

Rapport du jury

Edition 2021 - 2022

WikiChallenge Ecoles d'Afrique de la **Fondation Orange**



SOMMAIRE

Table des matières

SOMMAIRE.....	2
CONTEXTE.....	3
2. Cadre du concours.....	4
3. Recommandations relatives aux articles.....	4
4. Calendrier.....	5
5. Accompagnement des équipes.....	5
6. Propriété intellectuelle.....	5
7. Liste des entités participantes.....	6
8. Les prix internationaux.....	6
9. Les membres du jury.....	7
10. Bilan sur les établissements et pays gagnants lors des années précédentes	8
RESULTATS.....	10
1. Articles produits	10
2. Notes	11
3. Galerie de photos des participants	12
Puis tous les articles...	
CAMEROUN.....	17
MADAGASCAR.....	32
MALI.....	43
SENEGAL.....	49
TUNISIE.....	69
GUINEE.....	144
BURKINA FASO.....	153
RdC.....	163
COTE D'IVOIRE.....	170

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 être récupérées en ligne.

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 deuxième 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 2021-2022 sont : la Guinée, le Cameroun, Madagascar, le Mali, le Sénégal, la Tunisie, la Côte d'Ivoire, la RDC et le Burkina Faso.

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 hiver 2021: Inscriptions des écoles, formation des facilitateurs et des enseignants
- Janvier 2022: Lancement du WikiChallenge Ecoles d'Afrique
- 20 Avril 2022: Fermeture du WikiChallenge Ecoles Africaines
- Avril 2022: Téléversement des articles produits par les enfants sur Vikidia
- Mai 2022: Travail du jury
- Juin 2022: Les gagnants du concours sont annoncés et cérémonie internationale!
- Été – Automne – Hiver 2022: 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

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 Burkina Faso
- * 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 (Sénégal)
- * Orange Tunisie
- * Wiki in Africa
- * Vikidia
- * Wikimedia Tunisie
- * Wikimedians of Cameroon UserGroup
- * Wikimedia Community UserGroup Mali
- * 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 2000 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 2022-2023 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).

* Françoise Fernandes – Directrice mécénat littérature et musée de la Fondation Orange

* Marie-Sophie Calot de Lardemelle – Directrice Mécénat Musique

* François Baroin – Directeur de la communication de la Fondation Orange

* Yann Malidor - Chargé de projets culturels de mécénat à la Fondation Orange

* Marc Sarat – Vikidien. Membre du conseil d'administration de l'association Vikidia

* Fawaz Tairou – Wikipédien. Responsable des formations à l'AUF Bénin

* Françoise Cosson – Déléguée Générale de la Fondation Orange

* Ludovic Issartelle – Directeur Mécénat Fondation Orange

* Florence Devouard – Wikipédienne. Fondatrice Wiki in Africa, ancienne présidente Wikimedia Foundation

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:

- **MADAGASCAR** : *Vako Drazana*, par l'Ecole des sourds et muets ADSF Antananarivo – PI 2020-2021
- **REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO** : *Malewa*, par l'Ecole Primaire A Matonge – PI 2020-2021
- **SENEGAL** : *Exploitation du miel à Bandia*, par l'Ecole Primaire de Bandia – PI 2020-2021
- **CAMEROUN** : *Culture de la viande du chien chez les Yevol*, par l'Ecole Catholique Sainte Rosa Verenini – PI 2019
- **MALI** : *Kimparana*, par l'Ecole Fondamentale Dioundioun de Kimparana – PI 2019
- **SENEGAL** : *Charrettes à Mbour*, par l'Ecole Cheikh Mbaba Sow – PI 2019

Prix nationaux Cameroun

- * *Le trou des fantômes*, par l'Ecole catholique Rosa Verenini
- * *Bâton de manioc*, par l'Ecole publique d'Obala
- * *La fête du Ngondo chez les Sawa*, par l'Ecole Publique Joss 2

Prix nationaux Madagascar

- * *Canal des Pangalanes*, par l'Ecole Primaire Publique d'Ilafy
- * *Fantsiolitsa*, par l'Ecole primaire publique Maibahoaka
- * *Tambohogasy*, par l'Ecole Ste Anne Ankomakely
- * *L'île Antsoheribory* par l'EPP Fanantenana

Prix nationaux Mali

- * *Toguna*, par l'Ecole Banguetaba I
- * *Barrage de Manantali*, par l'Ecole de Manantali 2
- * *Karité*, par l'Ecole Groupe Scolaire Almamy Timbo de Bougoni
- * *Le Fort de Médine* par l'CSHFOS 1erCycle – Kayes
- * *Le gouvernement des enfants et le mariage pour le Mali* par les élèves de Yanfolila 1er cycle « A » - Yanfolila

Prix nationaux Sénégal

- * *Lac Rose*, par l'Ecole Cité Imprimerie

- * *Rônier*, par l'Ecole Elémentaire de Baliga
- * *Mariage en milieu sérère*, par l'Ecole Moustapha Baidy Ba de Fatick

Prix nationaux Tunisie

- * *La fête du mariage traditionnel à Djerba*, par l'Ecole de Taourit
- * *Tonte de laine des moutons à Beni Mhira Tataouine*, par l'Ecole primaire Ras El Oued Tataouine
- * *Chenini*, par l'Ecole Oued Essider Gabes
- * *Les fêtes en Tunisie* par les élèves de ESKHIRA – Tastour
- * *Les jeux populaires sahariens* par les élèves de BECHNI - Gebel

Prix nationaux RdC

- * *Papa Wemba*, par l'Ecole Primaire 1 Matonge
- * *Kulunas*, par l'Ecole Primaire 1 Kamina

Prix nationaux CI

- * *La fête de l'igname en pays Sanwi*, par le Groupe scolaire Eboakro d'Aboisso
- * *L'Histoire des Essouman*, par l'Ecole primaire publique Mabianeha d'Assinie

Prix nationaux Guinée

- * *Eau Coyah*, par l'Ecole primaire de Coyah
- * *Bagataye*, l'Ecole primaire Saint David
- * *Niandian*, par l'Ecole Primaire de Fidel Castro de Kissidougou
- * *Usine d'alumine de Fria* par l'Ecole Primaire de Sabendè

Prix nationaux BF

- * *Baongo II*, par l'Ecole St Dominique de Guzman – Yamtenga

Prix nationaux Niger

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

RESULTATS

1. Articles produits

Globalement sur l'édition 2021-2022, 69 établissements ont produit 80 articles illustrés par 438 photos et 4 vidéos

<p>Cameroun</p> <ul style="list-style-type: none"> * 8 articles produits * 63 photos * 6 écoles participantes 	<p>Tunisie</p> <ul style="list-style-type: none"> * 27 articles produits * 235 photos * 25 écoles participantes
<p>Madagascar</p> <ul style="list-style-type: none"> * 9 articles produits * 12 photos * 7 écoles participantes 	<p>Côte d'Ivoire</p> <ul style="list-style-type: none"> * 11 articles produits * 44 photos * 9 écoles participantes
<p>Mali</p> <ul style="list-style-type: none"> * 5 articles produits * 11 photos * 3 écoles participantes 	<p>Guinée</p> <ul style="list-style-type: none"> * 4 articles produits * 7 photos * 4 écoles participantes
<p>RdC</p> <ul style="list-style-type: none"> * 4 articles produits * 4 photos * 4 écoles participantes 	<p>Burkina Faso</p> <ul style="list-style-type: none"> * 5 articles produits * 11 photos et 1 video * 5 écoles participantes
<p>Sénégal</p> <ul style="list-style-type: none"> * 7 articles produits * 51 photos et 3 vidéos * 6 écoles participantes 	

Bénéfice indirect: 8 des 9 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.vikidia.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 2021-2022, 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](#) (438 photos et 4 vidéos)

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

- [La préparation du Babenda](#) au Burkina-Faso
- Le Mbilim au Sénégal ([video 1](#), [video 2](#), [video 3](#))

à regarder absolument!

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.

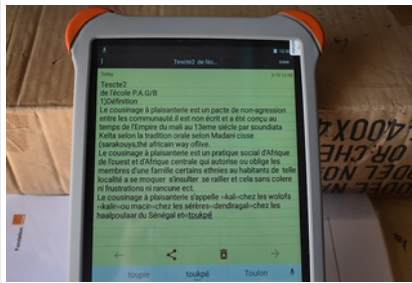
6) certains articles sont supprimés quand ils ne correspondent pas aux critères de publication de Vikidia. Ou sont fusionnés avec des articles existants, avec lesquels ils font doublon. Un esprit aiguisé notera que la RdC a produit un article sur les kulunas en 2021 et un autre en 2022... Nous réunirons les deux articles à l'issue du concours

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



Travail sur le cousinage
plaisanterie au tableau



Travail sur le cousinage
plaisanterie sur tablette



Visite studieuse des élèves au
Sénégal



Les enfants montrent fièrement
un don reçu lors de leur visite à
l'entreprise Karaouni et frères



EP Matonge, une classe bondée
en RdC



Remise des prix 2021 à
Madagascar



Remise des prix 2021 en Tunisie



Remise des prix 2021 en Tunisie



Remise des prix 2021 en Tunisie



EP 6 Selembao II - RdC



Séance de travail à l'école
Sadiola Mine II (Mali)



Séance de travail avec
l'enseignant au Sénégal



Groupe scolaire au Mali lors d'une sortie pédagogique



Photo de groupe en RdC en 2020.
EP Selembaoli



Les élèves participantes de l'école Manatali I au Mali

La liste des enfants retenus pour le concours "Witchakalye" (de 3 à 15 ans)

N°	Prénoms et Nom	Sexe	Année	Classe
1	Aissata Koué	F	2007	6 ^e Année
2	Aminata Camara	F	2007	6 ^e Année
3	Fatamata Diarra	F	2009	6 ^e Année
4	Hamidou Diabate	M	2007	6 ^e Année
5	Djenaba Camara	F	2007	6 ^e Année
6	Alimata Boura	F	2008	6 ^e Année
7	Eumar Bah	M	2007	6 ^e Année
8	Aly Yalouye	M	2007	6 ^e Année
9	Adam Diarra	F	2008	6 ^e Année
10	Abraham Boura	M	2008	6 ^e Année

Coordonnées :
 Gassoum Diakité 7924294286
 Yacouba Samaké 792428446
 Coordinateurs :
 Alkoudatou F Maiga 74021983/67952583
 Aly Kouate 73407358/63373357

Liste d'enfants retenus pour participer au concours au Mali



Travaux d'illustrations au Mali



Productions des élèves de l'école Adama Dagnon au Mali



Les idées se développent (Tunisie) Recherche et partage avec les collègues (Tunisie) Travail d'équipe wiki à la maison (Tunisie)



Travaux aux champs pour la réalisation du couscous (Tunisie)



Séance de découverte des légumes dans le cadre de la rédaction de l'article sur le couscous (Tunisie)



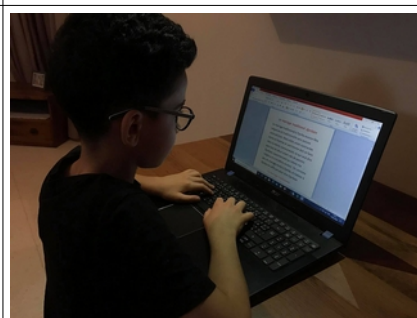
Les ingrédients du couscous aux fèves (Tunisie)



Après l'effort (la culture des ingrédients et la rédaction de l'article sur le couscous en Tunisie), le réconfort



Sortie scolaire pour la rédaction de l'article sur le tissage de Djerba (Tunisie)



Début de rédaction de l'article sur le mariage traditionnel djerbien à la maison (Tunisie)



Visite de terrain à Bir Charef (Tunisie)



Equipe pédagogique à Jendouba (Tunisie)



Sortie pédagogique (Tunisie)



Aboubakar en pleine séance de démonstration à l'EP de Kenende Lory dans Tanéné (Guinée)



Découverte de la tablette à l'EP de Kenende Lory (Guinée)



Photo du directeur à l'EP de Kenende Lory (Guinée)



<p>Séance de travail à l'EP de Kinyaya avec Aboubakar (Guinée)</p>	<p>Photo de famille à l'EP de Sabende Fria 16 (Guinée)</p>	<p>Encadreurs à l'EP de Sabende Fria 16 (Guinée)</p>
--	--	--



Des élèves de Sabende Fria 16 (Guinée)



Photo de l'EP Saint George de Dubréka (Guinée)



Séance de travail à l'EP de Coya (Guinée)



Photo des facilitateurs de Boké (Guinée)



Formation WikiChallenge au Cameroun avec Minette



Séance de travail tablette et WikiFundi au Cameroun



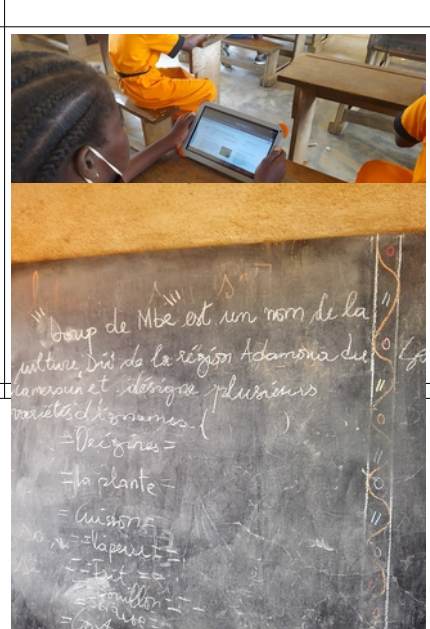
Séance de formation avec enseignants et élèves à l'EP Guidou (Cameroun)



Elèves accédant à l'outil WikiFundi au Cameroun



Elèves en plein travail sur les tablettes au Cameroun



Le matériel...	Tableau illustrant la structure d'un article en cours de travail au Cameroun	Un enseignant au tableau au Cameroun
----------------	--	--------------------------------------

Les articles.... par ordre d'entrée...

page 17 CAMEROUN
page 32 MADAGASCAR
page 43 MALI
page 49 SENEGAL
page 69 TUNISIE
page 144 GUINEE
page 153 BURKINA FASO
page 163 RdC
page 170 COTE D'IVOIRE

Le Cameroun



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Cameroun

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Cameroon

#	Ecole	Article	Notes
CM1	Ecole adventiste les Sentinelles d'Ebolowa-Sud Cameroun	Anyo'oe	
CM 2	Ecole primaire publique GpII de Doume-Est Cameroun	Doumé	
CM 3	Ecole publique de Foulassi de Sangmélima-Sud Cameroun	FOS	

CM 4	Ecole publique de Nkolbewa 1-Centre Cameroun	Nkolbewa1	
CM 5	Ecole primaire publique numérique d'Obala I C-Centre Cameroun	Récolte des termites au Cameroun	
CM 6	Ecole Sainte Rose Venerini d'Ebolowa-Sud Cameroun	Minkong	
CM 7	Ecole Sainte Rose Venerini d'Ebolowa-Sud Cameroun	Akok Kass	
CM 8	Ecole Sainte Rose Venerini d'Ebolowa-Sud Cameroun	Ongamven	



Anyo'oe

Sommaire

- Origine
- Transformation
- Vertus
- Conservation
- Sources



L'Anyoe'oe

Origine

L'Anyo'oe est un fruit d'un arbre forestier généralement retrouvé dans les zones équatoriales et aussi tropicales.

Transformation

L'anyo'oe est un fruit qui peut subir plusieurs transformations à l'issue desquelles l'on obtient les produits suivants :

- La boisson ou le jus de l'anyo'oe
- La pâte
- Les graines
- La poudre (forme idéale pour conservation)

Vertus

L'anyo'oe est utilisé dans plusieurs domaines.

Dans le domaine médical : l'anyo'oe régénère les cellules, il est un antibiotique puissant, déparasitant mais également c'est un remède qui sert à entretenir la peau, il nettoie le sang et le purifie, il est plus utilisé dans la kinésithérapie pour les massages car il consolide les os et les nerfs, renforce la virilité chez l'homme.

Dans le domaine culinaire : l'anyo'oe est utilisé comme un condiment et également comme la pâte d'arachide. Il peut aussi être consommé quand il est encore frais, il a un goût sucré.

Conservation

Le jus de l'anyo'oe est conservé dans un vase qui doit être bien fermé. Le jus est adapté à tout type de climats et températures. Les pâtes par contre doivent être conservées au frais Les graines et la poudre quant à eux, au sec.

Sources

AMOUGOU B. Thomas Didyme, kinésithérapeute ; massage traditionnel : l'anyo'oe : de son utilisation ancestrale à un avenir promoteur. Département de la Mvila région du Sud Cameroun. CENTRE DE SANTE « MARANATHA » (ADVENTISTE) D'EBOLWA SERVICE DE LA KINESITHERAPIE ET MASSAGE TRADITIONNEL



Doumé

Le **village de Doumé** est situé dans la région de l'Est du Cameroun, département du Haut-Nyong.

Sommaire

- Géographie
- Historique
- Population
- Lieux populaires
- Les us et coutumes

Géographie

Positionné à 58 km de la ville d'ABONG-MBANG et 57 km de Bertoua, sa superficie est de 2 500 km². Il est limité au nord par le village de Sibita, au sud par Loumbou, à l'est par Mbama 5 et enfin à l'ouest par Mala.



Lieu historique

Historique

Le nom *DUME* signifie **Continuer de pêcher** en langue *Pkwakoum* (ou *Kwakum*). Il tire son origine d'une partie de pêche organisé entre un père et son fils. Lors du passage des allemands, ces derniers les trouvèrent et s'interrogeaient sur ce qu'ils étaient en train de faire, ne comprenant pas la langue, le père somma son fils de continuer à pêcher. Intéressés par ces pratiques, les allemands se sont arrêtés et ont créé un lieu de regroupement qu'ils appelleront *DUME STETIO* qui signifie *Dume Station* d'où le nom DOUME en français.

Population

La population est constituée des PKWAKOUM ; premiers habitants du village. L'on assiste à une forte migration des MAKAs à la recherche de travail auprès des missionnaires qui ont fini par s'y installer. Ces populations ont pour principal activités : l'agriculture, la pêche et le petit commerce. Au fil du temps d'autres tribus se sont installés tels que les Bamouns, les Bamiléké, les Fang Béti et bien d'autres. C'est de ces activités qu'ils tirent leur alimentation et subviennent aux besoins de leurs familles.

Lieux populaires

- L'école Publique et ses 356 élèves et 07 enseignants
- La Chefferie PKWAKOUM de Doumé
- La léproserie de Doumé
- Le Marché
- L'Antenne Orange
- La Rivière
- L'Église Catholique



Maison Doumé



École Primaire Publique
GII



Église catholique



Voie d'accès vers le
centre ville

Les us et coutumes

La population de DOUME a une danse traditionnelle appelée **AYANGA** qui s'exécute lors des évènements traditionnels tels que l'installation d'un Chef traditionnel, les cérémonies de funérailles, les rites traditionnels, le KOMBOCK, les neuvaines après enterrement.



Foss

Origine du Foss

Le palmier à huile est produit à Foulassi nous offre des noix de palme qui servent à la cuisson des légumes, du vin de palme, boisson alcoolisée recueillie dans son tronc et consommée par les adultes et du **Fos** (ou Foss), un ver blanc nutritif consommé dans les repas en cuisine camerounaise.

Extraction du Foss

Pour obtenir le **Fos**, il faut d'abord terminer d'extraire le vin de palme du palmier qu'on a pris soin d'abattre. Lorsque le vin blanc cesse de couler, on laisse le tronc pendant deux à trois semaines. La décomposition du tronc d'arbre laisse apparaître ces vers. Pour les recueillir, il suffit de fendre le tronc à l'aide d'une machette ou d'une hache à l'endroit où coulait le vin de palme et d'y extraire les Fos.



Ver blanc

Consommation du Foss

Le Fos se consomme soit *cru* soit *cuit* selon les préférences locales. Il constitue également une source de revenus pour les familles qui les commercialisent dans les marchés de la place au grand plaisir de leurs consommateurs.

Le Fos a les mêmes valeurs nutritives que la viande ou le poisson car riche en protéines. Sa récolte nécessitant du travail et de la patience, son prix dans les restaurants est parfois élevé mais demeure accessible. Il est également présenté au menu dans les grandes cérémonies pour signifier la qualité des invités.



Ver blanc



Nkolbewa I

NKOLBEWA 1 est un village du territoire Camerounais, situé dans la commune de Ngomedzap département du Nyong-et-So'o.

Sommaire

Géographie

Population

Histoire

Sources



Colline

Géographie

Le village Nkolbewa 1 est limité au sud par le village Adzap, au nord par le village Nkolbewa 3, à l'est par le groupement Etoudi et à l'ouest par le village Mengueme nord.

Population

Situé à 15 km du centre-ville de Ngomedzap et à 80 km de la ville de Yaoundé, le village compte environ 850 habitants tous issus du groupement MVOG ATANGANA MBALLA vivant essentiellement des activités agro pastorales.

Histoire

Le village Nkolbewa 1 est né vers les années 1800 avec l'implantation d'un ancêtre *MVOG ATANGANA MBALLA* du nom de *FOUDA MEMONG* dans la localité non loin du village appelé aujourd'hui Ngoulngal.

FOUDA MEMONG s'y est installé avec ses frères OMGBA ESSAMA TSOGO et FOU DA NGA NTSAMA. Originaire de MENDONG dans la ville de Yaoundé, ils se sont mis en chemin vers KRIBI à la recherche de sel et abandonnèrent finalement leur voyage. Leur installation ne s'est pas faite sans repos à travers des guerres qui avaient pour but de repousser les premiers occupants le peuple Bassa qui s'y trouvaient. Cette victoire est obtenue grâce à l'armée du frère OMGBA ESSAMA TSOGO, guerrier, qui mena une longue lutte acharnée par un grondement de feu d'où le nom NGOULNGAL qui signifie la puissance ou la force de l'arme.

Après avoir vaincu les BASSA, FOU DA MEMONG donne un fils nommé ATANGANA FOU DA lui-même ascendant des MVOG ATANGANA MBALLA de NKOLBEWA et fondateur du village.

ATANGANA FOU DA fonde un premier site au pied de la colline, fortement habitée par les chimpanzés. Les cris, les hurlements et les battements de poitrine desdits animaux à tout temps finiront par captiver l'attention d'ATANGANA FOU DA qui décide de donner le nom NKOLBEWA au village qui signifie **la Colline de chimpanzés**. De nos jours ces cris ou battements sont signe de malheur dans la localité.

ATANGANA FOU DA, chef traditionnel et collecteur d'impôts auprès des allemands, décède étant aveugle le 09 janvier 1948 à l'âge de 100 ans. Il laissera 75 femmes et près de 150 enfants.

Ce village mythique est caractérisé par le dynamisme des populations, leur hospitalité et l'ouverture au monde extérieur. Son nom attire aujourd'hui des visiteurs.

24/194



Vue de l'entrée de l'école publique de Nkolbewa1

Entrée d'un champ qui mène à une colline

Sources

- Chef de Village de NKOLBEWA 1 : Sa Majesté TSOUNGUI NICOLAS
- Notable : FOU DA ALAIN PIERRE
- Dictionnaire des villages du NYONG ET SO'O

Récolte des termites au Cameroun

Les **termites** sont de petits insectes ailés de couleur maronne qui vivent dans des termitières construites par elles-mêmes.

Sommaire

Apparition des termites

Ramassage des termites

Consommation et commercialisation

Impact de la saison des termites

Apparition des termites

Elles apparaissent généralement une fois par an après une grande pluie matinale pendant les *périodes allant des mois d'Avril à Mai*. Celles-ci sortent de leurs termitières durant la nuit.

Ramassage des termites

Après avoir repéré et nettoyé les termitières, l'on apprête le matériel adéquat pour la collecte : lampe tempête ou torche, cuvette, tôle, et machette pour faciliter les déplacements dans les champs.

Il existe plusieurs techniques de ramassage pratiquées par les populations :

- Au village, l'on recouvre la termitière avec la cuvette et la torche ou lampe posée à l'intérieur, cela attire les insectes qui se regroupent autour de la source de chaleur.
- En ville, on utilise plutôt une feuille de tôle qui dirige la lumière vers la cuvette à côté duquel est posée la lampe ou torche.

Le ramassage est le plus souvent effectué par les enfants en ville comme au village.



Consommation et commercialisation

Les termites ainsi ramassés en grande quantité se consomment de deux manières : soit *crues*, soit *cuites* de divers façons (mets culinaires, sauces, ou grillades) nourrissant ainsi plusieurs familles.

Le reste est séché, emballé dans des sacs puis expédié dans les grandes métropoles pour être commercialisé. Ce qui permet à certains foyers de subvenir à leurs besoins, la consommation des termites étant très appréciée par les populations.



Impact de la saison des termites

La saison des termites perturbe très souvent la scolarité des enfants comme ce sont eux qui s'adonnent à leur collecte et pour certains à leur commercialisation et parfois aux heures de classe.

Bien qu'ayant des vertus nourricières, sa consommation abusive peut parfois causer des coliques et vomissements.

Son ramassage s'effectuant en majorité dans la nuit, il n'est pas sans risque, l'on assiste souvent à des incidents, des morsures de serpent et des cas de vol.

Quant aux termites, elles détruisent les cultures et envahissent les poteaux d'électrification et les maisons.

Deux mois après la fin de la saison des termites, on assiste à l'apparition de champignons comestibles sur les termitières pour le grand plaisir des populations riveraines.

Minkong

Minkong en langue Bulu « les chenilles comestibles » est un *mets traditionnel* spécifique aux peuples du Sud Cameroun. Ce sont des larves qui sont très souvent présentes dans les troncs et les feuilles d'arbre. C'est une particularité culinaire des Fang-Beti au Sud du Cameroun. Les populations des régions du Centre-Est du pays en raffolent également. Ce mets de cuisine camerounaise est préparé et consommé à chaque fois que le besoin se présente ; plus précisément à la saison pluvieuse (mi-juillet, août) de chaque année.

Sommaire

Variété

Ramassage

Préparation

Galerie Potos

Cuisson

Vertus

Références



Minkong

Variété

Il existe une multitude de types de Minkong à savoir : les chenilles noires, des vers blancs encore appelés « Foss » et d'autres. Certaines ont des têtes rouges, d'autres noires. Les chenilles comestibles noires à têtes rouges qui nous intéressent ici sont les minkong en langue locale.

Ramassage

Les **Minkong** sont généralement ramassés pendant la saison de pluie lorsque les plantes commencent à développer leur feuillage. Leur présence est indiquée par la perforation du feuillage. La chute des chenilles des arbres et leur rassemblement sur les tiges des arbres annonce le moment du ramassage.

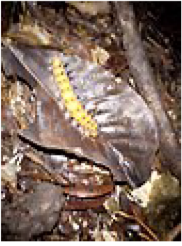
Préparation

Pour préparer le mets de chenilles, pour une estimation de six personnes. Les ingrédients sont les suivants :

- 300 chenilles (deux kilogrammes environs)
- 2 gros piments rouge
- Du sel
- Un gros oignon
- 30 cl d'huile raffiné
- Messep feuille locale utilisée pour rehausser le goût du repas

Commencer par débarrasser les chenilles des petits charbons et épines, les laver puis les tremper dans de l'eau salée après les avoir coupées pour les vider de leur contenu. Couper finement les oignons, écraser les piments. Une fois les chenilles attendries, bien laver à grande eau puis les verser dans une passoire.

Galerie Potos



Variété de chenille



Chenille sur un feuillage



Minkong Comestibles



Tas de Minkong

Cuisson

Placer une marmite au feu, y verser de l'huile et attendre que l'huile chauffe, Jeter ensuite les chenilles dans cette huile chauffante et retourner pendant 10 minutes, avant d'y ajouter les oignons coupés ; il faut ensuite ajouter les feuilles de Messep en retournant le mélange, jusqu'à la cuisson complète pendant 30 minutes. Ces chenilles sont à servir de préférence avec le manioc, macabo, mais on peut aussi les servir avec les pommes de terre et le bâton de manioc.

Auparavant le mets de chenilles se présentait comme un mets de pistache parce que découpées, produisent une substance blanchâtre se présentant comme du pistache. On y ajoutait tout simplement du piment et du sel. La cuisson se faisait essentiellement dans les feuilles de bananiers ramollies au feu de bois et placées dans une marmite contenant un peu d'eau destinée à la cuisson.

Vertus

Le mets de chenilles est naturel et sain. Préparé avec moins d'ingrédients est riche en protéines, magnésium, lipides et du fer essentiel à la nutrition des enfants, des femmes enceintes et des personnes âgées. La consommation des chenilles favorise la création et le renouvellement des cellules. Par exemple la consommation des insectes nous aide au développement des hormones de cheveux, du calcium pour les os et le développement du système musculaire. De nos jours il est conseillé de manger les chenilles pour maintenir notre corps en forme et en bonne santé pour augmenter notre espérance de vie.



Rôti de Minkong



Akok Kass

Sommaire

- Toponymie
- Géographie
- Us et coutumes
- Spécificités
- Sources
- Galerie Potos



Entrée principale du Rocher

Toponymie

Akok en langue bulu signifie **rocher** *Kass* est une essence forestière de la localité qui pousse sur le rocher **Akok Kass** veut donc dire rocher où poussent les arbustes *Kass*. **Akok Kass** est un rocher mythique de la région du Sud Cameroun, département de la Mvila, arrondissement d'Ebolowa 2e, Groupement EBOMAN II, donc le nom est porté par son village où vit paisiblement le peuple **Yemekak**.

Akok kass est une appellation en langue Bulu qui signifie « Rocher géant ». Découvert par le patriarche ENYUM AVEBE Salomon, Instituteur et fondateur du village Akok kass en 1915. Quelques années plus tard, il a été joint par ses frères pour ainsi former le clan Yemekak qui compte trois quartiers à savoir : Bidoumba, Akok kass, Mbedoum.



Vue du Rocher

Géographie

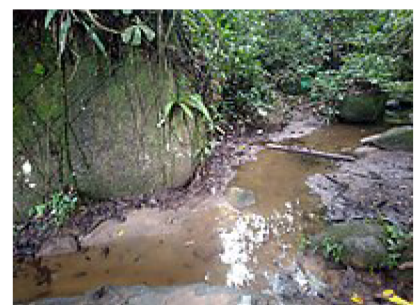
Akok Kass est situé au Sud Cameroun, à 38 km du chef-lieu de la Région du Sud Ebolowa. Le rocher est situé au cœur de la forêt équatoriale dans le secteur EBOMAN II.

Il est délimité au Nord par Amvam, au Sud par Vema, à l'Est par Enguebanyu et à l'Ouest par Ambam l'un des arrondissements de la vallée du Ntem. Akok Kass se trouve en bordure de la route principale du canton Eboman II. Au loin le rocher offre une vue étonnante, attractive qui donne les allures d'un monument naturel, symbole d'une présence spirituelle autour du rocher.

Us et coutumes

Les allogènes du clan Yemekan utilisent les changements du rocher pour déterminer les phénomènes météorologiques de localité: si le rocher est clair au petit matin, c'est la pluie qui s'annonce par contre s'il est sombre au petit matin, les populations peuvent sortir parce que le rocher a annoncé le beau temps.

À l'entrée principale du site, il y a un ruisseau appelé "Otong Kass" dont l'eau provenant de la roche mère, les populations s'en servent souvent comme point d'eau. Ce ruisseau accueille, et soumet tous les visiteurs au lavage systématique des mains en guise de souhaits de bienvenue, d'identification par les ancêtres jusqu'ici habitants du site avant de monter sur le rocher pour garantir une meilleure protection pendant leur séjour sur le rocher.



Ruisseau Otong Kass

Les arbustes appelés « Kass » servent de couverture au rocher mais aussi on y retrouve : les ananas, les goyaves, les pamplemousses en fonction des saisons et ne sont consommés que sur le site.

il y existe également un site, « Aba Yesus », lieu qui sert de repos aux touristes non seulement pour se reposer mais aussi d'apprécier la belle vue panoramique du village qui s'étend à perte de vue au pied du rocher.

Spécificités

Akok Kass apporte beaucoup de vertus au village à savoir : l'annonce des événements heureux dont les signes peuvent être soit un grand bruit étrange qui se fait entendre au niveau du rocher soit l'apparition des colombes blanches qui survolent le rocher.

Les événements malheureux quant à eux, sont annoncés par l'apparition d'un feu ardent au tour du sommet de la pierre.

La grotte tortue (akok koulou) est un compartiment du rocher géant qui sert d'hibernation aux reptiles, ils y vivent paisiblement en harmonie et sans agressivité. L'histoire du coin raconte qu'en 2005, il a été découvert des traces de pneus d'un véhicule à l'intérieur de cette grotte tortue signe de prospérité.

Sources

- Chef de groupement secteur Eboman II
- Itinéraire Touristique Akok Kass, Mémoire ENSET Ebolowa de NTOULEME
- Chef de département Touristique ENSET Ebolowa

Galerie Potos



Vue d'intérieur du rocher



Vue extérieur du Rocher



Guide touristique



Les enseignants en visite



Vue panoramique du village



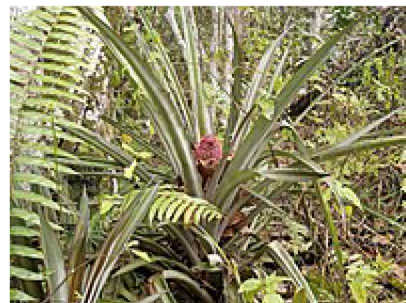
Message des visiteurs



Panorama depuis le haut du rocher



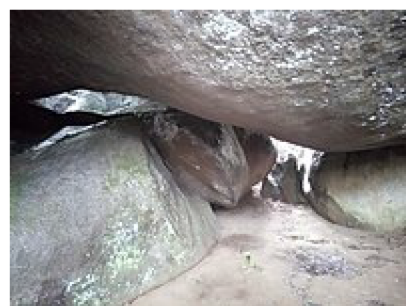
Vue de profil du rocher



Tête d'ananas



Grotte tortue



Intérieur de la grotte

Ongamven

Ongamven, dit l' « Arrangeur de mariage », est un mets de la cuisine camerounaise réalisé plus particulièrement dans la Région du Sud du Cameroun. C'est un plat très apprécié par les populations à cause de son goût spécial. Il est destiné surtout aux patriarches et personnes âgées. C'est une spécialité des peuples Ekang présents dans les régions du Sud et du Centre du Cameroun.

Sommaire

Préparation

Cuisson

Vertus

Galerie photos



Mets d'ongamven

Préparation

Ongamven est un plat simple, mais un peu délicat à préparer. Les ingrédients sont les suivants :

- Pâte d'arachides grillées
- Plantains très murs
- Sel
- Feuilles et cordes de bananiers plantains

Pour la préparation des ingrédients, il faut commencer par allumer un feu de bois ou préchauffer votre four à 180 °C, apprêter la pâte d'arachide, faites bouillir le plantain préalablement nettoyé 15 à 20 minutes, avec sa peau.



Pilé homogène

Cuisson

Les étapes de la cuisson du mets:

- Dans un mortier propre, mettre la pâte d'arachide, éplucher le plantain encore chaud en le mettant directement dans le mortier, et piler l'ensemble.
- Dans un petit bol, diluer une à trois pincées de sel (selon la quantité du mets). Verser progressivement l'eau salée dans le mélange pilé. Le but est d'obtenir un mélange homogène. La pâte ne doit être ni trop dure, ni trop molle.
- Préparer les feuilles de bananier (nettoyer et passer brièvement au feu pour ramollir), y verser la pâte mélangée et faire de beaux paquets en refermant et en attachant les feuilles avec les cordes de bananier. Poser les paquets sur le grillage. Si vous cuisinez au feu de bois, mettre des braises douces pour obtenir une croûte croustillante. La cuisson dure environ 1h30 minutes.

L'**Ongamven** peut s'accompagner de tubercules ou de bâton de manioc.



Batons d'ongamven enfilés

Vertus

Ongamven est naturel et sain. Préparé à l'aide d'ingrédients issus de l'environnement. Le mets est riche en matières grasses, des acides gras insaturés qui sont bons pour la santé du cœur et qui améliorent le taux de cholestérol sanguin. C'est également une source de magnésium, de manganèse, de vitamine E, d'acide folique et de fibres. La banane plantain contient de la vitamine C, qui permet d'améliorer les défenses naturelles, de

prévenir les infections virales et de se maintenir en forme. De nos jours, c'est un mets qui n'est plus très cuisiné par les jeunes générations, il est néanmoins recommandé de le faire revivre afin de sauver des vies surtout ceux de nos grands parents à travers les éléments nutritifs qui s'y trouvent et augmenter leur espérance de vie.

Galerie photos



Nettoyage des bananes
plantains



Pâte d'arachide grillé



Portion de sel de cuisine



Ongamven cuit



Bâton d'ongamven



Pilé homogène



Mélange banane
plantain et pâte
d'arachides



Banane plantain cuite à
piler

Madagascar



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Madagascar

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Madagascar

#	Ecole	Article	Notes
MADA 1	EPP MAIBAHOKA	Sakoalavitsy Mena	
MADA 2	ESP IVOHITRA ANTSIRABE	Vakinankaratra	
MADA 3	ESP Vontovorona	Antanety	
MADA 4	ESP Vontovorona	Ravintsara	
MADA 5	EPP Ambanidia	Radama Ier	
MADA 7	EPP Mahamasina	Varanga	

MADA 8	EPP Ankadiaivo Alasora	Massif Ankaratra	
MADA 9	EPP Ilafy	Ariary	

Sakoalavitsy Mena

Sakoalavitsy ou **Akodavitra** ou **Tsakoririky Mena**, ou Mille pattes de feu à pattes rouges est un animal endémique de Madagascar de l'espèce Myriapode, de la famille Arthropode. Myriapode signifie *myria* et *pode*. Ces mots viennent des mots grecs, *Myrios* qui veut dire mille et *podos* pieds.

Arthropode signifie *Arthro* et *pode*. Ces mots viennent des mots grecs : *arthron* qui veut dire articulé et *podos*, pieds.

C'est pour cela qu'il fait partie de l'espèce *Myriapode* à cause de ses nombreuses pattes.

Sa classe appartient de l'Arthropode puisque son corps articulé est formé d'anneaux contenant deux paires de pattes chacun.



Sakoalavitsy Mena vue par un élève

Caractéristiques

Ses pattes comptent 40 à 400 mais pas 1 000 comme son nom en français le dit.

L'adulte mesure 10 à 13 cm. Son corps comporte 48 à 50 anneaux appelant *Anneau pédifères* portant deux paires de pattes chacun. D'où son nom scientifique *Diplopodi* ou *Diplopoda*.

Aussi, à l'âge adulte, sa couleur contient du noir et rouge. Non seulement celle-ci la différence mais c'est la marque qu'elle va éjecter des poisons de son corps pour se protéger contre les prédateurs qui l'attaque. C'est-ce qu'on appelle phénomène d'aposématisme.

Sa place dans l'écosystème

La Sakoalavitsy tient une place importante dans l'écosystème.

Certains animaux de la forêt la mangent pour se protéger contre la piqûre des insectes comme les moustiques, les guêpes.

Par exemple : Après avoir mâché son poison, la salive des lémuriens devient gluant ; ils oignent leur corps avec sa salive contenant le poison de la *Sakoalavitsy Mena* pour se protéger.

Elle mange des débris de végétaux et animaux qui peuvent pourrir, des petits vers, des bouses d'animaux.

Elle favorise alors la fertilisation du sol.

Le *tavy*, le déboisement, les feux de brousse entraînent sa disparition.

Sa vie dépend totalement de la forêt. On les trouve dans la forêt de Manantely à Tolagnaro.

Elle existait déjà, il y a 428 000 000 d'année.

Protégeons la *Sakoalavitsy Mena*. Cessons de détruire la forêt !

Vakinankaratra

Vakinankaratra est l'une des 23 régions de Madagascar. Elle se situe au sud de la capitale Antananarivo. Sa capitale est Antsirabe, elle a une superficie de 16 599 km².

La région de Vakinankaratra est composée de sept districts et quatre-vingt six communes :

1. District d'Ambatolampy
2. District d'Antanifotsy
3. District d'Antsirabe I
4. District d'Antsirabe II
5. District de Betafo
6. District de Faratsiho
7. District de Mandoto

Economie

C'est une région riche en fruits et légumes comme les pommes de terre, carottes, choux, pêche, pomme, poire, raisin, kaki.

La pomme est un fruit saisonnier de Vakinankaratra de décembre à mars. Il y a plusieurs variétés de pomme : golden (rouge, jaune), reinette, « vary masaka » ... La commune de Soandrariny produit le plus des pommes qui alimentent toute les provinces de Madagascar.

La pomme contient beaucoup de vitamine A, B, C, et des calciums, selon le dicton *une pomme par jour éloigne le docteur*. On peut manger la pomme, fraîche, en compote ou en confiture, séchée ou même en jus. Les pommes ne coutent pas cher : le prix d'un kilo varie de 600 à 3 000 ariary selon la qualité et la variété.

Vakinakaratra est aussi la région des légumes, les carottes *Qui dit carotte dit Antsirabe*, les carottes poussent surtout dans les régions à sol volcanique. Elle est très connue pour son apport en vitamine A. C'est très avantageux pour faire de la crudité, du jus, de la coupe, ou tout simplement l'associer avec de la viande. La Commune Ambohibary sambaina et Ambano sont les régions productrices de la carotte. C'est elle le moins cher des légumes à Antsirabe et on peut la trouver sur le marché dans toute l'année



Vendeur de pomme



Carottes de Vakinankaratra

Antanety

Antanety est un quartier unique qui se situe dans le village de Vontovorona à Madagascar. En langue malagasy officielle, « Antanety » signifie un terrain très vaste. De ce fait, il est un quartier très vaste.

Dans ce quartier, on trouve des grands bâtiments autant que des maisons de campagne. L'école primaire publique EPP et le collège d'enseignement général CEG de Vontovorona se trouvent à Antanety. Il y a aussi quelques écoles privées, sans oublier le grand campus universitaire polytechnique d'Antananarivo qui est également dans le quartier. Les centres qui aident les familles en difficultés ou vulnérables sont aussi presque dans ce fameux quartier comme le centre « Ketsa », centre « tsinjo » ...

Les villageois habitent autour de ces grands bâtiments. On peut dire alors que le quartier est un quartier suburbain.

Activités

Les activités des villageois sont très variées. Il y a les paysans qui restent toujours dans les secteurs primaires comme l'agriculture : la riziculture, l'élevage des bœufs, des volailles... Il y a aussi des gens qui travaillent au sein des associations, des écoles ou se déplacent en ville pour y travailler. Mais le secteur commercial n'est pas en reste.

Beaucoup de choses rendent ce village plus spécial. Il est interdit à Antanety d'élever des chèvres comme planter toutes sortes d'oignons. La fameuse grève des étudiants de l'université polytechnique devient aussi une habitude pour tout le monde. Antanety, c'est notre village, on y trouve toute sorte de vie. Nous l'aimons bien et nous vous invitons de venir le voir un jour.



Village d'Antanety



Campus Universitaire de Vontovorona



Habitation à Antanety

Ravintsara

Le **Ravintsara** est une plante connue sous le nom de *RAVINTSARE* qui signifie littéralement en malgache *bonne feuille* (ravina : feuille – tsara : bonne). C'est un arbre touffu qui peut mesurer à plus de dix mètres.

Histoire

C'est un arbre originaire d'Asie, mais de nos jours on le trouve principalement à Madagascar. On peut l'appeler aussi *le camphrier de Madagascar*. Il appartient à la famille des lauracées, contenant plus de 200 espèces répandues dans le monde entier.

Utilisation

Le ravintsara est une plante médicinale très importante et populaire surtout depuis la période du covid-19. Les feuilles de ravintsara sont utilisées pour extraire de l'huile essentielle. Cette huile essentielle ravintsara est prescrite en générale pour les maux d'hivers grâce à ses propriétés antivirales comme la grippe, la fièvre, le rhume... Elles sont aussi utilisées pour la fabrication du gel mains qui permet de laver ou de désinfecter les mains afin d'empêcher la transmission des virus et bactéries.

Par ailleurs, les gens utilisent aussi le ravintsara pour un bon thé à la maison, qu'il soit frais ou séché. Après une longue journée de travail, le thé ravintsara est un bon remède relaxant et apaisant. Il aide aussi à faciliter le sommeil.



Feuille de Ravintsara



Ravintsara



Huile essentielle de Ravintsara

Radama Ier

Radama I^{er}, roi de l'Imerina (Madagascar), est le successeur d'Andrianampoinimerina. Son règne a duré 18 ans (1810–1828). Il est né sous le nom d'**Ilaidama** à Ambohimanga, vers 1793.

Sa célébrité

Il fonda la première école à Madagascar ainsi que l'armée malgache et sa modernisation.

Radama I^{er} a mis fin à la vente aux esclaves vers 1820. Il fut le premier Roi à être appelé « Roi de Madagascar – Mpanjakan'i Madagascar ».

