

Fondation



Wiki In
Africa



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



Rapport du jury
Edition 2022 - 2023



SOMMAIRE

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

01

Table des matières

SOMMAIRE

1

02

CONTEXTE

2

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

03

RESULTATS

8

1. Articles produits 8
2. Notes 9
3. Galerie de photos des participants 10

04

Tous les articles

12

1. MADAGASCAR 13
2. MALI 26
3. SENEGAL 34
4. GUINEE 56
5. BURKINA FASO 59
6. COTE D'IVOIRE 67
7. MAROC 77
8. TUNISIE 130
9. RDC 215
10. CAMEROUN 222



CONTEXTE

L'association Wiki In Africa et la Fondation Orange, désireuses 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 sœur 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 sœur 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. Le personnel enseignant ou personnel vie scolaire 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 2022-2023 sont : la Guinée, le Cameroun, Madagascar, le Mali, le Sénégal, la Tunisie, la Côte d'Ivoire, la RDC, le Burkina Faso et le Maroc.

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 suggérés 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 termes 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).

4. Calendrier

- Automne hiver 2022: Inscriptions des écoles, formation des facilitateurs et des enseignants
- Janvier 2023: Lancement du WikiChallenge Ecoles d'Afrique
- 1er Avril 2023: Fermeture du WikiChallenge Ecoles Africaines
- Avril 2023: Téléversement des articles produits sur Vikidia ainsi que des photos produites sur Wikimedia Commons
- Mai 2023: Travail du jury
- Fin Mai ou début Juin 2023: Les gagnants du concours sont annoncés
- Été – Automne – Hiver 2023: 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, éventuellement par des associations de wikimédiens, et 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
- Orange Maroc
- Wiki in Africa
- Vikidia
- Wikimedia Tunisie
- Wikimedians of Cameroon UserGroup
- Wikimedia Maroc

8. Les prix internationaux

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

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

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

Les prix seront remis aux établissements gagnants lors de cérémonies, organisées courant 2023-2024 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 Cosson** / Déléguée Générale Fondation Orange, Directrice Mécénat et Solidarité Groupe
- **Taina PEREIRA RAMOS** / chargée de communication digitale
- **Emmanuelle Wattre** / Directrice adjointe Influence Digitale
- **Mathilde Louis** / Chargée de mission projets pédagogiques Wikimedia France
- **Nicolas Zwirn** / Responsable projets culturels
- **Fawaz Tairou** / Wikipédien. Responsable des formations à l'AUF Bénin
- **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 :**
 - *Charrettes à Mbour*, par l'Ecole Cheikh Mbaba Sow – PI 2019
 - *Exploitation du miel à Bandia*, par l'Ecole Primaire de Bandia – PI 2020-2021
 - *"Paa'gn" à Fadiol*, par l'Ecole Primaire de Fadiol (Thiès) - PI 2022-2023
- **CAMEROUN :**
 - *Culture de la viande du chien chez les Yevol*, par l'Ecole Catholique Sainte Rosa Verenini – PI 2019
 - *Récolte des termites au Cameroun*, par l'Ecole primaire publique d'Obala I - PI 2022-2023
- **MALI :**
 - *Kimparana*, par l'Ecole Fondamentale Dioundioun de Kimparana – PI 2019

- **TUNISIE :**

- *Menzel Djerbien*, par l'Ecole Habib Bourguiba à Djerba - PI 2022-2023

- **COTE D'IVOIRE :**

- *L'enfant atchan d'Abidjan-Adjamé*, par le Groupe scolaire Amon d'Aby du plateau - PI 2022-2023

Prix nationaux précédents:

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
- Minkong, par l'Ecole Sainte Rose Venerini d'Ebolowa-Sud (2021-2022)

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
- Sakoalavitsy Mena, par l'EPP Maibahoaka (2021-2022)

Prix nationaux Mali

- Toguna, par l'Ecole Banguetaba I
- Barrage de Manantali, par l'Ecole de Manantali 2
- Karité, par l'Ecole Groupe Scolaire Almamby 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
- Le Yogoro, par groupe scolaire Manantali 2 (2021-2022)

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
- Car rapide, par l'Ecole Diaraf Ibra Paye (2021-2022)

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 l'école ESKHIRA – Tastour
- Les jeux populaires sahariens par les élèves de BECHNI - Gebel
- Musique traditionnelle en Tunisie, par l'Ecole BirCharef Regueb (2021-2022)

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
- Intronisation du roi en pays sanwi, par le Groupe scolaire Eboakro d'Aboisso (2021-2022)

Prix nationaux Guinée

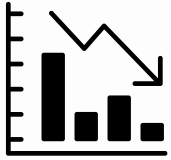
- Eau Coyah, par l'Ecole primaire de Coyah
- Bagataye, l'Ecole primaire Saint David
- Niandian, par l'Ecole Primaire de Fidel Castro de Kissidougou
- Usine d'alumine de Fria par l'Ecole Primaire de Sabendè
- Karaouni et frères, par l'Ecole primaire Elhadj Abdourahmane Sy (2021-2022)

Prix nationaux BF

- Baongo II, par l'Ecole St Dominique de Guzman – Yamtenga
- Babenda, de l'Ecole Zogona (2021-2022)

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 2022-2023, **190 établissements** ont produit **110 articles** illustrés par **630 photos** et **5 vidéos**.



Cameroun

- 12 articles produits
- 51 photos
- 11 écoles participantes



Tunisie

- 29 articles produits
- 301 photos + 4 vidéos
- 27 écoles participantes



Madagascar

- 10 articles produits
- 0 photos
- 9 écoles participantes



Côte d'Ivoire

- 6 articles produits
- 28 photos
- 6 écoles participantes



Mali

- 7 articles produits
- 16 photos
- 6 écoles participantes



Guinée

- 1 articles produits
- 0 photos
- 1 écoles participantes



R. d. Congo

- 13 articles produits
- 0 photos
- 9 écoles participantes



Burkina Faso

- 5 articles produits
- 9 photos + 1 vidéo
- 5 écoles participantes



Sénégal

- 7 articles produits
- 40 photos
- 6 écoles participantes



Maroc

- 20 articles produits
- 185 photos
- 12 écoles participantes

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

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

2. Notes

1

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

2

dans le document 2022-2023, nous avons ajouté la liste des établissements et pays gagnants des années précédentes. 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](#) (630 photos et 5 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

* https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_videos

5

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

6

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

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



Elèves au site archéologique Oudhna

Ecole village Bader Oudhna

Tunisie



Elèves en tenues traditionnelles

Ecole Mohamed Abdou

Maroc



Femmes et élèves de Doumorossi après la récolte

Ecole de Doumorossi

Côte d'Ivoire



Femmes prêtes pour le champs

Ecole de Doumorossi

Côte d'Ivoire



Formation des enseignants

Centre Alif

Tunisie



Elèves en train de rédiger un article

Ecole Mohamed Abdou

Maroc



Les élèves en amille après un séance de travail

Groupe kaigama de Guider

Cameroun



Les élèves avec la Jellâba Ouazzanie

Ecole Bni Malek

Maroc



Les élèves en habit traditionnel

Ecole Mohamed Abdou

Maroc



Elèves au site archéologique Oudhna

Ecole village Bader Oudhna

Tunisie



Elève et enseignante en habit traditionnel de Djerba

Ecole Habib Bourguiba

Tunisie



Elèves dégustent le baton blinde

Ecole Simbock

Cameroun



Femmes prêtes pour le champs

Ecole de Doumorossi

Côte d'Ivoire



Elèves au site archéologique Oudhna

Ecole village Bader Oudhna

Tunisie



Elèves en train de façonner l'argile

Ecole Mohamed Abdou

Maroc



Elèves jouant avec la tortue Kulu.

Ecole Simbock

Cameroun



Elèves en train de cueillir la plante Semmar

Ecole Zyayna

Maroc



Elèves à l'huilerie

Ecole Ahmed Chorbane

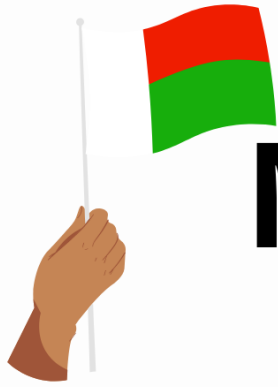
Tunisie



ARTICLES

Tous les articles par ordre d'entrée

1. MADAGASCAR	13
2. MALI	26
3. SENEGAL	34
4. GUINEE	56
5. BURKINA FASO	59
6. COTE D'IVOIRE	67
7. MAROC	77
8. TUNISIE	130
9. RDC	215
10. CAMEROUN	222



Madagascar

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Madagascar

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Madagascar

Pays	Ecole	Article	Notes
MADA 1	EPP d'Application Mahamasina	Koba	
MADA 2	EPP Mangarivotra Tsiroanomandidy	Fleuve Manambolo	
MADA 3	EPP Maibahoaka	Chute de la Lily	
MADA 4	EPP Ankadinondry	Rivière Sakay	
MADA 5	EPP Ankadinondry	Cimetière Sakay	
MADA 6	EPSP SOS VE Ivohitra	Ibity	

MADA 7	EPSP Ivohitra	Lac d'Andranobe	
MADA 8	EPP Behenjy	Ikopa	
MADA 9	EPSP SOS VE Antanety	Tarondro	
MADA 10	EPSP SOS VE Mangarano	Naufrage du Ms Francia	

Koba

Le **koba** est l'une des spécialités culinaires de Madagascar. Il y a plusieurs variétés de *Koba* selon les régions, mais le plus connu est le Koba ravina. C'est un gâteau à base de farine de riz, de cacahuète et de sucre.

Les variétés

- Koba katsaka : c'est un gâteau sucré fait à base de maïs frais broyé et torréfié, puis enveloppé dans les feuilles de maïs, à cuire par bain marie.
- Koba ravina : c'est un gâteau très sucré et très tendre. Il se mange comme petit déjeuner, dessert ou goûter. Il peut également être accompagner de thé ou de café, un dessert traditionnel malgache souvent présenté par les grands restaurants accompagné avec de la glace ou autre sauce sucrée.

Préparation du koba ravina

Le *koba ravina* est plus difficile à préparer que le Koba katsaka. Il est à préparer deux jours avant sa consommation. Les ingrédients pour un Koba ravina de 25 cm sont :

- cacahuète 10kg
- Farine de riz 5 kg
- Sucre rouge 5 kg
- Feuille de banane

Il faut faire cuire les cacahuètes puis broyer avec du sucre, selon le goût, et ne pas confondre avec du beurre de cacahuète.

Il faut mélanger la farine de riz avec le reste du sucre jusqu'à ce que cela donne une grosse pâte (mais qui ne colle pas, pâte liquide et épaisse.)

Bruler un petit peu les feuilles de bananier Étendre les feuilles de banane et mettre la pâte dessus, suivi de la cacahuète broyé avec du sucre.

Enrouler le tout puis et fermer, attacher avec du fil de feuille de banane, il faut bien couvrir pour que la pâte et l'intérieur soit visible.



Image représentant du Koba.



Du koba exposé dans une vitrine.



Du koba Ravina"

Fleuve Manambolo

Le **fleuve de Manambolo** est un cours d'eau situé dans l'Ouest de Madagascar, une île située dans l'Océan Indien au large de la côte d'Afrique.

Le nom *Manambolo* vient du mot malgache *Manamby* et *Olo* qui veut dire : donner de la sens à quelqu'un.

Le Manambolo est l'un des principaux fleuves de Madagascar qui est connu pour ses paysages et biodiversité unique.

Le fleuve du Manambolo prend sa source dans les hautes terres de Madagascar, dans la région d'Antsirabe.

Il traverse ensuite les régions de Melaky et de Bongolava, avant de se jeter dans le Canal du Mozambique.

Sa longueur est de 520 kilomètres.

Le Manambolo est célèbre pour ses gorges spectaculaires : les gorges de Tsiribihina ainsi que pour les tombeaux ancestrale des Vazimba qui sont des lieux touristiques.



Manambolorivier_13



Manambolorivier_01



Manambolorivier_09

Chute de la Lily

La **chute de la Lily** est une cascade d'eau naturelle qui se situe dans la ville d'Ampefy à Madagascar.

Localisation

La Chute de la Lily se trouve dans la région d'Itasy, District de Soavinandriana, Commune Ampefy. Elle est située à 5km d'Ambodiamontana. Pour y arriver, on passe par ces lieux : Mahiatrondro, Amparihy, Antafofo.

Sa place dans l'économie

Cette chute attire beaucoup de touristes malagasy et étrangers surtout les week-ends et les jours fériés.

Le développement de ce lieu historique est sous la responsabilité de la commune d'Ampefy, si avant, le quartier s'occupe d'elle. Elle a mis en place les guides et les différentes organisations pour éviter les accidents.

On y trouve aussi des petits commerçants, des photographes et de stationnement de voitures.

Environ cinquante guides locaux travaillent là-bas. Mais ils pratiquent leur tâche en tour de 10 personnes. Ces guides sont de la région car ils connaissent bien l'endroit, sa profondeur, les lieux où on peut/on ne peut pas y aller.

A proximité, les petits commerçants vendent des légumes, des avocats et des produits artisanaux comme des colliers, des paniers, car la plupart de la population est des cultivateurs, des éleveurs, des pêcheurs, et des artisans.

Ces gens gagnent leur vie grâce à l'existence de ce lieu historique.

Historique

Pourquoi on l'appelle « Chute de la Lily »

En 1923, un colon est venu dans cette cascade avec ses deux enfants : Rodin et Lily, les deux enfants ont nagé dans la cascade.

Lily s'est introduite accidentellement dans la grotte, et depuis, on ne l'a jamais retrouvé tandis que son frère est sorti indemne.

A cette époque, Lily avait 17 ans, suite à cette tragédie, son père a décidé de nommer ce lieu : « Chute de la Lily ».

Avant l'accident, le lieu s'appelait Antafofobe, il est sacré et avait beaucoup de tabou comme l'ail, le cochon, des personnes ivres. Mais quand Lily est disparue dans la grotte, tous ces tabous ont disparus avec elle et on la compare comme étant un sacrifice.

D'après les gens du quartier, Lily se montre des fois et s'assoie sur les rochers.



Sakay (rivière)

La **rivière Sakay** est une rivière malgache de la région de Bongolava à Madagascar. Elle sépare la région de Bongolava de l'Itasy.

Situation géographique

La rivière se trouve à 4 kilomètres à l'Est de la ville d'Ankadinondry et à 70 kilomètres du capital de la région, Tsiroanomandidy. Elle mesure environ 450km de long et se jette dans le fleuve de Tsiribihina.

Elle est traversé par la route Nationale N°1 à Soaronono, et la route nationale nationale n°1 bis à Ankadinondry.

Il y a trois grands ponts qui traversent cette rivière : Ankadinondry, Soaronono et Andakana.

Origine

Le nom de la rivière provient de 2 personnes de Sakalava qui prenaient leurs bain dans cette rivière en durant « Hisaika ahay » veut dire « On va prendre un bain » et c'est cette prononciation que les enceins de cette région ont traduit facilement « SAKAY ».

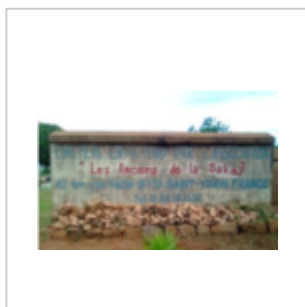


Cimetière Sakay

Le **Cimetière de Sakay** est un endroit où l'on enterre les morts à Ampasambazaha à Ankadinondry (Madagascar)

Historique

D'après le recoupement aux enceins agents de Sakay, La cimetière à Sakay a été fondée en 1952 par Mr Jean Marche, les malagasy était le premier responsable de l'enterrement.



Il y a cinquante-deux (52) Réunionnais enterrés dans cette cimetière. En 1977, les après que les Réunionnais étaient partis, les Malgaches étaient enterrés aussi dans cette cimetière jusqu'aujourd'hui.

Le cimetière est clôturé, et un gardien payé par l'association des anciens de la Sakay assure son nettoyage et sa surveillance.

Ibity

Ibity se situe à 25 km de la ville d'Antsirabe à Madagascar et il fait partie des sites touristiques les plus renommés de la région de Vakinankaratra. Il représente le fameux massif d'Ibity culminant à 2254m d'altitude qui est un massif rocheux riche en gisement de pierres telles que le quartz, cobalt et nickel, très fréquente dans cette région.



le mont Ibity

Attraction touristique

C'est un endroit attractif et splendide de flores et de faunes endémiques. Les touristes s'intéressent aux vestiges culturels comme la tombe et la grotte.



Ibity se trouve dans le District d'Antsirabe II. Le paysage est très beau, on peut y faire du trail à partir de 2 à 30 km ou même plus. On peut y visiter les villages (découvrir les mœurs et coutumes et les traditions). On peut explorer les montagnes et les forêts.

Potentiel économique

A Ibity se trouve l'entreprise de fabrication de ciment le CEMENTIS, l'ancienne HOLCIM. Cette entreprise fabrique des ciments comme LOVA et ORIMBATO. Elle est ouverte à toutes aides financières et investissements mais elle est surtout concentrée sur les investissements étrangers, d'où le CEMENTIS est la seule entreprise fabricante de ciment pour le béton à Madagascar. Il travaille également avec l'Etat à toute fabrication d'infrastructure en béton.



Rocher sur le mont Ibity

L'exploitation du quartz, cobalt, et Nickel constitue également un potentiel pour l'économie de la région.

Lac d'Andranobe

Le **lac Andranobe** est un lac célèbre pour la pisciculture. Il se situe à environ à 10 à 15 km de la ville d'Antsirabe à Madagascar.

Structure gestionnaire du Lac

Dans cette localité, le KORERATIVA FIFIMPAVA a été fondé en 2004 pour lancer les activités de ce genre d'espèces. Il a pour but de produire des tonnes de poissons à savoir 15 à 20 t par an durant la saison de la campagne, après la fermeture de l'eau, l'interdiction de pêcher, entre le mois de Septembre et Novembre.



Lac Andranobe

Le KOPERATIVA FIFIMPAVA est une coopérative qui regroupe des personnes pêcheurs. Il rassemble quatre CAB dont TAMIA, MMFT, FITAMI, FIMPATA qui ont pour mission de gérer les lacs d'Andranobe Est et Ouest, Tatamarina et Andraikiba et ses bassins versants. Sa raison d'être est le développement de la filière pêche en eau douce dans la région par les CAB pour respecter les exigences et mettre en œuvre le contenu de leurs contrats de gestion. Le VOI FITAMI au VOI (Vondron'Olona Ifotony) participe à la protection de l'environnement avec la Direction Régionale de l'Environnement et du développement Durable Vakinankaratra (DREDD) qui ont intérêts communs avec le KOPERATIVA FIFIMPAVA. Le VOI prend la responsabilité telle que le reboisement, la protection de la forêt, le respect de l'environnement et la gestion de l'eau. Il se coopère avec les autres régions comme Ambatolampy, Faratsiho, Mandoto. Les membres actifs s'ouvrent dans d'autres domaines sur les activités agricoles notamment les fruits comme la pomme, les pêches et les oranges. Ils produisent aussi des engrais naturels, les compostes. Ils se coopèrent avec CEFTEL pour ces exploitations agricoles voire le renforcement de la situation financière de chaque foyer en relation avec le projet de FIFATA.

Par ailleurs, le Koperativa travaille avec les divers partenariats : FDA, SAGA (Coopération Suisse), FANAINGA, pour l'appui technique et matériel. Cette adoption technique de pêche adaptée au changement climatique maintient le développement des stratégies d'autonomisation des structures et des processus à travers des coopératives pour une durabilité des impacts et une existence. Les membres reçoivent également une formation mais axée aussi au partage d'information en cascade (ils s'échangent des expériences vécues). Ces partenaires appuient financièrement le Koperativa FIFIMPAVA pour l'exploitation durable des lacs et des bassins versants.

Cette activité connaît un essor considérable malgré les problèmes traversés par les membres dans le Koperativa. Certains tendent à nuire à la fructification de cette opportunité à cause de la mentalité : les gens ne laissent pas les poissons prendre un certain poids, mais ils les pêchent au cours de sa pleine croissance et ils dépassent même les normes requises. Le Fondateur du KOPERATIVA s'inquiète vraiment de ce fléau qui risque de ne plus voir un gros poisson sur le marché, vu le changement climatique. Récemment, l'autorité locale distribue les moustiquaires, alors ces dernières se changent en filet à pêche. Quoiqu'il en soit, des mesures sont déjà prises pour arrêter ses mauvaises habitudes.

Ikopa

L'**Ikopa** est une rivière de l'île de Madagascar qui traverse Antananarivo et se jette dans le Betsiboka. Sa source se situe au rocher Angavokely, sous le nom de Varahina dans la sous-préfecture Andramasina à une altitude de 1 810 m. C'est l'un des fleuves les plus importants à Madagascar par son potentiel énergétique considérable et par son débit 900m³.s⁻¹



Barrage de Tanjombato



Transport de passagers



Filtration d'eau à Tanjombato



Ponts de Tanjombato

Sommaire

Réseau hydrographique

Utilisation de l'Ikopa

Lac de Mandroseza

Assèchement de l'Ikopa

Les sources polluantes

Réseau hydrographique

- Sur sa partie supérieure va de 5km sur 9km de la tête du bassin à la confluence de la Varahina Nord et Sud, avec une direction générale Nord-Sud;
- Sur le cours moyen, de 3,5km sur 20km jusqu'à l'entrée de la plaine, avec une direction Est- Ouest.
- Sur la plaine, elle serpente à 15km où elle reçoit les apports des autres affluents, particulièrement la Sisaony. L'Ikopa reçoit sur sa rive droite quelques affluents tels que : Sisaony, Andromba, et avec sa rive gauche le Mamba.

Ikopa rejoint le Betsiboka au Nord de Maevatanana dans une zone marécageuse.

Utilisation de l'Ikopa

La proximité du cours d'eau est très utile à la vie de la ville d'Antananarivo, autant pour les transports, la consommation que pour les activités du quotidien:

- Transport de marchandises et de passagers
- Agriculture, notamment l'arrosage des rizières de la banlieue d'Antananarivo,
- Pêche
- alimentation en eau potable pour Antananarivo et ses alentours dans la station de Mandroseza de la Jirama ou Jiro sy Rano Malagasy, qui distribue et gère l'eau et l'électricité à Madagascar

Lac de Mandroseza

Le Lac Mandroseza est un lac artificiel alimenté principalement par la rivière Ikopa, et est utilisé pour la production d'eau potable de la ville d'Antananarivo et les communes environnantes.

Il prend une forme ovale de direction Sud-Est Nord-Ouest ; 47ha de superficie avec une longueur de 900m sur 400m de largeur maximale et une profondeur moyenne de 3m.

Assèchement de l'Ikopa

L'Autorité pour la protection contre les inondations de la plaine d'Antananarivo (APIPA) qui contrôle le niveau de l'Ikopa et décide des mesures et précautions à prendre.

L'assèchement de la rivière d'Ikopa depuis quelques années a suscité beaucoup de questions sur l'approvisionnement en eau potable dans la capitale.

Le baisse du niveau de la rivière Ikopa est normal en période sèche, mais il est également dû à un faible taux de pluviométrie durant la saison des pluies. Le barrage de Tsiazompaniry disposant d'une réserve de 140 millions m³ d'eau peut subvenir aux besoins d'Antananarivo. Le grand bassin de Tsiazompaniry approvisionne Ikopa.

Les sources polluantes

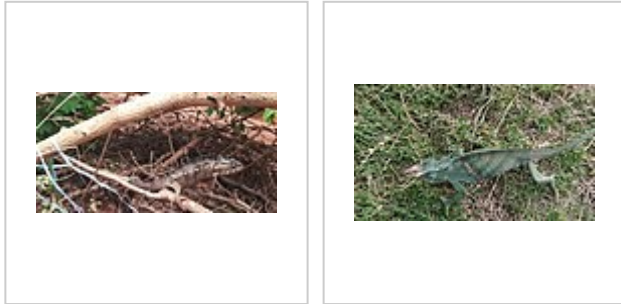
Les eaux de l'Ikopa sont soumises à de nombreuses sources polluantes actuellement : réseaux routiers, industries, zones urbaines, agricoles, ordures ménagères,... La pollution des eaux se trouve également accentuée par la dégradation de l'environnement.

Caméléon de Parson

Le **tarondro** et ou le **tanalahy** sont des caméléons, des reptiles ovipares de la famille des lézards.

Les caméléons sont actuellement en voie de disparition à cause des conséquences des activités humaines, bien qu'ils fassent partie de nos richesses endémiques.

Madagascar possède plusieurs espèces endémiques de caméléon dont ces deux se sont distingués :



Ne pas confondre ce ... avec ce type-là.
type de tarondro...

Caractéristiques

Premièrement, le « tanalahy » ou « le caméléon de Parson » mesure de 10 à 40 cm. Sa peau a la caractéristique de changer de couleur selon l'endroit où il se trouve, cela lui permet de se camoufler. Il peut présenter plusieurs colorations de bleu turquoise à vert. C'est sa tête qui le différencie des autres : une sorte de casque sur le sommet et son museau.

Il est plus grand que le « tanalahy ». Sa taille peut atteindre 80 cm y compris la queue. Il y a un casque crânien sur sa tête et des crêtes légères sur son dos. Il est toujours de couleur terne. Il se nourrit des insectes et des petits lézards. On peut le trouver partout dans la grande île.

Pour certaines tribus, le « tarondro » est un animal sacré.

Nutrition

Il se nourrit généralement des petits insectes. On le trouve surtout dans la partie Nord et Est de Madagascar.

Pour les gens du Nord-Est, ils l'habillent d'argent quand la récolte de vanille a été bonne. Pour d'autres, on ne peut pas tuer cet animal parce qu'on croit que son âme nous tuera aussi après.

Tarondro



Nom scientifique	Le caméléon d'Oustalet
Milieu de vie	Madagascar
Taille	De 10 à 40 cm
Poids	De 2,8g à 3g
Statut UICN	En voie de disparition

Naufrage du Ms Francia

Le 22 décembre 2021, un terrible accident à Sonerana Ivongo eue lieu, Il s'agit du naufrage du bateau nommé "MS FRANCIA".

Historique

Le bateau a quitté la ville de Tanambe à deux heures du matin pour rejoindre la ville de Mananara. Il a transporté 135 passagers. Au cours de son déplacement. Environ 85 personnes sont décédées. Les victimes étaient originaires de Vavatenina et de Fenerive Est. Parmi les victimes, il y avait des enfants et des femmes enceintes.

Cause de l'accident

Après plusieurs enquêtes, le Directeur Général de l'APMF RANDRIANANTENAINA "Jean Edmond" a affirmé que cet accident est dû par un mauvais temps.

Face à ce tragédie, l'Etat a pris des mesures comme contrôler tous les bateaux avant leur départ.



Le Mali

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Mali

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Mali

Pays	Ecole	Article	Notes
MALI 1	Ecole Bourangue Sangare Hamdallaye Bamako	Woyowayanko	
MALI 2	Ecole Almamy Timbo de Bougouni	Fête de l'Indépendance à Bougouni	
MALI 3	Ecole Dialakoro Kadiolo	Katiéré	
MALI 4	Ecole Issa Bocar Ballo Kalaban Coro	Kalaban-coro	

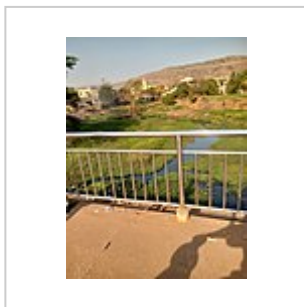
MALI 5	Ecole SE Dembele de Markala	Le fesmamas à Markala	
MALI 6	Ecole Dougabougou 1er cycle A	La Fête des Masques à Dougabougou	
Mali 7	Ecole Almamy Timbo de Bougouni	Une femme battante	<i>Article non proposé en raison d'une faible qualité et sujet non admissible sur Vikidia</i>

Woyowayanko

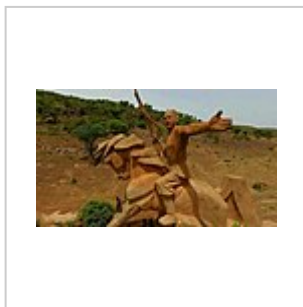
Le **woyowayanko** est la rivière la plus connue de Bamako. Il se trouve dans la commune 4 du district de Né dans les monts mandingues.

Il descend en une chute dans un bassin rocheux en formant une piscine naturelle. Le woyowayanko est long de 4km. Il finit sa course dans le fleuve Niger à Djicoroni Para en traversant Taliko, Lafiabougou, Sebenikoro. C'est là où a lieu la grande bataille du 12 Avril 1883 entre les Sofas de Samory et la troupe coloniale.

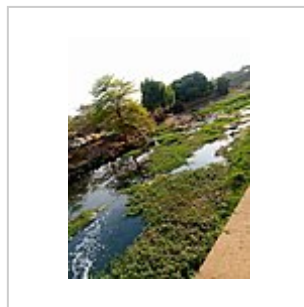
Le Woyowayanko contribue aux populations riveraines le renforcement des activités de maraîchage. Il leur fournit également de poissons pendant la période de décrue, période pendant laquelle la population riveraine organise une pêche collective.



Le pont



Bataille



Marigot

Fête de l'Indépendance à Bougouni

La **Fête de l'Indépendance à Bougouni** au Mali, le 22 septembre, est une fête dont les populations des villes et des campagnes organisent de grandes manifestations.

Les drapeaux flottent au-dessus des cases et aux branches des arbres au tronc blanchi de kaolin. Les filles ont embelli les maisons avec des motifs décoratifs variés. Les jeunes en groupes ont désherbé les alentours des concessions et renouvelé les miradors. La nuit de la veille, les jeunes, munis des flambeaux, sillonnent les rues du village en chantant. Leur marche débouche sur la place publique où des instruments de musique jettent en l'air leurs sons agréables et captivants.

Partout on chante, on danse sous les applaudissements de la foule en liesse. Le groupe des chasseurs attire un grand monde. La veillée prend fin au premier chant du coq. Le lendemain, tôt le matin, les manifestants se retrouvent à la même place. Après l'adresse du chef de village aux communautés, la fête continue.

L'on donne le départ des cyclistes. De nombreux jeux sont organisés : la course dans le sac, la course des ânes, l'aveugle et les canaris pleins de cadeaux divers. A seize heures, l'on regagne le terrain de sports où un match de football oppose les jeunes mariés et les célibataires. Ce match qui a drainé une grande foule a mis fin aux festivités de ce jour mémorable.



Danse des masques



Course de pirogue au bord du fleuve

Katiéré

Le **Katiéré** est une fête traditionnelle organisée par les Bamaras au Mali.

Chaque année, en prélude à l'hivernage, afin que les récoltes soient bonnes. Cette fête peut durer une semaine, avec la sortie d'un masque appelé n'gon accompagné du balafon, qui passe dans les familles pour les salutations.



Fête traditionnelle au Mali avec masques

Kalaban-coro

Kalaban-Coro Siguida est un village du Mali fondé vers 1600.

Son premier chef de village fut Tieteni Balla Traoré. Les premiers habitants furent d'abord les Traoré et les Coulibaly.

Kalaban-coro fut marqué par beaucoup d'événements heureux : l'inauguration de la première école et de la maternité en 1974. Celle du dispensaire en 1979, du bureau d'arrondissement et du château d'eau en 1997. Les chefs traditionnels les plus célèbres sont : Tieteni Balla Traoré, Zan Traoré, Djiguifing Traoré. Ils furent tous des chefs de canton.

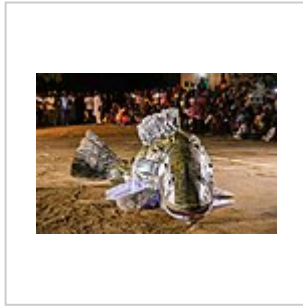
Noumudian Traoré a fait lotir le village et a construit l'école et le dispensaire, puis la maternité. Simbo Dembélé fut un chef de clan et détenteur du "Komo". Mon village a connu aussi des événements malheureux comme la famine de 1973 et des épidémies de maladies telles que : la méningite, le choléra et la rougeole.



Markala



Masques



Danse des marionnettes

Le **Markala** est une ville et une commune du Mali, dans le cercle et la région de Ségou, sur le fleuve Niger, à 35 km au nord-est de la ville de Ségou.

Fesmamas

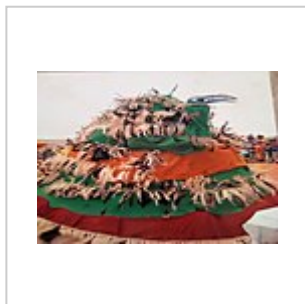
Chaque année, à la fin des récoltes, a lieu une fête annuelle des masques et des marionnettes à Markala. Cette année, la fête s'est progressivement transformée en festival national baptisé « Fesmamas ». Très tôt le matin, une clameur s'élève des rives du fleuve. Les grandes pirogues artistiquement décorées viennent de surgir d'un bras du fleuve.

À bord, la cantatrice (chanteuse), les différentes marionnettes et les joueurs de *tam-tam* bien installés donnent le ton à la fête. À ce refrain, entonné par la cantatrice, répondent les sons enjoués des tambourins et des grands *tam-tam*. Transportées par cet air, les marionnettes se mettent en mouvement.

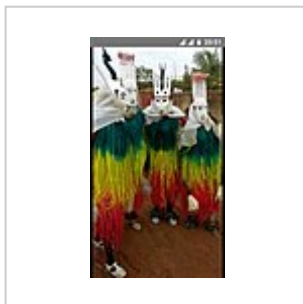
Tour à tour, le cavalier majestueux caracole, le « Merin », symbole de la femme noire épanouie et sûre de ses charmes. Après la danse des marionnettes, place à celle des animaux. Une invitation est lancée pour la 30ème édition du 3 au 6 mars 2023.

Dougabougou

La sortie des masques est une fête rituelle pratiquée dans la commune de Dougabougou au Mali. Elle se caractérise par des danses avec des masques, des tamtams et des chansons interprétées par des danseurs et des marionnettistes. Chacun des masques symbolise le lien sacré entre l'homme et la nature à travers la représentation d'un animal. Nous vous présentons quelques masques et leurs commentaires.



Masque



Danseurs



Crocodile

1. Le *N'dômô* : C'est un fétiche traditionnel que la population utilise pour se réconcilier;
2. Le *Kônô* ou *Dibinikourou* : C'est un fétiche traditionnel destiné aux sorciers
3. Le crocodile *Bama* : Roi des eaux, protecteur et gardien de l'intégrité du fleuve.



