir les efforts de réhabilitation et de développement du jardin pour qu'il puisse continuer à jouer un rôle important dans la conservation de la flore d'Afrique centrale.

# Mariage chez les Kongo

---

## Sommaire

---

Situation géographique du peuple Kongo

Définition du mariage

Etapes du mariage

Pré dot

La dot

Utilisation de la dot

## Situation géographique du peuple Kongo

---

Les Kongo sont situés dans les provinces du Kongo-Central, du Kwilu et du Kwango en République démocratique du Congo.

Ici, il est question du déroulement du **mariage chez les Kongo** du Kwilu.

## Définition du mariage

---

Le mariage est une union de deux personnes reconnues officiellement, coutumièrement et religieusement.

## Etapes du mariage

---

### Pré dot

Concernant la pré dot, il est à signaler celle-ci n'est pas demandé dans la famille de l'épouse mais plutôt donnée symboliquement par la famille de l'époux. Cela peut être un objet en nature ou en espèce : un vase, un gobelet, une flèche, une lance... pour exprimer leurs vœux de prendre la femme en mariage.

Lors de cette cérémonie, le vin de palme est servi. La pré-dote se remet dans une assiette un plat que l'épouse prendra pour donner à son père.

Après ceci, la prétendante peut en aucun cas se rendre chez son fiancé ; elle n'attendra que le jour du mariage.

### La dot

Pour la dote, la famille de l'homme donnera à la famille de l'épouse un champ ou un espace vert pour la culture et d'autres biens naturels comme :

- les chèvres ;

- la machette ;
- la houe ;
- les makasu (noix de kola) ;
- les petites perles blanches ;
- le fusil selon certaines familles.

La famille de la femme accueillera les invités en préparant de la nourriture. Le vin de palme ne manquera pas pour égayer la cérémonie.

## **Utilisation de la dot**

---

Les biens remis par la famille de l'homme seront distribués entre les membres de la famille de la femme (parents) pour éviter des querelles intestines.

---

# Orphelinat Sœur Marie Yeda

---

L'**orphelinat Sœur Marie Yeda** se trouve en République Démocratique du Congo dans la Province du Kongo Central précisément dans la ville de Mbanza Ngungu sur l'avenue Nsona-Nkulu au numero 105. Un orphelinat est un établissement qui recueille et élève les enfants orphelins. Un orphelin est un enfant dont les parents ou l'un des deux sont décédés.

## Sommaire

---

**Historique de L'orphelinat Sœur Marie Yeda**

**Missions et raison d'être de l'orphelinat**

**Capacité d'accueil**

**Fête et Commémoration**

## Historique de L'orphelinat Sœur Marie Yeda

---

La Sœur Marie Yeda KAMALANDUA d'heureuse mémoire était de la congrégation dénommée sœur de la charité de Jésus et de Marie (SCJM) en sigle, dont la congrégation a vu le jour en 1803 à Gand (Belgique). Leur mission est de témoigner la primauté de l'amour envers le vulnérable. Les sœurs ont dit recueillir à Matadi un bébé de sexe masculin jeté dans la rigole et ce bébé qu'on surnomme Mwana Yeda pour des raisons d'anonymat, habitait avec les sœurs à Matadi. Une fois la Sœur Marie Yeda Kamalandua mutée à Mbanza Ngungu, elle vit la souffrance que traversaient les enfants orphelins et diminués à Mbanza Ngungu par manque d'orphelinat viable, d'où lui est venu l'idée d'en créer un sur place. L'idée fut portée par l'ensemble de la congrégation. Ils ont fini par obtenir une autorisation de construction en juillet 2018, pour finir la construction de l'orphelinat en septembre 2022 et l'inauguration a eu lieu le 11 Janvier 2023.

## Missions et raison d'être de l'orphelinat

---

L'orphelinat a pour rôle d'élever, d'instruire, préserver physiquement et moralement les individus mineurs et soutenir par des dons, les enfants des familles pauvres et vulnérables. Mais surtout, au-delà de l'aide matérielle, les enfants reçoivent une éducation et une formation afin de faciliter leur insertion dans la société, en les rendant autonome et responsable. Les raisons principales du placement d'un enfant en orphelinat sont la mort de ses parents, les ruptures familiales, les problèmes de santé, les handicaps, le manque de services sociaux, la pauvreté ou l'incarcération des parents.

## Capacité d'accueil

---

L'orphelinat sœur Marie Yeda a une capacité d'accueil de trente enfants et avec ce nombre, ils seront bien logés, encadrés, scolariser et bien nourris. Une fois l'orphelinat lancé à Mbanza-Ngungu, Mwana Yeda ayant atteint l'âge de scolarité, a quitté le Couvent de Matadi pour venir vivre à l'Orphelinat à Mbanza Ngungu et étudier sur place au Complexe Scolaire Ngudi à Ngemba.

## **Fête et Commémoration**

---

Pendant des grandes cérémonies et quand l'occasion se présente, les gens ne manquent pas de rendre visite à l'orphelinat pour leur faire savoir qu'ils ne sont pas seuls et qu'ils demeurent toujours avec eux.

# Palais du Peuple (Kinshasa)

---

## Sommaire

[Situation géographique](#)

[Historique](#)

[Capacité et activités](#)

[Conclusion](#)

## Situation géographique

---

Le **palais du peuple** se trouve en République Démocratique du Congo (RDC) précisément dans la ville province de Kinshasa. Il est situé dans la commune de Lingwala sur boulevard triomphale, entre les avenues Sayo et Huilerie à quelques mètres du stade des martyrs.

## Historique

---

C'est le siège du parlement de la République Démocratiques du Congo, construit à l'époque du président Joseph Desire Mobutu avec la collaboration du gouvernement chinois.

Sa construction a débuté en 1975 et l'ouverture a eu lieu le samedi 19 mai 1994 sous la conduite des ingénieurs architectes : LIN KIAWU et SEKA FWATUYISA

A cette époque le gouvernement Zaïrois avait dépensé un montant de quarante-deux millions de dollars américain (42 000 000 \$). Enfin, le palais porte sa belle robe et est devenu palais du peuple de la nation congolaise.

## Capacité et activités

---

Le palais du peuple est le premier palais administratif de la RDC. Dans ce palais, on trouve les bureaux de deux chambres du parlement et leurs salles de réunions.

Nous citons :

- **la salle de la chambre basse** s'appelle **l'assemblée nationale**, c'est là où siègent les députés nationaux. Et celle-ci est utilisée pour Les congrès des deux chambres. Le président de la république l'utilise s'il veut adresser à la nation en présence des deux chambres communément appelait Etat de la Nation qui fait souvent à la fin de chaque année.
- **La salle de la chambre haute** dite le **sénat**, est là où siègent les sénateurs.

Mais aussi comptait parmi les meilleurs palais administratifs d'Afrique. Il a une capacité d'accueil de trois mille cinq-cents (3500) places assises.

Il est fait pour le traitement des dossiers , c'est à dire proposer, voter les lois et contrôler le gouvernement de la République par leurs représentants qui sont les députés nationaux et les sénateurs mais accueille aussi d'autres activités tels que : **religieuses, politiques et**

**musicales.**

## **Conclusion**

---

Le palais du peuple joue un grand rôle important dans son utilisation dans divers domaines, et fait la fierté de notre cher et beau pays. Raison par lequel il est appelé maison de peuple, parce que les députés et les sénateurs sont les représentants du peuple dans l'ensemble du pays.



Palais du peuple RDC



Intérieur Palais du peuple RDC

# Péage de Kasangulu

---

## Sommaire

Présentation

Importance

Gestion

Sécurité du péage

## Présentation

---

Le **péage de Kasangulu** est le tout premier péage situé sur la nationale N° 1 à une quarantaine de kilomètres de la ville province de Kinshasa, après de 1 kilomètre du Chef-lieu du territoire qui porte le même nom, dans la province du Kongo Central.

## Importance

---

Ce péage été créé principalement pour permettre l'entretien permanent du tronçon Kinshasa Matadi sur la Nationale N° 1.

C'est l'une des sources les plus importantes de recettes en RDC.

## Gestion

---

Dans son fonctionnement, le péage est géré par un Chef de poste secondé par deux agents et deux contrôleurs dont l'un réside à Kasangulu et l'autre à Lukala.

Par rapport au déroulement des activités, le péage a des guichetiers dont le travail consiste à enregistrer les numéros matricules des véhicules selon les dix (10) Catégories.

Mais auparavant, les véhicules se font procurer un bordereau au niveau de la banque installée sur place moyennant une somme par rapport à la catégorie du véhicule, pour le présenter ensuite au guichetier et avoir accès au passage.

## Sécurité du péage

---

Etant donné que c'est un service qui génère de grandes sommes d'argent, des mesures sécuritaires ont été mises en place, notamment l'informatisation des systèmes de collecte des fonds et des caméras.



# La Tunisie

## Sources:

\* Articles :

[https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge\\_%C3%89coles\\_d%27Afrique\\_2024/Tunisie](https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2024/Tunisie)

\* Images :

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge\\_African\\_Schools\\_2024\\_in\\_Tunisia](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2024_in_Tunisia)

#	Ecole	Article	Notes
TUNISIE 1	Ecole Ibn Khaldoun Tozeur	<a href="#">Hezoua</a>	
TUNISIE 2	Ecole Kouka Gare Béjà	<a href="#">Hammam Sayala</a>	
TUNISIE 3	Ecole Abou El Fadhel Nahoui Tozeur	<a href="#">Berkoukech</a>	
TUNISIE 4	Ecole Avenue Habib Bourguiba Djerba	<a href="#">Houmt Souk</a>	
TUNISIE 5	Ecole Amroun Nabeul	<a href="#">Amroun</a>	
TUNISIE 6	Ecole Beni Maaguel Djerba	<a href="#">Gazoul</a>	
TUNISIE 7	Ecole Boucha Kelibia	<a href="#">Boucha</a>	

TUNISIE 8	Ecole Brahmia Sidi Bouzid	<a href="#">Brahmia</a>	
TUNISIE 9	Ecole El Fehmine Djerba	<a href="#">Alphabet de Tifinagh</a>	
TUNISIE 10	Ecole El Garaa Kasserine	<a href="#">Gharara</a>	
TUNISIE 11	Ecole El Mrissa Soliman	<a href="#">Korbous</a>	
TUNISIE 12	Ecole El Mziraa Kasserine	<a href="#">Festival national des pistaches à Majel Bel Abbès</a>	
TUNISIE 13	Ecole Fetou Ennour Djerba	<a href="#">Nattes de Djerba</a>	
TUNISIE 14	Ecole Fetou Ennour Djerba	<a href="#">Symbolisme des rites du mariage traditionnel Djerbien</a>	
TUNISIE 15	Ecole expérimentale Chenini Gabes	<a href="#">Souk Jara</a>	
TUNISIE 16	Ecole Fadhline Monastir	<a href="#">Bezine</a>	
TUNISIE 17	Ecole Fatnassa Kairouan	<a href="#">Arwa la Kairouanaise</a>	
TUNISIE 18	Ecole Ghabet Kairouan	<a href="#">Houmet El Bey</a>	
TUNISIE 19	Ecole El Ghandri Gabes (existe déjà)	<a href="#">Festival de Cavalier El Ghandri</a>	
TUNISIE 20	Ecole Henchir El Aroussa Siliana	<a href="#">El Aroussa</a>	
TUNISIE 21	Ecole Ibn Khaldoun Tunis	<a href="#">Médina de Tunis</a>	
TUNISIE 22	Ecole Khanguet Eljezia Kasserine	<a href="#">Figuier de barbarie à Kasserine</a>	
TUNISIE 23	Ecole Machrawa	<a href="#">Chêne-liège en Tunisie</a>	

	Ain Drahem Jendouba		
TUNISIE 24	Ecole Markez Bouzig Le Kef	<a href="#">Tajine Tunisien</a>	
TUNISIE 25	Ecole Dhafria Tamerza Tozeur	<a href="#">Fabrication de couvertures traditionnelles</a>	
TUNISIE 26	Ecole Nadhour Bizerte	<a href="#">Nadhour</a>	
TUNISIE 27	Ecole Rouaha Bizerte	<a href="#">Festival de Hajj Muhammad al-Sahrawi</a>	
TUNISIE 28	Ecole Rue de Délégation Tabarka	<a href="#">Corail de Tabarka</a>	
TUNISIE 29	Ecole Sidi Khafi Soliman	<a href="#">Soliman (Ville)</a>	
TUNISIE 30	Ecole Smar Tataouine	<a href="#">Saison de récolte des olives à Tataouine</a>	
TUNISIE 31	Ecole Tawrit Djerba	<a href="#">Beskri</a>	

# Hezoua

---

**Hezoua** est une ville nichée au sud de la Tunisie, dans le gouvernorat de Tozeur, se révèle être une porte d'entrée stratégique depuis l'Algérie. Cette localité, bien que moins connue que sa voisine Nafta, se distingue par sa riche culture, son patrimoine historique et son hospitalité chaleureuse.



## Sommaire

---

[Une Entrée Majestueuse au Tunisie](#)

[Culinaire Traditionnel de Hezoua](#)

[Hazoua "Entre Noble Cheval et Vaillant Chameau"](#)

[Hazoua, Oasis de l'Ultra Trail Gazelles Sahara](#)

[Système Scolaire Florissant](#)

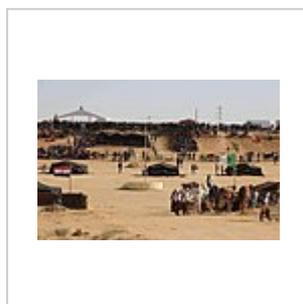
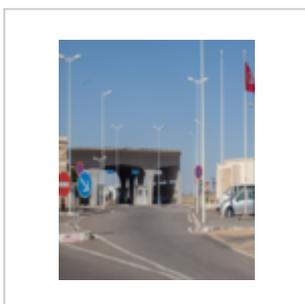
[Références](#)

## Une Entrée Majestueuse au Tunisie

---

Hezoua occupe une position géographique privilégiée, servant de point de passage entre la Tunisie et l'Algérie. Son rôle en tant qu'entrée sud du pays lui confère une importance stratégique, facilitant les échanges culturels et commerciaux entre les deux nations. La ville partage avec sa voisine des similitudes culturelles, mais elle s'épanouit également avec une identité propre, reflétant l'authenticité du sud tunisien.

Les habitants d'Hezoua perpétuent fièrement leur tradition vestimentaire, avec des tenues emblématiques telles que le barnous et la «holi». Le barnous, long manteau ample, est souvent porté lors d'occasions spéciales, tandis que la «holi», une tunique traditionnelle, est arboré au quotidien. Ces vêtements reflètent non seulement l'histoire de la ville, mais également l'attachement de ses habitants à leurs racines culturelles.



## Culinaire Traditionnel de Hezoua

---

La cuisine d'Hezoua offre une expérience gustative exceptionnelle, caractérisée par des plats traditionnels qui enchantent les palais. Parmi eux, le "pain de malla" se démarque. Préparé avec passion, ce pain aux saveurs uniques est cuit dans des conditions artisanales, conférant à chaque bouchée une sensation inoubliable. L'Aiich yabis ou Aiich w bsal, plus connu sous le nom de Saffa,

représente un autre pilier de la cuisine locale. Ce plat, mêlant viande tendre et épices parfumées, incarne la générosité culinaire d'Hezoua. Enfin, la chakhchouka, concoction de poivrons, tomates et œufs, célèbre la simplicité et la fraîcheur des ingrédients locaux.



Saffa



Chakhchouka



Ayiich yabess

## Hazoua "Entre Noble Cheval et Vaillant Chameau"

Hazoua, oasis nichée au cœur du désert tunisien, abrite le cheval et le chameau, symboles emblématiques de la région. Le cheval, compagnon fidèle dans les travaux agricoles et les déplacements, incarne la noblesse et la grâce.



## Hazoua, Oasis de l'Ultra Trail Gazelles Sahara

Hazoua, ville du sud de la Tunisie, a récemment brillé lors de l'Ultra Trail Gazelles Sahara. Les coureurs du monde entier ont défié les dunes et les vastes étendues sahariennes, créant une fusion unique entre compétition et splendeur naturelle. Les habitants chaleureux de Hazoua ont accueilli les participants, unissant tradition locale et esprit sportif international. L'événement a transformé la ville en un lieu emblématique où la passion du trail running rencontre la majesté du désert tunisien.

## Système Scolaire Florissant

Hezoua accorde une importance particulière à l'éducation, avec un système scolaire bien développé. Deux écoles primaires, "Ibn Khaldoun" et "Ibn Roched," servent comme piliers éducatifs, offrant aux enfants locaux une base solide. L'engagement envers l'éducation à Hezoua s'inscrit dans la vision de former des générations éclairées, capables de contribuer au développement continu de leur ville et de la Tunisie dans son ensemble.



Hezoua, porte du sud tunisien, se démarque par son histoire, sa culture vibrante, sa cuisine délicieuse, et son système éducatif prospère. Une visite à cette ville pittoresque est une invitation à plonger dans les trésors cachés du sud tunisien.

# Hamмам Sayala

**Hamмам Sayala** est un village tunisien. Il se situe à 250 mètres d'altitude, à 10 km au sud-ouest de Béja, sur la route de Béja à Jendouba. Ce village est nommé par son hammam naturel qui s'est formé en 1919.

Ce hammam utilise de l'eau provenant d'un puits de 8 mètres de profondeur. Cette eau alimente un hammam traditionnel. il se compose deux baignoires individuelles, deux bassins collectifs et deux salles de repos<sup>1</sup>.

## Analyse physico-chimique

Température	débit	pH	Résidu sec 110°C	Dureté totale
46°C	1l/s	7.3	14200mg/l	120°F

## Minéralisation



Hamмам Sayala

Eléments majeurs		Eléments en trace	
Cation	Mg/l	Anion	Mg/l
Calcium	280.00	Bicarbonates	355.00
Magnésium	121.60	Sulfates	903.00
Sodium	4300.00	Chlorures	7455.00
Potassium	28.00	fluorures	4.40
		Nitrates	Traces

Sr, B, Li, Rb, Fe, Mn, SiO<sub>2</sub>

L'eau de Hammam Sayala est classée comme une eau thermale chlorurée sodique.

Il est une destination pour plusieurs gens de détente et de bien être. Niché au cœur de la campagne de Béja, ce hammam permet aux visiteurs de relaxer et s'amuser de beaux paysages naturels ils profitent aussi des bains chaud.

Il est riche en minéraux essentiels pour la santé :

- Le calcium et le magnésium sont importants pour la santé des os et des dents.
- Le sodium et le potassium sont nécessaires pour l'équilibre des fluides dans le corps.
- Les bicarbonates aident à maintenir l'équilibre du pH dans le sang.
- Les sulfates peuvent avoir des effets bénéfiques sur la digestion. Les chlorures et les fluorures contribuent également à la santé dentaire.

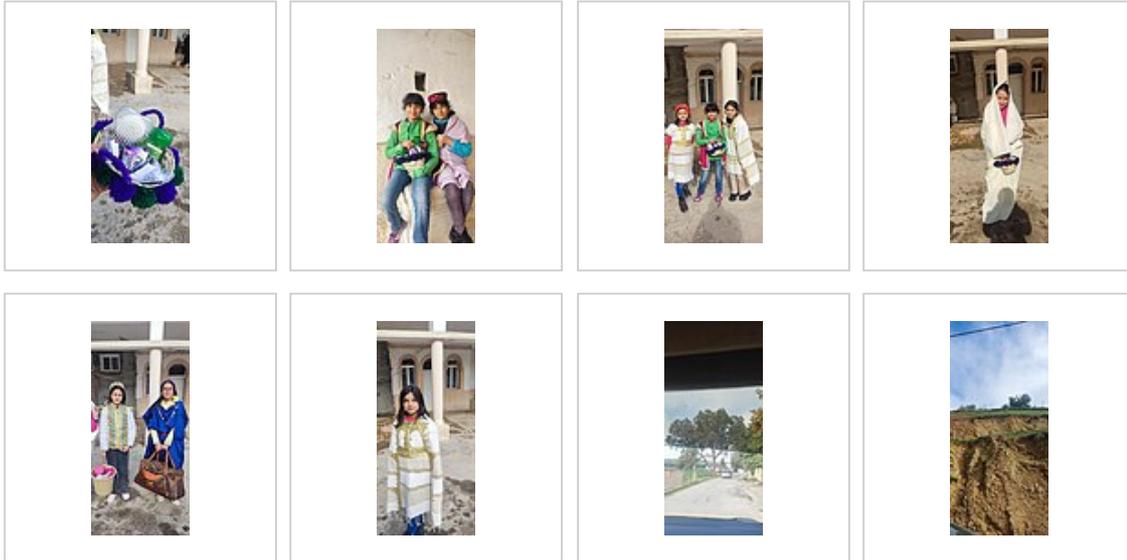


Le Hammam

Ce hammam permet aux visiteurs d'améliorer la circulation sanguine , réduire la sensation de lourdeur et des congestions dans les jambes. L' eau minérale peut traiter nombreuses maladies comme le psoriasis, l'eczéma, les maladies féminines, l'infertilité, les maladies respiratoires, les maladies rénales et hépatiques.

Il est aussi la destination de plusieurs familles qui viennent avec leurs fils récemment circoncis pour guérir grâce à l'eau minérale et accélérer la guérison des plaies dans une ambiance festive.

Les enfants portent des vêtements traditionnels spéciaux de la région, mangent des friandises, boivent des boissons et dansent au son des tambours.



## Références

---

1. [http://www.hydrotherapie.tn/uploads/tx\\_onthets/principales\\_manifestation\\_thermomineales\\_en\\_tunisie1.pdf](http://www.hydrotherapie.tn/uploads/tx_onthets/principales_manifestation_thermomineales_en_tunisie1.pdf)

# Berkoukech

---

Le **Berkoukech** est un plat traditionnel du Sud tunisien, préparé à base de pâtes en forme gros grains de couscous, de légumes secs et de viandes ( sept types de viandes). Les grains de Berkoukech sont faits à base de semoule de blé dur, éventuellement mélangé de farine dans certaines régions sont roulés à la main dans un grand plat<sup>1</sup>.

## Sommaire

---

Ingrédients

Méthode de préparation

Avantages du Berkoukech

Références



Le Barkoukech

## Ingrédients

---

- 1Kg de Barkoukech.
- 400 g viande d'agneau.
- 250g de viande de Bœuf.
- 150g viande de narval.
- 250viande de lapin.
- 250gviande de Volaille.
- 200 viandes de poulpe sec.
- 50 g de petits poissons sec.
- 20g de Paprika et une cuillère de café de carvi.
- Une Gousse d'ail.
- Celeri
- 100 g de pois chiches, 100g de fèves, 100g de petits pois et 50g de lentilles.
- 25g D'abricots secs.
- 1 boîte de pulpe de tomate.
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate.
- 1 cuillère à soupe d'épices (de ras – el –hanout.)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Une pincée de sel et une pincée de poivre.



Tomates



Viandes



Pois Chiches



Céleri



Fèves

## Méthode de préparation

- Dans une cocotte faites revenir la viande coupé en grand morceau avec la viande de narval aussi les petits poissons secs et le pois chiche, fèves, petits pois, lentilles.
- Ajoutez la pulpe de tomate, le concentré de tomate, le ras-hanout, le sel et le poivre.
- Mélanger bien tous les ingrédients et laisser le bien bouillir.
- Après une heure, en ajoute les grains de barkouech.
- Laisser les tous bouillir. Après une demi-heure le berkouech est déjà prêt. On met enfin le paprika, le carvi, la gousse d'ail et le cèleri sec.



## Avantages du Berkouech

Le berkouech est un plat traditionnel qui réchauffent l'organisme et revigorent en ce froid.

C'est une bonne dose de vitamines et de minéraux que l'on peut trouver dans les légumes secs qu'on aura choisis, des vitamines du groupe B, de la vitamine C une teneur en provitamine A, E et K. (1)

Pourquoi ce plat est d'origine sudiste ?

Un plat que les peuples du sud préparaient depuis l'Antiquité et il s'est transmis entre les générations.

Selon les coutumes et les traditions les gens du sud accueillent le printemps en préparant le berkouech. C'est pourquoi on le prépare au printemps.





## Références

---

1. <https://www.tunisienumerique.com/recette-barkoukech-tunisien/>

# Houmt Souk

---

Houmt Souk est un quartier situé sur l'île de Djerba en Tunisie.

Djerba est la plus grande île du nord de l'Afrique au sud de la Tunisie s'étend sur 514 km<sup>2</sup>. Djerba a été une escale pour de nombreuses civilisations, dont les Phéniciens, les Romains, les Byzantins, les Arabes et les Ottomans. Chaque culture a laissé sa marque. Que ce soit à travers les fortifications, les monuments, ou les traditions. La Médina de Houmt-Souk (quartier ancien ou quartier Maltais) en est un exemple. Ce patrimoine a été inscrit, parmi d'autres dans l'île, sur la liste du patrimoine mondial de L'UNESCO le 18 septembre 2023.



## Sommaire

---

### L'ancien quartier: Une histoire

#### Quartier ancien plein d'édifices

L'église Saint-Joseph

Mosquée Ettrouk - Mosquée des turcs

Fonction

Architecture

Les Fondouks

Architecture et typologie

Souk Erbàa

Zaouia-Sidi Abdelkader: Mausolée

### Références

## L'ancien quartier: Une histoire

---

La légende raconte que Houmet-souk est née sur les ruines d'une ancienne cité romaine appelée Gerba ou Girba, qui a vu naître deux empereurs romains Tréboniens Galle et son fils Volusien. A Houmt-souk, il existe plusieurs Fondouks réunis dans l'ancien quartier maltais (compris entre la mosquée des turcs, l'église catholique et l'actuelle rue Bizerte).