Sa puissance

Grâce à son armée forte et bien préparée, ses fortes armes modernisées ainsi qu'avec son alliance avec les étrangers, il est plus que puissant.

Son décès

Radama I^{er} meurt brutalement en 1828, à l'âge de 36 ans, son épouse lui succède alors sous le nom de Ranaivalona I^{er}.



Radama I, portrait by Ramanankirahina



Ralambo

Ralambo est un roi de Madagascar. Il est le fils d'Andriamanelo, il régna de 1575 à 1610 sur Ambohitrabiby et les autres royaumes aux alentours. Il est l'un des Rois à avoir fondé le Royaume Imerina.

Sa célébrité

Il a appris aux malgaches à consommer de la viande bœuf et aux élevages de moutons et de bœufs.

Il avait une petite statuette appelé *Ikelimalaza*.

Il a appelé le Royaume *Imerina* au lieu de *Merina*.

Ralambo est l'origine du système **hova-andriana-andevo** qui répartit ses sujets en trois groupes de clans, à savoir les *andriana* ou nobles, les *hova* ou roturiers et les *andevo* ou esclaves.

Sa puissance

Vu que son père Andriamanelo enseigna aux malgaches à forger le fer, il avait de puissante armée. Ralambo poursuivit la politique d'extension et d'unification territoriale de son père.

Varanga

La **varanga** est un plat typique malgache à base de filet de zébu émincé.

Histoire

La varanga est un plat qui date de l'époque du Roi Ralambo. Il fallait cuire la viande de bœuf pendant 2 jours avec de l'huile et du sel, cuite avec le feu de bois *afo-kitay* dans une marmite en terre cuite. La varanga est réservé aux moments festifs ou le *Fandroana* dans les royaumes des hautes terres malgaches.

Elle fait partie des plats appelés *hanim-pitoloha*, 7 plats différents sont présents à table, du temps des Rois.



Varanga avec du riz

Préparation

Chaque cuisinier a sa propre recette qui le différencie des autres, mais la base de la préparation se résume :

- Découper et saler la viande
- Recouvrir l'eau
- Laisser cuire à feu moyen
- Effiloche
- Refaire cuire la viande effilochée avec ses propres sauces

Auparavant, il faut cuire la viande de bœuf pendant 2 jours avec de l'huile et laisser l'eau s'évaporer, cette méthode de cuisson est une sorte de mode de conservation, elle est sans sel au début, prendre un morceau ensuite, assaisonner et effiler pour obtenir la Varanga.



Préparation d'une Varanga

Actuellement

La varanga est devenu un plat de luxe qui ne se mange que dans les grands restaurants. Elle se mange toujours avec le riz au déjeuner ou au dîner.



Massif Ankaratra

Le **Massif Ankaratra** est un massif des hautes terres malgaches, qui se trouve dans la région de Vakinankaratra, dans la province d'Antananarivo à Madagascar. Son point culminant est le Tsiafajavona à 2 643 km d'altitude.

Le massif Ankaratra est d'origine volcanique, il s'étend à plus de 100 km entre Antsirabe et Antananarivo. Il fait partie des trois principaux massif à Madagascar et troisième du classement du plus haut massif après le Tsaratana et l'Andringitra.

Sa végétation

La forêt d'Ankaratra se divise en deux parties, une partie constitué de conifères, tandis que sur une autre partie poussent des plantes utilisées dans la médecine traditionnelle. Cette forêt est actuellement dégradée à la suite des activités des exploitants forestiers et charbonniers.

Depuis 2013, l'ancienne station forestière de Manjakatombo est devenu une nouvelle aire protégée *Manjakatombo Ankaratra*¹

Références

1. Lolona Razafindralambo sur <http://journals.openedition.org>

Ariary

L'**ariary** est l'unité monétaire de la République de Madagascar depuis le 1^{er} janvier 2005

Il vaut 5 iraimbilanja ou 5 francs malgaches ancienne monnaie qu'il a remplacée

Son code est le : MGA

Histoire

En 1896, l'Ariary était la monnaie malgache de l'époque. Il a été remplacée par le franc français lors de la colonisation. Lors de la décolonisation en 1960, il prit alors le nom de franc malgache.

À partir de juin 2003, l'ariary redevient la seule monnaie officielle de Madagascar, des nouveaux billets de banque sont mis en circulation mais l'utilisation de l'ancienne monnaie perdure jusqu'en 2004.

Les pièces et billets

Les pièces de ariary comprend :

- 1 ariary (acier)
- 2 ariary (ariary roa, acier plaqué cuivre)
- 5 ariary (acier plaqué cuivre)
- 10 ariary (acier inox, forme heptagonale)
- 20 ariary (acier plaqué nickel, forme décagonale)
- 50 ariary (acier inox, forme hendécagonale)

Les pièces ne circulent plus actuellement aux marchés.

Les billets en circulation depuis 2017 :

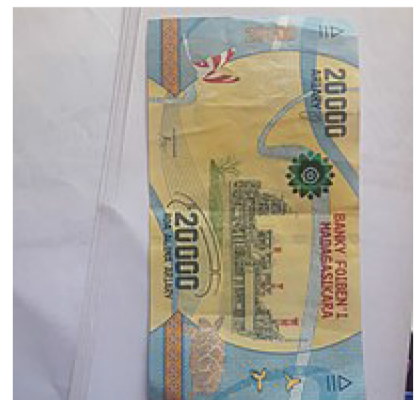
- 20 000 ariary (roa alina)
- 10 000 ariary (iray alina)
- 5 000 ariary (dimy arivo)
- 2 000 ariary (roa arivo)
- 1 000 ariary (arivo)
- 500 ariary (diman-jato)
- 200 ariary (roan-jato)
- 100 ariary (ariary zato)

Valeur actuelle

- 1 MGA varie de 4 323 à 4 396 à € le 1^{er} au 14 avril 2022
- 1 MGD varie de 3 981 à 3 991 à \$ le 1^{er} au 14 avril 2022 ¹



Billet de banque Ariary



Un billet de 20 000 Ariary

Le Mali



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Mali

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Mali

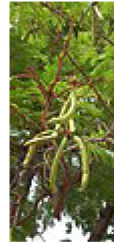
#	Ecole	Article	Notes
MALI 1	GROUPE SCOLAIRE ALMAMY TIMBO DE BOUGOUNI	Néré	
MALI 2	GROUPE SCOLAIRE ALMAMY TIMBO DE BOUGOUNI	Les Funérailles d'un Vieux Chasseur	
MALI 3	ECOLE BANGUETABA DE SEVARE	Le Hogon	
MALI 4	GROUPE SCOLAIRE MANANTALI 2	San Sènè	
MALI 5	GROUPE SCOLAIRE MANANTALI 2	Le Yogoro	



Néré

Le **Néré** est un arbre qui pousse en grand nombre dans la zone soudanienne.

Les communautés le protègent grâce à ses propriétés bienfaites. Les femmes rurales procèdent à la récolte de ses fruits lorsqu'ils sont secs. Elles utilisent un long bambou pour éviter les accidents. Elles extraient les fruits, obtiennent une poudre jaune très nourrissante et des graines qui serviront à confectionner le soumbala, un ingrédient qui rend la sauce appétissante. Ce produit est exporté en grande quantité vers les marchés des pays côtiers où les ménagères le réclament.



Le néré est un arbre fruitier qui vit de très longtemps et dont les fruits se transforment en plusieurs dérivés

Le néré est un arbre fruitier très prisé au sahel

Fruits du néré

En outre, il est un excellent régulateur de la tension artérielle. La poudre jaune a un goût sucré. Les enfants en sont friands. Le Néré entre dans la préparation de plusieurs remèdes qui soignent le paludisme et d'autres maladies infectieuses. La cendre obtenue du bois de Néré sert à fabriquer un savon apprécié dans le lavage des habits et le rinçage des ustensiles de cuisine.



Poudre du néré

Les bienfaits du Néré sont multiples: il nourrit et soigne l'homme.

Les Funérailles d'un Vieux Chasseur



Les Funérailles d'un Vieux Chasseur est un conte de chasse malien.

Une nuit, aux environs de minuit des coups de fusil se firent entendre, des chiens aboyèrent et des cris de femmes s'élevèrent au loin. C'était l'annonce de la mort du vieux Sadiourou; chef des chasseurs de la contrée. Sept jours après ce triste événement; ses confrères organisèrent une soirée inoubliable. Ils affluèrent des villages voisins et des localités lointaines pour participer aux festivités. Leurs gibecières étaient pleines de viande fraîche ou séchée. Le jour indiqué, les cérémonies commencèrent au moment où le soleil déclinait à l'horizon.

Tous les chasseurs rejoignirent le **DANKUN**, loin du regard des femmes. Les guitaristes les accompagnaient. Le plus âgé fit des offrandes aux génies de la brousse et aux ancêtres. Il immola un coq rouge aux fétiches et versa au sol une calebasse d'eau. À leur retour au village ils occupèrent la place publique. Là, les hommes, les femmes et les jeunes attendaient avec impatience. Le doyen des guitaristes chanta les louanges du grand disparu et récita ses nombreux exploits. Des chasseurs excités se jetèrent dans le cercle. Les uns crachaient du feu, grillaient de la viande dans du papier. Certains lançaient leurs fusils qui demeureraient suspendus. Un jeune, torse nu coupe sa langue en deux et la recolle. Un autre transperce sa joue avec une sagaie à laquelle il suspend sa gibecière.

Soudain la foule ébahie devient muette. Les guitaristes se levèrent et accueillèrent un chasseur tenant à la corde une biche vivante. Un autre apparut tirant un crocodile géant. Les cris de stupéfaction s'élevèrent. Les guitaristes entonnèrent le **MALASSA** l'hymne dédié aux chasseurs les plus méritants.

Cette belle soirée prit fin au premier chant du coq.



Cette tenue des chasseurs est portée pour la seule mission de la chasse. Ce sont les initiés qui l'arborent généralement



Hogon

Le **Hogon** est la plus haute autorité spirituelle parmi les dogons, ethnie du Mali. C'est le représentant du culte du Lébé, en référence au serpent qui a guidé les dogons depuis le Mandé jusqu'aux falaises de Bandiagara où ils sont aujourd'hui établis. Il intervient dans les rites agricoles et dans le règlement de différents conflits.

Il existe un Hogon au sein de chaque village du pays dogon. Le chef suprême de tous les hogons est celui du village d'Arou. Après son initiation, il portera un bonnet rouge. Il a un brassard avec un coquillage sacré qui symbolise sa fonction. Le Hogon doit vivre seul dans sa maison. Les Dogon croient que le serpent sacré appelé Lébé vient pendant la nuit pour purifier le hogon et pour lui communiquer la sagesse. Certains interdits lui sont prescrits. Il n'a pas le droit d'avoir un contact physique avec personne, il ne doit plus sortir comme d'ordinaire de la maison.

Au pays Dogon le Hogon est le chef religieux des villages Dogon. Il est le prêtre du culte d'intronisation Lébé ou **Lébé seru**. Il est le premier ancêtre Dogon qui a été enterré au pays mandé, puis ressuscita sous forme du renard selon la cosmogonie Dogon. Chef spirituel du village, il est élu parmi les hommes les plus âgés des familles du village.

Après son élection il doit suivre six mois de réclusion, pendant lesquels il s'intronise dans beaucoup de culte Dogon afin de se mettre au contact avec les ancêtres et **AMMA** (Dieu Dogon). Il porte des vêtements blancs et personne n'est autorisé à le toucher. Ses repas sont préparés par des filles impubères, lui sont apportés dans les coupes particuliers, les **OGO-BANYA**. Il reçoit ses coupes des sages au cours de sa cérémonie d'intronisation.



Le Hogon est le chef religieux traditionnel en pays Dogon

San Sènè

Au Mali, le **San sènè** est un groupe de travail collectif regroupant tous les jeunes d'un village pour les travaux champêtres; filles et garçons et même les jeunes hommes mariés d'environ quarante ans (40) en font partie.

L'objectif de ce groupe n'est pas d'avoir des millions dans leurs caisses mais d'aider toute une communauté à réaliser leur rêve qui est d'avoir quoi manger dans leurs magasins de céréales. Il est pratiqué pour sarcler les champs et d'autres travaux comme la récolte. Le jour venu, les jeunes du village sont accompagnés par les batteurs de tam-tam et les jeunes filles qui chantent et acclament les travailleurs toute la journée. Et le soir le champ est sarclé en totalité dans la grande joie du propriétaire; et pareil si c'est la récolte du maïs, riz, mil, petit mil ou même d'arachide; car quand ils sont au complet c'est à peu près 80 à 100 jeunes et le prix du groupe n'est que de 5 000 franc pour tous les villageois.



Lors des travaux champêtres, une équipe d'animateur joue de la musique pour galvaniser les paysans



Le Yogoro

Le **Yogoro** en milieu malinké, est une manifestation nocturne organisée par les enfants (garçons) pendant les mois de carême. Il est organisé à partir du dixième jour du mois de carême. Les enfants du même âge se regroupent en bande joyeuse pour faire le "yogoro" chaque nuit après la prière du "tarawid" (nafilah) seli en malinké. Ensuite ils s'organisent pour faire le porte en porte des familles; chacun d'eux porte une sorte de maquillage sur le visage avec de la poudre de craie ou de cendres. Et parmi eux il y'a une mascotte bien faite et habillée en haillons avec son visage inconnu qui se met devant tout le monde à l'entrée de chaque famille; Il chante, cri, danse, se jette, roule par terre puis reste inerte et fais le mort au son de cette belle chanson:

"yogoro aw ma yogoro yé wa yogoro yogoro sin ko djabi yogoro yogoro bolo ko djabi yogoro timbi-tamba dolo yogoro famadèn bogotigui fama yéré bogotigui yogoro an tarakoulou là yogoro manssa koulou là sourougou y'anw koumbè k'anw tè manssa koulou tièti anw yé manssa koulou tièti ...musso ni wari di "saka"sara ni ma malo di "saka"sara tiè itéwiah dondoli sara."

Et après ce chant et danse de la mascotte "saka" et du groupe, le chef de famille vient leur donner de l'argent ou des céréales comme récompense mais c'est plutôt un sacrifice en l'honneur de ce mois béni.



Enfants déguisés pour la fête religieuse musulmane dite Yoguoro

Le Sénégal



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/S%C3%A9n%C3%A9gal

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_S%C3%A9n%C3%A9gal

#	Ecole	Article	Notes
SE 1	Diaraf Ibra Paye (Dakar)	Car rapide	
SE 2	Clément Birame Ndjadja Ndione (Thiès)	Mbilim	
SE 3	Santhiou Méckhé (Thiès)	Vannerie de Méckhé village	
SE 4	Derklé 3 (Dakar)	Ceebu Jën	

SE 5	Parcelles Assainies G/B (Dakar)	Cousinage à plaisanterie	
SE 6	Parcelles Assainies G/B (Dakar)	Monument de la Renaissance Africaine	
SE 7	Fadial (Thiès)	"Paa'gn" à Fadial	

Car rapide

Sommaire

Présentation

Historique

Avantages

Conclusion

Présentation

Le Car rapide est un véhicule de transport très prisé à Dakar du fait de son accessibilité tant en matière de nombre qu'en matière de tarifs. Il assure la desserte entre le centre-ville avec comme terminus et point de départ le garage **LAT DIOR**, les quartiers périphériques et la banlieue.

Historique

Entre le car rapide et le transport en commun à Dakar, c'est une vieille histoire qui date d'avant l'indépendance jusqu'à nos jours.

Ce véhicule sur la photo est l'ancêtre du car rapide. Il était d'une couleur bleue traversée d'une bande blanche au milieu avec un toit peint en blanc et l'inscription "transport toute direction ". Au fil des années, le "**super** ou **raapite**" comme on l'appelait est devenu le **CAR RAPIDE**. Un véhicule de vingt-deux places assises, chauffeur et apprenti exclus, autour duquel gravite toute une organisation allant du transporteur (le propriétaire) au "**coxeur**" en passant par les conducteurs, les apprentis, les marchands ambulants les laveurs de voitures, les chefs de garage...etc.

Tous ces acteurs y trouvent leur compte. Le « coxeur », passé du volontaire au prestataire de services, est rémunéré selon le nombre de clients qu'il rabat (50F CFA pour 3 clients) donc un maximum de 350F CFA par véhicule. Ils ont dans chaque garage une caisse dont ils se partagent une partie en fin de journée, une autre en fin de mois et une troisième gardée pour les événements religieux (Tabaski, korité...) Et les cérémonies familiales (baptêmes, mariages) de l'un d'entre eux. L'apprenti, chargé d'encaisser l'argent payé par les passagers, de rendre la monnaie et de demander l'arrêt pour les clients est payé selon la somme qu'il verse dans les 24H (gain minimum par jour de travail 3500F CFA) un jour de repos pour chaque apprenti par semaine. Le conducteur est payé mensuellement, mais il se fixe un mandat journalier.



Ancêtre du car rapide à Dakar

Avantages

Rien que pour son accessibilité de par ses tarifs réduits, son importance du point de vue du nombre et de ses arrêts fréquents, le "**rap's**" comme il est affectueusement appelé dans un langage jeune, est très utile à bon nombre d'usagers, tels que les élèves, les étudiants et les travailleurs qui quittent la banlieue pour rallier le centre-ville, l'université les marchés Sandaga, Tilène, Petersen, le port de Dakar, le quai de pêche de Soumbédioune... Il participe grandement à la mobilité des populations dakaroises et à l'octroi d'emplois pour une importante frange de la population.



Car Rapide à Dakar

Conclusion



Car Rapide et Ndiaga Ndiaye

En somme, le CAR RAPIDE et son cousin le "*Ndiaga Ndiaye*" (en blanc sur l'image) qui a emprunté le nom du propriétaire de bon nombre d'entre eux, sont d'une importance capitale dans la mobilité des populations de Dakar et de ses environs. Vu que la plupart d'entre eux est rattrapée par le poids des années, l'État du Sénégal procède progressivement au renouvellement du parc automobile avec l'introduction des bus TATA.

Mbilim

Situation géographique et contexte

Le **mbilim** est à la fois une fête et un genre musical.

Situé à sept kilomètres de la ville de Thiès au Sénégal, le village de Fandène se trouve administrativement dans l'arrondissement de Keur Moussa, dans le Département de Thiès. Il est composé d'une cinquantaine de villages dont la majorité est sérère Noon avec une culture très riche, notamment le Mbilim.

Le mbilim n'est pas une danse propre au noon, c'est une danse de réjouissance, un rituel organisé dans diverses activités culturelles, culturelles de tous les jours par les Sérères noon. Dans le passé, les anciens l'organisaient à la fin de l'hivernage pour remercier le Ciel après de bonnes récoltes de mil, de maïs, d'arachide et de niébé.

Essence culturelle

Le mbilim est caractérisé sur le plan culturel par sa composition de chant, de danse et de rythmes traditionnels spécifiques à l'éthnie Noon.

Le mbilim noon est exécuté au début avec un rythme lent en avant et en arrière accompagné de tam-tam, d'une calebasse plongée dans une bassine d'eau, d'un pilon, un mortier communément appelé (kandang) et des applaudissements rythmés. Le rythme devient progressivement plus rapide mais résumé. La danse du mbilim est assimilée à l'envol de l'aigle qui ouvre ses ailes et tourne sur lui-même. De nos jours, le mbilim a suivi la marche évolutive du monde, il est devenu polyvalent parce que présent dans les cérémonies de baptême, de mariage et même celles des funérailles.

Comme vous le voyez, l'usage du mbilim dans la culture noon revêt une importance multiforme : le mbilim pour le début d'un mariage, pour les bonnes récoltes à la fin des pluies et pour se faire plaisir, surtout les soirs. Enfin et surtout le mbilim est aussi un genre musical. Il s'agit d'une pratique où musique et danse sont avant tout un mode de partage et de communication.

Le mbilim n'est pas propre aux Noons ; chacun des sous-groupes peut danser chez les autres, mais ce qui apporte toute son originalité au mbilim des Noons, ce sont quelques rythmes particuliers, associé à un type de danse précis, qui ne se retrouvent pas fondamentalement dans la pratique de leurs voisins. Originale, certes, cette pratique musicale constituait tout d'abord le moyen par excellence de véhiculer les événements du quotidien, tout comme à dénoncer publiquement les mauvais comportements. Le chant qui est la base rythmique du genre, est le seul élément à ne pas avoir changé de forme et/ou de structure aujourd'hui dans le mbilim noon.

Problème socio-culturel

Le mbilim sérère noon à l'origine était une danse qui se faisait après les bonnes récoltes, en guise de remerciement du ciel et était un moyen à travers des pas de danse et de chants de véhiculer des messages éducatifs pour la jeunesse. Le mbilim n'était jamais organisé pendant l'hivernage, mais avec la musique moderne, son caractère commercial tend à le métamorphoser et à l'éloigner de son objectif culturel et culturel.

Toutefois, malgré les changements dus à l'évolution du monde, le mbilim noon a une originalité particulière par rapport aux autres, grâce à son rythme particulier et à son type de danse.



Danse Noon ou Mbilim



Mbilim

Vannerie de Méckhé village

Sommaire

Introduction

Qu'est ce que la vannerie ?

Activités économiques

Historique de la vannerie

Spécialités villages

Matériel utilisé

Utilité des produits de la vannerie

Difficultés rencontrées

Qui les achète ?

Partenaires

Conclusion

Introduction

En allant à Saint-Louis vous pouvez voir des jolis paniers aux couleurs variées sur la route Nationale 2, entre Thiès et Tivaouane aux alentours de la ville de Ngaye Méckhé, c'est une localité au nord de la région de Thiès au Sénégal.

Quelques produits de la vannerie



Ces paniers sont fabriqués par des femmes habitant autour de la ville de Ngaye Méckhé dans la commune de Méouane dans les villages comme ; **Sine Kane, Méckhé village, Mborine, Dogonou, Thioké, Ndiréne, Tound Thioune, Khay mbar, Yemeu, Tonghor, Keur sa khayta, Loyéne, Ndeur, Ngakham, Mbaayen** et bien d'autres villages. Chaque village a sa spécialité ou son modèle d'ouvrage.

Qu'est ce que la vannerie ?

La vannerie est l'art de tresser des fibres végétales pour réaliser des objets très variés : corbeilles, paniers, nattes, mannes, chapeaux, éventails, vans.

Ces objets sont fabriqués particulièrement en deux types de matières. L'un est fabriqué en rônier, l'autre est fabriqué en plante aquatique « paille en wolof ». Le panier en rônier est plus traditionnel et le panier en plante aquatique est plus moderne.

Autrefois, les femmes tressaient des produits simples (le dessous-de-verre ou des assiettes plates), mais maintenant, vous pouvez voir beaucoup de type de produits (panier grand, moyen, petit, panier carré, la boîte de mouchoirs etc.)

Le panier géant est particulièrement indiqué pour le linge. Un article multi-usager puisque cette matière ne craint ni la sécheresse ni l'humidité, on peut donc se servir de ces paniers aussi bien comme décoration que de manière utilitaire, dans une cuisine ou une salle de bain.



Les élèves visitent le site de production

Activités économiques

Méouane est une commune rurale de 89 villages avec une population de plus de 40 000 habitants sa superficie est de 1 058 km². L'ethnie et la langue dominante est le wolof. Les activités économiques sont : l'agriculture, le maraîchage et l'élevage. Toutes les activités sont pratiquées par les hommes.

Les femmes, quant à elles, font le petit commerce ; elles sont analphabètes (elles ne savent ni lire ni écrire), toutefois, leur activité est basée sur la vannerie.

Méouane constitue alors la zone de fabrication des paniers, plats, pots, carrée, « fêlé fêlé », grand plat, « gaal », pirogue, bols, ...par excellence. Ces vannières sont des femmes qui ont hérité ce travail traditionnel de génération en génération. Elles fabriquent ces paniers entièrement fait à la main.



Vannières confectionnant des produits



Paniers finis prêts pour la vente

Historique de la vannerie

L'histoire de la vannerie est liée à la localité de Mboro, une commune sur les bords de l'Océan Atlantique, pas très éloignée de Méouane dans la région de Thiès et du département de Tivaouane.

La paille utilisée appelée « Ndiorokh » pousse dans les marigots dans cette même zone, le premier objet confectionné à partir de la paille s'appelle « Layou », un mot wolof la langue locale qui est l'équivalent d'un plat.

On utilisait les fibres du rônier pour tisser la paille. Ainsi les femmes troquaient les produits au marché hebdomadaire de Ngaye Méckhé avec d'autres produits de première nécessité.

D'autres occasions comme le « Maagal » et le « Gamou » - de grands rassemblements religieux annuels des deux plus grandes confréries religieuses du Sénégal - étaient offertes aux vannières pour vendre les produits.

Lors d'un « Maagal », un des fils de Serigne Touba Ahmadou Bamba dénommé Serigne Fallou Mbacké avait constaté que le « Layou » pouvait être amélioré et avoir des usages multiples comme couvrir différents bols.

Après sa bénédiction, les vannières une fois retournées dans leurs contrées, ont augmenté la taille du "layou" qui est maintenant appelé « Mbero ».

Un riche commerçant qui s'appelait El Hadji Adama COUNDOUL était un vendeur d'objets d'arts et de panier qui sont faits en rônier au marché de Kermel à Dakar ; il est émerveillé par l'originalité des produits présentés par les vannières de Méckhé Mbar lors d'un « Gamou » de Tivaouane, il en achète et les expose au marché Kermel. Des touristes français les voient, les achètent et même font des commandes en proposant eux-mêmes d'autres modèles... C'est ainsi que les modèles se multiplient après chaque commande. Il alla même jusqu'à pousser les vannières à remplacer les fibres de rônier par un fil en plastique qui était beaucoup plus résistant. Ces fils, il les trouvait à Dakar en chutes dans une usine qui fabriquaient des nattes. Pour améliorer en même temps le tissage il propose aux femmes une aiguille.

Spécialités villages

Chaque village à son modèle préféré : les femmes se regroupent, soit sur la place du village, soit sous un baobab ou même dans la cour de leurs concessions, après les tâches ménagères pour confectionner des objets. C'est ainsi que :

- **Sine Kane** confectionne des : carrés paniers pour le marché ; bol plat ; boîte-mouchoirs ; garde bijoux ;
- **Diama Tien** des pirogue, petit pot, chapeaux de paille ;
- **Mborine** des panier à linge, corbeille à pain ;
- **Yeumeu** des bol, seau, pot pour brosse à dents, garde bijoux ;
- **Dogonou** confectionne de petits pots, théière, tasse ;
- **Méckhé Village** des paniers à linge, chapeaux de paille ;
- **Ndirene** panier à linge ; grand plat ;
- **Ngakham** des plats, corbeilles à pains ou à fruits, pot de fleurs ;
- **Tonghor** préfère des paniers à linge, garde bijoux ;
- **Thiokee** des paniers à linge ;
- **Khay Mbaar** des paniers à linge ;
- **Keur Sa Khayta** des paniers pour garder différents objets ;
- **Toundou Thioun** des bols, paniers à linge.



Paniers à pains (1)



Garde bijoux



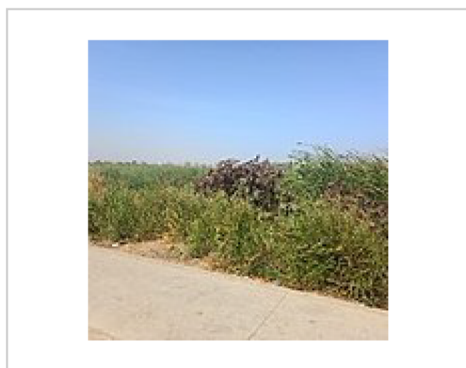
Paniers fruits



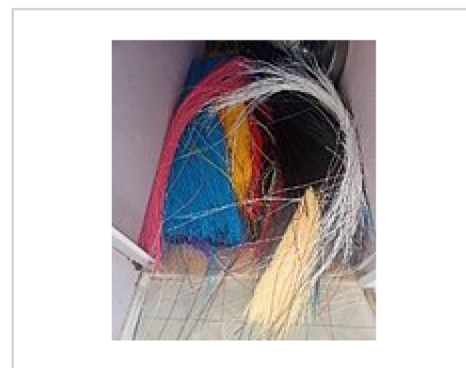
Paniers à pains (2)

Matériel utilisé

- La paille : elle provient aujourd'hui de la zone des Niayes, le littoral sénégalais et de la Casamance c'est une herbe sauvage qui pousse dans les marigots.
- Le fil : aujourd'hui il est acheté en chutes dans les usines comme SOSENAP à Diamniadio. Il permet d'enfiler la paille ; il existe des fils de différentes couleurs. Il fut longtemps acheté à Dakar la capitale sénégalaise, dans une usine qui se trouvait près du port.
- Une aiguille : elle permet de faire glisser le fil entre les rouleaux de paille. Certaines d'entre elles n'étaient pas de bonnes qualités c'est pourquoi certains partenaires ont cherché et trouvé en Europe et aux États-Unis de très bonnes aiguilles.

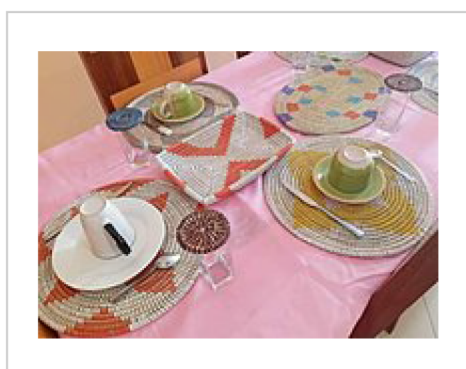


Herbe (matière première de la Paille (issu de l'herbe séché vannerie))

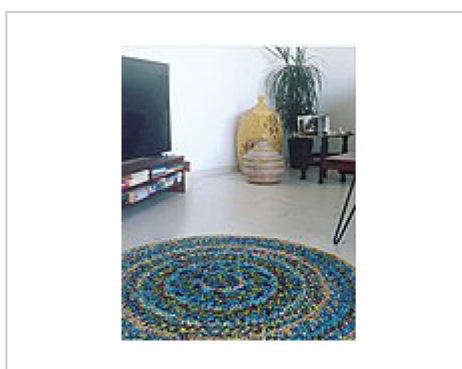


Fil de la vannerie

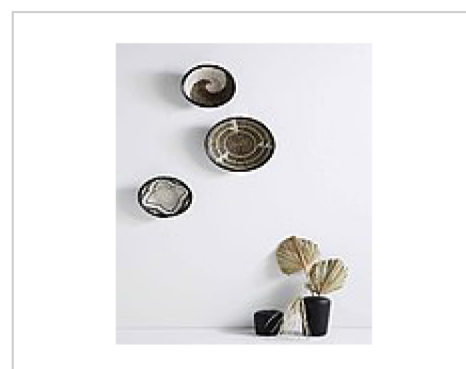
Utilité des produits de la vannerie



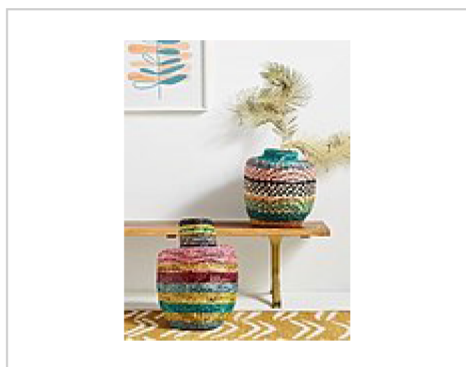
Décoration d'hôtel



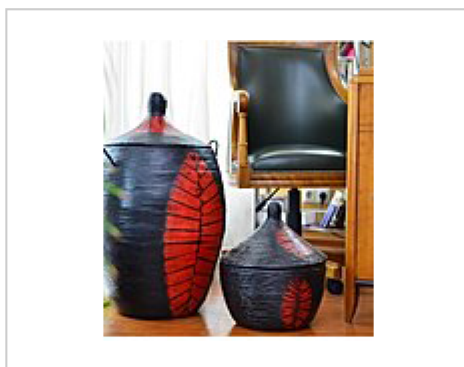
Décoration d'intérieur



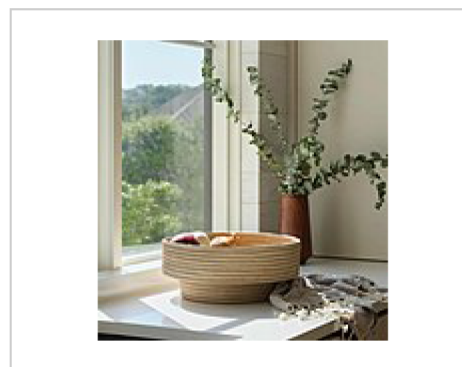
Accrochage au mur



Pots de fleur



Décoration de bureau



Garde fruits



Paniers linge

Les produits de la vannerie sont très utiles, ils sont utilisés pour décorer les salons, les chambres des hôtels ; ils servent à conserver ou à garder le linge, du pain, des objets divers mais aussi des bijoux, ils sont aussi utilisés pour se protéger contre le soleil ; chapeaux ... On les utilise aussi comme des accessoires de beauté : pendentifs

Difficultés rencontrées

Le matériel utilisé devient de plus en plus cher, un réel problème existe pour écouler les marchandises ; une vannière ne peut pas directement vendre son produit aux grands commerçants ou aux Européens et Asiatiques. Il y a le problème de la langue, mais Internet est là pour parler avec les étrangers. Il faut donc un intermédiaire, certains intermédiaires exploitent les femmes vannières. La paille devient quelquefois introuvable et certains commerçants augmentent les prix. Très souvent, il y a les clients qui manquent et cela poussent certaines vannières à vendre moins cher les bols, les paniers, les plats et autres.

Sur le plan sanitaire, les femmes restent assises pendant des heures, elles ont des problèmes au dos ; ensuite, l'aiguille utilisée peut blesser son utilisatrice qui, lorsqu'elle la prête à une autre, peut avoir des conséquences désastreuses comme nous l'avons appris en classe : la transmission du virus du SIDA.

Qui les achète ?

Les produits sont achetés souvent par les toubabs, les touristes, les hôteliers, pour décorer les chambres, mais le plus souvent, il y a des personnes qui viennent faire des commandes pour les envoyer à d'autres personnes qui sont en Europe, en Chine ou bien aux États-Unis.

Partenaires

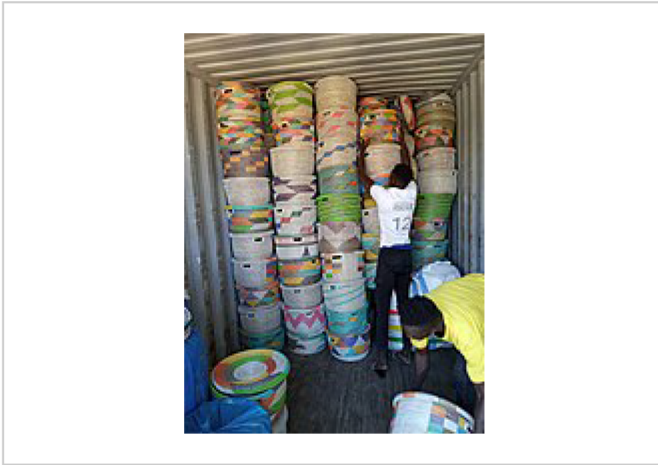
Les partenaires : ils sont nombreux, ils travaillent avec des personnes qui habitent dans les villages. On les appelle des **Intermédiaires**. Les partenaires viennent souvent dans nos villages pour voir comment on travaille et quels sont nos problèmes.

Les partenaires sont très gentils : souvent ils aident des personnes qui sont malades et pauvres mais aussi, ils construisent des salles de classes, des murs de clôture des écoles. Il y a souvent des cas de blessures aux doigts, à la main ou bien même à l'œil avec les aiguilles que les femmes utilisent. Les partenaires aident beaucoup les blessés à se soigner. Dans les boutiques où sont exposés les paniers en Europe ou aux États-Unis, il y a des caisses sociales qui sont posées là-bas ; c'est pour faire des actions de solidarité au bénéfice des villageois qui confectionnent les objets.



Clients potentiels

soigner. Dans les boutiques où sont exposés les paniers en Europe ou aux États-Unis, il y a des caisses sociales qui sont posées là-bas ; c'est pour faire des actions de solidarité au bénéfice des villageois qui confectionnent les objets.



Chargement conteneur



Exportation produits de la vannerie

Un des intermédiaires a même un projet qui va donner des vélos aux élèves qui habitent dans des villages très loin des collèges et lycées.

Conclusion

La vannerie est aujourd'hui l'activité principale des femmes dans presque toute la commune rurale de **Méouane**. Elle est devenue la principale source de revenu qui permet à toutes ces braves dames de subvenir à leurs besoins, comme soutenir leurs maris en payant les frais de scolarité des enfants, les frais médicaux de la famille, l'achat de denrées de première nécessité. Devant les nombreux problèmes qui existent et pour que la vannerie devienne une activité très utile dans la commune de Méouane il faut penser à réorganiser ce secteur de l'artisanat sénégalais.

Ceebu Jën

Le **Ceebu Jën** (Riz au poisson) est le plat national du Sénégal.

Historique

Il a été inventé par Penda Mbaye au 19^{ème} siècle à Saint-Louis, première capitale du Sénégal. Penda Mbaye était une célèbre cuisinière qui vendait du riz au poisson ; d'où la célèbre appellation « Ceebu Jën Penda Mbaye ». Ce plat est une spécialité sénégalaise, mais on le retrouve dans les pays de la sous-région, un peu partout dans le monde. D'ailleurs ce plat est inscrit en 2021 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



Plat de Ceebu Jën Penda Mbaye

Composition

Le Ceebu Jën est composé à base du riz, des poissons frais accompagnés d'autres ingrédients comme la tomate, l'oignon, l'ail, le "yet" (Cymbium), la patate, les choux, les carottes, le tamarin, l'aubergine, de l'huile, etc.

Mode de préparation

La préparation se fait avec une marmite.

Pour la préparation, il faut d'abord écailler les poissons, laver proprement les légumes, puis les éplucher. Après, il faut préparer le « nokoss » (ou farce à base d'ail, persil, piment, sel, poivre) qu'on met dans le poisson percé.

Ensuite, il faut poser la marmite sur le feu et y mettre de l'huile chauffée à 30°, faire frire les poissons puis les retirer. Ensuite, mettre la tomate concentrée et l'oignon coupé.

Il faut bien remuer, puis ajouter des légumes, de l'eau et laisser bouillir.

De plus, il faut laver proprement le riz, puis le mettre dans le couscoussier pour le précuire à la vapeur, cinq minutes après, le retirer. En même temps il faut ajouter le « nokoss » et les poissons frits dans la marmite et laisser mijoter 10mn et puis retirer les poissons et les légumes. Enfin, il faut mettre le riz, remuer, goûter pour doser le sel, puis diminuer le feu. Et après quelques instants, on sert le riz dans les plats en le décorant avec le poisson et les légumes.



Etapes de préparation du Ceebu Jën

Cousinage à plaisanterie

Sommaire

Définition

Historique

Utilité

Parents à plaisanterie

Alliance à plaisanterie

Définition

Le cousinage à plaisanterie est un pacte de non-agression entre les communautés. Il est non écrit et a été conçu au temps de l'empire du Mali au 13^e siècle par Soundiata Keïta selon la tradition orale, selon Madani CISSE (Sanakouya, the African way of live).

Le cousinage à plaisanterie est une pratique sociale d'Afrique de l'Ouest et d'Afrique Centrale qui autorise ou oblige les membres d'une même famille, certains noms de famille, certaines ethnies ou habitants de telle localité à se moquer, se railler, et cela sans colère, ni frustration ni rancune.

Le cousinage à plaisanterie s'appelle « **kal** » chez les Wolof, « **kalir** ou **Maçir** » chez les Sérères, « **déndirâgal** » chez les Haalpulaar du Sénégal et « **sanakouya** ou **sinakunya** » au Mali, « **Rakiré** » chez les Mossis ; « **toukpê** » en Côte d'Ivoire...

Historique

Cette façon africaine de vivre appelle à la tolérance réciproque dans la famille puis entre différents peuples.

Il a été instauré depuis le Moyen Âge par l'empereur du Mali, Soundiata Keïta dans la charte de Kurukan Fuga adopté en 1236. Cette pratique continue toujours.

Utilité

Le cousinage à plaisanterie vise deux groupes et crée la paix entre eux :

Parents à plaisanterie

Les parents à plaisanterie d'une personne sont les enfants de son oncle maternel, ceux de sa tante paternelle, ses grands-parents et ses petits-enfants.

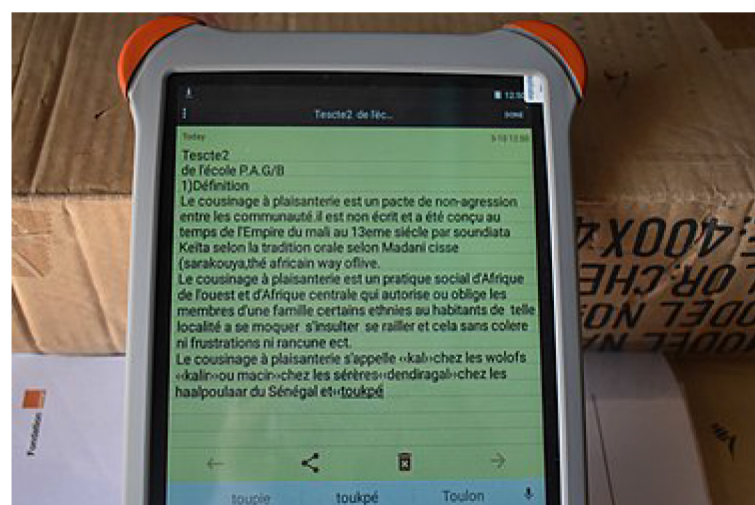
Alliance à plaisanterie

L'alliance à plaisanterie se pratique :

- Entre ethnies : exemple : les Djolas, les Peulhs et les Sérères au Sénégal,
- Entre localités : les habitants du Baol et ceux du Saloum au Sénégal,



Elève au tableau



Cousinage à plaisanterie au Sénégal

- Entre patronymes : les personnes qui ont comme noms de famille : Cissé, Wade, Mbaye, Mboup ..., ou celles qui ont pour noms : Bâ, Diallo, Kane..., ou encore Ndiaye et Diop...

Cet humour crée entre ces personnes l'équilibre, la paix sociale, la tolérance, la solidarité, et la courtoisie. Il permet de gérer beaucoup de conflits dans la société. Il se pratique dans tous les lieux, à tous les moments et sans limite d'âge.

Monument de la Renaissance Africaine



Elevé sur une colline de 105 mètres avec ses 52 mètres, le **Monument de la Renaissance Africaine** à Ouakam, une commune de Dakar, atteint une hauteur de 157 mètres. Ce monument en cuivre et bronze est posé sur un socle de 6 810 tonnes en béton armé. Il représente une famille africaine dont un homme aux muscles saillants jaillissant du cratère d'une des collines des Mamelles. Torse nu, ce géant porte sur son bras gauche un enfant de 20 tonnes de métal tout en enveloppant de l'autre une femme de 70 tonnes. Ces gigantesques statues sont accessibles grâce à des escaliers de 198 marches.



Monument de la Renaissance Africaine



Salle d'exposition au Rez-de-chaussée

À l'intérieur du monument il y a 15 étages. Au rez-de-chaussée se trouve un diaporama décrivant l'histoire de la construction et une fresque retraçant l'histoire de l'Afrique et de ses grandes figures, au troisième étage, une petite salle d'exposition temporaire, au quatrième, un salon d'honneur décoré par une artiste nommée Aïssa Dione. Le 15^{ème} étage se situe dans la tête de l'homme et ses fenêtres permettent une vue superbe sur la presqu'île.

Aspect culturel



Salon d'honneur au 4^e étage

Edifice commandé par le président sénégalais sortant, Son Excellence M. Abdoulaye Wade, et conçu par l'architecte sénégalais Pierre Atépa Goudiaby en 2010, le Monument de la Renaissance Africaine symbolise la délivrance et l'émancipation du continent africain des ruines d'un passé aussi dur que le rocher sur lequel il est bâti. Il montre l'importance de la famille en Afrique, de son équilibre et de sa cohésion. Plusieurs États africains ont fait des dons de statues, de masques, de tissus ou vêtements, chaque objet montrant une caractéristique ethnique, clanique ou politique...

Cette représentation culturelle multiple et variée et ce grand intérêt des peuples font que ce bâtiment est devenu un véritable musée africain visité par les Sénégalais et des gens venant de partout en Afrique et dans le monde.

Aspect économique

Le Monument de la Renaissance Africaine occasionne d'importantes ressources financières. Il est très visité et par plusieurs nationalités du monde entier. Il est ouvert au public tous les jours de 9 heures à 19 heures trente minutes. Les tarifs sont ainsi fixés pour tous les visiteurs :

- Visite guidée pour un élève du préscolaire 200 F CFA ;
- Pour un élève de l'élémentaire 300 F CFA ;
- Encadreur 1000 F CFA ;
- Visite simple d'un lycéen 500 F CFA ;
- Pour un étudiant 750 F CFA ;
- Visite complète d'un lycéen ou d'un étudiant 1500 F CFA ;

65/194

- Pour tout autre visiteur 3000 F CFA.