Le Sénégal

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/S%C3%A9n%C3%A9gal

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_S%C3%A9n%C3%A9gal

Pays	Ecole	Article	Notes
SENEGAL 1	Ecole Colobane 2 de Gossas/Fatick	Bar-Ngaye-Signy	
SENEGAL 2	Ecole Colobane 2 de Gossas/Fatick	Fes-Signy	
SENEGAL 3	Ecole Santhiou Méckhé de Tivaouane/Thiès	Broderie à Méckhé	
SENEGAL 4	Ecole Cité Radio de Rufisque/Dakar	Goumbé	

SENEGAL 5	Ecole Déguerre 1 de Gossas/Fatick	O Miss Diobaye	
SENEGAL 6	Ecole Grand Mbour 2 de Mbour/Thiès	Réserve de Bandia	
SENEGAL 7	Ecole Kenjiro Shinosuka de Dakar	Dignitaires Lébou	

Bar-Ngaye-Signy

Sommaire

Historique

Critères de désignation

Intronisation du BAR

Rôles

Conclusion

Historique

Avant la colonisation, le Sénégal était divisé en royaumes. Chaque royaume était divisé en provinces. La province de **NGAYE SIGNY** faisait partie du royaume de Saloum. Elle se situe à l'extrême Est de la région de Fatick au Sénégal, avec une population d'environ 47000 habitants. Elle faisait partie des provinces les plus problématiques du Sénégal avec une population hétérogène composée de plusieurs ethnies à dominante Al Pulaar. De par son espace qui servait de pâturage, elle fut de tous temps le théâtre de plusieurs conflits entre ethnies.

Pour maintenir la paix dans ces lieux et permettre aux citoyens de jouir de leurs droits et biens, des chefs ou dirigeants communément appelés **BAR** sont nommés au niveau de la grande famille royale qui dirige la capitale du Saloum (Kahone). Le premier **BAR NGAYE** s'appelait Sambery Ndiaye. L'actuel s'appelle Djogob Ndiaye.

Critères de désignation

N'est pas BAR qui veut. Il est choisi dans la famille royale, plus particulièrement dans la lignée paternelle. Peu importe qu'il soit l'aîné ou le cadet de la famille. Sa désignation repose sur des vertus, telles que le "**xam xam**" (savoir) le "**Fiit**" (courage) le "**Ngor**" (loyauté) et le "**Joom**" (l'abnégation). Il est mis à l'épreuve à travers certaines pratiques pour voir si ces valeurs résident en lui. Le BAR ne doit pas être un déficient mental. Il ne doit souffrir d'aucun handicap physique ou visuel. S'il lui arrive une infirmité au cours de son règne, on le remplace.

Intronisation du BAR

L'installation du BAR NGAYE se fait à travers une grande fête royale, en présence de toutes les populations qui sont sous sa tutelle. Il est choisi par le **Jaraaf** qui joue le rôle de président de l'assemblée, du **Farba** qui est le général des forces armées et du **Bissik** (son secrétaire général). Ces trois dignitaires lui font choisir un nom parmi ses ancêtres,



Actuel BAR NGAYE : Djogob NDIAYE

qu'il prend comme référence. Il est habillé par le Jaraaf. Son accoutrement est composé d'un manteau appelé "NDIOR", d'un bonnet rouge "NDEUP", d'une robe noire comme sous-vêtement, d'un bâton ("DIAAK") et des bottes appelées "MOUQUETS"



Diaak du BAR



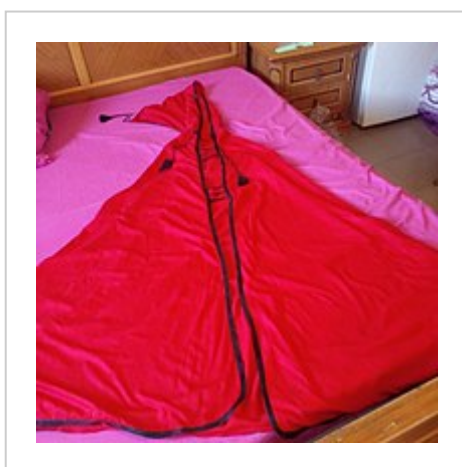
BAR NGAYE et sa Linguère (épouse)



Mouquet du BAR



Ndeup du BAR



Ndior du BAR

Rôles

Aux temps des royaumes, le BAR NGAYE était le propriétaire de toutes les terres et richesses de sa province. Il avait des guerriers sous ses ordres pour les batailles et des griots pour chanter ses ancêtres et le galvaniser. Il avait sa prison pour les récalcitrants appelés (**BAAGNE BOUR**) ... Actuellement le BAR est devenu un chef coutumier. Il assiste aux fêtes traditionnelles vêtu de son accoutrement. Il règle les conflits entre les populations et aide financièrement les nécessiteux.

Conclusion

Le BAR NGAYE de Signy est très bien aimé par les populations de par son humanisme et son attachement aux valeurs des anciens. Il est un véritable médiateur social.

Fes-Signy

Fes-Signy est un festival qui se déroule dans la ville de Colobane Signy au Sénégal.

Colobane Signy, encore connu sous le nom de Colobane Saloum, est créé vers la fin des années 1800. La ville se situe au centre ouest du pays dans la région de Fatick, département de Gossas au Sénégal. Sa position géographique entre le Sine, le Saloum, le Djolof et le Baol est à l'origine de son nom Signy. Sa population composée de Wolofs, de Peulhs, de Maures et de Sérères est estimée à près de 47000 habitants.

Sommaire

Historique du festival

Organisation du festival

Importance

Conclusion

Historique du festival

Le Festival de Signy ou **Fes-Signy** a longtemps existé dans la zone, mais sous une autre facette. Il se tenait périodiquement à l'approche de la saison des pluies dans les différentes localités de la zone. C'est un moment choisi pour revisiter les traditions ethniques. Son but était de permettre aux jeunes de se ressourcer, de prendre comme référence leurs aînés et d'avoir un amour des métiers pratiqués par leurs parents. C'était une période de fort déplacement des populations qui ralliaient à charrette ou à pied les lieux abritant les festivités de chaque ethnie. Maintenant, le lieu du festival est fixé en une seule place. Il se tient au niveau de la grande place de la gare routière de Signy.

Organisation du festival

Le festival est devenu une initiative des autorités de la commune. Il est célébré en une seule journée pendant les fêtes de fin d'année. Son organisation est un peu modernisée avec la création de cellules chargées, entre autres, d'identifier les thèmes, la période et la place qui accueille les festivités.

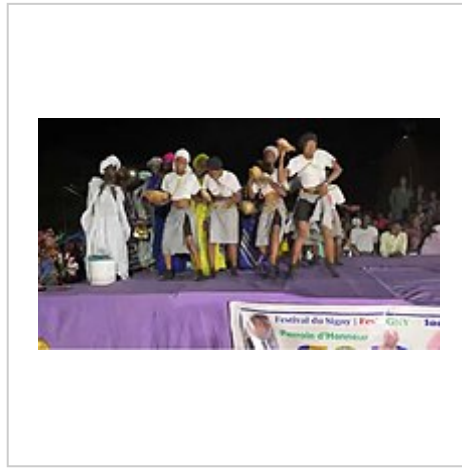
Des séances de répétitions sont organisées quelques semaines avant le jour du festival. Chaque ethnie bénéficie d'une enveloppe financière pour confectionner ses tenues et déguisements. Le jour-j, chacune d'elles essaie de ravir la vedette aux autres. Les prestations se succèdent sur scène au milieu des rythmes, des sonorités et des milliers de personnes venues assister au festival. Comme quelques prestations qui ont marqué le Fes-Signy, il y a celles : des Sérères avec leurs séances de "**Mbapatt**" (lutte traditionnelle), des Wolofs avec leurs "**Ndioulis**" (circoncis) vêtus de leurs caftans symbolisant leur initiation à la case des hommes, **des Laobés** ou sculpteurs avec leurs objets issus de la transformation du bois, comme les pilons et mortiers. Sans oublier le passage des **Maures** qui ont présenté une cérémonie de mariage traditionnel...



Griot du Fes-Signy



Prestation des Wolofs



Danse des Sérères

Importance

Pendant le festival, la zone devient la capitale culturelle du département de Gossas. C'est une occasion choisie pour un retour aux sources et aux traditions, surtout pour les fils et filles du terroir qui sont hors du pays. Il est marqué par la présence de différentes autorités politiques et coutumières. Il permet à la localité de s'ouvrir aux autres, surtout avec la présence des grandes chaînes de télévisions, comme la TFM de l'artiste planétaire Monsieur Youssou Ndour.

Economiquement, sa célébration profite à tous ceux qui exercent une activité économique dans la zone. Les vendeurs de tissus, de produits alimentaires, d'encens, les marchands de bétail, les loueurs de chaises ...se frottent les mains. Les tailleurs ont vu leurs chiffres d'affaires augmenter avec la confection des tenues et déguisements.

Conclusion

Le festival de Signy est un véritable facteur de brassage ethnique. Il consolide le bon vivre ensemble entre les populations et permet de vendre la destination Signy à l'extérieur.

Broderie à Méckhé

Meckhe (ou Mekkhe ou Méchkhé) est une commune du département de Tivaouane situé dans la région de Thiès au Sénégal. NGAYE est le nom traditionnel de la ville de MECKHE, ville très artisanale. Souvent de nombreux bus de touristes s'y arrêtent pour contempler, discuter avec les femmes commerçantes ou même acheter les jolis pagnes et robes exposés le long de la route.



Pagnes et Robes exposés le long de la Route Nationale

L'activité principale des MECKHOIS est l'artisanat mais le commerce, l'élevage et l'agriculture sont des activités qui intéressent jusqu'à nos jours les populations ; les champs sont exploités par des agriculteurs qui cultivent l'arachide, le mil et le niébé.

Tous les villageois des environs de NGAYE MECKHE viennent s'approvisionner dans la ville en denrées de première nécessité dans le cadre du marché hebdomadaire organisé tous les lundis.

Ce qui fait la réputation de NGAYE MECKHE, c'est la cordonnerie pratiquée par les hommes, mais la principale activité de beaucoup de femmes reste LA BRODERIE A LA MAIN.

Sommaire

Historique

Processus de confection

Matériel à utiliser

Temps pour la confection

Les intervenants

L'écoulement

Clients

Difficultés

Conclusion : Aspect moral et économique

Historique

De tout temps, les femmes de MECKHE confectionnaient de belles tenues, des pagnes, robes, etc. Ce sont des tenues légères portées surtout en périodes de chaleur. Les types de tenues sont :

- Marinière
- Robes-taille basse
- Grand boubou
- Pagnes.

Certaines femmes font aussi des draps de lit et des nappes de table.

Processus de confection

- Achat de tissus en voile, bazin, wax, ou n'importe quel autre tissu.
- Création du modèle, le tailleur fait la coupe sur mesure et coud auparavant sur le modèle soor.
- Coupe du tissu en bande, décoration fils en coton cousue par des dames.

Matériel à utiliser

Les femmes ont besoin de fils dégradés de couleurs différentes et argenté, de la voile, wax, bazin, malikane ou percale, des aiguilles, métrages brodés de couleurs différentes, bande de tissu pour bordure décorative.

Temps pour la confection

- Les soor, bandes de tissus pour bordure décorative et autres : 2 mètres en 3 jours
- Coupe et couture chez le tailleur en 1 heure
- Retour chez la vendeuse ; si la commande ne comporte pas de SOOR ou bande de bordures décoratives, on décore la robe avec des motifs différents par la forme et la couleur en une journée.

Les intervenants

- Le premier groupe de femmes chargées de décorer les bandes de tissus appelés SOOR
- Le tailleur chargé de rassembler les différentes parties du boubou ou de la robe.
- Le deuxième groupe de femmes chargées de mettre des motifs sur les boubous ou robes qui n'ont pas été programmés pour avoir des soor.
- Les vendeuses

L'écoulement

Les produits sont exposés sur la route nationale ou dans des boutiques à l'intérieur de la ville. Certaines commerçantes participent aussi à des foires au Sénégal ou dans la sous-région. Là-bas, elles exposent les produits et souvent, elles ont des contacts qui leur permettent d'avoir beaucoup de commandes.

On voit aussi des commandes par Internet pour certaines femmes à travers leurs statuts sur WhatsApp.



Clients

Les clients viennent de partout : surtout les touristes qui passent par NGAYE MECKHE et qui sont séduits par la beauté des robes et des pagnes.

Au niveau local aussi, les femmes aiment s'habiller léger avec ces mêmes produits. D'autres viennent de DAKAR ou d'autres localités du Sénégal, pour acheter en grande quantité, puis les écouler là-bas.

Difficultés

Le matériel devient de plus en plus cher. Les clientes et clients ne sont pas réguliers.

Conclusion : Aspect moral et économique

La broderie à la main continue d'être très prisée par les femmes ; certaines mêmes se sont constituées en GIE pour rentabiliser au mieux l'activité. Elles mettent en avant aussi le consommateur local.

Voir aussi

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

Goumbé

Le **Goumbé** est une danse traditionnelle présente dans plusieurs pays d'Afrique de l'ouest. Au Sénégal, cette danse est pratiquée par les Lébous.

Historique

Le « Goumbé » a été inventé par les femmes de la collectivité « Lébou », une ethnie habitant principalement les villages de la région du Cap-Vert (actuel Dakar) situés sur la côte : Yoff, Ouakam, Yenn, Ngor, Toubab Dialaw. Les « Lébou » habitent aussi dans les villes appelées autrefois les quatre communes : Dakar, Rufisque, Gorée et Saint Louis.



Goumbé (Danse Lébou)

Dans quelles circonstances pratique-t-on cette danse ?

On pratique le « Goumbé » pendant les courses de pirogues, durant les périodes pré- hivernales, dans les combats de luttes traditionnelles, dans les cérémonies, particulièrement d'intronisation des dignitaires lébous ou encore lors des journées culturelles.

Comment pratique-t-on cette danse ?

Les femmes s'habillent en tenues traditionnelles. Chacune d'elles porte une longue robe, des pagnes, des colliers en perles, des babouches. Elles se maquillent et se tatouent.

Pour la danse, elles forment deux colonnes parallèles, et suivent le rythme du tam-tam et des chanteuses, en balançant les bras de gauche à droite.



Organisation d'un Goumbé à l'école



Prestation des élèves

"O Miss Diobaye"

« O Miss Diobaye » signifie littéralement « la chasse de Diobaye ». Diobaye est un village qui se situe à 4 km de la ville de Fatick au Sénégal. La chasse se fait dans la brousse de Diobaye, ce qui donne le nom de **Miss Diobaye** (chasse de Diobaye).

Le miss de Diobaye est une tradition ancestrale qui date de très longtemps. C'est une cérémonie qui date de 1300 et qui, depuis sa création, continue d'être célébrée jusqu'à présent et n'a jamais tardé, même pas une seule fois.

Le Miss Diobaye a été initié par Waly Pare Ndiaye, le fondateur du village de Ndiaye Ndiaye Fatick. Depuis sa création, les habitants de Ndiaye Ndiaye le fêtent chaque année et la fête eut toujours lieu lundi. La cérémonie est composée d'hommes armés, de femmes, de tam-tam, de chants et de danses propres à la culture sérère.

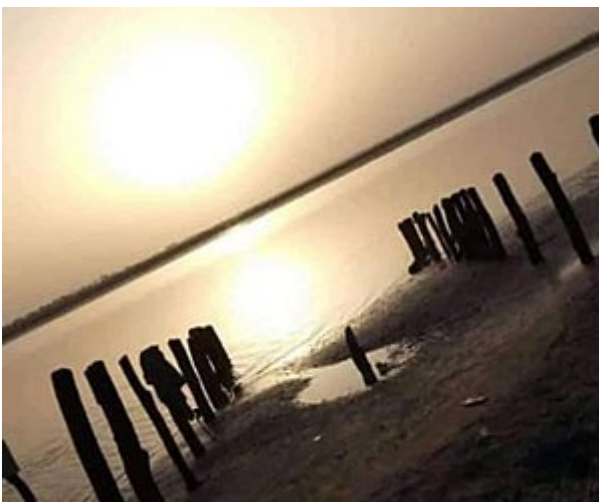
Historique

Après l'installation de Waly Pare Ndiaye à Fatick, il fut rejoint par d'autres habitants quelques temps après. Mais la vie n'était pas encore meilleure, car la population se contentait de l'agriculture et les pluies tardèrent à venir. Il y eut une grande sécheresse. Cette dernière alla au point que la population n'eut plus de quoi manger et attendit avec impatience la pluie pour l'hivernage. Les gens souffrirent énormément en cette période de préparation de l'hivernage et décidèrent d'aller à la chasse pour avoir de quoi manger. En allant à la chasse, ils tuèrent un animal et la pluie commença à tomber. Et en cette année, il n'y eut aucun malheur pendant l'hivernage et les récoltes furent très abondantes. Ainsi pour perpétuer cette tradition qui devient un événement protecteur et porteur de bonheur pour la population, ils organisèrent cette chasse appelée « miss » en sérère : chaque année au mois de mai ou juin, à l'approche de l'hivernage, pour obtenir, des pluies et des récoltes abondantes.



Saltigué de Ndiaye Ndiaye

Déroulement de la chasse



Pangol Protecteur Mame Mindiss (Esprit de la région de Fatick)

Le Miss de Diobaye constitue aujourd'hui un phénomène d'une ampleur qui dépasse le quartier de Ndiaye Ndiaye. Cette manifestation culturelle grandiose qui mobilise des centaines de participants se tient toujours un lundi à l'approche de l'hivernage. Elle est aussi toujours précédée d'une séance de divination (XOY), la veille où les Saltigués passent à tour de rôle pour prédire l'avenir des rois, les conditions météorologiques pour les besoins de l'agriculture et toute catastrophe naturelle ou politique qui pourrait s'abattre sur le pays ou sur la communauté.

Le jour de la fête, tôt le matin, toute la population de Ndiaye Ndiaye se réunit à la mer « **Mame Mindiss** » qui est le pangol protecteur pour se baigner et ensuite aller

directement à la chasse.

Cette chasse a pour but de conjurer le mauvais sort et de faire des prédictions sur l'hivernage. Après avoir pris le bain, le Saltigué, accompagné par ses lieutenants formule des prières. Ensuite vieux, hommes, femmes et enfants se dirigent petit à petit vers l'arbre à palabre et attendent les jeunes qui sont partis en brousse à la recherche d'animaux. Les hommes armés se mettent devant.

Les fusils tonnent de gauche à droite, jamais une goutte de sang n'est tombée depuis la célébration de cette fête. Toute forme d'armes allant du couteau au fusil est maniée. Ils chantent à un rythme et une mélodie extraordinaire et propre à l'ethnie sérère. Les griots battent les tams-tams d'une manière très traditionnelle.

Dans la brousse, les chasseurs sont enturbannés de lianes vertes protectrices et portent leurs fusils de chasse. Certains tiennent aussi en main des machettes, d'autres des bâtons. Ils portent des bonnets mystiques de tous genres.

Les chasseurs attendus à l'arbre à palabre doivent revenir vers 14 heures. A leur retour, ils sont accueillis par la foule à l'entrée du quartier Ndiaye Ndiaye. Des pauses sont marquées devant les concessions des personnalités importantes comme le « Satiour » ou le Saltigué. Au rythme des tambours major se revigorent les chasseurs qui martèlent le sol de leurs pas de danse rythmés. Chacun brandit les animaux tués lors de la chasse. Ensuite les chasseurs crient, dansent et chantent. Content et fier, chacun exécute des pas de danse.



Départ des chasseurs en brousse



Retour des chasseurs au quartier



Accueil des chasseurs sous l'arbre à palabre de Ndiaye Ndiaye

Après les prestations de danses rituelles et certaines démonstrations et de chorégraphies la cérémonie se termine par des allocutions de certaines autorités comme le Préfet du Département le Maire de la Commune et les Notables.

Le Président du Miss Diobaye clôture la cérémonie en remerciant toutes les bonnes volontés qui ont participés à la réussite de cet évènement si important pour cette localité du Sine qui est Ndiaye Ndiaye Fatick.

Enfin on formule des prières et tout le monde rentre chez soi pour préparer les animaux qu'ils ont tués durant la journée de chasse et la fête se termine en beauté dans les familles.

Conclusion

Cette cérémonie traditionnelle très attendue communément appelée « miss » permet à la population de Ndiaye Ndiaye Fatick de sauvegarder une bonne partie de la culture sérère.

Des chasseurs du quartier partent dans la brousse pour chercher du gibier. Cette cérémonie annuelle a pour but de conjurer le mauvais sort et de faire des prédictions sur l'hivernage.

Les Saltigués vont formuler des prières pour la stabilité et la paix durable à Fatick et environs et dans tout le Sénégal.

Réserve de Bandia

La **réserve de Bandia** est une réserve pour les animaux sauvages qui vivent en semi-liberté au Sénégal. Elle porte le nom du village où elle se situe, habité par des Sérères (une des ethnies du Sénégal). Elle se trouve dans une forêt classée et se présente comme l'une des premières réserves privées du pays.

Avec une superficie de 3 500 ha, la réserve de Bandia constitue un parc naturel dont 2 000 ha sont en réserve. Les 1 500 ha exploités renferment différentes espèces animales.

Outre les animaux sauvages, on y trouve plusieurs espèces végétales, telles que les baobabs, les arbres à épines etc.

Situation géographique

La réserve de Bandia se trouve au Sénégal, dans la région de Thiès. Elle est à 15km de la commune de Mbour. Située sur la route nationale à 65 km de la capitale, Dakar, le site est facile d'accès pour les visiteurs qui viennent de tous les coins du pays et du monde. Sa proximité avec l'aéroport international Blaise Diagne (AIBD) et la station balnéaire de Saly Portudal fait de Bandia une zone incontournable dans le paysage touristique sénégalais.

Aspect faunistique et économique

Deux options s'offrent aux visiteurs pour patienter à l'entrée :

- Une salle d'attente très accueillante
- Un restaurant où le visiteur peut manger ou déguster en compagnie des singes et à côté de la mare aux crocodiles.

La visite se fait à bord d'un pickup, d'un 4x4 ou d'une camionnette. Le véhicule emprunte les pistes de la réserve sous la conduite d'un guide qui, à la rencontre de chaque espèce, donne quelques-unes de ses principales caractéristiques. 70% de ces animaux viennent d'Afrique du Sud (Le Cap) et le reste de NiokoloKoba, le plus grand parc du pays.



Différents véhicules Safari.



Descente des élèves du pick-up Safari.

Les principaux animaux qui y vivent sont :

- des tortues de terre qui peuvent vivre jusqu'à 150 ans ;
- des hyènes enfermées dans une grande cage à l'écart des herbivores ;
- des autruches vivant en couples sont différenciées par leurs couleurs : le mâle est noir et la femelle grise ;
- des girafes qui marchent en déplaçant les pattes situées d'un même côté en même temps, avec une durée de gestation de 15 mois ;
- plusieurs gazelles : oryx, éléphants du Cap, kobs, vivent en troupeau ;



Hyène Tachetée



Autruches



Girafes de Bingo



Gazelles : Elands de Derby

- des buffles qui pèsent jusqu'à 800 kg, toujours accompagnés d'oiseaux appelés pique-bœufs qui les débarrassent des insectes ;
- des zèbres ;
- un couple de rhinocéros ;
- des singes etc.



Buffles de savane



Zèbre de Burchell



Rhinocéros blanc



Singe vert



Crocodile de mare



Impalas

Plusieurs espèces d'oiseaux vivent également dans la réserve.

Parmi d'autres choses intéressantes à visiter dans la réserve, on peut citer :

- Un baobab mystique à portée historique (tombeaux des griots).
- Un baobab qui a la forme d'un éléphant appelé « baobab-éléphant » ;
- Jujubiers : nourriture principale des singes ;
- Acacias : nourriture principale des girafes.
- Un lac vert artificiel et alimenté par un forage sert d'abreuvoir aux animaux. Sa couleur verte est due à la présence des algues ;



Tombeau des Griots



Baobab Mystique

Conclusion

Bandia présente une biodiversité très dynamique où faune et flore ne font qu'un. D'anciens militaires veillent à la sécurité de la réserve et des visiteurs. Des vétérinaires sont préposés à la bonne santé des animaux. La réserve de Bandia fait partie des sites touristiques les plus visités au Sénégal.

Dignitaires Lébou

Le Village de Yoff au Sénégal a été créée en 1432. C'est un village de pêcheurs qui s'appelait Mbokhékh. Aujourd'hui Yoff est la plus étendue de toutes les communes de la ville de Dakar et compte de nombreux quartiers. La commune de Yoff est dirigée par un maire, mais le village a un chef coutumier appelé "JARAAF". Les Lébous sont une ethnie du Sénégal qui vit tout au long de la côte sénégalaise de Saint-Louis à Dakar. C'est une communauté dont l'organisation sociale repose sur des dignitaires. Selon le besoin du moment, la collectivité Lébou de Yoff, par son "Kurelup Yoff", demande à chacune des familles dépositaires du titre en question de se réunir et de lui proposer un candidat. Est seul légitime celui qui est choisi à la fin de la procédure définie par le "Kurelup Yoff".

Les « Borom Ndombal Tanka » sont dotés d'amulettes qu'ils portent à leurs chevilles. Par exemple :

Le Jaraaf

Il est investi par la communauté, représente la collectivité, préside les cérémonies culturelles et propose la politique extérieure et intérieure de la communauté. Nul ne peut être reconnu Jaraaf par la communauté Lébou de Yoff s'il n'a pas été préalablement, proposé par les « Jaasiraatoo », « Waneer », « Xonx Boppa » et validé par le "Kurelup Yoff".

Le Ndey Ji Rew

Il a la charge des affaires sociales internes. Par exemple, investir un nouveau JARAAF entre autres. Il est chargé de l'accueil et de la prise en charge des étrangers. Il appartient aux « XEET », « DENGAN », les « Tétofi Been », les « Xanngan ».

Le Saltigué

En charge du culte ancestral grâce à ses facultés de devin et ses connaissances mystiques, il travaille en collaboration avec les « freys » chargés de la gestion au quotidien des problèmes du village. Il est également responsable de la sécurité et des activités maritimes, agricoles et pastorales. Le Saltigué est proposé par les : « Dindir », « Dorobé », « Sumbaar ».

Tout « Borom Ndombal Tanka » est intronisé par ses pairs après sa proposition par les « Xeet » idoines et ne peut décider lui seul pour la collectivité de Yoff. Les trois (03) « Xeet » dépositaires de chaque titre en question « Jaraaf - Ndey Ji Rew - Saltigué » se concertent pour trouver un consensus entre les candidats à la candidature. Au cas où un consensus n'est pas trouvé, les « YUUR » sont choisis pour jouer le rôle de médiateurs. Sinon le « Kurelup Yoff » a l'obligation de trancher de manière définitive.



Actuel Jaraaf de Ouakam



Le Saltigué de Yoff depuis 2010



Les 3 dignitaires : Jaraaf, Saltigué et Ndey Ji Rew

Toute personne mariée à un Yoffois ou à une Yoffoise peut être intégrée au « Xeet » de ce dernier ou de cette dernière. Il en est de même pour les enfants issus de ce mariage.

Conclusion

La mer et notre patrimoine culturel sont nos biens, les plus précieux à Yoff ; chacun se doit de les protéger et de les préserver pour le bonheur des générations présentes et futures.

La coutume de Yoff est la manière dont ses populations se sont accordées, de manière consensuelle, pour bâtir une société régie par des règles établies et mises en œuvre par les ancêtres depuis 1432 à MBOKHEKH. Cette coutume a toujours régulé l'organisation et le fonctionnement de la collectivité Lébou de Yoff.



Artistes de Yoff jouant le rôle des 3 Xeet (Jaraf, Saltigué, Ndey Ji Rew)



Sources :

* Articles :

https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Guin%C3%A9

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Guin%C3%A9

Pays	Ecole	Article	Notes
GUINEE 1		Fondation Internationale Thierno et Mariame	

Fondation Internationale Thierno et Mariame

Sommaire

Présentation

Historique

Objectifs

Impact sur la communauté

Conclusion

Notes



Quelques élèves en situation de handicap dans l'école spécialisée de FITIMA.

Présentation

La Fondation Internationale Tierno et Mariam " FITIMA GUINEE " est une organisation non gouvernementale créée en 2010 par madame Hawa Dramé œuvrant dans le cadre humanitaire notamment dans l'assistance et l'accompagnement des enfants en situation de handicap pour leur inclusion socio-éducative.

Historique

Cette ONG a été créée en 2010 par madame Hawa Dramé pour rendre hommage à deux enfants THIERNO et MARIAM qui étaient atteints par le handicap mais qui sont morts sans accompagnement Touchée par la perte de ces deux enfants madame Hawa Dramé fondera une ONG à dimension internationale qui portera les noms des deux enfants décédés ; pour accompagner les enfants atteints de handicap en vue de leur inclusion socio-éducative

Objectifs

Accompagner les enfants vivants avec le handicap en les assurant une éducation inclusive

- Sensibiliser les encadreurs et enseignants pour l'inclusion socio-éducative des enfants en situation de handicap
- Prendre en charge des enfants en situation de handicap
- Offrir des programmes d'éducation spécialisée pour les enfants en situation de handicap

Impact sur la communauté

Depuis 2010 la fondation Internationale Tierno et Mariam participe activement dans l'accompagnement des enfants en situation de handicap en œuvrant pour leur inclusion socioéducative. Un centre spécialisé a été créé pour faire bénéficier gratuitement des programmes éducatifs pour ces enfants;

Chaque année, FITIMA organise des journées de formation et de sensibilisations dans les écoles sur la non stigmatisation et l'acceptation des enfants handicapés en milieu scolaire.

L'ONG exerce des activités humanitaires pour les enfants handicapés dans plusieurs pays comme : Burkina Faso ; France.

Conclusion

L'ONG Fondation Internationale Tierno et Mariam fait partie des ONG humanitaires qui contribuent spécifiquement à l'inclusion socioéducative des enfants vivants avec le handicap.



Burkina Faso

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Burkina_Faso

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Burkina_Faso

Pays	Ecole	Article	Notes
BF 1	Ecole Dapoya II de la localité de Ouaga II	Gnonkon	
BF 2	Ecole numérique Balkuy « C »	Soumbala	
BF 3	Ecole SOS Hermann GMEINER de Bobo-Dioulasso	Musée communal Sogossira Sanou	
BF 4	Ecole Banfora B et C	Activité de salubrité	<i>L'article a été listé, mais il n'a pas été publié</i>

BF 5		L'historique du quartier de la Patte d'Oie	<i>L'article a été listé, mais il n'a pas été publié</i>

Gnonkon

Le **gnonkon** (connu aussi sous le nom de **gaonré** ou **gnon**) est un plat fait à base de feuilles d'haricot, d'arachide et de farine de maïs ou de mil. Il est principalement un met d'une partie du Burkina Faso.

Sommaire

Ingrédients

Recette

Matériel et variation de la recette

Source

Ingrédients

Pour commencer il faut les ingrédients suivants :

- les feuilles du haricot,
- de l'arachide,
- de la potasse que l'on peut remplacer par du bicarbonate,
- de la farine de maïs.

Les ustensiles nécessaires sont :

- le mortier,
- le pilon,
- un couscoussier,
- le tamis,
- une louche

Le bois peut être utilisé mais pour éviter la coupe abusive du bois il est préférable d'utiliser le gaz qui est aussi plus rapide.

Recette

Pour commencer, il faut d'abord détacher les bonnes feuilles hors du pétiole ; piler les grains d'arachide, les tamiser jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Il faut ensuite malaxer les feuilles lavées à l'eau potable jusqu'à ce qu'elles deviennent plus molles grâce à la potasse qu'il faut ajouter progressivement.

Ensuite, il faut ajouter la farine de maïs, la poudre de l'arachide puis continuer de les malaxer. La première partie du couscoussier est à poser sur le gaz déjà allumé contenant de l'eau qui bouillira.

Cependant il faut faire des boules avec le mélange. L'autre partie du couscoussier contiendra les boules qui seront mises en veillant à ce qu'elles ne se collent pas. Il faut tout le temps mettre un couvercle pour que la vapeur d'eau ne s'évapore pas, car c'est elle qui permet la cuisson. La cuisson dure en maximale quarante-cinq minutes.

Le gaz est éteint et à l'aide de la louche, les boules seront déplacées du couscoussier vers le plat thermos pour qu'elles ne se refroidissent pas rapidement.

Le gaonré peut s'accompagner de sauce tomate, de sel et d'huile.

Matériel et variation de la recette

Le matériel et les ingrédients peuvent varier. Au village le couscoussier et les plats sont généralement faits par la potière donc en terre cuite. La farine peut être celle du petit mil ou du sorgho. Tout dépend de la céréale la plus consommée dans la région.

Source

- (fr) *Le gonré de mil ou gnonkon* (<https://lejournaldemira.wordpress.com/2021/01/27/le-gonre-de-mil-ou-gnonkon/>), Le Journal de Mira, 27 janvier 2021.
- (fr) Camille Baki, *Mets locaux et culture : le « Gnon » à base de couscous arabe, une recette de Éliane Compaoré* (<https://www.touteinfo.com/spip.php?article2565>), Toute Info, 21 juin 2019.

Soumbala

Le **soumbala** (ou soumbara, ou Kolgô en mooré, ôdji en peulh) est une épice utilisée au Burkina Faso et dans certains pays de l'Afrique de l'Ouest, connue pour sa forte odeur. Il est fabriqué traditionnellement avec les graines de l'arbre appelé néré ou avec les graines de soja. Au Burkina Faso, les graines de Néré sont utilisées pour fabriquer le soumbala.



Boulettes de soumbala et graines de néré avec lesquelles elles sont confectionnées (Burkina Faso, juin 2014).

Sommaire

Recherche des graines

Vannage des graines

Lavage des graines

Cuisson

Santé

Plat utilisant le Soumbala

Voir aussi

Recherche des graines

Elles sont recherchées au niveau des fruits produits par le Néré d'où son nom scientifique *Parkia Biglobosa*.

Les fruits mûrs du Néré sont enveloppés par une pulpe, contenant à l'intérieur de celle-ci, une poudre jaune qui couvre les graines.

Vannage des graines

Une fois les graines obtenues, il faut les flotter dans l'eau pour séparer les bonnes graines des mauvaises. Ensuite, les bonnes graines sont pilés jusqu'à ce qu'elles noircissent avant de les faire sécher au soleil.

Après le séchage, il faut à nouveau puis les vanner afin d'enlever les impuretés.

Lavage des graines

Elles sont lavées à grande eau et à l'aide d'une calebasse pour les débarrasser des cailloux avant la cuisson.

Cuisson

Elle se fait en deux étapes :

Tout d'abord, il faut mettre une marmite d'eau au feu. Lorsque l'eau est portée à ébullition, verser les graines préalablement nettoyées et bien activer le feu puis laisser bouillir pendant au moins douze heures. Il faut noter que le feu doit être surveillé afin qu'il soit vif en permanence. Pour vérifier la cuisson, il suffit juste de prélever deux ou trois graines et les écraser avec deux doigts. Si la peau se détache facilement, les graines donnent une couleur marron ce qui signifie que c'est cuit à point.

Ensuite, il faut égoutter les graines puis les piler dans un mortier et bien laver à grande eau pour les débarrasser des enveloppes noires. Faire bouillir de nouveau avec une petite quantité d'eau (genre à vapeur) pendant trente minutes. Egoutter et laisser refroidir.

Mettre dans un sac à polyester et déposer dans un endroit sec et aéré pendant 3 jours. Au troisième jour, il faut déballer et étaler environ une heure puis ramasser. Le soubala est prêt pour la consommation. On forme des boules et on le fait sécher.

La vidéo montre l'étape de récapitulation de la fabrication du soubala par les élèves en quelques mots.