Les couleurs dominantes sont blancs pour les murs et les toits et le bleu ciel ou plus rarement vert bouteille.

## Quartier ancien plein d'édifices

---

C'est au début du 19ème siècle que des pêcheurs maltais se sont installés à Djerba. Leur communauté s'est vite développée. Et ce sont eux à l'origine de la construction de l'église Saint-Joseph.

## L'église Saint-Joseph

C'est une petite église située au centre de Houmt-souk ce qui a favorisé sa construction.

C'est l'arrivée, à Djerba, des premiers maltais. Elle est construite en 1848 par des pêcheurs et commerçants maltais et italiens sous la direction du père Capucin Gaetano de Ferrara. Elle est carrée et modeste. Elle est agrandie en 1855.



L'église Saint Joseph

## Mosquée Ettrouk - Mosquée des turcs

La mosquée Ettrouk se dresse au centre de Houmt-souk sur l'île de Djerba, non loin de la mosquée des étrangers et derrière l'église Saint Joseph, dans ce qui constituait autrefois le quartier maltais.

Cette mosquée remonte à l'époque des turcs Ottomans.

La mosquée a été érigée au XVI siècle vers les années 1560, sous l'ordre du Gaïd Ghazi Mustapha Bey. Elle est restaurée à plusieurs reprises au fil des années.



Mosquée Ettrouk

## Fonction

Jemaa El Trouk est un lieu de culte à Houmt-souk. Elle fut auparavant la première et la seule mosquée de Rite Hanafite installée à Djerba: La mosquée a été depuis longtemps au rite Malékite.

## Architecture

La mosquée est de taille moyenne. La salle de prière, couronnée en toit par une série de coupoles, la vaste cour intérieure, munie d'une citerne collectant l'eau de pluie, la salle d'ablution et le minaret indépendant constituent l'archétype de cette mosquée. Son minaret considéré unique en son genre sur toute l'île. La mosquée est blanchit en blanc.

## Les Fondouks

C'est un caravansérail, un bâtiment qui accueille les marchands le long des routes et dans les villes. Selon les endroits, le nom change.

Histoire; fonctions et valeurs, l'étymologie italienne du terme-fondaco dénote un genre de construction caractéristique des cités méditerranéennes et ou moyen orientales.



Le Fondouk

Il est synonyme du mot égyptien "oukala" signifiant un établissement destiné à recevoir les négociants accompagnés de leurs marchandises et de leur bétail. Ceux de Houmt-souk passent pour des fondouks dont leurs constructions date d'entrée les 16ème et 19ème siècle, période

pendant laquelle la ville a vu son activité commerciale

## Architecture et typologie

Il s'agit d'un mélange de deux styles architecturaux méditerranéens et Djerbien authentique. Construits selon le même plan architectural, les fondouks sont de forme rectangulaire avec un patio central et des coursives sur arcades qui distribuent toutes les pièces périphériques du rez-de-chaussée et l'étage.



Le fondouk de l'intérieur

Il s'ouvre sur la rue par un porche de grande dimension qui comporte une porte en bois massif souvent décoré de cloux. Dans le patio, on trouve un puits et une citerne qui, par un réseau de descente d'eau, permet de recueillir les eaux des eaux de toitures.

On peut distinguer quatre éléments qui caractérisent chacun de ses fondouks

### L'entrée principale

Cette entrée principale ou porche d'entrée représente un espace de transition entre le public et le privé.

En effet, c'est le passage qui permet de relier la rue au patio, du public vers le privé.

Elle est en général de grande dimension et comporte une porte en bois massif souvent décoré de cloux. Ce porche d'entrée peut recevoir une "Doukkana" et une série d'arcade.

### Le patio

la cour

C'est l'espace le plus important de point de vue dimension par rapport à l'ensemble du bâtiment. Sa forme change d'un fondouk à un autre mais en général il suit le tracé rectangulaire. Il est entouré sur ces quatre côtés par des galeries couvertes au rez-de-chaussée et en étage. Le sol est généralement pavé en pierre taillée.



Le patio

### La galerie

Elle permet aux occupants d'être à l'abri des rayons solaires de l'été et des intempéries de l'hiver.

Elle entoure le patio des quatre côtés et sert à distribuer les pièces de rez-de-chaussée et de l'étage depuis la cour centrale.

### Les pièces

les cellules

Souvent de forme rectangulaire au rez-de-chaussée, ils sont conçus pour le stockage des marchandises. A l'étage, une succession de petites pièces éclairées par des petites fenêtres permettaient de loger les paysans ou artisans.

## Souk Erbàa

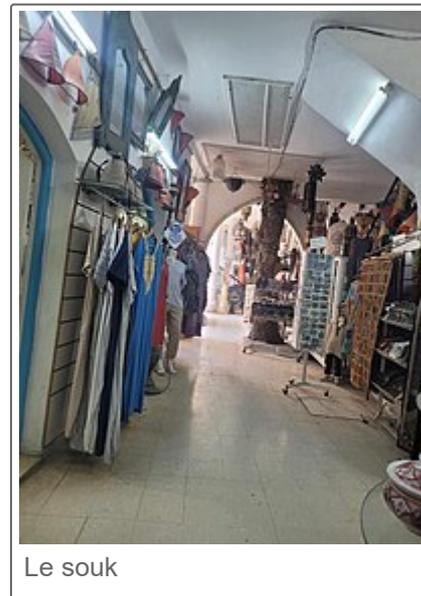
Ou le souk couvert ou galerie marchande couverte, c'est une galerie rappelant le modèle turc, codécrite par Servonnet et Laffite comme étant. "...un bazar couvert (souk) constitué de deux rues voûtées se coupant à angle droit en leur milieu, et recevant l'air et le jour par de petits soupiraux percés dans la voûte même. De chaque côté s'ouvrent les étroites boutiques bourrées de marchandises..."

## Zaouia-Sidi Abdelkader: Mausolée

Cette zaouia est située aussi dans la vieille ville de Houmt-souk. Ce n'est pas un édifice réservé au culte. C'est un local saint contenant un espace pour les étudiants. Cet édifice est d'une touche Ottomane. Il se compose d'une mosquée, d'un patio et des galeries et d'un mausolée.

Actuellement, cette zaouia est le local officiel de l'association de la sauvegarde de l'île de Djerba.

Aujourd'hui Houmt –souk est une ville dynamique qui a su préserver son patrimoine tout en s'adaptant aux besoins modernes. Elle continue d'être un centre commercial attirant des visiteurs du quatre coins du monde. Son architecture, ses lieux de culte et ses marchés font de la Médina une destination. **DONC ?** Houmt - souk est non seulement le centre commercial de l'île, mais aussi un lieu riche en histoire, en culture et en diversité religieuse ; les traditions et la modernité peuvent bien coexister dans cette MEDINA



Le souk



## Références

1. "Les djerbiens" René Stablo: "une communauté arabo-berbère dans une île de l'Afrique française"
2. Wikipédia

3. Séminaire pour la sauvegarde de l'architecture et de l'environnement de Djerba (23-26 Janvier 1975)
  4. préface du Dr Salah-Eddine Tlatli
  5. Kamel Tmarzizet, l'île des rêves, Tunis, Société tunisienne des arts graphiques, 1997.
  6. Salah-Eddine Tlatli, Djerba: L'île des Lotophages, Tunis, Cérès Production, 1967.
  7. DJERBA ABSOLUMENT DE AXEL DERRIKS VIRGINEPREVOST
-

# Amroun

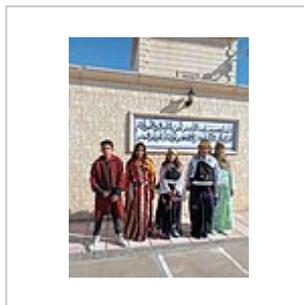
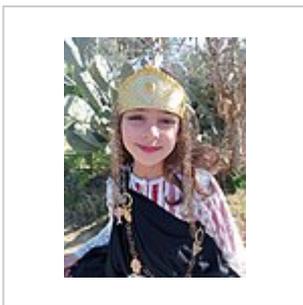
**Amroun** est une région rurale située à 6 kilomètres de l'agglomération urbaine Dar Chaabaane elfehri Nabeul en Tunisie.

Les pistes agricoles à Amroun, Nabeul, sont généralement des chemins non goudronnés qui serpentent à travers les champs et les vergers. Elles sont souvent étroites sinueuses et bordés par des haies et des arbres fruitiers. Ces pistes permettent aux agriculteurs d'accéder facilement à leur terre et de transporter leurs récoltes ou leurs équipements agricoles.

Les costumes traditionnels d'Amroun sont riches en couleur et en détails. La jeune demoiselle porte le costume traditionnel de sa région qui inclure une longue robe appelée «Fouta» souvent ornée de borderies et de motifs colorés; portée avec un accessoire traditionnel pour ses cheveux. ce costume reflète l'histoire et la culture riche de la région ainsi que les influences arabes et méditerranéennes.



Amroun

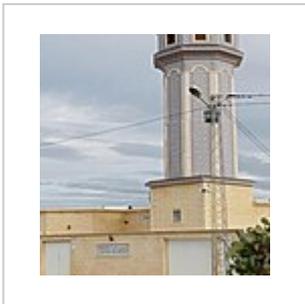


A Amroun, en Tunisie, le tamisage est également une étape importante dans la préparation du couscous, un plat traditionnel très apprécié dans la région. Le couscous est fabriqué à partir de semoule de blé dur, et le tamisage est utilisé pour obtenir une texture fine et uniforme de la semoule. Traditionnellement, les femmes utilisent un tamis appelé «Ghrass» pour tamiser la semoule, en éliminant les grumeaux et en assurant une texture légère et aérée. Cette étape est essentielle pour obtenir un couscous parfaitement cuit et savoureux. Le couscous est souvent servi avec des légumes, de la viande ou des poissons, créant ainsi un plat délicieux et nourrissant qui fait une partie intégrante de la cuisine tunisienne.





Les mosquées à Nabeul, Tunisie et spécifiquement la mosquée de «Sayda Khadija» Amroune présente généralement une architecture caractéristique du style islamique. Elles sont souvent dominées par un minaret élancé, où les fidèles sont appelés à la prière. Les mosquées peuvent être ornées de motifs géométriques de calligraphies arabes et de carreaux de faïence colorés, typiques de l'artisanat tunisien.



## Références

---

# Gazoul

---

Le **Gazoul** est une plante sauvage que l'on trouve sur l'île de Djerba. Il y a des gents qui ont donné le nom à cette plante le nom de «ail rose» ou le nom «ail sauvage». Son nom scientifique est «Allium Roseum» Le Gazoul pousse tout seul et se nourrit avec la pluie dans les champs.



Gazoul

## Sommaire

---

**Saison de ramassage de Yazoul**

**Tradition saisonnière**

**Bienfaits de la plante**

Avantages alimentaires

Avantages médicinaux

**Conservation de la plante**

**Références**

## Saison de ramassage de Yazoul

---

La plante de "Yazoul " est saisonnière: Elle se vend dans des marchés sous forme de petites botes et sur les bords des routes.

## Tradition saisonnière

---

Les habitants de Djerba sortent les jours ensoleillés pendant la période d'hiver vers les terrains voisins à la recherche de Yazoul. On constate des groupes de femmes et des enfants et même les hommes dispersés ici et ailleurs leurs vues fixés vers le sol pour choisir la minuscule plante implanté au sol. Le Yazoul est une plante terrestre. Elle pousse sans l'intervention humaine. Elle fait partir de la famille des oignons avec des feuilles minces et elle fleurit pendant le printemps. Elle a une odeur et avec un goût piquants (entre le goût de l'oignon et du piments) Les habitants de Djerba se précipitent avec impatience pour sortir à la recherche de cette plante qui demande beaucoup de patience pour récolter une petite bote et c'est pour cela ils choisissent la période de vacances. Presque dans toute les cuisines Djerbiennes en trouve la présence de la bote de Yazoul.



## Bienfaits de la plante

---

### Avantages alimentaires

Les habitants de l'île utilisent la plante dans les repas d'hiver. Ils croient qu'il est très efficace pour lutter contre la grippe. Il augmente la défense chez l'homme. Ils l'utilisent dans certains plats comme le couscous. Ils mélangent cette plante avec des autres plantes sauvages: Koureth (poireau) et Tazia (ciboulette). Ou un autre plat Assida en arabe " Aiich yazoul ", ou encore une soupe avec yazoul sous le nom de Hssa ou Hsou.



### Avantages médicaux

La chercheuse «Hanan Nagga» de l'école de Oued Elfja découvre un médicament à base de yazoul pour lutter contre le cancer de sang avec la collaboration de l'institut Pasteur de Tunis.

## Conservation de la plante

---

Pour la conservation de cette plante on l'écrase au pilon ou dans un récipient en poteries en arabe "soudi" avec certains épices (coriandre et corvi) du sel et huile d'olive (aux choix).

## Références

---

1. Cahier des arts traditions populaires.
2. Revue du centre des arts et des traditions populaires.
3. Ministère des affaires culturelles. Tunis, 1984. Imprimerie

# Boucha

---

**Boucha** ou plutôt «Henchir Boucha» est un territoire rattaché administrativement à **Azmour** délégation de Kélibia dépendant du gouvernorat de Nabeul en Tunisie. Il est situé sur un terrain élevé dans la péninsule du Cap bon. Elle est délimitée au nord par Manzel Belgacem, au sud par Sidi Mouawia, à l'est par Azmour et à l'ouest par Gmatine.

D'après certains anciens connaisseurs de l'histoire locale, il y'aurait deux personnes qui se seraient battus pour un « Bouch» une espèce de gourde en terre cuite qu'on remplissait d'eau, chacun clamait que ça lui appartenait et on disait Bouch « à lui » Bouch « à lui » et on aurait fini par appeler toute la zone où il y eu la bagarre « Boucha».

## Sommaire

---

### Bâtiments publics du village et infrastructure

#### Secteur agricole

Le henné

Mauve à petites fleurs

La semoule d'orge

La Cacahuète

#### Références

## Bâtiments publics du village et infrastructure

---

- Nombre de logements 367.
- Population 1835.
- Longueur des routes pavées 60%
- Longueur des routes non pavées 40%
- Espace trottoir 1000m<sup>2</sup>
- Pourcentage de raccordement à l'eau potable 95%
- Pourcentage de raccordement à l'électricité 100%
- Pourcentage d'éclairage public 55%
- Pourcentage de raccordement aux réseaux d'assainissement: Aucun.

Pilier majeur de la vie publique du village, l'école primaire de Boucha a été construite à l'aide des habitants en 1983 et a ouvert ses portes aux élèves la même année. L'école accueille, cette année, 92 élèves et 8 enseignants et compte quatre salles de cours ; un bureau et des sanitaires récemment rénovés en 2019. En plus de l'école, on trouve dans le village une mosquée et un dispensaire inauguré en 1992.

Ces bâtiments publics sont au centre de la vie des habitants de Boucha et contribuent au développement du village et de ses alentours.

## Secteur agricole

---

La laine passe par de nombreuses étapes pour obtenir à la fin le fil de laine.

Tout commence par la tonte du mouton. Une fois cette étape effectuée, on passe au lavage: La laine brute va être débarrassée des matières organiques, la graisse, la paille et d'autres impuretés. Ensuite le cardage est l'étape où les fibres de laine sont ouvertes et individualisées et ainsi transformées en mèches pour le peignage afin d'obtenir des fibres plus fines et plus solides.

## Le henné

Le tatouage au henné est un héritage ancestral et une pratique traditionnelle chez les femmes de cette région. Il est toujours présent lors de leurs célébrations religieuses et rituelles.

C'est un tatouage réalisé avec de la pâte de henné ; un colorant d'origine végétale obtenu à partir des feuilles séchées d'une plante odoriférante (*Lawsonia inermis*) mélangées avec un liquide (eau de rose, Thé...) Le henné est utilisé à de multiples fins:

- Tatouage : il est appliqué sur les mains et pieds.
- Teinture et soin capillaire
- Sur les crevasses des pieds, sur les engelures et aussi sur les cors.

## Mauve à petites fleurs

La mauve à petites fleurs: elle fait partie de la cuisine de Boucha. Toute la plante est comestible, c'est un met recommandé pour favoriser le travail intestinal, calmer les brûlures et les troubles digestifs et surtout améliorer le système immunitaire.

Pour le préparer on commence par laver les bottes de mauves, les découper en petit morceaux puis on les fait cuire à la vapeur et dans un autre récipient on met un peu d'huile d'olive, d'harissa fait maison, de l'ail haché, du carvi et de la coriandre. On met le tout à feu doux et on remue puis on ajoute la khobiza et on laisse mijoter en remuant quelques instants. Enfin on la présente décorée d'olives et de piments rouges.

## La semoule d'orge

La semoule d'orge est un ingrédient principalement utilisé dans « la chorba » fait maison. Une soupe très consommée durant le mois du ramadan car elle est nourrissante et appétissante.

## La Cacahuète

La cacahuète est le fruit de l'arachide, une plante herbacée dont les gousses mûrissent dans le sol. C'est vrai qu'elle est très calorique, n'empêche qu'elle contient de Zinc, du cuivre et de nombreuses protéines.

Préparation des cacahouètes bouillies:

- Versez les cacahouètes crues et non décortiquées dans une marmite pleine d'eau bouillante avec une cuillère de sel pendant 2 heures, remuez puis versez les cacahouètes dans une passoire pour les égoutter.
- Préparation des cacahouètes grillées :

On se sert d'une poêle en argile plate on la met sur le feu de bois pour la réchauffer puis on met les cacahuètes non décortiquées. Quand elles commencent à griller on les retourne en remuant fréquemment. Une fois cuites, on les laisse refroidir légèrement avant de manger.

## Références

---

# Brahmia

Notre cher pays, la Tunisie, a ébloui tous ceux qui l'ont visité du monde entier par ses coutumes et traditions distinctives. Nous, Tunisiens, tenons à préserver nos traditions héritées de nos ancêtres et auxquelles nous sommes habitués. En prévision de l'hiver, les Tunisiens profitent de l'été pour faire les préparations nécessaires, comme l'Aula. Ce terme est donné à tout stock d'origine végétale, que ce soit en le stockant brut ou en le transformant en matières semi-prêtes pour la consommation. Dans le nord de l'État tunisien, les céréales sont stockées ou transformées, comme la transformation du blé en farine, couscous, torréfaction ou bsissa. La semoule peut également être extraite du blé puis transformée en bonbons et pâtisseries. Quant à l'orge, elle est moulue grossièrement et on en fait de la soupe et du malthouth.



Couscous

Dans les terres tribales, le piment est transformé en poudre ou en harissa, Sur la côte tunisienne, on compte sur les olives marinées et l'huile d'olive, ainsi qu'à Sfax, en plus de transformer les amandes, car cette région est réputée pour la confection de friandises. Quant au sud, les habitants des oasis de Benzaoua et de Jerid stockent des dattes ou certains produits des oasis à base d'orge ou d'abricots secs appelés farmas, et dans la région du Mont Matmata ils stockent des dattes, de l'orge et des fruits secs. les figues appelées garbouz ou schiha. Presque toutes les régions du pays tunisien participent à la préparation des épices comme les épices, le cumin et le ras el hanout. . Non seulement les femmes tunisiennes préparent, elles filent la laine, la transforment en fils de laine, la teignent avec des teintures de différentes couleurs, puis la tissent et la transforment en matelas et couvertures chauds. Elles peuvent également en faire des vêtements. des machines, comme un moulin appelé moulin pour moudre le blé et l'orge. Il est constitué de deux roches solides et peut être utilisé pour extraire l'huile des olives. Le proximité est fait de peau de chèvre et sert à transformer le lait en beurre.

De plus, le presse-purée sert à préparer la harissa et les épices. Quant au qardash, c'est un outil utilisé pour lisser la laine. De plus, le fuseau est un outil ancien utilisé pour filer la laine, le coton, le chanvre et le lin pour en faire des fils. C'est une expression. À propos d'une pointe en bois. Surtout pendant le mois sacré du Ramadan, les Tunisiens font un grand effort pour décorer la table à manger. Vous pouvez voir la table décorée avec les plats les plus délicieux, notamment de la soupe, du brik, du tajine et divers types de salades.





# Alphabet de Tifinagh

L'**Alphabet de Tifinagh** ou la langue berbère ou la langue amazighe est la langue des peuples d'Afrique du Nord. Le mot amazigh vient de **Mazigh ben Kenaan ben ham de Nouh (Noué)**<sup>1</sup>. Cette langue possède un alphabet nommé «Tifinagh». Cet alphabet se diffère d'un endroit à l'autre en fonction de la spécificité de chaque région en termes de prononciation et de parole. Par exemple, sur l'île de Djerba, située au sud-est de la Tunisie, elle a son propre Tifinagh préparé par Salah bin Ayed bin Mahmoud.

Les amazighs de Djerba principalement de Guellala, parlent la langue berbère qui est leur langue maternelle à ce jour.



## Sommaire

### Origine du mot Tifinagh

### L'alphabet de Tifinagh

Les voyelles:

Les consonnes

Exemple

### Enseignement de Tifinagh

### Références

## Origine du mot Tifinagh

Depuis 1950 avant Jésus-Christ, le pharaon Chichong le premier qui a créé cette écriture et a donné le nom de Tifinagh. Cette écriture est pratiquée depuis la ville de Siwa en Egypte, actuellement 30 milles habitants, en passant par la Libye, la Tunisie, l'Algérie, le Maroc, les îles Canaries, la Mauritanie, le nord de Mali, du Niger et de Burkina Faso, en cerclant des Touareg<sup>2</sup>.

Le mot « Tifinagh » se compose de 2 mots:

- « Tifi » signifie la créativité.
- « nagh » signifie la nôtre.

Cela donne que Tifinagh signifie Notre créativité.

## L'alphabet de Tifinagh

L'alphabet Tifinagh djerbien se compose de 34 consonnes et 4 voyelles.

### Les voyelles:

Concernant les voyelles, les 3 voyelles (ⵣ, ⵣ̣, ⵣ̤) sont pratiquées dans les principaux pays cité. La 4ème voyelle ⵣ̥ est pratiqué par les Kabyles de nord d'Algérie, dans la traduction francophone c'est «u».

On écrit de gauche à droite en composant une consonne suivie d'une voyelle en se basant sur l'écoute.

## Les consonnes

On trouve des lettres similaires telles que :

- O et Q: la différence entre eux c'est que la première est r simple, l'autre est r doublée.
- La même chose pour K et K" pour la doubler on met la sigle " après.
- La consonne Ɔ c'est le logo des amazighs, souvent portée comme collier chez les femmes. Ainsi, elle est utilisée dans des porte-clés. Cela explique l'attachement à la civilisation Amazigh.
- La consonne Ɔ : semblable au Ɔ avec une ligne au milieu.

## Exemple

- \*Arguèz : l'homme : ɔOƆ.Ɔ
- \*Yazi : arrête : ɣ.ƆƆ

Concernant les 4 dernières consonnes, elles sont utilisées dans certains pays cela dépend de l'accent qu'ils utilisent.

Certains disent « bèbè » et certains disent « bèva ».

Concernant la lettre avant dernière principalement utilisée chez les djerbiens ou chez les allemands au lieu de « ch » ou de « kh ».

L'alphabet Tifinagh est la plus ancienne écriture du monde. Actuellement certains chercheurs de l'institut nationale de la langue orientale de Paris sont en train de découvrir que l'origine de l'écriture latine venue en partie de Tifinagh pour 2 raisons : la première c'est parce que l'écriture commence de gauche vers la droite.

La deuxième, il y avait des consonnes similaires telles que : O: o en français, R en Amazigh.

- E : e en français, dh en Amazigh.
- H: h en français, f en amazigh.
- C: c en français, m en amazigh.
- U: u en français, w en amazigh.
- V: v en français, ð en amazigh.
- I: i en français, j en amazigh.
- † reste la même pour les deux langues.

## Enseignement de Tifinagh

---

A Guellala, cette langue est parlée d'origine depuis l'antiquité à nos jours, écrite depuis 2011.

Actuellement, elle est enseignée dans les associations culturelles. Quelques chercheurs de Guellala, tels que d.Fethi Ben Maamer et le chercheur Salah Ben Mahmoud, ont contribué à la propagation de cette culture écrite dans la région. En addition, les habitants de Guellala ont utilisé cet alphabet pour décorer les gares et les écoles. Ainsi, ils ont nommé quelques associations (Taghori Dessah), quelques boutiques et certains évènements ( tagamt ) par des noms amazighs.

## Références

---

1. chedli TEGHELLAT, île de Djerba, patrimoine et civilisation.
  2. <https://www.aljazeera.net/blogs/2017/1/13/%D8%AD%D9%83%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA-%D8%B9%D9%86-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D8%A7%D8%B2%D9%8A%D8%BA>
-

# Gharara

---

Al **Gharara** est l'un des objets utilisés par les agriculteurs et fait partie du patrimoine tunisien. C'est un grand sac que les femmes fabriquent au début de l'été après la tonte des moutons<sup>1</sup>.