Beaucoup de manifestations culturelles se tiennent en ce lieu si merveilleux. Avec les entrées d'argent, la gestion du site et son entretien sont bien assurés.



Visite des élèves sur le site du Monument



Paa'gn

Sommaire

Définition de "Paa'gn"

La pêche

Le décoquillage

Consommation

Avantages

Difficultés

Conclusion

Définition de "Paa'gn"

"Paa'gn" comme on l'appelle communément au Sénégal est un mollusque marin dont le corps est enveloppé dans une coquille : le coquillage.

C'est un fruit de mer comestible très riche en protéines.

La pêche

Situé au bord d'une lagune, [[Fadial]] est une localité où la cueillette du "paa'gn" est devenue une activité très importante pour les femmes.

Fadial est une localité du Sénégal sur la Petite-côte au sud de Dakar la capitale du pays.

C'est dans la région de Thiès, département de Mbour.

Les localités les plus proches sont Joal-Fadiouth, Ndiarogne, Dyabougou, Mbissel et Samba Dia.

Fadial est un ancien village sérère où cohabitent aujourd'hui beaucoup d'ethnies dans la fraternité.

Le village se trouve au bord d'une vaste lagune très riche.

Pour pêcher ce mollusque, on n'a pas besoin de faire de grosses dépenses.

Il suffit d'avoir une bassine ou un panier et une cuillère ou une petite binette.

Quand la mer recule elle laisse place à de grandes étendues de sable. On y trouve beaucoup d'espèces à pêcher comme ce mollusque appelé "paa'gn" chez nous. Avant de partir à la pêche, les femmes vérifient d'abord les horaires de marées : marée haute quand la mer avance et marée basse quand la mer recule.

Sur place, au moment où la mer recule, elles commencent à ramasser. Elles utilisent la binette pour déterrer les coquillages enfouis dans le sable. En même temps, les femmes surveillent la marée haute. La cueillette est importante, surtout au moment des grandes marées. En ces périodes le "paa'gn" apparaît en grand nombre.

Chaque ramasseuse fait de son mieux pour remplir son ou ses récipients avant que la mer ne remonte.



Lagune où réside le Paa'gn à Fadial

Le décoquillage

Une fois leurs paniers remplis, les femmes regagnent les habitations. Arrivées, elles s'activent pour décoquiller le "paa'gn".

Ce qu'il faut pour enlever les coquilles :

- Une marmite
- Une passoire
- Une écumoire
- Du feu
- De l'eau
- Un couteau ou une petite cuillère

Une fois tout ce matériel réuni, il faut :

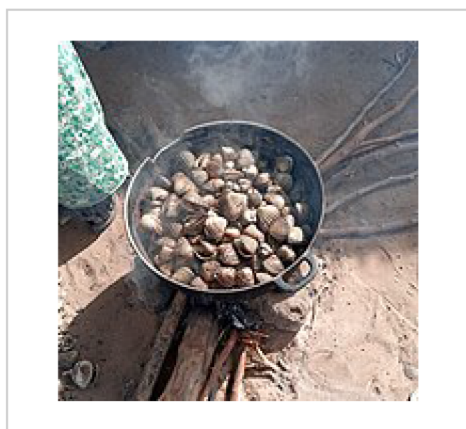
- Laver proprement les coquillages pour se débarrasser des grains de sable.
- Mettre un peu d'eau dans la marmite
- Mettre les coquillages dans la marmite
- Poser sur le feu et laisser bouillir

Quand les coquilles s'ouvrent avec la vapeur, verser le contenu de la marmite dans la passoire et commencer à séparer la chair de la coquille

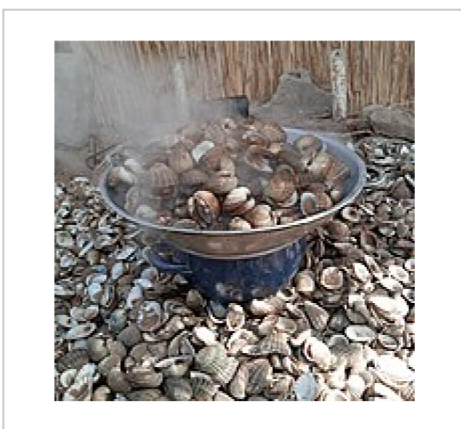
Bien laver après pour enlever les particules impropres à la consommation.



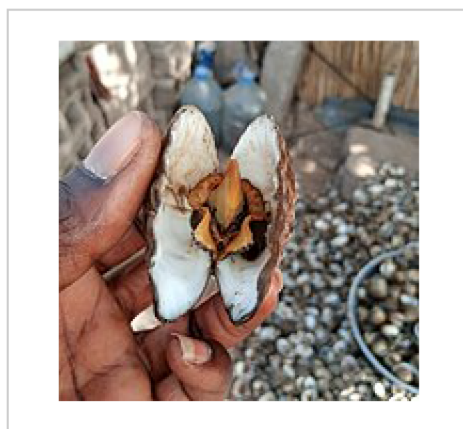
Coquille vide du mollusque (Paa'gn)



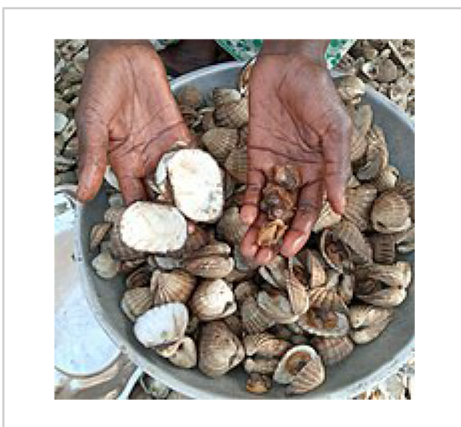
Coquillage sur le feu



Passage au passoir



Ouverture des coquilles



Séparation de la chair

Consommation

Le "paa'gn" est très prisé par les Sénégalais. Il peut être accompagné de beaucoup d'autres aliments comme le riz, la salade, le couscous, etc.

Il peut être aussi mariné seul. On a des plats comme "Ceebu Paa'gn", "Mbaxalou Paa'gn" mais aussi la sauce au "paa'gn".

Il est très bon pour la digestion.

Attention : en consommer une certaine quantité peut provoquer une diarrhée.

Avantages

Après avoir enlevé les coquilles, les pêcheuses procèdent à la vente de leur produit. Il est mis dans des sachets vendus à 1000F CFA dans le village et ses environs. Il arrive aussi qu'il ait des commandes depuis les autres contrées du pays.

En tant que mères de famille et femmes au foyer cette activité permet à ces femmes d'entretenir dignement leur famille en venant en aide à leurs époux.

Pendant les grandes vacances des jeunes filles ramassent le "paa'gn" et préparent leur rentrée des classes.

Difficultés

Entre la lagune et le village il y a une grande distance. Rallier le lieu de pêche à pied est souvent difficile. Il y a aussi le fait que les places les plus fréquentées sont séparées des habitations par la mangrove. Donc un grand détour pour s'y rendre. C'est pénible aussi quand la marée haute surprenant et occupe le chemin du retour.

Aujourd'hui avec ces quelques difficultés les femmes s'organisent davantage. Elles y vont maintenant en masse en louant un ou des véhicules qui les amènent et reviennent les prendre.

Conclusion

La consommation de "paa'gn" aujourd'hui devient de plus en plus importante. Donc ces femmes sont souvent face à une forte demande. Ce qui fait souvent sa rareté.

Même si la cueillette n'est pas une tâche aisée, elle participe grandement à l'entretien des ménages. Le "paa'gn" procure nourriture et argent à ces braves femmes qui l'exploitent.



Sauce de Paa'gn

La Tunisie



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Tunisie

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Tunisia

#	Ecole	Article	Notes
TU 1	Ecole Beb Djebli Téboursouk	Téboursouk	
TU 2	Ecole Taourit Djerba	Citernes de Djerba	
TU 3	Ecole Sidi Salah Sfax	Ville traditionnelle de Sfax	
TU 4	Sidi Saidane Sousse	Takrouna	
TU 5	Ecole Sidi Rayess Béjà	Chaouech	

TU 6	Ecole Riadh Zonef Mannouba	Bouquet d'artichaut	
TU 7	Ecole Mrissa Nabeul	Mrissa	
TU 8	Ecole Menzel Fersi Monastir	Poterie de Kanoun Menzel Fersi	
TU 9	Ecole Menzel Harb Monastir	Henné Tunisien	
TU 10	Ecole Macharwa Jendouba	Hammem Bourguiba	
TU 11	Ecole Ksar El Jaraa Médenine	Ecole primaire Ksar El Jaraa	
TU 12	Ecole Ibn Rochd Mahdia	Costumes traditionnels de Mahdia	
TU 13	Ecole Hôpital Sahloul Sousse	Awesso	
TU 14	Ecole Habib Bourguiba Djerba	Menzel Djerbien	
TU 15	Ecole Habib Bourguiba Djerba	Gastronomie Djerbienne	
TU 16	Ecole Habib Bourguiba Djerba	Pêche artisanale à Djerba	
TU 17	Ecole Fouchana Ben Arous	Sébkha Séjoui	
TU 18	Ecole Fatnassa Kairouan	Circoncision à Kairouan	
TU 19	Ecole Ennajah Jemna Kebili	Villes de Tunisie	
TU 20	Ecole El Meziraa Kasserine	Kasserine	
TU 21	Ecole Boucha Zaghuan	Ovin noir de Thibar	
TU 22	Ecole BirCharef Regueb	Musique traditionnelle Tunisie	
TU 23	Ecole Awled Bouhouch Kairouan	Hayek de Kairouan	
TU 24	Ecole Alhawamed Sidi Bouzid	Tissage de Sidi Bouzid	

TU 25	Ecole Fadhline Monastir	Colline El Fadhline	
TU 26	Ecole Euch Ezzitoun Beja	Festival de Kaki	
TU 27	Ecole Ibn Khaldoun Hazoua	Festival des tentes Hazoua	

Téboursouk

Téboursouk est une ville tunisienne du gouvernorat de Béja. Elle est perchée sur le mont EL- Rahma à une attitude de 600 m. Elle est située au nord ouest de la Tunisie occupant une position stratégique puisqu'elle n'est que 100 km de la ville de Tunis la capitale.

La ville est centrée par rapport à quatre gouvernorats du nord-ouest: Béja 50 km, Siliana 50 km, Kef 68 km et Jendouba 68 km.

Elle s'étale sur une surface de 368,92 km² et la Médina mauresque de Téboursouk 11 hectares.

Son climat est chaud et ensoleillé en été. Il est froid et humide en hiver¹.



Localisation de Téboursouk

Sommaire

Histoire

Monuments historiques

- L'Époque préhistorienne
- L'Époque Numide
- L'Époque romaine
- L'Époque Médiévale
- L'époque Turque
- Époque coloniale
- Indépendance

Culture et traditions

- Traditions culinaires

Economie

Références

Histoire

Il s'agit de l'antique **Thibursicum** rattachée à une expression qui signifierait le marché des peaux. La plupart des monuments antiques sont enterrés sous la ville actuelle de Téboursouk. Il reste simplement les murs de la forteresse pentagonale restaurés à l'époque de Justin II (565-578). Une grande partie est en bon état, des maisons s'y accrochent à l'intérieur et à l'extérieur, et plus particulièrement la grande porte monumentale que la citadelle Byzantine avait englobée de la cité romaine **Thibursicum Bure**².

L'histoire de Téboursouk est racontée par son patrimoine matériel (les monuments historiques) et immatériel (les légendes, les coutumes et les traditions).



Monuments historiques

L'Époque préhistorienne

La ville fait partie du tell moyen caractérisé par de petites chaînes de montagnes et elle est riche de sources naturelles. Parmi ces chaînes on trouve celle de Gouraa où on a découvert dernièrement les Dolmens qui datent de la période préhistoire qui montre que la vie humaine à Téboursouk existait depuis l'antiquité depuis les populations néolithiques ou le paléolithique (c'est la période la plus longue de la préhistoire c'est l'âge de la pierre taillée)³.

L'Époque Numide

L'antique **Thurbursicum Bure** fut fondé par les numides à la fin du IVe siècle av JC. Parmi les monuments caractérisant cette époque c'est certains monuments à Dougga et surtout celui situé à Rihana, Henchir Douamis en arabe (هنشير الدوامس) c est un site très important qui marque la civilisation numide qui date depuis le Ve siècle avant JC et qui témoigne la succession de diverses civilisations depuis les romains jusqu'à l'époque arabo-islamique⁴.



Dolmen du montagne Goraa

L'Époque romaine

Le site archéologique de Dougga

La ville de Dougga est remarquable par sa superficie de 83 hectares⁵⁶⁷⁸ (qui présente seulement 25% de la superficie totale, il reste 3/4 encore non couvert). Il s'éloigne de la ville de Téboursouk 6 km. L'UNESCO a classé ce site sur la liste du patrimoine mondial en 1997. Il est parmi les sites romains les plus conservés. Il est éminent par sa richesse historique de son passé libyque, punique, numide, romain, byzantin. Parmi ses monuments le capitole, amphithéâtre, mausolée libyco-punique, les aqueducs, le forum, la palace de la rose des vents, les temples de saturne...



Henchir Douames

Amphithéâtre
de Dougga

Le temple à six colonnes

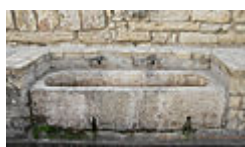


Le forum

Mausolée
Libyco-
PuniquePlace de la
Rose de
Vents

Temple de Saturne

573 après JC. La ville a conservé une grande enceinte Byzantine de forme pentagonale. Parmi les monuments byzantins on cite la **Citadelle** et la **Forteresse**. Puis elle fut conquise par les arabes au VIIe siècle, la conquête arabo-islamique.



Fontaine de TébourSouk



Muraille du fort Byzantin



Fort Byzantin



Vue du fort

L'Époque Médiévale

Plusieurs facteurs facilitèrent la conquête arabes surtout que les Byzantins venaient mettre fin à leur profit après une longue et ruineuse guerre. Au Moyen Âge, au XIIe siècle la famille Tinmelel se fixa à TébourSouk.

Au XVIe siècle et au tell, les tribus *Haoura* se subdivisent en groupes puis elles étaient toutes fondées dans les Haoura tripolitaines et enfin dans les tribus arabes. Pendant la période Turko-Husseinite vers le XVIe siècle nous avons *Ouled Mimoun* au nord et *Ouled Yahia* au sud.

Aux XVIIe et XVIIIe siècles la ville s'étala à une superficie quatre fois supérieure à celle du Ksar et elle accueillait des Ouled Yahia, Ouled Mimoun, des andalous et plus tard des Ousseltia.

La conquête arabo-islamique a légué à la ville une splendide mosquée datant XVIe siècle avec un style architectural arabo-andalou typique.



La grande mosquée de TébourSouk

L'époque Turque

Vers l'année 1574, la Tunisie a été conquise par les turcs et elle est intégrée à l'Empire Ottoman⁹. Vers la fin du 17e siècle certaines familles andalouses vinrent s'installer à la ville de TébourSouk et qui ont inclus de nouvelles coutumes et traditions alimentaires telle Rechte, Halalem et Nouacer et que les familles Tébourskiennes en héritaient jusqu'à nos jours même lors des fêtes et des cérémonies.

La présence Andalouse et le pouvoir Ottoman avait un rôle très important dans l'urbanisation et la mise en terre de la région ainsi que son architecture et la promotion de certains outils agricoles ainsi que certains métiers artisanaux. Aidés par le savoir faire des andalous, les représentants du pouvoir turc aménagèrent les routes pour faciliter les échanges, les transports et le commerce de produits maraichers et artisanaux aussi bien la fondation de ponts tout au long de Oued Medjerda qui a permis une vivification des terres de la région et de la vie socio-économique et monumentales notamment les fondations religieuses.

Parmi les fondations arabo-islamiques Andalouses on cite les mosquées.

Principalement la grande mosquée. C'est la plus ancienne mosquée. Elle est située autour de la place à côté de la porte sud de la médina. L'accès se fait de trois côtés. Le mihrab est marqué par une coupole. La toiture est en «bonnet d'évêque ou en coupole» Place – Porte sud de la médina; Bien conservé.

Ensuite le Masjed de Souk El Ain. Ce masjed est accessible de deux côtés Le mihrab est marqué par une coupole. Le masjed occupe une parcelle indépendante. Situé au centre de l'axe «Souk el Ain», il constitue un repère à TébourSouk.

Puis la mosquée. De taille relativement moins importante, cette mosquée est située sur la voie principale «Souk el Ain». Cette mosquée est richement décorée de l'intérieur.



Cuisine traditionnelle de TébourSouk

Époque coloniale

Plus tard, la nouvelle médina était colonisée par des français et des italiens en 1882 avec l'installation d'un camp militaire puis une poste puis une école.



Église de Téboursoúk



Ecole primaire Franco-Arabe



Ecole primaire Franco-Arabe



Camp militaire

Le 12 Mai 1881, le traité du bardo établit le protectorat français. La ville obtient le statut de Municipalité en 1904 subdivision militaire à Tunis.

Indépendance

Dés 1957, l'assemblée constituante abolit la monarchie et la direction du pays est confiée au chef du parti Néo Destour Habib Bourguiba¹⁰.

Culture et traditions

La ville est riche en patrimoine culturel et traditionnel diversifié résultant de la succession de civilisations depuis l'antiquité. Les habitants de la ville, « les tébourskiens », s'attachent beaucoup à leurs habitudes, coutumes et traditions dans leurs fêtes, cérémonies, mariage... par leur plat et habits traditionnels comme beaucoup de tunisiens mais ils conservent toujours la spécificité de la ville.

Auparavant les femmes travaillent la laine à la maison qui est un héritage entre les générations.ils tissent leurs besoins en couvertures et margoum et préparent d'autres pour leurs filles futures mariées .D'habitudes les produits tissés seront présentés après, lors du premier jour de mariage on l'appelle « ZHAZ » c'est la présentation de ce que prépare la famille pour leur fille mariée.

Lors de leur mariage ils suivent des étapes bien particulières à la ville en ce qui concerne les plats à préparer pour chaque jour de la semaine de mariage, par exemple le jour de l'« Hammem » le plat principal c'est les « hallelems » et les jeunes filles cherchent de porter des habits traditionnels même les petites filles.

Lors du jour précédant celui du mariage, la « wtiya », les tébourskiennes choisissent les plus beaux habits traditionnels brodés.

Aussi la cuisine traditionnelle est fort présente lors de leurs occasions.

Pendant du mois de Mars les tunisiens fêtent le mois patrimoine culturel et traditionnel. C'est une bonne occasion lors de laquelle la ville vivifie son ensemble historique et traditionnel via diverses manifestations : des conférences, des fêtes aux écoles aux jardins d'enfants et même dans les places publiques, des pièces théâtrales.....à travers aussi des plats présentés, les habits et même la musique populaire.



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Les élèves de l'école
Beb Djebli avec l'habit
traditionnel



Médina de Téboursouk

Traditions culinaires

- Ftat: Crêpe et viande d'agneau
- Mrays: poulet aux pistaches
- Mruziya: Chakchouka aux raisins secs
- Lahmit sarbiya: Viande rôtie - Beignets au miel

Economie

Le système économique est basé principalement sur l'agriculture qui est basée sur les olives, les céréales, les légumes. Essentiellement, les habitants travaillent la terre et élèvent les animaux. Ceci fait appel à d'autres activités telle que les huileries (c'est une activité liée à la transformation d'olives en huile, cette activité persiste jusqu'aujourd'hui) et Les moulins (où se fait la transformation de blé).

Néanmoins l'artisanat occupe une place importante dans la vie des habitants. Elle a pu survivre jusqu'à nos jours. Elle est liée au système culturel spécifique de la région. L'activité artisanale touche beaucoup de domaine comme :

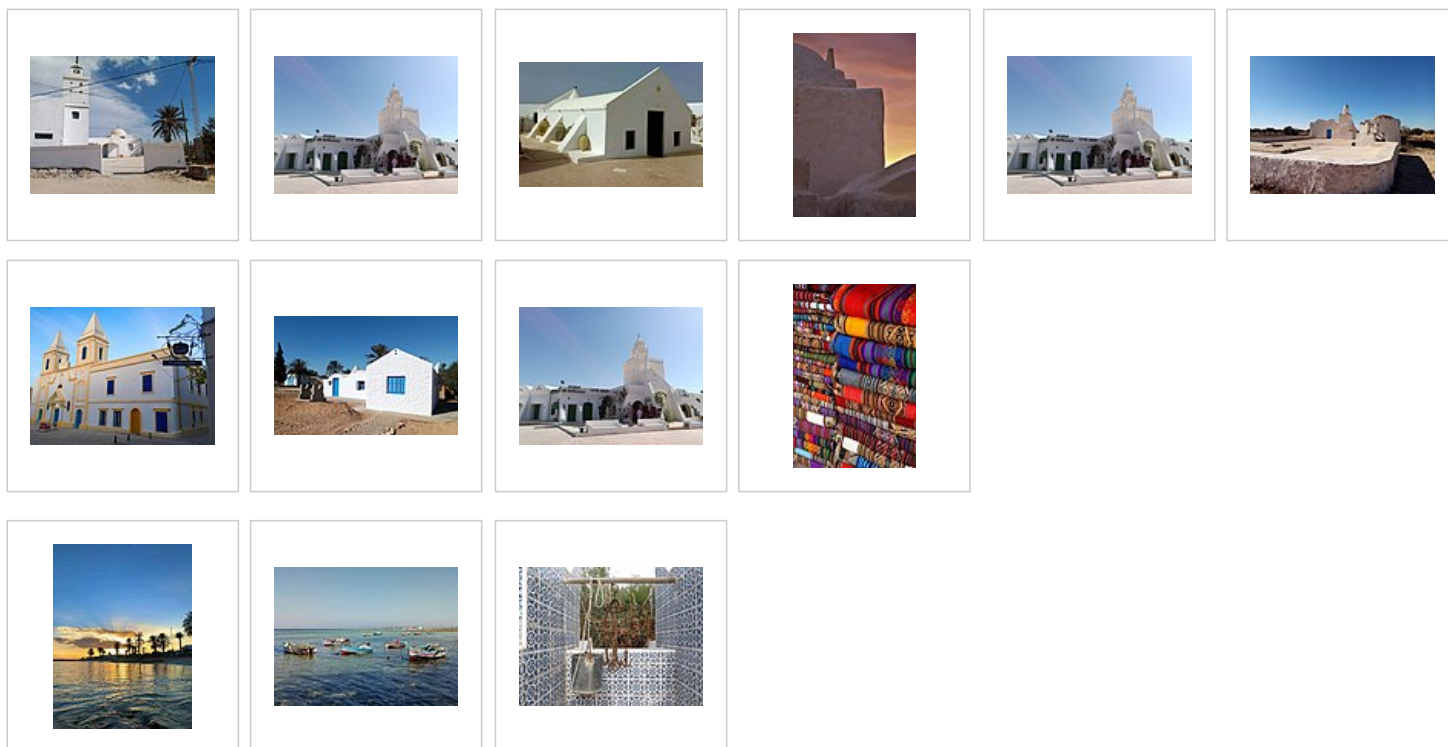
- La teinturerie: c'est l'activité qui prépare les teintures pour les laines Toema et elle liée à la confection des tapis, Mar goum, couvertures traditionnelle tissées à la main (Farrachiya et Battaniya) ou les tissus en laine. Elle a diminué à partir des années 70
- La Poterie: c'est une activité introduite qui sert à la confection des ustensiles de cuisine en argile et en porcelaine
- La menuiserie traditionnelle: auparavant il s'agit de fabriquer des outils agricoles (charrue en bois et accessoires de huileries) et des outils de tissage et du travail de la laine
- Ferronnerie traditionnelle : cette activité est liée surtout pour les outils agricoles traditionnels
- « Sdara »: c'est l'activité concerne la broderie de Djibba , Barnous , Kachabbiya
- « Bradya » (sellier): elle concerne surtout le travail de la terre

Citernes de Djerba

L'île de Djerba (Tunisie a longtemps souffert du manque d'eau potable (celle caractéristique) ce qui mène à l'importance de l'économie de l'eau nécessaire à survivre. Alors ils ont construit (les majls, fesguia, citernes, puit...) à l'intérieur des maisons et sur les placettes.

Sur notre terre djerbienne de 514 km² vous pouvez découvrir :¹

- Plus de 400 mosquées avec des architectures uniques.
- Deux églises: l'une catholique et l'autre orthodoxe.
- Les images des vues magnifiques et panoramiques comme les palmiers, les oliviers et surtout le coucher et le lever de soleil.
- L'architecture traditionnelle des maisons de l'île est unique sans similaire au monde (le Menzel).
- Les ateliers de tissages sont parmi les constructions djerbiennes les plus typiques à cause de leurs frontons triangulaires.
- Les musées.
- Les pêches.



La construction de citernes remonte au IV^e siècle².

Il s'agit d'un réservoir inspiré des anciennes citernes romaines. Elle se présente sous la forme d'une chambre souterraine rectangulaire dont la partie haute qui affleure au dessus

du sol est soutenue par une série d'arcades un impluvium important recueille l'eau de pluie qui coule dans les citernes ce qui se représente couramment selon la période 30 à 50 mm³ d'eau.

À l'île des rêves on trouve dans chaque quartier une citerne nommée citerne public (fesquiet bellik) elle est conçue pour être utilisée par tous les habitants. Elles sont considérées aussi comme un patrimoine culturel, économique, architectural et social autour duquel se réunissent les femmes djerbiennes pour parler, changer leurs avis à propos des sujets qui les préoccupent, laver la laine et collecter l'eau dans des récipients en argile qu'on appelle (el aber)

Au bord des routes on remarque des « fesquiat- essebil » : elles existent grâce à des dons privés de la part des djerbiens ayant des fortunes, geste de solidarité fréquent dans les mœurs djerbiennes.

On peut citer quelques citernes très connues comme citerne « borj ghazi mutapha », celle de « sidi jmour », « sidi salem » et mosquée « boumessouer »³

Citernes foret Ghazi Mustapha : Elles sont situées à « houmt souk » à proximité du principal port de l'île de Djerba. Elles sont construites à l'époque hafside sous l'égide de « Abu farés Abdel Aziz en 1425 ».

Il s'agit de 6 citernes adhérentes.

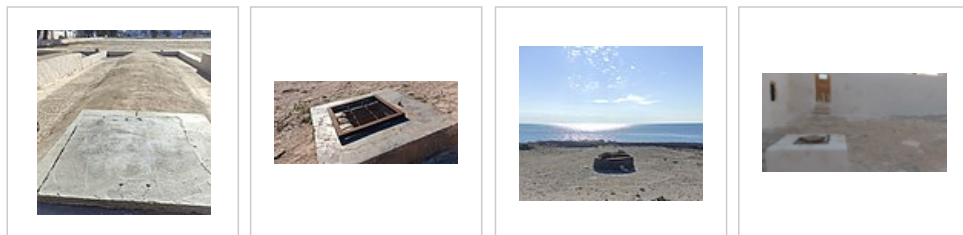
Citerne 1, 2, 3 sont le même impluvium, elles sont adhérentes et communicantes ayant une chambre de pompage et un seul bassin de décantation. Même les citernes 4,5,6 ont le même impluvium. Elles sont adhérentes et communicantes et ayant un seul bassin de décantation⁴.

Citernes de « sidi jmour » :

Ces citernes sont construites depuis XVI^e siècle.

Il s'agit de 2 citernes situées à « houmt souk mellita » au bord de la mer avec une vue panoramique⁵.





La citerne de « sidi jmour 1 »

La dimension de l'impluvium est de 11.5 m de largeur et 26m de longueur. Il s'étale sur une surface de 299 m². Quant au réservoir de l'eau, il couvre 1.32 de largeur et de longueur. Sa profondeur est de 2.80m. A propos du niveau d'eau il est de 1.90m. Son état de conservation est mauvais.

La citerne de sidi jmour 2

La dimension de son impluvium est de 17m de largeur et de longueur. Il couvre une surface de 907.9m². Le réservoir d'eau, quant à lui, il s'étale sur 3.70 m de largeur et 5.30m de longueur.

Citerne de « sidi salem » :



La citerne de « sidi salem » se situe à côté d'une mosquée dans la région de « boumellél » et sur la plage de « sidi salem ». Elle est construite depuis le 16^{ème} siècle. Il s'agit en fait de deux citernes. Une est ouverte et l'autre est fermée avec ciments. la première a un réservoir d'eau d'une largeur de 2.4 m, une longueur de 7.3 m et d'une profondeur de 2.5m. Sa capacité de stockage est de 39.2448 m³. Elle est munie d'un impluvium d'une largeur de 20.24m et d'une longueur de 29.5m. Tandis que la deuxième citerne a un réservoir d'une largeur de 2.7m et d'une longueur de 7.11m. Elle possède le même impluvium que la première citerne⁶.

Citerne de la mosquée « boumessouer »

Appelée aussi la grande mosquée située à « hachan », elle est construite X^{ème} siècle et contient 3 citernes et 4 majels parmi eux on peut citer majel (erasse) qui témoigne du plombe permettant le refroidissement de l'eau.

citerne public de « ghizen »

'fesguia el bilic ' ou bien la citerne public est située à ' ghizen'. C'est une citerne qui a été donnée de la part d'une personne de la famille 'rouay' au début de la période de la dépendance tunisienne. Elle a une surface de 2 500 m². Il y avait une femme qui a été responsable d'ouvrir et de fermer le robinet de la citerne.

Son eau est encore portable mais les citoyens de la région ne la boivent plus car il y avait longtemps que la citerne n'a pas été entretenue

2 les puits (bir)

La vie des anciens djerbiens est basée sur l'agriculture, il y a à peu près 3000 puits. En effet, il s'agit d'un trou creusé dans la terre doublée avec de la maçonnerie. Deux ailes en maçonnerie aménagées à limite du trou.

Les puits de superficie envahissent l'île. La plupart d'entre eux est à l'eau salit sauf ceux qui se trouvent dans quelques régions de l'île ayant l'eau douce portable.

À Djerba les puits profonds sont rares. Ils contiennent de l'eau douce et se propagent de « wedi zebib » à « taguermesse » passant par « el may », « oualegh sedghiane » et « mahboubine ». Ils sont nécessaires dans le (houch) pour arroser le terrain plein d'arbres fruitiers et pour l'irrigation des arbres

Cette construction en hauteur permet à l'homme ou à l'animal (âne, dromadaire) de mieux utiliser son énergie devant le birr L'eau puisée et se rassemblent dans le (jabia) et puis se coule dans des cours d'eau nommés (swegui) et enfin l'eau sera distribuée par le sarout pour arroser les champs des agriculteurs⁷.

On va citer quelques puits connus.

« Bir el roumi » : (le puit romain)

Il est aussi nommé le puits artésien⁸. Ce monument qui date de l'ère coloniale constitue aujourd'hui un patrimoine et un éminent souvenir de la mémoire collective de Djerba. Situé au cœur de la ville « houmt souk » en face de « jamaa echeikh »⁹, il a été édifié par l'autorité française en 1895 avec une profondeur de 767 mètres¹⁰.

Puit bourguiba

Le fameux puits de « mahboubine » à travers lequel on trouve l'eau douce notamment sur la petite route entre la mosquée « fadhoun » et « guellala ».



Voir aussi

- [Menzel Djerbien](#)

Références

1. *association djerba jlij pour l'environnement marin.*
 2. <http://www.edjerba.com/mosquee/>.
 3. https://www.lepoint.fr/culture/tunisie-les-discretes-mosquees-ibadites-de-djerba-14-04-2018-2210649_3.php.
 4. <https://www.techno-science.net/glossaire-definition/Djerba-page-5.html>.
 5. <https://wikiwater.fr/e16-comment-construire-et.html>.
 6. <https://www.tunisiepatrimoine.tn/monuments/borj-ghazi-mustapha-djerba/aperçu/>.
 7. https://www.pseau.org/outils/ouvrages/aaa_construction_de_citerne_de_captage_des_eaux_de_pluie_impluvium_manuel_de_formation_des_ouvriers_macons_1997.pdf.
 8. https://www.pseau.org/outils/ouvrages/burgeap_mae_la_construction_des_puits_en_afrique_tropicale_1981.pdf.
 9. <https://www.ajem.tn/blog/N6-les-citernes-deau-de-la-marginalisation-la-valorisation-rehabilitation-des-citernes-publiques-deau-a-djerba>.
 10. *l'île de djerba un regard de l'interieur* . courtin, caroline.
-

Ville traditionnelle de Sfax

Sommaire

La fondation de la ville traditionnelle

L'architecture traditionnelle de la ville

- La muraille de Sfax
- Tours de Sfax
- Portes de Sfax
- Les mosquées de la ville ancienne
- Les maisons de la ville traditionnelle

Les habitudes et coutumes

- Les plats célèbres
- Les habits traditionnels

L'industrie traditionnelle et le commerce

- Les marchés
- Une vue remarquable
- La disparition des monuments historiques

La fondation de la ville traditionnelle

La ville traditionnelle de Sfax est l'une des plus anciennes villes de la Tunisie. Elle a été fondée au milieu du 9^e siècle après JC par Ali Ben Islam pendant le règne de l'État majoritaire en Afrique.

Elle a été construite sur une structure rectangulaire : de 600 mètres de long et 400 mètres de large (sa superficie 24 h) et sa population actuelle est 2500 à environ 2800 habitants.

La ville traditionnelle nommée souvent *Bled Arbi* est l'une des meilleures destinations touristiques de Sfax car elle possède un patrimoine architectural diversifié et authentique. Elle est entourée d'une muraille historique de 2 750 mètres de longueur et de 7 mètres à 11 mètres de hauteur, elle a été restaurée plusieurs fois.(1)

L'architecture traditionnelle de la ville

La muraille de Sfax

Les remparts de Sfax ont été construits sous le règne de l'iman Sahnoun en 848 après JC et 850 après JC avec des briques, puis rénovés avec des pierres et de la chaux en 859 après JC. (2)

Tours de Sfax

▪ Tour de plomb (ou Tour de défense)

La tour de plomb située entre deux grands portails «Bab-Diwan» et « Bab-Kasbah ». C'est une grande tour d'une longueur de 25 mètres et d'une largeur de 12 mètres et d'une altitude de 12 mètres. Elle est nommée ainsi en mémoire des premiers tirs de canons lancés pour défendre la ville contre les ennemis. Maintenant, elle a été convertie en un café appelé « Diwen café ». (3)

▪ Tour de Feu

Il y a une tour de feu dans le coin Sud /Est de la ville, elle s'étale sur 600 mètres carrés avec quatre issues de défense. (4)

▪ Tour de la kasbah

Située dans la kasbah de Sfax, la tour de la kasbah est une résidence officielle fortifiée qui a été utilisée par l'armée au 12^{ème} siècle comme caserne militaire car elle occupe la plus haute place de la ville, qui a été construite par la tour de contrôle aghlabide sur la côte.

Aujourd'hui, la Kasbah est devenue un monument historique entouré de tours et d'une forteresse d'artillerie du 16^e siècle, qui a été restaurée à son élégance d'origine maintenant, et un certain nombre d'expositions du musée qui sont assemblées à l'intérieur, comme l'exposition ouverte, caractérisée par ses plafonds en béton et ses saches semi-circulaires. Devenu maintenant un musée caractérisé par ses fonds en béton, ses arcades circulaires et orné par des objets anciens . (5)

Portes de Sfax

▪ Bab_Diwan

Bab al_Diwan ou Bab Bhar est la première porte de la ville ancienne elle est située entre Bab al_Kasbah et la tour de feu. (6)

▪ Bab al_Jebli

Bab al_Jebli est la 2^{ème} porte de la ville traditionnelle de Sfax, située au milieu du mur nord entre la porte d'approche de la baie et la porte de la kasbah.

Elle a été construit avec la construction du mur de la ville ancienne au milieu du 9^e siècle et elle est nuance proéminente de 1,5 mètres est 14 mètres de haut et 9 mètres de large, et la porte est surmontée d'une tour avec des Balcons et des ouvertures rectangulaires elle ouvre sur un hangar de 11 mètres de long recouvert de quatre dômes longitudinaux et soutenue par un épaulement latéral de pierres. (7)

▪ Bab al_kasbah

On l'appelle Bab al_kasbah parce qu'elle est adjacente à la kasbah Ribat et à la place Al_kasbah. On l'appelle aussi Bab Al_jadeed parce que c'était la première porte à être ouverte dans le mur près de 1 000 ans après l'ouverture de Bab Al_Diwan et Bab Al_Jebli.(8)

Les mosquées de la ville ancienne

▪ La grande mosquée

La grande mosquée de Sfax est la première mosquée construite dans la ville historique de Sfax en Tunisie.

Elle a été construite sous le règne des aghlabides en Afrique en 849 après J.C. Elle a un minaret pyramidal avec des balcons dentelles, des inscriptions coufiques et diverses décorations florales et géométriques.(9)

▪ Mosquée Omar Kammoun

La mosquée est située, dans un coin, à l'approche de Burj Al_Nar, à côté du mur sud. Elle a été fondée par le cheikh Al_salah Omar Kamoun en 1630, puis le minaret à été construit en 1659. Elle est connue par son caractère unique à quatre côtés, agrémenté d'inscriptions de versets coraniques, d'arcs et d'arcades de petites tailles. (10)

▪ Mosquée Sidi Abdelmawla

C'est une mosquée nouvellement construite avec une belle architecture et une salle spacieuse. Elle était autrefois composée de deux mosquées adjacentes, la mosquée sidi Abdelmawla et la mosquée Mohamed al_saffar.

Elle est devenue la mosquée du vendredi en 1936 et possède un haut minaret, des inscriptions, des décorations, et un magnifique minbar réalisé en 1937. (11)

▪ Fontaine al fandari dans la tour du Palais

Cette fontaine découverte en 1995 sous l'asphalte, est considérée comme l'un des plus anciens ouvrages d'eau de Sfax. Elle a été construite sous le règne de l'Émir Aghlabide qui ordonna la construction de la muraille de Sfax et de la grande mosquée en 849 après J.C.

C'est la plus grande fontaine de Sfax constituée d'un petit bassin d'un diamètre de 10 mètres et d'un grand bassin d'un diamètre de 33 mètres, à partir duquel les habitants sont alimentés en eau potable à l'intérieur de l'enceinte pendant le siège ainsi que pendant la nuit quand les portes de la ville sont fermées. (12)

- **Ribat Sidi Khanfir**

Ce Ribat est situé au milieu du mur oriental de Sfax et a été construit pendant la période Hafside au 15^e siècle après JC.

Il est hexagonal et il atteint une hauteur de 14 mètres. Il est construit avec des pierres polies ou cylindriques. Cette ligature a un trou rond pour l'observation et la détection des navires venant de la mer, et de petites bouches pour le tir de fusils. (13)

Les maisons de la ville traditionnelle

- **Dar Al-Jallouli**

Dar Al_Jallouli a été construit au 17^{ème} siècle après JC. Elle est restée inébranlable pendant des siècles et l'une des valeurs architecturales et historiques les plus belles et les plus prestigieuses de la ville traditionnelle.

La maison d'Al_Jallouli appartenait à une famille andalouse, qui a été soumise à des difficultés financières en raison de dettes envers certains Juifs de la région, elle a donc été forcée de vendre des parties de la maison en 1934.

Après l'indépendance, cette maison a été transformée en musée du folklore et des arts, et il y a des expositions de vêtements traditionnels et des modèles de quelques anciens outils ménagers et agricoles. (14)

- **Dar Baya**

Dar Baya est la première auberge à caractère distinctif de la ville traditionnelle. Elle contient des chambres traditionnelles, un restaurant raffiné et un café appelé **Bilquis** : un café culturel.

Son propriétaire, le docteur Nasser Ben Arab a restauré son architecture qui fait partie intégrante du patrimoine matériel et a fait venir des meubles et des antiquités du Maroc, d'Égypte, de Syrie et du Liban, et ce pour mentionner la culture arabo_musulmane.. (15)

Les habitudes et coutumes

Les plats célèbres

- **Le restaurant Obeid Sefoud**

Le restaurant Obeid Sefoud est un lieu de prédilection des locaux et des touristes à Sfax pour manger des grillades traditionnelles tunisiennes. Il propose de délicieux plats adaptés au déjeuner, comme l'agneau grillé servi avec sauce piquante, pain et salade..(16)

- **Charmoula et poisson salé**

Charmoula est un plat moyen très ancien de multi variétés romaine et originaire de la Turquie. Il a été inventé par un marin grec. C'est un plat préparé avec des raisins secs écrasés, des oignons, de l'huile d'olive et d'autres ingrédients. Ce mélange reste dans une marmite bouillante pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée et prête le matin de l'Aïd al_Fitr.

Ce plat qui se consomme avec du poisson salé, qui est tranché avant les jours de l'Aïd.(17)

- **Bazin Bel_Klaya**

C'est un aliment traditionnel spécialité de la région de Sfax d'origine libyenne, mangé à la main et composé de farine, d'un peu de sel, de matière et d'huile d'olive, il est servi sous forme de demi_cercle, avec des tranches de viande et de foie d'agneau ajoutées, ce repas est préparé pendant l'Aïd AlAdha.(18)

Les habits traditionnels

Les habits traditionnels, célèbres à Sfax :

- **Safseri**

Il s'agit d'une authentique couette blanche pudique tunisienne en soie ou en coton portée autrefois par les femmes tunisiennes lorsqu'elles quittaient la maison.(19)

- **AlKabous (shachia)**

Le chapeau tunisien de couleur rouge protège la tête du soleil en été et du froid et de la pluie en hiver.(20)

- **Al malia ou Hreem**

C'est une courte pointe multicolore portée par les femmes des zones rurales de Sfax. (21)

- **Jebba**

C'est un vêtement ample et large pour homme porté sur un ensemble de sous-vêtements et fait de soie originale. C'est une tenue formelle lors des fêtes et des grandes occasions.(22)

Il existe de nombreux costumes traditionnels, mais ils sont menacés de disparition en raison de la réticence des Tunisiens à les porter et sous l'effet de la modernisation.

L'industrie traditionnelle et le commerce

Les marchés

- **Marché Rabaa**

La ville traditionnelle abrite l'un des plus anciens marchés, le marché alrabâa qui remonte à des centaines d'années et sa conception et son contenu reflètent l'histoire ancienne de la confection textile à Sfax. Ce marché a été créé en 849 après JC. Il assure l'exportation du tissu vers les villes de l'est. Il est situé dans les ruelles étroites de l'ancienne ville de Sfax. Il est rempli de nombreux produits : Habits traditionnels, couvertures et draps que les marchands de la ville exposent devant leurs magasins adjacents.(23).

- **Marché des forgerons**

Ce marché est aussi appelé la marché Qazadriya et il part de bab al jebli en direction de l'est jusqu'à l'approche du Bey.

C'était où les menuisiers faisaient la sculpture du bois d'olivier pour fabriquer des machines agricoles et des pièces d'ustensiles de cuisine tels que des ciseaux, des cuillères, des haches...

Ensuite, la marché de Qazadriya s'est tourné vers la réparation et la fabrication d'outils métalliques, en particulier ménagers.(24)

Une vue remarquable

C'est l'une des plus étroites ruelles des villes anciennes du monde. Elle incarne beaucoup de sens, dont le plus remarquable est l'attachement à l'intérieur de vastes maisons mais au milieu d'une rue aussi étroite. (25)

La disparition des monuments historiques

En conclusion, nous insistons sur la nécessité de préserver ces monuments et ces témoignages archéologiques qui caractérisent la ville traditionnelle et qui remonte aux époques d'un temps jadis, en préparant un plan de prévention. Ainsi, on pourrait enrichir la mémoire historique de l'humanité et du patrimoine mondial.

Tous ces bâtiments sont menacés de disparition soit par obsolescence et manque d'entretien, sous l'effet des exigences socio-économiques liées à un besoin lucratif, à la nécessité de survivre en s'inclinant aux contraintes de la modernisation.

Takrouna

Takrouna, ville tunisienne est construite sur un rocher culminant à 200 mètres d'altitude et dominant une plaine environnante avec vue sur le Golfe d'Hammamet, Hergla Sousse à l'est le Djebel Zaghouan au nord et la plaine de Kairouan au Sud.

En passant sur la route de Zaghouan à Enfida et 5 km avant d'atteindre cette dernière station vous rencontrez à votre droite Takrouna. C'est un village berbère plusieurs fois millénaire. Son nom veut dire petit col dans la langue morte des autochtones et cela explique exactement sa situation géographique. Ce hameau est juché sur un gigantesque roc majestueusement dressé au milieu d'une plaine infinie .



Takrouna

Histoire

Le passant se voit malgré lui attiré par merveilleuse position de cette Dachra. Au milieu du 19ème siècle un voyageur français M. Guérin visita Takrouna y passa la nuit et lui légua dans ses mémoires une description enthousiaste.