Santé

Le soubala est l'un des produits traditionnels africain qui renferme de nombreuses vertus pour la santé. Il est également conseillé aux personnes atteintes d'hypertension artérielle.

Le fruit du Néré est couvert d'une pulpe qui lutte contre l'ictère. A l'intérieur de cette pulpe, il y'a une poudre jaune qui combat la fièvre jaune et la constipation. Les feuilles du néré, associées à ses écorces sont efficaces dans le traitement de la carrie et la dysenterie chez les enfants.

Plat utilisant le Soubala

- le Babenda, un plat Burkinabé d'origine mossi, à base de feuilles d'oseilles et de feuilles de Boulomboulou, d'arachide pilé et de riz.

Voir aussi

- Gnonkon, un plat burkinabé

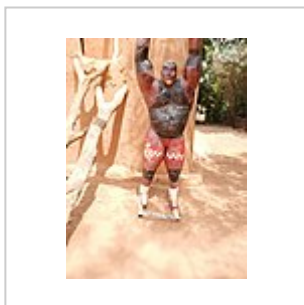
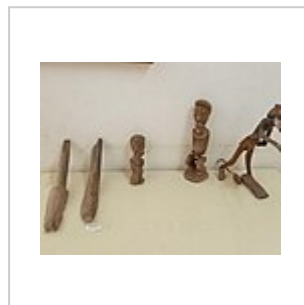
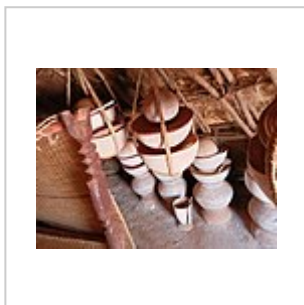
Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Musée communal Sogossira Sanou

Le **Musée communal Sogossira Sanou** ouvre en mars 1990, avec pour "mission de collecter, promouvoir, valoriser, inventorier tous les éléments du patrimoine culturel et historique des communautés de l'Ouest en particulier et du Burkina Faso de façon générale et de les exposer".

L'équipe de l'Ecole SOS Hermann GMEINER a rencontré un guide touristique et un étudiant d'histoire en position de stage au Musée.

Il faut dire tout de suite que le musée garde les vestiges du passé tout en ayant un regard sur le présent. Pour preuve, devant la salle d'exposition du musée, trône majestueusement la photo du nouveau Président de la Transition Monsieur Ibrahim TRAORE , en tenue de combat et armé. De même, on pouvait voir le célèbre VDP Ladji YORO mort le 23 décembre 2021 lors de violents combats, immortalisé dans la cour du Musée.

Et ce n'est pas tout. Le célèbre journaliste Norbert ZONGO et l'Homme le plus fort du monde IRON BIBY (SANOU Cheick Hamed à l'état civil, c'est un Burkinabè, mieux, un bobo), ont leurs statuettes qui trônent au musée.



C'est un Musée moderne et dynamique qui s'adapte rapidement à l'évolution de l'histoire de notre pays. Il sait célébrer les grands hommes de l'histoire de notre pays.

LES SILURES, POISSONS SACRES DE LA VILLE RENFORCENT LE POTENTIEL TOURISTIQUE DU MUSEE

A l'arrière-cour du Musée, dans un bras du marigot Houet, les silures ont l'habitude se s'exposer à la vue des nombreux visiteurs. Mais, ces derniers temps, la pollution des eaux par certaines usines a réduit malheureusement leur nombre.

Les visiteurs ont du plaisir à les contempler. Visiter le musée communal, c'est donc faire d'une pierre plusieurs coups à prix réduit !!!

LE MUSEE, CIMENT DE L'UNITE ET DE LA COHESION SOCIALE AU HOUET

Dans la cour du Musée, trônent les concessions de l'ethnie bobo en étage bâtie avec des matériaux locaux (du banco et du bois) sans tôles, dans laquelle est constaté un microclimat et la case de l'ethnie peulh en paillote. C'est tout un symbole qui magnifie la coexistence pacifique de ces parents à plaisanteries qui ne se font pas de cadeaux lors des joutes oratoires mais ne s'affrontent jamais. Quelle leçon de tolérance et de paix donnée à la postérité !!!

LE MUSEE, CREUSET DE L'ECOCITOYENNETE

La cour du musée est bien boisée par plusieurs essences utilitaires : manguiers, kapokiers, des palmiers, des nérés, etc. Tous ces arbres ont une importance capitale. Par exemple le néré est un arbre dont les graines permettent la fabrication du soubala, des épices bio, essentielles à la préparation des repas. Le soubala fait partie des produits forestiers non ligneux à fort potentiel de retour sur investissement. Il permet aux femmes des villes et des campagnes à vaincre la pauvreté.

Les filles et femmes formées en e-commerce, en marketing digital, pourraient faire la promotion de leurs produits dans ce village planétaire faisant tomber toutes les barrières.

Le site burkinatourism.com met en exergue les nombreuses vertus du soubala dont la préparation dure 3 à 4 jours. Cette préparation est l'apanage exclusif des femmes. Les hommes se bornent à la collecte des baies.

SERVICES/ATELIERS ANNEXES

Nous avons eu le plaisir de visiter trois ateliers que sont :

- La fabrication des instruments de musique (surtout balafon et souvent le le guembé) ;
- L'atelier de tissage : un tisserand confectionne de la cotonnade. Les commandes sont de plus en plus nombreuses. Compte tenu de son âge avancé, ce tisserand travaille souvent à la maison, parfois au sein du musée.
- La sculpture : des objets touristiques sont très bien sculptés pour le plaisir des touristes essentiellement nationaux, les étrangers étant assez rares ces derniers temps.

DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont d'ordre administratif et financier. Le musée est géré par la commune de Bobo et sous la tutelle technique du ministère de la culture. Le musée n'a pas de budget, juste quelques subventions de temps à autre. Il gagnerait à devenir un centre de formation culturel et touristique, doté d'un budget conséquent.

STRATEGIES INNOVANTES DE MOBILISATION DES RESSOURCES ENVISAGEABLES

Le musée dispose d'un kiosque qui n'est pas actuellement exploité. Pourtant, les visiteurs pourraient se restaurer et se désaltérer, sur place, si des commodités étaient mises à leur disposition.

Le locataire du maquis (kiosque) pourrait mettre à la disposition des nombreux visiteurs (plus d'un million d'élèves et d'étudiants par mois) des unités de recharge, par exemple des unités de recharge ORANGE, ... car la digitalisation avance à grands pas.

CONCLUSION

Les valeurs culturelles ont urgemment besoin d'être revalorisées.

Ne faut-il pas prévoir des séances d'immersion au profit des enfants et jeunes à moindre coût ?

Permettre aux étudiants de se former en culture et en tourisme. Tout cela contribue au développement du pays.

« La culture, c'est ce qui reste quand on a tout oublié ». Mais que dire si l'on n'a rien appris du tout ?



La Côte d'Ivoire

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/C%C3%B4te_d%27Ivoire

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_C%C3%B4te_d%27Ivoire

Pays	Ecole	Article	Notes
CI 1	EPP KONA	Kona	
CI 2	EPP MITEGUEKAHA	Sinématiali	
CI 3	EPP KAMELE	Kamélé	

CI 4	GROUPE SCOLAIRE KOUEPLEU	Kouayom	
CI 5	GROUPE SCOLAIRE LEBOUTOU	Les taxis Mercedes de Dabou	
CI 6	EPP DOUMOROSI	Association des femmes en activité coopérative de DOUMOROSI	<i>L'article n'a pas été reporté dans le document du jury car article non admissible sur Vikidia</i>

Kona

Kona est un village de Côte d'Ivoire situé dans la région de Kabadougou dans la sous-préfecture de Bako précisément dans le canton gbinningala, dont il en est le chef-lieu. Le canton se compose de 13 villages qui sont Kona, Sokorodougou, Yagneougou, Feremandougou, Mamoya, Tindrima-Sokoro, Mohimoussadougou, Mohia-2, Zandougou, Kahanlo, Mamouroudougou, Tindrima-Sokoura et Badouala. Kona, dont les habitants appelés Konaka sont d'origine malinké.

Origine du nom et organisation de Kona

Autrefois, zone de chasse de quelques habitants de Sokorodougou en particulier des chasseurs appelés des Dozos, tiraient profit de ce petit village pour faire des parties de chasse. L'animal fréquent dans cette zone était la biche rouge qu'on appelle en Malinke "Konani". Ainsi le nom du village, sous l'appellation Kona qui fut l'un des premiers villages du canton Gbinningala.

Photo du chasseur (DOZO) et vidéo danse DOZO

Kona est dirigé par un chef canton appelé Djamanantigui Kone Moussa. Le chef est aidé par ses notables et aussi par des comités qui règlent les problèmes de terres et les conflits entre les agriculteurs et les éleveurs.

Photo du chef et ses notables

Arrivée des étrangers à Kona

Le village de Kona a connu l'arrivée de plusieurs peuples nationaux notamment les Baoulé, les Senoufos, les Yacouba, les Agni et d'autres peuples de différents pays en particulier ceux de la Communauté Économique Des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) ; les Burkinabés, les Maliens, les Nigériens, les Guinéens, les Togolais, les Mauritaniens, les Sénégalais, les Béninois.

Photo des ressortissants CEDEAO.

Plus de la moitié des pays de la CEDEAO qui a pour mission première, l'intégration des peuples, est représentée dans le petit village du District du Denguelé. La population de Kona était estimée à environ 150 habitants avant 2010 et en 2020, elle est estimée à environ 1000 habitants. Ce peuplement de Kona est motivé en général par la recherche de terre cultivable. Kona fut le tout premier village à accepter l'intégration des peuples dans la région de Kabadougou.

Avantages économiques et religieux

Les habitants de Kona qui étaient des chasseurs, font maintenant de l'agriculture pour vendre sur les marchés. Grâce à l'arrivée des étrangers, il est possible de trouver sur les marchés des produits vivriers, comme l'igname, le manioc, la banane plantain, la banane douce, la salade, les feuilles de patate, le taro, la tomate, le haricot, le soja, l'attiéké, le poulet africain, le piment, l'aubergine, la patate, la pastèque... Des cultures industrielles comme l'anacarde, le cacao, le coton et le palmier à huile.

Photo du marché et des produits vivriers

Au niveau des danses, il existe la danse des mossi, la danse des baoulé appelé *Adjoss*, la danse malinké appelé *Didadi*, la danse sénoufo appelé *Kapagatchan*. La liberté religieuse est respectée à Kona, en plus de la religion musulmane, il y a des Catholiques, des Missions Evangéliques et des Protestants. Tout ceux-ci ont contribué au développement du

village de Kona, par exemple avec les infrastructures sanitaires à savoir le dispensaire et la maternité.

photo de l'hôpital.

L'école qui était un bâtiment de trois classes est passée à deux bâtiments de six classes, le bureau du directeur et une salle informatique. C'est-à-dire l'effectif de l'école qui était d'environ 80 élèves à triplé, soit 255 élèves.

Photo de l'école.


Vu ce développement, le village a bénéficié d'un marché qui se tient tous les dimanches attirant plusieurs commerçants à cause de ses produits vivriers de très bonne qualité. Le peuple Konaka est connu pour leur hospitalité mais a aussi le sens de la gestion pour attirer et accueillir d'autres étrangers. Il assure la sécurité de la population.

Sinématiali

Sinématiali est la sous-préfecture du village Mitegukaha situé à 14 km. Sinématiali est une ville du nord de la Côte d'Ivoire dans la région du Poro. Elle est située à 592 km d'Abidjan. C'est une ville de communauté appelée Nafanra (ou Nafaanra). Cette population pratique l'agriculture et a pour activité culturelle le Poro. Elle pratique d'autres activités de revenus comme la production traditionnelle du charbon de bois.

Sinématiali

Administration

Statut	Commune, sous-préfecture, département
Pays	 Côte d'Ivoire
Région	Poro

Sommaire

Production traditionnelle du charbon

Choix du bois

Phase de la production ou de la fabrication

Extraction

Production traditionnelle du charbon

A Sinématiali, la production traditionnelle du charbon se fait en plusieurs étapes de façon successive, favorisant l'obtention du charbon en qualité et en quantité. Cette activité en majorité pratiquée par les femmes est un facteur de développement du Département de Sinématiali. Elle leurs permet de faire la cuisine et sert de petits commerces pour avoir un peu d'argent.

La production traditionnelle du charbon comprend cinq étapes :

- la recherche du bois,
- la mise en place du bois (ranger les bois),
- la couverture du bois (fermer les bois rangés),
- la phase d'allumage (allumer le bois),
- l'extraction (enlever le charbon),

Choix du bois

Pour produire du bon charbon, il faut choisir des bois qui respectent les qualités suivantes :

- les gros bois secs ou frais
- les bois de bonne combustion en particulier le karité sec, une autre essence naguème et lofiarme (des arbres sauvages)

Phase de la production ou de la fabrication

Pour produire le charbon, on coupe de gros bois frais et secs ou uniquement secs d'une grande longueur placé en tas de façon horizontale dans un creux pour obtenir du charbon de bonne qualité. Si le bois est exposé sur une surface plane on obtient du charbon de moyenne qualité. Ensuite on le couvre avec de la paille mouillée ou des herbes sèches mouillées ou des feuilles fraîches ou herbes fraîches suivie d'une couverture avec le sable en laissant une petite ouverture en bas du tas. On allume le tas par l'ouverture laissée avec de petits bois, des herbes sèches qu'on allume avec de la braise ou une flamme. Lorsqu'on utilise un creux, on allume le bois par le haut.

Après l'avoir allumé, on ferme l'ouverture d'allumage quelques minutes après et on crée de petites ouvertures en fonction du volume du tas à l'aide d'un bois pour que l'air passe. On passe regarder de temps en temps pour voir s'il n'y a pas de problème.

Extraction

Pour extraire le charbon après son allumage il faut attendre vingt-quatre heures ou quarante-huit heures au maximum. Lorsque le tas ne présente plus de fumée ou s'affaisse en ce moment on fait son extraction en mouillant avec l'eau en saison sèche ou on le couvre avec de la terre humide. On observe quelques minutes pour voir s'il n'y a plus de feu avant de le mettre dans les sacs.

L'extraction peut être partielle ou totale. Si elle est partielle on reprend les mêmes étapes avec le bois restant ou on ajoute d'autres bois pour avoir une bonne quantité pour faire une nouvelle extraction.

Kamélé

Kamélé (ou Kamelle) est un village de la région du Gontougo au Nord-Est de la Côte d'Ivoire, précisément dans le département de Sandégué. Il est situé à douze kilomètres de Sandégué, sur l'axe Tanda-Bouaké. Les communautés qui y vivent sont les Agni-bona, les Lobi et les Koulangos. Ils sont à 90% musulmans et sont majoritairement des cultivateurs. La nourriture de base est l'igname. L'anacarde est la culture principale de rente.

Maison coloniale de Kamélé

La maison coloniale de Kamélé a été construite avant l'indépendance de la Côte d'Ivoire. Elle a été faite avec des pierres taillées accompagnées de ciment et comporte cinq chambres et une grande salle. C'est la première maison qui avait une toiture en tôle dans la région. Le chef maçon était un noir du nom de Diarra. Celui-ci se faisait aider dans sa tâche par les jeunes du village.

Kamélé est un village carrefour. C'est ici que résidait le commandant de cercle et il y tenait ses réunions. Celui-ci dirigeait des zones qui sont aujourd'hui les départements comme Sandégué, Kouassi-Daté Kro, Prikro et Nassian. À kamélé il pouvait réunir ses représentants rapidement pour leur donner des consignes.

Ce bâtiment était un centre commercial et de dépôt. Il servait également de résidence au commandant de cercle et ses gardes. On y trouvait des articles comme les vélos, les ustensiles de cuisine, les denrées alimentaires, des pagnes dont le complet coûtait trois cent cinquante francs CFA et le litre du pétrole à trente francs CFA.

Cet édifice s'ouvrait à six heures du matin et fermait à dix-huit heures. On ne vendait pas la nuit par manque d'électricité. Ceux qui y vendaient étaient des noirs qu'on appelait des commis et étaient considérés comme des fonctionnaires de l'administration coloniale. La monnaie d'échange était le franc CFA.

À la fin de leur mission, les colons ont réuni tous les habitants du village et ils ont mis la maison en vente. C'est ainsi qu'un parent du nom d'El Hadj Mahaman (imam de la mosquée d'alors) l'a achetée à hauteur de soixante milles francs CFA. Aujourd'hui, elle sert de logement à sa famille. Il faut noter que cette maison tient encore et peut être visitée par des personnes intéressées.

La maison coloniale de Kamélé qui autrefois était un centre commercial et administratif est aujourd'hui un lieu d'habitation. Au vue de l'état actuel de la maison coloniale, kamélé perd un patrimoine culturel et touristique très important.

Néanmoins, le village regorge d'autres atouts culturels tels que les danses yagba, kroubi et la forêt sacrée

Sources

- Kamélé sur MapCarta (<https://mapcarta.com/fr/16920818>)

Kouayom

Kouayom est un mot en dialecte yacouba et est utilisé en pays Dan situé dans l'ouest montagneux de la Côte d'Ivoire (département de Zouan-hounien). Le peuple Dan se situe entre les Wê et les Mandé du nord. En pays Dan, « *Kouayom* » est un mot très important utilisé depuis des siècles qui exprime la joie, le bonheur et des bénédictions. Chez les yacouba, il existe plusieurs types de « *kouayom* » :

- lors d'un accouchement, d'une guérison ou d'une mise en liberté d'une personne.
- lors de l'admission à un concours ou un examen.

Le mot a une importance capitale à la fois spirituelle et culturelle pour l'harmonie et la symbiose du peuple Yacouba. Cette culture est intergénérationnelle et très prisée du peuple yacouba.

Sommaire

Circonstances

- Accouchement
- Guérison ou mise en liberté
- Admission à un examen ou un concours

Sources

Circonstances

Accouchement

Après neuf mois de grossesse quand une femme donne naissance à un nouveau-né, les parents amis ainsi que toute la connaissance viennent la féliciter en guise de gratitude et d'encouragement. IL y a deux types de kouayom au niveau des naissances. Le kouayom lorsque l'enfant né est un garçon ou que ce soit une fille.

Le nouveau-né est un garçon

Lorsque l'enfant né est un garçon, le cri annonceur du sexe de l'enfant se fait par la matrone qui crie quatre fois kouayom, kouayom, kouayom, kouayom et les autres répondent, maaa, maaa, maaa, maaa. Les quatre cris ont pour signification de transmettre au garçonnet le pouvoir de chef spirituel. Ici, il y a un fait mystérieux qui se produit. En effet, les quatre cris font tomber le cordon ombilical du garçonnet le quatrième jour.

Le nouveau-né est une fille

Lorsque l'enfant né est une fille, le cri est répété trois fois, kouayom, kouayom, kouayom les autres répondent maaa, maaa, maaa. Les 3 cris ont pour signification de transmettre à la fille son devoir de compagne, de maitresse de foyer et d'aide à l'homme. Le même fait mystérieux du cordon ombilical se produit chez la fillette le troisième jour du fait des trois cris de « *Kouayom* ».

Guérison ou mise en liberté

Lors d'une guérison

Lorsqu'une personne sort d'une grave maladie, les parents et connaissances lui rendent visite avec des cris de kouayom à toute sa famille et Ibayoum (« *tu es sauvé* ») à l'individu de manière indéfinie pour le remonter.

Lors d'une mise en liberté

En ce qui concerne la mise en liberté d'un individu qui a été accusé à tort et qui a été blanchi par la justice, celui-ci est célébré et honoré par ses parents toujours en poussant des cris de Ibayom (« *tu es sauvé* ») et cela doit lui servir de leçon.

Admission à un examen ou un concours

Lorsqu'une personne est admise à un concours faisant de lui une autorité, en pays Dan précisément à Kouepleu, les parents félicitent ce dernier en poussant des cris de kouayom autant de fois pour lui signifier qu'il est l'enfant de tout le village. Quant à celui qui est admis à un examen on lui dit Ibayom autant de fois pour lui reconnaître son effort fourni tout seul pour l'obtention de son examen.

Sources

- (fr) *Dan (peuple)* ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Dan_\(peuple\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dan_(peuple))) sur la Wikipédia francophone.

Taxis Mercedes de Dabou

Les **taxis Mercedes de Dabou** correspondent à un type de taxi populaire au sein des automobilistes de la ville de Dabou en Côte d'Ivoire. En Côte d'Ivoire, l'évolution d'une ville s'observe par ces grandes constructions mais aussi par la qualité et la quantité de l'ensemble de ces automobiles. Dabou est une ville touristique située à quelques kilomètres d'Abidjan et ne déroge pas à la règle. La majorité des taxis de la ville, sont des Mercedes 190.

Historique

Au quotidiens, les journées des populations qui vivent et celle qui la découvre pour la première fois sont remarquées par le beau décor des allers et venir harmonieux de cette marque automobile.

Autrefois dans la ville de Dabou, les taxis étaient de marques Toyota ou Mazda. C'est en 1992, qu'un chauffeur du nom de Djoman Keita va mettre une voiture de marque Mercedes 124 surnommée à l'époque « *mon papa avait l'argent* », car il s'agissait d'une voiture de luxe destiné au personne riche. Cette voiture était immatriculée 00050C11.

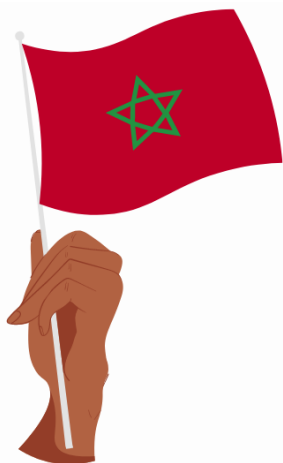
Après plusieurs mois d'activités les autres chauffeurs de taxi remarquaient que le taxi de monsieur Djoman consommait moins, allait moins au garage et que son chauffeur était devenu riche.

Au vu de tout cela les autres conducteurs ont commencé à changer leurs véhicules en Mercedes 190 qui ont deux ventilateurs dans le moteur. Il est aussi équipé de traction arrière qui fait de ce véhicule un tout terrain. Le véhicule de type Mercedes est une particularité de la ville de Dabou.

Sources

Liens externes

- (fr) Cyrille Nahin, *Taxi : voici pourquoi Dabou a choisi la Mercedes 190 D* (<https://ci.opera.news/ci/fr/auto/204e82acf86575719f4c61f5c484ef09>), Opera News.



Le Maroc

Sources :

* Articles :

https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Maroc

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Morocco

Pays	Ecole	Article	Notes
MAROC 1	École Oued Chiaf	Melhfa	
MAROC 2	École Oued Chiaf	Kitesurf dans la région de Dakhla	
MAROC 3	École Mohamed Abdou	Ouennana	
MAROC 4	École Mohamed Abdou	Quezzane	

MAROC 5	École Lamjaara	Four traditionnel au Jbala	
MAROC 6	École Mohamed Meziane Belfkih	Djellaba Ouazzaniyah	
MAROC 7	École Lamjaara	Mariage au Jbala	
MAROC 8	École Bni Malek	Jellaba Ouazzania	
MAROC 9	École Bni Malek	Jellâba Ouazzanie	
MAROC 10	École Lamjaara	Barrage Al Wahda	
MAROC 11	École Ibn Zaydoune	Skhirat	
MAROC 12	École Oulad Ramdane	Vallée de Taourirt	
MAROC 13	École Melg El Ouidane	Melg El Ouidane	
MAROC 14	École Ibn Rochd	Taourirt	

MAROC 15	École Mae El Ainaine	Oualidia	
MAROC 16	École Mae El Ainaine	Pôle d'élevage d'huîtres au Maroc	
MAROC 17	École Ouled Said	Khôl	
MAROC 18	École Ouled Said	Production de ghi	
MAROC 19	École Zyayna	Plante brune	
MAROC 20	École Oued Chiaf	Sabkha d'Imlili	<i>Cet article n'a pas été intégré au rapport du jury, car était une copie d'un site et sous copyright. Il a été supprimé de Wikidia</i>

Melhfa

La **melhfa** est un long voile d'environ 4.5m de long sur 1.6m de largeur. C'est un vêtement traditionnel porté par la femme sahraouie, partout là où elle va. Elle l'enveloppe de la tête aux pieds. Mais les melhfes ne sont pas toutes pareilles, il y en a celles consacrées aux fêtes et cérémonies et celles qu'elles portent tous les jours. « Lemlahéf » est le mot pluriel pour la melhfa dans la langue Hassanya.

Ce costume traditionnel est confortable et adapté au désert, car il est conçu pour convenir au climat chaud et sec, elle protège à la fois du froid, du sable et du soleil. La plupart de ces vêtements sont spacieux et légers et de couleurs estivales qui correspondent au climat du désert.

Ce vêtement existe depuis le XIe siècle. Le long de la côte atlantique, au niveau du Sahel, du sud de Maroc jusqu'aux terres du Sénégal, les femmes de ces régions procèdent au même rituel, se drapent d'étoffes de même taille et disposées de manière similaire.



Une jeune fille vêtue de Melhfa

Sommaire

Histoire

Types de Melhfa

- Nila
- Masbough
- Soiri
- Gaz

Techniques de drapé

Voir aussi

- Liens externes
- Références

Histoire

La melhfa de « nila » était le dominant, tissu couleur indigo, dite de Guinée. Mais ses origines de l'Orient, vers l'Hindoustan en passant par l'Afghanistan.

La melhfa de « nila » parvenue en Perse et en Syrie, elle a traversé la route des caravanes sahariennes d'Est en Ouest, et s'est imposée dans la région du Sahara atlantique grâce à l'avancée de l'islam vers l'époque médiévale.

Dans le passé, et même jusqu'au milieu du XXème siècle, ce tissu couleur indigo était considéré comme le plus beau cadeau apporté par les hommes aux femmes au retour des souks.

Les mutations de la vie nomade après les grandes sécheresses du XXème siècle, et la sédentarisation avec le développement des grands centres urbains en plein désert (comme Laâyoune et Dakhla au Maroc, ou Nouakchott en Mauritanie), font que le tissu « nila », très apprécié jusque-là et tenant le haut du pavé, commence à céder la place à

d'autres étoffes de tissus peints, produits de manière industrielle, mais avec un grand choix de qualités de cotonnades et de variétés de couleurs.

Ainsi, du statut de vêtement dominant, la melhfa couleur « nila » devient une exception au milieu de la pléthore de melhfas de diverses variétés, expressions des nouvelles tendances et des nouvelles générations.

Types de Melhfa

Les melhfas représentent un travail de teinture sur de fins tissus transparents. Ces vêtements traditionnels peuvent prendre plusieurs couleurs unies ou imprimés illustrés de nombreux motifs.

Nila

C'est le type de melhfa le plus iconique et le plus traditionnel, ce vêtement existe depuis des siècles. La « nila » est faite d'une matière très épaisse, et elle libère un résidu bleu marine en utilisant des plantes telles que l'indigofera. Ce résidu est considéré comme très bon pour la peau et aide à lutter contre le rayonnement solaire et les tempêtes de sable.

Les femmes portaient une melhfa « nila » avec une melhfa blanche. La tenue s'appelle une « Nagsha ».

Masbough

Ce sont les melhfas de tissus importés d'Inde, du Pakistan et d'autres pays asiatiques, et d'Europe, teints à la main par ligature «Blanji», cousu «Tritic» ou ciré Batik. Le tissu épais donne les melhfas de « El-galith », et le tissu fin donne la melhfa de « chega ». Ses types sont divisés en :

- « Khiâta », c'est le type des melhfas le plus traditionnel, et le plus cher, caractérisé par des petits motifs. Les femmes le portent généralement avec du henné et des accessoires traditionnelles.
- « Sandel », ce type des melhfas est assimilable au Batik, obtenu en faisant fondre la cire, est souvent appliqué sur un tampon en bois sur lequel sont gravés des motifs. Ce type est porté au quotidien.
- « Lâadi », est le plus simple à réaliser que les précédentes, consiste à plier ou à froisser le tissu avant de l'imbibber de teinture. Aussi bien se portent au quotidien.
- « Etalab », qui signifie littéralement jeunesse, est un tissu fin et plus transparent porté par les jeunes filles lorsqu'elles commencent à porter leurs premières melhfas.

Soiri

Sont les melhfas les plus chères et de haute qualité. La plupart sont importés des Émirats arabes unis, de Mauritanie ou d'Inde. Ils sont portés pour les cérémonies familiales et les fêtes. Parmi les types de melhfa « Soiri » il y a : « Persi » et « Muftila ».

Gaz

Ce type est le moins cher, c'est un tissu importé de Chine. Les femmes l'utilisent quotidiennement.



Melhfa de Nila



Melhfa de Nagsha



Melhfa de Khiâta



Melhfa de Gaz



Melhfa de Chega



Melhfa de Muftila



Melhfa de Sandel

Techniques de drapé

Les melhfes se présentent généralement dans deux teintes, des couleurs claires sont plutôt portées par les jeunes femmes, tandis que les couleurs sombres sont pour les femmes plus âgées. Le rose est souvent la première melhfa des jeunes filles.

Lorsque Melhfa est de haute qualité, il est porté par la femme durant les fêtes religieuses et nationales, lors des fiançailles et mariages et autres occasions heureuses. Les autres de condition modeste.

Pour porter la Melhfa, d'abord on l'enroule autour du corps, on couvre les épaules, puis viennent les cheveux, et on finit par rabattre le bout du tissu vers le côté gauche de l'épaule. Si vous ne suivez pas à la lettre chaque étape, ce vêtement tombe tout simplement.



Melhfa et Derâa (Tenue traditionnelle d'homme) Des jeunes filles bavardent



Des jeunes filles dansent en melhfa

Voir aussi

Liens externes

- El Melhfa, drapés féminins du Maroc saharien : Livre (https://www.academia.edu/1093720/El_melhfa_Drap%C3%A9s_f%C3%A9minins_du_Maroc_saharien?auto=download&email_work_card=download-paper)

Références

1. À la découverte de l'histoire de la Melhfa – Aujourd'hui le Maroc (aujourd'hui.ma) (<https://aujourd'hui.ma/culture/a-la-decouverte-de-lhistoire-de-la-melhfa-92799>)
2. La melhfa, une éléganceaux couleurs du Sud – Al Bayane (albayane.press.ma) (<https://albayane.press.ma/la-melhfa-une-eleganceaux-couleurs-du-sud.html>)
3. La melhfa, une élégance entre hier et aujourd'hui (<https://www.sudmaroc-hotel-terrassedesdelices.com/2014/07/23/la-melhfa-une-%C3%A9l%C3%A9gance-entre-hier-et-aujourd-hui/>)
4. El Melhfa, le comble de l'élégance (<http://dialna.fr/tradition-el-melhfa-le-comble-de-lelegance/>)
5. Comment porter le voile (melhfa) (<https://www.youtube.com/watch?v=Dh0Kc0iOfgY>)

Kitesurf dans la région de Dakhla

Considérée comme destination de glisse incontournable, **Dakhla** abrite les meilleurs spots de **kitesurf** dans cette partie du Maroc. Camps et centres dédiés s'y sont installés pour les kitesurfeurs, mais les spots les plus sauvages valent également le détour. Vous prendrez un immense plaisir à explorer les coins de paradis. À Dakhla, la diversité des spots permet à tous les profils de pratiquants de vivre pleinement leur passion. Il y a des endroits exclusivement destinés au freeride et d'autres plus indiqués aux débutants.

Avant de faire découvrir les meilleurs spots de cette ville voici quelques notions à connaître sur cette dérivée des sports nautiques.



Kitesurf à Dakhla

Sommaire

Définition

Équipements

- Aile
- Lignes
- Planche
- Barre de kitesurf et son leash
- Harnais de kitesurf
- Coupe ligne
- Planche de kite
- Combinaison néoprène
- Casque
- Gilet de flottaison
- Chaussons et gants néoprènes
- Poncho serviette
- Anémomètre
- Caméra embarquée

Spots du Kitesurf à Dakhla

- Lagune
- Speed spot
- Dune Blanche
- Lassarga

Références

Définition

Le Kit-surf est un sport de glisse nautique où la planche de surf et le surfeur sont entraînés par l'action du vent sur un cerf-volant.

Équipements

Aile

L'aile, équivalente à une voile, fournit la traction nécessaire au déplacement. Les ailes habituelles ont une surface à plat située entre 3 m² pour les conditions de vent fort ou les personnes légères (à partir de 30 kg généralement) et jusqu'à 20 m² pour les vents légers.

Deux grands types d'ailes sont utilisés :



Aile de kitesurf

- les ailes à boudins gonflables utilisent une structure tubulaire sous pression, gonflée à l'aide d'une pompe, qui maintient le profil de l'aile et lui permet de redécoller de l'eau ; il en existe deux principaux types avec des hybrides entre elles :
 - le C-shape, en forme d'arche, se caractérise par un bord d'attaque en forme de demi-cercle tenu à ses deux extrémités par les lignes avant. Elles sont surtout utilisées par des pratiquants expérimentés, elles conservent de la puissance même barre choquée.
 - les ailes plates, ont un bord d'attaque plus profilé maintenu par un bridage . Arrivées plus tard dans l'histoire du kitesurf et plus sécurisantes, elles offrent un bordé-choqué plus performant et permettent un redécollage facilité.
- les ailes à caissons, aux profils souples issus du parapente : les caissons de l'aile sont gonflés par le vent relatif. Sans gonflage préalable, elles sont plus rapides à gréer. Moins cintrées que les ailes à boudins elles ont une surface projetée plus importante, elles sont donc plus petites à traction équivalente. Davantage utilisées pour la traction terrestre.

Lignes

Les lignes offrent une résistance très forte pour un faible poids et épaisseur (résistance d'environ 300 kg par ligne), ainsi que très peu d'élasticité. Les lignes avant transmettent la traction au harnais du kit surfeur à travers une barre sur laquelle sont fixées les lignes arrière permettant de diriger l'aile et d'en moduler la puissance en jouant sur l'incidence.

Généralement les lignes ont une longueur située entre 22 et 24 mètre, néanmoins des lignes plus longues (27 mètres) et plus courtes (15 mètres) existent.

Planche

Deux familles de planches sont distinguées : directionnelles c'est-à-dire possédant un sens de navigation avec proue et poupe, et bidirectionnelles ou symétriques pouvant naviguer aussi bien dans un sens que dans l'autre et simplifiant la manœuvre de changement d'amure.

Les planches directionnelles ont un sens de navigation. Elles possèdent un avant et un arrière.

Lors de la navigation sur bâbord, le pied gauche du kitesurfeur est à l'avant de la planche, sur tribord, c'est le pied droit. Ce changement d'appui et de position des pieds représente une difficulté lors des manœuvres de virement de bord et d'empannage. Il existe trois types de planches directionnelles :

- les surfs souvent utilisés dans les vagues ;
- les planches de longue distance, qui ressemblent fortement à des surfs mais avec un très gros volume et une grande flottabilité ;

- les planches de vitesse, fines et effilées, qui permettent d'atteindre des vitesses très élevées.

Les planches bidirectionnelles sont symétriques. Elles peuvent naviguer dans les deux sens.