## Méthodologie de fabrication

---

Al gharara est fabriquée à partir de laine des moutons et de poils des chèvres en les mélangeant (avec le qardache). La laine est entrelacée avec les poils de chèvres, puis, le processus de filage commence avec la broche à main. Après, les femmes entament le sadwa qui consiste à poser les fils principaux appelés jaddad. Ainsi que d'autres outils nécessaires comme un joug et ses poteaux attachés au sol avec des piquets et tissés avec du khalala et du yishfa. La décoration d'al gharara comporte des rayures colorées et ceci se diffèrent d'une tribu à une autre.



tonte des moutons

## Utilité

---

Al Gharara sert à transporter le blé et l'orge à dos de chameau depuis le lieu de battage (mandara) vers l'endroit de stockage (al ockla) ou au marché pour le vendre ou pour l'échanger avec d'autres produits. Elle est également utilisée pour garder certains matériaux, ce sont des produits alimentaires, tels que les tomates, de la farine et du sucre... puisque ce sac qui s'appelle à l'époque al gharara résiste aux facteurs naturels et utilisable pour plusieurs années, en effet, elle était indispensable pour chaque foyer et citoyen.

Dans notre contemporain, les gens emploient al gharara pour la décoration dans les cafés et les maisons, notamment, elle est considérée comme un patrimoine culturel qui symbolise les civilisations anciennes et reflète des styles artistiques et esthétiques.

## Références

---

1. <https://ashaar.ahlamontada.com>

# Korbous

**Korbous** est une ville thermale en Tunisie. Les sources sont connues par leurs aspects curatifs, elles sont les destinations privilégiées des curistes. En effet, plusieurs types de maladies sont traitées notamment, les rhumatismes, les arthrites et certaines affections du système nerveux<sup>1</sup>.



Korbous

## Sommaire

**Principales sources d'eau naturelles chaudes de korbous**

**Origines des Sources**

**Propriétés chimiques**

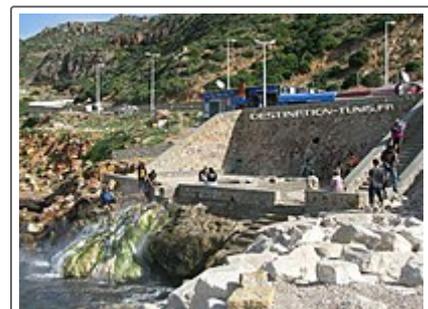
**Références**

## Principales sources d'eau naturelles chaudes de korbous

- Ain El Atrous
- Ain ElFakroun
- Ain El kanassira
- Ain Sbya
- Ain El Arraka
- Ain Oktor
- Ain EChfa ou Ain El Kbira

**Aïn Echfa ou Aïn El-Kbira** est la plus grande source dont l'existence remonte à plus de 2000 ans. On se tourne vers elle afin de venir à bout des problématiques respiratoires, dermatologiques et même en gynécologie. Ses bienfaits sont conseillés pour apaiser les douleurs articulaires, musculaires ; les inflammations, les rhumatismes...

**Aïn Arraka et Aïn Sbia** sont considérées comme des sources jumelles. Aïn Sbia possède une coupole qui fait sa réputation. Toutes deux offrent une eau thermale chlorurée sodique.



Korbous

**Aïn El-Atrous** est la source la plus populaire. On la conseille afin de lutter contre l'obésité et la phlébologie.

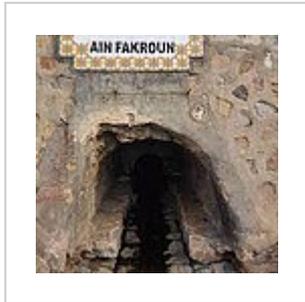
**Aïn Fakroun** est une eau de 37°C contenant sulfate, calcium, magnésium. Elle est préconisée là encore en dermatologie, gynécologie ; pour soigner les rhumatismes.

**Aïn Oktor** qui signifie la source de la goutte a des vertus pour éliminer les toxines et les pathologies rénales. Cette eau est exploitée et mise en bouteille comme eau minérale.

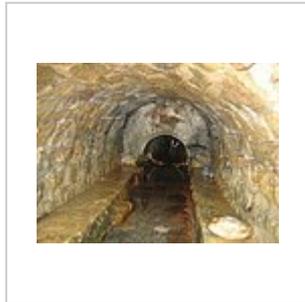
**Aïn Kanassira**, la source d'eau chaude est riche en fluor, en sels minéraux pour soigner les infections, les rhumatismes. Ses boues sont également appréciées : argile blanche, jaune et noire. Les randonneurs, les campeurs, les pêcheurs et les amateurs de nature y trouveront leur bonheur.

Une source d'eau chaude de 44°C enfouie derrière des palmiers et encore méconnue du grand public. Ses vertus thérapeutiques sont multiples, son eau est d'ailleurs riche en fluor sulfurée, en sels minéraux et en bicarbonates de sodium. Elle est recommandée pour soigner les troubles infectieux et les pathologies rhumatologiques<sup>2</sup>.

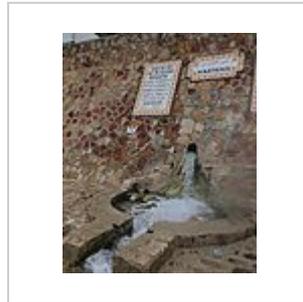
Une source prisée pour ses soins de boue. On y trouve l'argile noire qui soigne les rhumatismes et l'argile blanche qui traite les acnés et l'argile jaune qui apporte douceur à la peau<sup>3</sup>.



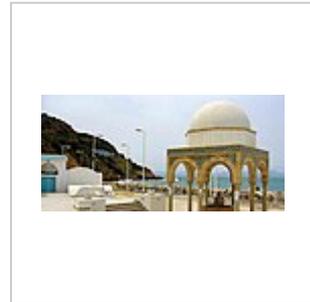
Ain Fakroun



Ain Fakroun



Ain Fakroun



Korbous

## Origines des Sources

---

Les sources sortent le long d'une faille au bord de la mer de direction Nord-Sud affectant le dôme de Korbous<sup>4</sup>, cet accident a fait effondrer la moitié occidentale de ce dôme et c'est au pied Ouest de la partie orientale que sourdent les eaux thermales.

L'office Nationale du thermalisme et de l'hydrothérapie Tunisien a créé la station thermale et thérapeutique à Korbous<sup>5</sup>.

## Propriétés chimiques

---

Les données importantes sont :

- Température : 50°C
- Sodium : 2.7g/l
- Chlore : 6g/l

## Références

---

1. <http://www.hydrotherapie.tn/portail-de-lhydrotherapie/espace-bien-etre/stations-thermales/details/tunisie/station-thermale-de-korbous/>
2. <https://destination-tunis.fr/informations-utiles/origine-des-sources-chaudes-de-korbous>
3. [https://villa-romana-monastir.com/a-la-rencontre-des-eaux-chaudes-thermales-de-korbous/?fbclid=IwAR0-MEWwByOndpV6RHfg\\_LkHh0Ieoa5BOxrWtHxqhN6i01hwc8XW-aGKuj8](https://villa-romana-monastir.com/a-la-rencontre-des-eaux-chaudes-thermales-de-korbous/?fbclid=IwAR0-MEWwByOndpV6RHfg_LkHh0Ieoa5BOxrWtHxqhN6i01hwc8XW-aGKuj8)
4. <https://www.marhba.com/experiences/partir-a-la-decouverte-d-ain-kanassira>
5. <http://www.hydrotherapie.tn/portail-de-lhydrotherapie/qui-sommes-nous/presentation/>



# Festival national des pistaches à Majel Bel Abbès

La Tunisie se classe parmi les dix premiers producteurs de pistaches dans le monde<sup>1</sup>.

À l'échelle du continent africain, la Tunisie est déjà classée premier producteur de pistaches depuis quelques années. Représentée par Le gouvernorat de Kasserine plus précisément la délégation de Majel Bel Abbès qui est considérée comme le leader incontesté du secteur des pistaches en Tunisie<sup>2</sup>.

## Sommaire

**La délégation de Majel Bel Abbès : Le 1er producteur des pistaches en Tunisie :**

**Majel Bel Abbès: Un terrain favorable aux pistaches**

**Récolte des pistaches :**

**Célébration des pistaches :**

Le festival des pistaches à Majel Bel Abbès : réunion saisonnière dans le village

Scènes les plus importantes du festival :

La pistache : un élément savoureux dans la cuisine Tunisienne

Baklawa tunisienne :

Rfissa Tunisienne à la pistache :

Assida Fozdok :

Couscous aux fruits secs :

Rouzata pistaches :

La pistache « L'or vert » qui participe à l'économie du village :

Références

## La délégation de Majel Bel Abbès : Le 1er producteur des pistaches en Tunisie :

Majel Bel Abbès est un village du centre-ouest de la Tunisie. Situé à 63km du gouvernorat de Kasserine. Il produit une pistache 100% biologique. Il occupe la première place en matière de production des pistaches à l'échelle nationale. En 2023, la production devrait atteindre environ 1100 Tonnes, soit une augmentation de 150 Tonnes par rapport à l'année précédente<sup>3</sup>.

## Majel Bel Abbès: Un terrain favorable aux pistaches

Le pistachier « Pistacia vera » a réussi dans ce village, car il s'adapte aux sols argilo-sableux, relativement profonds, secs avec un teneur élevé en calcaire. Grâce à sa grande résistance à la sécheresse, les terres agricoles de Majel Bel Abbès sont idéals pour cet arbre<sup>4</sup>.

La pistache de Majel Bel Abbès : Un concurrent sur les marchés internationaux :

La pistache de Majel Bel Abbès se caractérise par son goût délicieux et une couleur unique : verdâtre avec une touche violette<sup>5</sup>. La majorité de la production est consacrée pour l'importation à l'étranger<sup>6</sup>.

## Récolte des pistaches :

Chaque année « moins d'août », les villageois de Majel Bel Abbès passe des journées au cœur des champs de pistaches. La récolte se fait dans une ambiance de joie et d'enthousiasme. La cueillette des pistachiers est à la main. Les fruits tombent sur des toiles de collecte. Il est recommandé de ne pas laisser tomber de pistaches fraîches au sol, car cela entraîne leur contamination par les micro-organismes du sol<sup>7</sup>.

## Célébration des pistaches :

Pour célébrer la récolte de ces fruits prestigieux, le village de Majel Bel Abbès accueille le festival des pistaches chaque année « depuis 2015 » pendant la saison de la récolte de ces fruits « la fin de l'été jusqu'au le début de l'automne »<sup>8</sup>.

### Le festival des pistaches à Majel Bel Abbès : réunion saisonnière dans le village

Cette festivité est dans le but de contribuer et mettre en valeur ces fruits. C'est une occasion où les producteurs, les clients, et les visiteurs se réunissent pour célébrer la graine fameuse de la ville. L'exposition des pistaches est dans des foires, représentées dans des grandes corbeilles en bois et des mailles sous plusieurs formes : frais, grillée salée...

Le festival vise à faire connaître la richesse de « L'or vert » qui constitue le symbole de la région de Majel Bel Abbès<sup>9</sup>.

### Scènes les plus importantes du festival :

Les responsables de cet événement préparent un programme riche : les visiteurs profitent de plusieurs spectacles tels que des animations avec des grandes marionnettes qui traversent la grande rue du village<sup>10</sup>.

Le programme organise d'autres activités comme le spectacle équestre, le sport aussi est inclus comme le spectacle du taekwondo ainsi que les activités culturelles comme la danse et la musique<sup>11</sup>. Des minimarchés pendant cet événement sont réalisés, ils représentent une occasion d'acheter ces graines verdâtres fraîches et découvrir la richesse du patrimoine agricole de ce village. Deux autres marchés, du producteur au consommateur sont réalisés en même temps à Tunis et à Sousse<sup>12</sup>.

Cette festività offre une opportunité de savourer la croustillante des pistaches.

## La pistache : un élément savoureux dans la cuisine Tunisienne

C'est un fruit sec à coque aux bienfaits insoupçonnés. C'est une source d'antioxydants, très riche en fibres et renforce le système immunitaire<sup>13</sup>. C'est pour ces raisons, il joue un rôle crucial dans les plats et la pâtisserie tunisienne<sup>14</sup> aussi qu'il donne une beauté sublime, un charme raffiné et un bon goût aux gâteaux, les desserts tunisiens ainsi que les plats principaux et même les jus<sup>15</sup>.

### Baklawa tunisienne :

C'est un dessert traditionnel majestueux, composé de plusieurs couches superposées de pâte phyllo garnie et l'intérieur est une couche de pistaches concassées. Il est distribué essentiellement pendant les cérémonies de mariages, de naissance et d'Aid-el-Fitr.

### Rfissa Tunisienne à la pistache :

C'est un gâteau, à base de semoule de blé, des dattes, huile d'olive et des fruits secs parmi eux la pistache concasser.

### Assida Fozdok :

C'est un crème de pistaches, préparé Pendant les fêtes religieuses des musulmans comme la fête du « Mould   ».

### Couscous aux fruits secs :

Le couscous est un plat traditionnel, décoré avec des pois chiches, raisins séchés et des fruits secs, notamment la pistache. Pendant les fêtes de mariages, l'accueille est très chaleureux aux invités en le servant ce repas, il est à la fois un symbolisme d'amour, de prospérité et une signification culturelle, reflétant l'histoire et les traditions tunisiennes.

### Rouzata pistaches :

C'est un sirop aux pistaches à la tunisienne avec un goût délicieux. Il est vivement recommandé pendant les fêtes de mariage.

## La pistache « L'or vert » qui participe à l'économie du village :

Puisqu'elle est très demandée et convoitée, la pistache coûte très cher, c'est pourquoi elle est appelée « L'or vert ». Le prix, qui est à la hausse, stimule l'économie et le commerce rural à revivre dans ce village. Malgré ça, la récolte pendant des années était faible à cause des maladies transmises par des insectes<sup>10</sup>. Ce qui oblige, les habitants qui ont des petits champs des pistaches à vendre ce trésor dans « les souks » quotidiens avec des prix abordables par rapport à sa valeur, pour gagner une somme d'argent pour leurs besoins nécessaires...

## Références

1. <https://www.atlasbig.com/fr-fr/pays-par-production-de-pistaches>
2. [http://www.radionationale.tn/%D9%85%D8%B9%D8%AA%D9%85%D8%AF%D9%8A%D8%A9-%D9%85%D8%A7%D8%AC%D9%84-%D8%A8%D9%84%D8%B9%D8%A8%D8%A7%D8%B3-%D8%AA%D8%AD%D8%AA%D9%84-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B1%D8%AA%D8%A8%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%88/#:~:text=%D9%88%D8%A3%D9%83%D8%AF%20%D8%A3%D9%86%20%D9%85%D8%B9%D8%AA%D9%85%D8%AF%D9%8A%D8%A9%20%D9%85%D8%A7%D8%AC%D9%84%20%D8%A8%D9%84%D8%B9%D8%A8%D8%A7%D8%B3,%D9%81%D8%B1%D9%86%D8%B3%D8%A7%20%D9%88%D8%A3%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A7%20%D9%88%D8%A7%D9%8A%D8%B0%D9%84%D9%83%20%D8%B1%D9%88%D8%B3%D9%8A%D8%A7.\)](http://www.radionationale.tn/%D9%85%D8%B9%D8%AA%D9%85%D8%AF%D9%8A%D8%A9-%D9%85%D8%A7%D8%AC%D9%84-%D8%A8%D9%84%D8%B9%D8%A8%D8%A7%D8%B3-%D8%AA%D8%AD%D8%AA%D9%84-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B1%D8%AA%D8%A8%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%88/#:~:text=%D9%88%D8%A3%D9%83%D8%AF%20%D8%A3%D9%86%20%D9%85%D8%B9%D8%AA%D9%85%D8%AF%D9%8A%D8%A9%20%D9%85%D8%A7%D8%AC%D9%84%20%D8%A8%D9%84%D8%B9%D8%A8%D8%A7%D8%B3,%D9%81%D8%B1%D9%86%D8%B3%D8%A7%20%D9%88%D8%A3%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A7%20%D9%88%D8%A7%D9%8A%D8%B0%D9%84%D9%83%20%D8%B1%D9%88%D8%B3%D9%8A%D8%A7.))
3. <https://lapresse.tn/159345/kasserine-la-recolte-des-pistaches-estimee-a-1100-tonnes/>
4. <https://news.lagazettedusud.tn/2022/04/09/idees-ramadanesques-et-pourquoi-pas/>
5. <https://www.nessma.tv/fr/economie/actu/pistaches-majel-bel-abbes-575514#:~:text=L'association%20du%20Festival%20national,Abb%39>
6. <https://www.entreprises-magazine.com/majel-bel-abbes-la-production-locale-de-pistaches-concurrence-celles-des-americains-et-des-iraniens/>
7. <https://wikifarmer.com/fr/recolte-et-rendement-du-pistachier/>
8. <https://tunisie.co/article/4341/sortir/festivals/pistache-045612>
9. <https://www.tunisie-tribune.com/2018/08/27/festival-des-pistaches-de-majel-bel-abbes-kasserine-la-production-loe-de-pistaches-concurrence-celles-des-americains-et-des-iraniens/>
10. <https://www.tunisienumerique.com/kasserine-demarrage-de-la-7e-edition-du-festival-des-pistaches-video/>
11. <https://tunisie.co/article/8775/sortir/festivals/pistache-575514#:~:text=L'association%20du%20Festival%20national,Abb%39>
12. <https://news.gnet.tn/tunisie-marches-du-producteur-au-consommateur-du-pistache-dans-trois-villes-dont-tunis/#:~:text=Trois%20foires%20%C3%A9conomiques%20du%20prod>
13. [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche\\_doc=pistache\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche_doc=pistache_nu)
14. <https://fr.allafrica.com/stories/202308180243.html>
15. <https://lapresse.tn/165697/cette-pistache-gorgee-de-soleil-tunisien/#:~:text=Ce%20fruit%20savoureux%2C%20habituellement%20>
16. <https://www.babnet.net/cadredetail-70275.asp>

# Nattes de Djerba

---

## Sommaire

---

### **Les nattes à Djerba :**

Définition d'une natte (Dictionnaire le Robert)

Les nattes à Djerba (Fatou) :

L'historique des nattes :

L'utilité de la natte :

### **Les étapes de fabrication des nattes :**

L'achat du jonc « Smar » :

Préparation du jonc « Smar » :

Le trempage du jonc :

Le « Massgef » :

Préparations de tasseau « Daff » ou « Tsamrise » :

Le Tissage « Dhfira » :

Le « Takhtim » ou finalisation :

### **Conclusion :**

Références

## Les nattes à Djerba :

---

### **Définition d'une natte (Dictionnaire le Robert)**

La natte est une pièce d'un tissu fait des brins végétaux entrelacés servant de tapis.

### **Les nattes à Djerba (Fatou) :**

Sont des tapis dont la matière première est le jonc<sup>1</sup> « Smar ». Ces nattes sont formées d'une chaîne dont ses fils sont très forts tandis que la trame est constituée de jonc « Smar ».

### **L'historique des nattes :**

Le métier des nattes est aussi très connu que les autres métiers traditionnels à Djerba. Ce métier a été introduit à l'île de Djerba presque cinq siècles par un groupe ethnique de Chahbane<sup>2</sup> de Tataouine<sup>3</sup>. Ces artisans se regroupent à Fatou (une région à côté de Houmet Essouk<sup>4</sup>) et comptent une cinquantaine de familles. En se fixant sur l'île, ils introduisent leur technique de tissage du jonc.

Les nattiers fabriquent de variétés de nattes, les nattes murales « Guiyas », des nattes de sol « Hasira » et le « Matrad ». Le jonc est une plante vivace, qui pousse naturellement au bord des rivières, des lacs salés. Chahbane sont les habitants de Chahbania entre la région de Tataouine et

Medenine.

Il y a des nattes simples (jaunes) ou bien avec des couleurs (jonc teinté) ayant une décoration inspirée de l'art traditionnel.

## **L'utilité de la natte :**

Avant il avait un usage massif de nattes. Elles servaient à isoler les coussins de l'humidité des murs en hiver, et à isoler les tapis de laine (Klim) du sol froid tandis qu'en été, les Djerbiens s'asseyaient directement dessus.

Les salles de prière des mosquées et des Zaouias<sup>5</sup> sont toujours recouvertes en été comme en hiver. Les banquettes des cafés ou les bas des murs sont couverts par des nattes aussi pour les isoler de l'humidité. Les fibres végétales robustes font de ces nattes des véritables matelas orthopédiques naturels. D'ailleurs certains les utilisent traditionnellement en cas de mal de dos.

## **Les étapes de fabrication des nattes :**

---

Le métier des nattes raconte l'histoire et la patience que les pères transmettent aux fils, afin de garder le stigmate du métier traditionnel.

C'est grâce à cette transmission de technique de tissage de jonc que ses mains expertes gardent le savoir-faire. Ce métier risque la disparition tant que les fils n'acceptent plus de prendre la succession.

Le nattier travaille accroupi et à quelques centimètres du sol, le métier tendu horizontalement devant lui, il tend les cordes qui font la trame et puis il commence le tissage de la fibre végétale de jonc avec une compétence extrême. Il passe les fibres de la trame entre les fils de la chaîne avec les doigts jouant le rôle de la navette

Pour fabriquer une natte, il faut passer par plusieurs étapes ce que nécessite l'aide de deux ouvriers ou deux membres de la famille généralement. Voici les étapes suivies.

## **L'achat du jonc « Smar » :**

Le jonc « Smar » est la matière première de la fabrication des nattes. Le cueille du jonc se fait chaque année au mois de juin par des moissonneurs à côté des oueds et des lacs salés. Le jonc se trouvait avant à Djerba et à Tataouine mais maintenant se trouve uniquement à Gbeli.

Les nattiers de l'île fournissent le stock nécessaire de l'année c'est pourquoi ils doivent acheter le jonc vert en une grande quantité au moins un camion.

## **Préparation du jonc « Smar » :**

Après avoir acheté le jonc, les nattiers l'étalent en éventail à côté de leurs ateliers pour l'assécher et le font dorer au soleil. Cette opération consiste de 15 jours à un mois avant de l'utiliser. Le prix du jonc qui a doublé ces dernières années, explique que six familles seulement perpétuent ce métier de tissage et cette production.

## **Le trempage du jonc :**

Avant l'utilisation du jonc il faut le préparer ce qui nécessite le trempage d'une nuit, couvert pour garder de l'humidité.

La réhumidification est nécessaire aussi pendant le travail pour que le jonc soit souple sinon il se casse ou pourrisse. Avant de tremper le jonc, les nattiers coupent les fleurs pour servir comme fourrage ou sur l'atelier. Le jonc aussi doit être trier, avant le tissage, suivant la longueur, l'épaisseur et la couleur.

### **Le « Massgef » :**

C'est l'atelier où les nattiers se regroupent généralement. Le « Massgef » a la structure triangulaire en bois de palmier recouvert de joncs séchés et des feuilles des palmiers séchés posées à l'envers pour que l'eau de la pluie s'écoule facilement. Les feuilles des palmiers sont recouvertes par des fleurs de joncs récupérées.

Le « Massgef » est environ de 2.5m de hauteur et de 10m de longueur mais ce type de d'atelier n'existe plus, il est disparu totalement.

### **Préparations de tasseau « Daff » ou « Tsamrise » :**

Pour commencer le tissage, il est nécessaire de préparer le tasseau de bois « Daff » et les cordes qui servent des chaînes. Les nattiers trempent les joncs une autre fois. Pour tisser une natte de sol « Matrad » qui mesure 1,5 m de largeur et 3,5 m de longueur il est indispensable d'ajouter à peu près 10 cm à ces dimensions parce que les joncs ont tendance à se contracter lorsqu'ils sèchent.

D'abord, l'artisan enfile les cordes à travers le tasseau de bois troué. Ce travail se fait à trois : un prépare le métier à tisser, l'autre met en place les cordes et le dernier tire pour tendre. Ainsi le métier à tisser est prêt. Cette étape s'appelle « Tsamrise ».

### **Le Tissage « Dhfira » :**

C'est le fait d'entrecroiser plusieurs tiges de joncs une à droite et une à gauche sur « Laadawa » (trois joncs s'ils sont fins et deux joncs s'ils sont épais).

Les nattiers commencent par tisser la partie en haut et l'autre aligne les joncs. Ils glissent le tasseau en bois « Daff » puis ils plient les deux extrémités du jonc et tissent la partie inférieure. Après avoir terminé, ils coupent ce qui dépasse les bords.

### **Le « Takhtim » ou finalisation :**

Le travail consiste maintenant à finaliser en nouant les brins. Chaque nœud sous forme d'une « fleur », doit être de même dimension que les autres. Cette opération s'appelle la finalisation ou « Takhtim ».

Ensuite, il faut prendre une corde pour l'attacher afin d'avoir un nœud mort. Ce nœud sous forme d'une « fleur » il faut qu'elle soit plus petite que celle déjà faite, la tourner et la couper comme d'habitude.

Enfin, il faut plier la natte et la mettre en dehors au soleil ou elle reste une ou deux jours selon le climat.

## Conclusion :

Dès l'apparition des nattes en plastique, l'utilisation des nattes en fibres végétales a connu une diminution notable.

Cela est dû d'une part au cout peu élevé des nattes en fibre végétale et d'autre part à la côté pratique des nattes en plastique, ces dernières sont souples, légères, faciles à rouler, à transporter, à déplacer et surtout facile à nettoyer.

Malgré cette régression d'usage, la natte en fibre végétal fait toujours partie de la culture djerbienne. Elle est plus qu'un élément indispensable du mobilier, elle joue un rôle important dans la vie socio-culturelle.