Comment étaient à cette époque **Takrouna** et ses habitants? Les flancs de ce hameau étaient couverts d'une végétation luxuriante. Une vieille plantation de cactus serrés, parsemée ça et là d'oliviers sauvages et caroubiers formait le fond du tableau. Des églantines aux longues et innombrables ramifications s'étendaient et s'élançaient autour des arbres.

Sous cette enchevêtrement plein de fraîcheur, narguant le soleil desséchant, poussait le tendre gazon et la lavande et le thym exhalaient leurs odeurs suaves.

Deux ou trois sentiers embragés donnaient accès au village. On y respirait à plein poumons la vie même, la vie enchantée, la vie libre et sauvage.

Les habitants étaient tous de grands «fellahs » et des apiculteurs renommés dans tout le Nord de l'Afrique et même à Jérusalem d'après un prisonnier de guerre « Ya machi L'Takrouna T'gib El Assel firrouani » : « O toi qui vas certainement revenir avec tes sacs pleins de miel » était depuis longtemps une expression courante dans le pays.

À mi-coteau Retbet (aire à silos). Enesbsi et Retbet Sidi Salah servaient de dépôts de grains aux gens de Takrouna. Il existe actuellement des silos en grand nombre taillés dans le roc, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des maisons. Des myriades de quintaux de blé et d'orge étaient ainsi enfouies chaque année au sein de la terre en provision des années de mauvaises récoltes si redoutées alors.



Arrive une disette et tout le monde d'accourir vers l'heureux village pour s'approvisionner à crédit. On y venait de bien loin et toujours on s'en retournait satisfait à sa famille affamée faute de sentences. Chaque fellah de **Takrouna** inscrivait ses avances aux nécessiteux sur un registre ordinaire mais par un notaire du pays.

C'est ainsi qu'aujourd'hui l'on trouve à Takrouna des dizaines de ces registres sur lesquels sont portés des centaines de milles piastres restant impayées.

Jadis des Takrouniens n'arrivaient jamais à dénombrer leurs troupeaux de vaches de brebis de chèvres qu'ils possédaient par moitié avec toutes les tribus voisines.

Apiculteurs les Takrouniens possédaient des ruchers comprenant des centaines des ruches et à chaque saison ils inondaient de leurs produits les marchés de Sousse Nabeul Zaghouane et Tunis. Apprenait-on qu'un mariage devait avoir lieu dans une tribu voisine alors on voyait dix ou quinze cavaliers richement parés montés sur des chevaux fringants descendre du village pour aller satisfaire leur passion pour l'art de l'équitation. « Aujourd'hui ils sont dix sur un âne ».

Takrouna comptait plusieurs officiers supérieurs dans l'Armée beylicale on venait de tous les villages et toutes les tribus pour consulter ses savants notaires qui étaient autorisés par les beys à élire étude partout où ils passaient même à Tunis .

C'était à Takrouni encore qui était le Secrétaire et la Cheville Ouvrière du Conseil de l'importance tribu des Oulad Said dont le grand Belouar était le chef. Takrouna fut un centre intellectuel riche peuplé et hospitalier.

L'écrivain et folkloriste Abderrahmen Guiga natif de Takrouna a compté en collaboration avec William Marçais une collection de littérature orale textes arabes de Takrouna parue en huit tomes. Son fils Tahar Guiga lui aussi natif de Takrouna collabore avec son père à l'édition en arabe et à la traduction en français de travaux sur la geste hilalienne et poursuit par ailleurs une carrière politique d'écrivain en langue arabe.

Culture

Le nom du village apparait dans le titre de la compilation de littérature orale du folkloriste Abderrahmen Guiga dès son premier livre en 1925 et dans chacun des huit tomes suivants¹

Le village a été le lieu de tournage du film Sabra et le monstre de la foret de Habib Mselmani.

Le peintre Ali Bellagha a réalisé l'écomusée Dar Gmach dans le village.

Références

1. Livre: L'angonie d'un village berbère en Tunisie TAKROUNA.
 2. Takrouna sur wikimedia Commons
 3. <https://youtu.be/FfaZn2Cyflo>
 4. https://youtu.be/Tb_0ii8l_Ag
1. William Marçais et Abderrahmen Guiga Textes arabes de Takrouna Paris Paul Geuthner/Centre national de la recherche scientifique 1958-1961 4453 p

Chaouech

Chaouach est un village berbère de Tunisie.

À 9 kilomètres au nord de Medjez el bab (gouvernorat de Béja) au-dessus de la tache sombre d'un grand bois d'oliviers, apparait, perché sur le bord d'un plateau taillé à pic le village berbère de Chaouach. Pour y accéder, on franchit d'abord la petite plaine qui sépare Medjez el bab des montagnes et après avoir traversé le village de Sidi Nasseur, on y gravit un sentier étroit qui, en 3 kilomètres conduit le voyageur au terme de sa course.

Les ruines de la ville antique que le village a remplacées sont dispersées au milieu des oliviers. Un chemin, qui serpente au travers, conduit à une belle source qui porte le nom justifié d'Ain Menzel. Ses eaux s'échappent encore des pierres bâtis par les Romains et coule dans un canal de pierres noires très larges sur lequel est édifié un arc de triomphe.

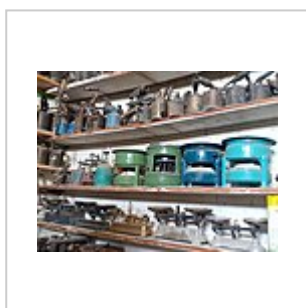
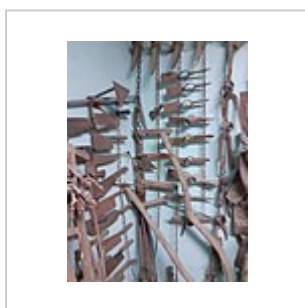
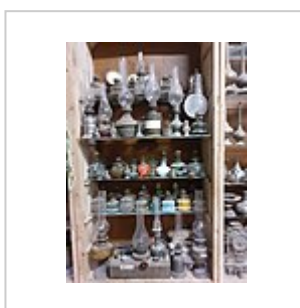
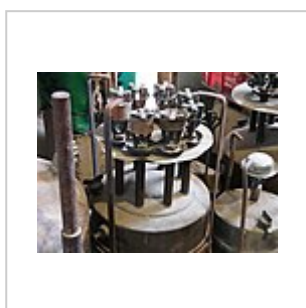
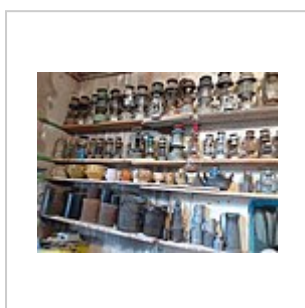
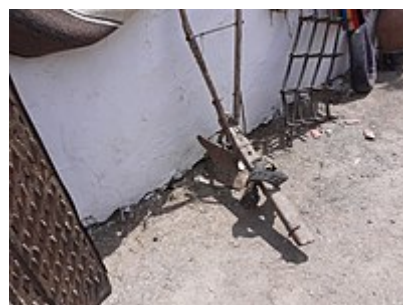
Mais le plus intéressant lors de la visite de ce village, est un petit musée situé au coin d'une maison et regroupant une magnifique collection d'outils agricoles, décoratifs et toutes les nécessités de la vie rurale de l'antiquité jusqu'à la période de la colonisation.

« Nos ancêtres, les Carthaginois, les Romains, les Andalous, utilisaient ces outils datant de plus d'un siècle. Il y a même des articles de l'antiquité (période romaine) » c'est avec ces mots que M.Abdssatar Chaouchi accueille les visiteurs de son petit musée.

Montrant de la main de très vieux ustensiles traditionnels exposés l'un à côté de l'autre sans faire l'effort d'orner les rayons comme si l'effet du temps doit se voir et émouvoir, M.Chaouachi explique que son stand nommé «foire de Chaouech» en hommage du nom d'une région de **Medjez el Bab** (gouvernorat de Béja) comporte ces ustensiles traditionnels datant de plus d'un siècle. Il ne s'agit pas d'une brocante mais beaucoup plus d'une grotte d'Ali Baba, un hommage au temps qui passe et un honneur donné aux évolutions que l'homme n'a cessé d'u apporter.

De vieux outils utilisés jadis par les menuisiers les forgerons et les agriculteurs comme la charrue traditionnelle.

Les four, les serrures de portes, les réchauds à gaz de pétrole liquide (6 feux). Sans oublier les lampes à pétrole.



Des ustensiles de cuisine et des outils de pêche qui rappellent des techniques et des instruments disparus:

« J'ai commencé à acheter et à collectionner ces ustensiles depuis 20 ans et je continue encore à le faire parce que ces objets sont mes trésors et ma raison de vivre. J'ai parcouru les souks hebdomadaires de Testour sur les traces des andalous et des Mauresques, les souks de Tunis et ses banlieues à la recherche des pièces relevant de la période du règne Abbasside, Hafside, Fatimide ou coloniale ».

C'est avec ces mots que M. Chaouechi raconte l'histoire d'amour qui le lie avec ces pièces d'antiquité et ajoute, « c'est avec beaucoup de passion que j'ai collectionné ces objets pièce par pièce en visitant les souks hebdomadaires et les marchés de ferrailles situés dans les différentes régions du pays

«Mon petit musée précise encore M. Chaouachi est composé aujourd'hui de près de 50 mille pièces répertoriées sur 150 groupes couvrant les différentes utilisations quotidiennes traditionnelles». Ma seule ambition est de permettre aux jeunes de connaître ces outils qui recèlent l'histoire de nos ancêtres poursuit M. Chaouachi soulignant, les jeunes doivent connaître l'origine de ces merveilles et leur évolution. Je compte poursuivre la collecte de toutes les pièces anciennes dans l'objectif est de créer un musée dans ma région natale le village de Chaouech. Les bénéfices seront versés aux habitants de la région a assuré M. Chaouechi qui conclut «je serais satisfait si l'histoire et les futures générations retiennent ne serait- ce qu'un petit souvenir de ma personne».



Liens

- <https://en.wikipedia.org/wiki/Chaouach>

Bouquet d'artichaut

La culture de l'artichaut en Tunisie remonte, au moins, au 3^e siècle J.C selon le [site web du Ministère de l'Agriculture et de Ressources tunisiens \(http://www.agriculture.tn/\)](http://www.agriculture.tn/).



Ces mosaïques existent dans les musées de Bardo, Sousse, et Djem. Ils représentent différents types de capitules te un cardon, soulignant l'importance de ce légume à l'époque.

La production de l'artichaut dans le monde:

- Les pays méditerranéens contribuent à environ 78% de la production mondiale.
- La production nationale de l'artichaut.

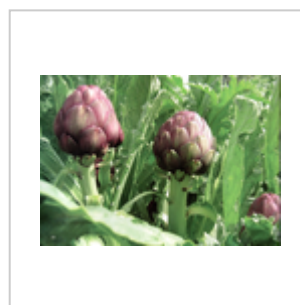
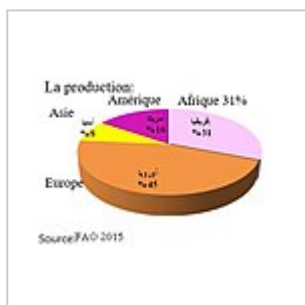
L'artichaut occupe le cinquième rang parmi les légumes cultivés en Tunisie. Sa culture est principalement localisée à la basse vallée de la Medjerda. La délégation de Jedaïda, (gouvernorat de Manouba) avec ses 2 000 ou 3 000 ha (varient selon la disponibilité de l'eau chaque année), est la zone de plus forte production d'artichaut dans tout le pays.

La récolte est destinée principalement à la consommation locale, sous forme de bouquets de trois pièces, mais aussi à l'exportation à l'Italie sous forme de conserves.

Les variétés les plus dominantes :

Principalement il y a deux grandes variétés:

- Le type blanc comme le Blanc Oranais : est une variété très précoce qui se récolte à partir de fin septembre.
- Le type violet comme :
 - Violet d'Hyères** (appelée aussi Violet de Provence): une variété précoce, très appréciée sur le marché local et à l'exportation.
 - Annabi** : c'est une variété très tardive entrant en production en mars.
 - Concerto(Hybride)** : une variété semi-tardive, entrant en production début mars. La production moyenne par plant est de 12 à 15 capitules par plant, ce qui est considéré important en comparaison avec les autres variétés qui ne dépassent pas les 5 à 7 capitules par plant.



Les plats traditionnels préparés avec l'artichaut:

- Petits pois au cœurs d'artichaut
- Cœur d'artichauts farcis

- Artichauts à la vapeur ou bouillis : ce plat est servi comme apéritif au quotidien durant la période du pic de la production lorsque les prix de vente sont en baisse.
- Salade d'artichauts



Composants principaux

Selon le U.S. Agriculture Département (USAD), l'artichaut est une importante source de vitamines, de plusieurs sels minéraux et aussi peu calorique.

Pour 100 g d'artichaut : (énergie 40 Kcal)

- Eau : 85 g
- Fibres : 2 g
- Glucides : 7,6 g
- Protides : 6 g
- Lipides : 0,1 g
- Les minéraux :
- Calcium : 47 mg
- Fer : 1,3 mg
- Magnésium : 31 mg
- Sodium: 43 mg
- Les vitamines:
- Vitamine B3 : 09 mg
- Vitamine B5 : 0,21 mg
- Vitamine B9: 0,03 mg

Riche en antioxydants protecteurs, l'artichaut protège des maladies cardiovasculaires. Un légume de 300 g permet de combler 30% de nos besoins quotidiens recommandés en magnésium, et 15% des besoins quotidiens de calcium. Il est aussi riche en vitamine B9(acide folique) ce qui fournit 10 à 17% des besoins d'une femme enceinte, selon Santé Magazine. L'inuline qu'il contient est une fibre soluble qui nourrit les bactéries bénéfiques de l'intestin(bifidobactéries) ce qui améliore l'absorption de certains aliments et régule le transit pour prévenir la constipation.

Les contre-indications de l'artichaut:

Consommé en grande quantité, l'artichaut peut provoquer des ballonnements et des genes intestinales. Vu qu'il contient plus que 20 composés chimiques qui ragissent vite à la chaleur ou à la lumière, il est recommandé de le consommer juste après la cuisson.

Ce légume est aussi déconseillé en cas de calculs rénaux car il est riche en oxalates.

L'extrait de feuilles d'artichaut est contre indiqué en cas d'obstruction des voies biliaires.

Les personnes allergiques aux plantes de la famille des composées (marguerites, asters, camomille, etc.)pourraient manifester des réactions à l'artichaut.

Références

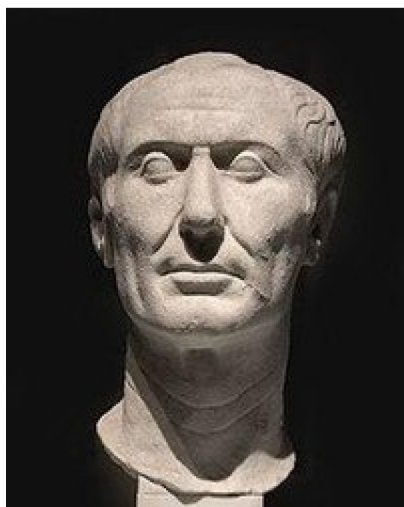
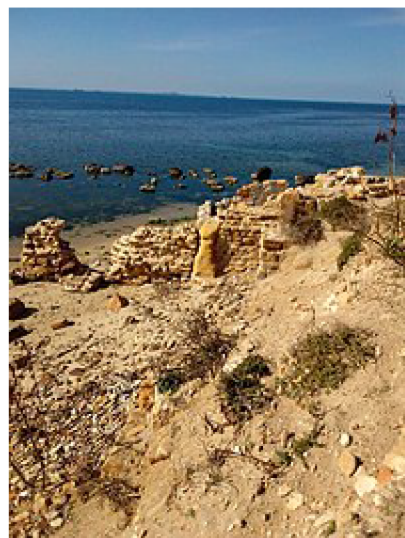
- Le Centre Technique de la pomme de terre et de l'artichaut(Ctpta)
- <http://www.ctpta.tn>
- Direction Générale de la Production Agricole
- [freshplaza.fr](https://www.freshplaza.fr): L'artichaut un produit important pou la Tunisie
- <https://www.freshplaza.fr>
- Artichaut — Wikipédia
- <https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Artichaut>
- Santé magazine: 6 bienfaits méconnus des artichauts
- <https://www.santemagazine.fr/alimentation/aliments-et-sante/legumes/six-bienfaits-de-lartichaut-sur-la-sante-175362>
- Plantes et Santé: L'artichaut - Bienfaits et contre-indications
- <https://www.plantes-et-sante.fr/articles/diabete/819-coup-de-coeur-pour-lartichaut#>
- L'artichaut - Fiche légume, valeurs nutritionnelles, calories
- <https://www.fondation-louisbonduelle.org/legume/artichaut/>

- USSAD (U.S. Agriculture Departement)
- <https://www.usda.gov>
- Passport Santé
- https://www.passportsante.net/fr/Solutions/PlantesSuppléments/Fiche.aspx?doc=artichaut_ps
- http://www.gil.com.tn/fr/product?label=artichaut_5

Mrissa

La **Mrissa** ou **Mraïssa** est située au cap bon tunisien. Son nom est en relation avec Carpis.

Carpis est un site archéologique qui se trouve actuellement à **Mrissa** d'une superficie totale de 13 hectares. La ville antique située au sud-est du golfe de Tunis à la base du Cap Bon, est nommée Mraïssa, elle est en contact avec la plaine de Soliman et les premiers escarpements de Jebel Korbous (Jebel Mraïssa et Sidi Raïs). Le rapprochement des noms de Carpis et de Korbous avait fait localiser la ville sur le site de la station thermale actuelle de Hammam Korbous où se trouvaient les Aquae Calidae, les Eaux-Chaudes, évoquées par Tite-Live (XXX, 24, 5-9) « en face de Carthage même » (adversus urbem ipsam). Mais le Stadiasme et l'Anonyme de Ravenne distinguent la ville de Carpis de ces bains (Thermae ou Aquae Carpitanae : C.I.L. VIII, 24106). Carpis était en fait deux fois plus éloigné de la mer de Misua (Sidi Daoud) que de Carthage, cela a permis de localiser la ville en question dans la région de Mraïssa où se trouvent des ruines importantes au bord de la mer.¹ Les vestiges se situent en partie sur la côte et en autre partie sous la mer et c'est ce qui montrent l'existence de plusieurs monuments dont des citernes qui alimentaient la ville en eau potable, des thermes, un aqueduc, un amphithéâtre et probablement des fours en céramique.



Ces vestiges prouvent l'existence d'une ancienne colonie romaine (ville qui abrite des soldats de l'armée) fondée par l'empereur romain Jules César (46 -27 av J.C) Jules César (latin : Caius Iulius Caesar IV à sa naissance, Imperator Iulius Caesar Divus après sa mort), aussi simplement appelé César, est un général, homme d'État et écrivain romain, né le 12 ou le 13 juillet 100 av. J.-C. à Rome et mort le 15 mars 44 av. J.-C. (aux ides de mars) dans la même ville. Son parcours unique, au cœur du dernier siècle de la République romaine bouleversée par les tensions sociales et les guerres civiles, marque le monde romain et l'histoire universelle. Ambitieux, il s'appuie sur le courant réformateur et démagogue (populaires) qui traverse la cité romaine pour favoriser son ascension politique. Stratège et tacticien, il repousse, à l'aide de ses armées, les frontières de la République romaine jusqu'au Rhin et à l'océan Atlantique en conquérant

la Gaule, puis utilise ses légions pour s'emparer du pouvoir au cours de la guerre civile l'opposant à Pompée, son ancien allié, puis aux républicains².

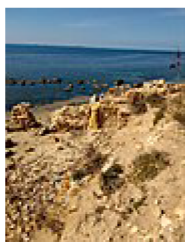
Cette colonie a été évoquée par la plupart des sources écrites comme un grand comptoir commercial qui avait une relation étroite avec le port de Hippodarrhtus (bizerte).(Samir Aounallah 2006) Samir Aounallah, né le 3 novembre 1963 à Nabeul, qui est un historien, archéologue, épigraphiste et universitaire tunisien spécialiste de l'Afrique romaine³.



Caractéristiques de cette région

En juillet 2019 et pour la première fois L'INP lance une campagne de fouilles dirigée par l'archéologue Wafa Ben Slimene afin de révéler de nouvelles indications sur l'histoire de ce site. La chercheuse tunisienne Wafa Ben Slimane, spécialiste dans le patrimoine subaquatique vient d'être élue en tant que membre du Conseil consultatif scientifique et technique de la convention de l'Unesco de 2001 sur le patrimoine culturel subaquatique⁴. Nous avons eu l'occasion d'entretenir avec l'équipe des archéologues qui fouillait le site. Non loin du site de Carpis se trouve un pressoir à vin de l'époque coloniale dans une forêt de romarin et de thym, des vestiges de l'époque romaines et des bâtiments de « l'époque coloniale » « XIX ».

C'est une riche région agricole spécialisée dans la viticulture, notamment pour le raisin de table et le vin. Le paysage de l'intérieur des terres alterne plaines et collines tandis que la municipalité, elle se trouve à mi-chemin entre Soliman et Korbous. En plus des vestiges de Carpis, le voyageur peut admirer la montagne de korbous ainsi que la station thermale et ses différentes sources d'eaux chlorurés et sulfurés , il peut aussi programmer une visite à la ville de Soliman et ses différents monuments andalous déjà cités. L'histoire économique de notre village revient alors à l'époque coloniale. Grâce à ses plaines fertiles trop étendues, elle avait connu l'installation de plusieurs firmes par plusieurs colons français tels que Fournier et Labarer. Ces firmes a activités agricoles ont exploité des centaines d'hectares de champs de vignes, d'où l'existence des vestiges de deux vineries, et des champs de pêche, des agrumes, etc.



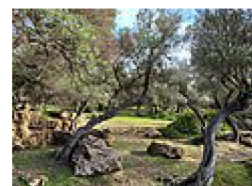
Wafa Ben Slimane

Notre région a connu aussi le déroulement des derniers combats entre les forces de l'axe (L'Allemagne et L'Italie) et celles des alliés (La France et La Bretagne). Après l'indépendance les terres occupées auparavant par les colons français sont devenues propriétés de OTD (office des terres domaniales). Géographiquement, notre région est située dans une région côtière, elle possède une plage sableuse très belle qui fait partie de la rive sud du golfe de Tunis et de l'autre partie, une plage rocheuse qui s'étend jusqu'à la ville minérale de Korbous. Grâce à la mer, des dizaines de familles vivent de la pêche . Pendant la période estivale, notre plage représente un refuge et un sentiment de bien-être pour plusieurs vacanciers qui viennent de diverses régions.



Conclusion

Notre région est un vrai paradis sur terre, grâce à son paysage naturel grandiose et à son cadre historique et touristique riche. Elle réunit le bleu de la mer , et celui du ciel et le vert de notre belle terre fertile et généreuse, pour créer une symphonie magnifique et extraordinaire de couleurs sensationnelles qui font plaisir au regard et qui ravivent les émotions.



Références

1. <https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2067>
 2. https://fr.wikipedia.org/wiki/Jules_C%C3%A9sar
 3. https://fr.wikipedia.org/wiki/Jules_C%C3%A9sar
 4. <https://www.webmanagercenter.com> (<https://www.webmanagercenter.com/>)
-

Poterie de Kanoun Menzel Fersi

Dans la région de Menzel Fersi, une mairie du gouvernorat de Monastir, au Sahel de la Tunisie (à environ 200 km de la capitale Tunis), les femmes résistent aux épreuves de la vie en utilisant de l'argile pour fabriquer des poteries, telles que les "kanouns", les "ghanai" et les "tabouna" , très demandées pendant la saison de l'Aïd al-Adha, et surtout pendant l'hiver. Menzel fersi est une région qui se caractérise par une terre riche en argile et l'industrie de la poterie berbère (relative aux amazigh).

Le « kwennin » (singulier de « kanoun »), est un récipient en poterie dans lequel on place du charbon de bois pour faire du thé ou de la viande rôtie. « al-ghanay » ou « tajine » est une poterie ronde d'un diamètre d'environ 40 cm, utilisé pour la cuisson du pain et du barbecue. La « tabouna » est utilisée pour préparer du pain.



Menzel Fersi



Kanoun



Tajine terre cuite



Tabouna

Sommaire

Historique

Etapes de fabrications

- Extraction et la préparation de l'argile
- Modélisation de «Kannoun»
- Cuisson
- Décoloration de « Kannoun »

Liens

Références

Historique

L'homme a découvert l'argile très tôt en Tunisie. Et partout où il s'est installé, il a pratiqué la poterie ou la poterie sans arrêt depuis ce jour.

Chaque civilisation qui a traversé La Tunisie a ajouté à cette activité ses particularités techniques et essentielles et l'a employée selon ses besoins et en même temps a travaillé à transmettre ses préoccupations et ses croyances à travers les formes et les dessins que porte la poterie.

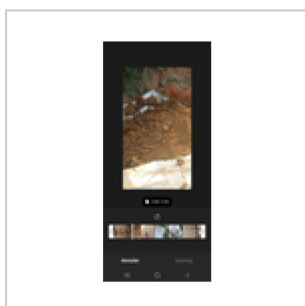
Les artefacts de poterie les plus anciens du pays tunisien à ce jour remontent à la fin du Néolithique, parmi lesquels nous mentionnons le « refuge Qubsiyin » dans la région de Redeyef près de Gafsa, la grotte « Kaf Al-Uqab » dans laquelle vivait la pierre méditerranéenne, et d'autres stations situées entre Makthhar et Hafouz, par la suite les habitant des régions du Sahel trouvent des terres argileuses et commencent à créer et à fabriquer des ustensiles de poterie

Etapes de fabrications

Extraction et la préparation de l'argile

L'extraction de l'argile se fait par l'artisan. Dans la région de Menzel fersi, l'argile est partout, l'artisan n'a qu'à creuser le sol pour l'extraire à l'aide de pioches puis un transporteur avec une charrette ou un camion transporte l'argile chez elle.

L'argile est extraite par la potière puis lavée et débarrassée de ses impuretés. La femme laisse l'argile dans l'eau pour deux jours au moins. Elle est ensuite malaxée avec des débris pilés de poteries usagées ou aussi du charbon en poudre pour donner souplesse et élasticité à la pâte.



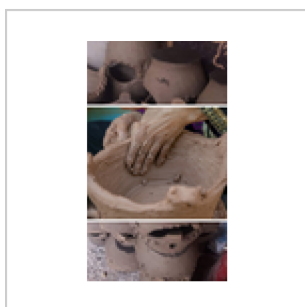
terre argileuse



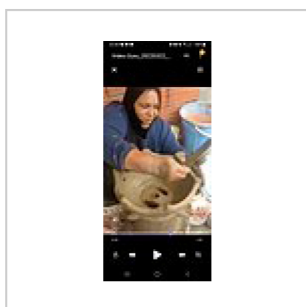
L'argile prête à façonner

Modélisation de «Kannoun»

La potière pétrit l'argile. Elle prend dans ses mains ruisselantes d'eau la motte d'argile grise et elle actionne un tour. Elle façonne à la main cette pâte puis la polit à l'aide d'un bâton en bois ou d'un galet et la laisse sécher à l'air pour quelques jours.



Façonnage Kanoun



Façonnage Kanoun

Cuisson

La poterie ainsi obtenue passe donc à la cuisson, qui s'effectue dans un four traditionnel appelé « Tannour » avec pour combustible un mélange de bouse de vache, des branches d'oliviers et de foin.



Kanouns non cuits



Four traditionnel

Décoloration de « Kannoun »

La potière décore son œuvre avec des lignes et motifs colorés d'argent noir et doré généralement achetées prête, d'ocre rouge ou turquoise. Ce dernier est obtenu à partir de jus de feuilles de lentisque, un petit arbuste méditerranéen. De nos jours il y a d'autres couleurs comme le vert et le bleu



Kanoun rouge



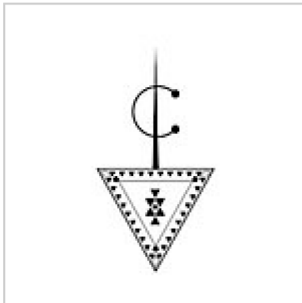
Kanoun rouge

Les motifs de décoration sont multiples

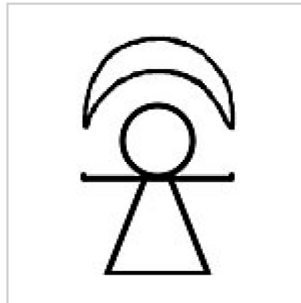
- La fleur
- Tanit la déesse carthaginoise
- La main de Fatma ou « Khomsa »
- Poisson
- « khlel » un bijoux traditionnel



Motif Khomsa



Motif Khlel



Motif Tanit

Liens

- Poterie de Sejnane

Références

1. <http://g-monastir.tn/extra/menzelfersi/Fr/indexFr1.html>
2. <http://www.mawsouaa.tn>

Henné tunisien

Lors des occasions de mariage, les fêtes musulmanes (les Aïds, Achoura et autres circonstances) et les évènements spéciaux en Tunisie (Fêtes en Tunisie) et quel que soit la région, on voit souvent les femmes ornées par des différents modèles de tatouage henné ; c'est l'arme beauté des femmes.

Le henné en Tunisie est le symbole de la fertilité, le bonheur conjugal et la douceur, tout en chassant le mauvais œil, la jalousie et la vengeance: on dit qu'il symbolise la "baraka" (chance) de l'union ou encore un porte-bonheur pour la jeune mariée lors de la cérémonie du mariage, quelquefois aussi pour les enfants et les hommes.

En effet, c'est un outil de beauté traditionnel le plus populaire en Tunisie qui consiste à appliquer des beaux dessins sur la peau. Généralement sur les paumes des mains et les plantes des pieds



Une jeune mariée Tunisienne

Sommaire

Qu'est-ce que le henné ?

Comment se servir du henné ?

Quels sont les bienfaits du henné sur les cheveux ?

Quels sont les différents modèles de dessin de henné ?



Law Sonia Inermis

Qu'est-ce que le henné ?

Le henné est un colorant naturel d'origine végétale à partir des feuilles séchées d'une plante odorante appelée Law Sonia inermis. En Tunisie, on la trouve principalement dans du sud.

Comment se servir du henné ?

Le henné est utilisé pour la peinture corporelle et la coloration des cheveux et pour l'appliquer il faut broyer 'moudrer' les feuilles et les former en poudre verte puis mélanger ce dernier avec de l'eau chaude essentiellement pour obtenir une pate homogène mélangée avec une cuillère de jus de citron ou l'eau de rose qu'on peut l'appliquer sur la peau (la couche supérieure de l'épiderme) et il est conseillé de laisser cette pate crémeuse se reposer sur la peau ou bien sur les cheveux secs quelques heures au moins de 7 à 8 heures ou même toute la nuit.



Henné en poudre

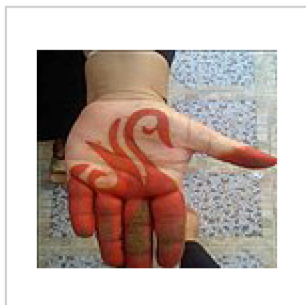


Henné en poudre

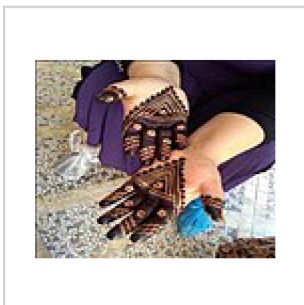


Henné en poudre

Après avoir enlevé les croûtes de henné, les femmes tunisiennes ont l'habitude de huiler les mains avec l'huile d'olive pour que la couleur se développe et devienne plus rouille ou même marron foncé et brillant.



La couleur de henné après avoir enlevé les croûtes



La couleur de henné après quelques heures de l'application



Henné en pâte

Quels sont les bienfaits du henné sur les cheveux ?

Le henné est un produit de beauté bio et naturel qui présente plusieurs bienfaits et bénéfiques pour nos cheveux et qui nos ancêtres avaient déjà expérimenté cette poudre colorante ; il nous offre une couleur de cheveux plus intense et lumineuse, de même il couvre les cheveux blancs en une couleur auburn tire sur le roux.

Ainsi il est considéré comme une antichute d'excellence grâce à son effet de renforcement qui agit sur les fibres capillaires, de plus il booste la croissance des cheveux plus vite et il apporte du volume aux cheveux fins.

Aussi le henné naturel nous permet de garder les cheveux bouclés.



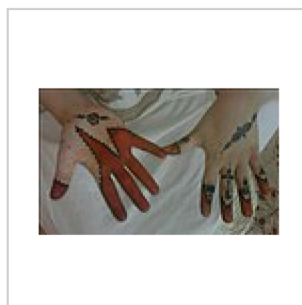
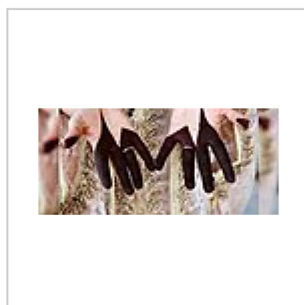
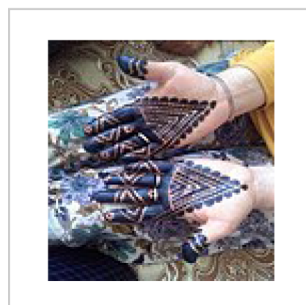
Cheveux teintés par le henné

Quels sont les différents modèles de dessin de henné ?

Les modèles de henné anciens :

On voit souvent trois anciens modèles préférés issus de cultures orientales

- Le modèle de cercle 'dejaja w flalesha' est l'un des plus anciens et simples dessins et il est utilisé de génération en génération
- Le deuxième modèle est le modèle de 'chameau' :
- Le troisième modèle 'Ouchi'



Hammem Bourguiba

Hammem Bourguiba est un petit village frontière de Tunisie. Il fait partie de gouvernorat de Jendouba. Il est situé au Nord-Ouest du gouvernorat dans un site naturel préservé, à 16 km d'Ain Drahem en passant par Babouche, à 31 km de Tabarka et à 200 km de Tunis. Il est bordé par les montagnes Khemir à l'Est et l'Algérie à l'Ouest.

La région **Hammem Bourguiba** se caractérise par un produit touristique varié et riche. C'est un modèle de tourisme alternatif. Elle est connue par ses sources thermales de haute qualité, le complexe sportif et d'autres endroits (Barrage Barbara, la forêt, la nature...)



Sommaire

La station Thermale

Le complexe sportif

Barrage Barbara

La nature à Hammem Bourguiba

Les activités des habitants

Sources

La station Thermale

Les visiteurs et les touristes profitent bien des bienfaits de sources thermales aux eaux sulfurées et la beauté de la nature dans un village au cœur de la forêt.

Ce centre thermal offre plusieurs cures traitant les affections des voies respiratoires et d'autres maladies.

Le complexe sportif

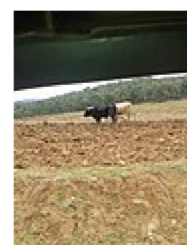
Depuis sa création s'est rapidement imposé comme un complexe international grâce à son environnement.

C'est un complexe idéal pour la préparation des équipes sportives tunisiennes et étrangères (Algériennes).



Barrage Barbara

Le barrage Barbara ou barrage Zouitina est considéré l'un des plus grands barrages en Tunisie. Il est inauguré en 1999 sur l'oued Barbara, à 08 km au sud-ouest du village de Hammem Bourguiba. Le barrage a une capacité de 200 millions de mètres cubes.



La nature à Hammem Bourguiba

Hammem Bourguiba est un charmant petit village de montagne au cœur de la forêt.

C'est un point de départ idéal pour des promenades et des randonnées dans une nature verdoyante avec des paysages pittoresques entre le village et la ville d'Ain Drahem. C'est aussi un lieu de séjour exceptionnel pour une détente dans un environnement vivant. La nature ici est caractérisée par son calme et son climat tempéré.

Les activités des habitants

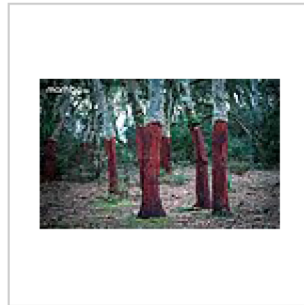
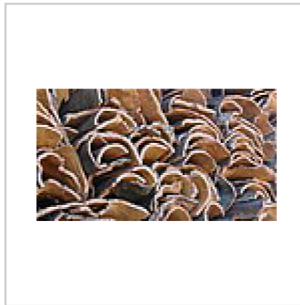
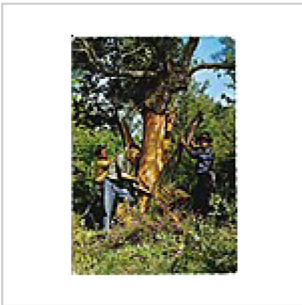
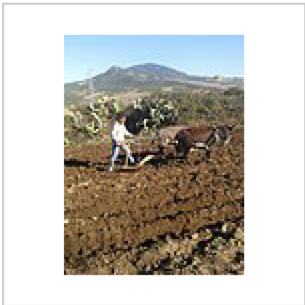
Les habitants de Hammem Bourguiba et ses régions avoisinantes (Adissa, Tegma, Machrawa...) pratiquent une variété d'activités, dont la plus importante est l'agriculture qui combine l'agriculture et l'élevage.



L'agriculture dans la zone de Hammem Bourguiba et ses zones avoisinantes est limitée à quelques grandes cultures, telles que le blé pour la consommation quotidienne et l'orge comme le fouillage pour leurs animaux. Mais son rendement reste faible en raison de l'utilisation des méthodes traditionnelles comme la charrue traditionnelle en bois et le déclin des terres agricoles et leur dispersion, en plus la migration de certains habitants de la région aux villes voisines.

Les habitants pratiquent aussi d'autres activités, comme la récolte du liège et la culture de tabac pour faire face aux difficultés de la vie.

La récolte de liège est l'une des activités les plus importantes des habitants de la région. Après qu'elle était l'une des traditions qu'ils ont héritées de leurs parents et grands-parents, elle s'est, peu transformée en une source de subsistance qui leur assure la vie.



Sources

1. <https://www.google.com/maps/place/Hammam+Bourguiba>
2. https://fr.wikipedia.org/wiki/Barrage_Barbara
3. <http://thalasso.tunisiepromo.com/centre-thermal-hotel-el-mouradi-hammam-bourguiba-4/>
4. <https://www.google.com/search?q=le+complexe+sportif+hammam+bourguiba>
5. <https://www.google.com/search?q=les+ouvriers+r%C3%A9coltent+de+la+li%C3%A8ge>
6. <https://www.google.com/search?q=la+culture+de+Tabac+%C3%A0+Hammem+Bourguiba>

Ecole primaire Ksar El Jaraa

L'école primaire à Ksar Al-Jaraa, qui a été créée en 1961, est entourée par un ensemble de monuments de valeur historique et culturelle. Ce qui attire l'attention est la diversité de ces monuments entre romains, médiévaux, arabes, berbères et islamiques, avec différentes formes d'architecture, dont ses fonctions transformées d'une époque à l'autre, y compris les Ksars (les palais), les sanctuaires, les Kalâas (les châteaux), les barrages, les balades et les centres de gouvernance.

Sommaire

Liste des monuments

- Le barrage de Zghaya
- Balade Al-Wazakna
- Balade Boufadhel
- Ksar Al-Harabiya
- Al-Kasbat
- Ksar Awlad Mehdi
- Ksar Al-Jaraa

Références

Liste des monuments

Nous les fixerons comme suit : le barrage romain de Zghaya, la balade tribal Al-Wazakna, la balade Kasba qui est le centre du gouvernement, le sanctuaire de Sidi Boufadhel qui un sanctuaire religieux transformé de l'architecture romaine, Ksar Awlad Mehdi, Ksar Al-Harabiya, et Ksar Al-Jaraa moderne, en tenant compte de la progression progressive dans le passé.

Le barrage de Zghaya

Romain, comme les frontières des anciens royaumes, et les traces du barrage sont encore visibles aujourd'hui entre les deux montagnes entourant la vallée (oued), et entre-elles se trouve une grande ouverture, qui est la porte de Diwana. Ce barrage remonte à une civilisation agricole. Près de lui se trouvent les vestiges de monument au sommet d'une colline avec des traces de fouilles et de vandalisme. Il est entouré d'un certain nombre d'usines de gypse traditionnelles et des vestiges d'un cimetière.

Balade Al-Wazakna

Il est situé au sommet d'une montagne. C'est une ruine berbère qui contient un de grottes, un groupe de Ghrofs (pièces), un pressoir et des vaisseaux dispersés qui l'entourent. Des magasins de nourriture ont été construits sur les côtés de Ghrofs, recouverts de du gypse et de petites buses y ont été laissées pour préserver les aliments. Dans ce monument, il existe quelques inscriptions datant d'une civilisation islamique. Et Al-Wazakna est une tribu berbère selon les dictionnaires.

Balade Boufadhel

En se basant sur le type de pierres et le style de sa construction, nous constatons qu'il est d'origine romaine, situé au sommet d'une montagne au milieu d'oued Zghaya au sud et à la tête de la vallée au nord, avant de devenir un sanctuaire célèbre du milieu du XIXe au XXe siècle. Il contient un dôme voûté et un groupe de petites Ghrofs (pièces) contenant des traces de brûleurs à bougies récentes. Dans l'un d'eux, le sanctuaire du bon gardien, Sidi Boufadhel, a été construit.

Ksar Al-Harabiya

Au-dessus de la montagne Wasit surplombant au Glib Dhieb d'une part et en liaison avec la tête d'une vallée du barrage de Zghaya du côté sud, c'est une série de Ghrofs (pièces) effondrées dans des proportions variables, dont le nombre est environ quatre-vingts pièces qui ont une histoire inconnue, mais elles remontent aux temps anciens.

Al-Kasbat

C'est un petit ksar (palais), qui est le centre du gouvernement, situé au dessous de balade Al-Wazakna du côté oriental.

Ksar Awlad Mehdi

Le ksar est situé sur une colline montagneuse escarpée, composé d'un hangar d'entrée et d'un grand nombre de Ghrofs (pièces), environ 200 pièces, hautes de trois étages, prenant une forme circulaire. Ce ksar est utilisé pour le stockage, qui est considéré comme un marché, y compris une mosquée et deux fontaines. Sa date de création est prouvée en 1801, en se basant sur les inscriptions dans lesquelles sont mentionnés les noms de certains des propriétaires et constructeurs.

Ksar Al-Jaraa

Il a été construit sur une aire rectangulaire à proximité de l'école primaire et du centre du village sur une petite montagne. Le nombre de ses Ghrofs (pièces) est d'environ 60 pièces, dont 05 ont été construites à l'embouchure des grottes montagneux et 04 ont été construites au milieu du Ksar. Ce Ksar est considéré comme récent.

Références

1. Mini atlas de la commune
2. Monument des ksours
3. Association du la protection des ksours et de la conservation du patrimoine
4. Forum des mosquées fossiles (les 3 sessions)

Costumes traditionnels de Mahdia

Mahdia est une belle ville côtière de la [Tunisie](#), avec des plages au sable fin et blanc, des récifs attirants, des vestiges romains grandioses, un port de pêche des plus animés et des coutumes et traditions éblouissantes et fascinantes.

Malgré l'essor touristique à Mahdia , cette ville, bord de mer, a gardé son authenticité et son cachet traditionnel authentique, et a su combiner l'aspect moderne d'une ville bien aménagée : des plages propres, des hôtels de luxe et l'aspect typique traditionnel de la médina avec ses ruelles, ses artisans ses tisseurs de soie et ses bijoux de mille et une nuits et grâce aux fêtes et cérémonies des bons vieux temps où la mariée s'habille des habits traditionnels brodés en soie et tissés à la main.

À Mahdia les tisserands tissent les plus belles soies, les brodeuses ont les mains les plus habiles, les bijoutiers se sont forgé une réputation qui a franchi les frontières.

Le mariage, autant qu'une fête, constitue une véritable démonstration esthétique. Pas une Mahdoise n'accepterait, pour le plus beau jour de sa vie, d'occulter la magnifique cérémonie que célèbre la tradition.

La henna est le grand moment des cérémonies des mariages. La vraie fête, en réalité.

Rien n'est plus beau que les costumes d'apparat de Mahdia. La mariée met son gilet de velours noir, couleurs des Fatimides, et richement orné de fil d'or et d'argent « la farmla » et une longue « Kmeja » entièrement décorée de fil d'or et d'argent.

Les filles invitées mettent une « farmla » une « kmaja » le « hram » et beaucoup des bijoux.