Arrivé en fin de bord, le pratiquant repart sur l'autre bord en inversant le sens de marche de la planche et en conservant la position des pieds sur la planche, le pied avant devenant pied arrière.

Le choix de la planche dépend de la pratique visée.

Un troisième type de planche un peu particulier est utilisé depuis 2014 : le foil. Il s'agit d'une planche sur laquelle est fixé un mat au bout duquel est tendue une « aile ». Lorsque le kitesurfeur prend de la vitesse, l'aile crée une portance et maintient la planche hors de l'eau.

Ce système permet un frottement minimum entre la planche et l'eau et il est possible de naviguer avec très peu de vent.

Pour pratiquer le kitesurf dans les meilleures conditions possibles tout en s'assurant la meilleure des protections, une série d'équipements est indispensable. En fonction du spot sur lequel tu navigues et de ta pratique, tu peux compléter cet équipement par d'autres accessoires.

Barre de kitesurf et son leash

La barre de kitesurf est l'élément qui permet de piloter l'aile tout en étant attaché par le harnais. C'est un élément de sécurité indispensable en cas de problème : il permet de ne pas perdre son équipement après un largage.

Harnais de kitesurf

Pour le kitesurf, tu peux opter pour un harnais ceinture ou un harnais culotte. Cela permet de contrer la traction du kite avec le corps et de soulager ainsi les bras.



Harnais

Coupe ligne

Souvent intégré au harnais, il est indispensable et peut sauver des vies en cas de situation urgente. La coupe ligne permettra de facilement couper les lignes si tu es emmêlé.

Planche de kite

Twin tip, surf directionnel, foil... Pour naviguer, il faut un support.

Combinaison néoprène

Choisis une combinaison en fonction de différentes caractéristiques : intégrale ou courte, épaisse ou fine. Le choix de ta combinaison variera en fonction du spot et de la saison.

Quelle que soit ton activité, à moins que tu ne vives proche de l'équateur, tu as systématiquement besoin d'une combinaison pour faire du kitesurf. Elle assure chaleur et protection.

Casque

Le casque est un élément de protection qui protège la tête de tout choc contre un objet fixe (barre, planche, obstacles sur la plage). La plupart des accidents de kitesurf se produisent au moment du décollage, c'est-à-dire à proximité d'obstacles.

Gilet de flottaison

Le gilet de flottaison permet de mieux flotter dans l'eau et protège en cas d'impacts violents sur l'eau (réceptions hasardeuses, etc.). Il est fortement recommandé lorsque tu t'éloignes du bord (balade en foil, etc). Mais en règle générale, il ne faut jamais aller plus loin qu'une distance que l'on est capable de couvrir à la nage avec son matériel.

Un gilet de flottaison a les normes CE de flottaison : en cas d'évanouissement, il garantit de pouvoir maintenir la tête hors de l'eau.



Combinaison

Chaussons et gants néoprènes

Pour les faibles températures, les chaussons et les gants en néoprène apporteront plus de confort dans la pratique.

Poncho serviette

Le poncho serviette est un élément de confort qui apporte chaleur et intimité pour changer sur le spot. Impossible d'envisager une session de kitesurf confortable sans le poncho.

Anémomètre

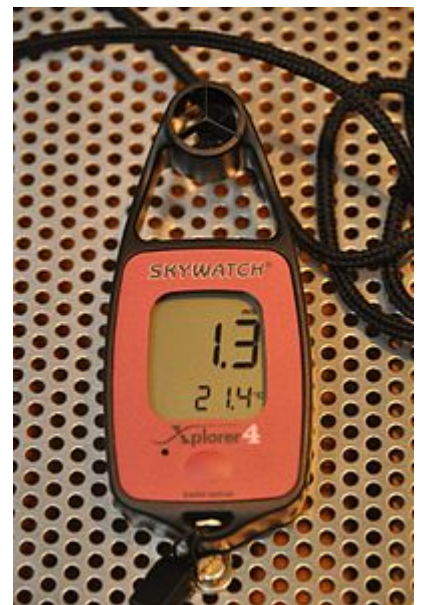
L'anémomètre permet de mesurer la force du vent, afin de choisir au mieux son matériel de kitesurf. Les autres pratiquants, l'observation du spot et les prévisions météo peuvent être également de bons indicateurs. Il est très important d'être prudent et de se mettre à l'eau avec le matériel adapté à la météo du jour.

Caméra embarquée

La caméra embarquée est idéale pour garder un souvenir de ta session et montrer à tes amis, tes meilleurs tricks kite du jour.

Spots du Kitesurf à Dakhla

Il y a 4 principaux spots de kit surf à Dakhla : le lagon, le speed spot, Lassarga et la Dune Blanche. Mais d'autres endroits intéressants, un peu plus cachés, en valent la peine.



Anémomètre

Lagune

Le lagon est un grand terrain de jeu de 40km de long et 18km de large, avec une surface de repos et une eau plate, parfois agitée. Le vent peut parfois souffler en rafales, mais il reste assez stable et permet de progresser ou d'apprendre le kitesurf. C'est un endroit idéal pour apprendre le kitesurf car le lagon est immense, vous avez beaucoup d'espace, l'eau est plate et vous disposez d'une grande surface d'appui au début. Les débutants sont donc les bienvenus. Situé à

25 km de la ville, c'est là que vous ferez vos premières glissades hors de l'eau. Vous pouvez également essayer d'autres configurations comme le bustier ou le foil. Grâce aux vents marins continus la plupart du temps, les conditions y sont parfaites. La lagune offre une étendue d'eau sans rochers, vous la toucherez même à marée haute. Le tout dans un cadre à couper le souffle.



Spot de kitesurf à Dakhla.

Speed spot

Dakhla doit toute sa renommée à ce spot de kitesurf. Situé à quelques kilomètres de la lagune, c'est un endroit très plat, parfait pour expérimenter votre vitesse et vos manœuvres dans un vent contraire. Attention toutefois, elle n'est accessible qu'à marée basse, lorsque le sable crée une petite marche et permet de s'abriter du vent à la surface de l'eau. Très populaire auprès des athlètes qui ont déjà un niveau intermédiaire de kite, ce spot peut être atteint en bateau ou en 4x4. En bref : un plan d'eau plat, un vent fort et des eaux peu profondes.

Dune Blanche

Cette dune, qui atteint une hauteur de 10 mètres, offre une vue magnifique sur le désert. Cet endroit est le paradis des casse-cou. Ce spot est incroyable pour les tous les amateurs de kitesurf. Les paysages sont magnifiques et la mer est chaude, c'est un paradis vivant.



Dunes blanches

Lassarga

Océan Vagabond Dakhla Lassarga offre des conditions exceptionnelles pour le surf pendant la saison hivernale – houle d'octobre à mars – et une eau plus plate avec un vent constant le reste de l'année. Les débutants apprécieront le vent idéal et les eaux plates et peu profondes du côté de la lagune à 5 min du camp (transfert en zodiac ou 4x4), un endroit idéal pour apprendre et progresser.

Références

1. <https://oceanadventure.surf/spots-dakhla/>
2. <https://www.oceanvagabond.com/mobile/fr/dakhla-maroc/dakhla-lassarga/>
3. <https://dakhla-attitude.ma/activities/spots/?lang=fr#4>
4. <https://dakhla-attitude.ma/activities/spots/?lang=fr#4>
5. <https://kitesurf.voyages-adekua.fr/Dakhla-kitesurf/sejour-kite-lagune-maroc-10-heures-cours-bungalow-pension-complete>
6. <https://www.hotmer.com/cms/quel-materiel-est-necessaire-pour-pratiquer-le-kitesurf.aspx>
7. https://www.tourmag.com/Maroc-comment-Dakhla-veut-surfer-sur-la-vague-du-tourisme-video_a99417.html

Ouennana

Ouennana est une commune dans la province de Ouezzane au Maroc.

Sommaire

Géographie

Cercles communautaires

Style de vie des gens

Les vêtements

L'économie (les activités des gens)

La maçonnerie

Les traditions et la culture des ouennanis



Le groupe scolaire Mohamed Abdou est parmi les écoles qui se trouvent dans la commune d'Ouennana, à douar Elbghal.

Géographie

La commune rurale de Ouennana se situe dans la province de Ouezzane, qui appartient à la région de Tanger-Tétouane-L'Hoceima au nord-ouest du royaume du Maroc qui se caractérise par ses ressources naturelles. Ouennana est connue par ses vues naturelles, son atmosphère, les montagnes, des rivières et des arbres. Ouennana présente un climat doux : chaud en été et froid en hiver. Elle est située à proximité du barrage de « Elwahda » qui est considéré comme le plus grand barrage du Maroc. La population de la commune Ouennana est estimée à 13627 personne (Recensement officiel de la population 2004). Il y'a une rivière qui s'étend de « douar oulad bder » à « l'horricha » et qui passe par le centre de la commune de Ouennana.

Cercles communautaires

- Douar Oueled ali , Ain elhafa, El-rmal, Elblat
- Douar elfelakin sisi bouker, Elfeddan, Qobat chama , elsidari , Elazzaba, bouhmir, Azib
- Douar Elbtem : Sbouaa, Elbekhouthin, Zrahna, Edhari, Bouchrif, Sakhra, Lemyar.



Style de vie des gens

Les vêtements

Les femmes Ouennanaises portent souvent des caftans en soie ou en coton ornés de broderies et de perles colorées.

Les caftans sont souvent assortis à des foulards en soie ou en coton qui sont portés pour couvrir la tête et les épaules.

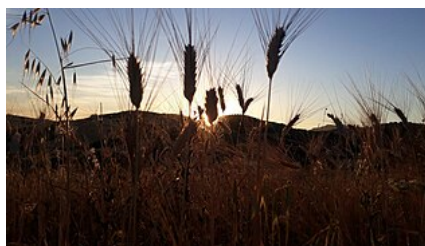
Les hommes portent des djellabas de laine souvent ornée de broderies et motifs géométriques. Les djellabas sont souvent accompagnées d'un turban (rezza) qui est enroulé autour de la tête pour la protéger du soleil et du vent. Les vêtements traditionnels de la province d'Ouezzane sont uniques par ses couleurs qui reflètent l'histoire et la culture de cette zone.



L'économie (les activités des gens)

Les paysans de Ouennana se concentrent sur les activités agricoles pour vivre. Ils sèment le blé chaque année, le maïs, les petits pois, les pois chiches et les légumes de saison.

Après la récolte, les cultivateurs rejoignent le souk de AIN DORIJ (le village) pour présenter leurs produits agricoles aux clients. Cette commune est réputée par son huile d'olive, l'huile considérée comme l'une des merveilleuses huiles au niveau national.



La maçonnerie

Le paysan façonne l'argile avec la paille et de l'eau pour obtenir une pâte appelée la barbotine. Il la met dans une mole pour lui donner la forme voulue, puis il enlève la mole pour tracer une autre forme. À la fin de cette opération, le paysan laisse toutes les formes (parallépipède rectangle) à sécher. Concernant la deuxième étape, le paysan prend les parallépipèdes rectangles et les range pour fabriquer le mur en mettant la barbotine entre les deux morceaux.



Les traditions et la culture des ouennanis

Les traditions locales sont très respectées et réservées par les communautés. Parmi ces traditions, on trouve les fêtes religieuses comme « l'aid elkbir » : la fête de sacrifice et l'aid lfitre : le 1er chawal (le mois qui suit le mois de ramadan).

La région est connue par l'organisation d'un festival régional chaque année où les produits locaux sont présentés et les artistes sont invités pour animer les foules venant de différentes communes de la province.

Le patrimoine culturel connu par des habitants sous le nom de 'tawaza' vise à éduquer les paysans à la solidarité et l'entraide entre eux.

L'idée de tawaza repose sur un accord entre plusieurs membres de la tribu pour aider une personne dans le labourage ou la récolte. Ce paysan accompagne les personnes qui l'ont aidé pour aider à son tour une autre personne du même groupe.

En même temps, les femmes préparent le meilleur petit déjeuner, puis se rendent dans le champ en chantant et en jouant de la musique pour offrir le petit déjeuner aux hommes. Les hommes répondent en chantant et en remerciant les femmes pour le petit déjeuner dans une ambiance folklorique.

Quant au patrimoine culturel d'elhagoza, les habitants le célèbrent à partir du 14 janvier de chaque année. C'est la même célébration que les amazighs célèbrent à l'occasion du nouvel an amazigh, les femmes préparent du pain force aux raisins secs et aux pois chics brouillis, de décoré de cumin. Les enfants pratiquent des rituels "bayno", un mot amazigh qui signifie père, ils commencent à parcourir dans les rues pour demander de l'aide aux gens. Quelle qu'en soit la forme que ce soit de l'argent à l'un peu de grain de culture ou d'orge, tout en chantant les chansons propres à ces traditions. Le tout est dans une ambiance folklorique magnifique.

Ouezzane

Ouezzane est une ville située dans le nord-ouest du Maroc. Elle appartient à la région Tanger-Tétouan-Al Hoceïma. Elle est délimitée par la province de Chefchaouen au nord-est, la province de Larache au nord-ouest, la province de Taounate à l'est, et les provinces de Kénitra et Sidi Kacem au sud. Sa superficie est de 2.038,87 km². Elle compte 17 communes, et sa population totale s'élève à 300.637 habitants, selon le Recensement Général de la Population et de l'Habitat (RGPH, 2014). Elle est connue par sa richesse et diversité culturelle.

La ville d'Ouezzane est connue par son importance religieuse comme une capitale spirituelle en tant que lieu de pèlerinage pour les musulmans marocains. Elle abrite en effet plusieurs mausolées et zaouïas telles que le mausolée Moulay Abdellah chrif fondateur de la ville d'Ouezzane, le mausolée de Moulay Thami ouazzani, le mausolée Moulay Bouchta Khamar à Zghira, les mausolées Sidi Ben Kacem et Sidi Mohamed El haj à Zoumi, le Rabbin Amrane Ben Diwane à Asjen. Pour cela Ouezzane est souvent considérée comme une capitale spirituelle en raison de son caractère religieux et de son authenticité.

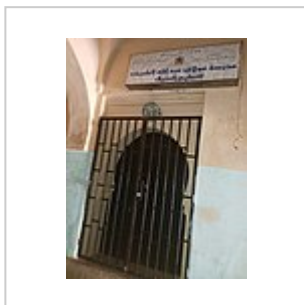


Région de Tanger-Tétouan-Al Hoceïma

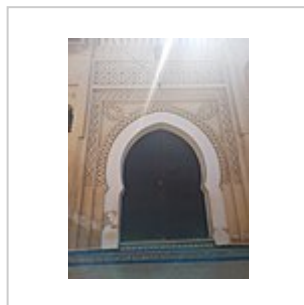
Ouezzane dans la région



Province de Ouezzane



Mausolée Moulay Abdellah Chrif



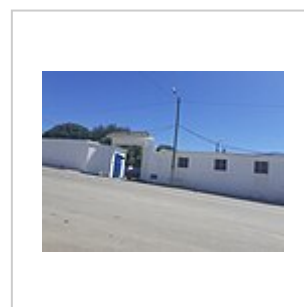
Mausolée Moulay Abdellah Chrif



Mausolée Moulay Abdellah Chrif



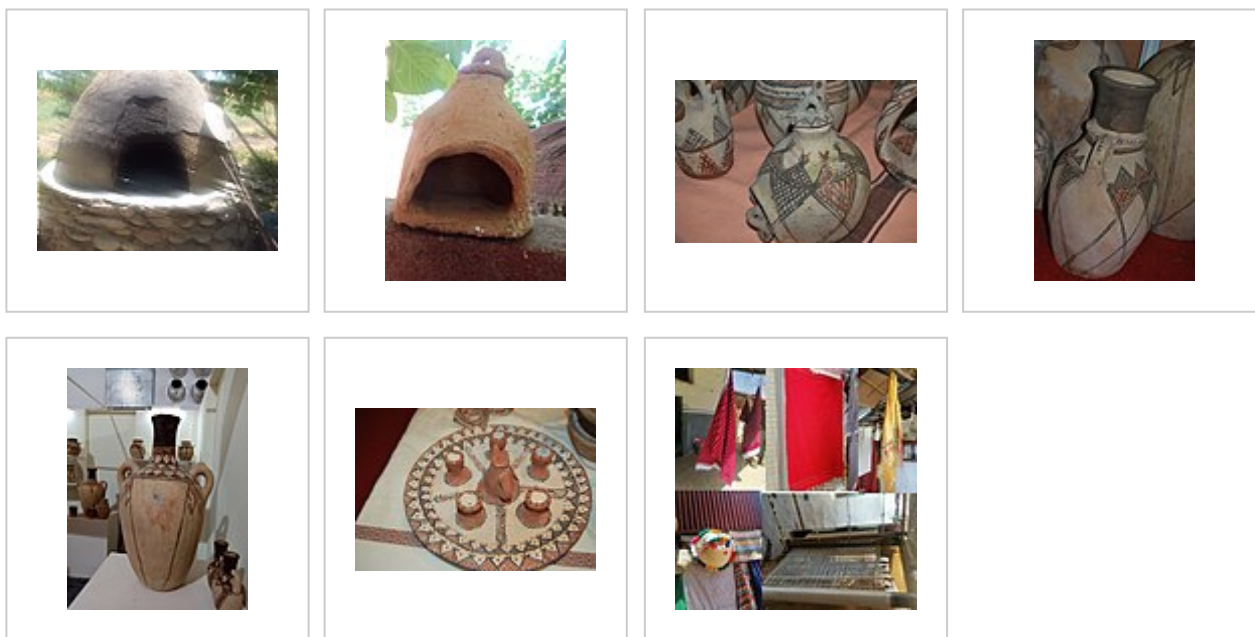
Mausolée Moulay Bouchta Khamar



Mausolée Rabbin Amrane Ben Diwane

Ouezzane est également connue par son artisanat traditionnel, notamment la fabrication de tapis tissés à la main avec de la laine naturelle, et de poteries renommées pour leur qualité et leur beauté. Elles sont fabriquées à partir d'argile locale et décorées à la main. Aussi la couture traditionnelle est un aspect important de l'artisanat à Ouezzane car la

région est connue par leur habileté à coudre des vêtements traditionnels marocains, tels que les caftans et les djellabas, mindils, les kurzi et le sebniya, et ainsi toutes sortes de la broderie à la main. L'artisanat traditionnel est une source importante de revenus pour la population locale et contribue à préserver les traditions et la culture de la région.



La ville est connue par son agriculture, Elle est située dans une région montagneuse du Maroc, où l'agriculture est une activité importante pour l'économie locale. La région est connue par sa production de céréales, notamment le blé et l'orge, ainsi que pour ses oliviers et ses amandiers et ses figues. Les habitants cultivent également des légumes, des fruits, des plantes aromatiques et médicinales, ainsi que des plantes fourragères pour le bétail. La région est également connue par sa production de miel de montagne qui est réputé pour sa qualité et son goût unique car les apiculteurs locaux exploitent les ruches dans les montagnes environnantes pour produire du miel à partir du nectar des fleurs sauvages ,et la production d'huile d'olive réputée pour sa qualité car elle est le résultat de la combinaison de plusieurs facteurs tels que la variété d'olives, les techniques de production traditionnelles et les conditions climatiques locales.



Champ de blé

Terre agricole

Terre agricole

Terre agricole

La province d'Ouezzane dispose d'un important potentiel touristique. Il existe des sites naturels remarquables comme le Barrage el Ouahda — qui est le plus grand barrage au Maroc, le lac Boudroua où règne la beauté et la splendeur; et plusieurs monuments historiques de grande valeur comme la Grotte Jbel Hjar Beni Aich à Sidi Redouane remontant à l'époque Romaine, la Grotte Kaf Elghoul à Kalaat Boquorra, la Caserne Militaire Historique à la commune de Teroual dite « Blikousse » ainsi que les mausolées déjà cité.



Barrage El Ouahda



Caserne
Teroual



Blikouss Lion Ouennana



Magana

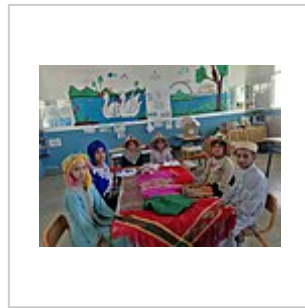
La ville aussi est célèbre par sa musique spirituelle, son folklore local et de champs locaux typiques qui se pratiquent avec des costumes et d'habits traditionnels reflétant l'identité locale, de nombreux festivals et célébrations se font chaque année ce qui rend la région riche en traditions et en culture et une destination idéale pour les visiteurs qui cherchent à découvrir la culture et les traditions du Maroc.



Enfants en tenues
traditionnelles



Enfants en tenues
traditionnelles



Enfants en tenues
traditionnelles

Voir aussi

- [Ouennana](#)

Four traditionnel au Jbala

Le **four traditionnel au Jbala**, au nord du Maroc, est connu sous le nom d'Al Forna.

L'Homme utilise le four dans sa vie quotidienne, et il est considéré comme l'un des outils traditionnels pour préparer le pain traditionnel car il se compose d'un ensemble d'équipements pour le fabriquer.

Le four d'argile utilisé au Maroc est généralement un four à torchis, c'est-à-dire une structure en forme de dôme ou de voûte, faite avec un mélange de terre, de sable et de paille. Le feu est allumé à l'intérieur du four et la chaleur se conserve grâce à l'épaisseur des murs. Le four d'argile permet de cuire du pain plat, comme le khobz ou le batbout, en le posant sur le sol du four. Il permet aussi de cuire des plats comme le tajine ou le couscous, en les plaçant dans des pots en terre cuite.



Le four d'argile au Maroc a l'avantage d'être économique, écologique et de donner un goût particulier aux aliments. Il nécessite cependant un entretien régulier pour éviter les fissures ou les brûlures. Il doit aussi être préchauffé pendant un certain temps avant d'être utilisé. Le four d'argile au Maroc est un élément important du patrimoine culturel et gastronomique du pays.

Les différences entre la poterie marocaine et la poterie berbère sont principalement liées à la forme, à la couleur, à la décoration et à l'usage des poteries.

La poterie marocaine englobe les poteries citadines et les poteries rurales. Les poteries citadines sont généralement vernies, émaillées et décorées avec des motifs géométriques ou floraux. Elles sont souvent colorées, notamment en bleu, en vert ou en jaune. Elles ont une fonction décorative ou servent à la vaisselle. Les villes de Fès, Meknès, Marrakech, Safi, Salé, Tétouan et Azemmour sont réputées pour leurs poteries citadines.



La poterie berbère est une poterie rurale qui a un caractère utilitaire. Elle est faite avec de l'argile brute qui n'est pas vernie ni émaillée. Elle présente peu ou pas de décoration, sauf quelques motifs gravés avec des ustensiles simples. Sa couleur varie en fonction de la terre utilisée. Elle sert à conserver des produits alimentaires ou à cuire des plats traditionnels. La poterie berbère est typique des régions montagneuses ou désertiques du Maroc.

La poterie marocaine et la poterie berbère sont toutes deux le reflet d'un savoir-faire ancestral et d'une richesse culturelle qui se transmettent de génération en génération.

Les fours d'argile traditionnels ont l'avantage d'être économiques, écologiques et de donner un goût particulier aux aliments. Ils nécessitent cependant un entretien régulier pour éviter les fissures ou les brûlures. Ils doivent aussi être préchauffés pendant un certain temps avant d'être utilisés. Comme l'argile, les petites pierres et le sable brûlent le feu à l'intérieur afin d'être prêt et utilisable.



Ce processus passe par la collecte d'une grande quantité de bois et de feuilles d'arbres sèche et le mettre à l'intérieur et le mélanger les uns aux autres afin qu'à la fin il devienne descendu et soit en la forme de petit granulés chauds, pour nous le retirons de l'intérieur du four et le mettons à l'extérieur afin de mettre le pain à l'intérieur pour mûrir et devenir prêt à manger, et à la fin nous obtenons un pain. Moelles et un beau goût fait de manière traditionnelle perfectionnée à la main c'est une méthode traditionnelle utile et saine car elle est faite de farine douce, ainsi que d'un peu de sel et de levure, Elle est faite avec amour et perfection.

C'est la vie traditionnelle simple, cela nous donne une merveilleuse apparence de pain, et quand il est chaud, son goût devient sucré, et après y avoir ajouté un peu d'huile d'olive, son goût devient plus délicieux, car il y a un cercle au milieu pour mettre le pain à l'intérieur. Lorsque le four reste longtemps, il se casse et sa couleur devient brune et il y a un cercle au-dessus qui sent la fumée noire où l'on met le pain dessus. Pour mettre le pain dedans et le sortir quand la cuisson est terminée, on insère un autre bâton fait de feuilles d'arbre et on le trempe dans l'eau et mettez-le à l'intérieur du four afin de le nettoyer.

Alors que les gens aiment le préparer à l'intérieur de four car c'est traditionnel sain, et pendant la pluie, ils l'enveloppent avec un cercle dessus Pluie ils l'enveloppent pour le protéger de la démolition.

Four traditionnel Ai Forna



Voir aussi

- [Jbala](#)

Djellaba Ouazzaniyah

La **Djellaba Ouazzaniyah** est une djellaba originaire de Ouazzane, qui est une ville située au nord-ouest du Maroc à la pointe des montagnes du Rif, au sud de la vallée du Loukkos. Ouazzane appartient aujourd'hui à la région Tanger-Tétouan-Al-Hoceima, après avoir appartenu à la région Chararda-Bani Hassan.

Sommaire

Histoire de la ville de Ouazzane

Origine de la laine

Obtenir la djellaba Ouazzaniah

Consommateur de la djellaba Ouazzaniah

Histoire de la ville de Ouazzane

Ouazzane est célèbre pour de nombreux monuments tels que le mausolée de Moulay Abdellah E-Sharif, Bab E-Jmoua et la mosquée Zawiya..

Quant à l'histoire de la fondation de la ville de Ouazzane, elle n'est pas claire et précise en raison de l'absence de références historiques sur lesquelles on peut se fier, mais il existe trois récits et nous nous limitons à l'un d'entre eux car nous voyons qu'il est le plus proche de la réalité, à savoir que le mot Ouazzane est le nom du prince héritier de l'un des empereurs romains, et cela explique qu'il s'agissait d'une route commerciale reliant entre Tanger et Volubilis.

La ville d'Ouazzane regorge de trois qualités naturelles, qui sont Jebel Bouhlal, Jebel Bouqeqa et le Lac Boudaroua. Ouazzane est connu pour un ensemble d'artisans traditionnels tels que le cuir, la forge et la laine. Cette dernière est considérée comme le cœur de la ville car il emploie une large partie de la population.



Ouazzane actuellement



Jebel Bouhlal



Jebel Bouqeqa



Lac Boudaroua

Ce métier dépend principalement de la laine comme matière première, qui est achetée au marché de la filature (Leghzel) par les femmes qui la nettoient, l'épluchent, la filent et la vendent à A-Derraz qui fabrique de nombreux types de patchs qui diffèrent entre eux en termes de types et de qualité.



Souk Leghzel



Souk Leghzel



Rokaa Al-Hobba

Origine de la laine

On commence d'abord par tondre la laine des moutons avec de grosses cisailles à main. La tonte des moutons se fait généralement au printemps, quand il fait doux, et il est interdit de faire ce travail quand il fait froid afin d'éviter d'endommager les bœufs. La laine ou (Poke) est ramassée et placée dans de grands sacs pour être transportées vers les marchés de la filature (jeudi) pour que la femme les achète selon la quantité qu'elle souhaite.

Vendredi est un jour de congé pour la plupart des artisans. Samedi matin, la femme prend la laine et la met dans un panier de canne banane : (E-Chellala) en direction des cours d'eau (A-Sharchourah) pour la laver avec le triché (Tigheshte): est une substance végétale qui est placée sur la laine en couches pour augmenter la blancheur et la douceur de la laine. Toute cette laine est étalée par les rayons du soleil pour sécher complètement.



E-Chellala



A-Sharchourah



Tigheshte

Samedi après le coucher du soleil, la femme met quelques parts de soufre dans une boîte de conserve. La boîte est placée au-dessus d'un brazier (Mejmar) brûlant. Le brazier est placé dans un (Kobrata), la laine est étalée sur le (Kobrata), elle est recouverte d'une épaisse serviette (El-Hayyek) qui empêche la vapeur de soufre de s'échapper pendant plus de trois heures, de sorte que la laine devient mûre et d'un blanc éclatant.



Mejmar



Soufre



Kobrata



El-Hayyek

Le dimanche, la femme commence à fabriquer des chaises de laine (AL-Karrassi) à (Karshale) jusqu'au mardi, lorsque la femme commence à filer les chaises de laine à l'aide de (Naoura) pour en faire des (Sougllas), puis elle l'enfile avec (Shabou) et l'enveloppe en forme de pelote. Pour que la laine reste humide. Jeudi la femme emballe la laine dans un mouchoir et la met sur elle. Enfin elle va au marché de la filature pour la vendre à (E-Derraz) après à (E-Dllala).



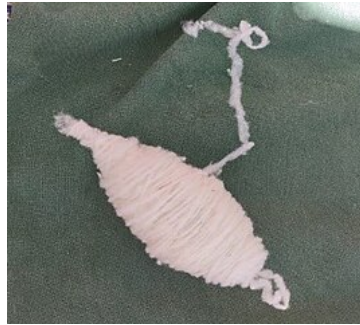
AL-Karrassi



Karshale



Naoura



Sougllas

Obtenir la djellaba Ouazzaniah

(E-Derraz) commence le samedi à tisser avec l'aide d'un des apprenants (Al-Metalem) , en utilisant les outils suivants : (Al-Mramma) qui est la machine de base pour broder, est fixé par quatre pattes et avec un dôme (Al-Kobba), le tissage (Al-Manssage) , le (E-Ddafe) , le plié (Al-Marbouta), (Al-Jaab) qui facilite le passage de (Al-Nazaq), (Al-Makba), (Jebad) , et le ciseau. La couture pour terminer le (Rokaa) prend de deux à trois jours pour vendre le produit après la prière du Asr tous les jours sauf le jeudi et vendredi et le montre dans (E-Dllala) pour le vendre au marchand qui donne le prix le plus élevé .



Al-Jaab Al-Nazaq Al-Makba Naoura

Consommateur de la djellaba Ouazzaniah

Le marchand vend ce produit à partir de patch: (Rokaa) de différents types, tels que (Al-Hobba), (A-Sussddiya) avec ces types : (Al-Mkhatta), (Al-Bayda), (A-Chekhma), (El-Meslola), et (A-Nemriya) sur les marchés étrangers comme Fès et Chefchaouen, ou le met dans un rayon des rayons de sa boutique en attendant le client (Zaboun). Ce (Zaboun) achète un de (Rokaa) choix pour l'apporter chez le tailleur. Le tailleur prend la aille de (Zaboun) en mesurant la

longueur, la largeur et la manche. (Al-Metalem) aide le tailleur en entrelaçant les fils (Tracen), mais depuis peu l'apprenant est dédommagé par une machine qui le remplace. Il faut au tailleur deux à trois jours pour terminer un (Rokaa).



A-Sussdiyya



El-Meslola



A-Nemriya



Tracen

La Djellaba reste la tenue traditionnelle préférée de la plupart des habitants de la ville de Ouazzane, notamment lors des fêtes religieuses comme l'anniversaire de la naissance du Prophète, les nuits du Ramadan, le vendredi, l'Aïd el-Fitr et l'Aïd al-Adha.

Kabotte



Djellaba



Mariage au Jbala

La cérémonie de **mariage dans la région du Jbel** (ou **Jbala**), au nord du **Maroc**.

Sommaire

Fiançailles

Hamman

Henné

Habits

Différents préparatifs

Coup d'envoi de la cérémonie

Conclusion



Cérémonie de mariage

Fiançailles

Après avoir choisi la fille que le jeune homme a demandé à sa famille de visiter, la famille de la jeune fille en lui apportant du parfum, un bouquet de fleurs, des cadeaux comme les vêtements pour la fille souvent de couleur blanche sans oublier des dattes et des raisins secs. C'est le premier pas de la rencontre entre les deux familles.

Hamman

Le hamman est une occasion pour la jeune fille d'accompagner toutes ses copines, ses amies, ses voisines et surtout celles qui sont à l'âge du mariage. Elles se douchent toutes ensemble à l'eau tiède et se masse avec le savon parfumé.

La réunion après le bain est l'une des cérémonies fondamentales et importantes pour faire une préparation collective de la fête du mariage.

Henné

C'est la nouvelle avant l'humiliation du mariage d'une main, le prix des femmes dans l'âme, et il est assigné à inscrire le henné pour la mariée, et la louange est considérée par ceux qui ne sont pas des rituels et des choses traditionnelles.

Elle rencontre beaucoup ses amis qui sont proches d'elle, et elle va avec ses amies graver une inscription sur la première étape du mariage. Cette inscription est une inscription traditionnelle bien connue du point de vue de la génération, car c'est l'une des cérémonies traditionnelles les plus importantes.

Habits

Chez ceux qui nous ont livrés, comme la mariée est allée chez le tailleur une semaine avant le mariage, et la mariée a pris une décision.

Pour son caftan et Tchita selon son l'envie de la jeune fille, le tailleur coud la robe d'une manière Selon le désir de la mariée, il sera brodé dans un motif magnifique qui attire l'attention, car c'est un héritage Marocain traditionnel.

Cela prend beaucoup de temps, Son djellaba est traditionnellement stylisé et porté, et le vêtement extérieur du marié est toujours blanc, beau et merveilleux, et quant à la mariée, ce sera La couleur du caftan se présente sous la forme de deux couleurs, à savoir le bleu et le jaune, tel qu'il était porté le jour de la théorie du caftan Les bleus sont assis autour de la table, on leur sert du thé accompagné de quelques douceurs, alors le marié leur présente certains cadeaux pour la mariée comprennent une robe complète et certains des bonbons de raisins secs et d'Amr lui sont présentés par le dormeur. Ainsi, l'arc de fiançailles est terminé, le henné et le mariage s'unissent. Quant au plus petit caftan, elle le porte le jour du mariage.

La femme responsable essaie de mettre du maquillage sur le visage de la mariée pour qu'elle s'apparaisse plus belle.

Différents préparatifs

Comme les salles de la mariée, elle va à la décoration en préparation pour que le lieu apparaisse dans une apparence belle et décente.

Les femmes du village, cuisent une énorme quantité de pain de manière traditionnelle, et cette quantité reste également en fonction du nombre d'invités. Pendant que le marié et sa famille le font, les boissons nécessaires sont appelées et un groupe est choisi Il se caractérise par les mélodies de la musique populaire après une personne de la famille des mariés envoie et invite les villageois à assister au mariage.

A propos du lieu de la cérémonie du mariage, souvent dans les maisons de deux familles ou sous une tente près des foyers. On monte une grande tente décorée qui attire l'attention, et on décore l'intérieur avec des tapis, souvent de couleur rouge.

Un groupe de femmes du village qui sont habiles et pieuses dans la boue - alors elles rôtissent et montrent les plats les plus délicieux d'agneau et de poulet, et c'est ainsi que les préparations sont terminées jusqu'à ce que nous disions mariage, le soir il est temps de commencer la cérémonie, Ainsi, la mère et le père du marié et de la mariée se tiennent à la porte de la tente afin de recevoir les invités et de les recevoir Leurs intentions, et après l'appel maghrébin à la prière.