La présence des nattes pendant la vie quotidienne, le décès et les mariages explique l'ancrage des nattes dans la mémoire populaire.

A présent, comme tous les métiers artisanaux, le tressage des nattes en jonc n'est plus destiné à une consommation locale mais elle vise une population étrangère notamment les touristes ainsi que le tressage de « Helfa » (une plante naturelle qui poussent en abondance dans les endroits secs et ensoleillés) et des palmiers.

Les artisans fabriquent des coffins, des sacs, des chapeaux et des récipients à grains et des objets de décoration. Tous ces produits sont exposés dans la vannerie d'atelier de nattes : c'est un endroit authentique et artisanal qui s'appelle le « Fondouk »

## Références

---

1. TLATLI, Salah-Eddine. Djerba l'île des Lotophages.
2. Encyclopédie Berbère. Pacte – Phonologie.
3. GARGOURI, Samira. Les arts populaires en Tunisie.
4. STABLO, René. Les Djerbiens.

# Symbolisme des rites du mariage traditionnel Djerbien

---

## Sommaire

---

### Le mariage traditionnel djerbien

Le mariage selon la perception populaire djerbienne :

Le mariage traditionnel djerbien :

### symbolisme des rites et des traditions du mariage traditionnel djerbien

Le don de « Mindile » :

Le « Sabeg Rezgou » :

Bkhur

La « Barboura »

La « Barboura » du mari :

La « Barboura » de la mariée :

« El Bamber » :

Beskri

Hrem

Les rites au « El Jahfa » :

Le « Derdek » :

Le partage de l'œuf : « Guesman Adham »

Le passage au-dessus des poissons :

### Objet et symboles

Les œufs :

Le henné : « El Henna » :

L'eau :

Le « Hram » :

L'olivier :

Les nattes :

### Conclusion :

### Voir aussi

### Références

---

## Le mariage traditionnel djerbien

---

### Le mariage selon la perception populaire djerbienne :

Suivant la perception populaire djerbienne, le mariage traditionnel à Djerba allie fête religieuse et traditionnelle sans aucune contradiction. Le mariage est l'accomplissement de la moitié de la religion et aussi c'est l'union entre l'homme et la femme obligatoirement de la même communauté :

Cela veut dire que les deux appartiennent à la même religion, même couleur et les parents doivent être des djerbiens.

## **Le mariage traditionnel djerbien :**

Le mariage traditionnel djerbien dure plusieurs jours et compte plusieurs cérémonies.

Le mariage chez les Malekistes<sup>1</sup> représente une occasion de défoulement pour les hommes ainsi que les femmes, contrairement, chez les djerbiens de rite Ibadiste<sup>2</sup>, les mariages sont plutôt austères, souvent sans danse voire sans musique.

Les cérémonies du mariage traditionnel sont nombreuses. Le mariage chez la mariée dure cinq jours et sept jours chez le mari.

- Malekiste est l'un des quatre écoles de droit musulman sunnite.
- Ibadite est un courant méconnu de l'islam à Djerba.

## **symbolisme des rites et des traditions du mariage traditionnel djerbien**

---

### **Le don de « Mindile » :**

Il s'agit d'un don fait par la famille de mari à la famille de la mariée. Ce don est composé d'un certain nombre de serviettes selon le nombre des participantes chez la famille de la mariée, chaque serviette contient cinq œuf durs colorés (Le numéro cinq symbolise les cinq prières) et un nœud contenant le « Bkhur »<sup>3</sup>. La bonne odeur du Bkhur attire la bénédiction et rééloigne le mauvais œil et le mal.

### **Le « Sabeg Rezgou » :**

Le jour de la cérémonie de la « Henna saghira » est caractérisée par l'offrande de la serviette et d'autres objets y compris le henné. On présente un plateau de feuilles sèches du henné au mari contenant une bague en or qui sera offerte à la mariée par un enfant accompagné des sœurs de mari.

« Sabeg rezgou » est un enfant qui désigne l'innocence, est chargé de passer la bague au doigt de l'épouse trois fois sans parler ni boire et ni manger. Le numéro trois signifie le triple engagement de la mariée.

Un autre « Sabeg rezgou » envoyé par la famille de la mariée à la maison de mari pour accrocher des œufs dans la chambre de deux épouses.

Ce rite signifiant la prospérité et la fécondité que l'épouse apportera au foyer de son futur mari.

## **Bkhur**

Bkhur est un parfum d'intérieur traditionnel arabe contenant tous types d'encens.

## **La « Barboura »**

### **La « Barboura » du mari :**

C'est un cortège dont le mari est entouré de femmes qui se tiennent debout les uns à côté des autres, leurs têtes sont couvert par le « Beskri ».

Le mari quitte la maison vers un olivier « Zulmati ». Le long du son chemin l'un de ses assistants dépose une natte sur laquelle passe le mari et ses accompagnants.

L'époux tourne trois fois autour de l'olivier, puis, il frappe légèrement les jeunes célibataire avec un rameau d'olivier afin que ses jeunes se marieront vite et qu'ils restent unis. Passer sur la natte signifie que sa vie conjugale sera prospère.

### **La « Barboura » de la mariée :**

La tradition de la « barboura » existe chez la mariée et pendant plusieurs occasions. Elle se dirige vers un olivier qui se trouve à côté de la maison de sa famille pour faire trois tournées. Lors de ce rite la mariée est attachée d'un fil de laine rouge. La couleur rouge désigne le lien de sang et le fil symbolise l'attachement à l'égard de son mari.

### **« El Bamber » :**

Avant le départ de cortège « El Jahfa »<sup>5</sup>, la mariée vêtue de « Hrem »<sup>6</sup> blanc et voilée par ses cheveux qui couvrent même son visage s'assoie sur un bas d'âne « Bardaa ». Ce rite de séparation s'effectue avant que la mariée quitte sa maison natale. La mariée pleure ainsi tous les invités sous le rythme des chants exprimant la douleur de la séparation. Ce rite a une grande signification qu'il exprime l'angoisse de départ.

## **Beskri**

C'est un habit traditionnel djerbien féminin en coton et en soie naturelle avec des fils d'or et d'argent. <sup>5</sup> El Jahfa est un cortège pour transporter la mariée à sa maison conjugale.

## **Hrem**

C'est un habit traditionnel féminin en laine blanche.

Pour créer un climat de détente, une femme se déguise en homme et se batte contre une autre femme tenant une épée ou un bâton. Cela désigne la force et le pouvoir masculin.

Après cette femme déguisée commence le rite de la collection de l'argent, tenant un plateau au-dessus de la tête de la mariée. Les femmes d'abord déposent l'argent dans le plateau puis les hommes, symbolisant leur soutien et leurs contributions à la nouvelle vie du couple.

### **Les rites au « El Jahfa » :**

« El Jahfa » est un cortège pour transporter la mariée à sa maison conjugale sur un palanquin ou un cadre en bois, emporté sur un dromadaire. Le palanquin est couvert de draps rouges et blancs attachés par une ceinture en soie s'appelle « Chamla ». Une foule de proches forme ce cortège. Les hommes et les garçons en tête, les femmes et les filles à l'arrière.

Sur le chemin de « El Jahfa », particulièrement près de la maison du mari, la famille de la mariée fait attention pour que le mari ne passe pas avec ses assistants entre le chameau et l'homme. Son passage symbolise que le mari sera le dominant dans leur vie conjugale. Un rite malheureusement désigne la rivalité, la méchanceté et l'autorité masculine c'est un rite « Malikiste ».

Parmi les rites de «El Jahfa » aussi et à l'arrivée de cortège, le mari jette un œuf au-dessus de palanquin. Ce geste a beaucoup de symbolisme chez les anciens Djerbiens, l'œuf désigne la chance, la fécondité, la fertilité et la renaissance.

Chez les « Malikistes », il faut empêcher le mari d'écraser cet œuf. Ce geste signifie que le mari sera autoritaire. Un rite symbolise la méchanceté une autre fois.

### **Le « Derdek » :**

Après la cérémonie de « El Jelwa » (cérémonie pendant laquelle la mariée se présente aux femmes avant de rentrer à sa chambre nuptiale) , le mari entre dans la chambre et ferme la porte. La mariée entourée par des femmes essaie de l'ouvrir trois fois. Ce rite s'appelle le « Derdek » symbolise que la mariée doit s'imposer dans son nouveau milieu.

### **Le partage de l'œuf : « Guesman Adham »**

La première rencontre entre les deux mariés se fait à la nuit de noce. L'esthéticienne traditionnelle la « Zayyana » coupe un œuf dur en deux. Elle donne à chacun des mariés une part puis elle demande au couple de s'échanger leurs parts avant de les manger . Ce rite est riche en significations, en fait, l'œuf symbolise la vie, la fertilité et la continuité.

Ce partage à part égale signifie aussi son attachement à l'autre, partager les charges de la vie à part égales. Ce rite désigne aussi la volonté d'assumer la responsabilité en couple solidaire et unis.

### **Le passage au-dessus des poissons :**

Après trois jours de la fin des festivités. La famille de mari organise une fête du passage au-dessus des poissons. La cérémonie est dans l'intimité totale en présence des parents et les plus proches. La « Zayyana » aide la mariée d'enjamber sept fois les poissons. Cette tradition symbolise la fécondité, la générosité, et le porte-bonheur. De plus elle signifie la protection de couple contre le mauvais œil et surtout les conjurer les mauvaises surprises de destin Dans l'imagerie populaire. Aussi les poissons sont présents sous forme de couple ce que symbolise l'union, l'harmonie, et l'entente dans la vie conjugale.

## **Objet et symboles**

---

Le mariage traditionnel à Djerba est riche en rites et en traditions symbolique. Durant la cérémonie on remarque deux lieux de fêtes, des rites, des rituels planifiés à des moments et des jours précis.

Tout au long du mariage, les deux familles sont mises en relation par un échange d'objets signifiant un dialogue symbolique et codifié.

Ces dons échangés en paire sont un langage de signes. Nous allons présenter quelques objets et leurs symbolismes.

### **Les œufs :**

Chaque étape de la cérémonie, il y a des échanges d'œufs toute au long du mariage. L'œuf a beaucoup de significations puisqu'il est un symbole de vie, de fécondité, de fertilité, de renaissance et de chance. L'œuf est tout simplement un synonyme de l'indestructibilité de la vie et la pente régulière de la poule. C'est un signe visible de caractère fécond et maternelle de la femme.

### **Le henné : « El Henna » :**

Les deux familles font l'échange d'henné, ce rite plante la joie. Le henné est un bien magique qui protège les futurs mariés ainsi leurs familles. Elle apporte l'aide, le rêve, la joie et surtout la protection contre le mauvais œil et la jalousie.

### **L'eau :**

Tout au long du chemin de « El Jahfa », la mariée boit de l'eau qui se trouve dans la « Goulat »<sup>7</sup>. A l'arrivée du cortège, l'eau de « Goulat » est échangée avec de l'eau de la famille du mari. Ce rite symbolise la paix, la sécurité et la prospérité.

### **Le « Hram » :**

Le « Hram » est un drapé en laine. Les mariés portent le « Hram » pendant la cérémonie de henné. Dès l'arrivée de « El Jahfa » la mariée met le « Hram » de sa belle-mère au lieu de celui de sa maman. Ce rite symbolise que la mariée appartiendra à sa nouvelle famille. De même, le mari change le « Hram » de sa

mère avec celui de sa femme. Ce que désigne, le mari appartiendra à sa femme. La couleur blanche symbolise l'innocence, la pureté, l'innocence et la sagesse. Telles ses connotations auxquelles aspire la vie conjugale.

### **L'olivier :**

L'olivier chez les anciens Djerbiens désigne la vie, la stabilité familiale représentées par ses racines enfoncées dans le sol. L'olivier symbolise la force tant que l'olivier défie la terre aride pour donner la richesse et la prospérité.

### **Les nattes :**

Dès l'arrivée de « El Jahfa », l'assistant du mari fait l'échange de natte<sup>8</sup>avec celle de la mariée. Ce rite symbolise le partage de la responsabilité. La natte symbolise le lien entre la maison et l'arbre.

La natte est une pièce d'un tissu fait de bruns végétaux pousse entrelace servant de tapis.

## **Conclusion :**

---

Le mariage traditionnel djerbien est l'ensemble des événements riches en symboles. Ces rites représentent un dialogue symbolique et codifiés.

Le mariage djerbien est pilier de la culture djerbienne diversifiée reflétant les valeurs ancestrales et les coutumes transmises à travers des siècles. **Le mariage n'est plus l'alliance entre deux individus mais c'est le l'union de deux familles et des communautés visant la continuité.**

## Voir aussi

---

- [La fête du mariage traditionnel à Djerba](#)

## Références

---

1. François Laplantine, La hajba de la fiancée à Djerba, Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, n°31, Année 1981, pp 105-118.
2. Tlatli, Salah-Eddine, Djerba l'île des lotophages.
3. Stablo, René, Les Djerbiens.
4. Musée du Patrimoine traditionnel de Djerba - Traditions de mariage 2000 – 2006
5. دوره الحياة عند بربر جربه عادات وتقاليد جربه المدرسة الإعدادية ابن سينا

# Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2024/Tunisie/Souk Jara

---

Gabès notre ville natale est une ville connue par ses Souks. Elle se distingue particulièrement par ses activités traditionnelles.

Le marché de notre ville appelée « Souk Jara » est un point touristique incontournable. C'est un lieu de vie, où les odeurs d'herbes médicinales, d'encens de Henné chatouillent nos narines. Les feuilles de Henné sont séchées et transformées en poudre mélangée avec de l'eau et utilisées pour orner les mains et les pieds.

Ce souk témoigne le passé fortuné de Gabès. Il y contient une infinité d'articles artisanaux tels les œuvres de pétrie, les couffins, les chapeaux en paille et même les bijoux précieux.

Malheureusement, le jour de Aïd Al Fêter, nous avons aperçu une épaisse fumée qui recouvre le ciel. C'est un incendie qui se déclenche dans notre « Souk Jara », qu'elle calamite ! Notre lieu de vie devient sans vie, le feu s'est propagé dans toutes les boutiques, d'horribles flammes lèchent les murs, une fumée noire monte jusqu'au ciel. Les marchands poussent des cris lamentables.

Après beaucoup d'efforts acharnés et de longues heures et grâce à la solidarité de tous les présents, les pompiers arrivent à maîtriser le feu et leurs efforts sont achevés par la réussite.

Le « Souk Jara » s'est transformé en décombres et la fête de l'Aïd en funérailles. Toute la ville de Gabès était pour des semaines en deuil.

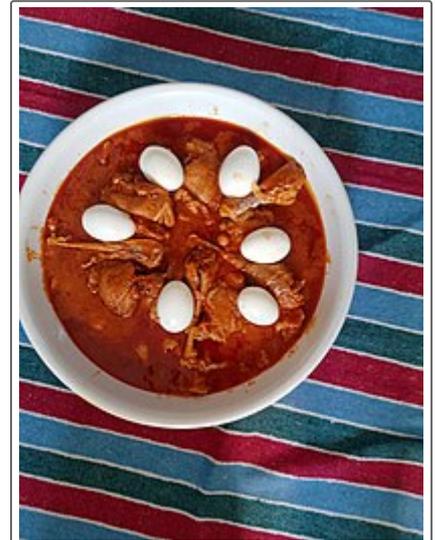
## Références

---

# Bezine

---

Le **Bezine** est un plat traditionnel reconnu dans quelques régions Tunisiennes. Généralement, il est préparé lors de « l'Achoura » le 10 ème jour de mois de « moharrem » de chaque année du calendrier culinaire.



Le Bezine

## Sommaire

---

### Variétés

### Préparation

Ingredients

Outils

Etapes de la préparation :

### Références

## Variétés

---

Il existe plusieurs recettes différentes de « Bezine » en Tunisie:

- Le Bezine blanc avec l'huile d'olive et des dattes.
- Le Bezine aux viandes.
- Le Bezine aux volailles.

## Préparation

---

Suivant les recettes « le Bezine » ne se cuisine pas avec les mêmes ingrédients. Le choix de ces ingrédients dépend de climat des régions et des familles.

### Ingredients

#### Pour la pâte :

- 1 kg de blé tamisé en poudre fine.
- De la levure traditionnelle avec l'orge broyer.
- De l'eau.

#### Pour la sauce

- Huile d'olive
- Oignons
- Epices
- Tomates



Levure traditionnelle

- Volailles

## Outils

### Le Nhassa

Est un pot en métal cuivré de forme conique composé de deux bases circulaires. La base inférieure étant la base la plus large. Il est d'une épaisseur considérable car il sépare le contenu de la marmite du feu brûlant en dessous. Celle en haut est l'ouverture du pot qui est moins large.

### Le Thared

Il s'agit d'un bâton robuste coupé d'une branche d'arbre. Il est solide dans la première moitié et divisé en deux branches égales dans la seconde moitié.

### La cuillère de Bezine

Il s'agit d'un bâton épais et bien poli de forme cylindrique et circulaire au sommet c'est -à -dire l'extrémité à laquelle il est tenu. Pour son extrémité inférieure, qui est immergée dans le pot est une forme cylindrique plate à travers laquelle on fait tourner la pâte.

## Etapas de la préparation :

### La pâte

Mettre la semoule dans un grand bol la mélanger avec la levure traditionnelle. et en ajoutant de l'eau tiède et la remuer de temps en temps La laisser se reposer vers 8 h d'avant. Ensuite verser le tout dans une grande marmite al mettre sur le feu moyenne. En ce moment on place le bâton « Therad » dans ses deux branches au plus haut des pièces circulaires et pose ses pieds sur la première moitié du bâton qui est étendu au sol.

Puis, elle se met en mouvement. Faire mélanger et remuer de temps en temps jusqu'elle sera une pate homogène.

### La sauce

Mettre sur le feu une autre casserole. Verser vers deux verres d'huile deux oignons coupés en morceaux. Quand l'oignon aura la couleur d'orée Ajouter les tranches de volailles. La tomate le piment rouge, le sel et le poivre. Laisser le tout bouillir pendant dix minutes, puis verser presque un litre d'eau tiède. Faire cuire pendant une heure Ensuite mettre la pâte « le Bezine » dans des assiettes traditionnelles en céramique ou en bois sculpté. Arroser « le Bezine » avec la sauce. Décorer avec les tranches de volailles et des œufs cuite et le présenter.



La cuillère



Le thared



Nhassa



## Références

---

1. BELKAHLA, Adel, BEN RAYANA Romdhan, Téboulba traditionnelle et
2. la modernité de la société arabe, Tunis, Partie 3, p 378 - 379 – 380.
3. (طلبة التقليدية و الحداثة في المجتمع العربي).

# Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2024/Tunisie/Arwa la Kairouanaise

**Arwa la kairouanaise**, figure éminente mais souvent négligée du 8ème siècle en **Tunisie**, émerge de l'obscurité historique en tant qu'actrice clé dans la redéfinition des normes socioculturelles de son temps. En intégrant une brève revue de la littérature existante, nous positionnerons son plaidoyer intrépide en faveur de la monogamie dans le contexte plus large des études historiques et féministes. Cette introduction se propose de dresser un portrait succinct d'Arwa, tout en examinant le contexte sociétal qui a favorisé la pratique répandue de la polygamie à son époque. Parallèlement, elle offrira une perspective préliminaire sur la portée cruciale du plaidoyer d'Arwa, soulignant son impact substantiel sur la dynamique des relations matrimoniales au sein de la société arabe de l'époque.

## Sommaire

**Les prémices de la révolte : Hicham ibn Abd al-Malik et les rivalités politiques à Kairouan**

**La Vie Secrète d'Abu Ja'far al-Mansur : Héritage, Intrigues et Protection**

**Le plaidoyer d'Arwa en faveur de la monogamie**

**Conclusion**

**Références**

## Les prémices de la révolte : Hicham ibn Abd al-Malik et les rivalités politiques à Kairouan

Lorsque le voyageur al-Idrisi traversa Kairouan, il mentionna dans son ouvrage sa célèbre citation : "C'était l'une des plus grandes villes du Maghreb, et les érudits affirment que bientôt elle retrouvera son ancienne splendeur architecturale et bien plus encore."

Grâce à cet article, nous remontons dans l'histoire au début du deuxième siècle de l'Hégire, plus précisément pendant le califat de Hicham ibn Abd al-Malik, qui dirigea l'État islamique pendant vingt ans, de 105 à 125 de l'Hégire. Malgré la fermeté du calife Hicham et sa bonne gestion des affaires, l'État omeyyade commença à décliner rapidement en raison de l'émergence d'opposants - selon la notion contemporaine - au déroulement des événements. La maison prophétique des descendants d'Ali ibn Abi Talib et d'Abbas ibn Abd al-Muttalib réclamait leur droit de gérer les affaires des musulmans, après que la famille des Banu Umayya ait monopolisé le pouvoir à partir de Muawiya ibn Abi Sufyan (l'un des plus farouches adversaires du prophète de l'islam, Mahomet, devenu ensuite un de ses compagnons (sahaba) après sa conversion). Les descendants de Fatima et d'Abdullah ibn Abbas, suscitaient un grand intérêt parmi les membres de la société à cette époque. Ils étaient le sujet de discussion dans les cercles et les conversations, surtout après avoir été témoins des atrocités commises par les Omeyyades, tels que Hajjaj et autres.

Les familles des Alides et des Abbassides se sont engagées avec détermination à reprendre le contrôle des affaires. Ils ont élaboré un plan minutieusement conçu, entouré d'un secret absolu, qui leur permettrait d'atteindre leur objectif souhaité. Ce plan consistait à charger des prédicateurs compétents, capables de convaincre et de s'adresser aux masses, et de les préparer à affronter le pouvoir des Banu Umayya par tous les moyens nécessaires, y compris la force. Ainsi, Abu Muslim al-Khurasani fut envoyé dans sa région d'origine, le Khurasan, et dans d'autres régions du vaste royaume. Abu Ja'far al-Mansur, quant à lui, se dirigea vers Kairouan.

## La Vie Secrète d'Abu Ja'far al-Mansur : Héritage, Intrigues et Protection

Abu Ja'far al-Mansur est Abdullah ibn Muhammad ibn Ali ibn Abdullah ibn Abbas. Sa mère s'appelait Salamah al-Barbariya. Il est né en 95 de l'Hégire. Il avait une peau foncée et de grands yeux, qui semblaient avoir une langue parlante. Il était entouré de majesté royale, apprécié des cœurs et suivi des regards. Il était connu pour son honneur dans ses actions, sa férocité dans son apparence et sa démarche de lion. C'est ainsi qu'il a été décrit par ceux qui l'ont vu. L'auteur des "Warqat" (feuilles) Hassane Hassani Abdelwahab dit : "Abu Ja'far était caché dans une maison d'un palais au milieu d'une ferme en dehors de Kairouan, sur la route de Sousse, par peur d'être capturé par les Umayyades, surtout lorsque Hisham ibn Abd al-Malik a écrit à son gouverneur en Ifriqiya pour lui demander de l'arrêter."

Ibn al-Abar a mentionné dans son livre "Al-Hola As-sayrah" que Mansur ibn Abdullah ibn Yazid al-Hamiri était l'un des dignitaires qui sont arrivés à Kairouan et que ses origines remontent à Dhul Rann, l'un des rois du Yémen avant l'Islam, qu'il a apportées en 110 de l'Hégire (728 de l'ère chrétienne). Il était le beau-frère de Bashir ibn Khalid, le gouverneur d'Ifriqiya (il a épousé sa sœur), ce qui a renforcé sa position parmi les gens. " Cet homme courageux a été celui qui a accueilli Abu Ja'far al-Mansur et a assuré sa sécurité."

Le chef de police à l'époque des Omeyyades : ' il choisissait parmi leurs hommes ceux qui étaient connus pour leur rigueur, leur force morale, leur intégrité, leur honnêteté dans leurs responsabilités, leur dévouement au travail. Leur statut était tel qu'ils étaient souvent désignés pour remplacer les gouverneurs dans la direction des musulmans et pour prononcer des discours'. Il est indéniable que le chef de la police de Kairouan avait une grande bienveillance envers le petit-fils d'Abdullah bin Abbas et a contribué à dissimuler son cas, comme cela a été mentionné précédemment.

## Le plaidoyer d'Arwa en faveur de la monogamie

Dans une maison de savoir, de littérature et de générosité, Arwa la kairouanaise a grandi. Son père, comme le mentionne Ibn Al-Abbar, était un homme noble et respecté dans sa communauté, renommé pour son éloquence, sa poésie et sa générosité morale. Dans le domaine rural mentionné, Abu Jaafar Al-Mansour a aperçu Arwa et son cœur s'est attaché à elle. Le Dr Al-Kaabi affirme : "L'interaction entre les habitants de la ville de Kairouan, issus de diverses origines arabes, berbères, romaines, grecques, africaines, persanes, etc., a eu un impact évident sur la stature physique des habitants de Kairouan, leur perfection physique et la beauté de leurs femmes. Cette beauté est reconnue parmi toutes les femmes africaines et marocaines." Al-Tahir Al-Haddad, dans son livre "Notre femme dans la charia et la société", dit : "La femme est la mère de l'humanité, elle le porte dans son ventre, le nourrit de son lait, le nourrit de son sang et de son cœur. Elle est l'épouse affectueuse qui atténue les difficultés de la solitude. Elle sacrifie sa santé et le repos de son cœur pour répondre à ses besoins et surmonter les obstacles qui se dressent devant lui. Elle l'enveloppe de ses émotions et allège le poids des épreuves et des chagrins. Elle ravive son énergie vitale. Elle est la moitié de l'humanité et une partie de la nation

en termes de genre, de nombre et de puissance de production parmi tous ses aspects." Ces étaient les spécifications que Abu Jaafar al-Mansur espérait obtenir pour son grand projet qui l'attendait là-bas, à l'est, dans la maison du Califat. Il les trouva chez son hôte, chez Arwa la kairouanaise.