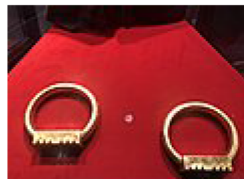
Localisation de Mahdia sur la carte de la Tunisie



Farmla



Accessoires



Kholkhal



Les bijoux

- tilla
- hela
- salsla

Carnaval d'Awessou

"Awesso", "enlève nous la maladie que nous ressentons". C'est le cri que les habitants de la côte tunisienne lance on allant à la mer chaque année au mois de juillet parce qu'ils considèrent la mer comme un remède contre toutes les maladies et un soulagement de la douleur. Ils y restent donc trois jours sans interruption et célèbrent tout ce que l'imagination populaire a laissé des légendes de la déesse de la mer "Awesso" ou "Le Dieu de la mer" "Auguste".



Mosaïque de Neptune au musée de Sousse



Festival Awessou à Sousse



Festival Awessou

La légende d' "**Auguste**", comme elle était connue à l'époque phénicienne il y a plus de deux mille ans, grâce a des images d'auguste sur des mosaïques murales trouvées dans les ruines de la ville côtière de Sousse, Tunisie . Cet homme barbu hirsute avec une tête énorme tenant son bâton entouré par les générosités de la mer était un symbole de force et un symbole de grandeur et une inspiration pour l'histoire de Sousse avec un Festival dédié à son nom, le " Awesso".

Le Festival du défilé d" Awesso " a été associé à la date de la proclamation de la République tunisienne le 25 juillet 1957, puis officiellement créée en 1958.

Depuis cette époque, Sousse a accueilli des événements festifs du défilé qui ont évolué avec le temps et ont été marqués par les époques politiques et culturelles que le pays a connues au cours des soixante dernières années. Le Festival historique d'Awesso s'appelait à l'époque coloniale française la fête de "Santa Maria", car il célébrait "Le Dieu de la mer". Après l'indépendance, il est devenu un Festival qui embrasse le monde et porte des messages d'amour et de paix avec une dimension historique et civilisée .

"Le Dieu de la mer", bibliothèque de musée de Sousse.

Pour la Tunisie Le carnaval était autrefois connu comme un spectacle populaire mêlant fêtes populaires et cirques , est considéré comme une tradition catholique, puis il a été dépouillé dans plusieurs civilisations de sa dimension religieuse de toutes restrictions.

Le Festival de Sousse comporte trois volets principaux dans sa programmation annuelle : la première veille du 25 juillet, un feu d'artifice est tiré sur la plage de "Sidi Boujaafar", qui s'étend sur une bande côtière de plus d'un kilomètre avec son sable jaune et le bleu de ses eau claire et pétillante, et le deuxième jour, il y a des groupes de musique sur la place de la "Médina" . Les jumeaux sont face à la mer, et le troisième jour, un grand carnaval sera organisé avec des dizaines de chars symboliques des équipes artistiques et des danses folkloriques. , conduit par le char du "Dieu de la mer", monté par le personnage légendaire Les habitants de Sousse appellent cette fête "Baba Ouassou", et ils lui fabriquent une statue en Forme d'homme énorme, barbu et aux cheveux longs, surnommé "Dieu de la mer", dont les mosaïques se trouvent en abondance dans la région. "Awesso" (2) et aussi un événement musical.

En 2018, le Festival d' "Awesso" a atteint sa cinquante-neuvième session, coïncidant avec le 61^e anniversaire de la proclamation de la république. Il a commencé le soir

du 25 juillet par "un feu d'artifice" qui a duré 30 minutes sans interruption, avec une assistance populaire de plus de 350 mille personnes, selon les statistiques de sécurité dans la région.

Ce Festival mondial a été célébré pendant des dizaines d'années depuis 1958. Mais en 2019 l'administration du carnaval l'avait annulé à cause du décès de Monsieur le président de la république Tunisienne « Beji Caid Essebsi LE 25 Juillet. Cette malheureuse rupture était continuée

En 2020 et 2021 a cause de la pandémie du COVID-19.



Sommaire

La ville côtière de Sousse

Festival Awessou

La Tunisie fêtera

Sidi Boujaâfar

Médina de Sousse

Références

La ville côtière de Sousse

La troisième ville du pays, Sousse, la "Perle du Sahel", est très ancienne. Fondée par les Phéniciens, Hadrumète s'est vite hissée au troisième rang des villes puniques, après Carthage et Utique. À l'époque romaine, elle a été, pendant quelque temps, la capitale de la Byzacène,

province romaine constituée par le Sahel et la Tunisie centrale.

Au début de la conquête arabe, elle est le port de Kairouan. Aujourd'hui elle est la capitale du Sahel tunisien. C'est un centre industriel très actif: textile, industries mécaniques et électriques, matériaux de constructions.

Elle constitue l'un des pôles touristiques les plus importants du pays.

"Association de sauvegarde de la Médina de Sousse avec le collaboration de la Municipalité De Sousse et de l'Office national de tourisme "

Festival Awessou

C'est une célébration de l'ancien dieu romain des mers, Neptune. L'appellation **Osu** peut être une déformation du nom du dieu de l'océan. La relation étroite entre les habitants de la région et la mer, car elle a toujours joué un rôle important dans sa position économique et géostratégique, est ce qui a fait que les gens célèbrent depuis l'Antiquité près de deux mille ans le dieu de la mer. Comme les Berbères, selon le calendrier agricole, célèbrent un mois appelé **Osou**, qui sont des journées très chaudes qui s'étendent du vingt-cinq juillet au cinq septembre. Où les gens cuisinaient du porridge avec du poulet et de l'huile d'olive car cela contribue à renforcer les os.

La Tunisie fêtera

L'anniversaire de la proclamation de la République par Habib Bourguiba, le 25 juillet 1957. Retour sur les dernières années qui ont précédé cet événement exceptionnel. À partir de 1949, Habib Bourguiba intensifie sa campagne pour l'indépendance de la Tunisie, avec l'appui de l'Union générale des travailleurs tunisiens (UGTT), dirigée alors par Farhat Hached.

Sidi Boujaâfar

Sidi Boujaâfar est le saint qui a donné son nom à la célèbre plage de Sousse, est un illustre savant et ascète décédé le 2 octobre 934 et enterré au lieu abritant actuellement son mausolée au pied de la petite colline en face de ladite plage.

Médina de Sousse

La médina de Sousse, inscrite sur la liste du patrimoine mondial, accueille, à l'intérieur de sa Kasbah médiévale, le nouveau Musée Archéologique de Sousse. La Médina de Sousse constitue un ensemble architectural homogène qui reflète l'urbanisme arabo-musulman appliqué à une ville côtière exposée à travers son histoire à la piraterie et aux dangers venant de la mer.

Avec le Ribat, la Casbah, les remparts, la mosquée de Bou Ftata et la Grande Mosquée, la Médina de Sousse apporte un témoignage exceptionnel sur la civilisation des premiers siècles de l'Hégire.

La médina est conçue selon un plan régulier avec son axe méridien, menant de Bab el Khabli au Ribat et à l'ancien port intérieur, et son axe est-ouest, allant de Bab el Djedid à Bab el Gharbi. Elle constitue un exemple précoce et intéressant de la ville islamique.

Références

1. République tunisienne ministère de la culture
2. Bibliothèque de musée de Sousse
3. Association de Sauvegarde de la Médina de Sousse avec la collaboration de la Municipalité de Sousse et l'Office national de tourisme



Habib Bourguiba



Médina de Sousse

Menzel Djerbien

Le **Menzel Djerbien** est une forme d'habitation ancestrale en Tunisie.

C'est un espace de vie et un système de vie. Il est à la fois conçu à l'échelle individuelle et à celle de la campagne¹.

Le terme Menzel signifie le lieu où l'on descend. C'est l'espace de demeure de la famille Djerbienne (de Djerba).

Un lieu occupé traditionnellement par une famille large (parents, enfants, petits-enfants) tendant à vivre en autonomie, de ces ressources agricoles et artisanales.



Menzel Djerbien



Laachoucha



Ghos

L'architecture traditionnelle de l'île de Djerba témoigne d'un lieu où l'interaction complexe entre l'homme et son environnement a produit un système urbain unique. Les Djerbiens très conservateurs, ont gardé leurs mœurs, leurs traditions et leur technique qui remontent dans certains cas à de nombreux siècles passés. L'élément fédérateur en est l'habitat, ou plus précisément le mode de vie, selon lequel les Djerbiens ont organisé leur espace quotidien.

Sommaire

Composantes du Menzel

- Tabia
- Entrée du Menzel (Fella)
- Habitation (Houch)
- Skifa (Sguifa)
- Wast el Houch (patio)
- Les pièces (Dar, pluriel Diar)
- Makhzen
- Les citernes d'eau de pluie (fesguia et Majene)
 - La fesguia
 - Majel ou Majene
- Puits (Bir)
- Aire de battage (rayeh)
- Makhzen EdDiaf
- L'achoucha (hutte)

Références

Composantes du Menzel

Tabia

C'est une haute haie de terre puissante souvent, elle cerne le Menzel. Celle-ci est régulièrement refaite, surtout pendant la saison des pluies; Elle est plantée de cactus, d'agaves ou d'aloès destinés à la stabiliser. Outre son rôle essentiel dans la lutte contre l'érosion, elle protège aussi les habitants du Menzel des regards extérieurs².

Entrée du Menzel (Fella)

Habitation (Houch)

Le houch est donc le cœur du domaine que forme le «Menzel», aussi bien géographiquement car le plus souvent implanté au milieu du terrain.

Il est la maison Djerbienne, le lieu d'habitation et l'élément de base de «Menzel».

Il est souvent implanté loin de l'entrée «Fella».

Vu de dehors, il apparaît comme une forteresse carrée ou rectangulaire. Le bâtiment est flanqué aux quatre coins de tours carrées (Grofs, singulier ghorfa). Sorte de tournelles défensives percées de fenêtres qui s'ouvrent sur les trois côtés pour servir d'observatoire et procurer un maximum de fraîcheur. Badigeonné en blanc, au chaud gras, le houch complètement fermé sur l'extérieur, n'a qu'une seule porte d'entrée massive, dotée d'un puissant système de verrouillage.



Porte d'entrée Sguifa

Skifa (Sguifa)

Une sorte d'entrée couverte en forme de bannette, certainement pour éviter les regards indiscrets. Cette espace sert aussi d'entrepôt de certains objets usuels qu'on suspend au « maalag », élément de bois sous forme de barre implanté au moment de la construction.

Wast el Houch (patio)

C'est un espace autour duquel s'organise une vie communautaire entre les sous-groupes familiaux. On pratique les travaux ménagers et on veille pendant les soirées estivales pour profiter de la fraîcheur. On le réserve aussi pour les femmes au cours des cérémonies de mariage et de deuil.



Patio

Les pièces (Dar, pluriel Diar)

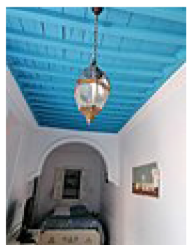
Elles sont de réelles maisons familiales. Ces pièces sont de forme rectangulaire, et ont un plan à la fois simple, équilibré, et conforme au mode de vie djerbien.

La porte d'entrée mène à l'espace du séjour (El wastia). À gauche du séjour, au fond de la pièce se trouve la chambre à coucher des enfants, de forme à peu près carrée et surmontée d'une coupole. Ce lieu est au niveau du sol du (Dar) et un arc permet généralement d'en marquer les limites par rapport au séjour. C'est la doukkana.

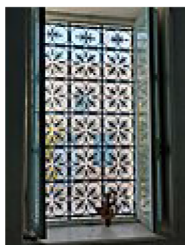
À droite du séjour, se trouve superposées, la salle d'eau (mesthan ou mestham) et la chambre de parents à laquelle on accède par un petit escalier droit. Celle-ci appelée ghorfa et bénéficie de vues sur l'extérieur et sur la cour de la maison grâce à des petites fenêtres protégées de fer forgé.

L'aération du dar se fait par la porte, les fenêtres, qui sont pratiquement ouvertes à l'étage, et enfin par des petites lucarnes circulaires ou rectangulaires. Ces petites ouvertures sont uniquement disposées dans le (masthan) et la chambre des enfants³.

Il y a d'autres espaces communs aux différents membres de la famille (cuisine, maskksen, el khsine) qui contient les provisions (huile, orges, blé...).



Doukana



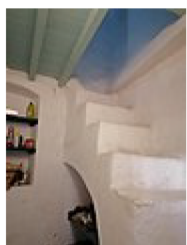
Fenêtre en fer forger



El Houch



Ouesta



Marches qui mènent à la Ghorfa

Makhzen

Le makhzen sert à abriter les provisions de la famille. Comme il s'agit d'une pièce de grande surface, une série d'arcades soutiennent soit la terrasse soit les voutes en berceaux. On y trouvera à l'intérieur une collection de grosses jarres de Guellala qui sont remplies d'huile et de céréales, lesquelles constituent la provision annuelle de la famille. Les murs sont creusés de petites niches.



El Makhzen

Les citernes d'eau de pluie (fesguia et Majene)

« Djerba a été marquée par le manque d'eau jusque dans son nom. En effet, son nom antique MENINX aurait pour racine punique «MA-NAQS» c'est-à-dire manque d'eau »⁴.

Ce qui a poussé les Djerbiens à faire recours à deux moyens pour répondre à leurs besoins en eau.



Grand bassin Jabia



Puits avec petit bassin et grand bassin



Sarout

La fesguia

C'est un réservoir de forme rectangulaire, inspiré des anciennes citernes romaines. Il se présente sous forme d'une chambre souterraine, pouvant être construite sous l'ouest el houch ou en marge du houch pour recueillir et stocker les eaux de pluie. Ce liquide précieux est incontestablement le plus grand souci des habitants de l'île.

La fesguia possède une capacité de l'ordre de cinquante mètres cube.

Majel ou Majene

Le Majel ou Majene, généralement préparé, pour sa plus grande profondeur, est une construction de forme cylindrique plus évasée vers la base, de forme d'un tronc de cône.

Puits (Bir)

L'eau de pluie recueillie dans la Fesguia (ou Mejel) est tout juste suffisante pour la consommation, il fallait donc un supplément de réserves. Donc les Djerbiens ont creusé des puits et chaque Menzel contient un ou deux puits.

Les puits ont été construits sur un monticule dominant la parcelle de terre à arroser. Ils sont également reconnaissables à leurs deux ailes en gradin qui supportent le système des poulies nécessaires au puisage. La profondeur est variable selon la région, ainsi à proximité des côtes elle ne dépasse pas une dizaine de mètres, alors qu'à l'intérieur de l'île elle atteint parfois 50 mètres.

La construction en hauteur, des puits permettait ainsi à l'homme ou à l'animal (âne, dromadaire) chargé de faire fonctionner le puits, d'utiliser au mieux son énergie. C'est le (mjar) un plan incliné devant le «bir» qui constituait la trajectoire à suivre. L'eau puisée est ensuite reversée dans des bassins de collecte, (mida): petit bassin de réception des eaux, (jabia) bassin d'accumulation d'eaux, puis, grâce à un réseau (sarout) sorte de seguia en terre ou maçonnerie et à ciel ouvert pour permettre l'irrigation de parcelles situées toujours en contrebas.



Puits



Rayeh

Aire de battage (rayeh)

C'est une aire circulaire de 10 m de diamètre, pour battre les récoltes (blé, orge, sorgho) l'action de battre se fait par foulage au pieds des bêtes (âne, mulet, chameau) et les roues de la (jaroucha) qui est une petite charrette à roues métalliques multiples. En effet il doit être dans une zone libre, dans laquelle la brise n'est arrêtée par aucun écran, ce qui est nécessaire pour la séparation des grains et de la paille.

Makhzen EdDiaf

La pièce des invités est la chambre des invités.

Les Djerbiens sont connus par leur hospitalité. Mais s'ils cultivent bien la tradition de l'hospitalité, ils tiennent par-dessus tout que cela n'entraîne aucune perturbation dans la sacrosainte intimité familiale.

C'est pour cela qu'on trouve la chambre d'invité (makhzen Ed Diaf) à proximité immédiate de l'accès du Menzel.

Notons, que chez certains Djerbiens plus tolérants la pièce des invités est incorporée au « houch », elle est la seule à s'ouvrir sur le jardin du Menzel.

L'achoucha (hutte)

L'achoucha est une suite de voûtes ouvertes sur l'extérieur d'un seul côté qui servait d'abris pour les animaux tels les dromadaires, ânes, chevaux, bœufs. Les moutons, chèvres et poules profitaient du reste de l'espace.

Les Djerbiens, du fait de leur mentalité puritaine ont une conception de la pureté tant corporelle que spirituelle. Comme on l'a vu, tout est agencé pour que la propreté soit la règle d'or de la vie quotidienne : séparation des zones domestiques et des zones de repos et de détente, même dans la chambre, les différents niveaux répondent à ce souci, afin que les parties réservées au sommeil soient

épargnées par le va et vient, présence d'une salle d'eau dans chaque chambre, implantation de citerne d'eau derrière la maison et pratiquement jamais devant ou à l'intérieur, toujours impeccablement entretenu et bien propre⁵.



Poulie



Tabia



Vue extérieure d'El Houch



El Ghorfa vue de l'extérieur



Mjar

Références

1. Djerba, Perle de la méditerranée. De HEDI BEN OUZDOU
2. L'île de Djerba. De MONGI BOURGOU et ABDELFATTAH KASSAH
3. Les Djerbiens. De SALAH –EDDINE TLATLI
4. Préface Slah Eddine Tlatli page 76
5. <https://journals.openedition.org/belgeo/23941>

Gastronomie Djerbienne

La gastronomie de l'île de Djerba en Tunisie.

Comme il s'agit d'une île, on peut croire que ces spécialités se font uniquement à base de poissons et d'autres produits de la mer. Non, les Djerbiens utilisent le peu de ressources que peut offrir l'île, le blé, l'orge, le sorgho, les lentilles et les pois chiches pour la base. Oignons et tomates pour les légumes et viande d'agneau, poulpes, poissons, ou seiche pour l'accompagnement.

Sommaire

Le couscous d'orge (malthoutha)

Zommita

Galyan Zommita

Riz Djerbien ou «rouz jerbi»

Lassida

Lassida Blanche

Lassida salé (bel hssou)

Yazoul

Spécialités juives

Les banatages

Les briks

Couscous fi el keskess

Dictions populaires

Sources

Le couscous d'orge (malthoutha)

Le Malthoutha au poisson ou à la viande séchée est conservé dans l'huile d'olive (Dhan) et surtout préparé lors de l'Aid El kebir ou l'AidElidha. Il peut être aussi préparé aux petits anchois séchés (ouzef).



Dhan



Couscous



Wzef

Zommita

La **zommita** est un ancien mets local que les Djerbiens ont transmis de génération en génération, pour son haut rapport nutritionnel, elle est préparée à la base d'orge.

Pour la Zommita, les ingrédients et les condiments sont toujours les mêmes. Autre que l'orge torréfiée, les Djerbiens ajoutent les lentilles, le fenouil légèrement grillé, le fenugrec et le sel. La Zommita est un mets salé que l'on peut consommer en dardoura, un breuvage plutôt liquide, en raouina, une boisson semi-liquide ou en abbouda, un mets pâteux. Dans les trois cas à l'huile d'olive. Elle est consommée surtout au petit déjeuner ou au shour.

Elle est riche en calories ce qui permet au jeuneur de supporter la faim lors de la journée.

Galyan Zommita

La préparation est bien simple et passe par à peu près de quatre étapes:

- Galyan: Les grains d'orge sont grillés
- Taghyiz: les grains sont séparés de leur enveloppe
- Rahyan: les grains sont ensuite moulus et mélangés avec les épices (fenugrec, de la coriandre et du fenouil légèrement grillé, le sel et plusieurs ingrédients riches en parfums tels que les boutons de roses ou écorces d'orange)
- Etgharbil: la poudre obtenue doit être tamisée.



Zommita

Riz Djerbien ou «rouz jerbi»

Comme son nom l'indique, ce plat est typique de la région. N'empêche, il est tellement populaire qu'il n'est pas propagé dans toute la Tunisie. C'est une recette complète où l'on trouve féculent, légumes et viande (ou poulet) on mélange tout cela on ajoute les épices dont la harissa on mélange le tout.

Lassida

Lassida Blanche

Lassida Blanche, communément appelée Lassida el bidha ou Lassida el arbi.

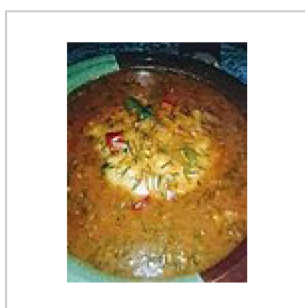
Elle se fait à base de semoule, ou de farine, d'eau et de sel. Une préparation facile qui ne nécessite pas beaucoup d'ingrédients et qui permet d'obtenir une crème épaisse. Une fois prête, Lassida est versée, encore chaude, dans un plat et on y pratique un trou ou milieu. On lui ajoute de l'huile d'olive.



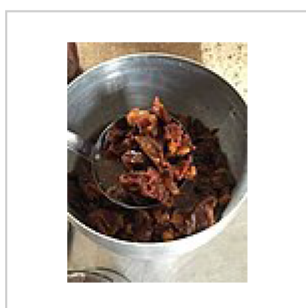
Assida blanche

Lassida salé (bel hssou)

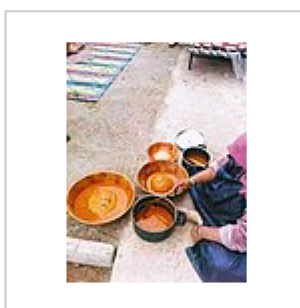
Lassida salée avec une sauce rouge (Hssou) avec une plante aromatique appelée Yazoul ou Gazoul.



Assida Salé



Dhen



Hssé

Yazoul

Le Yazoul ou gazoul est une plante sauvage qui pousse naturellement à Djerba souvent au pied des oliviers (ail rose) c'est une sorte d'ail sauvage, plante à mi-chemin entre le poireau et le fenouil sauvage. Cette plante ne peut être cultivée. Elle pousse après la pluie. Les Djerbiens sont très friands de cette plante avec laquelle ils parfument leurs mets. Pour le conserver, on l'écrase au pilon et on lui ajoute des épices (coriandre, carvi et sel).



Yzaoul



Yazoul

Spécialités juives

Djerba, un havre de paix et de tolérance, de tous les temps, le vivre ensemble entre juifs et des musulmans est une réalité à l'île, avec presque 1200 juifs répartis entre Hara Kébira et Hara Sghira. Les juifs de Djerba cohabitent en bon voisinage avec les musulmans tout en conservant l'identité de leur communauté. Le quartier juif est tout particulièrement connu par ces petits restaurants typiques, où on peut déguster des préparations casher très basiques en leur composition.

Les banatages

Ils sont des croquettes à base de pomme de terre qui enferment en leurs centre du thon ou de la viande hachée et bien épicées puis enroulées et enduites d'œufs dans la farine. Elles sont traditionnellement frites dans l'huile.

Les briks

Ils sont une sorte de crêpes, faits d'une pâte ressemblant à la pâte phyllo. Ils renferment un œuf, du persil et la harissa .Rien de plus que le savoir faire et tour de main dont seuls les juifs de Djerba ont le secret.

Couscous fi el keskess

L'originalité de certains plats Djerbiens comme le couscous au mérrou ou le *mesfoufn* tient dans l'ustensile utilisé dit « *couscoussier bourouhine* » littéralement à « deux âmes » en fait à deux compartiments ou étages communiquant entre eux. Le couscoussier se place au-dessus d'une marmite en s'y adaptant hermétiquement, grâce à une lanière de tissu dite « *gfila* ». Ces ustensiles sont bien entendu en terre cuite naturelle ou émaillée tournée par les célèbres potiers de Guellala. La marmite contient un ragoût avec les pièces les moins nobles du poisson. Le compartiment du bas est perforé afin de laisser passer la vapeur provenant du ragoût, on y place le poisson tranché et les légumes assaisonnés, dans l'étage du haut on met la semoule roulée. Un petit couvercle perforé est placé entre les deux étages afin de laisser passer la vapeur se dégageant des ingrédients du bas et venant parfumer la semoule. Le tout est surmonté d'un couvercle afin de ne rien perdre de la saveur de ce mets oh combien riche et délicieux ! Dans le temps, la maîtresse de maison cuisinait tout au feu de bois une sorte de brasero « *tabouna* » constituée juste de trois grosses pierres entre lesquelles on faisait brûler des bûches de bois d'olivier ou autre. De nos jours, on peut repérer cette méthode lors de la préparation du fameux « *Thrid* » servi dans les mariages à Djerba. Seules quelques régions qui maintiennent le plat du « *Thrid* » pendant le mariage ou pendant le deuil.

Dictions populaires



Banatages



Briks



Thrid

- Celui qui t'honore par son repas, il faut que tu l'honore en mangeant.

(Illi iwiddik bit'am, widdou bil makla)

- Nourrit la bouche, l'œil se remplira de respect.

(Wakkil el- fom testhi el ain)

- Que dieu te fasse goûter des fruits de paradis.

(Inchallah mayda fi-l- janna)

Sources

1. CAHIERS DES ARTS ET DESTRADITIONS POPULAIRES.
2. REVUE DU CENTRE DES ARTS ET DES TRADITIONS POPULAIRES . MINISTERE DES AFFAIRES CULTURELLES TUNIS 1984. Imprimerie officielle

Pêche artisanale à Djerba

La **zerba** est une technique de pêche remontant à plusieurs siècles, pratiquée aux alentours de l'île de Djerba. C'est un engin qui préserve la richesse halieutique. La zerba est un patrimoine national menacé d'extinction. Le poisson pêché avec cette manière se distingue par sa haute qualité et son bon goût, dû à sa survie dans la nasse.



Chambre de mort

Sommaire

Pêche fixe - Zarba (zriba) pluriel (zreyeb)

Nasses (Drina) pluriel (Dreyen)

Concentration du (Zerba)

La profondeur d'eau : La «zerba»

Le courant d'eau

Nombre de nasse

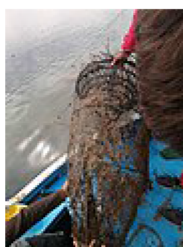
La composition du Zerba

Références

Pêche fixe - Zarba (zriba) pluriel (zreyeb)

C'est une méthode de pêche traditionnelle et innovante datant du deuxième siècle, appelée à Djerba « Zerba » le 16 septembre 2020, elle a été classée par L'UNESCO dans la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

C'est un système de pêche interconnecté et intégré selon un plan précis et innovant qui permet l'inventaire et la pêche des poissons.



Nasses (Drina) pluriel (Dreyen)

C'est l'endroit où s'attachent les poissons, sa forme est cylindrique ses dimensions sont souvent de 1 à 2 mètres de longeurs sur 0,5 à 1 mètre de largeur. Elle est confectionnée avec des régimes de palmes ou des roseaux. De nos jours on utilise une structure métallique que revêtue de grillage ou filet. Le poisson pénètre dans la « nasse » par une entrée cylindrique au milieu de celui-ci, entraîné, par le courant d'eau, pour s'y coincer, mais il reste vivant, contrairement aux autres méthodes. (Vidéo)

Concentration du (Zerba)

La «Zerba» est érigée en fonction de plusieurs facteurs.

La profondeur d'eau : La «zerba»

La « zerba » est concentrée dans les eaux courtes.

Le courant d'eau

Pour mettre en place la «zerba», les pêcheurs déterminent la direction et le trajet du cours d'eau, car il oblige le poisson à entrer dans la « nasse » et l'empêche de s'en échapper.

Nombre de nasse

Il y'a trois ou six « nasses »

- La nasse Est
- La nasse Ouest
- La nasse mère

La composition du Zerba

Le principe sur lequel se repose le fonctionnement de ces zerba ou zriba comme on les appelle, est assez simple. Il s'agit d'abord d'arrêter le poisson par un haie de palmes et le laisser ensuite se diriger grâce au courant de marée jusqu'aux chambre de mort.

La haie de palmes, plantée dans la vase des hauts-fonds, est orientée perpendiculairement à la direction du flux qui vient de l'Ouest et du jusant qui arrive à l'Est. Elle est donc Sud-Nord. Ce petit barrage, haut de 2 mètres comporte 4 000 à 5 000 palmes et ne peut être établi que dans les zones ayant moins de 2 mètres de fond à marée basse

Références

1. Les pêches Djerbiennes. D E louis DAULON : sociétés TUNISIENNE DES Arts Grafiques STAG. Société Touristique Haroun ; Association pour la sauve garde de l'île de Djerba.
2. Djerba, l'île des Lotiphages. De SALAH-EDDINE TLATLI



Sébkha Séjoumi

Sebkhet Sejoumi est une zone humide d'une grande valeur écologique en plein milieu urbain. Elle est située au sud-ouest de la ville de Tunis couvre une superficie de 30 km², avec un bassin versant de 250 km². Elle est limitée au nord par la zone de **Mellassine** et la **cité Ezzouhour**, à l'est par Saïda Manoubia, la cité Avicenne et Henchir El Ihoudia au sud par la zone d'El Mghira et à l'ouest par la ville de Sidi Hassine Sijoumi.

Compte tenu de sa diversité, la lagune est désignée site Ramsar le 7 novembre 2007 et elle est considérée comme la quatrième zone humide la plus importante d'Afrique du Nord.

Son importance, notamment pour les oiseaux d'eau migrateurs, a été reconnue par l'attribution de plusieurs statuts internationaux : Zone Humide d'Importance Internationale (Convention Ramsar), Zone Importante pour la Conservation des Oiseaux (ZICO) et Zone Clés pour la Biodiversité (ZCB). C'est également le 4^{ème} le plus important site pour l'hivernage des oiseaux d'eau dans toute l'Afrique du Nord¹.

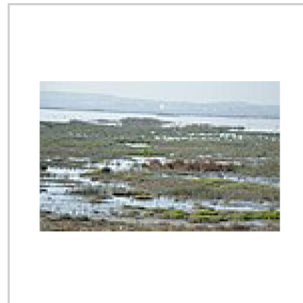
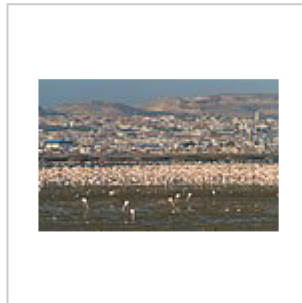
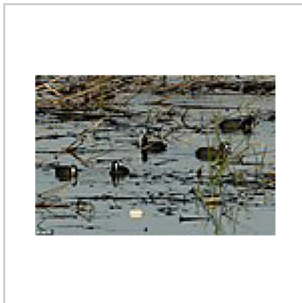
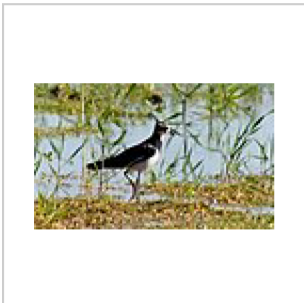


Sebkha

Biodiversité

Sebkhet Sejoumi est un bassin fermé très peu profond, d'une biodiversité très riche en faune et en flore. Cette zone compte 80 mille oiseaux migrateurs et hivernants représentant 35 espèces.

Étant une des sebkhas les plus septentrionales du pays, le site conserve de l'eau toute l'année, de sorte qu'il est important pour différentes populations d'oiseaux d'eau à différentes saisons et en particulier en été lorsque les autres sebkhas sont complètement asséchées. En réalité, la concentration de plus de 25 000 flamants, en fait un des centres les plus importants d'Afrique du Nord pour cette espèce. C'est aussi un refuge pour le tadorne de Belon (*Tadorna tadorna*) et le canard souchet (*Anas clypeata*). Sur les berges du lac, des bergers mènent paître leurs moutons et leurs chèvres.



Problèmes d'environnement liés à l'urbanisation

Devant être le poumon de la capitale Tunis qui abrite plus de 103 espèces végétales et plus de 300 espèces animales, la sebkha de **Sijoumi** est menacée de disparition à cause d'une urbanisation désordonnée au cours de décennies².

Au fil du temps, changé de vocation pour devenir un réceptacle de toutes sortes d'immondices, de gravats et des eaux usées industrielles à proximité desquels pataugent des centaines de flamants roses dans les eaux troubles de cette zone humide essentielle menacée selon une étude gouvernementale, plus de 1,8 million de mètres cubes de déchets solides auraient été jetés dans la lagune depuis 2009. En conséquence, la lagune de 2 600 hectares n'a pas pu absorber autant d'eau de pluie lors des averses, ce qui a entraîné des inondations qui obligent souvent les entreprises et les écoles à fermer.



Une partie des rives sud est restée intacte et sert de refuge aux canards, flamants roses et goélands. Mais la plupart des gens évitent même les parties sauvages de la lagune, avec ses oliviers et ses coquelicots au bord de l'eau, car la zone est considérée comme sale et à éviter.

Références

1. Sayoud et al., 2017
2. article publié sur les colonnes du Daily Mail.

Circoncision à Kairouan

La **circoncision "tehour"** est une opération chirurgicale pratiquée dans toutes les couches sociales du monde arabo-islamique, qui consiste à couper le prépuce chez le jeune garçon âgé généralement entre 6 mois et 5 ans¹.

Pendant longtemps, la circoncision s'est faite par le circonciseur "tahar". De nos jours, pour des raisons de santé, l'opération s'effectue par le personnel paramédical. C'est un acte chirurgical qui ne doit être effectué que par un médecin ou un chirurgien parfois sous anesthésie générale mais le plus souvent sous anesthésie locale¹.



Circoncision d'un bébé

Sommaire

Préparatifs

Jour de la fête

Voir aussi

Références

Préparatifs

En Tunisie, et particulièrement à Kairouan, les préparatifs de la cérémonie de la circoncision commencent quelques jours en avance. Pendant ces jours, le petit est bien entouré de sa famille et des voisins pour qu'on lui prépare psychologiquement à l'acte, on l'emmène chez le coiffeur, on lui enduit les mains et les pieds de henné et de harkous, on lui offre des cadeaux, on organise des petites fêtes pratiquement chaque nuit accompagnées des célèbres chants de la circoncision.

En cette circonstance, la famille montre les rapports de solidarité qui la constituent. Les femmes s'entraident pour préparer les délices kairounais, chacun selon son budget : le fameux makroud à la pâte de dattes, la succulente baklawa aux pistaches, la samsa aux amandes, le kaâk anbar ainsi que les ghraïbas au sorgho, au pois-chiche ou à la farine.

La semaine se termine par une grande fête animée par une soulamia ou par un hezb², où le garçon est présenté comme le roi de la soirée. Comme pour les mariages, c'est une occasion pour toute la famille de se réunir en invitant également les voisins et les amis.

(Photo hezb) (Photo soulamia) (Photo fête de circoncision)



Préparation de Baklewa

Jour de la fête

Le moment venu, le petit portait un habit traditionnel : djellaba blanche, une chéchia ou un tarbouche rouge sur la tête et une kontra aux pieds.

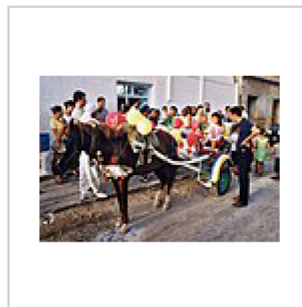
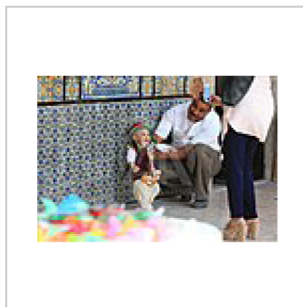
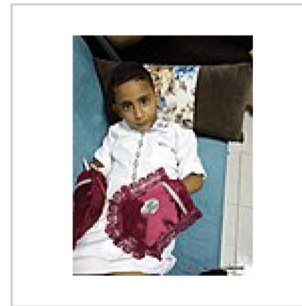
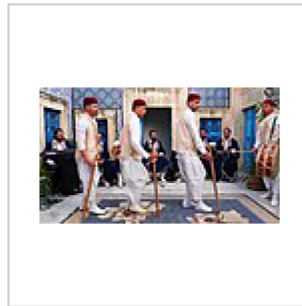
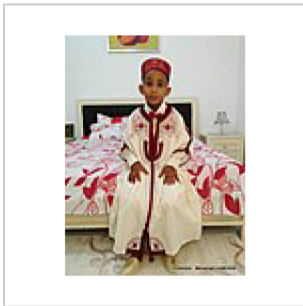
On l'emménait au chirurgien dans un cortège de voitures ou dans une carriole tirée par un cheval accompagné d'un groupe de musique local. On parcourait ainsi les rues de la ville pour indiquer à tous les voisins qu'un nouvel homme s'apprête à entrer dans la communauté sans omettre de faire une visite "ziyara" à la mosquée du barbier connue sous le nom de mausolée de Sidi Sahbi³.

Au retour à la maison, l'acte accompli avec la bénédiction de dieu, le circoncis "Mtaher" mérite bien son statut d'homme. Tous les hommes se levaient à tour de rôle en laissant tomber des billets de banque dans les mains du gamin alors que les femmes se précipitaient dans la chambre poussant des cris et d'interminables youyous en souhaitant à l'opéré toute sorte de bonheur⁴.



<<inshala fi ersek ydoug farhek.>> Traduction française : <<si Dieu le veut, à ton mariage ta joie durera.>>

Quant aux enfants, le moment le plus attendu arrivait : on leur casse une gargoulette "kolla" remplie de bonbons, de dragées et de fruits secs, ce qui provoquait la joie des petits qui s'activent pour les ramasser du sol⁵.



Notons bien que la circoncision peut être réalisée à n'importe quelle période de l'année. Certaines familles choisissent la saison estivale pour effectuer ce rite dans une atmosphère festive. Outre, le 27^e jour de Ramadan (la nuit du destin) "**Leilat El kadr**"⁶ est une journée sacrée pour y effectuer cette circoncision.

À Kairouan, certaines municipalités, association caritatives ou même simples citoyens, parrainent des enfants défavorisés pour des circoncisions collectives pendant la fête du Mouled.

Voir aussi

- [Fêtes en Tunisie](#)

Références

1. <https://naitreetgrandir.com/fr/sante/naitre-grandir-bebe-garcon-fils-circoncision>
2. <https://www.kairouan.org/fr/decouverte/celebrities/musiciens.htm>
3. https://fr.wikipedia.org/wiki/Mosqu%C3%A9_du_Barbier
4. https://www.persee.fr/doc/bmsap_0301-8644_1900_num_1_1_5917
5. https://www.shemsfm.net/fr/print/128386/actualites_tunisie-news_news-regionales?title=kairouan-l-union-regionale-de-la-femme-organise-une-ceremonie-de-circoncision-pour-10-enfants-128386
6. <https://news.gnet.tn/tunisie-leilat-el-qadr-une-nuit-qui-allie-le-spirituel-au-convivial-pour-finir-le-ramadan-en-beaute>

Villes de Tunisie

Sommaire

Matmata
Gafsa
Tozeur
Elhamma
Zarzis
Nefta
Gabes
Jerba
Testour
Tabarka
Ain-Drakam

Matmata

Les habitants sont dits les « Matmatis ». Elles sont situées à 20 km au S.O. de Gabès ce sont des chaînes séparées par des ravins ou oliviers et figuiers se dressent majestueux dans une même communion discrète dépassant par là toutes nos possibilités de perception sensorielle .plus en haut en montagne on rencontre des berbères berbérophones ayant pour village : Zéroua , Tamesredt, Toujout.....quant aux berbères arabisés ils sont éparpillés ça et là aux flancs des montagnes leurs villages sont : Toujane, Beni Zelten ils habitent également des maisons troglodytes .Dans les chambres , c'est là que l'on découvre les plus grandes curiosités : des sculptures de forme variées, finement travaillées, jouant le rôle de mobilier .là on est loin .Nous n'oublions pas non plus cette vaisselle conçue sur la terre, dans la terre, à partir de la terre comme poteries , nous pouvons citer celles de Béni-Aïssa, de Téchine.

Gafsa

Elle est réputée par son oasis .c'est la capitale du S.O. tunisien .son témoignage vivant de la cité romaine .là, les plus beaux jardins : orangers, abricotiers, citronniers, figuiers, palmiers-dattiers... Tamerza lui, est un petit village ou d'énormes rochers surplombent la piste qui y mène. Ceci rappelle d'ailleurs l'Aurès Algérien .Quant à Chébika c'est un autre petit village de construction très modeste accroché à la montagne

Tozeur

C'est une autre région importante du sud, on est vite frappé par les mille et mille dessins géométriques, incrustés dans les briques des maisons la plupart des passages sont sous forme de voûte présentant ainsi un abri au promeneur égaré sous l'aridité du soleil estival . dans une source nommée « Ras-el- aioun », une chaleur d'environ 30 degrés rappelle les eaux thermales de « Ain-essebia » à Karbaus.

Elhamma

Est une source renommée par ses réaux thermales. Une mosquée aghlabite de Ouled Mejed , ajoute encore à sa célébrité. Là on assiste à des rites curieux : pour pouvoir faire monter l'eau dans les bassins, on sacrifie un mouton à Sidi-Bou- HILAL SOUS LES GRANDES IMPR2CATIONS D4UNE FEMME... ET L4EAU MONTE dans les bassins. la nature est toujours mystérieuse, on ne peut jamais la saisir.

Zarzis

Elle présente d'autres caractéristiques elle est située sur une presqu'île, entre la mer de Boukhara et la Méditerranée, l'irrigation là, se fait grâce aux puits artésiens . au nord, elle est délimitée par EL-Kantara au sud par Béni-GARDANE. Zarzis fut tant glorifiée par nos meilleurs chanteurs d'EL-Atiq, sur des rythmes berçants, nostalgiques .cette région côtoie la mer.

Nefta

C'est une autre portion intéressante du sud elle compte d'innombrables sources c'est, si l'on veut et d'après la nomination d'un promeneur prédécesseur, le « Kairouan du sud », car divers édifices religieux y sont insérés.

Gabes

Elle jouit du même avantage que Zarzis : ses oasis sont au bord de la mer. Elle est en même temps maritime et saharienne .le sol y est riche, grâce aux eaux artésiennes .c'était, à ce qu'il semble, un comptoir phénicien. Sidi-Aboulbaba, barbier du prophète, y avait vécu jusqu'à sa mort.dans le souk de jerra, s'amassent des marchandises de toute sorte : vanneries de filioles de palmiers, bijouteries..le village type est Chenini dans lequel se trouve une source bienfaisante :elle arrose tous les champs de henné dont le parfum emplit l'air poumons. On trouve aussi des vergers touffus, du vin de palmiers ou « Legmi ».

Jerba

Muse de plusieurs poètes, capitale maritime, se dresse sur une grande île . son passé historique est tissé de conquêtes, de reconquêtes , d'invasions .un de plus grands temples juifs :une synagogue nommée « La ghriba ».

Dans le temps, jerba s'appelait île de Minnix , compte 284 mosquées et Zéouias dont l'architecture est différente de celles de Tunis ou de Kairouan .

Testour

Dès l'entrée de Testour (située à 66 km de Tunis) se dresse majestueusement à notre droite une mosquée dont les pierres apparentes semblent sous l'éclat de la lumière éparse, souhaiter bienvenue, en vue d'oublier à Testour tout le côté malsain de l'essor urbain .donc .premier réveil après le vrombissement du moteur .dans le fragile silence de la nuit .loin très loin dans un projecteur assommant , une troupe de musiciens s'aligne dans des jebbas toutes blanches , des chéchias rouges et pour compléter le décor , un bouquet de jasmin placé sous la chéchia, derrière l'oreille.le Malouf prenait des mesures de plus en plus grandes ; il s'imposée comme s'était imposée.

Tabarka

Si BIZERTE est la princesse du nord tunisien, Tabarka en est la reine car dans le nord plus en avance plus en découverte de merveilles . Tabarka est située à 138 km de Tunis. Avant de surprendre la ville , on suit une route tortueuse , verdoyante, touffue , des ravins vretigieux .Tabarka jouit d'une multitude de forêts, dont la principale, reste le chêne-liège. Tabarka , ancien comptoir phénicien a un port de pêche assez important Tabarka est aussi le coin propice pour la chasse au sanglier , la chasse au canard et la chasse de la bécasse.

Ain-Drakam

C'est là que l'on se sent le plus dépaysé : on se croirait volontiers dans certains villages alpestres .Tout y est des toits rouge-brique éparpillés dans la forêt , au froid glacial qui pénètre à travers les pores et au-delà même mais dans les souks , on se retrouve sa chère Tunisie, avec ses borderies, ses poteries toutes ses particularités

Kasserine

Kasserine est une ville située dans le centre-ouest de la Tunisie.