Coup d'envoi de la cérémonie

La mariée et le marié entrent sous les youyous et les mélodies de la musique populaire. Ainsi, le spectacle commence dans une ambiance de joie et de bonheur au profit des invités et des autres villageois.

Ce qui caractérise la cérémonie du mariage traditionnelle est le mariage des mariés sur une robe claire avec des taches d'or et de verdure accrocheuse, alors qu'il y a une joie écrasante pour les enfants et les garçons, ainsi que les adultes, alors qu'ils commencent danser au rythme de la musique populaire. Les femmes du village présentent les plats les plus délicieux qui ont été préparés par les gens et le poulet accompagné de boissons. Manger L'amende est levée, les cadeaux sont présentés à la mariée par sa famille et ses amis proches, ainsi que par les femmes du parent. En fin de compte, la mariée met Tchita blanche et la magnifique couronne lumineuse, et le marié est sur le grand cheval blanc et rouge et la cérémonie selon les traditions de la cérémonie du mariage. Le marié fait boire du lait et manger des dattes à son épouse ainsi que la même chose pour la mariée en prenant des photos et des vidéos de souvenirs avec tous les membres de deux familles et tous ce qu'ils les connaissent.

Sous les youyous des femmes jusqu'au matin, alors la mère fait ses adieux, et maintenant la mariée se rend avec son marié dans leur nouvelle maison sur le chemin des fourrés et du tambour. Avant de partir, quelques photos sont prises avec elle pour faire un moment inoubliable impression ou comme un dernier moment plein de sentiments de tendresse et d'amour pour la mariée avec des larmes sur cette joue. Des bonbons sont distribués aux garçons et aux enfants.

Conclusion

C'est que le mariage est la sécurité des choses qui apportent joie et Plaisir et joie pour les gens espoir brut La mariée et le marié comme il respire sur le cœur Les gens par ennui qu'il ressentait.

Jellaba Ouazzania

Jellaba Ouazzania est une forme de vêtements traditionnelle d'origine de la ville de Ouazzane, au Maroc.

Le mot « *jellaba* » est dérivé du mot arabe « *jilbab* » qui signifie vêtement long. Elle est fabriquée à partir de la laine de mouton. Le mot « *Ouazzania* » est dérivé de la ville d'Ouazzane, située dans le nord du Maroc. La jellaba peut-être habillé par les hommes et les femmes.

La jellaba Ouazzania se distingue par ses motifs, ses rayures et sa broderie (S'fifa, Darss...), détails qui apportent à la pièce une touche de finesse et d'authencité.

Il y a plusieurs types de jellaba Ouazzania comme les jellabas dites Habba, Sousdi, Mharbla, Chakhma. Ces types adaptés à toutes les saisons.

La jellaba Ouazzania est nommée aussi « *dwa lberd* ». Les habitants s'enveloppent de jellabas quand le Royaume se drape de neige. Elle a une capacité à conserver la température et fonctionne comme un système d'isolation thermique.



Jellaba Ouazzania pour femmes



Jellaba Ouazzania pour hommes

La jellaba Ouazzania est parmi les 46 éléments du patrimoine matériel et immatériel du Royaume qui sont inscrits par l'UNESCO.

Sommaire

Processus de fabrication de la jellaba Ouazzania

Achat de la laine (*Souk L'ghzel*)

Lavage de la laine

Tri

Lavage par l'eau (*Charchoura*)

Rinçage de la laine

Essorage de la laine

Séchage

Ramollissement (*Qarchal*)

Filment

Maghzel

Naoura

Tissage de la *Roqâa* ou *Al Kharaa*

Dlala

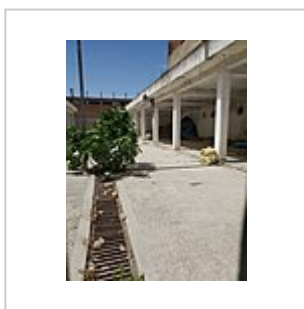
Confection (*L'maalam*)

Références

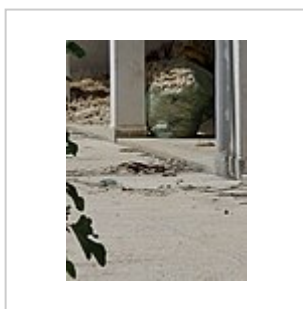
Processus de fabrication de la jellaba Ouazzania

Achat de la laine (*Souk L'ghzel*)

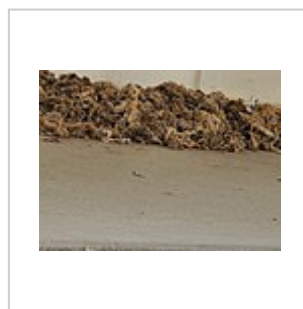
La laine de mouton peut être achetée dans nombreux endroits différents au Maroc, mais la jellaba Ouazzania est fabriquée par la laine de « *Souk L'ghzel* » qui est ouvert chaque jeudi, car vous trouverez de la laine locale de bonne qualité et à prix raisonnable à peu près de 10 dirhams par kilogramme, et aussi dans le souk vous pouvez vérifier la qualité de la laine avant de l'acheter en la touchant et en l'examinant sa texture.



Souk L'ghzel



Souk L'ghzel



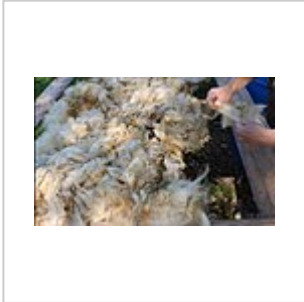
Laine de Souk L'ghzel

Lavage de la laine

Après l'acquisition de la laine de moutons, auprès des paysans, les femmes commencent à laver les matières premières. Ce lavage passe par plusieurs étapes.

Tri

Les femmes trient la laine, en commençant par enlever à la main les salissures les plus visibles comme le foin, les épines, les crottes...



Tri de la laine

Lavage par l'eau (*Charchoura*)

Les femmes placent la laine dans les bassins d'eau nommée « *Charchoura* » qui se trouve au quartier Al kechrienne de la ville ancienne de Ouazzane. Elles la font tremper pendant plusieurs heures. Ensuite elles l'agitent et la frottent la laine pour enlever des impuretés.



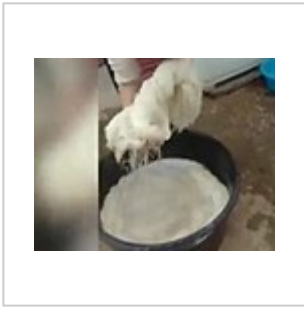
Charchoura

Rinçage de la laine

Une fois, la laine lavée, on la rince à l'eau claire pour enlever les résidus de savon.

Essorage de la laine

La laine absorbe beaucoup d'eau, pour cela les femmes l'essorent plusieurs fois pour qu'elle soit la sèche possible.



Essorage

Séchage

Pour ne pas endommager la laine, les femmes utilisent un instrument locale typique appelée « *Al Kebrata* » pour la sécher, en étalant sur cet outil pour ne pas être en contact direct avec le sol.

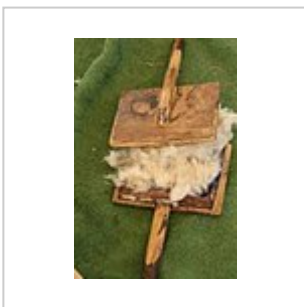


Al Kebrata

Ramollissement (*Qarchal*)

Après que la laine est lavée, séchée et nettoyée, la laine brute est confiée aux bons soins des femmes qui la ramolli par le « *Qarshal* », et la rend plus douce et plus facile au travail.

Le « *Qarshal* » est un peigne en bois muni de dents en fer pointues et longues, utilisé par les femmes comme outil essentiel pour rendre la laine plus douce et faciliter le processus de filage de la laine en un fil de laine.



Qarshal

Filment

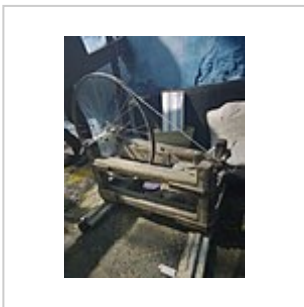
La laine est filée en fils de différentes épaisseurs à l'aide de deux instruments. Ces derniers sont le « *Maghzel* » et « *Naoura* ».

Maghzel

Le « *Maghzel* » est une sorte de broche en bois, utilisé pour enrouler la laine en fil. Il est tenu entre les doigts et la laine est attachée à l'une de ses extrémités.

Naoura

La « *Naoura* » est une sorte de rouet, également en bois. Elle est utilisée pour transformer la laine en fil en la faisant tourner rapidement. La laine est attachée à la « *Naoura* » et ensuite enroulée sur le « *Maghzel* ». Ces deux instruments sont très importants dans la fabrication de la jellaba Ouazzania. Au final, on a une sorte de boule épaisse. Les fils triés et disposés selon la couleur et l'épaisseur, sont alors prêts à être tissés.

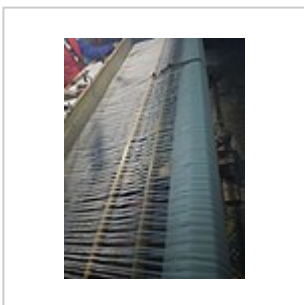


Naoura

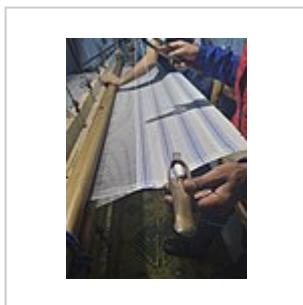
Tissage de la *Roqâa* ou *Al Kharaa*

Dès que les fils seront tissés, en ce moment une personne intervient nommée « *l'mâalam Derraz* » qui tisse les fils de la laine à l'aide d'une machine traditionnelle appelée « *Al Mkebbba* ». Ensuite, les fils sont tissés sur une machine située dans une maison ou un magasin nommée « *Al Mramma* ».

Le tissage consiste à entrecroiser les fils de laine disposés dans le sens de la longueur avec des fils disposés dans le sens de la largeur, avec un va et vient d'environ 14 heures continues, voire plus selon la nature de la « *Al Kharaa* ».



Al Mramma



Va et vient du fil

Dlala

« *Roqâa* » ou « *Al Kharaa* » est vendu au souk désigné à cette activité appelé « *Dlala* », qui est une forme de vente aux enchères qui se déroulait dans la place de la Souika. Une personne, le « *Delal* » fait le tour des commerces avec des tissus en laine pour les vendre au plus offrant. Une pratique ancestrale qui permettait aux commerçants et aux

visiteurs de découvrir plusieurs produits et d'évaluer leurs qualités.

« Roqâa » ou « Al Kharaa »



Confection (*L'maalam*)

Après avoir choisi le tissu adéquat, l'acheteur le présente au couturier, la « *Al Kharaa* » étant découpée sur mesure, avant d'acheter les boutons et des broderies « *Sfifa* » selon le goût du client pour ensuite commencer à confectionner la jellaba avec dextérité.

Références



L'mâalem coud la jellaba

1. [maptanger.ma \(https://www.maptanger.ma/fr/laffluence-sur-la-jellaba-ouaz-zania-pour-ramadan-subit-les-contraintes-de-la-pandemie-2/\)](https://www.maptanger.ma/fr/laffluence-sur-la-jellaba-ouaz-zania-pour-ramadan-subit-les-contraintes-de-la-pandemie-2/)
2. [Djellaba Jbala \(https://zoumicentre.blogspot.com/2018/04/djellaba-jbala.html\)](https://zoumicentre.blogspot.com/2018/04/djellaba-jbala.html)

Jellâba Ouazzanie

La **jellâba Ouazzanie** est une jellâba traditionnelle qui est reconnue dans la ville de Ouazzane située au nord du Maroc, elle est cousue grâce à des artisans professionnels Ouazzanie. Tout le monde aime s'habiller avec, dans toutes les saisons.

Les étapes de coudre de la jellâba Ouazzanie :

1. Ramasser et laver la laine des agneaux.
2. Tricoter avec une broche en utilisant la Noria.
3. Coudre les parties principales avec précision.
4. Vendre aux clients.

La jellâba se considère comme un patrimoine culturel de la ville de Ouazzane. Cette ville est devenue célèbre au niveau mondial grâce à cette jellâba.

Jellâba Ouazzanie



Barrage Al Wahda

Le **barrage d'Al-Wahda** est l'un des plus grands barrages au Maroc, car il est considéré comme le plus grand barrage au niveau national et le deuxième barrage en Afrique après le Haut Barrage en Égypte.



Vue sur le barrage d'Al-Wahda

Sommaire

Emplacement

Fondateur

Mesures

Rôle

Avantages

Inconvénients

Usages

Touche

Utilisations

Production d'électricité

Emplacement

Le barrage d'Al Wahda est situé dans la région de Ouazzane, dans un village montagneux nommé Lamjaara qui se trouve entre les frontières de deux provinces Ouazzane et Tawnate.

Fondateur

C'est le roi du Maroc Hassan II qui lance la construction du barrage en 1997.

Mesures

La hauteur du barrage Al Wahda atteint 80 mètres, sa longueur est de 2600 mètres et sa capacité est de 3 milliards 800 millions de mètres cubes.



Vue sur le barrage d'Al-Wahda

Rôle

Ce grand barrage joue un rôle très important comme un réservoir d'eau et sa protection des régions de l'Ouest des inondations pendant la saison de l'hiver. Il participe à la protection des sols contre l'érosion et la pollution. Ainsi il a un rôle pour les habitants de toute la région et les régions voisines pour boire, arroser et cultiver. Il a un autre rôle dans la production d'énergie hydroélectrique, et il est considéré comme l'un des plus beaux barrages à travers le monde. Il est visité par de nombreux visiteurs de l'extérieur et de l'intérieur du Maroc, qui admirent les paysages

verdoyants naturels. Ils profitent de leurs vacances d'été et, au milieu des paysages pittoresques, cela devient comme une superbe peinture de paysage. Comme le barrage d'Al-Wahda est devenu l'histoire du monde entier. L'objectif principal du barrage d'Al Wahda est de conserver l'eau au profit des générations futures, en l'utilisant pour détruire l'eau et produire de l'électricité. En outre, le barrage d'Al Wahda est considéré comme l'un des barrages les plus beaux et les plus étonnants, car il est situé dans une petite zone montagneuse et à la hauteur du barrage d'Al Wahda. Pendant les vacances d'été, vous remarquez que de nombreux touristes viennent visiter le barrage d'Al Wahda et profiter de la vue le calme et la tranquillité.



Vue sur le barrage d'Al-Wahda

C'est un endroit merveilleux qui attire l'intention de tous les visiteurs qui préfère ce lieu pour se baigner. Il y a aussi un petit parc (ZGHIRA) qui offre tous les types de confort et de nombreux touristes le visitent annuellement en offrant la chèvre et en profitant de sa vue imprenable, en regardant ces paysages incroyables et magnifiques ou on ressentit la paix, le confort et le calme. Il y a des bateaux à vapeur dans ce parc où on peut aller à l'autre côté du barrage pour prendre de nombreuses photos de souvenirs avec les membres de famille ou les amis.

Avantages

Le barrage d'Al-Wahda est utilisé pour l'agriculture, industrie, temples des poissons et baignade. Sur les rivières et les plantes on peut profiter de l'eau en raison du manque de précipitations et de la température élevée, et ainsi les fruits s'épuiseront l'excavation. Il y a beaucoup de maisons et d'habitants dans le village, et ils souffrent du manque d'eau, ce barrage leur a donné une grande quantité de l'eau potable. Tout ce que le barrage d'Al-Wahda a un rôle important pour la population car il leur fournit de l'eau potable, de l'irrigation et de l'agriculture, et les pêcheurs en bénéficient avec des chiffons de haute qualité Et le vendre dans les marchés et chez les orfèvres, et à partir de là, on peut affirmer qu'il a des avantages pour les villageois et les agriculteurs, et c'est l'une des raisons qui augmentent le nombre de résidents du village.

Inconvénients

Ce barrage n'a pas que les avantages mais il a aussi de sérieux dégâts, comme être la source de nombreux dégâts environnementaux et causer de graves catastrophes. Son effondrement, qui dans certains cas conduit à l'instabilité et à l'insomnie, s'effondre en raison de la survenue de tremblements de terre dangereux, en plus de la sédimentation des réservoirs d'eau. C'est devenu un problème environnemental très sérieux.

Usages

Le barrage d'Al Wahda est utilisé pour la production de recharge d'eau et de contrôle des inondations, en plus du tourisme, à l'abreuvement, ainsi qu'à l'agriculture, et pour remplir le barrage qui a un très grand rôle car on ne peut pas imaginer la vie sur la terre sans eau. Le barrage Al Wahda est connu et sa miséricorde touristique car il a donné une vue sublime et une atmosphère incomparable pour le village de Mjaara et sa beauté et sa magnifique accrue.

Touche

Le barrage d'Al-Wahda a une belle touche, car il donne une touche spéciale à ce village car il y a beaucoup de lampes lumineuses, et ainsi la vue devient magnifique. Il y a des projecteurs électriques qui donnent un bel éclairage, surtout pendant la nuit.

Utilisations

On utilise le barrage pour fournir de l'eau pour le développement des activités touristiques et industrielles et contrôler le niveau de l'eau. Du barrage est d'une grande importance pour que le village d'Al-Majara ait de belles vues et de l'eau, comme c'est le cas maintenant.

Production d'électricité

Comme chacun sait que ce barrage produit de l'énergie électrique qu'est utilisé abondamment, tel que le chauffage, l'éclairage et l'utilisation des appareils électriques les que la télévision, l'ordinateur, la machine à laver.... On peut constater donc que ce barrage se trouve dans un lieu stratégique, dans une grande place ayant une belle vue sur l'eau de couleur bleue avec un décor naturel attrayant parce qu'il y a des arbres multiples et diversifiés, et de nombreux visiteurs y viennent de de tout le pays. Ce sont les paysages pittoresques qi caractérisent ce magnifique barrage et le beau rassemblement ou on entend le bruit des eaux de travail et salées Il a une géographie pratique et a un rôle important qui ne doit pas être sous-estimé. Il a également un grand objectif principal qui profite aux habitants du village. Il a une vue charmante et magnifique. Il possède de grands et multiples avantages et des utilisations nécessaires et importantes. Amoureux. Il a une destination et un résultat touristiques. Tous les visiteurs et touristes doivent être conscients. Pour conclure, tout le monde doit visiter le barrage d'Al-Wahda et profiter de ses vues imprenables car il a de la beauté et de la splendeur et aussi les pores généraux et il a une belle vue et la nature charmante et écrasante, comme c'est après tout l'un des barrages les plus beaux, le plus humains et les plus merveilleux du monde en termes de beauté, de propreté et de nature extraordinaire pour passer des moments inoubliables qui resteront fixés dans la mémoire pour une longue période prochaine.

Skhirat

La ville de **Skhirat** se situe au centre ouest du Maroc, entre la capitale administrative Rabat et la capitale économique Casablanca.

Les ponts Oued Ikem et Oued Cherrat

A l'échelle locale, elle se situe entre deux ponts, Oued Ikem et Oued Cherrat, construits au début du 20ème siècle par un architecte français. Les deux ponts respectent l'architecture marocaine musulmane (sous forme d'un arc). Les deux ponts ont la spécificité d'être suspendus par d'énormes barres en fer d'à peu près de 5 cm de diamètre, qui prennent naissance à une profondeur de 10 mètres au sous-sol. Ces barres sont soutenues par de grands crochets métalliques fixés sur la charnière qui supporte le pont.



Pont de l'Oued Cherrat

Les deux portes des ponts reposent sur des piliers en pierres, de forme carrée avec des côtés de 3 mètres, les deux ponts sont élevés d'à peu près 60 mètres du sol. Les voies réservées aux véhicules sont faites par des plaques métalliques, soutenues par une charnière en fer. Le pont est d'une longueur de 100 mètres, et une largeur de la voie de 6 mètres, et sur les marges l'architecte a réservé un passage pour les piétons d'un mètre de largeur longeant tout le pont.

L'entourage des deux ponts connaît une très grande biodiversité végétale et animale, surtout avec la présence des deux rivières Oued Ikem et Oued Cherrat. Il s'agit d'une réserve naturelle implantée par le Général Lyautey en 1921¹. Cette réserve comporte plusieurs espèces :



Réserve naturelle

- Végétales : le pin, 162 espèces d'eucalyptus, l'olivier, l'arganier, le fiera, le genévrier, le noisetier et plusieurs arbustes.
- Animales : importation de plusieurs espèces de vipères

Cette biodiversité attire beaucoup de visiteurs soit pour faire des randonnées soit pour effectuer des recherches scientifiques. On note une très grande activité commerciale aux alentours des deux ponts, où les habitants locaux vendent des produits issus surtout de l'agriculture locale (légumes, produits laitiers, volaille ..)



Vente de produits laitiers

Ces deux ponts ont connu un entretien périodique par le Ministère de l'équipement pour maintenir leur fonctionnalité. En 2016 le pont Oued Ikem n'est plus accessible au trafic suite à la construction d'un nouveau pont, et dans les mois suivants le pont Oued Cherrat connaîtra le même sort, car un nouveau pont est en cours de réalisation. Il y a de très grandes recommandations pour classer ces deux ponts comme patrimoine national. Il y a une orientation locale pour préserver la valeur historique de ces deux ponts, et cela en générant autour des activités touristiques, de loisir, et développer chez la société civile le sentiment de responsabilité pour veiller à maintenir la valeur des deux ponts et le micro système avoisinant. Le rôle des écoles et des étudiants est aussi un facteur qui apportera certainement un appui à la persévérance de nos deux ponts en bon état.



Références

1. Interview avec un des habitants locaux

Vallée de Taourirt

La **vallée de Taourirt** est une vallée au Maroc.

Sommaire

Étymologie

Géographie

Territoire

Climat

Population

Histoire

Activités économiques

Agriculture

Industrie

Tourisme

Kasbah de Taourirt

Fantasia

Festival Mengouchi

Étymologie

Son nom Taourart d'origine berbère signifie « petite montagne », c'est un mot Amazigh. Taourirt portait plusieurs noms dont "Saa" d'où est tiré un des noms de la fameuse rivière Oued Za.

Géographie

Territoire

S'étend sur une superficie de 8 752 km², la province de Taourirt est limitée par sept provinces : à l'Est la province de Jerada et la préfecture d'Oujda-Angad, à l'ouest la province de Guercif, au sud les provinces de Figuig et de Boulemane et au nord les province de Berkane et Nador.

Climat

Le climat de la province de Taourirt est de type semi-continentale, marqué d'une saison froide et humide allant du mois d'Octobre à Mai, et une autre saison chaude et sèche allant du mois de Juin à celui de Septembre. Les températures varient entre 40°C et -5°C. Les précipitations sont irrégulières, leur moyenne annuelle est de l'ordre de 208 mm.

Population



Montagne de Taourirt



Localisation de la province de Taourirt

D'après les résultats du recensement général de la population et de l'habitat, la population de la province compte 233188 habitants dont 35.6% en milieu rural.

Histoire

La ville est connue sous le nom de Taourirt depuis le XIIe siècle. Les premiers habitants de Taourirt sont des Berbères zénètes des tribus Beni Iznassen/Snassen, suivis des tribus arabo-berbères Krarma et Ahlaf dans la région. La ville a été le théâtre de quelques batailles dynastiques aux XIIIe et XIVe siècles (Hafsides et Mérinides).



Taourirt au XXe siècle

Au XVIIe siècle, Moulay Ismaïl y fonde une kasbah pour que les Krarma, Tafрата, Ahlaf, Beni Iznassen/Snassen puissent s'y réfugier en cas d'invasion ottomane. Au XIXe siècle, avec la kasbah Moulay Ismaïl, la ville occupe une place importante dans la défense de l'empire marocain, à la croisée de la route Fès-Oujda et de l'axe commercial entre Sijilmassa et l'Europe.

La localité s'est développée grâce aux activités de commerce d'ovins et surtout par l'exploitation des mines environnantes (zinc, plomb, etc). En 1997, lorsque la province de Taourirt a été créée, elle en est devenue le chef-lieu.

Activités économiques

Agriculture

- La zone bour : 124 572 Ha.
- La zone irriguée : 16 492 Ha.
- Superficie agricole utile : 141 064 Ha
- Forêts : 315 000 Ha
- nappes de romarin et d'alfatière : 160 000 Ha.
- Ovins : 434 111 têtes.
- Bovins: 10 724 têtes.
- Caprins: 206 159 têtes.
- Production du lait: 7 650 tonnes /an
- Production d'olivier : 49 157 tonnes/an
- Production du miel : 107 tonnes /an.

Industrie

La province de Taourirt est dotée d'une zone industrielle située au sud de la ville, chef lieu de la [rrovince ; Elle est d'une superficie de 72 Ha, et compte 146 lots destinés aux activités suivantes :

- L'agro-alimentaire : (traitement et conserve d'olives, trituration, anchois, lait ...).
- La fabrication des matériaux de construction.

Les branches d'activités à l'échelon provincial sont réparties comme suit:

- Industrie chimique et semi-chimique (52%)
- Industrie métallurgique et mécanique (27%)

- Industrie alimentaire (21%)

Tourisme

Kasbah de Taourirt

Construite par le Sultan Mérinide Abou Yacoub Youssef en 1295 (694 de l'hégire) qui y installa une garnison militaire dénommée «Béni Asker». En 1680 le Sultan Moulay Ismail la restaura et y mit des hommes de sa garde noire afin d'assurer la sécurité de la route Oujda-Fes. Les descendants de la garde noire vivent jusqu'à nos jours dans la tribu des Krama près de la Kasbah. Celle-ci joua le rôle de forteresse qui permit à Taourirt, jadis appelée Dar Chaoui, de rester attaché au pouvoir central des Mérinides de Fès malgré la volonté des Abdelouadites de Tlémcen de l'annexer à leur Etat.

Fantasia

La fantasia accompagne le plus souvent les fêtes importantes (mariages, naissances, fêtes religieuses, etc.), même si l'aspect touristique l'emporte largement de nos jours.



Fantasia



Danse

Festival Mengouchi

Laâlaoui est le style de danse le plus populaire de la région, joué par un groupe traditionnel appelé "Arfa" il est constitué par plusieurs percussionnistes, un joueur de flute (Ezzamar) et lbarrah (Celui qui dirige le groupe). Cette danse est riche de mélodies grâce au mélange de différents types de percussions tels que: Sbaissya - laarachia - Sakla - Dokhla...etc

Melg El Ouidane

Melg El Ouidane est une commune rurale marocaine de la province de Taourirt, dans la région de l'Oriental (Maroc). Elle a une population totale de 7699 habitants (2004).



Village de Melg El Ouidane

Sommaire

Géographie

Démographie

Ressources

- Secteur d'agriculture

- Secteur de l'élevage de vaches laitières

- Carrières de sable

Nature

Monument historique

Sources

Géographie

Melg El Ouidane est une grande communauté villageoise appartenant à la province de Taourirt, à l'est du Royaume du Maroc. Elle se situe sur la route nationale (N 19) reliant les villes de Taourirt et Nador.

Démographie

Melg El Ouidane se distingue par la diversité démographique historique constituée des tribus Bani Ouakil, Bani Bu Yahya, Bani Boumadiane et Oulad Mahdi. Elle a une population totale de 7699 habitants (2004).

Ressources

Secteur d'agriculture

C'est une commune agricole par excellence, l'eau est très abondante dans la région, et les terres agricoles sont généreuses, dominées par la plantation d'oliviers hérités sur des surfaces importantes, qui contribuent pour une large part à l'alimentation des oléicultures de la région de Taourirt. Cette dernière, à son tour, occupe la première place au Maroc en termes de nombre d'usines d'olive dans cette industrie.

Secteur de l'élevage de vaches laitières



Terres agricoles à Melg El Ouidane

Le secteur de l'élevage de vaches laitières constitue également un autre aspect majeur et une activité florissante dans la commune de Melg El Ouidane, car il a une grande importance pour les agriculteurs en raison de son succès dû à l'abondance d'aliments et de fourrages. Ces produits sont commercialisés par des coopératives laitières locales, qui ont fait de Melg El Ouidane le plus important producteur de lait de la région orientale, ce qui l'a fait devenir l'un des principaux fournisseurs de la grande coopérative laitière Oujda Colaimo.

Carrières de sable

La commune de Melg El Ouidane possède également les carrières de sable les plus riches et les plus fines de la région orientale. Ces carrières sont les plus grandes en termes de superficie dans la région, elle a une forte demande d'investissement en raison de leur bonne qualité.

Nature

Le village a un grand potentiel touristique en raison des sites naturels beaux et pittoresques qu'il contient, surtout le bassin inférieur de l'oued Za et son estuaire dans la rivière Moulouya, où elle a formé une magnifique plaine naturelle apte à être un site touristique attractif en raison de sa belle vue, la densité de sa végétation et de son couvert forestier.



Oued Za



Rivière Moulouya

Monument historique

Il y a aussi un monument historique qui était une immense base militaire composée de tours et d'architecture militaire, qui peut être investie pour devenir une destination touristique par excellence.

Sources

- <https://mapcarta.com/fr/25437646>
- <https://www.communesmaroc.com/commune/melg-el-ouidane>
- Citations des habitants du village.



Tour de l'ancienne base militaire

Taurirt

Taurirt est une ville de la région Orientale au nord-est du Maroc. La ville est située à environ 230 kilomètres à l'est de Fès, la capitale culturelle du Maroc, et à environ 108 kilomètres à l'ouest d'Oujda, la capitale de la région orientale.

La ville de Taurirt est connue pour ses constructions traditionnelles en pisé faites de murs en terre séchée au soleil et sa kasbah ou château datant du XVIIe siècle. La Kasbah de Taurirt est l'une des attractions touristiques les plus populaires de la ville, attirant des milliers de touristes chaque année. Il a été récemment restauré pour préserver son architecture traditionnelle.



Localisation de Taurirt

Kasbah de Taurirt



Dans les quartiers de Taurirt, on trouve de nombreuses maisons traditionnelles en pisé. Les maisons sont construites en sable et paille, avec des motifs géométriques arabes sur les murs. Ils sont très beaux à voir et témoignent de l'architecture traditionnelle de la région.

L'économie de la ville est dominée par l'agriculture, en particulier la culture de l'olivier, qui est une importante source de revenus pour la population locale. La ville est également un centre commercial important pour les environs, avec de nombreux magasins, souks et marchés.

Le souk de Taurirt est un marché qui se tient tous les samedis. C'est un marché animé qui vend de tout, des fruits et légumes frais aux épices, vêtements, tapis et objets artisanaux. Les enfants pourront découvrir de nouveaux produits et apprendre à négocier avec les commerçants locaux.



Vue sur Taurirt

La population de Taurirt est majoritairement berbère, bien que la ville ait une population mixte d'Arabes et de Juifs.

La ville de Taurirt est reliée au reste du pays par les transports en commun, avec un accès facile aux autoroutes nationales et aux trains qui relient la ville aux autres villes du Maroc. La ville dispose aussi d'un gare de train qui relie Taurirt avec d'autres villes du Maroc et de la région.

Taurirt est une ville située à proximité de la vaste et infinie étendue de sable appelée le désert, Taurirt offre une opportunité d'apprentissage unique pour les enfants. Ils peuvent découvrir les modes de vie du désert des habitants, y compris la mobilité, les techniques de survie et l'ingéniosité.



Gare de Taurirt

Située dans la région nord-est du Maroc, Taourirt est réputée pour son riche patrimoine historique et culturel. Son économie basée sur l'agriculture, son architecture traditionnelle en adobe et son savoir-faire en matière de fabrication de tapis berbères ne sont que quelques-unes des nombreuses choses que cette ville a à offrir. De plus, la kasbah historique de Taourirt est un spectacle à voir et un témoignage de l'héritage culturel de la région. Pour ceux qui souhaitent s'immerger dans les coutumes et modes de vie berbères, Taourirt est une destination incontournable pour les touristes étrangers.



Taourirt

En conclusion, Taourirt est une ville fascinante pleine d'histoire et de culture. Les enfants pourront découvrir les nombreux sites historiques, les marchés animés, les oasis et la culture paysanne. Une visite à Taourirt est une expérience inoubliable qui permet aux enfants d'apprendre et d'explorer le monde qui les entoure.

Oualidia

Oualidia est une petite ville au Maroc qui se situe sur la côte atlantique.

Au nord de la ville, se trouve l'école Mae El Ainain. L'établissement s'étend sur une surface de 7 322 m². Son emplacement stratégique et sa superficie importante font partie des qualités qui en font une école d'attractivité remarquable.



Vue sur la ville de Oualidia



École Mae El Ainain

Pôle d'élevage d'huîtres au Maroc

Tant qu'on évoque la ville d'El Oualidia, on va automatiquement imaginer un pôle pour les meilleurs types d'huîtres, c'est évidemment le parc où s'installent les sept fermes des huîtres.

Sous des conditions climatiques idéales, dans un lagon jouxtant l'une des plus belles plages marocaines, s'étendant sur une superficie de plus de 400 hectares, des filières structurées veillent à l'élevage, au contrôle qualité et à la commercialisation des huîtres.

Avec toutes ces considérations, El Oualidia se classe au premier rang pour la qualité de ce produit distingué au niveau national et international.



Plage d'El Oualidia



Khôl

Le **khôl** est un cosmétique.

Préparation

Il était autrefois fabriqué en broyant du sulfure de plomb et d'autres ingrédients : des noyaux de datte, un clou de girofle et un grain de poivre blanc, avec quelques gouttes de l'huile d'olive. Les ingrédients étaient remués à feu doux et peu longtemps, avant d'être pilés. La poudre est ensuite prise et tamisée avec un chiffon blanc pour obtenir une poudre très fine. Cette dernière est placée dans le dwaya.



Khôl



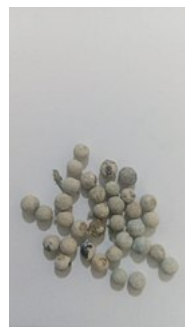
Clou
de girofle



de Gomme
arabique



Noyaux de
dattes



Poivre blanc



Poivrier long



Poudre de
Nila



Ghi

Le **Ghi** est un beurre clarifié.



Ghi, beurre clarifié

Sommaire

Processus de production de ghi

Matériels

Ingrédients

Étapes de préparation

Conservation

Solution de thym

Processus de production de ghi

Matériels

- Grand bol
- Casserole
- Bol de poterie

Ingrédients

- beurre
- sel
- eau
- thym

Étapes de préparation

- Étape 1 : On met le beurre dans un grand bol et le lavons plusieurs fois à l'eau puis on utilise la main pour bien le laver, mélangeons le beurre à la main et le frottons avec le fond du bol avec la présence d'eau.
- Étape 2 : On retire l'eau et on ajoute une autre eau et ainsi de suite jusqu'à ce que le lait ne reste pas au milieu du beurre.
- Étape 3 : Enfin on retire l'eau et on lave le beurre une fois avec une solution froide de thym. On verse ensuite la solution de thym et on ajoute le sel. On mélange le beurre à la main en le frottant avec le fond du bol jusqu'à ce qu'il absorbe le sel.
- Étape 4 : On fait des boules de beurre à la main, puis on les secoue pour que l'eau qu'elles contiennent tombe, puis on les met dans un bol de poterie "Guellouche". On secoue Guellouche et on fait vibrer lentement sur une table jusqu'à ce que l'air soit expulsé. Guellouche doit être plein.