Lorsque Taher Al-Haddad parle du statut de la femme dans la société, le Dr Al-Touili chante la sainteté, la noblesse et l'intégrité de sa mère. Il dit : "À ma mère, la femme de Kairouan... Ô être cher et précieux, que Dieu Tout-Puissant, Son noble Messager et Ses prophètes nous ont recommandé de prendre soin de toi et de t'honorer. Les bienfaits que tu m'as accordés sont nombreux et immenses, et je ne peux pas te remercier suffisamment... Tu m'as donné le don de la vie... Tu as érigé devant mes yeux l'exemple suprême et les principes moraux les plus élevés. Je n'ai que de l'amour qui bat dans mon cœur pour te récompenser, alors accepte de ma part ce bouquet de salutations... Je les ai préparées pour toi avec mes baisers, mes désirs et mon amour." Selon les caractéristiques qu'Arwa mérite, elle était une mère vertueuse et une épouse pieuse, ce qui sera expliqué ultérieurement.

Abu Jaafar Al-Mansur dépassa la trentaine sans hésiter à demander la main d'Arwa à son père après avoir découvert sa beauté, son intelligence et sa force de caractère. Cette demande eut un impact positif dans les couloirs du palais de son hôte, cependant, elle fut accueillie avec une certaine réticence. Arwa commença à examiner la question sous tous ses angles et les inquiétudes ne cessèrent de s'accumuler. En suivant les enseignements nobles du Hadith du Prophète, elle consulta la "thayyib" (c'est-à-dire une femme divorcée ou dont le mari est décédé, il est impératif d'obtenir son consentement de manière explicite) et demanda la permission de sa fille (c'est-à-dire qu'il est nécessaire de l'informer afin qu'elle ne se marie pas sans tenir compte de la volonté de son père). Si elle reste silencieuse, cela est considéré comme son consentement, principalement lorsque la fille aînée choisit de se taire par pudeur. Comment Arwa voit-elle son nouvel avenir si elle accepte ce mariage ? Pour ne pas mélanger les choses, elle se parle à elle-même de la nature de ce jeune homme. Il n'est ni dépourvu de courage ni de virilité, et il est capable de prendre soin d'une famille et de s'en occuper. De plus, il est de bonne moralité et de bon caractère, et son apparence témoigne de sa sincérité. Ensuite, les pensées se sont enchaînées et Arwa n'a pas oublié qu'il est poursuivi par les Omeyyades, qu'il est visé soit pour être assassiné soit pour être emprisonné. Comment pourrait-elle vivre à ses côtés dans de telles circonstances ? Cependant, cette idée est balancée chez Arwa car sa forte personnalité est capable de faire face aux épreuves du destin. Mais l'inquiétude persistante qu'elle prépare concerne sa question : si ce jeune homme réalise son souhait et devient l'un des hommes de l'État futur, ne serait-il pas facile pour lui de l'oublier et de le remplacer ? Elle a partagé ces sentiments et ces craintes avec sa mère, sa famille, et a commencé à tisser une proposition qui correspond à sa situation : pourquoi ne pas lui demander de ne pas la remplacer et de ne pas la négliger tant qu'elle reste fidèle et loyale envers son mari ? L'entourer de soins, d'amour et de tendresse. Arwa était convaincue que cette proposition, qui deviendrait une condition suivie par les femmes après elle, garantirait la stabilité de la vie des deux conjoints de leur côté. Tout le monde a salué l'intelligence exceptionnelle d'Arwa. Hassan Hassani Abdelwahab dit : "Son père a posé des demandes lors de son contrat de mariage, notamment que Abu Ja'far Al-Mansur ne se marie qu'avec Arwa et qu'il ne la prenne pas comme concubine (parmi les esclaves de guerre). Si ces conditions sont enfreintes, elle a le droit de divorcer par sa propre initiative, conformément à la coutume des habitants de Kairouan." Al-Mansur a accepté la condition d'Umm Musa Al-Hamiriya selon laquelle il ne devait pas se marier avec une autre femme et ne pas la réduire en esclavage. Elle a fait rédiger un livre pour confirmer ces conditions, et elle a témoigné en leur faveur. Elle est donc restée sous son règne pendant une période de dix ans", il a resté fidèle jusqu'à ce qu'elle décède.

Sur une fresque réalisée par le ministère de la Culture, il est mentionné : "Arwa Al-Hamiriya la kairouanaise, épouse du calife Al-Mansur et mère du calife Al-Mahdi. Son père, Mansur Al-Hamiri, faisait partie des notables du Yémen qui s'étaient installés à Kairouan. Al-Mansur l'a épousée à Kairouan alors qu'il était poursuivi par le califat omeyyade. Il y est venu secrètement et s'est émerveillé de sa beauté et de son intelligence, demandant sa main à son père. Il lui a imposé la condition de ne pas se marier avec quelqu'un d'autre et de ne pas être prise comme concubine. Sinon, elle aurait le droit de divorcer de sa propre initiative, conformément à la coutume des habitants de Kairouan, dans ce qu'on appelle le contrat de mariage kairouanais. Abu Ja'far Al-Mansur est resté fidèle à ce contrat même après son accession au califat, jusqu'à ce qu'elle décède en 146 de l'Hégire (764 de l'ère chrétienne), après Elle a donné naissance à l'un des successeurs de Bani Abbas" Dans ses discours, le Dr. Ahmed El Touili a abordé en détail la formule selon laquelle le contrat est écrit à Kairouan." le contrat de mariage kairouanais est différent des contrats dans différents pays musulmans car il comprend des conditions imposées par la femme ou son tuteur lors du mariage. On trouve cette condition dans chaque contrat de mariage kairouanais, qui est "l'obéissance du mari mentionnée à sa femme mentionnée, conformément à l'interdiction des pratiques Selon la coutume des femmes de Kairouan". Le concept d'interdiction des pratiques : Que le mari ne se marie pas ou n'ait pas de concubine. Pour revenir au calife Abou Jaafar, qui était le deuxième calife après son frère As-Saffah (le sanguinaire), qui a établi l'État. Avant de mourir le dimanche 13 Dhu al\_Hijjah de l'année 134. Son frère Abou Jaafar a pris les rênes de l'État, étant son héritier présomptif.

Abu Jaafar résidait avec sa femme Arwa dans le palais d'Al-Khuld lorsqu'il a construit la ville de Bagdad, la capitale du califat. Il a eu deux fils. Le premier s'appelait Jaafar, qui était l'aîné de ses enfants, mais il est décédé de son vivant. Il était le père de Zubaida, qui a été épousée par Haroun al-Rachid. Le deuxième fils était Mohammed al-Mahdi, qui a succédé à Abu Jaafar en tant que calife de 158 à 169 de l'Hégire (775-785 de l'ère chrétienne).

## Conclusion

Le plaidoyer d'Arwa la kairouanaise en faveur de la monogamie a été un moment révolutionnaire pour les droits des femmes et a ouvert la voie à l'égalité de traitement dans la société patriarcale du 8ème siècle. Son courage et sa détermination ont permis de remettre en question les normes établies et de sensibiliser les gens à l'importance de l'égalité des sexes. L'activisme d'Arwa a eu des impacts profonds sur la société de son époque. Son plaidoyer pour la monogamie a contribué à la reconnaissance des droits des femmes en matière de mariage et de choix de partenaires. En obtenant le droit de répudiation si le calife épousait une autre femme, elle a remis en question la pratique de la polygamie et a démontré que les femmes méritaient d'être traitées avec respect et égalité. L'héritage d'Arwa continue d'être une source d'inspiration pour les femmes du monde entier. Son courage et sa persévérance ont encouragé les femmes à prendre leur vie en main, à remettre en question les normes sociales et à rechercher l'égalité. Son plaidoyer audacieux a ouvert la voie à un changement de mentalité et a contribué à l'avancement des droits des femmes. Aujourd'hui, l'héritage d'Arwa nous rappelle l'importance de continuer à lutter pour les droits et l'autonomisation des femmes. Son plaidoyer en faveur de la monogamie a marqué un tournant dans l'histoire, montrant que les femmes ont le droit de choisir leur partenaire et de vivre dans des relations équilibrées et respectueuses. Il nous rappelle également que le combat pour l'égalité des sexes est encore d'actualité et que nous devons continuer à remettre en question les normes patriarcales et à promouvoir l'égalité dans tous les aspects de la vie. En honorant la mémoire d'Arwa la kairouanaise, nous rendons hommage à toutes les femmes qui se sont battues pour l'égalité des sexes et nous nous engageons à poursuivre leur travail en faveur d'un monde plus juste et inclusif pour toutes et tous.

## Références

- <https://www.leconomistemaghreb.com/2019/08/13/femme-tunisienne/#:~:text=Arwa%20la%20Kairouanaise%20ou%20les%20pr%C3%A9mices%20de%20la%20monogamie,-Qui%20aurait%20cru&text=Mais%20comme%20la%20passion%20est,Arwa%20peut%20le%20r%C3%A9pudier%20syst%C3%A9matiquement.>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Mu%CA%BFawiya\\_ler#:~:text=Il%20est%20le%20fils%20de,\(sahaba\)%20apr%C3%A8s%20sa%20conversion.](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mu%CA%BFawiya_ler#:~:text=Il%20est%20le%20fils%20de,(sahaba)%20apr%C3%A8s%20sa%20conversion.)
- Notre femme dans la charia et la société
- <https://fr.everand.com/book/496227164/Notre-Femme-dans-la-Charia-et-la-Societe-Plaidoyer-pour-une-reforme-societale>  
WikiChallenge Ecoles d'Afrique 2023-2024

5. "L'égalité des sexes dans le mariage : Le rôle de la loi islamique dans le monde moderne" par Zainah Anwar : [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=2432876](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2432876)
  6. كتاب القيروان تأليف الدكتور منجي الكعبي
  7. تاريخ الخلفاء ص 207 للسيوطي
  8. البداية و النهاية لابن كثير ج 10 ص 122 – منشورات دار المعارف بيروت
  9. كتاب القيروان منجي الكعبي ص 23
  10. كتاب نظام الشرطة في الاسلام ص 65 محمد الشريف الرحموني الدار العربية للكتاب
  11. الحلة السيرة
  12. كتاب القيروان ص 99
  13. اروي القيروانية الدكتور احمد الطويلي ص 12
  14. ورفات ص 23
  15. كتاب المحاسن المنسوب الى الجاحظ
  16. تاريخ الطبري ص 414 الجزء 4
  17. موسوعة القيروان منير رويس ص 52 تحت اشراف منيرة شابيو\_ الرمادي محمد البعلاوي راضي دغفوس وزارة الثقافة و المحافظة على التراث
-

# El Aroussa

---

**El Aroussa** ou Hinchir El Aroussa est un petite village située au Nord-Ouest de la Tunisie. Rattachée au gouvernorat de Siliana et au milieu de nombreuses villes comme Bou Arada, Gaâfour, Goubellat, Testour, Téboursouk et Medjez el-Bab. Elle est donc considérée comme un zone transit importante qui reliant entre deux gouvernorats de Siliana et Béja.

Sa superficie est d'environ de 36,000 hectares, situé dans un endroit bas entre deux montagnes Djebel Ech Chehid et Djebel Rihane, entouré d'un groupe de volées en forme de ceinture circulaire, ce qui le protège des inondations, et contient à un ensemble de forêt estimées à une superficie de 5000 mille hk. Parmi les arbres les plus importants sont l'Eucalyptus, le Pin, le Caroubier, le Basilic, les Oliviers, les Figuiers...

Elle est également célèbre pour la culture de céréales en raison de ses terres fertiles, ce qui reflète son histoire ancienne, puisqu'elle a été fondée en 146 avant JC sous le nom romain « Thabborra».

Ce qui en a fait une des ambitions du colonialisme français suite au passage du chemin de Fer de Tunis vers l Algérie qui est la ligne ferroviaire n°6.

## Création d'El Aroussa

---

En 1889, le colonialisme français a construit un village modèle en damier à côté de la gare, ce village est une extension d'un groupe de villages appelé El Aroussa.

Où le colonialisme français a récupéré les terres agricoles et les a divisées en domaines agricoles d'une superficie d'environ 200 hectares, chacun étant attribué à des agriculteurs français appelés colonisateurs, dont la mission était d'assurer l'autosuffisance en céréales et produits agricoles de la communauté française, car ces produits étaient transportés par locomotive à vapeur.

Construction d'entrepôts géants à coter de la gare.

Pour compléter les équipements de vie des centaines, ils construisirent la ville en 1905 avec de larges rues, des maisons en briques, une école, un dispensaire, un bureau de poste, une salle de mariage, une église chrétienne : Église d'El Aroussa, des hôtels et un parc public pour devenir une véritable ville modèle.

## Injustice subie sur les tunisiens dans leur ville

---

L'école primaire a été ouverte en octobre 1908 .Pour recevoir les enfants des colonisateurs français, et les gens tunisiens n'y étaient pour rien, comme ils vivaient à la campagne et à la montagne, il n'y avaient pas de place pour eux sauf un travail acharné. Comme mention de ces colonisateurs, nous les citons : Marie- Cussak- Minar- Moukou- Ford- Rosta- Thomasson- Chapuis- Chapel.

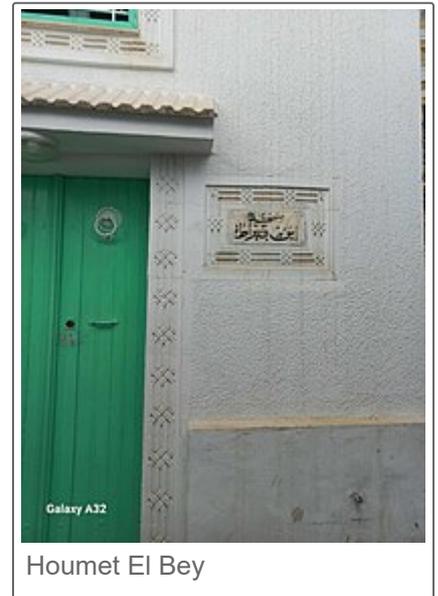
## Références

---

# Houmet El Bey

---

**Houmet el bay** est un célèbre quartier à kairouan au centre de la medina laarbi en Tunisie. Il est très riche avec ses évènements historiques avec ses mosquées et ses mausolées<sup>1</sup>.



## Sommaire

---

### Dar el bay

### Les mausolées

Ali Al-Awani Al-Sharif Al-Husseini

M. Abu Abdullah Muhammad (dans le Fatah)

Albu Abdullah Muhammad (dans le Fatah) Daruni

Sidi Trad Saadi

### Les sources d'eau des habitants d'autre fois

### Références

## Dar el bay

---

Dans cette étude, nous nous concentrerons sur Dar El Bey dans la ville de Kairouan, historiquement et architecturalement, entre 1860 et 1933 à la lumière de ce que

Cela a été mentionné dans certaines sources et documents d'archives. Ce qui révèle l'existence d'une maison de bey dans le quartier Bey du quartier d'Achraf.

Ces documents reconnaissent le transfert de propriété de Dar Al-Bey au chef de l'Association d'Achraf, Hamda Al-Aouani, par le biais d'une donation. Nous avons utilisé la recherche

Le site archéologique a permis de déterminer sa localisation précise et de l'étudier architecturalement. Nous avons trouvé un professeur pour s'exprimer à travers lui

Son architecture reflète la capacité des constructeurs de la ville de Kairouan à construire une habitation intégrée à son environnement naturel. Ceci est évident dans

Nombreux espaces de rangement, dont hall d'entrée, vestibule et entrepôt. Les éléments et composants artistiques expriment également des tendances artistiques avec des origines

Andalou, ottoman et italien.



Mosquée  
Sabbagh



Ibn Mausolée

## Les mausolées

---

### Ali Al-Awani Al-Sharif Al-Husseini

Il a lu à Cheikh Al-Rammah à Kairouan, il a lu en Tunisie à Cheikh Muhammad bin Abdul Salam Al-Hawari, et il a lu les Sept Lectures à Abu Ibrahim bin Abdul Azim, et Abu Abdullah Al-Shabibi lui a enseigné la jurisprudence. A Kairouan, il assuma le pouvoir judiciaire, la fatwa, l'imamat et l'oratoire de la Grande Mosquée. Il est le grand-père maternel de l'auteur de ce livre, et ses honorables descendants sont à Kairouan à ce jour, et le Syndicat Noble est toujours existe à Kairouan.

### M. Abu Abdullah Muhammad (dans le Fatah)

Sharif Al-Awani Al-Husseini, l'un des petits-enfants de Cheikh le juste Cheikh Sidi Ali.Al-Awani Al-Mufti en Tunisie<sup>2</sup>. Le savant de Tahrir<sup>3</sup>, le célèbre et vertueux, qui n'avait pas d'égal dans sa justice, fut choisi pour donner la fatwa dans la ville, et elle revint avec sa joie à Nazareth, et il quitta son pays de Kairouan et partit à la Tunisie, son précieux rubis, qu'il avait orné dans le passé, et il était de sa magnanimité et de sa rigueur lorsque le pays changeait, et ce qu'il est apparu dans le temps de la prose de Mansoud pendant la période du Ramadan, quelle que soit la raison qu'il avait qui le ferait emmenez-le au Hajj, et il s'embarqua sur la mer, et arriva à Constantinople, et contacta le vizir al-Sadr al-Kabir, le dirigeant du sultan ottoman à cette époque, alors il l'honora et lui remit sa lettre al-Hamiuni le recommandant à l'État de Tunisie, et la durée de son absence fut de quatre ans. Années pendant lesquelles il fit un pèlerinage de trois jours à la Sainte Maison de Dieu, rendit visite à son grand-père et arriva en Tunisie avec une bonne fortune, une position honorable, et une élévation supplémentaire à son honneur extravagant. Il s'est installé là jusqu'à la mort de Ramadan Bay et que Murad lui succède, et il a eu quelque chose de pire et de plus grand que la vie de Ramadan.



Mausolée

### Albu Abdullah Muhammad (dans le Fatah) Daruni

Al-Harbi a déclaré : Il a un sous-sol à Al-Muftah, à la périphérie de Houmt El-Bey, à l'intérieur de la ville de Kairouan, et sa tombe se trouve à l'intérieur d'une jolie maison, en fait, la mosquée mentionnée à droite de celui qui y entre. , et dessus il y a un cercueil et un tombeau. J'ai dit : Il a un groupe qui récite le Grand Coran, et chacun d'eux paie un prix, et cela entre le coucher du soleil et le soir, et ainsi de suite, lorsque la veuve passe, ils se rassemblent partout où ils sont. Une autre

classe arrive, et beaucoup de ses voisins viennent avec leurs fils, et donc le bénéfice revient à eux et non à leurs filles, et le propriétaire du magasin est l'un d'entre nous que Dieu a préparé. comme récompense pour les étudiants, et cela témoigne de l'établissement de ses secrets et de leur manifestation dans la gloire du magasin au fil du temps, et que le grand peuple de Goethe, de qui le bon Mahomet est décédé par l'ouverture d'al-Saffar, connais ses vertus, y compris celle-ci. Ce que j'ai mentionné m'a été enseigné et j'ai oublié, en plus des mille dessins, dont l'histoire est ancienne<sup>4</sup>.

## Sidi Trad Saadi

Al-Harbi a dit : Il y a une dernière référence à Cheikh Al-Muradi. Il a dit : Un jour, Sidi Trad était assis avec des gouverneurs au cours du mois de Ramadan, et Dieu Tout-Puissant a envoyé de grands nuages, et les horizons se sont assombrés, et l'obscurité s'intensifia, et la chaleur du gouverneur était forte, et on se rendit compte que le Nil était entré dans Amer en apportant de la boue, alors il l'apporta, et le Cheikh dit : « Mangez, monsieur. » Alors il répondit : « Je jeûne. » Il lui dit : " L'éléphant est entré et a terminé le feu, et je veux rompre mon jeûne. Alors mange avec moi. " Il refusa et lui dit : " Je flotte, alors je laisse tomber le gouverneur. " Tandis que il mangeait, lorsque la louche s'est éclaircie et a révélé le soleil, j'ai dit : « Une telle personne est à l'abri du sperme autre que celui du gouverneur, et le gouverneur est satisfait de sa part. » Il aime la nourriture et n'a aucune patience avec les foules. Il faut interdire au cheikh de le surveiller et de l'enseigner le reste de la journée. Il ne prouve pas de telles choses, mais il prouve plutôt sa réputation de droiture. Les gens avaient une grande confiance en lui, comme nous avons entendu parler de ce qui était célèbre à son sujet, qu'il étudiait à Dardard, qui a un côté nord ouvert sur l'amer, et son cheikh venait vers lui et l'étudiait par la fenêtre et lui disait : C'est le tien qui te prend régulièrement de l'énergie dans la bouche de les cheikhs, c'est à dire cela<sup>5</sup>.

Je l'ai dit, mais Cheikh Al-Arabi n'a pas mentionné que le groupe Qadiriyya était une secte en

Je l'ai vu pendant de nombreuses années assister aux soirées Ramah de Sheikh, Awrad et Sadah.

Le Prophète de Dieu et la louange de notre Cheikh, Sidi Abdul Qadir Al-Jilani, que Dieu l'agrée et que

C'est seulement pour les attirer avec ses secrets, sa solution.<sup>6</sup>

## Les sources d'eau des habitants d'autre fois



Mausolée



L'intérieur du mausolée

Les puits ce qu'on appelle majel un reservoir d'eau.

## Références

---

1. مرجع لذكر املقال: منن كمون، " دار الباي مبيدنة القريوان بني القرن الثامن عشر والقرن العشرين، " السبيل : جملة التاريخ والآثار . والعمارة امغاربية [نسخة الكترونية]، عدد 2، سنة 2016.
  2. معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، ج ٥، ص: ١١٣
  3. معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، ج ٥، ص: ١١٣
  4. معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان (ط العلمية) - المجلد 5 - الصفحة 113 - جامع الكتب الإسلامية.
  5. <https://ketabonline.com/ar/books/103057/read?page=1028&part=5#p-103057-1028-1>
  6. تكميل الصلحاء والأعيان لمعالم الإيمان في أولياء القيروان - التفاصيل (bibliotheque.nat.tn)
-

# Médina de Tunis

---

La **Médina de Tunis**, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1979, est l'un des sites historiques et culturels majeurs de la Tunisie. Située au cœur de la capitale, elle constitue un véritable témoignage de l'histoire et de la richesse culturelle du pays. La Médina de Tunis est l'une des plus anciennes médinas islamiques du monde, datant du IXe siècle. Elle est caractérisée par ses ruelles étroites, ses souks animés, ses maisons traditionnelles aux façades blanchies à la chaux et ses monuments emblématiques.

Parmi les sites les plus remarquables de la Médina, on trouve la **mosquée Zitouna**, l'une des plus anciennes et des plus grandes mosquées de Tunisie, célèbre pour son architecture islamique et ses cours intérieures paisibles. Également, la **porte de France**, autrefois l'entrée principale de la Médina, est un symbole de l'histoire de la ville.

Les souks de la Médina sont également incontournables, offrant une expérience unique de shopping où l'on peut trouver toutes sortes de produits artisanaux, des épices aux tapis en passant par les bijoux et les vêtements traditionnels.

Au-delà de son aspect commercial, la Médina de Tunis est un véritable musée à ciel ouvert, où chaque rue, chaque place, chaque monument raconte une histoire. Elle témoigne de l'interaction entre les différentes cultures qui ont marqué l'histoire de la Tunisie, de l'empreinte laissée par les civilisations arabes, berbères, ottomanes et européennes.

Aujourd'hui, la Médina de Tunis est non seulement un lieu touristique incontournable, mais aussi un centre de vie et de culture où se côtoient tradition et modernité, préservant ainsi son héritage tout en s'adaptant aux évolutions de la société tunisienne.

L'importance de la Médina en tant que centre historique de la capitale tunisienne réside dans plusieurs aspects clés

## Sommaire

---

### Héritage culturel et historique

#### Patrimoine architectural

#### Vie sociale et économique

#### Tourisme et rayonnement international

#### Histoire de la Médina

Fondation

Expansion arabe

Période almohade

Époque ottomane

Période coloniale

Époque moderne

Évolution de la Médina à travers les différentes périodes de l'histoire tunisienne :

Carthaginoise, romaine, byzantine, arabe

Période carthaginoise

Période romaine

Période byzantine

## Période arabe

### **Moments clés de l'histoire de la Médina**

Fondation et période carthaginoise

Conquête romaine et période romaine

Période byzantine

Conquête arabe et période islamique

Période de prospérité sous les dynasties musulmanes

Période ottomane et coloniale

Indépendance et préservation

### **Architecture et Urbanisme**

Structure urbaine

Architecture résidentielle

Architecture religieuse

Maisons traditionnelles

Patrimoine culturel et artistique

Artisanat traditionnel

Arts décoratifs

Musique

Evénements culturels

### **Métiers traditionnels encore pratiqués dans la Médina**

Tissage

Poterie

Menuiserie

Ferronnerie

Cuir

Tourisme et Vie quotidienne

### **Monuments**

### **Hébergement**

### **Commerces et marchés**

### **Vie sociale**

### **Références**

## **Héritage culturel et historique**

---

La Médina de Tunis est un véritable trésor d'histoire et de culture, témoignant de plus d'un millénaire d'histoire tunisienne. En tant que l'une des plus anciennes médinas islamiques du monde, elle conserve des vestiges de l'architecture, de l'urbanisme et de la vie quotidienne des civilisations qui se sont succédé à Tunis au fil des siècles.