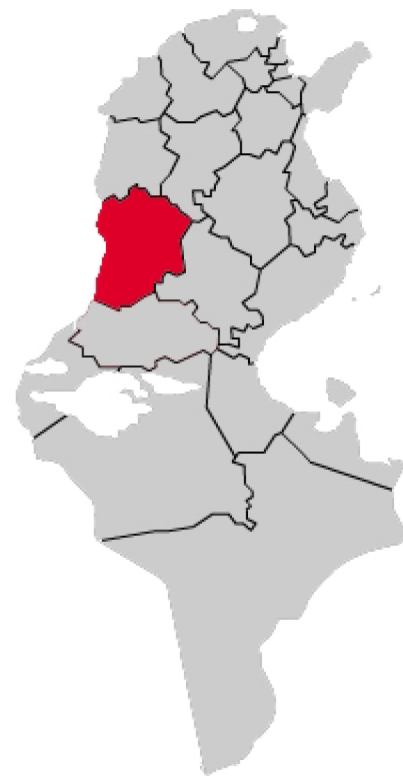
Cette ville est connu principalement par l'agriculture, en effet cette dernière est la principale activité économique, l'industrie n'en est pas pour autant absente, elle est basé essentiellement sur l'exploitation et la transformation de matières premières abondantes, telles que l'alfa, le marbre et l'argile. Ainsi, briqueteries, marbreries, huileries et une usine de transformation de l'alfa (établie dès l'indépendance) se sont implantées; l'implantation de 19 unités de confection sous-traitantes du groupe Benetton a permis la diversification des activités et a conféré plus de dynamisme au secteur. Les habitants de Mzira cueillent la plante d'alfa pour accomplir leurs besoins quotidiens .

Cette plante peut être exploitée dans deux catégories de production : artisanale et industrielle.

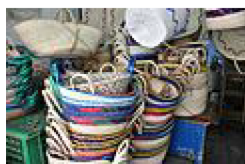
Production artisanale

Certains habitants préfèrent travailler manuellement l'alfa pour fabriquer des pièces artisanales telles que: des couffins, des paniers, des sous plats...

À l'aide de cette passion, ces artisans peuvent par la suite participer aux foires locales ou nationales.



Localisation du Kasserine



Production industrielle de l'alfa

D'autres habitants choisissent de vendre l'alfa à l'usine dans laquelle l' alfa se transforme en papier, carton...

Ovin noir de Thibar

La noire de Thibar est une race de mouton reconnue officiellement en 1945 en Tunisie et au Moyen-Orient.

La race des ovins la plus répandue chez nous est la noire de **Thibar**. C'est la source de vie des Ruraux et ce n'était pas un choix mais plutôt un processus naturel vu sa capacité d'adaptation dans la région du Nord.

Et sa plus importante caractéristique est sa résistance à une plante appelée le millepertuis qui est une plante nuisible pour les animaux. Cette herbe qui s'infiltré dans les chaumes de céréales, en été, n'affecte pas la race noire **Thibar** grâce à sa robe sombre.

Elle est aussi caractérisée par l'importante qualité de sa viande qui présente de très faibles teneurs en gras. D'où elle est toujours demandée de la part des consommateurs et en plus de son taux de prolificité élevée. Les agneaux présentent un important gain en poids pendant leur croissance, sa laine est aussi valorisée pour le tissage d'habits traditionnels Kachabia et Bournous. La laine noire est plus demandée et plus chère que la laine blanche.

Origine

La race noire Thibar est tunisienne reconnue officiellement depuis 1945.

En 1912, dans la ferme de Saint du Saint-Joseph de Thibar, au bord de oued Majerda et au pied de la montagne karaa, c'est produit l'hybridation entre des brebis Ouled Jellal l'Algérienne et la race Marino d'Alres noire pour diminuer le taux de mortalité dans les troupeaux causé par la plante millepertuis. La couleur noire s'est fixée en deux étapes d'hybridation: la première s'est faite entre une brebis algérienne Ouled Jellal blanche et un mâle Marino d'Arles noir. Une deuxième étape est faite entre une brebis noire algérienne avec un male Marino, puis en 1974 s'est faite une autre hybridation avec la race brun-noir de Suisse pour améliorer le produit de la race.



Ovin noir Thibari



Millepertuis

Musique traditionnelle tunisienne

La musique traditionnelle tunisienne existe depuis les XIIIe et XIVe siècles et elle est considérée comme l'une des plus anciennes musiques du Maghreb. La musique tunisienne est divisée en plusieurs types, dont les plus importants sont la musique folklorique, la musique bédouine, Hadhra, Stambali et al-Malouf.

Ces styles musicaux se caractérisent par leurs propres danses, chacun selon son propre style, et chacun occupe une place importante dans les traditions populaires qui se sont formées au fil des âges et se sont transmises de génération en génération.

Ce patrimoine reflète un aspect de la culture tunisienne ancré dans les profondeurs de l'histoire par son appartenance au système établi, c'est-à-dire par sa dépendance au maqamat, ses multiples rythmes et la diversité de ses formes. Il est le produit de la créativité populaire et est basé sur des textes poétiques composés dans le dialecte tunisien commun, et il est appelé "malhoun". Quant aux mélodies, elles sont formulées sous forme de maqamat, que l'on appelle «tbouuaa».



Une photo ancienne du Stambali

Sommaire

Musique Folklorique

Instruments utilisés dans la musique folklorique

Mezwed

Bendir

Darbouka

Instrument à clavier

Code vestimentaire pour la musique folklorique

Style de danse pour la musique folklorique

Styles de musique folklorique

Musique Bédouine

Instruments utilisés dans la Musique Bédouine

Code vestimentaire pour la Musique Bédouine

Styles de danse pour la Musique Bédouine

Styles de Musique Bédouine

Hadhra Tunisienne

Instruments utilisés dans la Hadhra Tunisienne

Le code vestimentaire pour la Hadhra Tunisienne

Les styles de danse de la Hadhra Tunisienne

Les styles musicaux de la Hadhra Tunisienne

Références

Musique Folklorique

La musique folklorique se caractérise par sa légèreté, sa facilité de circulation parmi le peuple et l'utilisation de certains instruments de musique, de vêtements et de styles particuliers. Ce type de musique est généralement utilisé pour les mariages, les cérémonies de circoncision, les fêtes nationales et les fêtes à caractère traditionnel.

Instruments utilisés dans la musique folklorique

Mezwed

Le mezwed est un genre musical populaire qui fait partie de la culture tunisienne¹.

Cela consiste en:

- Dhaf ou Shakwa: un sac en cuir ou un débardeur en peau de chèvre et placé sous l'aisselle et pressé sur les côtés avec le bras droit ou gauche.
- Al msad: C'est un tube étroit dans lequel l'air est soufflé pour produire un son après avoir appuyé sur le shakwa, il est donc rempli d'air; on retrouve de chaque côté d'Al msad une corne de cerf fixée sur la peau.
- Al Kaffa: Il se compose de 3 éléments, deux cornes, deux cornes de bœuf au-dessus de al kaffa et avec lesquelles la mélodie est émise, Syahin, qui sont des langues faites de roseaux et sculptées à la main en forme de sifflet. Ils sont considérés comme deux éléments qui composent la partie tonale du mezwed et Fahlin, qui sont deux index percés de cinq trous.



Mezoued

Bendir

Le Bendir est constitué d'une armature ronde en bois recouverte de peau de chèvre, sous laquelle un tendon s'étend en diagonale de l'intestin de l'animal afin de produire des vibrations sonores lors du claquement et il est placé entre la main et la jambe.



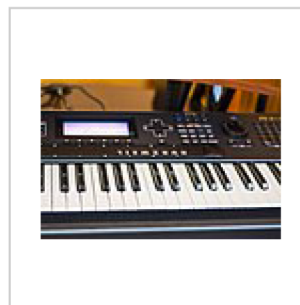
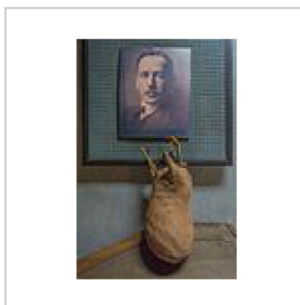
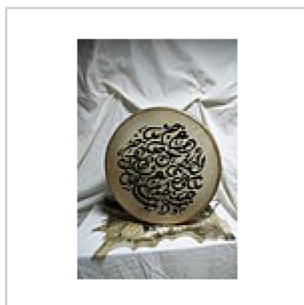
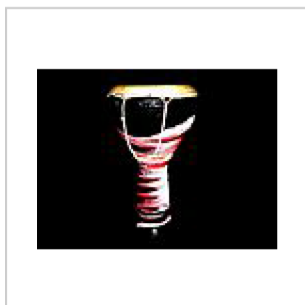
Bendir

Darbouka

La Darbouka est un instrument de percussion arabe constitué d'un corps d'argile tendu dessus une pièce de cuir soigneusement préparée à cet effet. Il a de merveilleux sons rythmiques et des tons différents et est considéré comme l'un des instruments de percussion les plus importants. La musique savante tunisienne s'appuie sur elle pour diriger le reste des instruments de musique et elle est placée entre les jambes.

Instrument à clavier

Cette machine sert à remplir les vides pendant le rythme et le maqamat.



Bendir

Mezoued

Instrument à vlavier

Code vestimentaire pour la musique folklorique

Le groupe ou le groupe de musique folklorique porte généralement une tenue traditionnelle composée d'un pantalon "Kamraya" et d'une chemise généralement de couleur blanche avec le "Farmla" tunisien dessus.

Style de danse pour la musique folklorique

La danse est une partie importante de la culture tunisienne et peut être vue dans les mariages, les concerts et les festivals. La danse folklorique tunisienne comprend 250 pas. Ces danseurs folkloriques portent généralement la chemise "Dengri" et "Mellia" avec une ceinture en laine autour de la taille pour les hommes et les femmes.

Styles de musique folklorique

- Al-Ftouh: Il est considéré comme un concert musical utilisé par des groupes lors de mariages et de festivals. Ils sont de format lourd.

- Al-Bouziqi: Il est considéré comme une couleur musicale qui exprime l'amour et le flirt avec les femmes. Les artistes utilisent généralement cette couleur pour exprimer une émotion. Il joue un maqam de haut en bas qui ressemble à un battement de cœur.
- Al-Ahzan: un style musical qui exprime la douleur et la tristesse chez l'artiste ou l'auditeur, son maqam est droitier gaucher qui s'apparente à l'anesthésie ou à l'ivresse.
- Al-Takhmira: il est considéré comme un style musical qui stimule le plaisir et la joie des récepteurs. C'est généralement un maqam semi-calme.
- Al-Rboukh: cette couleur est généralement entendue dans les fêtes joyeuses et dansantes ; généralement son maqam est actif afin de stimuler les participants à interagir avec lui.
- Swaleh: une nouvelle couleur musicale qui se veut moderne, alliant le clavier et le kamanji. Il a été modifié et simplifié afin de pouvoir être joué sur l'instrument Mezwed.
- Ghita: un style musical généralement basé sur la vitesse, qui est lié à la marche et aux changements de pas d'une personne.
- Ghita et Hussein: C'est une couleur musicale qui ressemble beaucoup à la Ghita, mais il y a un espace au milieu du maqam, ce qui signifie vitesse suivie d'une pause.
- Tounisi: un style musical basé sur la vitesse, comme une personne qui court ou fait du jogging qui est complètement similaire aux pas.

Musique Bédouine

Les mariages et les concerts de circconcision en Tunisie ne vont pas sans la revitalisation de groupes bédouins locaux dont la renommée a dépassé les frontières du pays, et ils reflètent l'héritage de la Tunisie, son histoire et son parcours artistique distingué. Ces caractéristiques ont fait de notre patrimoine artistique l'un des arts populaires les plus connus au monde. Les Bédouins sont par définition les nomades qui ne s'installent pas dans un lieu précis. Ce type de musique est généralement utilisé dans les défilés et les mariages, car il est considéré comme un art du spectacle spectaculaire¹.



Instruments utilisés dans la Musique Bédouine

- Zoukrah: Un instrument de couleur rouge avec une forme conique en bois d'olivier ou de framboise, et certains d'entre eux le font à partir d'autres arbres tels que les abricotiers et les pêchers, et il a une partie principale en bois représentée par un tube dont l'ouverture inférieure est plus large que le trou supérieure appelé "Al qualeb" et le plus grand trou s'appelle la trompette car il amplifie les sons, donc plus la trompette est grosse, plus le son d'Al Zoukrah est fort. Dans le « al qualeb de zoukrah », nous trouvons des trous supérieurs et inférieurs qui diffèrent selon leur fonction et leur emplacement. Il y a des trous utilisés pour jouer en plaçant les doigts dessus, et il y a sept trous consécutifs sur la longueur de l'instrument².
- L'Instrument Tambour: Le tambour était à l'origine constitué d'une structure circulaire en bois recouverte des deux côtés de peau de chèvre. Dans la plupart des cas, les deux côtés sont resserrés avec une corde fine pour donner des sons spéciaux en jouant, et il est généralement tenu de deux manières : la première est fixée sous l'aisselle gauche du joueur pour frapper dessus avec la main, et la seconde est placée avec une ceinture sur l'épaule gauche et frappé dessus avec des bâtons des deux côtés.

Code vestimentaire pour la Musique Bédouine

La costume de l'Art Bédouin se caractérise généralement par un chapeau rouge enveloppé d'un tissu jaune avec une chemise blanche avec des ailes à la main et au-dessus un Farmlah rouge avec une jupe blanche nouée avec une ceinture en tissu rouge.

Styles de danse pour la Musique Bédouine

C'est un style de spectacle exécuté par un seul danseur au rythme du tambour et de la zoukrah, où il tient à attirer le public en affichant un ensemble de mouvements en harmonie avec le rythme et en montrant son ingéniosité dans sa performance consistant à placer plusieurs boccas au sommet de sa tête tout en tournoyant et en maintenant son équilibre.

Styles de Musique Bédouine

- Djerbi: une couleur musicale particulière au sud tunisien caractérisée par son rythme et ses pas.
- Bunawara: Une couleur musicale créée par les habitants du Sahel tunisien affiliés à leur région. Ce rythme est utilisé dans les célébrations.
- Saadawi: Une couleur musicale affiliée au nord-ouest du pays, et elle est généralement présente dans les joies et les célébrations.

- Fazzani: une couleur musicale répandue et bien connue dans tout le pays, et c'est l'un des rythmes les plus faciles à jouer et l'auditeur trouve également facile de danser dessus.

Hadhra Tunisienne

Terme islamique soufi donné aux conseils collectifs de dhikr effectués par des musulmans appartenant notamment aux ordres sunnites soufis et à leur tête se trouve un cheikh connaissant la méthode, qui prévient de tout ce qui perturberait la possibilité d'atteindre le moment de clarté. En eux, diverses formes de souvenir, supplications, récitation de poésie, chants religieux et louanges prophétiques spécialisées dans la louange et la prière sur le Messager de l'Islam, la supplication et le souvenir collectif sont exécutées en rythme. Ce type de musique est généralement utilisé dans les fêtes privées, les festivals d'été, Zarda pour louer les saints pieux et les fêtes nationales traditionnelles.



Instruments utilisés dans la Hadhra Tunisienne

Al-Bendir Al-Issawi est un instrument de musique à percussion utilisé au Maghreb pour le chant et la louange soufis. Le « bendir » est constitué d'un cadre rond en bois recouvert de peau de chèvre avec deux cordes s'étendant en dessous et parfois trois cordes partant de l'intestin de l'animal en diagonale dans le but de provoquer des vibrations sonores lors du clic et sur sa bordure un trou dans lequel le joueur entre le pouce de sa main gauche³.

Le code vestimentaire pour la Hadhra Tunisienne

- Le Djubba: c'est un vêtement ample, détaillé et cousu qui possède une ouverture brodée pour le cou et deux ouvertures pour les bras.
- Alshashya: C'est un chapeau, et il est généralement rouge, et est placé sur la tête.
- Al-Kiswah: C'est le vêtement que les hommes portent sous la djubba et se compose de plusieurs éléments, une Sadria et une Farmlah.



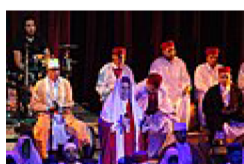
Djubba

Les styles de danse de la Hadhra Tunisienne

Cette danse est célèbre par « bouger la tête », car les cheveux des danseurs sont éparpillés dans le dos et le rythme du tambour ne s'estompe pas, mais plutôt plus fort lorsqu'un membre du groupe Hadhra est venu vers la fille et a enlevé son foulard, libérant son corps, qui dansait de tous ses pores et secouait la tête de gauche à droite.

Les styles musicaux de la Hadhra Tunisienne

Quant aux styles de musique Hadhra, il n'y a pas de différence entre eux, puisqu'ils tapent sur un instrument de musique, presque tous dans le même contexte musical et les mêmes thèmes lyriques.



Références

1. <https://nawaat.org/2010/08/12/lart-du-mezoued-une-histoire-meconnue/>
2. <https://tunisie.co/article/74/actus/informations/musique-en-tunisie-211812>
3. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Bendir>

Hayek de Kairouan

Al-Hayek (l'origine est Al-Hayek et on l'appelle **Al-Tahifa**) est un habit traditionnel pour les femmes en Afrique du Nord d'origine andalouse et dans l'Extrême-Maghreb on l'appelle le tablier, et en Andalousie on l'appelait Al-Milhaf ¹.

Cette robe s'est largement répandue dans tout le Maghreb. C'est une robe en tissu blanc que la femme porte pour couvrir le reste de son corps avec l'ajout de l'agar, qui est un petit morceau de tissu que la femme met pour couvrir son visage. Il est porté par quelques-uns qui maintiennent encore les coutumes et tradition.

La ville de Kairouan est une ville tunisienne dont la fondation remonte à l'année 50 du calendrier de l'hégire, l'équivalent de l'an 670 après J.C. Elle a été fondée par Oukba Ibno Nfaiä et se situe à 160 km de Tunis, la capitale. La raison pour laquelle elle a été choisie par son fondateur était son positionnement stratégique, notamment pour le Fateh islamique (Expansion de l'Islam du VIII ème). C'est à partir de Kairouan que l'Islam entame son expansion vers les pays voisins (l'Algérie, le Maroc, l'Espagne...). La ville de Kairouan est également connue pour son patrimoine, son héritage architectural et ses multiples traditions qui se transmettent de génération en génération.



Hayek de Kairouan

Sommaire

Historique

Types

Hayek Marma

Al-Hayek Al-A'shashi

Al-Hayek Al-Sefsari

Le Hayek aujourd'hui

Références

Historique

Les habits sont souvent catalyseurs de faits culturels. Ils sont révélateurs d'un état d'esprit vis-à-vis de soi d'une réaction envers l'autre.

À Kairouan, par exemple, les habits féminins sont à l'image de l'architecture labyrinthique et tortueuse qui se ferme aux regards extérieurs pour mieux s'ouvrir sur elle-même.

Parmi ces habits, on peut évoquer le hayek, ce voile traditionnel en laine que les citadines portaient jusqu'au milieu des années 70, par-dessus leurs vêtements.

En fait, le hayek qui fait, en général, 3,50 m de long et 1,45 m de large, apparaît comme le signe de la transparence et de l'opacité, de l'apparent et du caché.

La tradition du Hayek se base sur un métier à tisser traditionnel et basique, le travail est mené avec l'utilisation des deux pieds et des deux mains à la fois; ce qui nécessite du professionnalisme et beaucoup de patience.

Mais au fil des décennies et des transformations du mode de vie des citoyennes de plus en plus impliquées dans le monde du travail et des affaires, le hayek a perdu sa place d'antan à tel point qu'on est parfois nostalgique de la période où on croisait, dans les ruelles de la médina, des silhouettes blanches de femmes voilées dont on n'admirait que les beaux yeux.



Types

Hayek Marma

L'un des meilleurs types de Hayek. Son port était réservé à la classe aisée, dont les femmes se vantaient de le porter parce qu'il constituait une sorte de civilité, parce que les femmes de la capitale étaient réputées pour cela.



Al-Hayek Al-A'shashi

Se distingue de Hayek Marma par le fait que le premier est d'un blanc pur, tandis que le second est teinté de broderies jaunes.

Al-Hayek Al-Sefsari

L'habit des femmes kairouanaises traditionnel le plus réputé à nos jours. Il s'est déplacé en Afrique du Nord avec l'arrivée des réfugiés andalous jusqu'à ce qu'il devienne l'habit des citadins. femmes comme la Tunisie, Kairouan, Constantine et d'autres villes. Le safari est en soie ou en coton et se décline en plusieurs couleurs comme le noir, le blanc et le jaune. À l'origine, il était noir.

Le Hayek aujourd'hui

Aujourd'hui il n'existe plus que quelques femmes âgées qui continuent de se draper du hayek. D'ailleurs, dans le souk Jraba à Kairouan le nombre d'artisans réputés pour le tissage de la laine pour le hayek a beaucoup diminué. Et la plupart ont opté pour le lin, moins cher que la laine, et beaucoup plus demandé par la clientèle désireuse de confectionner des écharpes, des rideaux, des tenues de ville ou des costumes de soirées.

Références

1. <https://lapresse.tn/44892/miss-hayek-de-kairouan-2020-qui-sera-lheureuse-elue/#:~:text=Les%20organisateurs%20du%20Festival%20du,Fourat%20%C2%BB%20de%20la%20ville%20sainte.>

Tissage de Sidi Bouzid

Il est quasi impossible de trouver une maison dans les douze délégations de Sidi Bouzid sans un «klim», une «batania» ou un «burnous» et surtout dans les régions suivantes: Lessouda, Hawamed, Dhraa, Gatrana, Hmayma, Makarem etc.

Jadis, «Al Sadaya » sadaya, le métier à tisser, tenait une place de choix dans toutes les maisons de la région.

Le matin, après avoir terminé le ménage, la femme bouzidienne se met derrière le métier à tisser et commence à enfiler soigneusement les fils de laine entre les fils de tissage. Le soir aussi, pour égayer son âme entre les quatre murs et devant les chaudes flammes, elle tisse avec amour et tant de patience des chefs-d'œuvre : tapis berbères, costume traditionnel...

Pour elle, le tissage des «klims », de la «batania », du «burnous », du «kachabia », du «flij » et du «ghrara » est à la fois une source de joie et d'allégresse et un outil de financement. Elle vend en cas de besoin des tapis ou autres dans le marché hebdomadaire de sa région.



Carte de Sidi Bouzid

Sommaire

Histoire du tissage dans la région de Sidi Bouzid

Le klim est l'emblème de Sidi Bouzid

De la laine au tissu

Source de la laine et du poil

Nettoyage de la laine brute

Le filage de la laine nettoyée

La teinture de la laine filée

«Dhrâa» (une coudée); unité de mesure

Le processus du tissage

Diversité des produits

«Margoum»

Klim chlalig

Batania

Burnous et Kachabia

Al tarf

Flij

Gharara

Tissage des liens humains

Métier en voie de disparition

Voir aussi

Histoire du tissage dans la région de Sidi Bouzid

Autrefois les habitants originaux de la Tunisie se déplaçaient continuellement. Ils sont à la recherche de nouveaux pâturages. Leurs moutons, chèvres et dromadaires sont la source de la laine et du poil avec lesquels ils fabriquent: des tapis de sol, des couvertures, des outils de conservation et des tentes... Ces outils sont légers et faciles à transporter.

«Gammouda» région au voisinage de l'actuelle Sidi Bouzid était le pâturage préféré de ces nomades. Ces migrants ont apporté avec eux leur culture. Ainsi se fait le métissage culturel.

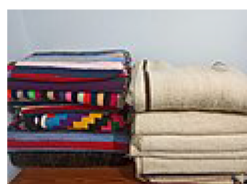
Le klim est l'emblème de Sidi Bouzid

Si kairouan est la capitale du tapis en Tunisie, le klim est l'emblème de Sidi Bouzid. Nous trouvons une statue au cœur de la Tunisie et en pleine ville de Lessouda . Les trois tableaux en céramique de cette statue sont dessinés par un artiste de la région qui s'appelle Habib Al Aifi «pour mettre en valeur ce produit local». La statue fait quatre mètres de largeur sur six mètres de longueur.

Habib Al Aifi est un peintre de la région né le 06/08/1950 à Gammouda. Un artiste décorateur en porcelaine, en céramique, sur biscuit vierge... Cet artiste est choisi par «l'administration des métiers et des arts» et par le gouvernorat de Sidi Bouzid pour mettre en place la statue du margoum à Lessouda afin de donner une grande valeur au tapis local.



Habib Al Arifi



De la laine au tissu

Source de la laine et du poil

Les campagnes de Sidi Bouzid sont fort connues par l'élevage du mouton. La tonte des brebis commence vers la fin du mois d'avril. Quant à celle des chèvres est en plein été.

Chez le dromadaire la production lainière est faible. Son poil est prélevé aussi par tonte. Sa rareté en fait un produit précieux et noble.

Nettoyage de la laine brute

Le nettoyage de la laine se fait le plus souvent en groupe. Les femmes se rassemblent près d'une source d'eau (source naturelle, des oueds, des puits...) pour nettoyer la laine. Le rassemblement de ces femmes s'appelle « Raghâata». Il est recommandé d'utiliser l'eau de pluie pour la purification.

En premier lieu, la femme rurale brasse la laine brute. En second lieu, à l'aide d'un bâton, elle secoue la matière trempée afin de la débarrasser de tout son suint. En troisième lieu, elle met la poudre du plâtre ramenée du Jbel Lessouda, du plâtre extrait de la montagne de Lessouda, sur la laine pour avoir une brillance éclatante et la sèche sous le soleil.

Le filage de la laine nettoyée





En utilisant un «guerdech», la femme rurale fait passer les deux instruments du peigne hérissé l'un contre l'autre pour apprêter la laine. Puis, en enroulant les fibres de laine apprêtées, elle prépare des mèches de laine prêtes à filer (préparation des mèches de laine). La fileuse tire avec ses doigts une mèche de laine qu'elle attache au crochet du fuseau. On appelle désormais les fils de laine: Toâma .

La femme fileuse ne se contente pas de filer à la maison. En absence de son mari, la femme est dans l'obligation de garder le troupeau de moutons. Donc, elle prend suffisamment de laine prête à filer, son fuseau et se dirige vers le pré. En veillant sur ses moutons, debout ou en marchant, elle prend de son «abboun» les mèches de laine. D'un geste magique, elle commence à tourner en l'air le fuseau et accroche une à une les mèches de laine qui se transforment en un fil rigide. Lorsque le fil devient très long, elle le fait sortir sous forme d'un ballon. On l'appelle «kobba».

La teinture de la laine filée

La teinture de la laine est à 100% naturelle. Les femmes trempent les «chomroukhs» dans l'eau bien chaude mélangée avec un colorant naturel.

Pour avoir des couleurs variées, les femmes d'antan extrayaient la couleur jaune du curcuma, le rouge-orangé du henné, le violet de la lavande, le mauve de la figue de barbarie (*Opuntia ficus-indica*), le jaune-orangé du safran, le rouge de la pelure de grenade, le violet qui tend vers le rouge de la betterave ...

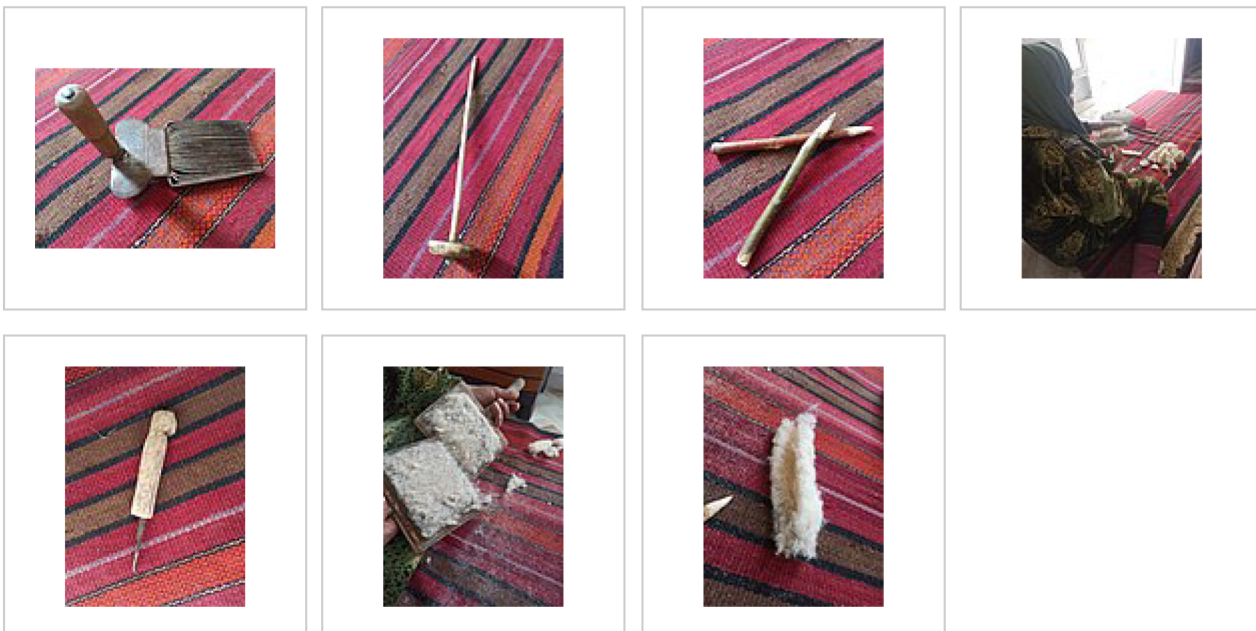
Le coloriage se fait suivant ces étapes: d'abord, les femmes rurales font bouillir de l'eau. Puis, elles mettent dedans une quantité de poudre d'une épice ou des pétales secs de fleurs ou des fruits. Enfin, elles sèchent les «chomroukhs» teintés sur un fil.

Après cette opération, elles arrivent finalement à faire des fils de laine de coloris vifs et résistants prêts à tisser.

L'apprentissage du tissage commence dès la prime jeunesse lors des discussions familiales.

«Dhrâa» (une coudée); unité de mesure

La distance entre le coude et le bout de la main s'appelle «dhrâa» (40 cm à peu près). C'est l'unité de mesure des dimensions du tissu.



Le processus du tissage

La femme passe les fils de laine «toâma» tentre les fils de tissage, appelés «jedded» ou «guiyem» (fils de laine rigides fait maison). En utilisant «rattab», un morceau de bois pointu de 15 cm à peu près. En frappant avec «kholella», les fils fusionnent les uns avec les autres et forment un tissu.

Diversité des produits

«Margoum»

Le «margoum» est un tapis de sol typiquement tunisien. Son tissu est totalement en laine. Les klims margoums sont décorés de bandes parallèles et de motifs berbères. Les uns se font en rayures vivement colorées. Les autres sont entièrement couverts de motifs géométriques qu'on appelle «Ragma» ou «Nakcha». Ces motifs sont puisés d'un répertoire traditionnel ou de la nature. On trouve des étoiles, le croissant lunaire, des palmiers, des oliviers, les dessins d'animaux (des poules, des dromadaires, des oiseaux ...).

Klim chlalig

Tout est utile, les vêtements délaissés seront découpés en bandes, tissées plus tard pour fabriquer de petits tapis utilisés quotidiennement comme tapis d'entrée ou tapis de sol (klim chlalig). Ils sont tissés uniquement en lignes horizontales. C'est une sorte de recyclage. Les friperies et les souks sont les destinations des femmes afin de trouver d'autres couleurs de tissu.

Batania

Ce qui fait la différence entre un klim et une battania, ce sont les couleurs. À savoir, la batania est filée uniquement de la laine blanche bandée d'une ligne horizontale après chaque «dhraâ». Jadis, on tissait la batania essentiellement pour se protéger du froid mais parfois elle peut être utilisée en tant que drap.

Burnous et Kachabia

La femme doit tisser la toile d'une forme triangulaire puis la coudre pour son mari. On met le burnous pour se protéger du froid sec. Il est de couleur blanche avec un grand capuchon. Dans ce dernier, l'homme cache les cadeaux ramenés du souk.

Autrefois, cet habit traditionnel était un signe de noblesse et de richesse pour son porteur. Il est aussi signe de professionnalisme pour sa tisseuse. À savoir, la plus douée et talentueuse en fait double capuchons.

Dans les rituels des funérailles de la région de Sidi Bouzid, le décédé doit être couvert par son burnous blanc.

La chanson traditionnelle célèbre lors du tissage du burnous est: «**Burnous du sud sur les épaules de mon Cid C'est moi qui l'a tissé les fils de laine serrés par Al kholela.**»

La kachabia, souvent marron, se porte comme un manteau. La méthode de couture est différente de celle du burnous car elle est fermée. Elle a deux manches et un petit capuchon.



Al tarf

Les villageoises tissent pour elles de petits draps appelés « al tarf». La jeune fille comme la femme, le pose sur sa tête jusqu'au bas des jambes pour sortir de chez elle. Ces pièces de laine tout noires sont portées par les femmes mariées. Les rouges sont faits pour les jeunes. La femme qui va se marier bientôt doit mettre un «tarf» orné de lignes verticales et de tresses multicolores avec un capuchon.

Le «Tarf» est signe de décence et de pudeur.

Flij

C'est un textile fait essentiellement pour la fabrication des tentes. Le flij a une couleur terne en vue de se protéger à son ombre. Les fils utilisés sont le mélange des fibres de laine et du poil.

Le métier à tisser du «Flij» est un peu plus long par rapport à la «sabaya». Il est attaché par terre par quatre piquets. Sa longueur est généralement aux alentours de «dhrâa». La largeur est de deux «dhrâa» le plus souvent.

D'abord, la tisseuse entoure un bâton lisse, de 60 cm, par al toâma puis l'enfile entre le fil de tissage. Ensuite, avec une «emdira» elle attache les fils. Enfin, en utilisant la «soussia», elle serre les fils de poil les uns contre les autres à deux coups de suite.

Gharara

La gharara est essentiellement un sac de conservation. Vu la matière première utilisée, la laine et le poil, elle donne l'opportunité de conserver le produit pour une longue durée.

Le tissu est connu pour ses propriétés isolantes, donc il tient chaud. Mais, il facilite aussi le passage de l'air lors des variations thermiques. Il a une forte capacité à réguler l'humidité afin de privilégier un milieu sec et sain. La laine ne produit pas d'électricité statique pour cela, elle n'attire pas la poussière. Pour tous ces bienfaits, la Ghrara est utilisée pour conserver le blé, le foin ... ou emporter les vêtements.

Souvent, on met deux ghraras sur la bosse du dromadaire pendant les déplacements des nomades.

À l'encontre du flij, elle est ornée de bandes en laine colorée. Ce sac en laine et poil est tissé de la même façon que le flij. Puis, il est cousu par les hommes pour prendre la forme d'un sac. Ce dernier peut contenir de 5 à 7 « galba» de blé c'est-à-dire de 75 kg à 100 kg.



Tissage des liens humains

Les femmes rurales sont très solidaires. Pendant le processus du tissage naissent des liens d'amitié entre les jeunes filles et des affinités pour le mariage. Les capacités de la fileuse sont prises en compte pour choisir la future épouse.

Le rassemblement des femmes et des jeunes filles s'appelle «Raghâata». On entend de loin les chants traditionnels et les «youyous» des femmes rassemblées chez l'une d'elles.



Métier en voie de disparition

Malgré les interventions de quelques associations pour valoriser le tissage du «Margoum», ce métier semble délaissé.

La jeune fille rurale se contente des tissus hérités de sa mère ou grand-mère. De nos jours, elle achète souvent des tapis industriels pour son trousseau de mariage appelé «al jihaz». Le ministère tunisien d'artisanat essaie d'inscrire le «margoum» sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Voir aussi

- [Tissage à Djerba](#)
- [Ovin noir de Thibar](#)

Colline El Fadhline

El Fadhline est une colline qui appartient à une ville tunisienne. Elle est située à l'est de la ville et au bord de la mer méditerranéenne. Elle est à peu près de deux kilomètres du centre-ville **Téboulba**. Sur cette colline, il y a une vaste cour délimitée par de chambres du côté nord.

Sommaire

Historique

Caractéristiques

Avant

Aujourd'hui

Lella Eljia

Ses qualités

Lella Rkaya

Ses qualités

Sidi Moussa

Ses qualités

Sidi El Fadhline

Cultes pratiqués par les habitants

Conditions de visite

Temps de la visite

Activités faites lors des visites

Visites quotidiennes

Les visites annuelles

Références

Historique

D'après la légende traditionnelle, lorsque les anges ont terminé de construire el kaaba en Arabi Saoudi, ils leur reste un bout de mortier (fadhla mlate). Ils l'ont lancé dans l'air. Ce dernier a été entassé sur cette colline. Pour cela on lui a donné le nom Fadhline.

Caractéristiques

Avant

Cette Coline est un lieu saint habité par quatre parents saints.

Deux femmes et deux hommes, bien que la colline n'a pas été résidu par les habitants de la région, à cause du manque de l'eau fraîche. D'où ils ont creusé deux bassins troués dans la terre de profondeur de deux mètres et de hauteur de 1,5 m à peu près, l'un est grand et l'autre est petit. Ils recueillent l'eau qui coule de haut de la colline. Chacun d'eux a une ouverture de côté pour que les gens puissent descendre pour remplir leurs seaux d'eau .Aussi ils sont couverts par deux toits construits par de bouillie et des pierres.

Aujourd'hui

La colline est un espace vert entouré de sapins. Cet espace a une vaste cour. Du côté droit il y a des chambres pour les visiteurs qui viennent passer quelques jours pour le camping et les réunions. Les résidents

Sur cette colline, il y a quatre tombeaux de quatre personnes. Chacun d'eux a un rôle important qui sont réputés par la réalisation de bonnes actions de dons et d'aides aux gens de cette région.

Lella Eljia

Lella est un nom Amazigh qui signifie madame. Elle est blanche, très belle et qui est connue par sa culture et ses dons.

Ses qualités

D'après la culture traditionnelle des pêcheurs, la femme a un rôle sacré, parce qu'elle met au monde celui qui est le plus proche de dieu. Alors cette femme est l'intermédiaire entre dieu et les habitants de ce village qui la considèrent comme la main de dieu dans la mer.

Par sa puissance elle donne l'aide aux pêcheurs pendant leurs voyages en mer par sa sagesse. D'où ces marins ont fait de cette femme la ligne de défense contre les actions de frustration et d'effondrement. Elle porte les problèmes des marins et cherche à créer un équilibre entre eux. Son tombeau est en bas de la colline en face de la mer.

Lella Rkaya

D'après la légende, c'est une belle femme très charmante, blanche rougeâtre de petite taille par rapport aux autres femmes.

Ses qualités

Cette femme a pris ce lieu comme une place pour continuer le culte de bonne foi de sa précédente.

Son tombeau est en face de la mer près de lella Aljia en bas de la Coline.

Sidi Moussa

Est un homme beau qui a la peau noire. Il a vécu dans cette colline et y été enterré aussi.

Ses qualités

D'après la légende, c'est un homme qui n'est pas comme par les autres. Il arrive avec le culte d'apprendre et d'enseigner l'islam dans cette région. Il a été le plus proche des filles de la région car il les aide à trouver un mari grâce à sa capacité de prévoir ce qu'elles veulent.

Son tombeau est sous forme d'une cave (cavité) dans la roche au bas de la Coline près de la mer, sur son droit il y a le tombeau de Lella Eljia et Lella Rkaya.

Sidi El Fadhlina

Installé sur cette colline, cet homme est connu par sa générosité et son aide aux autres. Il accueille les gens de la région et des régions voisines qui arrivent pour apprendre le Coran chez lui. Aussi il leur garantit la nourriture et le logement durant cette période.

Après son décès, il a été enterré au sommet de la colline.

Cultes pratiqués par les habitants

Après le décès de ces personnes saintes, les traditions continuent. Les habitants rendent visite aux tombeaux pour continuer à demander leurs bénédictions.

Conditions de visite

D'une façon générale, la première chose à faire c'est d'aller au sanctuaire pour lire le coran et prier pour le bien. Ensuite, les visiteurs supplient par leur bénédiction et leurs mérites dans le but de les aider à trouver une solution à trouver un mari, à avoir un bébé, à aider les marins pendant leurs voyages en mer.

Temps de la visite

La plus part des visiteurs et des habitants de la colline passent du soir de jeudi à la veille de vendredi de chaque semaine et pendant les jours des fêtes pour visiter les tombeaux de ces personnages saints, pour que ces derniers ne se sentent pas seuls.

Visites pendant les fêtes :

- Pendant les périodes de pèlerinage à la Mecque (d'Elhadj)

Avant d'aller faire les rites du pèlerinage (manasek Elhadj), les gens leur rendent visite pour avoir la puissance de pouvoir terminer les pèlerinages jusqu'à la période de Aid Eledha.

- Pendant les fêtes de mariage :

Les familles de deux mariés se réunissent autour du tombeau de Lella Rkaya pour signer le contrat de mariage.

- Pendant les fêtes de circoncision (Elkhiten)

La famille de l'enfant et les invités se réunissent et assistent à la réalisation de la circoncision par un spécialiste (Etahar).

Activités faites lors des visites

Visites quotidiennes

Les femmes apportent des bougies, les allument et les déposent autour du tombeau de l'un des quatre personnages. Elles mettent aussi quelques bouts de tissus et des cordes près des tombeaux de Sidi Moussa, Sidi Fadhlina, Lella Rkaya et Lella Aljia pour se sentir protégées par ces personnes et avoir la facilité de la réalisation de leurs projets.

Les visites annuelles

Les chambres qui entourent la vaste cour de la colline du côté nord, sont construites pour accueillir les visiteurs qui viennent des villes lointaines et qui veulent passer quelques jours près des tombeaux et avoir la bénédiction de ces parents saints.

Pendant ces visites, les femmes prennent un coin de la cour et préparent de délicieux repas et du thé et les distribuent aux visiteurs.

Références

1. delegation_teboulba_monastir.
2. BELKAHLA, Adel, BEN RAYANA Romdhan, *Téboulba traditionnelle et la modernité de la société arabe*, Tunis, Partie 1, p 274-275
3. BELKAHLA, Adel, BEN RAYANA Romdhan, *Téboulba traditionnelle et la modernité de la société arabe*, Tunis, Partie 3, p 1-19

Festival de Kaki

Le '*festival de Kaki*' (ou festival de krima) est un festival que l'on fait à Ouechteta (Tunisie, autour d'un fruit automnal aux saveurs particulièrement souvent connu krima.

Le kaki (ou krima, appelé aussi plaquemine)) est un fruit de saison (automnal: septembre et octobre), originaire d'Asie, d'Inde jusqu'en Chine. Il est très riche en vitamine A⁵ et carotène⁶ ce qui lui donne sa jolie couleur rouge orangé et lycopène⁷ et deux antioxydants⁸ qui ont un rôle protecteur vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires⁹ et de certains cancers¹⁰.



Fruit du kaki

Le kaki a été introduit à Ouechteta (délégation de Nefza) au milieu du siècle dernier exactement en 1943 par un étranger qui travaillait dans la zone forestière¹¹ de Nefza.

Caractéristiques du Kaki

Le kaki que les Nefzois¹² appellent El Krima est un fruit de chair tendre peau lisse et au goût sucré riche en vitamine C¹³, A et en fer... Sa forme ressemble à une tomate et sa couleur orange vif.

Célébration du fruit

Pour célébrer son fruit fétiche, le kaki, la ville d'Ouechteta (Nefza) accueille un festival du kaki chaque année du 17 à 27 Octobre quand le kaki arrive à maturité aux mois de septembre et d'octobre.

Ce festival a pour but de contribuer à valoriser le kaki, mais aussi la région puisque les producteurs des fruits et les clients se réunissent ensemble pour célébrer le fruit phare de la région.

Programme du festival

La première journée de festival est dédiée à l'organisation d'un forum scientifique relatif au développement du secteur concerné.

Durant la deuxième journée, le comité d'organisation a prévu des activités des activités de divertissement pour les visiteurs (le festival a une grande affluence de visiteurs tunisiens et étrangers notamment des coréens, Japonais et Algériens): Un show cooking, des spectacle musicaux et un spectacle folklorique¹⁴.

À partir du 23 octobre, des séances de dégustation sont organisées: le 23 à Sousse, et du 28 au 30 à Jendouba.

Festival des tentes Hazoua

Le **festival des tentes Hazoua** se situe dans le sud ouest de la Tunisie, plus précisément à la frontière tuniso-algérienne dans une petite ville, Hazoua, qui une délégation du gouvernorat de Tozeur.

Cette ville se situe au cœur du Sahara tunisien. Elle organise chaque année le festival des tentes. Cette commune réserve un accueil particulier et généreux aux participants et aux festivaliers venus de plusieurs régions du pays ainsi que les pays étrangers pour partager des moments de la culture bédouine authentique.



Revenant à l'historique du festival, Ce patrimoine traditionnel qui a vu le jour en 1985 d'une idée et des efforts d'un homme qui s'appelait *MOHAMED ESSID*.

Le festival dure trois jours, le 20, 21 et 23 mars de chaque année. Ce festival donne l'occasion aux visiteurs et aux spectateurs, de vivre pendant cette période notre vie saharienne.

Sommaire

Scènes les plus importantes du festival

L'importance du dromadaire dans la vie du Sahara

Source de vêtements

Dance Zgayri

Chasse (sloughi)

Scènes les plus importantes du festival

L'importance du dromadaire dans la vie du Sahara

En général, la Tunisie porte un intérêt particulier au développement de la production cameline dans ces régions qui s'occupe des dromadaires. Pour cela le festival importe de cette richesse animale.