Conservation

On recouvre Guellouche d'un linge blanc, puis on referme bien cette marmite, comme des conserves. Finalement le ghi sera prêt à consommer à partir de la 5ème semaine de conservation.

Solution de thym

On met l'eau et thym sur le feu jusqu'à ébullition pendant 5 minutes

Plante brune

Al-Asl, Al-Wasl ou **Al-Samar** est une plante vivace dense qui pousse en touffes dans les terres salées de plusieurs régions du Royaume du Maroc et se trouve dans la région de Bni Hilal avoisinant l'école Zyayna.

Industrie

Les tapis de semar sont connus pour traiter les maux de dos et ont une fonction préventive contre l'asthme et l'essoufflement car la plante de semar s'est avérée anti-allergique, car elle tamise la poussière vers le bas et l'empêche de remonter vers le haut. Il adoucit également la chaleur en été et apporte de la chaleur en hiver. Cependant, le consommateur a abandonné ces tapis traditionnels, se dirigeant vers les cabanons en plastique et les meubles modernes, malgré leur prix élevé par rapport aux tapis à ongles.





La Tunisie

Sources:

* Articles :

https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Tunisie

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Tunisia

#	Ecole	Article	Notes
TUNISIE 1	Ecole primaire AbouKacem Chebbi Manouba	Manouba	
TUNISIE 2	Ecole primaire El Mziràa Kasserine	Zerda	
TUNISIE 3	Ecole primaire Hmaiem Manouba	Conte folklorique tunisien	
TUNISIE 4	Ecole primaire Maktaa Hadid Nefza	Marathon de Chitana	
TUNISIE 5	Ecole primaire Oubira	Oueslatia	

	Oueslatia Kairouan		
TUNISIE 6	Ecole primaire Wad Msahal Kasserine	Wadi Msahal	
TUNISIE 7	Ecole primaire Kouka Gare Béjà	Laaguira	
TUNISIE 8	Ecole primaire El Ghandri Gabes	Festival des journées de chevalier à ElGhandri	
TUNISIE 9	Ecole primaire Village Bader Oudhna-	Oudhna	
TUNISIE 10	Ecole primaire Habib Bourguiba Djerba	Costumes traditionnels de Djerba	
TUNISIE 11	Ecole primaire Habib Bourguiba Djerba	Bijoux artisanaux de Djerba	
TUNISIE 12	Ecole primaire Fatnassa Kairouan	Osban tunisien	
TUNISIE 13	Ecole primaire Sidi El Khafi Slimane Nabeul	Solimane	
TUNISIE 14	Ecole primaire Tiayra Monastir	Burnos	
TUNISIE 15	Ecole primaire	Ksours de Tataouine	

	Ras El Oued Smar Tataouine		
TUNISIE 16	Ecole primaire Ibn Roched Mahdia (précédemment Hwachi	Mahdia	
TUNISIE 17	Ecole primaire El Fadhlne Monastir	Sidi Ayache	
TUNISIE 18	Ecole primaire Mghira Markez Ben Arous	Kasbah du Kef	
TUNISIE 19	Ecole primaire Awled Ahmed Chorbane Mahdia	Huile d'olive tunisienne	
TUNISIE 20	Ecole primaire Fetou Ennour Djerba	Poterie de Djerba	
TUNISIE 21	Ecole primaire Zmertem Gabes	Zmertem	
TUNISIE 22	Ecole primaire Raoued Ariana	Raoued	
TUNISIE 23	Ecole primaire Charles de Gaulles Tunis	Hannibal Barca	
TUNISIE 24	Ecole primaire Beni Maaguel Djerba	Pêche à Djerba	

TUNISIE 25	Ecole primaire Bir Charef Sidi Bouزيد	Fêtes traditionnelles	
TUNISIE 26	Ecole primaire Zilyana Agureb Sfax	Darwicha	
TUNISIE 27	Ecole primaire Awled Bouhouch Kairouan	Cheikh Abdul Rahman Khalif	<i>Cet article n'est pas proposé en raison de son style rédactionnel d'origine. Il a depuis été totalement réécrit par les vikidiens.</i>
TUNISIE 28	Ecole primaire Bir Charef Sidi Bouزيد	Monuments célèbres de la Tunisie	<i>Cet article n'est pas proposé car c'est un copié collé de celui fourni par la même école en 2021</i>
TUNISIE 29	Ecole primaire Manzel Chaker Sfax	Fattecha et Mehres	<i>Cet article n'est pas proposé car son style était insuffisant et le tout incomplet</i>



Ecole Abou Kace
Chebbi Manouba



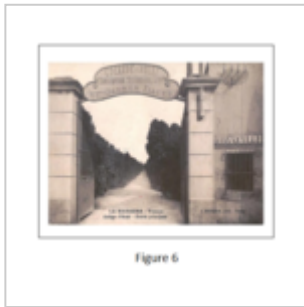
Ksar El Warda



Kobbet Enhas



Palais Larbi Zarouk



Palais El Babassatou

Agriculture

Les principaux produits biologiques exportés sont les huiles d'olives et surtout biologiques, les pêches, les prunes, l'artichaut, les tomates séchées et les pommes de terre arrière saisons.

Culture d'artichauts :

La culture de l'artichaut remonte, au moins, au 3^e siècle après J.C. Cette plante exige un sol bien drainé, fertile et riche en humus⁴.

La délégation **EJDAÏDA**, étant donné son appartenance à la basse vallée de la Medjerda, elle renferme environ 600 ha de plantations d'artichaut qu'est la plus forte concentration dans le pays. Les feuilles d'artichaut sont utilisées en phytothérapie pour leurs vertus cholérétique, cholagogue et diurétique. Dans la médecine populaire traditionnelle, la décoction de ces feuilles entrent dans la préparation de tisanes destinées pour les soins ou la prévention des maladies hépatiques notamment la cirrhose. Les variétés cultivées sont multiples. Elles entrent en production du fin septembre vers le mois d'avril. Plusieurs d'entre-elles sont destinées à l'exportation⁵.

Culture biologique :

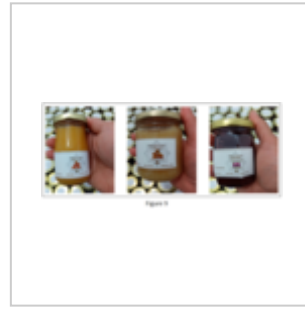
La Manouba renferme maintes fermes destinées à la culture biologique. Elles regorgent de produits appartenant au terroir et au patrimoine culinaire tunisien, à savoir, les tomates séchées, les épices (carvi, coriandre, paprika, cumin...), les olives, l'huile d'olive et les produits de la ruche (miel, pollen, gelée royale, propolis...). De même, on y trouve les confitures biologiques telles que la confiture de citron, d'oranges et de figue de barbarie.



Tomates séchées



Epices



Confitures

Ville hospito-universitaire

Hôpital Razi

L'hôpital porte le nom du savant persan « **Abou Bakar Al-Razi** »⁶. Il a été édifié en 1931 au temps de la colonisation française. A cette époque, on enfermait les malades mentaux dans des asiles pour « fous »⁷. On a donc choisi une localisation à l'écart de la ville de Tunis. Il a été construit sur le modèle pavillonnaire de l'hôpital psychiatrique Sainte-Anne à Paris.

L'hôpital Razi est le seul établissement de Tunisie uniquement consacré à la santé mentale. Cet immense hôpital, entouré de verdure, s'étend sur 35 hectares sur lesquels sont disséminés de multiples pavillons. Ces derniers sont entourés d'arbres et de pelouses⁸. Cet hôpital spécialisé en psychiatrie a pour activités principales : les soins, la prévention, la recherche et l'enseignement.

Dans les neufs services de psychiatrie, les patients sont pris en charge en consultations, mais aussi par l'hospitalisation. Il existe également un service de pédopsychiatrie destiné à soigner les enfants et les adolescents en souffrance psychologique⁹.

De plus, l'hôpital accueille un service de neurologie doté d'un centre Alzheimer. Ce centre est la première structure de prise en charge des malades atteints de l'Alzheimer en Tunisie, en Afrique et dans le monde arabe.

A l'occasion de la journée internationale de la femme, le 8 mars, un nouvel hôpital de jour pour femmes aux comportements addictifs a été inauguré.

Nommé « Tanit Recovery », il prodiguera des soins aux femmes souffrant de troubles causés par la consommation d'alcool et d'autres drogues. Il servira également de domaine de formation et de recherche.



Figure 3

Hôpital Razi



Al Razi



centre Alzheimer



Tanit Recovery



Tanit Recovery

Références

1. http://www.mehat.gov.tn/fileadmin/user_upload/Amenagement_Territoire/AtlasManoubaFrV3.pdf
2. BOUSSNINA ,Mongi, in « منوبة-محطات تاريخية لنشأة ضاحية عصرية ».
3. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_monuments_class%C3%A9s_de_Tunisie
4. http://www.gil.com.tn/fr/product?label=artichaut_5
5. LAROUSSE AGRICOLE, édition 1981.
6. Histoire de la stigmatisation des malades mentaux en Tunisie. Cheour Mejda, Ellouze Feten, Zouari Anis, Louati Afef, Aboub Hedi Dans L'information psychiatrique2007/8 (Volume 83) pages 689 à 694
7. <https://www.cairn.info/revue-l-information-psychiatrique-2007-8-page-689.htm>
8. <https://www.leaders.com.tn/article/0266-l-histoire-de-la-psychiatrie-tunisienne-revisitee>
9. https://www.francetvinfo.fr/monde/afrique/tunisie/visite-a-lhopital-razi-a-tunis-au-coeur-de-la-psychiatrie-tunisienne_3065665.html

Zerda

La **Zerda** est un festival traditionnel annuel en Tunisie et le reste du Maghreb depuis longtemps. C'est un hommage à un saint local dit «**Wali Salih**». Elle est basée dans la campagne près de son tombeau. La date de la célébration de la Zerda diffère d'une région à une autre. Elle dure de 3 à 4 jours et nuits. Pendant cet événement, le Coran est récité, des moutons sur l'ordre du saint local sont sacrifiés, le couscous est généreusement distribué et des souks et des spectacles équestres sont organisés¹.



La Zerda

Sommaire

Zerdet Sidi Tlili

Composantes de la Zerda

- Plats traditionnels

 - Le couscous

 - Le tajine tunisien

 - La Halwa Zerda

- La Khaïma

- Le souk

- Musique traditionnelle

- Habit traditionnel

- Spectacle équestre

 - Le costume de cavalier

 - La selle traditionnelle tunisienne

- Compétition religieuse

Références

Zerdet Sidi Tlil

«**Zerdet Sidi Tlil**» à **Fériaana**, gouvernorat de Kasserine en Tunisie, dédiée au saint «**Sidi Ahmed Tlili**», est l'une des Zerdas les plus populaires en Tunisie qui connaît une participation des habitants des villes voisines et des pays voisins aussi comme l'Algérie et la Libye. Le nombre de visiteurs chaque année est estimé à plus de 450.000 personnes pendant les 4 jours de célébration. Elle se tient généralement en août.

Composantes de la Zerda

Plats traditionnels

Qui organisent la Zerda sont très désireux de faire revivre le patrimoine alimentaire traditionnel tunisien, comme survie le couscous, le tajine et la Halwa de la Zerda.

Le couscous

Le couscous de la Zerda est un plat traditionnel préparé à base du couscous (semoule de blé dur cuite à la vapeur), de légumes, d'épices, d'huile d'olive et de la viande de mouton.

Le tajine tunisien

Le tajine tunisien est l'un des plats de la cuisine traditionnelle de la Tunisie. Il s'agit d'une sorte de terrine préparée au four à base d'œufs, de pommes de terre, de la viande, de persil et du fromage râpé. Il est servi avec le couscous.



Le couscous

La Halwa Zerda

C'est un aliment épais et sucré à base de sucre cuit avec les parties blanches des œufs, contenant généralement des noix grillées: amandes, noix, pistaches, zougou (pignons de pin d'Alep) ,cacahuètes... et ayant de différentes couleurs. Il peut être assez difficile à couper en morceaux².



Le tajine

La Khaïma

La **Khaïma** est une tente traditionnelle en forme pyramidale avec tapis de sol. La majorité est fabriquée à partir de la laine de mouton et de chèvre. Les participants les plantent près de la tombe du saint local pour y passer les quatre jours et nuits de la Zerda.

Le souk

La Zerda est une opportunité pour les marchands pour faire des échanges commerciaux entre les villages et vendre des produits traditionnels qu'ils fabriquent chez eux à partir de Halfa (une plante spontanée), de parfumes naturelles, d'herbes sauvages, de la laine, des tissus, des jeux, des fruits comme les dattes³, les grenades et les raisins. Ces produits sont vendus à bas prix en tenant compte des pauvres et pour éviter la colère du saint, selon leurs croyances⁴.



La halwa

Musique traditionnelle

La Zerda ne va pas sans la musique bédouine locale pour créer une ambiance de bonheur et de fête.

Elle reflète notre histoire et l'héritage tunisien. Les instruments utilisés dans ce type de musique sont la **Zokra** (la flûte) et la **Tabla** (le tambour).



La tente

Habit traditionnel

Lors de cette fête religieuse, une bonne partie des participants (surtout les âgés) portent l'habit traditionnel spécifique à la région.

Pour les femmes, on a une variété de vêtements traditionnels comme «**El Malia**» (une couette), «**El Khalkhel**» (deux fermoirs) et «**El Hzem**» (ceinture) et pour les Hommes on a «**La Jebba**» et le «**Sarouel El Arbi**» (le pantalon).

Spectacle équestre

Le spectacle équestre joue un rôle essentiel dans la revitalisation de la Zerda. C'est un art traditionnel tunisien appelé «**Fourroussiya**» qui reflète l'identité et le patrimoine culturel de la région. Il est lié aux événements festifs (mariages) et les fêtes religieuses comme la Zerda. Les cavaliers, des Hommes ou des femmes, suivent un entraînement pour maîtriser cette pratique traditionnelle de l'équitation qui est généralement transmise dans certaines familles depuis des générations.

Ils font tournoyer leurs fusils au-dessus de leurs têtes, saisissent leurs «**Moukhalas**» (fusils) des deux mains et tirent de concert, à l'avant ou à l'arrière, en direction de la terre ou encore en l'air⁵.

Le costume de cavalier

Les cavaliers portent un habit traditionnel pour leur protection comportant un couvert chef spécifique pour les hommes et un tissu enveloppant le corps tissé par les femmes appelé «**H'Rem**».

La selle traditionnelle tunisienne

C'est un outil pour tenir sur le dos d'un cheval en bois taillé et enveloppée de morceaux de cuir. Il est conçu par des artisans locaux pour la décoration du cheval.

Compétition religieuse

Chaque année, les organisateurs de la Zerdet «**Sidi Tlil**» valorisent les étudiants qui ont passé beaucoup de temps à apprendre et mémoriser le Coran en leur donnant des récompenses honorifiques.

Références



Habit traditionnel



Spectacle Equestre

1. <https://thearabweekly.com/tunisia-deep-rooted-zarda-tradition-continues-thrive>
2. <https://www.aljazeera.net/lifestyle/2019/2/7/%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%AF%D8%A9-%D8%B9%D8%B1%D8%B3-%D8%B4%D8%B9%D8%A8%D9%8A-%D9%8A%D8%B1%D9%88%D9%8A-%D8%B0%D9%83%D8%B1%D9%8A%D8%A7%D8%AA-%D8%A3%D9%87%D8%A7%D9%84%D9%8A>
3. <https://www.alaraby.co.uk/%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%AF%D8%A9-%D9%85%D8%B2%D8%A7%D8%B1%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%88%D9%84%D9%8A%D8%A7%D8%A1-%D8%AA%D9%86%D8%B9%D8%B4-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%B1%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%A3%D8%B1%D9%8A%D8%A7%D9%81-%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-0>
4. <https://www.alaraby.co.uk/%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%AF%D8%A9-%D9%85%D8%B2%D8%A7%D8%B1%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%88%D9%84%D9%8A%D8%A7%D8%A1-%D8%AA%D9%86%D8%B9%D8%B4-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%B1%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%A3%D8%B1%D9%8A%D8%A7%D9%81-%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-0>
5. <https://www.cheval-tunisie.com/fr/projet-lequitation-traditionnelle/>

Conte folklorique tunisien

Les grands-mères et mamans tunisiennes racontaient souvent des contes aux petits enfants. Les grands-mères perçoivent ces récits oraux comme un moyen efficace pour impliquer les enfants, garantir leur obéissance et éviter les actes de désordre et de vacarme dans le cadre de la famille étendue où grands-parents leurs fils et leurs petits fils habitent dans la même maison.



Abdessatar Amamou en train de raconter un conte

Sommaire

Personnages

Différents types de la tradition orale en Tunisie

Formes de la tradition orale

L'anecdote

Les sagas épiques

Djazia Hilalia

Al Kahina

Fatima Fehria

La légende renommé «Al quissa»

Rôles sociaux du conte traditionnel :

Contes traditionnels les plus célèbres

Omni Sisi

Boussâdia

Références

Personnages

Bouchkara, l'homme qui ramassent les petits lorsqu'ils font des bêtises dans un sac sur son dos, l'**ogresse** « **Ghoula** » la terrifiante créature qui punit les gamins turbulents et la vieille « **Azouzet Stout** » sont des personnages mythiques enracinés dans l'inconscient collectif des enfants mais aussi dans celui des adultes d'aujourd'hui. La vieille Stout est une vieille dame très méchante qui provoque les disputes entre les gens. Il s'agit d'un conte qu'on raconte aux enfants en phase de préadolescence pour leur persuader des méfaits du mensonge et de l'hypocrisie dans un souci d'éveiller les fils et filles et de leur conseiller de suivre une bonne conduite.

Différents types de la tradition orale en Tunisie

La société tunisienne est caractérisée par une culture populaire de narrations orales. Jusqu'au vingtième siècle, La tradition orale est transmise d'une génération à une autre grâce aux narrateurs appelés « fdaoui », « meddah » ou « raoui » selon les types qu'ils racontaient.... Ces derniers étaient bien appréciés par les gens de différentes classes sociales à l'époque.

Formes de la tradition orale

La narration institutionnalisée comporte quatre catégories principales à savoir: la nadira (anecdote), la hikaya, la guissa et la khurafa.

Les spectacles de marionnettes représentent un élément important de la tradition orale étant donné la popularité dont ils jouissent depuis leur apparition à l'Afrique du Nord au 14^{ème} siècle.

L'anecdote

L'anecdote est reconnue sous le terme « **nadira** ». En Tunisie, le terme « nadira » rassemble un recueil de courtes histoires drôles dont l'héro commun est un personnage optimiste, intelligent mais vulgaire dénommé Jeha. Le narrateur met en relief la ruse conçue par Jeha pour réaliser un profit ou résoudre un problème.

Ces anecdotes renommées « les aventures de Jeha » amusent les gens mais elles émettent, aussi, des messages implicites touchant des sujets de la vie quotidienne.

Les sagas épiques

Les sagas épiques, dits « hikayat » désignent le pluriel de « hikaya ». Ces contes focalisent sur l'histoire de certaines régions tunisiennes tout en mettant en valeur des personnages féminins. Parmi les principales héroïnes de « hikayat », figurent zazia hilalienne, al kahina et Fatma Alfehria et Zazia hilalienne .

Djazia Hilalia

Djazia est la sœur de Hassan ibn Sarhane, renommé cheikh ou encore le sultan des Bani Hilal. Cette princesse a vécu des faits tragiques : elle a été enlevée par un sorcier jouif. Un des plus vaillants guerriers « Diab ibn Ghanem » a sauvé la belle zazia et l'a ramenée au campement. Diab espérait obtenir zazia comme épouse mais Hassen, le sultan, refusait car ce guerrier était de condition modeste. Ensuite, zazia fut mariée au chérif Ibn Hachem. Puis, zazia, a été reprise par les Hilaliens. Revenue chez elle, son frère a accepté de la remariage avec Bouzid, son beau-frère. Ce nouveau mari a été tué par Diab. Alors zazia s'enfuit au Maroc et s'épouse d'un roi jouif. Mais Diab le tue aussi. La belle dame revient chez elle avec ses fils pour affronter ce dernier.

Al Kahina

Al Kahina reconnue aussi par le nom Dehia. Le titre « Kahina » fut attribué à cette femme par ses adversaires musulmans car elle avait une capacité prétendue à prévoir l'avenir. Elle est née au début du 7^{ème} siècle. Elle était la souveraine d'un Etat berbère libre des montagnes d'Aurès situé à l'oasis de Gadames. Elle a lutté contre les arabes musulmans à l'amphithéâtre romain El Djem. Elle a été tuée par l'armée de Mussa Bin Noussair .

Fatima Fehria

Fatima Fehria est née vers 800 à Kairouan, dans l'émirat d'Ifrikiya à l'époque des Aghlabides. Fatima est l'issue des Fihrides, même clan que Oqba ibn Nafi Al Fihri, un général ayant participé à la conquête musulmane du Magreb (647-709). Les Fihrides sont issus de la tribu Coreïch. Suite au décès de son père et de son mari Fatima hérite une immense fortune. En 859, Fatima et sa sœur, très éduquées et pieuses, obtiennent l'autorisation de construire des mosquées comme la mosquée des Andalous et celle des Kairouanais.

La légende renommé «Al quissa»

Ce genre inclut les récits coraniques classiques résultant de la littérature religieuse arabo-islamique. « Al quissa » se propose de réciter la biographie de certains compagnons du prophète. Khurafa : le conte traditionnel Le conte folklorique appelé en dialecte « khurafa » est une forme de narration orale de faits résultant de la mémoire collective de la société. Le terme Khurafa désigne donc une petite histoire basée sur l'imagination et la présence de personnages symboliques.

Rôles sociaux du conte traditionnel :

La kurafa, occupe une place importante dans la vie familiale. Ce conte est souvent raconté par chaque grand-mère à ses petits-fils à toutes les occasions qui regroupent les cousins et cousines chez leurs grands-parents.

Les grands parents sages récitent ces contes aux petits enfants en vue de :

- faire reconnaître aux petits-fils les coutumes, les bonnes manières et valeurs qui régissent la société
- amuser les enfants et assurer de bonnes relations entre cousins et cousines Ainsi, les grands parents garantissent l'union de la famille et les liens de solidarité entre frères et sœurs
- aider l'enfant à explorer l'environnement et l'éveiller à comprendre la signification de certaines habitudes ou symboles qui caractérisent sa culture.
- développer de nouvelles compétences chez cet enfant qui est en train de grandir et d'apprendre. Parmi ces compétences, la grand-mère ou le grand-père en racontant les faits du conte permet à l'enfant d'analyser, de déduire et voir même d'anticiper un sort ou une fin. Par conséquent l'enfant développe un ensemble d'aptitude telle que la réflexion, la décision, la distinction entre le bien et le mal.
- libérer l'individu de ses obstacles et enrichir son imagination à chaque fois où un héros du conte réalise une victoire, l'enfant comprend après un certain nombre de contes qu'il y a un débat entre la raison et le tort. Et la victoire de l'héros lui offre des sentiments positifs tels que la joie, l'espoir et l'ambition.

Contes traditionnels les plus célèbres

Ommi Sisi

Cette histoire s'inspire des versions de différentes conteuses tunisiennes. Ce conte a été reproduit aussi, par les publications de l'Institut des Belles Lettres Arabes dans les années 1940.

« Il était une fois une dame qui s'appelait Ommi sissi.

Un jour Ommi sissi était en train de balayer lorsqu'elle trouva une pièce d'argent. Alors elle pensa d'acheter quelque chose pour sa fille, qui s'appelait Fatima. Elle décida de lui préparer des poissons. Après qu'elle acheta les poissons et les prépara, elle les mit dans une assiette.

Après quelques instants, le chat de la voisine vint emprunter un tamis d'Ommi Sissi, et Ommi sissi lui dit - « Mais tu ne vois pas que je suis occupée, va le chercher il est dans la cuisine.»

Le chat partit à la cuisine, et tout de suite il sentit l'odeur des poissons, il les mangea et prit le tamis et partit. Après un moment, Fatima rentra à la maison, et qui eut très faim, elle ne trouva pas sa surprise faite par sa mère, Fatima pleura, sa maman arriva et comprit tout de suite la situation. Et quand le chat revint Ommi sissi lui coupe sa queue. Le chat supplia la vieille de lui rendre la queue mais elle disait qu'il doit, d'abord, chercher du beurre de l'épicier. Le chat alla à l'épicier et demanda du beurre mais l'épicier lui dit - «Je te donne du beurre à condition que tu me donne du lait» alors le chat se dirigea vers la vache et lui demanda du lait la vache lui répondit : « Je te donnerais du lait si tu m'apportais de l'herbe» alors le chat partit à la prairie et demanda de l'herbe mais la prairie répondit - «Je te donnerais de l'herbe si tu me ramenaiss de l'eau» et le chat partit à la rivière et lui demanda de l'eau alors la rivière répondit : «Je te donnerais de l'eau si tu me promettaiss d'arrêter de faire des bêtises ». Le chat accepta, il prit l'eau et

le donna à la prairie qui lui donna de l'herbe. Le chat ramena de l'herbe à la vache qui lui donna du lait. Ce dernier donna du lait à l'épicier qui lui donna du beurre. Le chat apporta enfin du beurre à Ommi sissi qui lui recolla sa queue. »

Boussâdia

« Chers Petits et grands, suivez moi le conte de Bousaâdia aux mains agitées qui danse Stambali... Un jour, la fille de Bousaâdia a été volée par des commerçants qui volaient les enfants pour les vendre. Le pauvre homme chercha sa fillette, il interrogea plusieurs gens si ils la voyaient. Bousâdia, malgré sa colère, réfléchissait en silence comment trouver ces méchants commerçants. Voilà, il finit par trouver une idée : il se déguisa et se balada dans les rues et chemins de toutes les régions du pays. Alors, il construisit un habit en peau de chèvre, il le décora par des coquillages. Il mit, enfin, un masque sur le visage et son déguisement. Puis, il sortit à la recherche de sa fillette. Il partira aux déserts, aux villes. Il rencontra des batteurs, des artisans et randonneurs. Là où il va, les gamins l'entourent et l'admirent surtout quand il joua au feu ; des cercles en feu sortirent de sa grande bouche.



Boussadia

L'homme Bousâdia, motivé par l'espoir de trouver sa fille, se déplaça d'un village à un autre, chercha dans les souks plein de vendeurs criants à leurs marchandises, de beaux chevaux arabes dans les cours. Toujours suivi par les petits gamins, l'homme ne perdait jamais l'espoir de retrouver sa chérie Saâdia. »

Jusqu'à nos jours, ce héros fait l'objet de plusieurs spectacles, présentés dans le cadre de carnivals, de fêtes traditionnelles, et présentés par un homme qui l'imité en se baladant dans les avenues principales accompagnés de tambours, de foules de spectateurs.

Références

1. « L'anthropologie du conte, étude anthropologique du conte traditionnel tunisien », 2002, Mohamed Jouili
2. « L'anthropologie du conte, étude anthropologique du conte traditionnel tunisien », 2002, Mohamed Jouili
3. Wikipédia, la culture de la Tunisie, traditions orales
4. Culture de la Tunisie — Wikipédia (wikipedia.org)
5. Source portraits Kahine, Zazia hilalienne, Fatima Fehria
6. « portraits artistiques de femmes tunisiennes célèbres à travers la peinture de Ali Bargaoui »
7. Personnage folklorique de Bou Saadia (Jerba 2012, Tunisie).
8. Source publication
9. A propos d'une association de l'homme et du bélier orné sur une gravure de l'abri de R'mada (Jebel Ousselat, Tunisie centrale) par Jaafar Ben Nasr, Université de Kairouan, dans le cadre du projet « Rock art of Tunisia »

Marathon de Chitana

Le **marathon Chitana** est nommé chitana inspiré du parc national de jebal shaïtana-cap negro situé sur la côte nord de la Tunisie. ce parc appartient à bizerte et la forêt Belleaf appartient au gouvernerat de Béja. ce jardin s'étend sur une superficie totale estimée à 10122 hectares. Il a été créé pour protéger certaines espèces végétales et animales indigènes et rares comme le muguet blanc et le cerf de Barbarie.



Chitana est aussi une nomination locale de l'insecte célèbre de libellus symbol de la force.

Les libellus, un insecte volant peut tourner à grande vitesse et décoller en portant plus de trois fois leur propre poids nommée aussi l'hélicoptaire.

Marathon chitana trail

Le marathon de chitana est organisée pour améliorer et développer le tourisme à Nefza¹ par l'association Poney Mogaad du Tourisme chargée par le développement écologique durable.

c'est une course à pieds plus qu'un marathon et le premier grand trail en Tunisie et 2^{ème} trail en Afrique du Nord².

Le trail a obtenu la certification de l'association de running trail.

Le parcours aura lieu à jbal shitana a Nefza et il comprend trois courses:

- Short trail: 25 Kilomètres pour les amateurs avec une hausse positive de 500 m
- Medium trail: 50 kilometres avec une hausse positive de 1600 m.
- Ultra trail: 100 Kilomètres pour les professionnels et les athletes avec une hausse positive de 3200 m.

La plupart des participants sont tunisiens mais cette année il y avait eu des participants de l'Algérie, la France et l'Allemagne.

Gagnants du Chilana trail en 2023

Ultra trail 100 Km:

1. Fares Dabeya 1^{ère} place
2. Mohamed Bratli 2^{ème} place
3. Aymen Amri 3^{ème} place

Medium trail 50 km:

1. Wael saidani,
2. Wael mechergui
3. Tayssir Arour

Références

1. <https://www.tekiano.com/2021/02/18/shitana-ultra-trail-2e-edition-participez-a-des-courses-de-45-et-80-km-le-3-avril-a-beja/>

2. <https://tunisie.co/article/15642/reserver/golf/shitana-ultra-trail-191515>

Oueslatia

Oueslatia est une ville tunisienne située au nord-ouest de la gouvernerat de Kairouan¹, à 60 km du centre de la gouvernerat. Elle est bordée à l'est par la délégation de Sbeikha, au nord par la gouvernerat de Zaghouan, et à l'ouest par la gouvernerat de Siliana. Ouslatia représente la porte ouest de la capitale aghlabide, et la remise en service de la ligne reliant elle à la capitale doubla son importance.

Oueslatia est située dans un lieu élevé entre les chaînes de montagnes Weslat et Alliées, Bou Dabbous, Zaghdud à l'est, et Jabal Al-Sarg au nord et à l'ouest (le troisième plus haut sommet montagneux de Tunisie, 1357 m). . C'est une dépendance agricole et se caractérise par une agriculture importante, l'olivier, l'élevage et l'apiculture. Sa production de miel est considérée comme l'une des meilleures disponibles au niveau national, et le taux de précipitations est de 400 mm par an (la source est l'Institut météorologique, statistiques de 2004), et il est caractérisé par un climat semi-aride (froid hiver et été doux).



Histoire de la ville

Il a été mentionné dans les livres d'historiens qu' Oueslatia occupait un rang distingué à l'époque romaine, et les deux reines "Lamsa" (لمسة) (et "Ajar" (اجر)) s'y sont installées, et elles y ont construit deux palais, dont les ruines existent encore. Il y a aussi "Dar Al-Bey" et de nombreuses grottes naturelles et grottes creusées dans la roche à Jabal Al-Sarg. .

Distillation de l'huile de courone

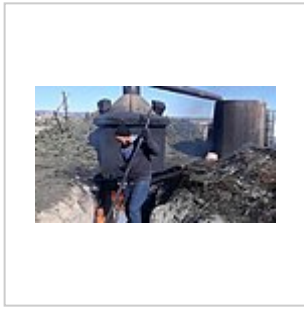
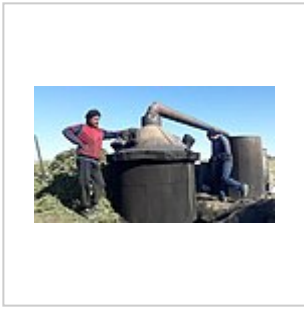
La délégation de Oueslatia se distingue par l'importance du secteur agricole dont le plus important est la distillation de l'huile de courone. Au début du mois d'avril, la saison de ratissage, de distillation et de séchage des feuilles du buisson de courone commence, qui est considéré comme l'une des composantes source de la richesse forestière de la région, et représente une importante source de revenus pour des milliers familles, en plus de la valeur de ses huiles spirituelles au fort arôme parfumé.



La saison d'exploitation de la courone s'étend sur deux périodes, chacune d'une durée de trois mois, la première étant consacrée à la distillation des huiles et la seconde au séchage des feuilles .

Dans la deuxième période de la saison, les familles, qui profitent de la richesse forestière de la région, pendant les mois de juillet, août et septembre, ont tendance à sécher les feuilles du buisson à couronne. La quantité de production régionale de ce produit est estimée à environ 42 tonnes, qui est promue sur les marchés intérieurs et extérieurs et dans les grands espaces commerciaux, et il est utilisé dans la cuisine pour aromatiser les aliments.

L'huile de romarin est extraite par distillation à la vapeur de fleurs fraîches, ce qui donne 1% à 2% de l'huile. Cette huile contient une large gamme de nutriments, d'antioxydants et les principaux constituants chimiques, qui sont le pinène.



Références

1. <http://www.mawsouaa.tn>

Wadi Msahal

Wadi Msahal est un village tunisien situé dans la montagne Samama, le septième plus haut sommet de Tunisie culminant à 1314 mètres. Il est situé dans le centre-ouest de la Tunisie et il est couvert d'une forêt de pins de montagne.

Le Zgougou

La région est célèbre pour ses pins d'Alep, qui sont l'une des plus grandes ressources végétales de la région. Les habitants de la région ont exploité cette caractéristique et les fruits de ces arbres sont devenus célèbres, appelés « zgougou » (une graine de pin d'Alep), une graine avec une haute valeur nutritive et un goût unique.

Cette graine est l'un des ingrédients les plus populaires de la cuisine tunisienne, en particulier dans le plat "Assida Zgougou", qui est préparé lors de chaque célébration religieuse.

Les agriculteurs de la région exploitent les collines pour élever des ruches sous les pins pour produire du miel brut naturel. En combinant ces deux ingrédients de haute valeur nutritive et de saveur simple, ils ont créé un plat délicieux et agréable à la fois.

Le "zgougou" mélangé au miel est un plat traditionnel tunisien depuis des décennies, servi lors des plus grandes occasions et pour les plus grandes personnalités du pays. L'histoire témoigne de la simplicité et de la rusticité de ce plat.