## **Patrimoine architectural**

---

La Médina est parsemée de monuments historiques remarquables, tels que des mosquées, des palais, des mausolées, des portes monumentales et des fontaines, qui témoignent du riche patrimoine architectural de la ville et de son évolution à travers les âges.

## **Vie sociale et économique**

---

La Médina est depuis des siècles le cœur économique et social de Tunis. Ses souks animés et ses marchés traditionnels constituent un lieu d'échange et de commerce vital pour les habitants de la ville et les visiteurs. De plus, la Médina abrite des quartiers résidentiels traditionnels où la vie communautaire et les traditions culturelles perdurent.

## **Tourisme et rayonnement international**

---

En tant que site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, la Médina de Tunis attire des milliers de visiteurs chaque année, contribuant ainsi au rayonnement international de la ville et à son attractivité touristique. Cet afflux de visiteurs génère également des retombées économiques importantes pour la ville et ses habitants.

Conservation et préservation : La Médina représente un défi constant en termes de préservation du patrimoine architectural et de gestion urbaine. Les autorités tunisiennes et les organismes internationaux s'efforcent de préserver et de restaurer les monuments historiques de la Médina, tout en conciliant les impératifs de préservation avec les besoins modernes de la vie urbaine.

## **Histoire de la Médina**

---

La Médina de Tunis, l'un des plus anciens quartiers historiques d'Afrique du Nord, a une histoire riche qui remonte à plus d'un millénaire.

### **Fondation**

La Médina de Tunis a été fondée à l'origine par les Berbères autochtones et a été développée à partir du VIII<sup>e</sup> siècle après J.-C. lors de la fondation de la ville par les Arabes musulmans. À l'origine, elle était construite sur une petite colline appelée "Byrsa" par les Romains.

### **Expansion arabe**

Sous le règne de la dynastie des Aghlabides (IX<sup>e</sup> siècle), la Médina s'est agrandie et a connu une expansion urbaine significative. Les Arabes ont apporté des techniques de construction avancées et ont développé la Médina en un centre urbain animé et prospère.

### **Période almohade**

Au XII<sup>e</sup> siècle, la Médina a connu une période de prospérité sous la dynastie almohade, qui a étendu ses fortifications et construit de nombreux monuments religieux et civils remarquables, comme la Grande Mosquée de Zitouna.

### **Époque ottomane**

Au XVI<sup>e</sup> siècle, la Médina était sous le contrôle de l'Empire ottoman, et elle a continué à se développer en tant que centre commercial et culturel majeur de la région. De nombreux souks et caravansérails ont été construits pendant cette période.

## Période coloniale

Avec l'arrivée des Français au XIX<sup>e</sup> siècle, la Médina a subi des transformations importantes. De nombreuses structures anciennes ont été démolies pour faire place à de nouvelles constructions européennes, tandis que certains quartiers ont été préservés en tant que sites historiques.

## Époque moderne

Malgré les changements politiques et sociaux au cours du XX<sup>e</sup> siècle, la Médina a conservé son caractère unique et son importance en tant que centre culturel et économique de Tunis. Des efforts de préservation et de restauration ont été entrepris pour préserver son patrimoine historique.

## Évolution de la Médina à travers les différentes périodes de l'histoire tunisienne : Carthaginoise, romaine, byzantine, arabe

### Période carthaginoise

La Médina de Tunis trouve ses origines dans l'antique cité de Carthage, fondée par les Phéniciens au IX<sup>e</sup> siècle av. J.-C. À cette époque, Carthage était un important centre commercial et politique de la Méditerranée occidentale, et sa Médina était le cœur de la ville. Les Carthaginois ont construit des fortifications et des bâtiments civils dans la Médina, qui était alors entourée de remparts.

### Période romaine

Après la destruction de Carthage par les Romains en 146 av. J.-C., la Médina de Tunis est devenue une partie intégrante de l'Empire romain. Les Romains ont apporté leur propre style architectural à la Médina, construisant des thermes, des temples et des villas dans la région. Des vestiges romains, tels que des mosaïques et des colonnes, peuvent encore être trouvés dans certains quartiers de la Médina.

### Période byzantine

Avec la chute de l'Empire romain d'Occident au Ve siècle, la Médina de Tunis est passée sous le contrôle de l'Empire byzantin. Les Byzantins ont poursuivi la tradition de la construction romaine dans la Médina, bien que leur présence ait été moins marquée que celle des Romains.

### Période arabe

Au VIIe siècle, avec la conquête musulmane de la région, la Médina de Tunis est devenue un centre important de l'islam en Afrique du Nord. Les Arabes ont apporté leur propre style architectural à la Médina, y construisant des mosquées, des madrasas et des palais. La Grande Mosquée de Zitouna, fondée au VIIIe siècle, est l'un des exemples les plus célèbres de l'architecture arabe dans la Médina.

## **Moments clés de l'histoire de la Médina**

---

### **Fondation et période carthaginoise**

La Médina de Tunis trouve ses origines dans l'ancienne cité de Carthage, fondée par les Phéniciens vers le IXe siècle av. J.-C. À l'époque carthaginoise, la Médina était un centre important de commerce et de culture, bénéficiant de sa position stratégique sur la côte nord-africaine.

### **Conquête romaine et période romaine**

Après la destruction de Carthage par les Romains en 146 av. J.-C., la Médina est intégrée dans l'Empire romain. Sous la domination romaine, la Médina prospère en tant que centre urbain, avec la construction de thermes, de temples et d'autres bâtiments publics.

### **Période byzantine**

Après le déclin de l'Empire romain, la Médina passe sous le contrôle de l'Empire byzantin aux Ve et VIe siècles. La présence byzantine dans la Médina est relativement brève et moins marquante que celle des Romains, mais elle laisse néanmoins des traces dans l'architecture et la culture.

### **Conquête arabe et période islamique**

Au VIIe siècle, la Médina est conquise par les Arabes musulmans, marquant le début de la période islamique de son histoire. Sous la domination arabe, la Médina devient un centre important de l'islam en Afrique du Nord, avec la construction de mosquées et de madrasas.

### **Période de prospérité sous les dynasties musulmanes**

Entre les IXe et XIIe siècles, la Médina connaît une période de prospérité sous les dynasties musulmanes comme les Aghlabides et les Zirides. Cette période voit la construction de nombreux édifices religieux et civils, dont la Grande Mosquée de Zitouna et le palais du Bey.

### **Période ottomane et coloniale**

Au XVIe siècle, la Médina passe sous le contrôle de l'Empire ottoman, puis sous le protectorat français au XIXe siècle. Pendant cette période, la Médina subit des transformations importantes, avec la construction de nouveaux quartiers et l'introduction de nouveaux styles architecturaux.

### **Indépendance et préservation**

Après l'indépendance de la Tunisie en 1956, des efforts sont déployés pour préserver et restaurer le patrimoine architectural et culturel de la Médina. Aujourd'hui, la Médina de Tunis reste un site historique et culturel majeur, attirant des visiteurs du monde entier avec ses ruelles pittoresques, ses souks animés et son architecture séculaire.

## Architecture et Urbanisme

---

### Structure urbaine

La Médina est entourée de murailles qui délimitent son périmètre et lui confèrent un caractère défensif. Ces remparts datent principalement de l'époque médiévale et témoignent de l'importance stratégique de la ville.

À l'intérieur des remparts, la Médina est organisée en un réseau de ruelles étroites et sinueuses, formant un dédale de passages qui s'entrecroisent. Ce plan urbain labyrinthique était conçu pour décourager les attaquants potentiels et favoriser la sécurité des habitants.

### Architecture résidentielle

Les maisons traditionnelles de la Médina, appelées "maisons arabes" ou "dar", sont généralement construites autour d'un patio central, offrant ainsi une intimité à l'intérieur de l'espace domestique. Ces maisons sont souvent décorées avec des carreaux de faïence colorés et des motifs géométriques.

Les maisons de la Médina sont généralement de petite taille et s'adaptent à la topographie irrégulière du terrain, ce qui donne lieu à une grande variété de formes et de styles architecturaux.

### Architecture religieuse

La Médina abrite plusieurs mosquées historiques, dont la Grande Mosquée de Zitouna, qui remonte au VIII<sup>e</sup> siècle. Ces mosquées se distinguent par leurs minarets élancés et leurs vastes salles de prière ornées de motifs calligraphiques et de décorations en stuc.

Outre les mosquées, la Médina compte également de nombreux mausolées, écoles coraniques et autres édifices religieux qui témoignent de l'importance de la spiritualité dans la vie des habitants.

Les souks de la Médina sont célèbres pour leur ambiance animée et leurs étals colorés débordant de produits locaux. Les souks sont organisés par métiers, avec des quartiers dédiés aux tissus, aux épices, aux bijoux, etc.

Les bâtiments des souks sont souvent construits en briques de terre cuite et en bois, avec des toits en tuiles ou en chaume. Ces structures offrent une protection contre le soleil et la pluie tout en créant un cadre pittoresque pour le commerce.

Présentation des différents types de bâtiments et de structures présents dans la Médina :

### Maisons traditionnelles

Les maisons traditionnelles de la Médina, connues sous le nom de "Dar", sont des exemples emblématiques de l'architecture résidentielle tunisienne. Elles sont généralement construites autour d'un patio central, appelé "cour", qui sert de cœur de la maison.

Les Dars sont caractérisés par leurs murs blanchis à la chaux, leurs portes en bois sculpté et leurs fenêtres grillagées en bois ou en fer forgé. Les intérieurs sont souvent décorés avec des carreaux de faïence colorés et des tapis traditionnels.

La Médina abrite plusieurs palais historiques appartenant aux dirigeants et aux élites de l'époque. Ces palais sont souvent ornés de magnifiques portes sculptées, de cours intérieures luxuriantes et de fontaines décoratives.

Parmi les palais les plus célèbres de la Médina figurent le Palais de Dar Hussein et le Palais Kheireddine, qui ont été restaurés et ouverts au public en tant que musées.

La Médina compte de nombreuses mosquées historiques, dont la plus ancienne est la Grande Mosquée de Zitouna, fondée au VIIIe siècle. Ces mosquées se distinguent par leurs minarets élancés, leurs dômes en forme de bulbe et leurs vastes salles de prière richement décorées.

En plus de la Grande Mosquée, d'autres mosquées notables de la Médina incluent la Mosquée Sidi Youssef Dey et la Mosquée Al-Harrach, chacune avec son propre style architectural distinctif.

Les souks de la Médina sont des marchés traditionnels où les artisans et les commerçants vendent une variété de produits locaux, notamment des tissus, des épices, des bijoux, des poteries et des objets d'artisanat.

Les souks sont organisés par métiers, avec des quartiers dédiés à chaque type de produit. Les bâtiments des souks sont souvent construits en briques de terre cuite et en bois, avec des toits en tuiles ou en chaume.

## **Patrimoine culturel et artistique**

Mise en valeur des éléments du patrimoine culturel et artistique de la Médina :

### **Artisanat traditionnel**

Les souks de la Médina regorgent d'ateliers d'artisans produisant des articles artisanaux traditionnels tels que des tapis, des poteries, des céramiques, des bijoux en argent, des articles en cuir, des tissus et des articles en bois sculpté.

Les visiteurs peuvent assister à des démonstrations en direct de l'artisanat traditionnel, où les artisans montrent leurs compétences dans la fabrication d'objets à la main selon des techniques ancestrales transmises de génération en génération.

### **Arts décoratifs**

Les maisons traditionnelles de la Médina sont souvent ornées de magnifiques décorations artistiques, y compris des carreaux de faïence colorés<sup>(35)</sup>, des plafonds sculptés, des portes en bois finement travaillées et des éléments architecturaux complexes.

Les éléments décoratifs de la Médina reflètent l'influence des diverses cultures qui ont contribué à son développement, notamment l'art arabe, berbère, ottoman et andalou.

## **Musique**

La Médina est également un lieu où la musique traditionnelle tunisienne est célébrée. Des groupes de musiciens jouent souvent dans les ruelles étroites de la Médina lors de festivals et de célébrations religieuses, créant une atmosphère vibrante et festive.

Les styles musicaux traditionnels tunisiens, tels que le Malouf, le Mezoued et le Stambali, peuvent être entendus dans les cafés, les places publiques et les festivals de la Médina, offrant aux visiteurs une expérience immersive dans la culture musicale locale.

## Événements culturels

La Médina accueille régulièrement des événements culturels et artistiques tels que des festivals de musique, des expositions d'art, des foires artisanales et des défilés de mode mettant en valeur le talent local et national.

Ces événements attirent non seulement les habitants de Tunis, mais aussi des visiteurs du monde entier, contribuant à la promotion et à la préservation du riche patrimoine culturel et artistique de la Médina.

## Métiers traditionnels encore pratiqués dans la Médina

---

### Tissage

Les artisans tisserands de la Médina utilisent des métiers à tisser traditionnels pour produire une grande variété de tissus, de tapis et de tapisseries.

Les techniques de tissage sont transmises de génération en génération, et les produits finis présentent souvent des motifs et des designs inspirés de l'histoire et de la culture tunisiennes.

### Poterie

La poterie est un métier traditionnel important dans la Médina, où les artisans façonnent l'argile à la main pour créer des pots, des vases, des assiettes, des bols et d'autres objets en céramique.

Les poteries de la Médina sont souvent décorées avec des motifs géométriques ou floraux et sont cuites dans des fours traditionnels pour obtenir leur finition caractéristique.

### Menuiserie

Les menuisiers de la Médina utilisent des techniques traditionnelles pour travailler le bois et fabriquer une variété d'articles tels que des portes, des fenêtres, des meubles, des coffres et des ustensiles domestiques.

Leurs compétences comprennent la sculpture, le travail du bois en marqueterie et la fabrication de pièces complexes pour décorer les maisons traditionnelles de la Médina.

### Ferronnerie

Les artisans ferronniers de la Médina travaillent le fer pour créer des éléments décoratifs tels que des grilles, des balcons, des rampes d'escalier et des lanternes.

Leurs compétences en forgeage et en façonnage du métal sont mises en valeur dans les détails architecturaux des bâtiments et des structures de la Médina.

## Cuir

Les artisans travaillant le cuir dans la Médina produisent une gamme d'articles tels que des sacs, des chaussures, des ceintures, des articles de maroquinerie et des articles décoratifs.

Ils utilisent des techniques traditionnelles de tannage et de teinture pour transformer le cuir brut en produits finis de haute qualité.

## Tourisme et Vie quotidienne

La Médina de Tunis attire de nombreux visiteurs chaque année en raison de sa richesse historique, architecturale et culturelle. Voici un aperçu de l'activité touristique dans la Médina :

## Monuments

---

**La Grande Mosquée Zitouna :** Cette mosquée historique est l'un des sites les plus visités de la Médina, avec son architecture impressionnante et son histoire remontant au IXe siècle.

**Le Palais Ksar Saïd :** Ce palais offre aux visiteurs un aperçu de l'architecture traditionnelle tunisienne et abrite aujourd'hui le Musée national du patrimoine.

Circuits touristiques :

Les circuits touristiques organisés permettent aux visiteurs de découvrir les ruelles étroites de la Médina, ses souks animés, ses places historiques et ses monuments emblématiques.

Certains circuits incluent des visites guidées des principaux sites touristiques ainsi que des démonstrations de métiers artisanaux traditionnels.

## Hébergement

---

La Médina propose une gamme d'options d'hébergement pour les visiteurs, des riads traditionnels restaurés aux hôtels de charme.

De nombreux visiteurs choisissent de séjourner dans des maisons d'hôtes au cœur de la Médina pour une expérience authentique de la vie locale.

**Évocation de la vie quotidienne dans la Médina :** La Médina est également le cœur battant de la vie quotidienne à Tunis, où les habitants et les commerçants se côtoient dans un environnement animé et coloré :

## Commerces et marchés

---

Les souks de la Médina sont réputés pour leurs étals colorés proposant une variété de produits, tels que des tissus, des épices, des produits artisanaux, des bijoux et des souvenirs.

Les marchés locaux offrent aux habitants et aux visiteurs l'occasion d'acheter des produits frais, des fruits et légumes, des viandes et des produits de boulangerie.

## Vie sociale

---

La Médina est un lieu de rencontre et d'échange pour les habitants de Tunis, où les familles se retrouvent dans les cafés traditionnels, les places publiques et les mosquées.

Les festivals culturels, les événements religieux et les célébrations communautaires rythment la vie sociale de la Médina tout au long de l'année.

La combinaison de son attrait touristique et de sa vie quotidienne animée fait de la Médina de Tunis un lieu unique où l'histoire, la culture et la tradition se rencontrent dans un cadre dynamique et captivant.

## Références

---

1. "La Médina de Tunis : Une ville arabe entre Méditerranée et Sahara" par Michel Péraldi.
2. "Tunis et la Médina : Essai sur la cohérence architecturale et urbaine d'une ville musulmane" par Khaled Tizaoui.
3. "La Tunisie : Splendeurs de la Méditerranée" par Sophie Bava et Pierre Brouland.
4. Articles académiques :
5. "The Medina of Tunis" par Hédi Slim.
6. "Tunis, la Médina, le modèle et la réalité" par Ameer Guedira.
7. "La ville islamique : Genèse d'un urbanisme fonctionnel" par Besma Hadrich.
8. Site officiel du ministère du Tourisme tunisien, qui propose des informations sur les attractions touristiques de la Médina.
9. Portail de l'UNESCO dédié au patrimoine mondial, où vous pouvez trouver des détails sur l'inscription de la Médina de Tunis sur la liste du patrimoine mondial.
10. Sites Web de guides de voyage, tels que Lonely Planet ou Le Routard, qui offrent des conseils et des informations pratiques sur la visite de la Médina.

# Figuier de barbarie à Kasserine

Le **figuier de Barbarie** est considéré comme un fruit estival, riche en composés végétaux et en éléments nutritifs bénéfiques pour le corps. Le figuier de Barbarie est également connu sous le nom populaire de "**Sultan de la Récolte**".

## Culture du fruit à Kasserine

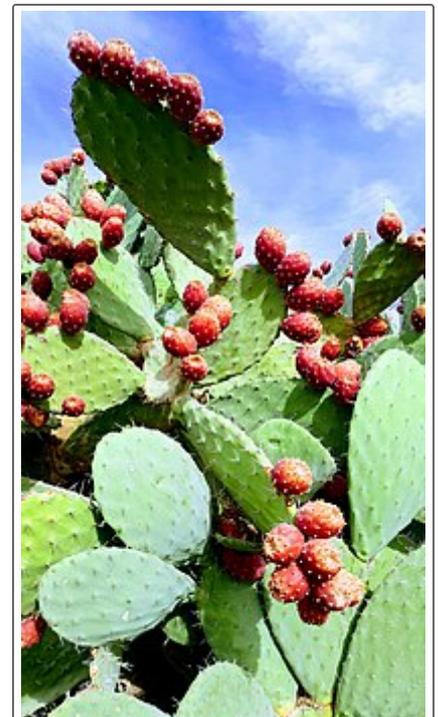
La région de Kasserine en Tunisie, en particulier, occupe la première place dans la production de ce fruit, avec 100 000 hectares, dont 25 000 hectares dans la région de Zelfane et 420 000 hectares dans la zone de Thala.

Le reste de la superficie est réparti entre Sbeitla et d'autres zones de la région de Kasserine. La production de figues de Barbarie a commencé en 2005 avec l'inauguration de la première usine à Kasserine.

Aujourd'hui, cette culture produit environ 3 millions de tonnes. La région compte également 25 entreprises spécialisées dans la production d'huiles à partir des graines de figues de Barbarie.



Figuier de Barbarie à Kasserine



Figuier de Barbarie

Les usines à Kasserine utilisent des machines spécifiques pour extraire de l'huile.

Parmi les principales régions productrices de ce fruit, on trouve Thala et Zelfane, au centre-ouest de la Tunisie. Ces exportations stimulent l'économie des régions marginalisées, en particulier à Kasserine.

La plante de figuier de Barbarie atteint une hauteur d'environ trois mètres. C'est une culture pluviale, mais les investisseurs ont contribué au développement de ces plantations en mettant en place un système d'irrigation goutte à goutte pour optimiser l'apport en eau et améliorer la qualité du produit.



Usine d'huile de  
fisuier de barbarie



Huile de fisuier de  
barbarie



Usine d'huile de  
fisuier de barbarie



Usine d'huile de  
fisuier de barbarie

Le figuier de Barbarie n'est plus simplement un type de cactus, mais la recherche s'est développée dans la transformation de ses composants en produits médicaux, cosmétiques et alimentaires.

Le figuier de Barbarie présente de nombreuses vertus pour la santé en raison de sa richesse en vitamines, minéraux et antioxydants.

Parmi ces bienfaits, on trouve la contribution à la perte de poids, la lutte contre le vieillissement, la régulation des niveaux de sucre dans le sang grâce aux vitamines C et B, ainsi que les fibres alimentaires qui aident à réguler le processus de digestion.

Il contient également des éléments tels que le calcium, qui prévient de nombreux problèmes tels que l'ostéoporose, et contribue à la dissolution des graisses et à la réduction de la pression artérielle.

Le figuier de Barbarie est considéré comme l'une des fruits qui ajoutent de nombreux éléments nutritifs essentiels pour protéger le corps contre les maladies et les infections chroniques. Cependant, il est recommandé de ne pas en abuser pour éviter ses effets secondaires sur la santé du système digestif.



Figuier de Barbarie à une  
longueur de 3 mètres

## Références

---

1. Journal Al- Arabi
2. Rapport SEWISS INFO annuel
3. AGENCE France press AFP

# Chêne-liège en Tunisie

Le **chêne liège** est une espèce de chêne des régions méditerranéennes occidentales, dont le liège atteint une très grande épaisseur permettant son exploitation industrielle<sup>1</sup>. Le chêne liège est un arbre généralement de taille moyenne sa hauteur peut atteindre 10 m lorsqu'il est en peuplement. Mais à l'état isolé il peut atteindre jusqu'à 25 m de hauteur<sup>2</sup>.

Le liège est l'écorce qui recouvre le tronc et les rameaux de l'arbre. Cette écorce est crevassée, épaisse et spongieuse. Les feuilles ont une forme assez ovale et elles sont dentées sur les bords.

Elles sont vertes sur la face supérieure, alors que la face inférieure est blanchâtre. Le fruit du chêne liège est le gland. Il est trapu et arrondi au sommet, sa longueur est comprise entre 2,5 et 3 cm. Les premiers glands apparaissent vers l'âge de 15 ans<sup>2</sup>.



Fruit du Chêne Liège

## Sommaire

[Répartition géographique](#)

[Récolte de liège](#)

[Intérêt pour l'Homme](#)

[Références](#)

## Répartition géographique

Le chêne liège forme la forêt climax sur sol non calcaire dans les régions ayant une tranche pluviométrique minimale de 600 mm. C'est une espèce typiquement méditerranéenne dont l'aire est limitée au bassin occidental de la Méditerranée, Tunisie, Algérie, Maroc, Espagne, France, Italie et aux côtes Atlantiques du Maroc et du Portugal<sup>2</sup>.

En Tunisie, son aire de répartition est située principalement dans le territoire de la Kroumirie (les montagnes de Khemir) et les Mogods. Ce territoire s'étend de l'extrémité nord-ouest de la Tunisie (Région de Ghardiamou à Jendouba), et se prolonge jusqu'à la région de Sajnen à Bizerte<sup>3</sup>.

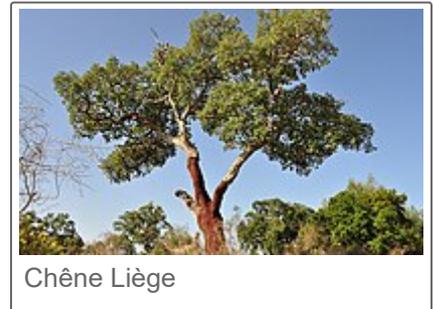


Chêne Liège

## Récolte de liège

Le liège est récolté manuellement pendant les mois d'été, l'exploitation de la première couche donne du liège crevassé, dur, cassant, appelé liège mâle et permet de former, dans une période de 10 à 12 ans, une nouvelle couche de liège plus régulière et plus souple appelée liège de reproduction. La qualité de celui-ci s'améliore jusqu'à la quatrième récolte, puis baisse rapidement<sup>2</sup>.

Dans les fermes de récolte du liège, les ouvriers sont répartis, chacun selon sa spécialité: il y a le chef, le leveur (l'utilisateur de l'hache), le porteur de liège, le porteur d'eau, le registraire de présence et le transporteur de liège à dos d'ânes



Chêne Liège

- Le leveur choisit les fentes naturelles de l'écorce les plus profondes et enfonce la hache entre le tronc et le bois. Simultanément, il fait tourner la hache afin de décoller le liège du tronc.
- le porteur de liège ramasse et empile le liège dans des endroits proches des sentiers de montagne.
- le chef : contrôle le travail et enregistre la présence des ouvriers.
- Le liège est transporté vers les centres d'assemblage, où il sera ensuite acheminé vers les usines de transformation.



## Intérêt pour l'Homme

- Le chêne liège fournit du bois de chauffage aux habitants de la forêt et des villes voisines.
- Il est utilisé comme source de nourriture et de fourrage pour les animaux de la ferme : les chèvres et les moutons aiment beaucoup les glands.
- La saison de récolte du liège crée des emplois importants pour les habitants des zones forestières.