Source de nourriture

Le lait de chamelle représente une source de nourriture en effet il est parmi les meilleurs types de lait qui caractérise par ses plusieurs bienfaits ainsi qu'il est utilisé comme de médicament sans oublier la viande.

Les chameaux constitue un moyen de transport efficace dans le désert, ils assument le soif pour des longues distances et il s'appelait autrefois le navire du Sahara.

Source de vêtements

Le poil de chameaux est une matière primaire pour la fabrication de robes traditionnelles. Les vêtements faites par les poils de chameau sont légers froids en été et chauds en hiver.

Dance Zgayri

Le festival représente un spectacle amusant avec cette danse folklorique exécutée lors des mariages et d'occasions de joie elle fait sur des aires de flute.

Chasse (sloughi)

La chasse de lapin par le Sloughi (*c'est un chien qui vit dans le désert, il se caractérise par sa vitesse et son poids léger*) est un passe temps pratiqué par les festivaliers le jour du spectacle pour lui donner une sensation de suspense aux spectateurs.



La Guinée



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Guin%C3%A9

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Guin%C3%A9

#	Ecole	Article	Notes
GU 1	Ecole primaire de Coyah	Mont Gbalan	
GU 2	Ecole primaire Sabendé	Ecole Élémentaire Sabendé	
GU 3	Ecole primaire Elhadj Abdourahmane Sy (Hamdallaye)	Karaouni et frères	
GU 4	Ecole primaire Saint David (Kagbelin)	Maladies tropicales négligées	

Mont Gbalan

Le **Mont Gbalan** qui culmine à 1502 mètres est une montagne de la Guinée située à l'ouest du pays dans la préfecture de Coyah.

Sommaire

Situation géographique

Forêt

Flore

Impact

Problèmes

Situation géographique

La préfecture de Coyah est située dans la zone littorale à l'ouest de la Guinée, elle est comprise entre 9 et 12 degrés de l'altitude Nord et 13 degrés de l'altitude ouest. L'altitude moyenne est de 200 mètres. Au Nord du centre urbain se situe une chaîne montagneuse Gbalan dans la forêt classée de Gbalan.

Forêt



La forêt du Mont Gbalan est une forêt classée sur une superficie de 2000 hectares à cheval entre les sous-préfectures de Manea, de Kouria y compris la commune urbaine de Coyah. Cette réserve forestière regorgeait plusieurs espèces animales et luxuriantes végétations. Les principales faunes sont : les chimpanzés, les cynocéphales, les chacals, les porc-épics, les singes, les céphalopes rouges, les écureuils, les agoutis, les pintades, les pigeons.

Flore

La flore composée de melina, de l'acajou, le légué, le nééré et le tech.

Impact

Le Mont gbalan avec sa verdoyante forêt offre une vue attrayante à la ville de Coyah et la forêt classée du Mont gbalan a fait de Coyah un lieu touristique. Son paysage joue un rôle dans la régulation de l'air précieux pour le maintien d'une bonne santé, il est à moment et par endroit la source des chûtes d'eau, véritable site écotouristique.

La forêt du Mont Gbalan offre à la communauté riveraine et à d'autre des herbes et des plantes à grande valeur médicinale et facilite l'accès au bois de chauffage.



Problèmes

Les espèces fauniques et florales du Mont sont en voie de disparition depuis des années suite aux actions anthropiques notamment les feux de brousse et la coupe abusive des bois. Cet effet de fait expose le Mont Gbalan a une dégradation très poussée et qui n'est pas sans conséquences sur le plan environnemental, sanitaire et autre. Parmi ces conséquences nous pouvons citer le tarissement des cours d'eau, la rareté des pluies et l'urbanisation anarchique.



Ecole Élémentaire Sabendè

L'**école élémentaire de Sabendè** est une école publique guinéen située dans la préfecture de Fria en Guinée.

Sommaire

Historique

Situation géographique

Composition

Les Premiers Directeurs

Anciens élèves

Partenariats

Notes et références

Historique

L'école élémentaire de Sabendè fût crée en 1960 par l'Etat Guinéen et qui comprenait que six salles de classes.

Situation géographique

L'Ecole élémentaire de Sabendè est située dans le quartier Sabendè 1 ancien Morifindjan, limitée à l'ouest par la Direction préfectorale de la Santé, et l'ancien cinéma Kimbo, au sud par le complexe scolaire Manson Camara et à l'Est par l'étage du 3ème Terrasse. Bordée par la grande route qui traverse la ville de Fria.

Composition

L'Ecole élémentaire de Sabendè compte aujourd'hui dix-huit salles de classes, 729 élèves dont 324 Filles et dix-huit (18) enseignants dont un seul homme assurent l'encadrement et le suivi de ses 729 élèves, elle relève du ministère de l'éducation nationale et de l'alphabétisation (MENA).

Les Premiers Directeurs

Prénoms et nom	Début	Fin
Ibrahima Sory Diallo	1960	1962
Mry Oulen Kaba	1962	1971
Sadia Camara	1971	1972
Ibrahima Sory Diallo	1972	1973
Belefou Fifaba	1973	1976
Lancinet Camara	01/01 1976	25/12 1976
Bakary Kaba	1976	1985
Alpha Bobo Sow	1985	1987
Oumar Barry	01/01 1987	25/12/1987
Lancinet Camara	1987	1997
Moussa Barenka Camara	1997	2014
Adama Hawa Diallo	2014	2019
Maningbè Camara	2019	jusqu'à nos jours

Anciens élèves

Anciens élèves

- Yamoussa Sidibé (Ancien Directeur de la RTG),
- Aboubacar Makhissa Camara (Ancien Directeur national des Impôts)

Partenariats

l'école fait partir du réseau des écoles numérique de la Fondation Orange.

Karaouni et frères

Karaouni et frère fondé en 1982, est une entreprise de fabrication de matelas guinéen. Spécialisée dans la fabrique de matelas en mousse et en ressort.

Sommaire

Histoire

Composition

Voir aussi

Articles connexes

Histoire

Après l'indépendance de la Guinée en 1958, Housseine Karaouni en association avec ses frères crée l'entreprise Karaounie et frères sur fond propre en en 1982, c'est pourquoi elle porte le nom (établissement Karaouni et frères). Au cours des années, en plus du principales site de production située à Hamdallaye dans la commune de Ratoma, l'entreprise multiplie ses sites notamment à Matam et Coyah.

Composition

L'entreprise Karounie et frères est composée :

- d'une direction administrative
- d'un bâtiment de production
- d'un laboratoire de mélange et de transformation des produits
- Un magasin de stockage des matelas.

Aujourd'hui, l'établissement compte 140 employés dont :

- 15 membres comité administratif
- 33 agents évoluant dans l'unité de production
- 55 manutentionnaires
- 35 agents de livraison de matelas dans la capitale et à l'intérieur du pays
- 2 vigiles pour la sécurité.

Voir aussi

Articles connexes

- Ratoma
- Matam
- Conakry

Karaouni et frères

Société

Date de fondation	1982
Fondateur	Housseine Karaouni
Produits vendus	Fabrication de d'articles de literie : Matelas et sommiers à ressorts

Modifier (https://fr.wikidia.org/w/index.php?title=Karaouni_et_fr%C3%A8res&action=edit§ion=0) voir modèle • modifier (https://fr.wikidia.org/w/index.php?title=Mod%C3%A8le:Infobox_entreprise&action=edit)



Elèves avec des morceaux de mousse



Maladies tropicales négligées

Etude sur le paludisme et les maladies tropicales négligées en république guinée.

Sommaire

Introduction

Localisation des maladies

But

Objectifs

Classification

Mode de transmission

Mode de prévention

Filariose lymphatique et l'onchocercose

Trachome cécitant

La schistosomiase et les vers intestinaux

Traitement des MTN

Conséquences

Notes et références

Introduction

Le paludisme et les maladies tropicales négligée comme l'onchocercose, filariose, l'emphatique, le trachome, la schistosomiase, sont des maladies qui affectent surtout les populations pauvres vivant dans des milieux défavorables des pays à faibles revenus (OMS-2021).

Elles sont négligées par :

- Les responsables chargés de l'élaboration des politiques de santé;
- Les donateurs et bailleurs de fonds au départ;
- Du fait qu'elles atteignent des personnes du poids politiques négligeables.

Localisation des maladies

En Guinée, le paludisme et les maladies tropicales négligées sont localisées dans certaines régions et préfectures notamment dans le bassin du fleuve sénégale comme : Labé, Koubia, Tougué, Mali, Dalaba, Pita, Dabola, Dinguiraye], Mamou et Siguiri.

But

Le but de cette étude est de contribuer à la de couverte et à la réduction de la prévalence du paludisme et des cinq autres maladies tropicales négligée à C I P dans les districts sanitaires du bassin fleuve Sénégal.

Objectifs

- Permettre aux populations du bassin du fleuve Sénégal de se protéger contre les maladies (paludisme) distingue le paludisme ;
- Permettre à la même population de MTN et C TP

Le paludisme est une maladie qui se transmet par la piqûre des moustiques appelé anophèle. Le parasite responsable s'appelle : le plasmodium.

Dans la lutte contre le paludisme une grande percée va être réalisée. Un nouveau traitement très efficace simple et bon combinant dans une formule irrédite d'un médicament anti-palladien est disponible en 2006. Libre de brevet, il a été un médiateur copié dans pays du tiers-monde. Cette avancée est la première concrétisation d'un partenariat entre la fondation médicament pour les malades négligés (DNDI) créée en 2003 à l'initiative des Médecins sans frontière (MSF) et le laboratoire pharmaceutique sanofi-Aventus.

Dans le monde, chaque année, le paludisme tue 2000 000 de personnes. En Afrique, enfant en meurt toutes les 30 secondes. Compte tenu des résistances développées par le parasite responsable de cette redouble infection à l'égard des médicaments la combinaison des deux d'entre eux ((artésunate)) et ((amodiaquine)), est recommandée comme traitement dans une bonne douzaine de pays africaines notamment la guinée et en Indonésie. La nouvelle formule peut ainsi bénéficier à plusieurs dizaines de millions de personnes par an.

Très engagée dans la bataille pour l'accès au traitement dans les pays les moins développés, médecins sans frontières fustige la faiblesse, voire l'absence de recherche des grands laboratoires sur les maladies affectant le tiers-monde. Les médicaments destinés à traité les pathologies présentes dans les pays riches sont généralement couverts par des brevets, Ce qui diffère pour des années la possibilité de production de copiés génétiques. Quant aux infections présentes uniquement en zone tropicale, comme le paludisme, ou la maladie du sommeil onchocercose elle ne font que rarement l'objet d'investissement en recherches et développement des grandes firmes.

Classification

Le paludisme et les maladies tropicales négligées se classent en trois catégories :

- Le paludisme lui-même se traitent dans les cliniques et centre de santé manifestant des crises sévères.
- Les MTN dont la stratégie d'intervention est essentiellement la chimie thérapie préventive de masse CTP comme onchocercose ; trachome ; filariose ; lymphatique ; la schistosomiase et la geohelmin théase
- Les MTN répondant excessivement à la prise en charge des cas PCC : La lèpre ; trypanosomiase humaine africaine ; ulcère de brulis.

Mode de transmission

Le parasite responsable de la filariose lymphatique est transmis d'une personne à l'autre par pique d'un moustique femelle infeste appelé anophèle

Le vecteur est un moustique anophèle qui se reproduit dans des eaux stagnantes ; des flancs d'eau ; des eaux résiduelles; les mares

Des gites provoquent par l'homme : les barrages d'irrigation des rizières.

Les emprunts des animaux qui retiennent de l'eau.

Mode de prévention

Outre le paludisme dont la prévention est plus simple, les autres maladies à tropicales négligées ont une prévention qui s'opère comme suit :

Filariose lymphatique et l'onchocercose

- Prendre les médicaments une fois par an lors des campagnes de masse;
- Se protéger contre les piqûres de moustiques et des mouches;
- Assainir l'environnement.

Trachome cécitant

- Prendre les médicaments une fois par an lors des campagnes de masse ou se faire traite au centre de santé;
- Se faire opérer des yeux par des spécialistes en cas de retournement des eils;
- Se lave régulièrement le visage;
- Assainir l'environnement.

La schistosomiase et les vers intestinaux

- Laver proprement les aliments avant de les manger;
- Se lave les mains avant de manger les aliments;
- Eviter de marcher pieds nus;
- Porter des bottes dans les marécages et rizières;
- Eviter d'uriner vu de faire des selles dans les cours d'eau ou à l'air libre;
- Utiliser les latrines pour uriner ou faire des selles;
- Prendre des médicaments contre les vers au centre de santé et lors des campagnes de masse.

Traitement des MTN

Dans l'ensemble, les MTN n'ont pas de traitement assez compliqué. Il suffit de prendre les médicaments comme ivermectyne comprimés de 3 mg; albendazole comprimés de 400 mg.

Pour les personnes éligibles comme :

- Les enfants de moins de 5 ans
- Les malades graves alités
- Les femmes en grossesse
- Les nourrissons de moins d'une semaine
- Les enfants souffrant de convulsion ou d'épilepsie.

Conséquences

Le paludisme et les MTN ont des conséquences néfastes de fois indélébiles sur la population : Elles ont :

- Déformation corporelle
- L'altération de l'image sociale des malades et de leur famille
- Inactivité du au sommeil
- Baisse de la performance intellectuelle des enfants
- Ralentissement de la croissance des enfants
- Exode de la population fuyante les zones de production
- Diminution de la productivité

Le Burkina Faso



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/Burkina_Faso

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_Burkina_Faso

#	Ecole	Article	Notes
BF 1	Ecole Zogona	Babenda	
BF 2	Ecole HG VILLAGE SOS à Bobo-Dioulasso	Bobo-Dioulasso	
BF 3	Ecole HG VILLAGE SOS à Ouagadougou	Ouagadougou	
BF 4	Ecole Primaire de KUA C Bobo-dioulasso	Au coeur de l'école Kua C	
BF 5	Ecole primaire de Obdaga	Obdaga	

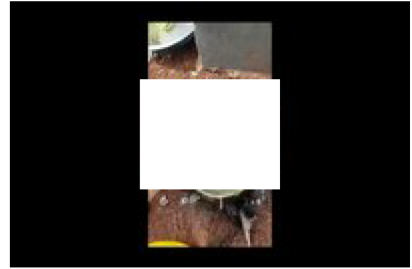
Babenda

Le **Babenda** est un plat Burkinabé d'origine mossi (ethnie majoritaire au Burkina Faso).

Le mot babenda est composé de deux mots :

- Baaga : qui veut dire chien,
- Benda : qui veut dire cache sexe en cotonnade.

Donc littéralement traduit, Babenda signifie dessous du chien.



Présentation de la préparation du plat "Babenda"

Sommaire

Origine du plat

Ingrédients

Préparation du Babenda

Dégustation

Origine du plat

Le Babenda a été créé suite à une crise alimentaire dû à une sécheresse prolongée entre 1930 et 1940. À cette époque, il était le plat des familles les plus démunies. Et même à l'heure actuelle, il est beaucoup consommé pendant la période de soudure dans les villages. À ses débuts, le Babenda était un bourratif, un aliment de survie. Il était essentiellement composé de beaucoup de feuilles comestibles, de très peu de céréales et de l'eau. De nos jours, c'est un plat qui est amélioré et qui a finalement conquis tous les burkinabés grâce à ses saveurs devenues délicieuses. Le Babenda actuel se prépare à base de feuilles d'oseilles et de feuilles de Boulomboulou (épinard d'Afrique) en langue nationale Mooré, d'arachide pilé et de riz. On peut également ajouter un peu de soumbala en poudre et du poisson sec pilé. C'est un plat très nutritif et facile à digérer.

Ingrédients

- Une botte de feuille d'oseilles (boîte de tomate patte 2 kg).
- Une botte de feuille d'épinard d'Afrique (boulomboulou).
- Un bol de riz
- Un bol d'arachide pilé
- Une pincée de Soumbala
- Du poisson sec pilé
- Du piment
- Du sel

Préparation du Babenda

- Mettre la marmite au feu avec un peu d'eau puis laisser l'eau jusqu'à ébullition.
- Bien laver les feuilles d'amarante (Boulomboulou), les découper en deux et mettre dans la marmite et laisser pendant quelques minutes.
- Vérifier si elles sont un peu molles, laver les feuilles d'oseilles, les découper en deux aussi et y ajouter. Laisser en ébullition pendant au moins un quart d'heure avant d'y ajouter le riz et l'arachide au moins 5 minutes après.
- Laisser cuire pendant une vingtaine de minutes et ajouter le poisson sec pilé et le Soumbala pilé.



Recette du Babenda

- Bien mélanger la préparation avec une spatule pour éviter que ça ne colle le fond de de la marmite. Couvrir et laisser cuire une demi-heure à feu doux.
- Servir chaud avec le beurre de karité de préférence sans oublier le piment et le sel.

Dégustation

On le déguste de préférence chaud avec du beurre de karité ou de l'huile, du piment et du sel. On peut aussi l'accompagner de Tô (pâte faite à base de farine de maïs ou de mil). Le Babenda est un plat national qui se partage en famille et entre amis. Actuellement c'est l'un des plats les plus prisés lors des événements sociaux (mariage, baptême, fiançailles).

Bobo-Dioulasso



« L'essentiel n'est pas de tout savoir, mais de savoir où tout se trouve »

Situation géographique'

Le Burkina Faso est situé en Afrique Occidentale. Il a une superficie de plus de 274 000 km². Le pays est touché par plusieurs crises : sécuritaire et sanitaire. Nous sommes dans la ville de "Bobo-Dioulasso, **capitale économique du Burkina Faso**. **Notre quartier est Sarfalao où trône majestueusement notre chère école (l'École SOS Hermann GMEINER de Bobo-Dioulasso) qui constitue une fierté.**

La vie en dehors de l'école

À proximité de notre école, il y'a des habitations précaires des zones non-loties où vivent des personnes indigentes pour la plupart. Un lotissement est initié mais les nouveaux acquéreurs peinent à occuper leurs terres. L'eau potable est une denrée rare. Il faut parcourir une distance considérable afin de trouver une fontaine d'eau où des femmes passent des nuits entières à la recherche du liquide précieux. Elles risquent leur vie et sont souvent violentées. Les toilettes y sont très insalubres presque existantes. Les enfants, les plus chanceux mangent un repas pauvre une fois par jour. C'est la misère au quotidien. Les plus chanceux disposent d'une plaque solaire pour l'éclairage. L'école devient un luxe dans ces conditions. C'est dans cette misère qu'on trouve des élèves qui doivent néanmoins réussir. Quel défi ! Quel courage !

La vision sur le futur

L'implantation de notre école vient à point nommée. Une école qui met toutes les chances de son côté afin de garantir à tout enfant, une éducation de qualité avec appui constant de ses partenaires stratégiques. Parmi les stratégies adoptées pour aller à grands pas vers la qualité et la lutte contre la pauvreté, le chômage et les inégalités de toutes sortes, les nouvelles technologies de l'information et de la communication occupent une place de choix. C'est dans cette dynamique que l'école SOS Hermann Gmeiner de Bobo-Dioulasso est devenue une école numérique de qualité grâce à la Fondation Orange. Notre école tient le flambeau très haut face aux autres établissements. Internet permet aux enseignants de rafraichir leurs connaissances et de découvrir de nouvelles pratiques pédagogiques. Il permet aux élèves à n'en point douter de compléter leur instruction, d'être initié à la recherche documentaire et à l'information scientifique à travers son slogan « **L'essentiel n'est pas de tout savoir, mais de savoir où tout se trouve** ». **Le numérique est la plus grande bibliothèque au monde et à portée de main ! Pendant les crises sanitaire et sécuritaire qu'a connues le Burkina Faso, Internet a permis une sorte de continuité de l'école. C'est dire que l'école continue tout en restant fermée. La classe demeure accessible à tout moment. Internet survit et se moque de la maladie et du terrorisme.**

Les élèves de l'École SOS Hermann GMEINER de Bobo-Dioulasso:

- > Josée Edith ;
- > Ulrich ;
- > Ouriella ;
- > Sara ;
- > Latifatou;
- > Angeline;



Ouagadougou

Production des élèves de l'École SOS Hermann Gmeiner de Ouagadougou

« Une journée à l'école Hermann Gmeiner de Ouagadougou »

Situation géographique de l'école

Mon école est située à Polesgo. Polesgo est un quartier périphérique de Ouagadougou. Elle est située au Nord de l'hôtel de ville. C'est un ancien village de potiers. Aujourd'hui Polesgo est devenu une zone industrielle. Mon école s'appelle Hermann Gmeiner en souvenir du fondateur de SOS villages d'Enfants.

Description de l'école

C'est une école numérique à six (6) classes. Elle a un bureau pour le Directeur, une cantine, des latrines, trois "appâtâmes", un sautoir, une arène de lutte, un parking pour nos vélos, des tableaux muraux et des banquettes, des nattes. Nous avons beaucoup d'arbres fruitiers dans la cour de l'école. Depuis l'apparition de la pandémie du COVID-19 nous avons reçu plusieurs lave-mains, des cartons de savons, du gel hydroalcoolique. Actuellement la maladie a pratiquement disparu mais nous lavons toujours nos mains avant d'entrer en classe en vue de lutter contre d'autres maladies venant des mains sales.

Je peux affirmer que mon école fait partie des plus belles et des plus sécurisées du Burkina Faso. Nous sommes en moyenne 50 par classe.

Appréciation des dispositifs des salles de classe

Nos salles de classes sont très bien aérées. Chaque matin, nous montons le drapeau national en chantant en chœur l'hymne national. Nous ramassons les ordures (feuilles des arbres, papiers emballages de biscuits, bidons de jus, sachets en plastique et nous les mettons dans les poubelles de l'école. Notre école a été récompensée pour sa propreté. Après la montée des couleurs nous lavons nos mains et nous rejoignons nos classes.

Programme et sensibilisation

En classe nous apprenons le français, l'histoire, la géographie, les sciences d'observation, le chant, la récitation, les mathématiques, le dessin, la morale et l'éducation civique. Par moment notre maître nous raconte des histoires drôles. Il nous sensibilise aussi sur le kidnapping (enlèvements) d'enfants, la protection des enfants. Nos maîtres sont gentils quand tu fais des efforts. Ils sont sévères avec les paresseux.

Les activités durant la récréation A 10h nous sortons en récréation pour 30 mn ; la cour de récréation est bien ombragée et sans obstacle. Nous y jouons à la marelle, aux billes, au waré, au ballon, ... C'est le moment que j'aime le plus à l'école car en plus des jeux c'est le moment du donner et du recevoir (de partage). Chacun donne un peu de ce qu'il a comme goûté à celui qui n'a pas.

A la fin de la récréation nous retournons en classe.

La cantine scolaire, pour la restauration et la détente

A midi nous mangeons à la cantine. Les cantinières nous servent du haricot au riz, du riz gras, du riz sauce. Quelques fois, nous mangeons des pâtes alimentaires. Après le repas nous révisons nos leçons. Notre maître nous a reparti en groupe de travail. Donc après la cantine nous nous reposons quelques minutes. Après chacun retrouve son groupe pour travailler. L'avantage que nous avons et que nos camarades d'autres écoles n'ont pas c'est l'existence de cette cantine qui fonctionne durant toute l'année scolaire.

Nous sommes contents de notre école et de notre cantine. Nous retournons en classe à 15h pour des leçons d'éveil. A 17h nous descendons le drapeau et rentrons à la maison. Pour rendre concret ce que nous avons appris en classe nous effectuons des sorties pédagogiques.

158/194

J'aurai aimé que mon école ait un secondaire pour que je puisse continuer mes études à SOS Villages d'Enfants après le CEP.

Marie Gloria

WikiChallenge Ecoles d'Afrique - Edition 2021-2022 - Rapport de jury

Au coeur de l'école Kua C



AU CŒUR DE L'ÉCOLE KUA C.

Située côté Est de la ville de Bobo-Dioulasso sur la nationale N°1 Bobo-Dioulasso -Ouagadougou au secteur 25 de l'Arrondissement N°5 de la commune de Bobo-Dioulasso l'école KUA C, qui tire son nom KUA du village dans lequel elle est implantée, a ouvert ses portes en Octobre 1988.

Conception de l'école Avec trois classes à son ouverture, elle compte de nos jours neuf classes construites dont six fonctionnelles. Deux bâtiments dont une de six classes en plus du bureau du directeur et du magasin pour sécuriser les vivres dans le cadre des cantines scolaires et un autre légèrement excentré de deux classes constituent l'ossature de l'école. Un bloc de latrines permet aux élèves et au personnel de se soulager en cas de besoin. Une cuisine pour la cuisson des denrées alimentaires achève le dispositif architectural de l'école KUA C. Elle est limitée au Nord par le Centre de Santé et de Promotion Sociale qui jouxte la Nationale N°1 à côté de l'interconnexion de la SONABEL, à l'Est, à l'Ouest et au Sud par des maisons d'habitation. Elle couvre une superficie de 28 700m². Son domaine scolaire est délimité et clôturé. Elle partage le même domaine que les écoles KUA*I*et KUA*K*. Quelques arbres profitent aux élèves par leur ombrage et servent en même temps de lieu de repos et de révision des cours pendant les interclasses. Première école du secteur 25 à l'époque, l'école primaire publique KUA*C* a ouvert ses portes avec pour **premier directeur Monsieur Yézouma FAHO.**

Elle reçoit tous les enfants d'âge scolaire de son aire de recrutement sans distinction de sexe, de religion et d'ethnie. Elle compte de nos jours un effectif de plus de six-cents élèves repartis dans les six classes fonctionnelles et reçoivent les enseignements/apprentissages de dix-sept professeurs des écoles tous certifiés sous la tutelle administrative et pédagogique d'un directeur. L'école s'illustre bien par ses bons résultats aux différentes sessions des examens scolaires ce qui a prévalu à son inscription au programme « Ecoles Numériques » de la Fondation Orange Burkina. L'actuel directeur est Monsieur Souleymane OUATTARA, Instituteur principal de son état.

Au plan administratif, elle est sous la tutelle de l'Arrondissement N°5 de la commune de Bobo-Dioulasso et au plan pédagogique, de la Circonscription d'Education de Base de Bobo3. A l'instar des écoles du pays, l'école KUA C est soumise à une réglementation qui régit son fonctionnement. Ce faisant, les enseignements/apprentissages débutent tous les jours ouvrables de l'année scolaire en cours à 7h30 et prennent fin à 12h avec une pause de 30mn observée à 10h dans la matinée et le soir de 15h à 17h. Le Français est la langue d'enseignement et est enseigné comme discipline à côté des Mathématiques, de l'Eveil, de l'Education Morale et Civique. A la pause de 10h, les élèves, seul, ou par petits groupes d'amis, se dirigent vers ce qu'ils appellent le Petit Marché, qui, pour prendre une friandise, un gâteau, du jus, des amuse-gueules afin de reprendre quelques calories pour la suite du cours. Au son de la cloche à 10h30, les retardataires se dépêchent de regagner leurs camarades déjà dans les rangs après s'être soigneusement lavés les mains.

Fonctionnement

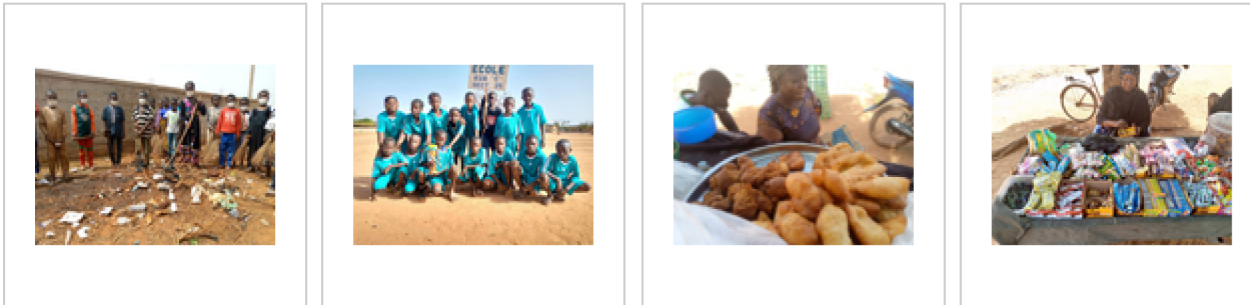
L'année scolaire est subdivisée en trois trimestres ponctués chacun par une évaluation en fin de trimestre afin de mesurer le degré d'assimilation des apprentissages par les apprenants d'une part et d'autre part, d'une remise en cause des professeurs afin de mesurer l'impact de leur enseignement sur les apprenants afin d'opérer quelques remédiations s'il y a lieu. Les résultats de chaque évaluation sont présentés aux parents d'élèves par l'intermédiaire de leurs enfants qui leur apportent les cahiers de composition pour appréciation du travail de leurs enfants.

Séance de salubrité

Afin de maintenir son cadre de vie et d'apprentissage propre, l'école organise des séances de salubrité auxquelles chaque élève, muni de matériel de nettoyage participe sous la supervision de la cellule hygiène et assainissement mise en place à cet effet par

l'équipe enseignante. A côté des activités inscrites au programme d'enseignement/apprentissage, l'école s'illustre bien dans les activités culturelles et sportives dans le cadre des compétitions OSEP et du PMSEP (Organisation du Sport à l'Ecole Primaire) et (Prix du Meilleur Spectacle à l'école Primaire). Elle a à cet effet remporté plusieurs trophées.

Afin d'aider l'ETAT dans le fonctionnement de l'école, des partenaires que sont l'APE (Association des Parents d'Elèves) et AME (Association des Mères Educatrices) en collaboration avec l'équipe enseignante interviennent dans plusieurs rubriques du fonctionnement de l'école. L'école KUA C est une référence et se bat du mieux qu'elle peut afin de préserver sa bonne réputation d'école aux bons résultats.



Les élèves de l'école KUA C :

- AÏCHA
- OCTAVIE
- NASSIRATOU
- ESTHER
- ISSA
- SOUABO SAKINATOU
- SANON CHEICK TIDIANE
- KAMBIRE SIE JUSTE

Amélioration de la qualité de vie des élèves par la bonne gestion de la cantine scolaire

Présentation de l'école

L'école primaire publique de Obdga est située à 12 km à l'Ouest de la commune de Manni, province de la Gnagna, région de l'Est du Burkina Faso. C'est une école à trois (3) classes avec une classe multigrade dont **CP1** : 57 filles et 51 garçons ; **CE1** : 45 filles et 44 garçons ; **CM1** : 21 filles et 25 garçons et **CM2** : 11 filles et 19 garçons soit **un total de 134 filles et 139 garçons**.

Depuis trois ans, notre école dispose d'un jardin scolaire d'une superficie de 625 m² et d'un champ scolaire d'une superficie de 3 hectares. Chaque année nous produisons plusieurs sortes de légumes dans le jardin. Cette année encore, nous avons produit des oignons, de la tomate, du gombo et des choux. C'est ainsi que nous avons récolté 260 kg d'oignons.

Dans le champ scolaire nous produisons deux variétés : le niébé et le muong-been. Nous avons récolté 300 kg de niébé et 50 kg de muong-been au cours des récoltes passées.

En quoi ces productions contribuent-elles à l'amélioration de la cantine scolaire ?

En plus de la cantine endogène qui est collectée par les parents d'élèves, les productions des élèves sont utilisées pour renforcer la cantine scolaire en termes de quantité et de qualité. Cela permet d'éviter les absences injustifiées des élèves, d'éviter les abandons et de permettre aux élèves de rester à l'école pendant les heures de repos pour réviser les leçons. Toute chose qui contribue à l'amélioration de la qualité de l'éducation au sein de l'école. Cette situation a aussi permis d'augmenter le taux d'inscription des filles à l'école. Il faut dire que les autres productions telles que la tomate, le gombo et les choux sont utilisées comme condiments pour améliorer la qualité de la ration alimentaire servie aux élèves. Une partie de l'oignon récolté est vendue pour l'achat d'huile alimentaire.

Le fonctionnement d'un gouvernement scolaire présidé par les élèves et pour les élèves

Il faut aussi préciser que l'école dispose d'un gouvernement scolaire qui est composé de 9 membres, tous des élèves:

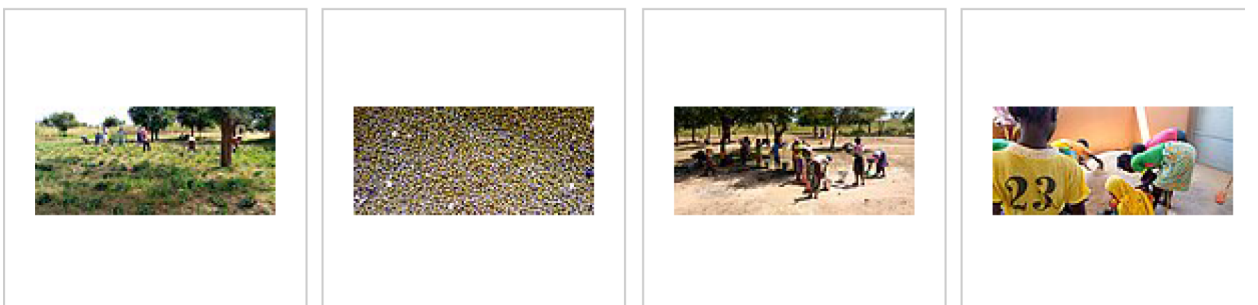
- un président,
- un premier ministre,
- un médiateur
- 6 ministres.

Le gouvernement scolaire est très important car il veille au bon fonctionnement des activités de l'école. Il organise les élèves en travaux de groupe et rend compte aux enseignants des cas d'élèves qui ne font pas correctement leur travail.

Aujourd'hui, l'école de notre village rayonne grâce à cet ensemble d'actions car pour la session de l'examen du certificat d'étude primaire de 2021, nous avons obtenu un taux de succès de **84,88%**.

Nous sommes fiers d'appartenir à cette école.

Ci-dessous quelques photos de nos activités.





Obdaga, par :

- Amos
- Salah
- Salomon

La R.d. du Congo



Sources:

*https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_Écoles_d%27Afrique_2020/RdC

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_RdC

#	Ecole	Article	Notes
RdC 1	EP Kimwala	Pertes en vie humaines à l'est de la RDC	
RdC 2	EPA 2 Matonge	Gratuité de l'enseignement de base à l'école primaire en RDC	
RdC 3	EPA 1 Matonge	Eau potable à Kinshasa	
RdC 4	EP5 Selembao I	Phénomène Kuluna à Makala et Selembao	

Pertes en vie humaines à l'est de la RDC



Contexte

Nous voulons parler des pertes en vies humaines à travers ce que nous déplorons tous les jours à cause de la situation d'insécurité à l'Est de la RDC.

Situation en RDC

En ouvrant les chaînes de télévision, on ne voit que des informations telles 'on a tué', 'on a incendié' et ce n'est pas une joie que de voir cela car c'est une perte de vies humaines. Ne dit-on pas que la vie humaine est sacrée, même le bon Dieu qui est le créateur, même les ONG des droits humains qui font le suivi.

Il y a beaucoup d'insécurité à l'Est de la RDC. Les humains meurent comme des bêtes et il n'y a personne pour intervenir.

Observations de l' EP Kimbwala

Il y a des enfants, élèves comme nous à Kinshasa qui sont tués chaque fois à l'Est du pays. Nous ne voyons pas de réactions de la communauté internationale sur ce qui se passe ainsi à l'est de notre pays. Où est donc la protection des enfants dont on nous parle jour et nuit.

Conclusions

Nous attendons ce que le gouvernement et les autorités vont faire sur cette situation et nous demandons jusque quand va durer ce phénomène de tueries de vies humaines.

Nous sommes à bout de souffle et demandons aux autorités de prendre en compte la situation pour mettre fin aux pertes en vie humaine à l'Est de la RDC en général et pourquoi pas dans le monde entier en général.

Merci de nous avoir écouté, nous élèves de l'Ecole Primaire de Kimbwala, Kinshasa, RDC

Gratuité de l'enseignement de base à l'école primaire en RDC



Sommaire

Introduction

Que signifie la gratuité ?

Avantages de la gratuité

Désavantages de la gratuité

Conclusion



Classe bondées suite à la gratuité-EP Matonge-Kinshasa

Introduction

La constitution de la République démocratique du Congo (R.D.C) avait prévu déjà la gratuité dans l'enseignement de base depuis 2006, mais pendant le régime précédent cela n'a pas eu lieu dans toute l'étendue de la République, sauf dans certaines provinces mais seulement au degré préparatoire c'est-à-dire 1^{er} année et 2^{ème} année primaires. À l'arrivée du Président Felix Antoine Tshisekedi au pouvoir, dans son discours du 24 janvier 2019, il a eu la décision d'appliquer la gratuité dans toutes les provinces de la R.D.C comme établi dans la constitution.



Classe bondées suite à la gratuité-EP Matonge-Kinshasa

Que signifie la gratuité ?

La gratuité est le fait d'étudier sans payer les frais scolaires. Ce privilège est accordé seulement aux écoles primaires publiques et conventionnées. Toutes les filles et tous les garçons de tout âge ont droit à l'éducation car celle-ci est une richesse. La gratuité devrait se faire au niveau primaire jusqu'au niveau secondaire appelé actuellement 7^{ème} et 8^{ème} mais le gouvernement a exclu ce niveau (7^e et 8^e) pour des raisons financières.

La mise en œuvre de la constitution qui veut que la gratuité soit effective dans toute l'étendue de République selon les articles suivants :

Article 10 loi cadre avait prévu ceci :

L'enseignement de base pour tous est l'ensemble de connaissances acquises par l'enfant au niveau primaire jusqu'au secondaire général. Elle assure tous les enfants un socle commun de connaissances et donne à l'enfant un premier niveau de formation générale.

Article 11 de la loi cadre :

L'enseignement de base vise à satisfaire le besoin d'apprendre aux enfants à lire, écrire et à calculer. Grâce à l'actuel président de la République qu'aujourd'hui nous étudions sans rien payer le frais.

Avantages de la gratuité

- Les enfants vont tous à l'école sans distinction d'âge et sans distinction de vie sociale.
- Les parents utilisent l'argent qui servait autre fois au paiement des frais scolaires à d'autres fins pour économiser.
- Les enfants ne sont plus chassés de l'école, ils étudient à l'aise et suivent régulièrement toutes les matières prévues au programme national.
- Le niveau d'instruction des enfants commence à s'améliorer
- Les parents commencent à donner à leurs enfants l'argent suffisant pour le transport et un petit déjeuner à l'école
- La scolarisation de plusieurs enfants d'une même famille, il y a eu un bon nombre d'enfants qui ont regagné le milieu scolaire même une diminution des enfants de la rue. Pendant la gratuité, nous avons eu plusieurs aides de la part de la fondation en classe et d'autres associations. Tels que les tablettes, les bancs, les craies, la construction des latrines.... La gratuité a redonné la valeur de l'enseignant et ses responsabilités.

Désavantages de la gratuité

- Il y a surpeuplement des élèves dans les salles de classe,
- Il y a insuffisance de la capacité d'accueil (locaux) et les bancs ou pupitres. C'est-à-dire les enfants se mettent 4 à 5 par banc, certains élèves s'asseyent même au sol ou par terre.
- Difficulté aux enseignants de suivre de plus près un grand nombre d'élèves dans les apprentissages. Les enseignants éprouvent des difficultés pour corriger leurs devoirs et les surveiller.
- Les parents sont devenus des irresponsables pour contrôler l'éducation de leurs enfants. Certains parents scolarisent leurs enfants sans tenir compte de l'âge de l'école prévu par l'État c'est-à-dire 6 ans.
- Les enseignants travaillent beaucoup mais leurs rémunérations ne répondent pas à leurs vies sociales.

Conclusion

La gratuité est bonne mais nous demanderons au gouvernement de construire d'autres écoles publiques pour éviter les surpeuplements des élèves dans les locaux et donner un bon salaire aux enseignants.

Nous remercions le chef de l'État pour la mise en œuvre de la gratuité dans l'enseignement e base parce que celui-ci est considérée comme une fondation qui est bien faites pour construire une maison.

Nous demandons à l'État congolais et aux partenaires de l'éducation de penser à la vie sociale de nos enseignants enfin que nous puissions bénéficier une formation de qualité. Nous souhaiterons que le gouvernement congolais puisse raisonner un budget constant pour louer à l'éducation qui permettra à la construction des écoles afin de répondre au besoin majeur de l'éducation car la jeunesse est l'avenir de demain.



Eau potable à Kinshasa

Sommaire

Introduction

L'approvisionnement en eau dans certaines communes

Problématique de l'eau potable à Kinshasa

L'eau et l'école

Conclusion

Introduction

L'eau potable est une eau qui peut-être bue sans danger. L'homme a besoin d'eau pour servir de tous ses besoins comme : boire, se laver, préparer les repas...

Sans l'eau il y a pas moyen de vivre, car l'eau c'est la vie.

Nous élèves, nous avons besoin d'eau potable dans nos école pour s'en servir.

A Kinshasa , il y a un sérieux problème d'eau potable parce que la Regideso – l'entreprise étatique s'occupant du réseau de distribution en eau en RDC - est incapable de distribuer l'eau dans toute la ville de Kinshasa.

L'approvisionnement en eau dans certaines communes

Dans certaines communes et quartiers comme : SELEMBAO, KIMBASEKE, NGALIEMA, KINSENSO, BIYELA, TALANGAYI, CAMP LUKA, les familles souffrent car elles utilisent l'eau des puits, des forages, des sources et pluie. Dans certains quartiers les gens se réveillent à 3 heures du matin pour aller puiser de l'eau dans un seul robinet disponible pour tout un quartier.

Le manque de sources d'eau peut amener à une dégradation de l'hygiène dans les maisons.

Problématique de l'eau potable à Kinshasa

L'Etat congolais n'agit pas pour trouver la solution pour l'eau potable.

La population congolaise souffre par manque d'eau. Les peuples puisent l'eau dans des puits, forage et parfois utilisent l'eau de la pluie et source.

En saison de pluie, l'eau de la source devient sale.

Dans nos maisons, nous sommes obligés d'avoir beaucoup de récipients pour garder l'eau, les gens transportent ces bidons venant de loin jusque dans leurs maisons.

Les gens ont surnommé la ville de Kinshasa *BIDONS VILLE* car il y a beaucoup de bidons d'eau dans nos maisons.

Les gens font des réserves d'eau de pluie mais cette eau donne naissance des insectes après quelques jours. La consommation d'eau non potable provoque des maladies comme la diarrhée, les vers intestinaux, la fièvre typhoïde et cela est dû à la consommation de l'eau des puits, des forages, sources et pluie.

IL y a un danger avec l'eau de la Regideso qu'on vend à 50fc parce qu'il y a d'autres personnes qui vendent l'eau des puits et des forage pour tromper les gens.

Notre ville est devenue très sale à cause des bouteilles et sachets d'eau vides.

A Kinshasa les gens meurent à cause de l'eau non propre, plein de microbes. L'eau est très sale.

Notre pays est riche en eau car nous avons beaucoup de rivières, de lacs et le fleuve Congo qui est le deuxième fleuve le plus puissant du monde après l'amazone.

Le fleuve Congo déverse 50.000fc m³ d'eau par seconde dans l'océan atlantique.

La justification pour la Regideso est qu'il n'y a pas assez de produits pour assainir l'eau, les puits qu'ils ont en possession ne suffisent pas pour servir toute la population.

L'eau et l'école

Les enfants doivent aller chercher de l'eau au lieu d'aller à l'école.

Ce manque d'eau à la maison comme à l'école est un frein à l'hygiène menstruelle et empêche la scolarisation des jeunes filles.

Dans notre école, nous avons de l'eau courante. Il y a beaucoup de gens qui viennent nous déranger pour chercher l'eau et cela nous empêche de bien suivre les cours. Les Kulunus accèdent à l'école à cause du manque d'eau dans leurs parcelles. Ils profitent ici à l'école pour subvenir à tous leurs besoins en eau c'est à dire boire, se laver et faire la lessive.

A l'école souvent si on veut boire de l'eau, il faut acheter un sachet d'eau pure qui coûte 100FC ou 150FC ou un sachet d'eau de la Regideso qu'on vend à 50 FC ou une bouteille d'EDEN, SWISTA, CANADIAN...qu'on vend à 500 FC ou 1000 FC.

Conclusion

La Regideso doit trouver une solution pour distribuer l'eau potable dans la ville de Kinshasa pour éviter la souffrance de la population.

Nous avons beaucoup de rivières dans la ville de Kinshasa et un grand fleuve mais la population souffre par ce que l'Etat ne trouve pas la solution.

Nous demandons à notre gouvernement de trouver la solution pour ce phénomène d'eau dans la ville de Kinshasa.

Phénomène Kuluna à Makala et Selembao



Qu'est-ce qu'un Kuluna ?

Les **Kuluna** sont des personnes inciviques qui font du mal aux gens. Les Kuluna créent l'insécurité dans les quartiers et ils marchent hors la loi.