Il a été raconté qu'il y a longtemps, le cheikh de la région a reçu l'un des notables du pays et sa suite dans sa maison pour célébrer leur arrivée. Pour les accueillir dignement, il a décidé de leur offrir ce plat spécial. Il a demandé à l'un de ses proches de ramener un plat de zgougou et un autre de miel et de les mettre sur la table devant les hommes. Ils ont regardé ces deux ingrédients en se demandant comment ils allaient manger sans cuillères. Un homme parmi eux a demandé : "Comment allons-nous manger sans cuillères ?!" L'ami du cheikh, surnommé "Al-Qayed", a ri et a appelé son jeune fils, lui demandant de commencer à manger. Les gens étaient surpris de voir ce garçon manger sans cuillère. Le garçon s'est approché des plats, a trempé son doigt dans le plat de miel, puis l'a trempé dans le plat de zgougou. Les graines de zgougou se sont collées au miel et l'enfant a léché son doigt plusieurs fois jusqu'à ce qu'il ait mangé tout ce qui était délicieux et agréable du miel et du zgougou. Les hommes ont ri de la situation et ont abandonné leur prétention, faisant la même chose jusqu'à ce que leurs ventres soient pleins. C'est ainsi que ce mélange unique et simple est devenu célèbre et a commencé à être servi lors d'occasions spéciales. Il est devenu une spécialité de la région de Wadi M'Sila et tout le monde s'y arrête pour goûter au zgougou mélangé avec du miel, remplissant leurs yeux de la beauté des rangées d'arbres de pins et de leurs boîtes blanches remplies d'abeilles produisant les meilleurs liquides de cette époque.

Voir aussi

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Assidat_zgougou

Laaguira

Laaguira est une tradition de Béja, elle fait partie des rituels de mariages béjaois. Les béjaois ont pris cette coutume à partir des mariages qui tiennent lieu aux zones rurales de bizerte¹.

Les évènements qui forment laaguira se déroulent essentiellement dans deux lieux de fête: la maison du marié et la maison de la mariée.

Sommaire

Préparatifs avant le départ du cortège de laaguira (Dans la maison du marié)

Départ du cortège de laaguira (De la maison du marié vers la maison de la mariée)

- Arrivée du cortège à la maison de la mariée

- Bouffe servie après l'arrivée de laaguira

- Egorgement du taureau

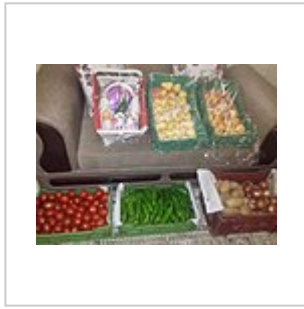
- Faits de la mariée

- Les évènements qui tiennent lieu après laaguira

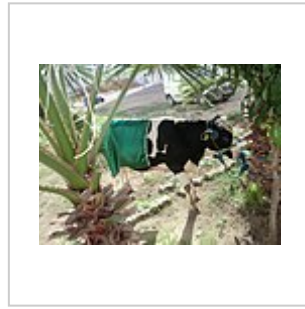
Références

Préparatifs avant le départ du cortège de laaguira (Dans la maison du marié)

Le cortège de laaguira se prépare dès le matin pour quitter la maison du marié et se diriger vers la maison de la mariée. Une foule de proches et d'invités forme le cortège de laaguira. Un taureau, un chameau et un âne accompagnent aussi ce cortège. Le taureau est fourni par le marié, il sera égorgé dans la maison de la mariée et consommé par les invités des deux parties. Le marié fournit aussi des courses pour la mariée à savoir des légumes, des fruits et d'autres aliments. Le chameau sert à transporter la « jahfa » » qui est une cage en bois recouverte de draps traditionnels et qui sera installée sur le dos du chameau. Une petite fille vêtue d'une tenue traditionnelle et appartenant à la famille du marié s'assoit sur le chameau et sous la jahfa. Quant à l'âne, il assure le transport d'une partie des courses fournies par le marié.



Des courses pour la Jahfa mariée



Taureau de laaguira

Départ du cortège de laaguira (De la maison du marié vers la maison de la mariée)

Le marié se rend à la maison de la mariée en cortège exclusif de personnes proches à savoir sa famille et ses amis. Et cela dans une ambiance de chants et de danses. Ce cortège se déplace accompagné, essentiellement, du duo « Tabbal et Zakkar », deux musiciens traditionnels qui émettent par le biais de leur « Tabla » et « Zoukrah » un son dont les échos se répercutent partout. Sur la route, le cortège attire l'attention de tout le monde par les chants, l'ambiance et les sons émis par la « tabla » et le « zoukrah »

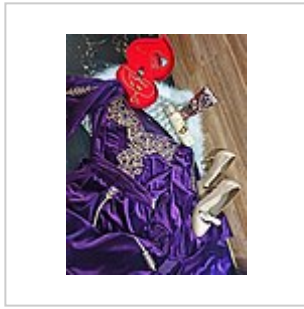


Une tabla

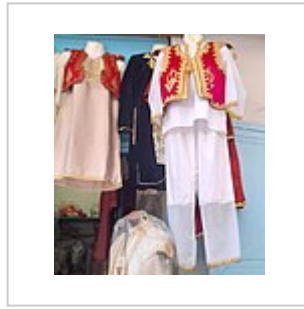
Arrivée du cortège à la maison de la mariée

Habits portés le jour de l'aaguira par la mariée et ses invités

La future mariée ou « Laaroussa » est exposée gracieusement aux regards admirateurs. Elle porte, ce jour là, une des tenues traditionnelles Tunisiennes. Elle pourra apparaître devant ses invités vêtue d'un caftan, d'une farmla qui est un veston traditionnel porté habituellement sur une chemise blanche brodée, d'une jebba ou d'une robe traditionnelle.



Le caftan



La Farmla



Jebba Hayek



Pull fadhila



Foulard fleuri

Toutes les invitées, de même que la mariée, sont vêtues d'habits traditionnels. Elles affichent plusieurs tenues traditionnelles au cours de cette fête à savoir la «Jebba Hayek» ou encore le tricot rayé à manches longues appelé « Marioul Fadhila » qui est habituellement associé avec le foulard fleuri typique de nos grands-mères.

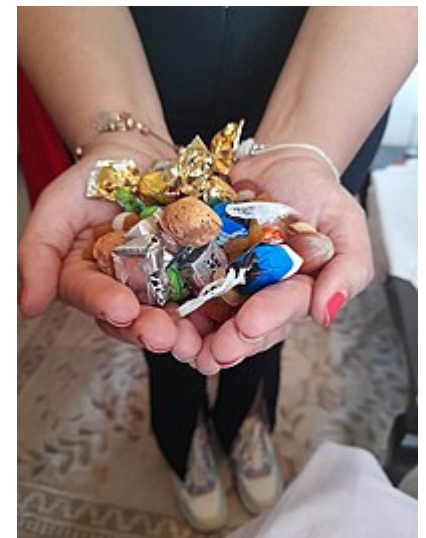
Bouffe servie après l'arrivée de laaguira

Considéré comme indispensable dans les fêtes de mariage béjaouis, Le sirop d'amande appelé « Chroubou » ou encore « Rouzata » est servi aux invités réunis pour l'occasion. Ce sirop est habituellement accompagné de la « Ghraïba » , un très petit gâteau à base de pois chiche faisant partie de la pâtisserie traditionnelle Tunisienne.

Egorgement du taureau

Le taureau donné par le marié est ensuite égorgé puis dépecé par un boucher devant la maison de la mariée.

L'égorgement du taureau est précédé et suivi de danses exécutées par les amis du marié ainsi qu'un chant très connu à Béja appelé «Taachika bejiya»



Contenu de laalegua

Faits de la mariée

La coutume veut que la mariée, après l'arrivée de laaguira, s'assoit sous la « Jahfa », elle doit se regarder aussi dans le miroir accroché à la jahfa. Ensuite, elle tient à la main un beau couffin décoré apporté par le marié appelé « laalega » et qui est plein de bonbons, d'amandes qu'elle les partage entre toutes les filles présentes dans la fête.

Les événements qui tiennent lieu après laaguira

La famille et les proches de la mariée consacrent les tripes du taureau « Dawara » et « Kercha » ainsi que du foie à la préparation d'un plat traditionnel sous forme de soupe appelé « Mhamssa ».

Références

1. <https://www.mosaiquefm.net/fr/video/408566/laaguira-une-tradition-de-beja>



Mhamssa

Festival des journées de chevalier à ElGhandri

ZRIG EL GHANDRI est une localité située à proximité de Kattana au gouvernorat de Gabès au sud tunisien¹ là, s'organise le **festival de chevalier** dans sa première édition sous l'organisation de l'association des éleveurs et des propriétaires de chevaux dont la présidente **KAWTHAR ELGHANDRI** qui a énoncé dans une émission radio à **IRADA -Fm** (vidéo) que malgré les fluctuations de la météo, cela n'a pas constitué un obstacle pour les acteurs locales, les associations participantes, les résidents de la région, les visiteurs et les touristes, d'être présent abondamment les deux journées du festival à l'école primaire **EL GHANDRI** où s'est commencé l'ouverture avec la présence du commissaire de la culture de Gabès, la secrétaire générale du gouvernorat de Gabès, l'accrédité de la délégation de Mareth et le maire du village **ELGHANDRI**.

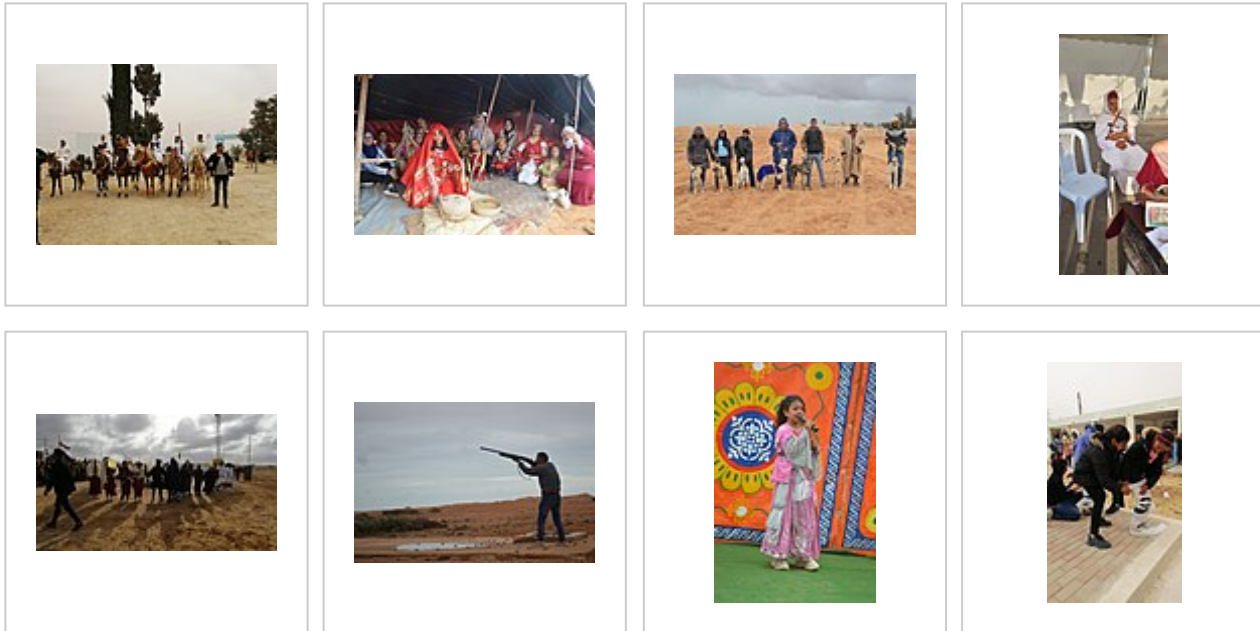


Festival de chevalier

Le premier jour du festival inclut plusieurs ateliers, spectacles, expositions et activités artistiques et culturelles dont un atelier de dessin présenté par la maison de culture de Mareth, un spectacle de tango diffusé par le commissariat régionale des affaires culturelles à Gabès ,le formidable spectacle du mariage traditionnel " Al-Jahfa " qui a sorti du siège de l'association en dirigeant vers la place publique « vraiment c'était une très belle scène disait **KAWTHAR ELGHANDRI**, qui nous a ressenti l'originalité et l'authenticité de nos traditions».

De plus, il y'on a une exposition de l'habit traditionnel et des fournitures des chevaux et cavaliers, et on a assisté aussi à quatre spectacles présentés par le groupe égyptien, et deux spectacles de sloughi "lévrier persan" l'une avec le lièvre et l'autre dans un cadre de compétition de beauté entre les différents chiens lévrier.

Et avec un grand enthousiasme et chaleur, monsieur **AHMAD ELALOU** nous a émerveillés par le spectacle de l'épopée "les yeux de la fierté" associé avec un grand effort et soutien de sa part. Par la suite, le fameux spectacle de chevaliers connue sous le nom de "laagad" est organisé en coordination avec l'association de Djerba et l'association de Zerkine avec une présence gigantesque et fabuleuse des chevaliers dans une scène immense et agréable.



« C'étaient sept heures consécutifs d'art, de création et d'admiration du patrimoine folklorique, qui se sont déroulés avec un grand dynamisme distingué et estimable » affirmait Madame KAWTHAR ELGHANDRI, tandis que toutes les préoccupations et les soucis quant à cette première édition, le premier jour du festival était remarquablement extraordinaire.

Néanmoins, ce n'était pas la fin de la première journée, il y avait encore une soirée poétique avec la participation de célèbres poètes ESSAHBI CHAIR, ELMOULDI HDHAB, et plusieurs d'autres poètes.

Poursuivons les actualités du festival, le deuxième jour a commencé à partir de 10 h matin par une exposition des différentes traditions et anciennes activités et habitudes de la femme rurale dans le passé comme le tissage de laine et de tapis, utilisation de la meule traditionnelle pour l'écrasement des céréales, fabrication de lait fermentée naturel et extraction de la beurre par agitation du lait bovine ou caprine en utilisant la méthode de 'echakwa'.

Ce jour aussi il y'avait une présentation artistique d'une pièce de théâtre muette représentée par les fils et les filles de ELGHANDRI, qui était réalisé par leurs perceptions intellectuelles et efforts personnels. De plus, on a réalisé une section de tir à l'arc, et on ne peut pas bien sûr négliger d'une part les amateurs des sloughis "lévriers" qui ont été là pour apprécier les visiteurs par un spectacle spéciale et unique, et d'autre part les activités équestres et les spectacles chevaliers et avec la participation de plusieurs associations qui ont pourvu une grande importance et soutien à cette célébration de renaissance du patrimoine.

Après une journée festive pleine de fabuleuses scènes, la clôture du festival est sollicitée par l'honoration des acteurs principaux qui ont soutenus et participé à la réussite de cet évènement dans sa première édition, et surtout elle était clôturée par soirée artistique animée par l'artiste NAJHA JAMEL, SAHBI CHAIR, avec une intervention de SONIA TANICH

L'excitation et la suspense s'étalent sur les deux jours du festival avec la participation des élèves de notre école entre autre le plus jeune chevalier MOUHAMED ALI qui a fait partie des spectacles des chevaliers et aussi les filles Chahd Dorra et Ikram qui ont présenté des poèmes en dialecte local.

Tous mes vifs remerciements, à la secrétaire générale de la municipalité de gabés, la municipalité de kattana, l'accrédité de la délégation de Mareth, les associations, les artistes, et toutes les personnes qui ont intervenus de près ou du loin, au maintien et à la continuation du festival en dépit de toutes les inquiétudes et les difficultés qu'on peut les envisager.

Sommaire

Programme du festival

Dimanche 20 Mars 2022

Lundi 21 Mars 2022

Références

Programme du festival

Dimanche 20 Mars 2022

- 10:00 Spectacle d'animation pour enfants
- 12:00 Discours de bienvenue et l'annonce de l'ouverture du festival et du Salon de l'Artisanat et des Industries Traditionnelles
- 12:30 Spectacle «JEHFA» Départ du siège de l'association vers la place publique
- 14:30 Spectacle épique: Spectacle de chevalerie
- 17:00 Spectacle de tir «TAYACHA»
- 20:00 Soirée poésie les poètes: MOHAMED GHAZEL DAYRI, MOULDI HADHAB, ALI CHOUCHENE, SAHBI CHAAIR, HASSAN ARROUM

Lundi 21 Mars 2022

- 10:00 journal de la femme rurale à ELGHANDRI: maison des jeunes de «Mareth» (activités et compétitions)
- 11:00 Spectacle populaire «courses de lévriers»
- 15:00 Spectacle de chevalerie «Akkad»
- 20:00 soirée artistique: L'artiste NAJHA JAMMEL et le poète SAHBI CHAAIR

Il est à noter que les préparations à la deuxième édition qui aura lieu du 5 à 7 Mai 2023 sont par sauts et bonds

Références

1. <https://www.cartogiraffe.com> / <https://mapcarta.com/fr/36157160>

Oudhna

Oudhna ou aussi **Uthina** comme à l'époque antique se trouve à une trentaine kilomètres au sud-ouest Tunis¹, à la délégation de Morneg, gouvernorat de Ben Arous. L'emplacement géographique d'Uthina explique en grande partie sa prospérité depuis la haute antiquité: elle domine une plaine agricole avec des sols fertiles s'étendant entre le Jebel Ressas, le Jebel Bou Karnine et Oued Miliane².

Le site était connu par des érudits et des archéologues depuis le début du XIX^{ème} siècle. En 1993 les fouilles archéologiques ont repris pour ouvrir le site archéologique au public en 1999.

On passe à l'histoire romaine d'oudhna ; en fait on retrouve peu de choses sur la population préromaine on dit qu'il s'agit d'une ville berbéro-punique qui a été transformée en une colonie romaine à l'époque de l'empereur Octave Auguste fondée 27 av.J.-C et elle a atteint son âge d'or et le plein développement de son urbanisme aux II^{ème} et III^{ème} siècles. Lorsque les plus grands et majestueux monuments de la cité on été édifiés et comme chaque cité romaine on retrouve le capitole, l'amphithéâtre, les grands thermes publics et encore les maisons à péristyle³.

Sommaire

Monuments

- Amphithéâtre
- Capitole
- Grands thermes publics
- Maison dite des (Laberii)

Références

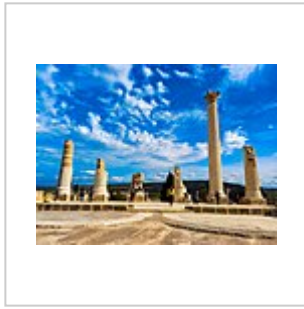
Monuments

Amphithéâtre

Ce monument de spectacle est situé au nord du site, au niveau de l'entrée actuel. Il est installé au sommet d'une colline au dépend de laquelle furent creusée l'arène et la partie inférieur de la cavea⁴.

Il pouvait accueillir 16000 spectateurs avec une surface totale de 6253 m², ses caractéristiques et ses dimensions (112.50 m pour le grand axe et 89 m pour le petit axe) lui permettent d'être classé parmi les amphithéâtres les plus remarquables de l'Afrique romaine et le troisième en Tunisie après ceux de Carthage et d'EL-Jem.

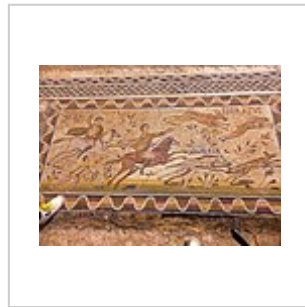
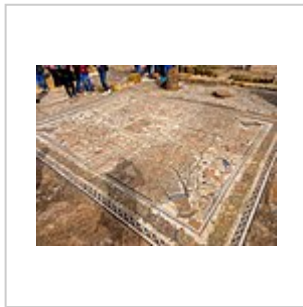
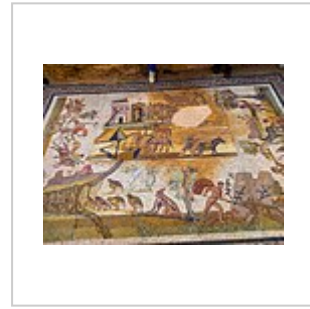
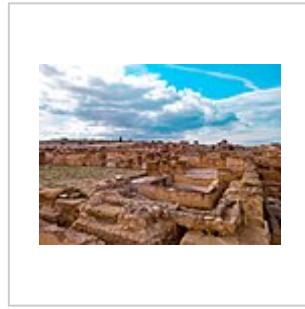
Le centre du monument est occupé par l'arène où se déroulent les combats des gladiateurs, les chasses des animaux sauvages (les lions, les tigres et les rhinocéros ramenés de l'Afrique) et différents spectacles, et comme celle de l'amphithéâtre d'El-Jem, elle est équipée d'un sous-sol où sont aménagées les carceres⁵. En somme, ce monument est considéré comme un lieu de divertissement pour la population romaine.



Le niveau de la Cella,
vue de façade



Le niveau de la Cella,
vue d façade



Capitole

C'est l'un des plus imposants monuments qu'on peut voir actuellement sur le site et il est considéré comme l'un des plus grands temples d'Afrique romaine grâce à ses dimensions importantes. Ce dernier est composé à l'origine de trois temples dont le centrale est le principal mesurait 43 m sur 27. A côté du niveau de la *cella*, un imposant podium (à deux niveaux : supérieur et inférieur) a été aménagé afin de donner plus d'ampleur à cet édifice. Au dessous de ce podium, un niveau de sous-sol a été construit dont la partie central est occupée par un espace plein⁶.

Grands thermes publics

Les grands thermes d'Uthina sont situés dans la partie orientale de la ville à environ 200 m en contrebas du forum.

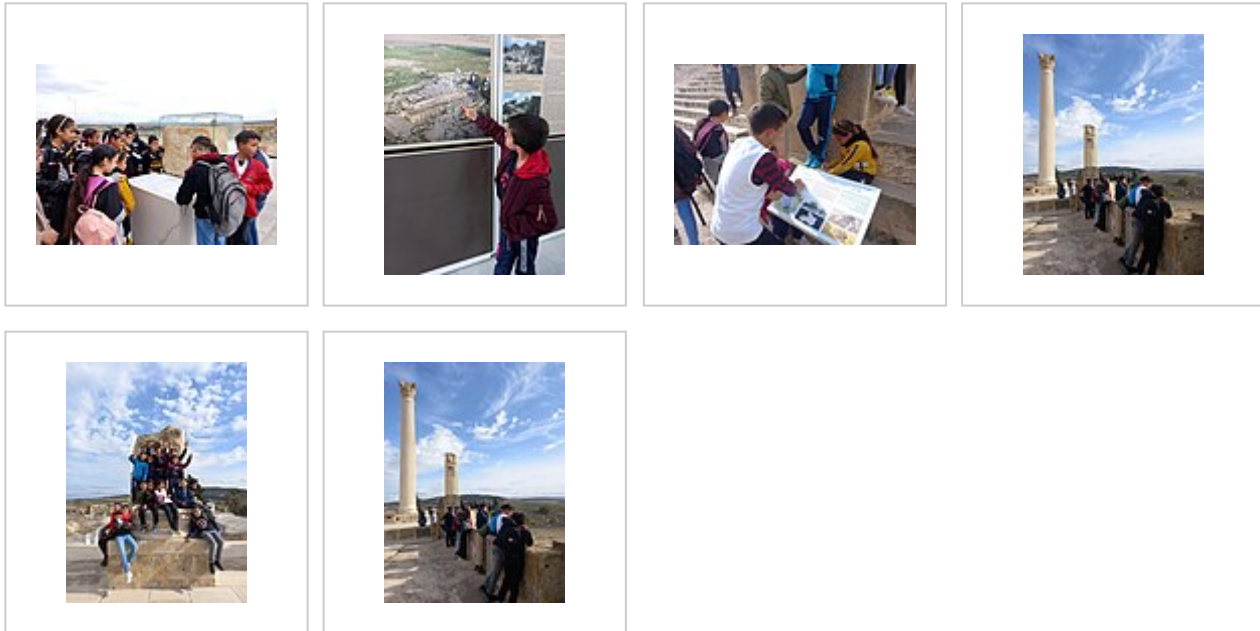
Le plan de ce grand monument est parfaitement symétrique, il est composé de deux niveaux : un niveau de rez-de-chaussée qui est un étage de service et où se trouvaient les citernes et un niveau balnéaire de l'étage.

Cet édifice dont la superficie est d'environ 12000 m² est partiellement dégagé : le 1/3 environ du niveau balnéaire est fouillé, de même pour le rez-de-chaussée qui est en plus imparfaitement dégagé (environ un mètre de remblai existe encore dans les secteurs fouillés de ce niveau)⁷. Ce monument est un lieu destiné aux bains, aux loisirs et au sport.

Maison dite des (Laberii)

Cette vaste demeure est connue aussi sous le nom de **maison d'Ikarios**. Elle est construite par la riche famille des Laberii, est l'une des belles et spacieuses maisons d'Uthina avec une superficie de 2300 m².

Cette habitation est disposée autour d'un péristyle et d'un jardin, elle possédait une trentaine de pièces pavées de mosaïques célèbres dont la majorité est actuellement exposée au Musée du Bardo⁸.



Références

1. <https://inp.mrt.tn/2020/03/10/oudhna/> (Institut National du Patrimoine Tunisie)
2. M.Habib Ben Hassen Hassine, le parc archéologique d'oudhna, antique Uthina(Tunisie),Bulletin de la société National des antiquaires de France, 2001,Paris ,EDITION-DIFFUSION DE BOCCARD libraire de la société , p225
3. Louis Maurin et Habib Ben Hassen, *Oudhna (Uthina) : la redécouverte d'une ville antique de Tunisie*, éd. Ausonius, Tunis, 1998
4. <https://inp.mrt.tn/2020/03/10/oudhna/>(Institut National du Patrimoine Tunisie)
5. Samir Guizani, Mohamed Ghodhbane, Xavier Delestre, La Tunisie antique et islamique: Patrimoine archéologique tunisien, Éditions Nirvana, 29 juin 2018
6. Samir Guizani, Mohamed Ghodhbane, Xavier Delestre, La Tunisie antique et islamique: Patrimoine archéologique tunisien, Éditions Nirvana, 29 juin 2018
7. <https://inp.mrt.tn/2020/03/10/oudhna/>(Institut National du Patrimoine Tunisie)
8. M.Habib Ben Hassen Hassine, le parc archéologique d'oudhna, antique Uthina(Tunisie),Bulletin de la société National des antiquaires de France, 2001,Paris ,EDITION-DIFFUSION DE BOCCARD libraire de la société , p234,235

Costumes traditionnels de Djerba

La civilisation de la société Djerbienne se traduit par une diversité de costumes entre ceux quotidiens et ceux cérémonieux, comme ceux des fêtes de mariages.

L'habillement se diversifie selon les régions de l'île et entre commune juive et celle musulmane. Les costumes féminins sont les plus riches, mais les costumes masculins aussi affichent diversité et un souci de détails dans certains régions de l'île.



Habit traditionnel de Djerba

Sommaire

Costumes féminins

- Costumes quotidiens

 - Fouta Zarga

 - Belliri

 - Malahfa ou Domiati

 - M'Dhalla ou thallala (chapeau)

- Costume cérémonieux

 - Costume de jelwa

 - Costume de sortie

Costumes masculins

- Blouza

- Kadroun

- Bernous

- Serouel

- Jebba

- Chechia

Voir aussi

Références

Costumes féminins

Costumes quotidiens

Fouta Zarga

La femme Djerbienne se drapait d'une large étoffe de trois à quatre mètres. Cette pièce rectangulaire est bleue foncé rayée de rouge.

La manière de se draper confère une silhouette uniforme à toutes les femmes djerbiennes. Mais elle diffère par quelques détails qui résident dans l'emplacement de la fibule qui peut être soit latéral gauche soit central. Ce genre de fouta est souvent porté lors des travaux quotidiens agricoles ou pour le deuil.

Belliri

Le « belliri » est aussi un drapé qui couvre la femme de la tête au pied, il est agrafé au niveau du sein gauche. La position latérale gauche concerne quelques régions, mais chacune se distingue par quelques détails dans le costume ; la tête est couverte la femme le fixe par une broche au niveau du cou. D'autres ont adopté une autre méthode pour fixer le drapé sur leur tête. Elles le retiennent grâce à un petit foulard ou un petit ruban qu'elles nouent autour du cou ; alors que d'autres le retiennent avec un « massek » genre de broche .Ce « belliri » est porté chez soi pour travaux quotidiens.



Fouta zarga femme djerbienne au travail

Malahfa ou Domiati

Parmi les pièces phares de l'habit traditionnel de la femme djerbiennes, on reconnaît la Melhfa ou Domiati pointant ses origines qui reviennent à Domiat la ville Egyptienne située à l'ouest de Port Saïd. Il s'agit d'un large voile blanc avec des rayures verticales en soie orangé et rouge, couvrant tout le corps de la femme des pieds jusqu'à la tête. Cet habit est porté au quotidien par les djerbiennes, dans la plupart des régions de l'île, chez elles ou pour aller au marché, ainsi pendant les fêtes de mariage en ajoutant par dessous Maryoul Fathila (pull à rayures) et une souriya, c'est une chemise à manches amples et en tulle transparentes.

M'Dhalla ou thallala (chapeau)

En plus de la manière de se draper, la femme se distingue aussi par le port du chapeau (M'Dhalla) ou (Dhallala) qui complète le costume. Nulle part ailleurs en Tunisie, la M'Dhalla n'est de rigueur comme elle l'est à Djerba. Ce chapeau est réalisé en folioles de palmier est en rapport direct avec l'existence de cette végétation naturelle qui permet sa production locale. Donc, le chapeau fait partie intégrante du costume traditionnel. Les femmes le portent le jour comme le soir, d'une part pour se protéger la tête et le visage contre les agents atmosphériques altérants la peau et d'autres part pour se cacher d'un regard masculin ou de quelques visiteurs étrange.



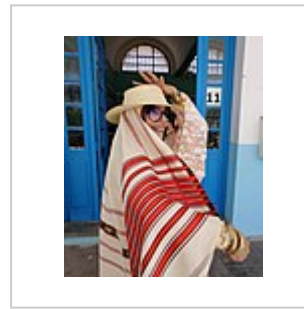
Belliri et chapeau pointu



Houli: habit quotidien des femmes juives



Malahfa



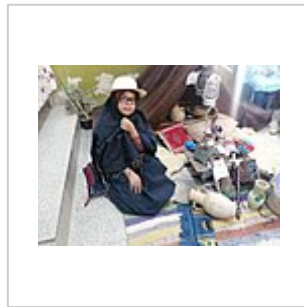
Malahfa et dhallala



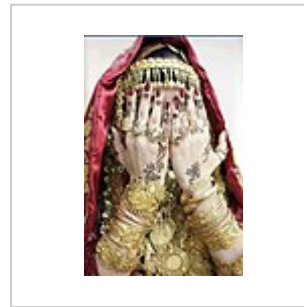
Maryoul Fadhila



Souriya différentes broderies et différents kmem manches larges en tulle



Fouta zarga (bleue) potée par une petite fille aidant dans les tâches ménagères



Mariée djerbienne

Costume cérémonieux

De même, pour chaque région l'habit traditionnel cérémonial se définit selon deux genres :

Costume de jelwa

La « jelwa » est la cérémonie de monstrence. Elle est précédée par la nuit du cortège du palanquin «Jehfa» qui raccompagne la jeune épouse à son **nouveau** domicile conjugal ,à l'aube ou au coucher de soleil sinon le soir selon les régions en suivant un groupe musical traditionnel jouant sur des tambours « tabala » et des fifres « zokra ». Le chameau suit ces rythmes musicaux qui se confondent avec les chansons traditionnelles chantées par les femmes qui font l'éloge de la mariée tout en lui souhaitant le bonheur dans sa nouvelle vie. Le costume de la « jelwa » se compose essentiellement de la « souria » et « serwel » ou bien d'un « caftan » de couleur rouge ou rose. La « zeyyana » la pare de bijoux et lui couvrant pratiquement tout le corps. Elle accroche des pendentifs à un foulard qui lui couronnent la tête. Pour le buste, elle superpose les parures et les colliers les unes aux dessus des autres de façon à cacher tout le plastron de la « souriya ». Ensuite, elle recouvre les mains de plusieurs bracelets et de bagues. A la fin, elle porte le « kholkhal » autour de ses chevilles.



Costume de Jelwa

Costume de sortie

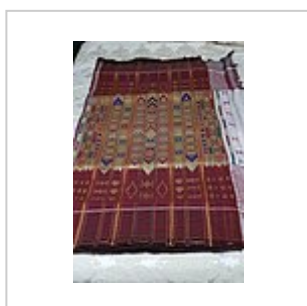
Pour assister à des cérémonies, la nouvelle mariée se drape, au-dessus du costume de « jelwa », d'un « houli » plus précisément le (beskri) qui est un modèle de (houli) très précieux dont les bords sont ornés de fils de soie naturelle, d'or et d'argent ;il est utilisé lors de plusieurs cérémonies tel que la (barboura) ou il sert à abriter le marié, son

conseiller (ouzir) et quelques proches lors de la procession. La nouvelle mariée peut aussi se draper dans le (tounsi) même texture que le (beskri) sauf la couleur qui diffère le (tounsi) est de couleur bleu foncé ; ou encore le (r'dabechka) c'est un (houli) spécial, confectionné avec des rubans est d'environ trois à quatre centimètres, cousus les uns aux autres horizontalement. Chaque mariée se drape selon sa région (takhlila) fibule à gauche ou centrale. Elle complète sa tenue par un sac à main, un éventail et un sabot assortie à celle du drapé.

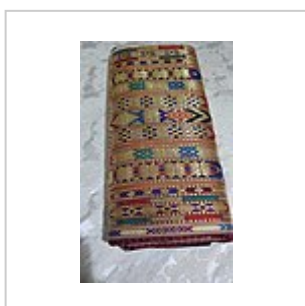
En ce qui concerne les autres femmes elles se contentent de porter une « souriya » à manches (kmêm) ornées et d'un drapé de sortie (houli) il est généralement de couleurs chatoyantes et très variées ; enfin se parent de quelques bijoux.



Jehfa



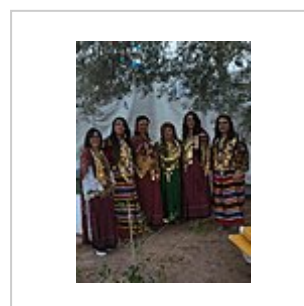
Biskri



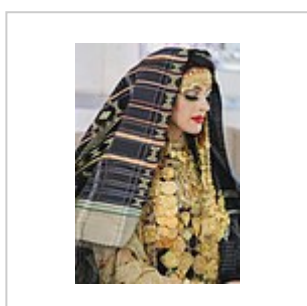
Biskri et sa broderie



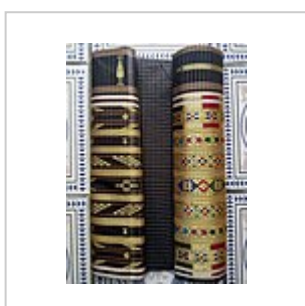
Biskri



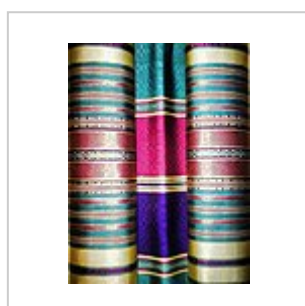
Habit des femmes au mariage



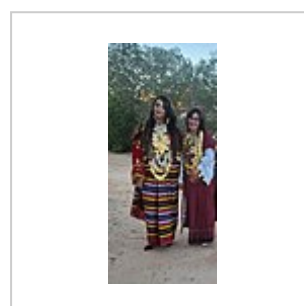
Houli tounsi porté par une mariée



Tissus du Houli tounsi



Tissus du Houli tounsi



Tissus du Houli tounsi

Costumes masculins

Le costume masculin a lui aussi ses spécificités régionales tout en se référant à des origines ancestrales arabes pour son aspect.