Forêt de Chênes Liège

## Références

1. [www.larousse.fr/dictionnaires/francais/](http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/)
2. <https://www.uicnmed.org/nabb/web/documents/awareness/49.pdf>
3. [https://www.researchgate.net/profile/Florent-Mouillot/publication/228657177\\_Croissance\\_radiale\\_du\\_chene-liège\\_et\\_climat\\_en\\_Tunisie/links/0912f50cad1d8bbddb000000/Croissance-radiale-du-chene-liège-et-climat-en-Tunisie.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Florent-Mouillot/publication/228657177_Croissance_radiale_du_chene-liège_et_climat_en_Tunisie/links/0912f50cad1d8bbddb000000/Croissance-radiale-du-chene-liège-et-climat-en-Tunisie.pdf)

# Tajine Tunisien

---

Le **tajine poêle à pain**, est un ustensile modelé à la main à partir d'argile et d'eau qui se présente comme une sorte de plateau en forme de poêle, sans poignée. Souvent de taille moyenne, avec un diamètre n'excédant pas 40 cm, le tajine est un objet ancien qui remonte aux temps berbères. Principalement associé aux régions rurales, cet ustensile traditionnel occupe une place spéciale dans la préparation du pain. Son histoire plonge dans les coutumes berbères, faisant du tajine un élément culturel et important dans la cuisine. Le 'Ghannay' (qui se traduit en français par 'le chanteur'), ce tajine spécifique se distingue par sa forme particulière et est utilisé pour cuire un type de pain spécial appelé 'Matloue'<sup>1</sup>.



Le Tajine Tunisien

La polyvalence du tajine s'étend au-delà de la simple préparation de pain, incluant la friture de haricots, pois chiches et céréales, en faisant ainsi un élément essentiel de la vie quotidienne dans ces régions.

## Sommaire

---

[Comparaison avec le Tajine en tant que plat traditionnel](#)

[Histoire et origine du Tajine](#)

[Tabouna \(ou Gouja\) : Une Extension artisanale du Tajine pour la cuisson du pain](#)

[Variétés de pain cuits avec le Tajine](#)

[Création du Tajine : Un ustensile traditionnel](#)

[Matériaux](#)

[Étapes](#)

[Références](#)

## Comparaison avec le Tajine en tant que plat traditionnel

---

Le tajine est un ustensile traditionnel pour la cuisson. Cependant, il existe également un plat appelé tajine, une sorte d'omelette gratinée avec des œufs, de la viande, du fromage et des légumes. Malgré le partage du nom, ces deux éléments se distinguent par leur utilisation et leur préparation. Le tajine en tant qu'ustensile est essentiel pour la cuisson, tandis que le tajine en tant que plat offre une délicieuse combinaison d'ingrédients cuits de manière particulière. Le tajine est souvent utilisé avec du bois de chauffage pour cuisiner, ce qui le rend respectueux de l'environnement et économique en gaz<sup>2</sup>.

## Histoire et origine du Tajine

---

Tirant ses racines de l'histoire ancienne des Berbères en Afrique du Nord, le tajine est un ustensile de cuisine bien connu. La création de ce récipient est due à l'inspiration des Berbères et à leur savoir-faire culinaire de cette période. Fait avec minutie en utilisant des matériaux tels que l'argile et l'eau, le tajine a progressivement acquis une importance primordiale dans leur vie quotidienne.

Il incarne brillamment le flair et la créativité qui caractérisent cette culture. Les Berbères, en utilisant le tajine avant tout le monde, ont eu une influence sur son appellation également ; il trouve ses racines dans l'amazighe (ⵜⴰⵣⵉⵏⴰ - tajin) et a des similitudes évidentes avec le phénicien ancien (τήγανον - téganon), décrivant un récipient ou une poêle<sup>3</sup>.

Encore aujourd'hui dans le nord-ouest de la Tunisie<sup>4</sup>, cet ustensile est façonné à la main et qui peut revêtir différentes formes selon les régions et les traditions, joue un rôle crucial pour cuire du pain, surtout dans les régions rurales. Un proverbe berbère illustre bien sa réputation : (Si on marche dessus, le Tajine pourrait se casser.)

Signifiant que la colère doit être intense pour briser un tajine. Cela témoigne de la robustesse de cet objet, résistant même à une émotion aussi puissante. Ainsi, le tajine, bien plus qu'un simple ustensile de cuisson, incarne une histoire riche et l'ingéniosité d'une culture ancienne, conservant sa pertinence jusqu'à nos jours.

## **Tabouna (ou Gouja) : Une Extension artisanale du Tajine pour la cuisson du pain**

---

La Tabouna, une extension du tajine, se présente comme une petite chambre circulaire éclairée par du bois de chauffage. Plaçant la pâte à pain crue à l'intérieur de cette chambre de manière verticale, l'utilisation du bois de chauffage produit une chaleur enveloppante qui permet à la pâte de lever et de cuire lentement, conférant ainsi une saveur distinctive au pain. La Gouja, fabriquée avec les mêmes matériaux que le tajine, offre une capacité accrue, permettant la production de plusieurs pains en une seule fournée<sup>5</sup>.



### **Variétés de pain cuits avec le Tajine**

---

Le tajine, bien plus qu'un simple ustensile de cuisson, se révèle être un véritable artisan de la diversité culinaire. Dans les régions de Tunisie, son usage transcende la simple cuisson pour offrir une palette variée de pains, chacun détenant ses caractéristiques distinctives. Explorez avec nous ces délices cuits dans le tajine, reflétant la richesse culinaire et l'authenticité de chaque région.

**Le Mleoui:** Confectionné avec une pâte fine pliée en plusieurs couches, le mleoui cuit dans le tajine offre une texture feuilletée, créant une expérience gustative unique.

**Le Matloue:** Pain rond et moelleux, souvent agrémenté de graines de sésame, le matloue cuit dans le « Ghannay » présente une texture agréable, idéale pour accompagner divers plats.

**Le Tabouna:** Le nom « tabouna » provient du four en argile traditionnel, également appelé Gouja, où il est cuit. Le tabouna est un pain rond à la texture ferme, apportant une authenticité distincte à la cuisine tunisienne.

**L'Abraj ou Mbesses:** Pain sucré cuit dans le tajine, l'abraj (Mbesses) offre une texture robuste, avec des nuances de miel et d'amandes, ajoutant une note sucrée aux traditions culinaires tunisiennes.



Abraj ou Mbasses



Mlaoui



Le Matloue

## Création du Tajine : Un ustensile traditionnel

Dans cette section, explorons l'art ancestral de la fabrication artisanale du tajine, guidés par les conseils avisés de Semia, perpétuant cette tradition avec amour et dévotion. Découvrons les étapes détaillées et les matériaux nécessaires pour créer ce four à la maison, un processus transmis de génération en génération. La location bimensuelle d'une voiture pour se rendre en haut de la montagne, l'apport d'argile rouge, le pétrissage expert à la main, et l'utilisation du matériau 'Taffoul' à base de poudre de débris d'ustensiles brisés sont essentielles à cette pratique soigneuse.

Parlons maintenant de l'expérience de Semia :

« Nous louons une voiture toutes les deux semaines pour nous rendre en haut de la montagne afin d'apporter de l'argile rouge de là-bas. Ensuite, nous la mettons dans l'eau, l'humidifions avec nos mains, la pétrissons jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et ne se casse plus facilement. Ensuite, nous ajoutons le matériau appelé 'Taffoul', qui est en poudre à partir des débris d'ustensiles brisés. Nous commençons alors à créer ce que nous souhaitons. La phase la plus difficile est peut-être lorsque nous nous tenons devant le four pendant un certain temps, ni trop court ni trop long, pour cuire ou brûler les ustensiles. C'est un processus laborieux pour nous, mais nous le faisons par amour et passion pour le métier de nos ancêtres»<sup>6</sup>.

Selon ce témoignage, voici les étapes organisées et les ingrédients nécessaires pour fabriquer un tajine



Types du Tajine



Tajine



Tabouna



Tajine



Tajine



Tajine



Tajines

## Matériaux

- Argile (ou terre cuite)
- Le Taffoul (morceaux cassés d'un ancien tajine, écrasés)
- Eau

## Étapes

- Préparation du Taffoul : Broyage et amollissement

Cette étape nécessite un broyage minutieux du Taffoul, un matériau provenant de vieux Tajines cassés, jusqu'à obtenir une consistance souple et malléable, prête à être travaillée.

- Préparation de l'Argile : Trempage et préparation

Pour cette étape cruciale, l'argile est plongée dans l'eau, permettant à ses particules de s'imbiber d'humidité, facilitant ainsi le processus de préparation et de mélange avec le Taffoul.

- Combinaison de l'Argile et du Taffoul : Mélange et fusion

Une fois que l'argile est prête, le Taffoul est soigneusement intégré, et les deux matériaux sont méticuleusement mélangés pour assurer une fusion parfaite, créant une pâte homogène.

- Façonnage du Tajine : Création et mise en forme

L'étape créative consiste à extraire le mélange et à commencer le processus de façonnage. Les artisans donnent vie au Tajine en lui donnant sa forme distinctive, rappelant ainsi les traditions anciennes.

- Séchage au soleil : Exposition et durcissement



Une fois le Tajine façonné, il est placé sous le soleil pour sécher. Cette exposition au soleil renforce la structure du Tajine, contribuant à sa solidité.

- Cuisson pour résilience : Renforcement et solidification

La dernière étape implique la cuisson du Tajine au feu, lui conférant une résilience supplémentaire et solidifiant sa forme. C'est le moment où le Tajine devient prêt à être utilisé.



Séchage



Les élèves en train de rédiger l'article

Les élèves en train de créer le Tajine



Les élèves en train de rédiger l'article

Les élèves en train de rédiger l'article

Une élève en train de créer le Tajine

## Références

1. Musée des Arts et Traditions populaires du Kef
2. <https://tastymediterranean.com/ar/2022/05/31/%D9%83%D9%84-%D8%B4%D9%8A%D8%A1-%D8%B9%D9%86-%D8%A7%D9%84%D8%B7%D8%A7%D8%AC%D9%8A%D9%86-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%A7%D8%B1%D9%8A%D8%AE-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B5%D9%84-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AA/>
3. <https://www.cnrtl.fr/etymologie/tajine>
4. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tunisie>
5. Zarr, Gerald. Culture Smart! Tunisia (Grande-Bretagne: Kuperard, 2009), 104.
6. <https://www.skynewsarabia.com/varieties/1493725>

# Fabrication de couvertures traditionnelles

---

## Étapes et techniques de fabrication de couvertures traditionnelles:

---

Coupez la laine du mouton.

Dans le passé, le lavage de la laine se faisait à l'aide de sources d'eau, où les femmes et les filles lavaient la laine, et dans le processus de lavage et de blanchiment, elles utilisaient de la terre d'argile blanche, qui est de la terre et de la pâte locale et de l'eau, la laine était battue avec d'épais bâtons de bois aplatis au fond avec un manche et de l'eau. Ainsi, la laine, la saleté et les impuretés qui y étaient collées sont triées et le processus de lavage à l'eau est répété plus d'une fois, en remuant et en battant.

Séché à l'air sous la lumière du soleil

Après séchage, commence le processus de purification avec les mains de certaines des impuretés qui y sont restées collées après le lavage.

Ensuite, elle est peignée avec un peigne et le processus de peignage aide à éliminer les impuretés encore collées à la laine. Il est également considéré comme une étape préliminaire au processus de filage, en séparant les brins courts des longs.

Après le peignage, c'est au tour des mèches courtes et bouclées d'être redressées pour faciliter le processus de filage. Ce processus se fait à l'aide d'un outil spécial.

Filer également les longs brins obtenus lors du processus de peignage et de cardage, car ce processus est réalisé en reliant les doigts de laine résultant du processus précédent entre eux sous forme de longs fils.

Installation : Installation des fils pris en charge (laqayam) sur la machine à tisser.

Tissage : Cela se fait en plaçant les fils tissés entre les fils horizontaux, en les croisant, et en les compactant avec une machine appelée « khalala » pour les empiler les uns sur les autres jusqu'à la fin du processus, tout en frottant et en mouillant chaque pièce tissée jusqu'au bout avec une machine appelée « la kurnafa ».

## Outils pour le tissage

---

- Bois : Ce sont deux bois placés horizontalement, l'un en bas et l'autre en haut.
- Khallala : Un outil en fer pour battre et compacter les fils ensemble.
- Al-Afas : Une cheville faite pour serrer la planche horizontale du métier à tisser avec le métier à tisser. Elle entre dans le trou du métier à tisser et passe sur la planche horizontale pour la tirer vers le sol. Quelque chose de lourd est placée sur son extrémité saillante pour maintenir la planche stable au sol.
- Al-Khaddam : Machine dotée de deux gouvernails et de crocs, avec laquelle les cheveux ou la laine sont traités pour les désintégrer, afin de faciliter le processus de filage. Elle est également

appelée Qardash.

- Broche : (Broche) Une machine rotative pour filer la laine ou les cheveux et en faire des fils fins.
- Le peigne : Machine à battre la laine ou les cheveux, destinée à faciliter le processus pour les jeunes domestiques, car elle est plus solide, plus proéminente et possède des crocs plus longs.

## Références

---

# Nadhour

---

**Nadhour** est une localité de la ville de Bizerte au nord de la Tunisie caractérisée par sa forêt et ses plages vierges. Elle accueille multiples touristes et offre la possibilité de randonnée, de camping, de divers activités sportives. Nadhour est caractérisée par la zone du cap blanc constitué de deux promontoires qui dominent la mer. Elle est caractérisée par la présence d'arbres de caroubier, l'eucalyptus, le pin et le chêne.

Pendant l'été 2021 un des incendies les plus violents connus dans le pays s'est déclaré et a ravagé plusieurs dizaines d'hectares. Nadhour s'étend de la plage des grottes jusqu'à la plage de Ain Damous, une plage vierge, où s'écoule une eau de source naturelle. Montazah Errif est un espace familial au milieu de la forêt contenant un restaurant, un espace de jeux pour les enfants, un club d'équitation.

## Références

---

1. <https://www.safarway.com/property/montazeh-errif#>
2. <https://www.mosaiquefm.net/ar/%D8%A3%D8%AE%D8%A8%D8%A7%D8%B1-%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D8%AC%D9%87%D8%A7%D8%AA/942615/%D8%A8%D9%86%D8%B2%D8%B1%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%8A%D8%B7%D8%B1%D8%A9-%D8%B9%D9%84%D9%89-%D8%AD%D8%B1%D9%8A%D9%82-%D8%AC%D8%A8%D9%84-%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%A7%D8%B8%D9%88%D8%B1>
3. <https://fr.vikidia.org/wiki/Bizerte>
4. <https://fr.vikidia.org/wiki/Tunisie>
5. <https://fr.vikidia.org/wiki/Eucalyptus>
6. <https://fr.vikidia.org/wiki/Pin>
7. <https://fr.vikidia.org/wiki/Ch%C3%AAne>
8. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cap\\_Blanc\\_\(Tunisie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cap_Blanc_(Tunisie))

# Festival de Hajj Muhammad al-Sahrawi

L'histoire de ma région Rouaha a été marquée par l'application de certaines traditions et règles issues de la religion musulmane. A cette époque, ces habitudes étaient installées par un personnage célèbre connu par son sens de charité, son courage, sa piété et sa générosité il s'appelait Hajj Muhammad al-Sahrawi

En effet avant de venir à notre région, Hajj Muhammad al-Sahrawi habitait dans le sud tunisien avec ses frères. Un jour, ils étaient en train de chasser des animaux de désert, ils réussissaient de chasser une perdrix. Avant de la manger, ils se laçaient dans une discussion. L'un d'eux leur a annoncé : " nous sommes ensemble depuis une éternité, c'est vaste ici et il fallait qu'on se sépare pour que chacun de nous suive son propre sort". Les autres acceptaient sans hésitation sa proposition alors il ajoutait : " un jour, nos fils vont se rencontrer et ils ne vont probablement pas se reconnaître, alors, il fallait trouver une indication pour qu'ils s'entraident en cas de besoin et face aux éventuels ennemis". car c'était l'une des coutumes des tribus du pays désert que si une tribu dans le désert était attaquée, elle demanderait de l'aide et de l'assistance à ses proches et à cette époque, c'était une tache d'insulte que 'une telle nation ne trouve pas le soutien au moment immédiat.

Quelqu'un a dit : "Nous devons recommander le mot de passe spécial à nos enfants : 'Soyez', et ce sera, la tête de la marelle dans le canon." Peut-être que ce sera le signe distinctif pour que les cousins puissent faire connaissance au moments difficiles .

Tout d'abord, Hajj Muhammad al-Sahraoui est venu dans le nord de la Tunisie accompagné de sa femme . Ils se sont installés temporairement dans la région d'Al-Marabiyya à Nefza. Après un certain temps, un malheur lui est arrivé, le gentil homme ne peut plus supporter des misères, il est obligé donc de quitter la terre qu'il avait achetée et s'est installé dans la région de Rawaha. A cet endroit, il trouva le calme et la paix les encourage à y résider . Il eut sept fils et acheta de vastes terres connues sous le nom de Henshir Al-Zamarin. Il acheta également à ses fils le reste des terres, également connues sous ce nom. Avec sa dignité et sa piété, il était la destination de tous pour cette raison. , ses fils lui ont donc construit un sanctuaire connu sous le nom de Sidi Boualisha. Des fêtes sont organisées pour lui, des sacrifices sont offerts dans cet endroit et des voyages sont organisés vers lui pour réaliser des souhaits et d'autres objectifs difficiles.

Ce qui est confirmé chez cet homme, c'est sa mort le 18 Rajab 1187 AH, ce qui correspond au 5 octobre 1773 après JC, à la fin de l'ère de l'État mouradide, lorsque la France rendait hommage à la Tunisie.

Les habitants de Rawahah étaient fidèles à cet héritage, c'est pourquoi tout le monde a convenu d'organiser une célébration annuelle connue sous le nom d'Al-Zarda, qui constitue une occasion au cours de laquelle les gens offrent des sacrifices et honorent les invités.



Festival de Hajj Mohamed Al Sahraoui



Festival Hajj Mohamed Al Sahraoui

Ce qui compte à ce gentil homme ce qu'il a recommandait à ses fils : Ecoutez- bien avec attention , maintenant c'est fini , je suis entrain de vous quitter , je vous laisse de vastes terres. Celui qui en expulse un orphelin , un privé ou un nécessaire , je serais son adversaire le jour de la résurrection devant Dieu". Cette coutume a été adoptée par les habitants de la région grâce à sa générosité. Dans chaque jardin, les gens apportaient un bol sur le terrain de jeu, et les riches, les pauvres et les étrangers venaient. Quant aux habitants de Rawahah, ils ne mangeaient pas tant que les invités n'avaient pas mangé. Le chef du peuple assignait un groupe pour surveiller le processus d'alimentation, et quiconque violait les instructions était puni par des coups ou des flagellations. Cette valeur d'honneur a été bien accueillie par la population, c'est pourquoi Al-Zarda s'est transformée en un festival annuel au cours duquel des spectacles musicaux et culturels ont été présentés.

## Sommaire

---

**Préparations de la célébration**

**Etapes d' Al-Zarda**

**Repas principal : "Qasaa Al-Zarda"**

**Jeux**

**La morale**

**Références**

## Préparations de la célébration

---

La célébration de Zarda« al-Wali Saleh » commence à l'automne, lorsque apparaissent les signes de la naissance d'un troupeau de moutons ou de chèvres. La première naissance de mouton est promise comme un vœu de célébrer et de préparer le bol de Zarda.

Les femmes préparent la maison pour recevoir des invités et inspectent ses recoins et ses défauts. Ils collectent aussi de la terre blanche, la mélangent et en peignent les murs, ce qui nous donne un éclat comme la chaux pour nettoyer les maisons. Les femmes s'engagent également à acheter des ustensiles de cuisine et du thé. C'est devenu une habitude pour les gens de planifier des mariages et des circoncisions après la création de la zarda. Personne ne devrait précéder son grand-père à son mariage, et quiconque viole cela a violé la coutume et attend la colère du « bon gardien ».

les préparations du festival avant un mois :

Une réunion des notables du pays a lieu pour déterminer la date de la visite et déterminer les rôles. Les équipes de travail et d'intervention sont également déterminées. La première équipe se rend à Marsa, en Tunisie, pour collecter des dons afin d'organiser une fête, blanchir le sanctuaire du saint juste et apporter des drapeaux pour la décoration. La deuxième équipe blanchit les murs du juste gardien et supervise le déroulement du processus de préparation. Tandis que la troisième équipe est chargée de négocier avec les propriétaires des chevaux et des batteurs pour créer une atmosphère divertissante pour la fête, et leur fournir de la nourriture, un salaire et un lieu d'hospitalité.

Enfin, « Al-Barrah » est chargé d'informer le public sur le calendrier de commercialisation du levain sur les marchés bien connus. Ce brrah appelle à pleine voix, annonçant la date de la zarda et du « mishhab »

## **Etapes d' Al-Zarda**

---

Avant la date indiquée, les invités commencent à arriver de loin dans la région. La veille est appelée « Al-Mishhab ». Au début de cette journée, les gens commencent à faire leurs promesses et à sacrifier leurs vœux. Celui qui n'a pas la chance de tenir sa promesse a alors tendance à entrer dans des groupes de « distribution », et la mission est le processus de partage du prix d'achat d'un mouton pour l'abattre et le répartir entre le nombre de polythéistes de 2 à 7 et parfois plus. A midi, les commerçants affluent dans le quartier et dans un endroit appelé le stade, ils installent leurs tentes et exposent ce qu'ils peuvent vendre. Ils dorment à leur place jusqu'à demain.

Le jour « Al-Mishhab », après la prière de l'après-midi, les célébrations et les jeux commencent. Il accueille les spectateurs avec passion. Avant le coucher du soleil, les jeux équestres commencent jusqu'au coucher du soleil. Le soir, les spectacles de danse commencent. Sous les sons du tambour et de la musique les gens s'excite et se met à danser avec le feu, les braises et les tiges de figue de Barbarie. Ces danses et jeux se poursuivent jusqu'à l'aube.

Au début du Jour de « Zarda », les femmes préparent le « Qasaa des grands-parents ». Elles rivalisent pour sortir la plus belle « Qasaa » sur le terrain de jeu et la présenter aux invités et aux étrangers. Les personnes viennent également de toutes parts depuis le début de la journée et les achats, ventes, jeux, spectacles équestres et visites commencent.

À midi, de la nourriture est apportée dans la zone du stade. Sous la supervision des aînés de la population, il est organisé d'assister aux groupes « Adraz » pour manger le couscous « zarda ». Chaque famille Rawahah amène également ses proches chez eux pour faire la fête ensemble et manger quelque chose de délicieux. On y passe les plus beaux moments d'hospitalité et d'entretien des liens familiaux.

Après avoir mangé et bu, les gens se rendent en groupe au «sanctuaire du saint Saleh al-Hajj Muhammad al-Sahrawi », où des bougies sont allumées et des versets du « Coran » sont lus. L'odeur de l'encens se répand partout et des vœux, des prières et des espoirs y sont offerts.

Alors que le soleil approche du coucher du soleil, le jardin se replie et les visiteurs rentrent chez eux.

## **Repas principal : "Qasaa Al-Zarda"**

---

Ses composants : les viandes d'Agneau ou bœuf + huile + tomates + poivre + pois chiches + épices + sel + le couscous. Pour la décoration : œufs + bonbons + sucre.

Façon de préparation : Placez tous les ingrédients ensemble et laissez-les sur feu doux pour bien cuire. Mettez ensuite le couscous dans un grand bol et décorez-le de sucre, de morceaux de viande et d'œufs.

Au milieu de ce bol se trouve la bouteille « du breuvage », qui est décorée avec magnificence et hauteur.cette

## **Jeux**

---

Danse sur le bendir la nuit d' « Al-Muhehab ».

Jouer à des jeux équestres dans le stade.

Dans la dernière étape, quelques concours sportifs (football) et littéraires (poésie) ont été ajoutés.

## **La morale**

---

« Al-Zarda » reste un héritage qui illustre l'histoire de la région et reste fermement ancré dans nos esprits et on ne peut s'en passer.

Comme le dit Ibn Khouldoun : « L'histoire, en surface, est une nouvelle sur le passé, et à l'intérieur, c'est une recherche et une enquête. »

## **Références**

---

# Corail de Tabarka

---

Le corail est un animal marin des mers chaudes considéré comme le premier animal responsable de la formation des récifs, appelés récifs coralliens. Les coraux sont des colonies d'organismes vivants qui grandissent et s'attachent au fond, dont chacun comprend des centaines, voire des milliers d'animaux très petits et délicats. Appelés polypes.

## Sommaire

---

[Symbole du corail rouge](#)

[Aperçu sur la région de Tabarka](#)

[Historique du corail](#)

[Caractéristiques du corail](#)

[Utilisation du corail](#)

[Références](#)

## Symbole du corail rouge

---

Le corail rouge symbolise la sentimentalité, la romance, la prospérité et la quête du succès. Le corail rouge suscitera la romance, la passion et la force dans votre vie et votre relation. C'est une pierre qui symbolise la protection et la prospérité.

## Aperçu sur la région de Tabarka

---

Aujourd'hui, nous vous parlons d'une superbe ville côtière située au Nord- Ouest de la Tunisie: Tabarka.