Que font les Kuluna ?

Les Kuluna volent les gens, ils pillent les boutiques, ils violent les filles, ils blessent les gens en cours de route avec les machettes, les bouteilles, les lames de rasoir. Les gens fuient les quartiers et ont peur de sortir quand les kuluna se battent : c'est la panique des élèves à l'école et les parents viennent prendre leurs enfants pour éviter tout danger

Causes du phénomène « Kuluna »

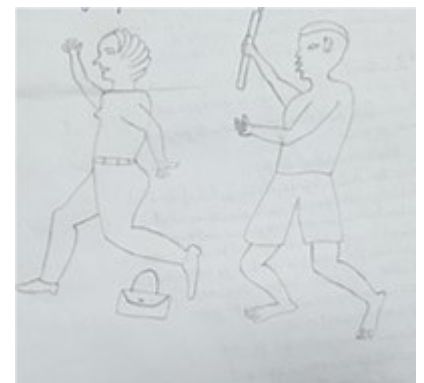
Le phénomène Kuluna a beaucoup de causes.

Comme par exemple le manque de travail, les enfants abandonnés par le divorce des parents, les parents qui n'ont pas les moyens pour mettre les enfants à l'école, les jeunes qui prennent de la drogue, les enfants qui suivent l'écurie des « shégué ». Il y a aussi le chômage, le manque de nourriture à la maison, et puis le pays qui ne marche pas.

Les parents sont à la base de la continuité du phénomène Kuluna parce que quand on arrête leur enfant Kuluna, ils nient qu'il en est un et paient pour la libération de leur enfant car ils mangent cet argent que les Kuluna volent.

L'Etat ne donne pas du travail aux gens, la police n'assure pas bien la sécurité, les policiers semblent être amis des Kuluna.

Les enfants d'aujourd'hui ne suivent pas les conseils des parents, ils tapent et les policiers et les parents.



Conclusion

Pour en finir avec le phénomène Kuluna, l'Etat doit prendre une décision pour lutter efficacement ou encore voter une loi pour faire face aux Kuluna.

L'Etat doit continuer à arrêter les Kuluna et les envoyer à Kaniama Kasese pour travailler ou bien les mettre en prison à vie. L'Etat doit aussi arrêter les vendeurs de drogue. Il faut aussi placer la police partout pour surveiller.

L'Etat doit surtout donner du travail aux gens. Les parents aussi doivent conseiller leurs enfants et les amener à l'église pour prier.

La Côte d'Ivoire



Sources:

*https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2022/C%C3%B4te_d%27Ivoire

*https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2022_in_C%C3%B4te_d%27Ivoire

#	Ecole	Article	Notes
CI 1	Groupe scolaire eboakro d'aboisso	intronisation du roi en pays sanwi	
CI 2	Ecole primaire publique d'ahokoi	Ahokoi	
CI 3	Groupe scolaire amon d'aby du plateau	Abidjan-Adjamé	
CI 4	Groupe scolaire amon d'aby du plateau	L'enfant atchan d'Abidjan-Adjamé	

CI 5	Ecole primaire publique d'anyama débarcadère	Anyama Débarcadère	
CI 6	Ecole primaire publique de mabianeha	Babianeha	
CI 7	Ecole primaire publique de m'brago 1	M'Brago	
CI 8	Ecole primaire publique de n'zikpli-sessekro	Kondje Yobouet	
CI 9	Groupe scolaire anyama-adjamé 1 et 3	Les générations à Anyama-Adjamé	
CI 10	Groupe scolaire anyama-adjamé 1 et 3	Agnan-seu	
CI 11	Groupe scolaire leboutou de dabou	Dabou	

Intronisation du roi en pays sanwi



En pays Agni Sanwi, l'intronisation du roi au-delà de son caractère spirituel et festif renforce la stabilité du royaume et favorise la paix et la cohésion sociale. C'est aussi un véritable facteur de développement de la région.

Les Agni d'Aboisso sont appelés les Agni Sanwi. Ils viennent du Ghana et pratiquent l'agriculture et la pêche. Le royaume du Sanwi est une organisation sociale, traditionnelle installé sur l'actuel territoire ivoirien précisément au sud-est de la Côte d'Ivoire vers la fin du XVIIème siècle et au début du XVIIIème siècle. Il a une superficie de 8 000 km².

Les activités culturelles les plus importantes chez les Agni Sanwi sont : La fête de l'igname, les festivals tel que : l'Agnitié, l'Abodan, les concours culinaires, l'awalé, la toupie et la course de pirogues.



Le Roi Amon NDouffou V et sa cour



Le roi et ses portes cannes



Le roi lors de son intronisation en 2005



Le roi avec les élèves

Sommaire

Organisation du royaume Sanwi

Le roi en pays Sanwi

Intronisation du roi

La désignation du roi

La cérémonie d'intronisation

Les interdits et les totems

Organisation du royaume Sanwi

Le royaume comprend huit (8) cantons :

- Le canton Assinie qui a pour capitale Assinie
- Le canton Attoumglé qui a pour capitale Assouba
- Le canton Djandji qui a pour capitale Ayamé
- Le canton des lagunes qui a pour capitale Adjouan
- Le canton Sôché qui a pour capitale Saikro
- Le canton Adouvlé qui a pour capitale Tiapoum
- Le canton Ehotilé qui a pour capitale Etuéboué
- Le canton Afféma qui a pour capitale Kouaoukro

Le canton gère le chef de village, le chef de village gère le chef de famille et le chef de famille gère les familles.

Le roi en pays Sanwi

L'actuel roi du Sanwi s'appelle Nanan AMON N'DOUFFOU V. À l'état civil il s'appelle ENAN EBOUA KOUTOUA FRANCIS. Il est le XIXème roi du Sanwi. Il a été intronisé le jeudi 5, vendredi 6 et samedi 7 aout 2005, comme l'exige la tradition. Le roi AMON N'DOUFFOU V a succédé au roi AMON N'DOUFFOU IV. Le peuple Agni Sanwi a connu dix-

neuf rois dont Nanan AMON N'DOUFFOU 1^{er} qui fut le quinzième Roi et le plus célèbre. C'est pourquoi tous les rois qui lui ont succédé portent le nom de règne AMON N'DOUFFOU

Intronisation du roi

La désignation du roi

On naît roi, mais on ne devient pas roi. Le roi est choisi parmi les enfants bien portants des femmes de la famille royale (le système matriarcal) en suivant le droit d'ainesse.

Le roi a une fonction judiciaire, une fonction politique et une fonction religieuse.

Les qualités du roi :

- Il doit être un bon négociateur
- Un bon rassembleur
- Un bon communicateur

La cérémonie d'intronisation

Avant l'intronisation, on résout les litiges (palabres), on purifie la cour royale, on adore la chaise royale pour la réussite de la cérémonie.

Seuls les sages et les initiés intronisent le roi.

L'intronisation à proprement dite se déroule en deux phases :

La première phase est privée et seuls les initiés y participent. À cette étape, le roi reste en chambre pendant 3 jours sans manger, sans dormir et ne boit que du bandji (sève de palmier ou de raphia). Il est en communication directe avec les esprits (les âmes de nos ancêtres et les bossons) pendant cette phase il est soumis à des épreuves. S'il revient vivant alors la cérémonie peut continuer.

La deuxième phase est publique, tout le monde y assiste. Ici, le roi est habillé en tenue traditionnelle c'est-à-dire en pagne kita et on lui confie ses attributs qui sont :

- la chaise royale
- le chasse-mouche (manche dorée) la queue de l'éléphant
- le sabré doré
- la canne en or

Au niveau corporel

- la couronne
- les trois chaînes
- les bracelets aux bras et aux chevilles
- la chaussure qui est l'objet primordial
- deux grosses ceintures

Tous ces éléments sont les objets qui représentent son pouvoir. Une fois dans sa tenue d'apparat, le roi est porté dans un hamac avec un petit garçon assis devant présentant la paire de chaussure du roi pour faire le tour du village en exécutant quelques pas de danse pour saluer son peuple au rythme de l'aketé (une danse guerrière, seule danse exécutée par le roi). Pendant ce temps, sur la place publique les danses traditionnelles (l'Abodan, l'Akpèssè, le N'dolè, le Gôlou...) rivalisent d'ardeur.

La cérémonie de l'intronisation dure une semaine. Une fois le roi installé sur la place publique, les différents chefs de cantons, ainsi que les autorités politiques et administratives, passent tour à tour pour le saluer en signe de reconnaissance et de soumission à son autorité, suivi des dons des différentes classes sociales. Après le roi se retire mais la fête continue jusqu'au petit matin.

Les interdits et les totems

Une fois intronisé, le roi a des interdits et des totems.

Les interdits du roi

Il ne doit pas :

- Commettre l'adultère
- Injurier
- Maudire
- Porter main à quelqu'un
- Recevoir le samedi
- Toucher à tout ce qui est impur

Les totems du village

Les habitants du village ne doivent pas :

- Faire rentrer de cabris (chèvre et bouc)
- Porter de régime de graines de palme sur la tête
- Porter de fagot attaché sur la tête
- Porter de chaussures sur les lieux sacrés



Ahokoi

Le village d'**Ahokoi** est situé au Sud-Est de la Côte d'Ivoire, à 12 km d'Adzopé sur l'axe Adzopé – Yakassé-Attobrou. Ahokoi fait partie de la sous-préfecture d'Adzopé dans la région de la Mé. C'est un village « Attié » (peuple Akan) dirigé par un chef aidé par sa notabilité. Les autochtones vivent en parfaite harmonie avec les autres communautés venues de la sous-région qu'ils ont accueillies.

La cérémonie d'adoration

Les Attié d'Ahokoi, adorent une rivière appelé ABOU qui signifie « faisons barrage ». La grande cérémonie d'adoration se tient une fois dans l'année, dans le mois de décembre et est uniquement réservé aux hommes.

Le jour de l'adoration, il est interdit aux femmes de s'y rendre. Le griot à travers le tamtam parleur informe les initiés qui doivent se rendre à l'aube chez le chef adorateur appelé « Kômien ». Tous vêtus d'un pagne autour de la hanche, sans chaussures, et tout le corps badigeonné de kaolin, ils se dirigent vers ABOU avec des présents composée d'œufs, d'un poulet ou d'un bélier, et d'une bouteille de liqueur pour l'offrande aux génies. Une fois sur les lieux, le Komien, se prosterne pour appeler les génies de l'eau.

L'arrivée des génies est observée par des poissons qui émergent de l'eau. Le kômien fait des incantations et immole le poulet. Une fois, le poulet accepté par les génies, celui-ci se débat, se met sur le dos, les pattes en l'air. Les initiés se réjouissent par un tonnerre d'applaudissements. Le poulet est ensuite nettoyé, cuisiné et consommé par les initiés.

Les pattes, les abatts, la tête et les plumes sont laissés au bord de l'eau pour les génies. Ainsi, lorsqu'un malheur doit frapper le village, les génies protecteurs par l'intermédiaire d'une femme qui entre en transe, communiquent avec la population pour les avertir. Ce qui leur permet de prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter que le malheur arrive.

Abidjan-Adjamé

Abidjan-Adjamé est un village situé dans la commune d'Adjamé. Il fait partie des sept villages des « Bidjan ». Les autres villages sont : Anoumabo, Agban, Attécoubé, Cocody, Locodjro et Santai. Ce sont les sept villages qui formaient Abidjan au départ.



La chefferie Abidjan-Adjamé

La création du village d'Abidjan-Adjamé

Les Bidjan sont une tribu des "TCHAMAN ou "ATCHAN". Au commencement, les Bidjan s'appelaient les « MÉLIÉGONIN » et ils habitaient un gros village appelé « MÉLIÉGON ». Ce village se trouvait dans la zone actuelle de la DJIBI. A la recherche de points d'eau et terre pour faire des champs, certains MÉLIÉGONIN arrivèrent à PLITOU-BAYA, l'emplacement actuel du zoo d'Abidjan. Comme ils n'avaient pas de couchette, ils coupaient les feuilles « M'BI » communément appelées « feuilles d'attiéké » pour en faire des nattes. C'est ainsi que leurs voisins, les TCHAMAN-BOBO d'Abobo-Baoulé les nommèrent les « Bidjan ». Ce qui veut dire : « *Ceux qui coupent les feuilles M'BI* ».

Les MÉLIÉGONIN sont ainsi devenus les « BIDJAN ». Ils ont continué leur marche pour arriver à ADOUAMAY. C'est à cet endroit que se trouve la société Filtisac aujourd'hui. Ils vont créer plusieurs quartiers. Ils vont leur donner des noms selon le relief : le quartier en amont est le quartier «ATTO», le quartier au milieu DJÊMIN et le quartier en aval « ATTÉ ». Le village se nomme en réalité « BIDJAN-DJÊMIN ». Cela signifie le « *village-centre de ceux qui coupent les feuilles M'BI* ».

Le village fut fondé en **1838** et il était situé où se trouve l'immeuble Mirador actuellement. Plus tard, le village s'est déplacé pour occuper le site actuel près de la caserne des sapeurs-pompiers de l'Indénié. Le village est actuellement dirigé par le Chef NANDJUI BOUA CHERUBIN. Il est professeur de philosophie. Il fait partie de la classe d'âge la plus jeune de sa génération. Il est donc un « ASSOUKOU ». Les autres classes d'âge sont : les AGBAN, les DONGBA et les DJEHOU. Le chef NANDJUI BOUA CHERBIN ISAAC est le sixième chef à diriger le village depuis le plus illustre NANDJUI ABROGOUA. C'est le nom de ce dernier qui a été donné à l'une des universités d'Abidjan et au principal boulevard qui traverse la commune d'Adjamé. Aujourd'hui, le village compte cinq (05) quartiers : atté (bas ou aval), atto (haut ou amont), molié (quartier Sud), Djrongba (quartier Est) et Djêmian krokou (enclos central).

Le village compte entre vingt mille (20 000) et vingt-cinq mille (25 000) habitants selon la mairie d'Adjamé.

Origine du nom Ebrié

Le nom EBRIÉ connu de tous, est en réalité une injure que les ABOURÉ ont donnée aux Atchan-Bidjan. Les ABOURÉ leur ont donné ce nom à cause des fréquents conflits qu'ils avaient avec les TCHAMAN sur les activités de pêche effectuées sur la lagune : « la lagune Ebrié ». Les ABOURÉ trouvaient que les Atchan étaient méchants, qu'ils avaient le cœur noir. Alors quand les premiers blancs ont demandé le nom de ce peuple aux ABOURÉ, ils ont répondu « ABRIÉ » ou « BIBRIÉ ». Cela veut les « méchants », les « cœurs noirs ». La déformation a donné le nom « Ebrié ». Les « EBRIÉ » préfèrent le nom « ATCHAN » qui veut dire « *Propre* », « *Brillant* » ou « TCHAMAN » qui signifie « les choisis », « ceux qui sont à part ». « TCHAMAN » c'est l'ensemble du peuple. Un garçon est un « TCHABIO » et une fille, une « TCHABIA ».

Les activités socio-économiques des Atchan

Avant la colonisation, les habitants du village, étaient des planteurs et des pêcheurs. Ils cultivaient le manioc, l'igname et d'autres cultures vivrières. Avec l'arrivée des colons, ils ont ajouté la culture du café et du cacao. Leurs champs étaient situés sur les sites actuels de l'hypermarché SOCOCE et le camp de la gendarmerie AGBAN. Avec l'évolution, ils sont devenus des fonctionnaires, des ouvriers, des commerçants, des artisans ...

L'enfant atchan d'Abidjan -Adjamé



Côte d'Ivoire

Les **Atchans** (ou **Ébriés**) sont une ethnie de Côte d'Ivoire. Ils sont membres du groupe ethnique et linguistique Akan.

L'enfant, chez les Atchan, est sacré. Il est très important pour la famille, il est une source de richesse pour la famille. Avant dans les familles Atchan, on faisait beaucoup d'enfants, souvent dix et même plus. Les enfants aidaient leurs parents dans les travaux champêtres et ils permettaient aux parents d'avoir de grandes plantations et de grandes récoltes.



Groupe d'enfants Atchans



Enfants Atchans et le Chef



Sommaire

Les noms des enfants chez les Atchan

L'éducation de l'enfant Atchan

Les différentes célébrations traditionnelles de la croissance de l'enfant Atchan

Voir aussi

Les noms des enfants chez les Atchan

Chez les *TCHAMAN* le nom est donné à l'enfant selon les circonstances. Par exemple : lorsque trois enfants, qui se suivent, ont le même sexe, le troisième est appelé « *N'GUESSAN* ». Le dixième enfant est appelé « *AWO* ». Les jumeaux sont les « *N'DJORAN* ». Lorsqu'un jumeau meurt à la naissance, celui qui reste est appelé « *DJOROGO* ». L'enfant qui naît après des jumeaux s'appelle « *DJOMAN* ».

Quand une femme meurt à l'accouchement et que l'enfant reste, il est appelé « *MOYA* » si c'est une fille et « *MOYO* » si c'est un garçon. C'est la déformation qui a donné « *MOBIO* ». Quand une femme perd plusieurs bébés de suite, celui qui reste, est appelé « *N'TOUPOU* ». Ce nom signifie "le sable est fini". Pour éviter que la mort ne revienne le prendre, une autre femme peut décider de l'adopter, on dit « l'acheter ». C'est pour éviter le mauvais sort qui est arrivé aux autres qui sont morts. La femme peut lui donner le nom qu'elle veut.

On donne aussi le nom à l'enfant pour exprimer une pensée. Exemple : « *AHOLÉPÈ* » qui veut dire « *on n'achète pas l'accouchement* ». On pouvait aussi donner le nom entier d'un ami à son enfant. Par exemple, le notable du village avec qui nous avons eu l'entretien se nomme *N'SAMIN GERMAIN*. Or son père se nomme *MOUADJA GILBERT*'.

On ne mettait pas le nom du père sur les enfants.

Aujourd'hui, ces noms ne sont plus utilisés comme avant. On peut avoir un « *DJOMAN* » qui n'est pas né après des jumeaux. En plus, les mairies imposent aux gens de mettre le nom du père sur chaque enfant.

L'éducation de l'enfant Atchan

L'éducation de l'enfant atchan se fait en deux parties : la partie morale et la partie traditionnelle. Dans la partie traditionnelle, les parents apprennent à l'enfant les travaux champêtres, la pêche, la préparation de l'attiéké, le fumage du poisson, la cuisine... on lui apprend aussi sa classe d'âge et sa génération. Dans la partie morale, les parents apprennent à leur enfant les valeurs comme le travail bien fait, la soumission à ses parents, le respect des adultes...

Il faut dire que l'éducation de l'enfant atchan et de tous les enfants est devenue difficile. Il faut suivre les enfants et leur donner beaucoup de conseils. Les enfants doivent écouter les conseils de leurs parents. Ils doivent éviter de fumer les cigarettes, de boire de l'alcool, de prendre la drogue... Ils doivent se concentrer sur leurs études.

Enfants Atchans



Les différentes célébrations traditionnelles de la croissance de l'enfant Atchan

Chez Atchan on a différentes célébrations :

- la sortie de bébé, la jeune femme qui a accouché est gardée à la maison. Elle est bien nourrie et bien soignée pendant trois mois. Après cela, la famille organise une fête où on présente le nouveau-né et la mère au peuple. Cette fête est appelée « *N'TAN BRO* », on dit « *AN DI TAN BRO* » qui veut dire « elle sort de maternité »
- la fête de la puberté ou « *ALLÉ GNIN* ». on dit « *N'DJÉTCHRÉ LO ALLÉ GNIN* » ou « elle a vu ses règles ». Alors, la famille organise une cérémonie où on lave la jeune fille et on lui met des parures. Après, on fait de bons plats, on mange et on danse.
- le *N'DÉGO*, c'est la sortie des jeunes qui ont atteint l'âge de la maturité. Les plus âgés leur apprennent leur classe d'âge et leur génération.
- le *FATCHUÉ*, c'est la sortie d'une génération. Elle sort pour danser la danse guerrière pour dire qu'elle est prête à prendre le pouvoir. Pendant cette fête, les enfants sont marqués de kaolin blanc et vêtus d'un tissu et un bandeau rouges. Ils dansent à la suite des adultes dans les rues du village.

Voir aussi

- [Les générations à anyama-adjamé](#)
- [Fête de génération à Anyama-Adjame](#)

Anyama Débarcadère

Anyama Débarcadère est un village de Côte d'Ivoire. Il est délimité au sud par la commune de Cocody, à l'Est par la commune de Bingerville et à l'Ouest par celle d'Abobo.



Vue du village Anyama Débarcadère

Sommaire

Historique

Le peuplement d'Anyama Débarcadère

L'organisation du village

Les activités des habitants d'Anyama Débarcadère

La pêche

La culture maraichère

L'élevage de volailles

Historique

“Gnanseu-mon“ était un petit campement situé au bord de la lagune Aghien dans la région d'Anyama, zone riche en espèces d'arbres recherchées (iroko, bois bété, avodiré makoré....).

Le nom “ Gnanseu-mon“ signifie en langue Attié « au bord de la lagune ».

Ce campement s'est très vite transformé en un débarcadère de billes de bois pendant la période coloniale (vers 1900). À cause de l'implantation du débarcadère, le nom “ Gnanseu-mon“ que portait le campement devenu village va disparaître peu à peu au profit « d'Anyama Débarcadère », nom actuel du village.

Le peuplement d'Anyama Débarcadère

L'installation du débarcadère dans ce village demandait le travail de bras valides pour l'embarquement des billes de bois. Il va y avoir une arrivée massive des peuples de la sous-région venus prêter main-forte aux autochtones qui seuls ne pouvaient le faire. Il y avait en majorité les Burkinabés, les Maliens puis des Togolais, des Béniinois, des Ghanéens qui vont s'installer définitivement pour constituer la population du village. Ce qui a valu d'Anyama Débarcadère un village cosmopolite.

L'organisation du village

Malgré les nombreux peuples constituant ce village, seuls les autochtones c'est-à-dire les Attié peuvent le diriger (le chef et sa notabilité). Ainsi, depuis sa création, le village a connu plusieurs chefs à sa tête. Le premier fut Adon Bawa Félix. Améya Aka Prosper fut son successeur après sa mort. Puis il y a eu successivement, Adjelou Kacou Vincent, Brou Akablin. Depuis décembre 2021, Anyama Débarcadère est dirigé par monsieur Djodji Anoma Raoul après le décès de Brou Akablin.

Chaque communauté est représentée par un chef qui est consulté pour les prises de décisions, et qui participe à la vie sociale du village. Cette organisation contribue à la paix et à la cohésion entre les habitants du village.

Les activités des habitants d'Anyama Débarcadère

La pêche

Anyama débarcadère est un village lagunaire, ce qui favorise l'activité de la pêche. Cette pêche est pratiquée de façon traditionnelle. Ainsi, nous avons différentes techniques de pêche :

- la pêche à la ligne : Cette technique est plus pratiquée par les enfants que par les adultes.
- la pêche à l'épervier : elle est pratiquée par les personnes adultes qui ont peur des eaux profondes. L'épervier est un filet circulaire à lancer. Cette technique nécessite de la force et de l'adresse.
- la pêche à la nasse : La nasse est un piège destiné à être immergé pour capturer des poissons et autres animaux aquatiques. Elle retient les poissons pris au piège. Ces pièges sont posés à des endroits stratégiques. Mais la pêche à la nasse est saisonnière. Elle est pratiquée pendant les saisons de pluie.
- la pêche au filet : c'est la technique la plus utilisée à Anyama Débarcadère. Le filet est tendu verticalement dans l'eau et permet de capturer des poissons d'une taille précise grâce aux mailles dimensionnées en fonction du type de poisson que l'on désire attraper. Les mailles du filet retiennent les poissons par la tête ou par l'avant du corps.

La culture maraichère

Le maraicher est en général pratiqué par les femmes. Cette culture a besoin d'une grande quantité d'eau pour l'arrosage quotidien des plantes. Les agriculteurs font alors leurs cultures à proximité ou dans les marécages en fonction des besoins de la plante cultivée. Parmi les plantes les plus cultivées, nous avons l'épinard, le persil, le chou, le céleri, la laitue... La production est destinée principalement au marché d'Abobo (commune voisine).

« Culture



Champs d'épinard



Champs d'épinard



Champs de persil



Feuille attieke

L'élevage de volailles

L'élevage de volailles est aussi l'une des activités des habitants d'Anyama Débarcadère. En plus de l'élevage traditionnel pratiqué par presque tous les ménages, nous avons l'élevage moderne de poulets (chair, pondeuse, hybride, coquelet). La production de cet élevage est destinée aux marchés voisins (Abobo, Cocody et Bingerville).

Babianeha

Petit village lagunaire situé à 93 kilomètres d'Abidjan et à 9 kilomètres d'Assinie-Mafia en Côte d'Ivoire, Babianéha fait partie des dix-sept villages de la commune d'Assinie-Mafia dans le département d'Adiaké, région du Sud-Comoé.

Le village de Babianéha est bordé au sud par l'océan Atlantique, au Nord par la lagune Aby, à l'Est par le village de Mandjian et à l'Ouest par le village Ebothiam.



Village de Babianeha



Chef du village Babianeha - 2022

Sommaire

Historique du village

Les grandes familles

Organisation du village

Activités socio-économiques

Historique du village

En effet, vers 1900 (XIX^{ème} siècle), Monsieur AKOHI venu d'Assinie-Mafia pour des raisons de pêche s'installa sur le littoral (actuel Babianéha). Il fut rejoint par d'autres pêcheurs et ensemble ils fondent le village « *élika-biala-lêkê* » qui signifie « *nulle part ailleurs* » en Nzima (langue locale). Étant une zone favorable à la pêche, les pêcheurs Ghanéens aussi appelés les N'Fanti sont venus s'y installer également. Ceux-ci étant plus nombreux que les autochtones et ne pouvant pas prononcer le nom « *élika-biala-lêkê* » l'on traduit en langue N'Fanti « *Babianéha* » qui veut également dire « *nulle part ailleurs* ».

Les grandes familles

Le village de Babianéha avec une population très jeune, compte environ 1000 habitants. Il est composé de sept (07) grandes familles qui sont :

- La famille Adahonlin qui a pour symbole le perroquet
- La famille Alonwonba qui a pour symbole le raphia
- La famille Azanhoulé qui a pour symbole l'igname
- La famille Ezohilé qui a pour symbole le chat, l'eau et le riz
- La famille Mafoulé qui a pour symbole l'argent
- La famille N'Djouaffô qui a pour symbole le chien, le feu et le soleil
- La famille N'Vavilé qui a pour symbole le maïs

Organisation du village

Depuis sa fondation jusqu'à nos jours, le village de Babianéha s'est vu succéder à sa tête six (06) chefs qui sont :

- Nanan AKOHI de 1915 à 1945
- Nanan AKOHI Aka de 1945 à 1973
- Nanan AKOHI Nissini de 1973 à 1999
- Nanan AKOHI N'Gowa de 1999 à 2006
- Nanan AKA AMAH de 2006 à 2016
- Nanan TANOI Edmond depuis le 15 février 2016 à nos jours

Comme tout village, Babianéha a une organisation socio- politique traditionnelle à savoir : Un chef qui est le garant moral du peuple. À ce titre, il détient le pouvoir judiciaire et le pouvoir exécutif. Il est assisté dans sa tâche par des notables, un président des jeunes et une présidente des femmes.

Selon la tradition, le chef du village est issu de la grande famille N'Djouaffô. Le choix du successeur du chef se fait après une concertation des membres de cette grande famille N'Djouaffô.

Activités socio-économiques

La population de Babianéha a pour activité principale la pêche et la vente du poisson. Elle pratique la pêche en mer et en lagune à bord de pirogues. Les autres activités économiques sont : le tourisme, les complexes hôteliers.

Les principales danses traditionnelles sont : l'ampadou, le life et le ski-pain. La fête de réjouissance appelée "Akonango Beach" a lieu chaque année pendant une semaine dans le mois de janvier.

Le village de Babianéha reste et demeure l'un des sites touristiques les plus importants de la région du fait de ses belles plages, ses hôtels de luxe et ses résidences. Comme l'indique son nom, il n'est retrouvé nulle part ailleurs. Malgré tous ces nombreux atouts touristiques, le village est malheureusement menacé par l'avancée de la mer.

Babianeha



Pirogue mer



Pirogue lagune



Préparation du filet



Préparation de la nasse



Dégâts causés par l'avancée de la mer

M'Brago

M'Brago est un village attié situé dans la région des grands ponts, département d'Abidjan, dans la sous-préfecture d'Anyama en Côte d'Ivoire. Il abrite le stade olympique, plus précisément sur l'autoroute du nord à trente-huit km de la ville juste après le paysage. La population pratique l'agriculture (l'hévée, le palmier à huile, le cacao et le manioc).

Histoire du village

Autrefois "M'Brago1" et "M'Brago2" étaient appelés "Gba-bi" qui se traduit en français "*dit ce qui est au fond de toi*" car les habitants de l'époque étaient véridiques. Ils formaient un seul et unique village. Vers les années 1964, le village étant toujours débordé par les eaux des rivières pendant les saisons pluvieuses. Les villageois décident de trouver un nouveau site, mais le site trouvé ne convenait pas à tous. Alors la majorité de la population décida de quitter le lieu pour s'installer dans le campement d'un des villageois M. Amoucho. Ils créent ainsi le village "M'Brago2". Ceux qui étaient restés furent appelés aussi "M'Brago1".

Lorsqu'on posait la question aux Ebriés qui étaient leurs voisins, ils traduisaient, "M'Brago" par "*Ils sont quittés loin*".

"M'Brago1" était un petit village perdu entre les roches dans la brousse. Ces roches les empêchaient de cultiver convenablement et de s'installer. Mais ils refusèrent toujours de rejoindre leurs frères. L'année 1978 a marqué l'arrivée de plusieurs opérateurs économiques. Ces opérateurs économiques décidèrent alors de s'installer à "M'Brago1" pour exploiter les sites de granites. Ils signent les différents accords avec les villageois et les autorités. C'est en 1990 que démarre la première carrière.



Carrière Mbrago

Le fonctionnement de la carrière

Une carrière est particulièrement une exploitation de mine pour la fabrication de granite. Son opération commence par un décapage pour découvrir la roche mère.

Après la découverte, on passe au forage qui sert à perforer la roche mère. On met le feu à la poudre à l'aide d'un appareil appelé exploseur, ensuite c'est partir pour l'explosion de la roche mère. Une fois que la roche est brisée, elles sont ramassées par la pelle excavatrice.

Ces cailloux sont transportés par des camions qui les emmènent au premier brisement appelé le concasseur qui s'est à réduire les cailloux en petits morceaux. Les cailloux sont déversés sur le tunnel (un trou souterrain) à l'intérieur duquel se trouve un tapis qui achemine ces petits cailloux dans le primaire (machine broyeuse). Elle réduit ces cailloux en plus petits morceaux. Le travail du primaire finit, elle fait la passe aux deux autres broyeuses qui les repartissent dans des grillages. Il y a plusieurs types de grillages qui sont : le 15,25, le 15,20 le 14,20 et 5,15 (les plus chers et le plus demandés) le 5,8 et le 0,5 (le sable). Les différents numéros représentent des formats de cailloux.

Ces graviers sont utilisés pour la fabrication de bitumes, la construction des ponts, la fabrication du ciment, ...

L'installation des carrières à M'Brago1 donne de l'emploi aux jeunes, permet la construction de quelques infrastructures (logement des maitres), entretien des routes. Ils apportent aussi leur soutien moral et financier aux villageois. Les tirs des carrières causent des désagréments à la population, des maisons sont fendues et même quelque fois des morceaux de roches tombent sur des toits.

M'Brago aujourd'hui

Aujourd'hui, le village compte plus de deux mille (2000) âmes et s'étend sur une superficie de quatre hectares. Elle abrite une école primaire, des logements pour les maitres un centre de santé et un château eau en cour. Grâce aux carrières le village n'est plus enclavé.



Exploitation de la carrière

Kondje Yobouet

Kondje Yobouet est un rocher situé dans la région du Béliér, département et sous-préfecture de Didievi, sur l'axe Didievi-Dimbokro en Côte d'Ivoire. Il se trouve précisément dans la savane du village de Tingan-Okoukro, qui fait partie d'un regroupement de quatre villages appelé Zikpli-Sessekron.

Ce rocher retrace l'histoire d'un peuple très ancien composé d'artisans qui sculptaient leur vécu, leur mode de vie, leur quotidien dans les pierres comme un trésor. Ils laissent ainsi un héritage à la postérité pour marquer leur passage. C'est cette beauté, cet art magique et magnifique, ressemblant aux objets de l'âge de la pierre taillée, que les habitants du village de Tingan-Okoukro souhaitent valoriser et préserver.

Kondje Yobouet



Vue de la Coline



Vue de la Coline



Vue de la Coline

Histoire du Rocher

Kondje Yobouet qui signifie « **rocher des pintades sauvages** » est une étendue de pierres qui a été découverte au XVIIème siècle par Nanan Tingan, premier habitant et créateur du village de Tingan-Okoukro. Il a attribué ce nom au rocher parce qu'on y trouvait de milliers de pintades sauvages qui n'avaient pas peur de la présence des hommes. Ainsi, Nanan Tingan a transformé cet endroit en un lieu de culte et y a interdit la chasse. Il a déclaré le mercredi comme un jour-saint, un jour où aucun habitant du village n'est autorisé à aller au champ ou à réaliser des travaux champêtres.

Description du Rocher

Les différentes composantes du rocher :

- **Le village des génies protecteurs** : représenté sur le rocher par un endroit touffu d'herbes. Chaque début d'année, Nanan Tingan et les sages du village partaient offrir aux génies protecteurs des présents (œufs, poulets, moutons...) pour solliciter en retour la tombée de la pluie, la guérison de certaines maladies, la bonne récolte, la protection des habitants du village contre tous les mauvais sorts. Les femmes du village et d'autres venant d'ailleurs qui avaient des difficultés pour enfanter allaient également les consulter.
- La « **tortue** » : il y a également un gros caillou en forme de tortue posé sur quatre petits cailloux qui ressemblent à des pattes. Il se raconte qu'on pouvait retrouver la tortue couchée sur le dos pour signifier le mécontentement des génies. Cette tortue se déplaçait mais seuls les initiés pouvaient voir tous ses mouvements.
- **Le balafon** : taillé dans la pierre, il donne tous les sons connus du balafon traditionnel. Ces sons s'obtiennent lorsqu'on y joue avec de petites pierres rondes. Pendant le jour saint, on entendait depuis le village, des chants, des cris de joie et même les sons du balafon.

- **La baleine** : ce gros mammifère sculpté dans la pierre était toujours entouré d'un étang. Lorsqu'il était touché par une personne non initiée, il se levait à une hauteur du rocher comme pour se jeter dans la mer, et se jetait dans l'étang. Il produisait alors de grands bruits assourdissants, ressemblants aux grondements de tonnerre.
- **La carte d'Afrique** : Un peu plus loin sur ce même rocher, sculptée dans la pierre une figure géométrique ressemblant étrangement à la carte d'Afrique.

Les rochers



Roche musicale



Rocher baleine



Rocher tortue



Rocher tortue

Les générations à Anyama-Adjamé


 Côte d'Ivoire

Une **génération à Anyama-Adjamé**, en Côte d'Ivoire est un ensemble d'Hommes, de femmes, et d'enfants qui s'organisent pour diriger le village pendant une période de quinze ans.

Sommaire

Les différentes générations à Anyama-Adjamé

Le mode de désignation des membres d'une génération

Les classes dans une génération

Les responsables d'une génération

Désignation du Chef du Village

Voir aussi

Les différentes générations à Anyama-Adjamé

Il existe quatre grandes générations qui sont : les BLECHOUE, les DJOUGBO, les GNANDO et les MOUNAN. Ces différentes générations sont comme des partis politiques qui dirigent le village à tour de rôle.

L'ordre de passage au pouvoir des générations est le suivant:

D'abord les BLECHOUE, ensuite les GNANDO, puis les DJOUGBO et enfin les MOUNAN. Et le cycle reprend.

Le mode de désignation des membres d'une génération

La génération ici n'est pas lié à l'âge. Les membres d'une génération donnent naissance à des membres d'autre génération.

- la génération BLECHOUE donne naissance à la génération DJOUGBO. C'est-à-dire que tous les enfants d'un père appartenant à la génération BLECHOUE sont automatiquement membres de la génération DJOUGBO.
- la génération DJOUGBO donne naissance à la génération BLECHOUE.
- la génération GNANDO donne naissance à la génération MOUNAN
- la génération MOUNAN donne naissance à la génération NANDO.

Le père met au monde le fils et le fils met au monde le père. Cela veut dire qu'un père et son enfant ne peuvent jamais appartenir à une même génération.

Les classes dans une génération

Chaque génération est divisée en quatre classes. L'appartenance à une classe dépend de sa position de naissance :

- la classe DJEHOU : regroupe les premiers nés (fils ou fille) de chaque famille.
- la classe TCHOGBA : regroupe les deuxièmes nés de chaque famille.
- la classe BONTO : regroupe les troisièmes nés de chaque famille.
- la classe AGBRI: regroupe les quatrièmes nés et tous les autres qui viennent après eux.

Une personne appartenant par exemple à la génération DJOUGBO de la classe DJEHOU est un DJOUGBO-DJEHOU. Si elle est de la classe TCHOGBA c'est un DJOUGBO-TCHOGBA. Si elle est de la classe BONTO c'est un DJOUGBO-BONTO. Si elle est de la classe AGBRI c'est un JOUGBO-AGBRI.

Dans une génération, le droit d'ainesse ne repose pas sur l'âge réel des personnes. Il repose plutôt sur les classes. Les DJEHOU sont considérés comme aînés de la génération, les TCHOGBA sont les cadets, les BONTO sont les troisièmes et les AGBRI sont les benjamins de la génération.

Ainsi donc une personne âgée de deux ans par exemple, d'une génération donnée et appartenant à la classe DJEHOU est plus âgé qu'un autre de trente ans de la même génération et appartenant à la classe TCHOGBA et ainsi de suite.

Les responsables d'une génération

La génération choisit ses différents responsables qui sont :

- quatre chefs guerriers soit un par classe, appelés SAMBOHIN et leurs adjoints
- quatre chefs de classe appelés BLE-YO et leurs adjoints et secrétaires
- un NANAN qui est le plus âgé de la génération
- un parrain (celui qui finance la génération) et son adjoint.

Désignation du Chef du Village

La prise du pouvoir par une génération commence par une grande fête que la génération organise. C'est la fête de génération.

Le chef du village est choisi parmi les membres de la classe DJEHOU. Une fois choisi, le nouveau chef forme son équipe pour diriger le village. Il règne pendant huit ans. Après les huit ans, un autre chef du village est choisi parmi les membres de la classe TCHOGBA. Il forme une autre équipe dirigeante et règne jusqu'à la fin des quinze ans. Après les quinze ans, la génération est obligée de laisser la place à la génération suivante.

Aucun membre des classes BONTO et AGBRI ne peut être choisi comme chef du village quel que soit son niveau intellectuel, son pouvoir financier et sa sagesse.

Voir aussi

- L'enfant atchan d'Abidjan-Adjamé
- Fête de génération à Anyama-Adjame

Agnan-seu

L'**Agnan-Seu** est la sauce préférée des Attié d'Anyama, une ville du sud de la Côte d'Ivoire. C'est une sauce faite à base de feuilles de la plante appelée Agnan. Cette plante pousse en grande quantité dans la région d'Anyama. Le nom *Anyam* (*Agna-Man* signifie le pays de l'*Agnan*). Cette sauce est consommée pendant les grandes cérémonies (fête de génération, mariage...)



Arbre Agnan-seu

Sommaire

Les ingrédients

Les étapes de la cuisson de l'agnan-seu

Première étape

Deuxième étape

Troisième étape

Voir aussi



Feuilles agnan-seu

Les ingrédients

Pour préparer l'Agnan-Seu pour cinq personnes, il nous faut :

- 500 grammes de jeunes feuilles d'Agnan fraîches ou sèches
- 6 aubergines
- 1 kilogramme de viande ou de poisson fumé
- 4 cuillères à soupe d'huile de palme
- 4 piments frais
- du sel
- 10 grains d'akpi (amande de l'arbre Ndjansang - Ricinodendron)
- 2 cubes d'assaisonnement
- 4 tomates fraîches
- 1 morceau d'Adjovan (poisson fermenté)
- 3 boules d'oignon
- 3 cuillerées de poudre de gombo (djoumgbélé)
- 2 cuillerées de poudre de kplé (amande de l'arbre Irvingia gabonensis)
- une gousse d'ail
- 50 grammes de champignons de palmier.



Arbre Magnan-seu

Les étapes de la cuisson de l'agnan-seu

Première étape

Après avoir bien lavé les ingrédients, il faut mettre dans une casserole les feuilles d'Agnan bien liées par un fil, les aubergines, les boules d'oignon, le poisson ou la viande, les piments, les tomates, le champignon. Ajouter quatre verres d'eau et laisser cuire pendant au moins 30 minutes.

Deuxième étape

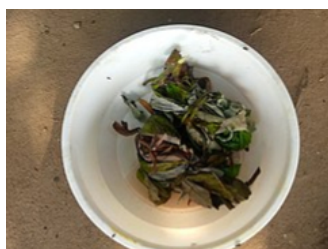
Retirer les feuilles d'Agnan, les aubergines, les piments, les tomates, les oignons et les écraser dans un mixeur ou un talier en bois. Ajouter à la pâte 2 cuillères à soupe d'huile de palme, une pincée de sel, la poudre de gombo, la poudre de kplé et l'akpi bien écrasé. Mélanger le tout et remettre dans la casserole contenant l'eau de cuisson.

Troisième étape

Laisser mijoter pendant 25 minutes. Lorsqu'on constate que la sauce est trop épaisse, il faut ajouter un peu d'eau pour la rendre moins lourde. Ajouter le cube d'assaisonnement, de l'ail et de l'oignon découpés en petits morceaux et le morceau d'Adjovan. Laisser mijoter encore pendant 15 minutes.

L'Agnan-Seu se mange avec du foutou, du riz ou de l'attiéké.

Etapes de préparation



Etape 1



Etape 2



Etape 3



Etape 4



Etape 5



Etape 6



Etape 7



Etape 8

Voir aussi

- [Fête de génération à Anyama-Adjame](#)
- [Fête de l'igname en pays Sanwi](#)

Dabou

Dabou est une ville dans le Sud de la Côte d'Ivoire sur l'axe Abidjan - San-Pedro. Dabou a été pendant la colonisation un lieu très important d'échange de marchandises.

Aujourd'hui, elle est désignée capitale de la région des grands ponts. Les autochtones sont les Adioukrou qui sont de grands planteurs et pêcheurs. Leur nourriture de base est l'attiéké (semoule de manioc).

La ville de Dabou a accueilli des peuples venant de différentes régions à cause de l'agriculture, la pêche et le commerce

Elle a aussi abrité la première école de maçonnerie construite par des missionnaires la Côte d'Ivoire en 1896.

La ville de Dabou se reconnaît à travers ces sites touristiques : le fort FAIDHERBE, le wharf, le pont Eiffel et la place de la liberté.



Fort de Dabou



Le pont Eiffel

Sommaire

Histoire et monuments de la ville de Dabou

- Le fort Faidherbe
- Le wharf de Dabou
- Le pont Eiffel
- La place de la Liberté

Histoire et monuments de la ville de Dabou

Dabou, ville phare de l'époque coloniale regorge de nombreux sites touristiques qui font sa fierté. De part sa position, elle a accueilli de nombreux peuples qui vivent aujourd'hui en parfaite cohésion avec les autochtones adioukrou.

Cependant, certains sites sont dans un état de délabrement très avancé, qui ont besoin d'être réhabilités et classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le fort Faidherbe

Le fort Faidherbe de Dabou fut construit en 1853 par le commandant Louis Faidherbe lors de la signature d'un traité marquant la reconnaissance de la souveraineté française par le chef coutumier. Il se trouve sur les rives de la lagune Ebrié et a été créé pour faciliter les échanges entre les colons et les peuples de la région.

Le wharf de Dabou

Le wharf de Dabou a été construit en 1912 par les colons français pour faciliter l'exportation des ressources naturels (caoutchouc, café, cacao, palmier à huile) vers l'Europe.

Le pont Eiffel

Le pont Eiffel ou encore appelé pont Agneby a été construit entre 1921 et 1932 par Gustave Eiffel. Il est situé sur la rivière Agneby et est totalement conçu en acier ce qui rappelle la Tour Eiffel en France. Il a marqué le début du trafic routier entre le sud et le reste de la Côte d'Ivoire.

La place de la Liberté

Située au centre-ville en face de l'ancienne mairie, présente les statues de la liberté bâties en 1985 par le premier maire de la ville, Paul Memel Jean, en hommage à feu le président Félix Houphouët-Boigny qui a aboli le travail forcé le 11 avril 1946.



Place de la Liberté