Elle se caractérise par une magnifique vue offerte par la montagne et la mer se harmonisent ensemble créant ainsi un charmant paysage d'une beauté naturelle particulière.

Cette caractéristique métamorphose la ville en un beau tableau de peintre très unique et attire magistralement les touristes venant de tous pays.

Tabarka, la perle du Nord se distingue également par ses activités nautiques comme: la plongée sous-marine qui consiste, en général à découvrir les fonds marins les plus profonds et ses merveilles cachées comme les poissons multicolores et les coraux colorés..

Cette belle ville cotière est classée comme la deuxième au monde pour la production du corail. Pour cela notre ville a planté l'arbre symbolisant la réchesse du corail au coeur de cette ville qui rappelle a ses visiteurs l'importance de cette richesse marine

Ce n'est pas tout, Tabarka est aussi connue par les meilleurs types de coraux précieux avec leurs différentes couleurs comme le rose, le rouge profond et même le noir foncé qui est une espèce animal rare.

## Historique du corail

---

Son histoire remonte au moins 400 millions d'années. C'est l'un des écosystèmes les plus diversifiés au monde. En effet, il abrite plus de 4000 espèces de plantes, d'animaux et de poissons marins.

C'était le corail rouge le plus précieux remontant à la préhistoire. Des traces de couleurs vives de cet organisme ont été trouvées sur les sites archéologiques de toute l'Europe. En outre, il décorait des œuvres d'art religieuses, les statuettes et ornements qui existent depuis des siècles.

## Caractéristiques du corail

---

Le corail est composé de carbonate de calcium. Il est considéré comme la structure solide de la colonie de corail, et c'est ce qui nous donne sa forme composé de minuscules épines de couleur rouge sécrétées par l'animal corail et ces individus émergent. Il est utilisé dans la fabrication de bijoux.

## Utilisation du corail

---

Le corail peut être utilisé à de nombreux fins décoratifs, comme dans la fabrication des meubles, des statuettes, des lampes, des bijoux et des articles ménagers.

La pierre de corail est également utilisée en médecine alternative et en thérapie naturelle pour traiter de nombreux problèmes de santé grâce à ses propriétés médicinales uniques, notamment l'amélioration de la circulation sanguine.

Quant à ceux qui aiment méditer et pratiquer différents sport, il les aide à se calmer et méditer. Selon la description de L'expert en énergie, il a confirmé qu'il est utilisé depuis l'époque des anciens Égyptiens et de l'empire romain. en effet, ils croyaient que le corail offrait une protection physique pendant le voyage à ceux qui le portaient.

## Références

---

1. Guide Tabarka avec Bourse Des Voyages. BDV.fr
2. Sources: Petit Futé / La Presse.tn. Publié le 2/4/21
3. Petit Futé
4. www. espace- sciences. Or
5. marinaprestige.com

# Soliman (Ville)

---

**Soliman** est une ville qui s'étale sur une plaine fertile de la péninsule du Cap Bon à 5 Km de la mer et à 32 Km de **Tunis**. La ville de Soliman apporte un témoignage intéressant sur les apports urbanistiques et architecturaux morisques. En effet, Soliman a su conservé pendant plusieurs siècles ses monuments qui reflètent l'empreinte architecturale andalouse.



Soliman ville

## Sommaire

---

[Plan de la médina](#)

[Grande Mosquée](#)

[Moulin à vent](#)

[Sabbats, les passages voûtés](#)

[Fontaine publique : le Sabil](#)

[Références](#)

## Plan de la médina

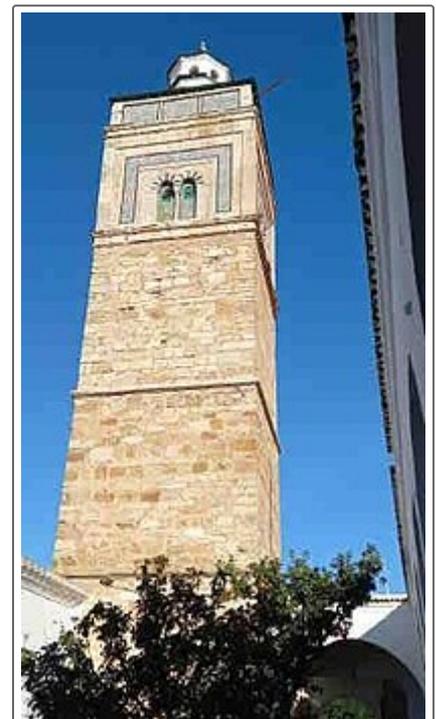
---

Le plan de la médina est presque circulaire qui s'articule de part et d'autre d'une artère principale traversant la ville de l'est à l'ouest et dont le centre est constitué par la grande place bordée de la Grande Mosquée, les souks, un Fondouk, un café et une fontaine publique. Cette place rappelle « la plaza Mayor » des villes espagnoles<sup>1</sup>.

## Grande Mosquée

---

Erigée entre 1609 et 1619, elle est toujours aussi majestueuse avec son minaret élevé vers le ciel. La salle de prière est composée de 7 nefs croissantes et 5 travées parallèles au mur de la quibla<sup>2</sup>. Excepté la coupole qui précède le mihràb, toute la salle est recouverte de voûtes d'arêtes établies sur 44 colonnes de remploi. Le décor des voûtes offre un des exemples les plus inattendues de ces imitations de l'architecture chrétienne importée par les Andalous. Le minaret est placé dans l'angle nord-est de la cour. C'est une tour carrée construite en pierres. Elle est surmontée d'un lanternon octogonal coiffé d'une coupolette. La décoration se concentre dans la partie supérieure du minaret. La disposition de son escalier ajoute un nouvel élément caractéristique à l'architecture andalouse. En effet, celui-ci en colimaçon appuie ses marches sur une rampe en hélice. La toiture de la mosquée est en tuile creusée. Seule, la grande mosquée conserve ce mode de



Grande mosquée

couverture. Ces tuiles en terre cuite sont rangées sur une charpente de tronc d'arbres portée par des piliers qui surmontent l'extrados des voûtes.

## Moulin à vent

---

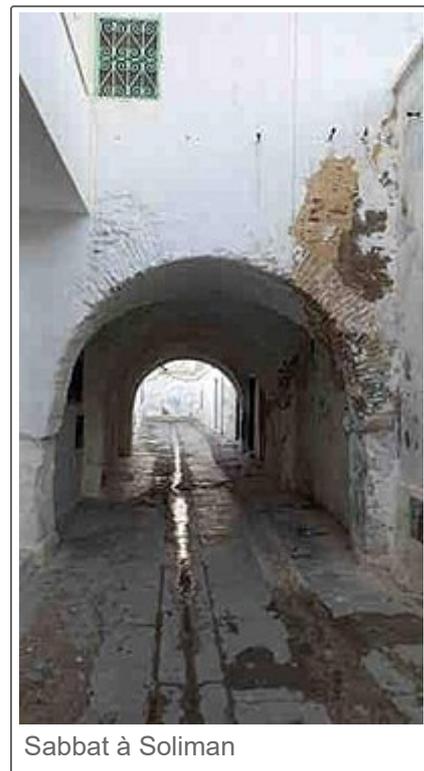
La ville andalouse de Soliman est dotée en outre d'un bâtiment rarissime dans le pays : un moulin à vent. Celui-ci s'élève dans la partie nord-est de la ville. Ce moulin n'est pas mû par une force animale, comme l'est habituellement ce type de machine dans le reste du pays mais il est actionné par le vent. C'est un moulin-tour en maçonnerie de forme cylindrique dans la hauteur actuelle atteint environ 9 mètres. Le bâtiment a perdu la calotte qui couvrait l'édifice et supportait les ailes. Il a perdu ses différents organes et accessoires notamment l'axe horizontal tenant les ailes et les éléments de transmission du mouvement au pivot vertical qui actionne les meules<sup>3</sup>.

## Sabbats, les passages voûtés

---

Certaines ruelles sont marquées par des Sabbats, passages voûtés qui représentent une extension de maisons de notables sur la voie publique. Il y a plusieurs Sabbats à Soliman qui datent de l'époque andalouse. On cite : Sabbat Madhour, Sabbat Hawwal, Sabbat Ibn-Ismaïl, Sabbat Al-shawush...

Les Sabbats ont plusieurs rôles. D'abord, ils fournissent un système de refroidissement naturel, ils dirigent l'air dans la ruelle en créant une sorte de canalisation. Aussi, ils jouent un rôle important dans le socio-culturel en créant un lieu de rassemblement pour les résidents. En effet, ils font la relation entre deux maisons en parallèle pour qu'elles soient une seule maison<sup>4</sup>.



Sabbat à Soliman



## Fontaine publique : le Sabil

---

Sur la place centrale de la ville, un petit bâtiment hydraulique complète la panoplie des différents établissements équipant la ville : une charmante fontaine publique. Celle-ci se dresse sur le côté sud de la place, non loin de la grande mosquée. Le petit monument donne sur la place par un arc outrepassé légèrement brisé porté par deux colonnettes galbées couronnées de chapiteaux de type hispano-maghrébin. Le fond de l'édifice est occupé par une fenêtre barreaudée. La fenêtre du Sabil est surmontée d'une inscription indiquant son édification par Ahmed Bey en l'année 1255/1839<sup>5</sup>.

Soliman est l'une des localités dites andalouses. Son aménagement, l'édification des bâtiments publics et la mise en valeur des territoires les entourant résultent d'une collaboration étroite entre les autorités turques et la communauté des immigrés. Le patrimoine andalou est présent depuis des siècles dans cette ville, certains édifices sont dans un état parfait et jouent encore le même rôle pour lequel ils ont été fondés, d'autres sont dans un état misérable qui nécessite une intervention rapide pour les conserver aux générations à venir.



Les élèves en train  
de rédiger l'article

## Références

---

1. Mongi Bourgou 2016 p 149/150
2. Magasine Bab el Médina p8,9
3. Mongi Bourgou ,La péninsule du Cap Bon p163
4. WikiMémoires. net
5. Mongi Bourgou ,La péninsule du Cap Bon p164/165

# Saison de récolte des olives à Tataouine

La saison de récolte des olives commence le 23 octobre jusqu'à 29 février dans le gouvernorat de Tataouine en Tunisie. La récolte est estimée à 4 000 tonnes; le nombre d'oliviers dans la région est estimé à 1 650 millions, dont 533 irrigués (dont 60% de jeunes arbres) et 1 117 pluviaux (dont 45% de jeunes arbres). Au cours cinq dernières années, un taux de production annuel estimé à 4 600 tonnes a été enregistré<sup>1</sup>.



Les élèves en train de récolter les olives

## Sommaire

### Histoire

### Matériel utilisé pour récolter les olives

### Etapas de récolte des olives

### Ambiances de saison de récolte des olives

### Après la récolte: habitudes héritées

### Références

## Histoire

L'olivier est considéré comme l'arbre le plus porte-bonheur de Tunisie. Il se trouve au nord et au sud du pays, dans les plateaux, les contreforts des montagnes et dans les plaines. On distingue également la ville de Tataouine au sud-est, par son abondance de production d'olives, et les habitants du sud participent à des rituels de joie, se réjouissant du début de la saison de récolte des olives. Il y a aussi un grand festival à Dwirat Tataouine où on trouve la plus grande arbre d'olive à l'âge de 900 ans. Elle s'appelle l'arbre Akarite.

- Arbre Akarite à Dwirat
- Arbre Akarite à Dwirat



Arbre El Akarit



Les élèves devant l'arbre El Akarit

## Matériel utilisé pour récolter les olives

- Le peigne à olive
- Les sacs où on met les olives
- Les tissus ou des bâches anti-épines pour récolte olives
- Les seaux on les appelle on arabe (WIBA) pour mesurer la quantité des olives
- Tamis à sable : pour éviter les sables et les cailloux



Le peigne



Le tamis à sable



Le peigne



Le peigne



Panier



Seau

## Etapes de récolte des olives

### Cueillette à la main

Pour obtenir des fruits de qualité à Tataouine, les famille cueillent les olives avec ses mains. Les cueillettes manuelle est la meilleure méthode, que l'on cherche à cueillir ou à presser. Son inconvénient est certes l'effort physique et le temps plus importants, mais les fruits cueillis manuellement donnent une huile luxueuse<sup>2</sup>.

Il existe de nombreuses façons de récolter les olives. Il existe la méthode de cueillette manuelle, qui est la meilleure :

Tout d'abord la famille prend un ou deux bâches sous chaque arbre pour protéger les olives, ensuite chacun prend son rôle :

Les enfants ramassent les olives qui tombent dans les sables dans des seaux.

Les femmes récoltent les olives avec ses mains et avec le peigne à olives.

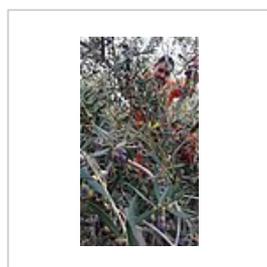
Les hommes montent aux lieux difficiles aux hautes des l'arbre ou les femmes ne peuvent pas les récolter. et après ils coupent quelques bâton de l'arbre d'olive pour être plus forte l'année prochaine



Les hommes sur l'escalier



Récolte des olives



Récolte des olives



Les olives

Les grands parents s'assoient pour trier les feuilles d'arbres et les cailloux avec les passoires et tamis à sable et mettre les olives dans les sacs à olive.

Enfin, après les récoltes la famille mesure les olives dans un Webba puis, les hommes les prennent au pressoir d'olive. D'ailleurs, on deux types du pressoir à olive.

Et d'autres préfèrent le pressoir traditionnel comme le pressoir Germassa

L'homme met les olives dans le coffre puis il le vide au coin où il y a un trou pour le passer au passoir.

et autre avec l'animal dromadaire comme pressoir Chnini.



## Ambiances de saison de récolte des olives

La saison de la cueillette des olives est accompagnée de coutumes et de traditions que seuls connaissent ceux qui se lèvent tôt et vont avec leurs compagnons cueillir les graines vertes. Des habitudes qui ne se limitent pas à manger et à boire, mais qui vont au-delà à la danse, au chant et aux moments agréables en famille et entre amis.

La saison de la récolte des olives en Tataouine..un mariage annuel dont tout le monde se réjouit.

Au rythme des olives vertes tombant sur le tapis étendu au sol, des voix de femmes s'élèvent avec des chants de joie. Les femmes montent les escaliers pour cueillir les olives, une à une, avec beaucoup de soin. Elles savent très bien que lorsque les olives sont cueillies à la main, leur huile est de meilleure qualité.

La famille se réveille aux premières heures de l'aube et emporte avec elle ce qu'elle a apporté la nuit, notamment le pain tajine, qui est un pain spécial qui se mange avec de l'huile d'olive fraîche, c'est-à-dire le nouvel âge. Elle prépare également des plats chauds comme le couscous et le grille-pain, en plus de la cuisson du porridge. Dans les champs au bois d'olivier, tous ces aliments sont cuisinés par les femmes pour survivre à une journée longue et ardue qui s'étend de cinq heures du matin à quatre heures du matin.

À leur arrivée, les femmes ont placé leurs besoins en nourriture, en boissons et en ustensiles de cuisine dans un endroit proche, et ils se sont mis au travail avec toute leur énergie et leur énergie. Après deux heures de travail continu, ils ont fait une pause, ont étendu une couverture et chacun L'une d'elles sortit ce qu'elle avait apporté : du pain, de l'huile d'olive, du miel, du thé et du café. Des rires éclatèrent et des conversations échangèrent.

Puis ils se reposèrent, puis ils retournent aux oliviers pour récolter leurs graines, les tamiser et les retirer. les feuilles pour que le goût de l'huile ne soit pas trop acide, tandis qu'ils chantaient des chants traditionnels qui suscitaient la joie

Toute la famille, hommes, femmes et enfants, se rassemble pour récolter les olives afin que chacun reçoive sa part. » « ils attendent cette saison et la préparons bien quelques jours à l'avance pour être dans les meilleures conditions », poursuit-il. « Le jour de la récolte, nous partons tôt le matin et y passons toute la journée jusqu'à ce que nous récupérions une récolte. Le jour de la récolte, c'est comme un mariage, ils chantent et dansent et mangeons une partie de la nourriture qu'ils préparent sur place dans le lieu des arbres des olives. même



Un chameau



Les familles qui ne possèdent pas d'oliviers ont également une part du rendement, car ces familles prennent l'initiative de tendre la main aux familles qui possèdent un grand nombre d'oliviers et, après avoir pressé les olives, elles reçoivent une part de l'huile qui est une forme de solidarité sociale à laquelle les villageois souhaitent adhérer et la faire revivre.

## Après la récolte: habitudes héritées

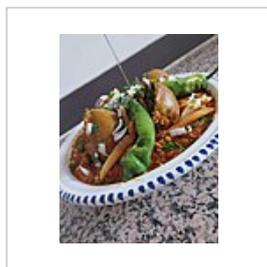
Après la récolte, les olives vont directement au pressoir, qu'il soit traditionnel ou moderne, et certains préfèrent les laisser longtemps chez eux.

Les coutumes des olives ne se limitent pas seulement au processus de récolte. Après le pressage, les femmes reçoivent la récolte avec des ululations. Dans certaines régions, elles apportent un grand pot en argile pour y mettre l'huile, et dans d'autres régions, l'huile est placée dans des bouteilles de des tailles différentes<sup>3</sup>.

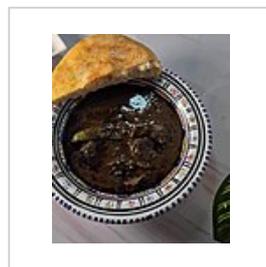
Après avoir obtenu l'huile, les femmes ont envie de préparer des plats traditionnels à base d'huile. L'un des plats les plus célèbres est le « asida » en arabe ou « le tabouna » en berbère, qui est un repas à base de farine trempée dans de l'huile. l'huile avant de la manger, ainsi que d'autres aliments tels que les « barkouks ». Et « pain d'orge », et autres<sup>4</sup>.



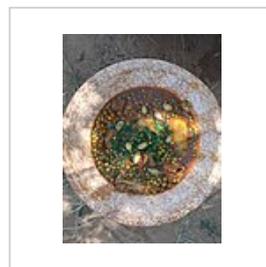
Couscous Salade Mechouia et Briks



Couscous



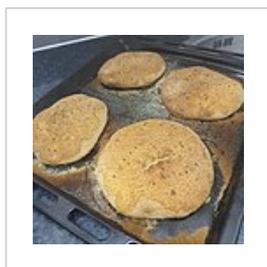
Mloukhia



Market Jelbena



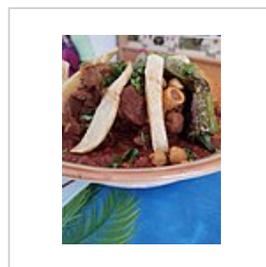
Sfeded



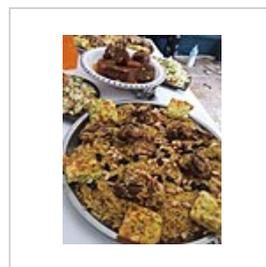
Pain traditionnel



Bezine



Couscous



Tajine

## Références

1. <https://www.independentarabia.com/node/277671>
2. <https://www.babnet.net/cadredetail-192118.asp>
3. <https://www.nessma.tv/ar/%D8%A3%D8%AE%D8%A8%D8%A7%D8%B1-%D9%88%D8%B7%D9%86%D9%8A%D8%A9/actu/%D8%AA%D8%B7%D8%A7%D9%88%D9%8A%D9%86-%D8%AA%D8%AD%D8%B3-%D9%86-%D9%86%D8%B3%D8%A8%D9%8A-%D9%81%D9%8A-%D8%B5%D8%A7%D8%A8%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D9%8A%D8%AA%D9%88%D9%86/474574>
4. <https://www.babnet.net/cadredetail-192118.asp>

# Beskri

---

Le **Beskri** est une pièce en coton quadrille, rouge foncé tirant sur le brun. Il est marqué par un léger quadrillage fait de fils blancs garni par une jolie ornementation de motifs brochés de soie, de couleurs vives et de fils dorés au niveau de l'un de ses bords<sup>1</sup>. Les largeurs de ces bordures sont inégales suivant le modèle « Beskri Kamel » (entier) « Beskri noss » (1/2) ou « Beskri rboo » (1/4). Deux longues franges blanches, rouge et noir constituées par les fils de chaîne bordent le tissu de part et d'autre.



Le Beskri

## Sommaire

---

**Modèles**

**Tissu**

**Ornement : Le tarif du « Beskri »**

**Historique**

**Le Beskri costume cérémonial**

**Voir aussi**

**Références**

## Modèles

---

Le BESKRI est une étoffe tissé suivant 3 modèles fondamentaux: Kamel, Noss et Rboo. Cette pièce est tissé dans les mesures normalisées de (4 m \*1.45m) d'une manière uniforme, avec une seule déférence, la partie ornée brochée. Dans le BESKRI on distingue 2 parties de différentes caractéristiques :

- Une partie quadrillée.
- Une partie décorée de fils de soie et d'argent.

## Tissu

---

La Rogaa, constitué de tissu en coton composé de fils de couleur rouge vif grenade et des fils Blancs (les fils de chaîne).

- Les fils de chaîne: sont présents en 3 couleurs :
- Des fils blancs: en couton généralement importé de la France (numéro métrique 50/1) et avec eux on tisse les bords longitudinaux des carreaux.
- Des fils rouge: les fils les plus dominant en coton dit aussi fils pirales aussi importés (numéro métrique 40/1) et qui se présentent sur les deux lissières du BESKRI assemblés sur une largeur de 5 cm

- Les fils de trame: aussi en coton de couleur rouge bordeau qui s'entrecroisent avec les fils blancs pour former le quadrillage du « rogaa » (la partie la plus grande qui compose le « beskri »)

## Ornement : Le tarf du « Beskri »

Il se diffère selon le modèle du « Beskri » Kamel(entier) – Noss(demi) – Reboo(un quart). On trouve dans le « Beskri » Kamel deux bordures de différentes mesures (65cm de largeur et 75 de longueur) l'un et l'autre s'étend sur 33 cm de largeur seulement. Ainsi que dans le modèle du Beskri Noss et celui de Reboo .

L'ornementation brochée ne se présente que sur un seul coté. De plus la largeur de Tarf diminue de plus en plus si le Beskri est Noss ou Reboo. Ce qui diffère le plus, le Tarf Kamel des deux autres modèles c'est que les fils de trame du Tarf sont entre les autres avec une chaîne montée blanche qui prend la place des files de chaînes rouge pour un espace de 65 cm\*75cm.

Cette chaîne est dite Tiers et l'opération est dite Têtier. On remarque aussi que la construction du Tarf du Beskri est basée sur un point fort qui est la symétrie dans le sens de la largeur ainsi que dans le sens de la longueur. On remarque aussi que les duites sont intercalées avec de files de soies multicolores mêlées de fils d'argent dorés(photo6) donnant aux extrémités une riche décoration de formes géométriques et de couleurs

Les formes géométriques reflètent l'effet de la religion sur les ornements (juives ou musultanane) et l'origine (arabe ou berbère) ainsi que l'historique (orientale et occidentale).

## Historique

Les artisans rencontrés lors de notre recherche affirment que le tissage du BESKRI est un métier artisanal qui remonte jusqu'à plus de 200 ans d'histoire, ayant pour origine l'Algérie et plus précisément la ville de « Beskra ». La bas se portait sous forme de « Bakhnoug » et fabriqué essentiellement en laine. Ensuite la laine est remplacé par les fibres et de matières plus fines et plus précieuses tel que la soie pure, le coton et le vrai fil d'argent ce qui à donne naissance à une nouvelle pièce « Le BESKRI »<sup>2</sup>.

## Le Beskri costume cérémonial

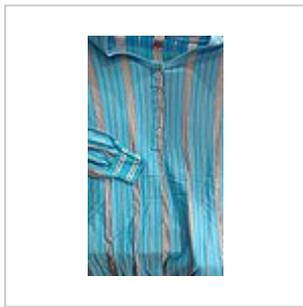
Pendant la saison d'hiver pour assister aux fêtes, la femme Djerbienne se drape d'une étoffe lourde qui lui permet de réchauffer son corps<sup>3</sup>. le costume hivernal, comprend à coté du Beskri l'élément principal, un « Meryoul »dit « meryoul fadhila »(photo7-8) ou « Camisole » en laine au paravent en coton (jersey) rayé dont les manches langues restent visibles sous celle de « Souraya ».



Un artisan en train de tisser le Beskri



Le beskri



Il est à noter que avec le développement industriel le tissage industriel prend une grande place qui vient de substituer le tissage traditionnel qui menace le produit artisanal suite à cette concurrence les artisans essayent de trouver des solutions permettant de tirer un meilleur profit de ce travail et une meilleure utilisation de cette étoffe d'une manière plus au moins modernisée. Citons par exemple la substitution de la Roga par un autre tissu plus pratique qui peut être porté en été et donnent naissance au « HOULI BESKRI » tendance 2023.

## Voir aussi

---

- [Tissage à Djerba](#)

## Références

---

1. ETUDE DE 3 TISSUS ARTISANAUX, DOMAYTI , BISKRI , TOUNSI mémoire de fin d'études par cherif Nabila (1979-+1980)
2. LES COSTUMES TRADITIONNELS FEMME DE TUNISIE : maison tunisienne de l'édition.
3. MARIAGE ET VETEMENTS DE MARIAGE DANS L'ILE DE DJERBA : André Louis

# WikiChallenge Ecoles d'Afrique



**MERCI.**