Blouza

est une tenue généralement en lin de couleur grise ou vert kaki que le DJERBIEN porte surtout en été ,dans sa vie quotidienne ou dans les fêtes de mariage et souvent accompagné du chapeau spécial DJERBA(dallala) ou(mthalla)

Kadroun

Costume d'hiver fabriqué en laine naturelle couleur blanc pour les festivités et les occasions religieuses, le kadroun gris pour les travaux agricoles il est porté avec le «kbeya».

Bernous

On porte le Bernous 'ou Burnous ou Burnos) généralement en hiver c'est une tenue en laine marron il est ample avec capuchon.

Serouel

C'est un pantalon bouffant. Il est porté sous les habits qu'on a cités ci –dessus.



Blouza et chapeau ds jeunes mariés



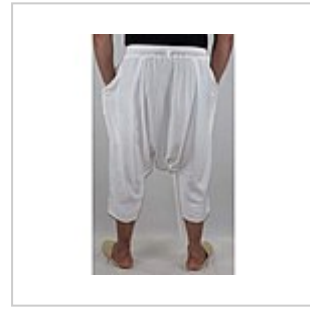
Kadrun maron et wazra portée par l'homme du milieu



Jehfa



Kadrun blanc Etkbeya porté par le jeune homme



Serwel (Pantalon bouffant)



Blouza kamraya en lin et chapeau



Blousa en lin



Blouza et mdhalla les deux portés par des enfants



Kadroun en laine gris

Jebba

Ce costume est fabriqué de lin, de soie ou de la laine. La jebba est la pièce maîtresse du costume traditionnel masculin djerbien. Ce vêtement qui couvre tout le corps, exceptés les avant bras et les mollets, est populaire dans tout le pays .Il existe différents types de JEBBA ;

La jebba Harir, de « soie », de couleur blanche, portée lors des grandes occasions.*la jebba kamraya en lin, la jebba « Mlifa » de laine...la jebba est souvent portée avec un gilet appelé « farmla », « *sedria* » ou « *bedaia* » il se porte ouvert ou fermé sans oublier le large pantalon « seroul ».

Chechia

un bonnet en laine rouge ou blanc cassé, on l'appelle couvre –chef national .Dans l'île, et dans toutes les régions de Tunisie porté par les hommes.



Blouza kamraya et jebba en soie

Voir aussi

- [La fête du mariage traditionnel à Djerba](#)
- [Gastronomie Djerbienne](#)

Références

- Les costumes traditionnels féminins de Tunisie. Ouvrage collectif réalisé par le centre des arts et traditions

populaires édité avec le concours du ministère des affaires culturelles.

- AZIZA BEN TANFOUS-NEZIHA MAHJOUB-ANDRE LOUIS-SAMIRA SETHOM-FATHIA SKHIRI-CLEMENCE SUGIER-ALI ZOUARI. Maison Tunisienne de l'Édition.
- DJERBA l'île des rêves. KAMEL TMARZIZET
- l'île de DJERBA patrimoine et civilisation. DE TAGHLAT CHEDLI.
- Centre des arts et traditions : costumes traditionnels féminins de Tunisie. Maison Tunisienne de l'édition.

Bijoux artisanaux de Djerba

Les Djerbiennes portent des bijoux artisanaux depuis plus de 20 siècles. Selon la coutume les bijoux remplissaient un tamis, ils seraient un langage technique et esthétique et ils remplissaient divers fonctions sociales. L'attachement des Djerbiennes aux bijoux peut être associé à l'arrivée des juifs à Djerba.

Cette communauté juive développait d'habiles artisans qui ont marqué l'histoire de la bijouterie à Djerba. Les femmes Djerbiennes se parent avec plus d'un bijou, qu'elles aiment au contraire superposer les parures sur toutes les parties du corps pouvant leur servir le support : le front, les tempes, les oreilles, les cheveux, le coup, la poitrine, les bras, les mains et les chevilles.



Femme djerbienne avec des bijoux

Sommaire

Bijoux de la tête

- Qufia
- Weswes (Wechwech)
- Khorç
- Khorçouniça ou sâafa
- Balluta
- Mahbub
- Zwina
- Chayarat
- Gnadel

Bijoux des membres

- Snasen ou Shkachek
- Hdida
 - Hdida filigrane
 - Deblej
 - Maggès
- Khatem
 - Khelkhal

Bijoux de Buste

Voir aussi

Références

Bijoux de la tête

Qufia

C'est une calotte ronde et rigide à frontal maintenue par des points de broderie noire et rehaussée de sequin d'or ou d'argent doré ciselée qui recouvrait tout le frontal. Contrairement aux autres coiffes Tunisiennes, la coiffe Djerbienne n'a pas un véritable volant mais un court couvre-nuque posée sur la tête de la mariée juive, la seule partie apparente de la coiffe est celle qu'est ornée de sequins, le reste est caché par un long voile rouge ayant une valeur symbolique de joie chez les juifs.

Weswes (Wechwech)

C'est un collier qui se met sur le front de la mariée de la « Jelwa ». Monté par la femme elle-même, le weswes est composé par deux rangés de petites sphères d'or enfilées, reliées entre elle par les anneaux soudés, et des copies de monnaies anciennes de différentes tailles dites pièces de mahboub.

Le tout forme une pendeloque. Il convient de signaler la diversité des modèles : weswesbourouh, weswesbourouhine et dablume.

Khorç

Anneau d'oreille dont une extrémité ayant la forme d'une tête de serpent. Celui de Djerba est plus original où la partie formant la tête du serpent est plus importante. Dans les sertisseurs vides sont incrustés des éclats de diamant, le partour de la tête est ajouré et décoré de cabochons de verre.

Khorçouniça ou sâafa

Il s'agit d'un anneau d'oreille de spécialité Djerbienne dont le diamètre peut atteindre 10 ou 15 cm formé d'une bande plate forme les deux extrémités sont étirées pour former la boucle de fermeture. La moitié inférieure aplatie est ornée des motifs d'animaux stylisés : oiseaux, poissons....

Etant lourd, les femmes plaquent ces anneaux sur leurs oreilles et les retiennent à l'aide d'un fil posé sur la tête.

Balluta

Boucle d'oreille composée de pièces des monnaies anciennes de différentes tailles reliées par des petites boules d'or à celles qu'on a trouvé dans le weswes.

Mahbub

Le mahbub est particularité de la parure des Djerbiennes : autrefois les femmes se faisaient coiffer une fois par semaine par une spécialité dite Zayana ou Hannana. Cette dernière faisait directement sur leurs nombreuses tresses les médaillons de Mahbub.

Actuellement, les Mahbubcosus sur un ruban noir ou rouge en deux rangées sont plus aisés à porter par les Djerbiennes.

Zwina



Bijoux djerbiens



Khorçouniça

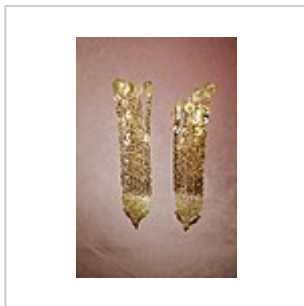
Pendentif de cheveux en argent doré et émaillé, elles s'accrochent à la coiffure de la mariée et retombent sur ces tempes et sa poitrine. La Zwina se compose de petites boîtes rectangulaires ornées d'émaux filigranés, de cabochons de verre, de perle et des carreaux enfilés reliaient les boîtes les unes aux autres avant d'être remplacé récemment par les chaînettes à anneaux plats.

Chayarat

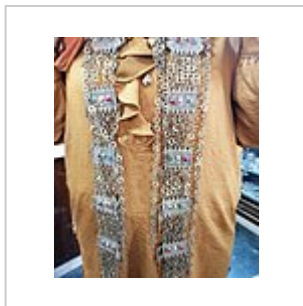
Dit encore (Teyarie) en langue berbère. En fait il s'agit d'un pendentif en argent doré qui s'accroche à la chevelure par un croché soudé à un demi cercle richement décoré par de beaux motifs de (Khamsa) et de poissons filigranés retombent de ce dernier des chaînettes à anneaux plats se terminant par des (Kahomça) et des croissants.

Gnadel

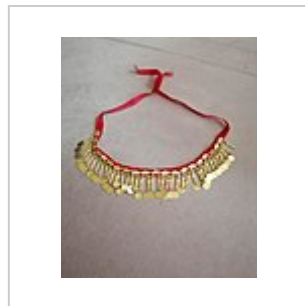
Ce sont les bijoux temporaires locaux en argent doré rehaussés d'émaux filigranés, en fait il s'agit d'une série de pendentifs au nombre de cinq ayant la forme de clochettes ou de lanternes renversées d'où elles tirent leur nom gnadel (guendila en singulier). Elles sont de grandeurs décroissantes reliées les unes aux autres par des émaux. Leur forme particulière leur donne une troisième dimension esthétiquement belle.



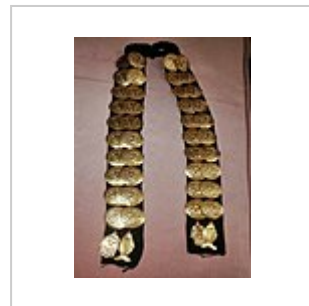
Chayaret



Balluta



wechwech



Mahboub



Zwina



Khorç

Bijoux des membres

A l'instar des bijoux de la tête du buste, les Djerbiennes accordaient une importance aux bijoux des membres qui donnent de la force et de l'élasticité aux muscles des bras et des chevilles.

- Le premier ensemble comprend : Khatem, hadida, deblej, snasen et meggas.
- Le second ensemble comprend : Kholkhal.

Snasen ou Shkachek

Anneaux plats, étroits, fermés sous forme de mince baguette à faible épaisseur en or ou en argent. On distingue trois sortes de décorations gravées :

- **NabJmal** : molaire de chameau
- **Makrudh** : Gâteau kairouanais
- **Hlis** : en forme de S

Hdida

Bracelet fait d'une feuille d'argent ornée sur toute sa surface par des motifs végétaux en émail filigrané, par six cabochons de verre : rouge, vertes, bleus et par des têtes de clous émaillées complétant le décor d'où tire son nom Hdidabelfsus. Ce bracelet est composé de deux parties identiques reliées par une charnière et un fermoir. Ces émaux filigranés sont une vieille technique Djerbienne n'excitant nulle par ailleurs. Exécutés autrefois par de nombreux artisans, aujourd'hui, il n'est plus guère connu par quelques spécialités.



Snasen

Hdida filigrane

Si la Hdida est connue partout en Tunisie, la Hdida filigrane demeure la spécialité Djerbienne. En fait il s'agit d'un bracelet central en filigrane soigneusement décorée qui réunit à la fois la légèreté, la délicatesse d'exécution et la richesse des motifs.

Deblej

Bracelet ouvert ou fermé à fermoir, orné d'un relief dominé par les formes cylindriques et sphériques.

On distingue deux sortes :

- **DeblejManfukh** : creux
- **Deblej Sam** : massif.



Hdida

Maggès

Anneau fermé, massif, très original. Son originalité se traduit dans la matière de fabrication étant donné qu'il est fabriqué d'ivoire ou souvent des cornes d'animaux. Ce bijou est généralement porté par les femmes âgées.

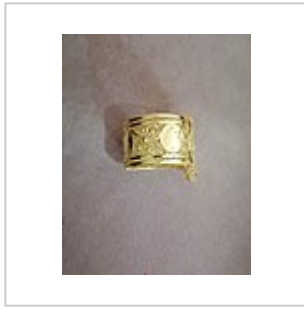
Khatem

Bague ornée d'une pièce de monnaie dite « **Binto** » qui est originale à Djerba. On distingue la plate forme et la courbée.. Toutefois, on ne peut pas nier la pauvreté des bijoux Djerbiens au niveau des bagues.

Khelkhal

Anneau de cheville en argent, massif ou creux, très répandu en Tunisie. Cependant, celui de Djerba est original à l'île, étant massif il est assez lourd puisqu'il dépasse les 500 gr par pièce d'où il tire son nom

«**Khelkhal Bu Ratline**» ou « **KhelkhalDhabbah** » ou encore « **Khlekhal Sam** ». Son décor est bien soigné, on reconnaît les motifs habituels : poissons, oiseaux, rinceaux, mains....



Hdida Figrane



Deblej et megyess



Khatem



Khelkhal



Khelkhal Bouratlin



Deblej et Hadida

Bijoux de Buste

La femme Djerbienne se parent de bijoux dont la quantité remplit un tamis. Certes les bijoux sont étagés commençant par les parures qui se portent à la nuque et qui ornent le buste au niveau des seins et finissant par ceux qui s'accrochent aux vêtements.

- **Le premier ensemble comprend** : Siriya, sakra, taglid, qotba et aguel.
- **Le second ensemble comprend** : Khlel, ghosmar, rihana et skhab.

Siriya

Dite encore tasira en langue berbère, il s'agit d'un collier composé de deux gallons l'un en coton rouge chez les musulmans et noir chez les juives, estompés, étagés semblables à des grains d'orge, d'où le nom sùria, auquel sont suspendues des anneaux des feuilles, des croissants et des Khomça en argent doré filigrané.

Serkha Lyra

Contrairement aux autres colliers des Djerbiennes souvent montés par elles même, celui-ci est entièrement fabriqué par le bijoutier. Ornée de papillons filigranés qui forment la chaîne, les éléments essentiels de cette parure sont les pièces de monnaie européennes. Cette parure reflète l'esprit symétrique dans la mesure où elle est composée d'un nombre pair de médailles : généralement six, séparées par un poisson.

Serka Jemman : Collier de cou composé de pièces ayant la forme semblable à un grain d'orge appelé Jemman, reliées les unes aux autres pour former la chaîne à laquelle sont accrochés des médillons de Mahbub estompés et séparés par des poissons en filigrane.

Taglid

Collier de poitrine en or composé par une chaîne filigranée ornée de papillons dans chacun est accroché un pendentif ayant la forme d'un cœur soigneusement filigrané au milieu de chacun on note la présence d'une pièce de monnaie. Comme toujours, l'esprit symétrique marque sa présence.

Rihana

Parure de poitrine qui s'accroche aux vêtements (la voile), elle est constituée d'un ensemble de rondelles plates à faible épaisseur en or ou en argent percées d'un trou central. Semble être d'origine arabe comme l'indique le nom (fleur). Toutefois, on distingue à Djerba trois sortes :



Rihana

- **La rihana simple** : ayant des grosses rondelles.
- **La rihanaquoor** : à moyennes rondelles.
- **La rihanaadès** : c'est la plus petite et la plus fine, ces chaînes sont principalement décoratives.

Shkab

Hétérogène monté par les femmes elles mêmes par un ensemble de sphères et de cylindres d'argent doré soigneusement filigranés en plus d'une pâte parfumée dite amber. Toutes ces composantes sont ordonnées d'une façon symétrique autour d'une pendeloque richement décoré.

Khlal

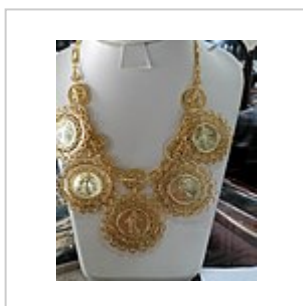
L'originalité de la femme Djerbienne c'est qu'elle est drapée dans un long vail qui la dissimule complètement. Ce dernier n'est épinglé que par une seule fibule au niveau de sein gauche et ce contrairement au reste des femmes Tunisiennes. Cette fibule unique est nommée (Khlal) : il s'agit d'une simple épingle sans aucun anneau à tête ayant la forme d'un cœur soigneusement filigrané.

Ghosmar

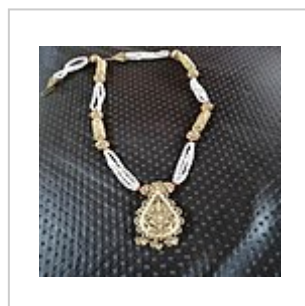
Broche spécifique à Djerba en argent doré, elle est composée d'un anneau de petite taille et de courte épingle prolongée par un élément en demi ellipse moulé ou filigrané. La base de ces éléments est garnie de chaînette comportant des motifs prophylactiques. Notons la présence d'une décoration en triple (Mihrab) propre aux bijoux de l'île.



Skhab



sharka Lyra



Skhab



Siriya

Voir aussi

- [Bijoux de Tunisie](#)

Références

- **USHMANN** :Eternelle Djerba A.SS.I.D Tunisie 1998
- **R. STABLO** : Les DJERBIENS 1936
- **S.TLATLI** : Jerba l'île de Lotophages. Edition Cérès. Tunis
- **C.COURTIN** :L'île de Djerba un regard à l'intérieur. Edition Piment.1999

Osban tunisien

L'**Osban tunisien** est une spécialité culinaire maghrébine, à base de panse que l'on remplit d'une farce¹. Il est servi à Aid al Adhha ou pour les fêtes familiales tunisiennes, en accompagnement d'un plat principal à base de riz ou de couscous.



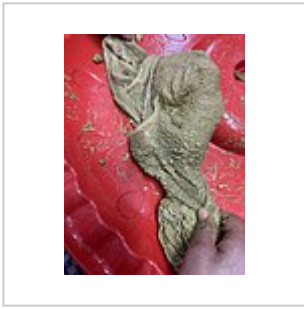
Couscous au Osban préparé par les élèves

Ingrédients

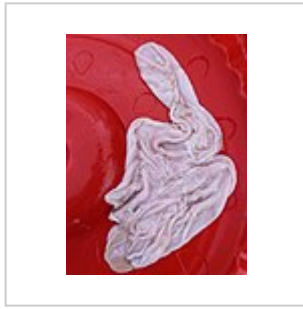
- Panse d'un mouton «kercha»
- Les poumons, le cœur, le foie et les tripes du même mouton
- 3 gros oignons
- 6 gousses d'ail hachées
- 2 bottes de persil
- 2 poignées de menthe séchée
- 100 g de pois chiches déjà trempés la veille
- 300g de riz
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- Piment fin, poivre noir, curcuma, carvi (une cuillère à soupe de chaque épice)
- Sel
- Un verre d'huile d'olive

Préparation

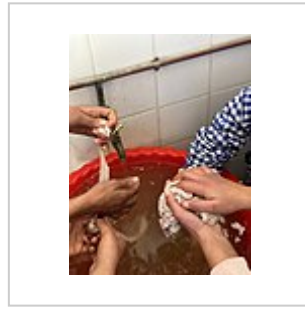
- A l'aide d'un couteau, gratter la couche superficielle de la panse jusqu'à ce qu'elle s'enlève².
- Découper la panse en grands morceaux pour les farcir par la suite.
- Laver soigneusement les tripes.
- Faire cuire les poumons, les tripes et le cœur dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes et les laisser égoutter dans une passoire.
- Avec des ciseaux, couper le tout en petits morceaux.
- Préparer la farce : Dans un grand bol « kasaa », disposer les morceaux de foie, des poumons, des tripes et du cœur avec le persil, le riz, l'ail, les pois chiches, le concentré de tomates, la menthe séchée, les épices et l'huile.
- Tout mélanger à la main afin que tous les ingrédients soient bien imprégnés d'épices.
- Prendre les gros morceaux de panse découpés et les remplir avec de la farce.
- Finir par assembler les côtés et les coudre manuellement avec du fil.



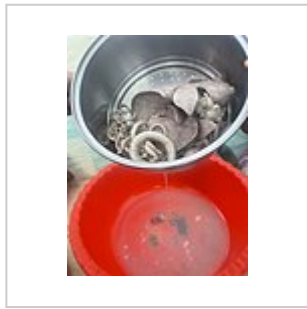
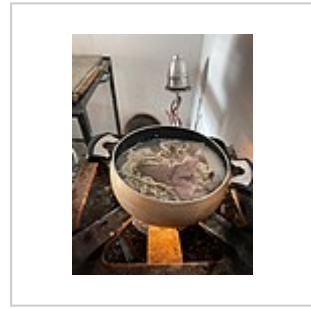
panse avant de la nettoyer



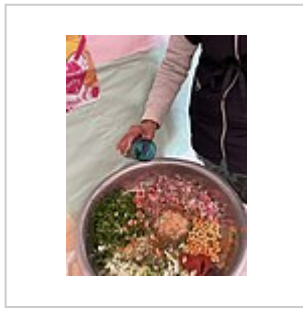
panse nettoyée toute blanche



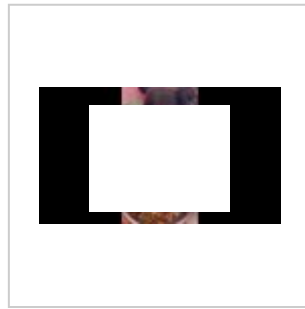
laver les tripes



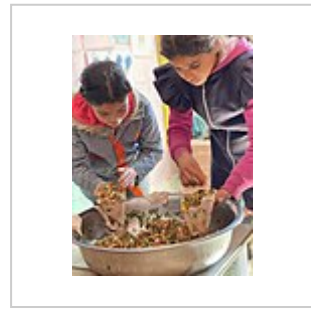
cuire les tripes, les poumons et le cœur



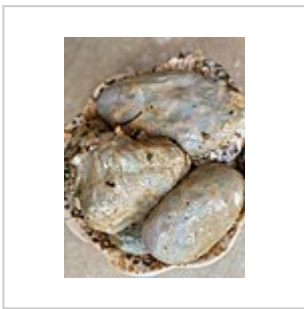
préparer la farce



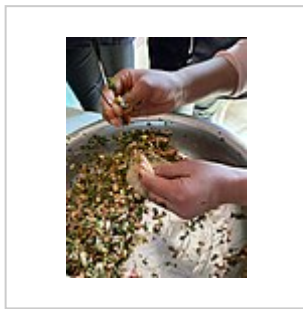
bien mélanger les ingrédients à la main



remplir les morceaux de panse avec la farce



coudre les côtés manuellement



coudre le Osban manuellement

Références

1. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Osban>
2. <http://www.recettetunisienne.com/2014/01/couscous-au-osbane.html>

Soliman (Tunisie)

La ville de **Soliman** ou **Slimane** est une ville tunisienne, du gouvernorat de Nabeul, située au sud-ouest du Cap Bon et au sud-est de Tunis. Cette ville côtière est célèbre par sa cuisine traditionnelle et ses spécialités et traditions culinaires comme la plupart des autres villes tunisiennes.

Sommaire

Traditions culinaires

- Les plats salés

 - Les « Gross »

 - « Banathej »

 - « Cueyarres »

- Le plat sucré

- Conclusion

Références bibliographiques :

Traditions culinaires

Nous pouvons citer quelques pâtisseries comme : La Baklawa, la Graiba, etc et d'autres plats salés comme le couscous et El Mloukhia.

Ces plats sont devenus connus de tous les Tunisiens, et ils sont cuisinés et préparés dans la plupart des pays et dans diverses régions de la République. Cependant, ce qui distingue la ville de Soliman des autres villes, et même de celles qui ont été fondées par les Andalous, ce sont quatre types d'aliments, dont trois salés et un sucré. Quant aux salés, ce sont les "GROSS", les "BANATHIJ" et les "CUEYARS", et quant aux sucrés, on les appelle les bonbons d'Al-Chababik. Les opinions ont convergé sur le fait que tous ces types d'origine andalouse ont été apportés par les Morisques lors de leur récente migration, et ces aliments sont encore préparés et cuits jusqu'à présent et servis à diverses occasions, et ces aliments sont considérés comme un patrimoine de la ville.

Les plats salés

Les « Gross »

C'est un salé à base d'une pâte pétrie avec du fromage salé et cuite au four. "On mange El Gross au petit déjeuner avec un café turc ou durant les festivités (mariages, circoncisions ou la célébration d'un nouveau né)."

On place la semoule dans un bol et un trou est fait au milieu de celui-ci où la levure et les trois quarts de ce fromage sont placés, puis de l'eau chaude est versée dans ce trou jusqu'à ce que la levure et le sel se dissolvent. Nous ajoutons ensuite l'huile et le reste des ingrédients. Après on pétrit tout le mélange en ajoutant progressivement de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte se tienne et ait une texture homogène.

Enfin, nous recouvrons la pâte avec un morceau de tissu de laine et on la laisse fermenter pendant un certain temps (environ 30 minutes). Après cela, la pâte est coupée en petits morceaux (50 morceaux).

Ensuite, sur une table, ces morceaux sont pétris légèrement, puis ils sont aplatis avec la paume de la main jusqu'à ce qu'ils prennent la forme d'un cylindre d'environ 2 centimètres d'épaisseur. Puis mettre au four. Une des caractéristiques de ces aliments c'est qu'ils restent comestibles longtemps. C'est très savoureux, surtout avec du café ou du miel.

« Banathej »

(Empanada en espagnol) : c'est la même pâte de Gross mais les Banathej sont farcies de persil et de viande cuite et pulvérisée au mortier. À Testour, il existe encore un plat morisque, « kisâlech » plat spécial qui comporte des escalopes roulées avec des œufs battus et du fromage. On cuit le « Banathej » avec les mêmes ingrédients et méthode du "Gross" avec l'ajout de 1 kilogramme d'agneau et de deux morceaux de persil.

Couper la viande en petits morceaux et le persil et les mélanger. Puis former la pâte en petits morceaux et mettre le mélange au milieu. Déposer les morceaux et les simplifier avec la paume pour prendre la forme du cylindre. Enfin, mettre la pâte au four pendant 20 minutes. Il reste comestible longtemps.

« Cueyarres »

Ce sont l'équivalent des saucissons chez les Andalous. Prendre les intestins de moutons ou de chèvres, plus précisément le gros intestin, et nous prenons également de la viande sans os. Saler la viande puis la sécher au soleil pendant deux jours. Coupez ensuite la viande en petits morceaux et ajoutez-y le reste des ingrédients. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il devienne une garniture et les mettre sous l'intestin. Après, coudre les intestins et les met dans un bol rempli d'eau. Ensuite, mettre-le sur la cuisinière pour le faire bouillir. N'oublie pas de trouser l'intestin qui est rempli de farce pour que l'air à l'intérieur sorte. Après s'être assuré de l'ébullition, laisser refroidir de côté. Après cela, couper en petits morceaux les intestins en forme de cylindre. Mettre les petits morceaux à frire. Il reste comestible longtemps aussi.

Le plat sucré

Les « Chababik » ou Les « bonbons d'Al- Chababik » dites aussi « Halwet Chababik » : Chez les Solimans, ce sont des gâteaux frits, l'équivalent des « Ouedhine el Kadhi » (les oreilles du juge). Mélanger la farine, la fécule et les œufs avec un peu d'huile. Mixer le tout avec la machine électrique ou par une fourchette jusqu'à ce que le mélange devienne liquide. Mettre l'huile dans la poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien chauffée. Après, mettre les moules dans l'huile pour qu'elle soit bien chauffée. Ensuite, mettre les moules bien chaudes dans le mélange pour prendre la forme de la pâte et retourner le moule en toute prudence dans l'huile pour obtenir des pièces dorées avec de belles formes.

Enfin, mettre les formes dans le miel. Ces bonbons sont servis lors de mariages car ils sont très délicieux.

Conclusion

Soliman est considéré comme étant la Porte du Cap Bon, selon plusieurs historiens. Cette ville doit son identité socioculturelle à l'émigration des Andalous. Tous les avis étaient unanimes que toutes ces espèces d'origine andalouse ont été apportées avec eux par Morskians dans leur récente migration. Ces cuisines sont un héritage transmis de génération en génération pour être dans leur forme actuelle. Les femmes de Soliman préparent ces aliments pour la

consommation locale et n'ont jamais été une substance commerciale vendue dans les marchés. Mais ces dernières années, ils ont été vendus dans les magasins et les marchés comme un moyen de subsistance pour un certain nombre de familles.

Références bibliographiques :

1. Centenaire de la Municipale de Soliman :
2. Soliman « Histoire. Civilisation. Célébrités »
3. <https://www.mangeonsbien.com/outdoor/tiroirs-du-terroir/a-soliman-les-delices-andalous-font-de-la-resistance/>
4. soliman-les-delices-andalous-font-de-la-resistance/

Ksours de Tataouine

Les **ksours tunisiens** sont les anciens palais qui sont situés dans le sud-ouest de la Tunisie, dans la région de Tataouine¹. Ils sont au nombre d'environ 130.

Ces bâtiments sont un exemple vivant de l'histoire culturelle de la région et témoignent de la vie sociale et les changements économiques², et ces palais se sont déplacés avec le temps des hauteurs des montagnes vers les plaines ; C'est pour répondre aux besoins historiques et économiques. Un palais est connu comme un entrepôt composé de compartiments ou de salles de stockage utilisées par une tribu ou plusieurs tribus.

Malgré le passage de plus de 300 ans depuis sa construction, les palais du désert sont toujours inébranlables, perchés sur les sables tunisiens, pour être un symbole de la noblesse de l'architecture dans le sud et de son patrimoine culturel distinctif à travers l'histoire. Ces monuments tirent également leurs noms des familles qui les possédaient à cette époque. A Tataouine, par exemple, il y a le palais "Al-Haddada", en relation avec la famille "Al-Haddad"³.



Graphisme sur le mur

Sommaire

Types de ksours

- ksours de montagne
- ksour Sahliya

Méthode de construction

Propriétés architecturales

Raisons de construction

- Echappement aux envahisseurs et à la famine
- Stockage de la nourriture

Références

Types de ksours

ksours de montagne

Les palais de montagne sont situés dans des zones difficiles d'accès, dominant des dépressions et des plaines fertiles, et sont souvent utilisés pour le stockage, comme Ksar Chenini.



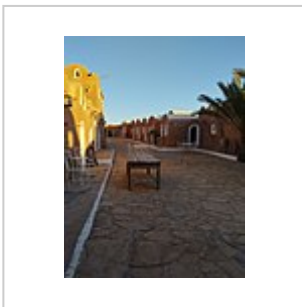
Ksar Chnini



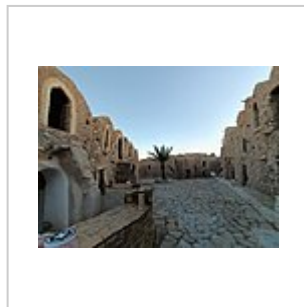
Ksar Chnini

ksour Sahliya

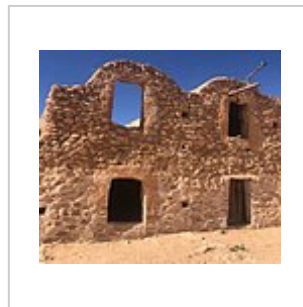
Contrairement au reste des palais, ces palais sont situés dans les plaines. Le palais occupe une grande surface, et il se compose deux ou trois étages tel que kasar Meni Mhira et kassar Oun.



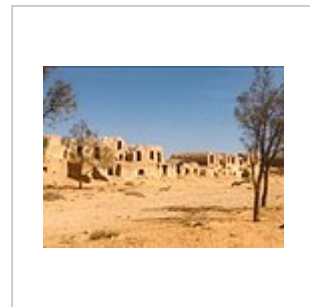
Aouled Dabab



Ksar Chenini



Ksar Gtoufa



Ksar Oun

Méthode de construction

Les palais du désert sont constitués d'étages de petites pièces superposées, chacune mesurant 6 mètres de haut et entre 1,5 et 2 mètres de large. Le palais est généralement de forme rectangulaire⁴.

La méthode de construction de ces ksours, où dans le passé il n'y avait pas de matériaux de construction modernes tels que les briques et le ciment. Pour compléter ces pièces, nos ancêtres avaient l'habitude d'aligner des tas de bois de chauffage, puis de mettre du gypse sous forme de dômes, pour qu'ils mettent ensuite le feu, et lorsque le gypse est complètement brûlé, il prend la forme d'un dôme. Les plafonds des entrées principales des ksours sont construits en plâtre et en bois, quant aux portes, elles sont en bois de palmier, et on trouve généralement un petit amphithéâtre (une gourde pierre) pour relier un étage à l'autre.

Les ksours signifient beaucoup pour les habitants du sud de la Tataouine, car ils les lient à leur patrimoine, à l'histoire de leurs ancêtres et aux détails de leur mode de vie traditionnel.

Propriétés architecturales

Les ksours du désert s'étendent horizontalement sur une superficie comprise entre un et deux hectares, et s'élèvent verticalement de deux à quatre étages. Les ksours diffèrent en hauteur et en superficie, selon la taille de la tribu, le nombre de ses membres et le montant de sa production agricole⁵.

Les chambres sont construites les unes sur les autres avec un toit en forme de dôme, en raison de considérations climatiques. La pièce est destinée au stockage des denrées alimentaires et doit maintenir une température adaptée à sa fonction, et le dôme réfléchirait les rayons du soleil à l'opposé de celui-ci, contrairement au toit plat qui laisse la place

à la chaleur du soleil pour s'installer au-dessus. L'ascension vers les salles hautes se fait par des escaliers construits entre elles, ou en escaladant les palmiers fixés dans les murs du palais. Le nombre de chambres dans les ksours du désert n'est pas inférieur à 30 chambres et peut atteindre 500 chambres. Quant aux matériaux utilisés dans la construction, ils sont tous extraits de l'environnement local, comme le gypse, les pierres et le bois de palmier, et reflètent une grande harmonie entre les habitants de la région et leur environnement.

Raisons de construction

Echappement aux envahisseurs et à la famine

Les ksours du désert sont nés dans un contexte historique caractérisé par des conflits entre les tribus de la région. L'histoire de la construction de certains palais remonte à 12 siècles. Les tribus berbères ont inventé ce caractère architectural et ont construit leurs ksours au sommet des montagnes pour échapper aux invasions qu'elles ont subies par les tribus arabes qui sont arrivées dans la région avec l'avancée des tribus Bani Hilal et Bani Salim venues de l'Arabe⁶.

Stockage de la nourriture

La fonction de ces ksours s'est transformée en stockage de nourriture. Les chambres étaient réparties entre les familles de la tribu, dans lesquelles étaient déposées leurs récoltes annuelles de blé, d'orge, de dattes et d'huile d'olive. Au cours des siècles suivants, les tribus arabes de la région ont eu tendance à imiter le modèle berbère dans le stockage et ont établi des palais pour eux, mais elles ont choisi les plaines pour les construire. Les palais du désert ont aidé les tribus arabes à abandonner la vie nomade et à se déplacer à la recherche d'habitats de pâturage, et ont facilité les raisons de leur stabilité.

ces ksours ont été construits dans le passé dans le but de stocker des fournitures par les habitants du sud⁷.

Dans chaque palais, un garde est nommé où sont déposées les provisions, et elles sont réparties dans les différentes pièces dans un ordre précis. Le blé et l'orge sont placés dans les étages supérieurs. Les ksours amazighs se caractérisent par la présence d'un « pressoir à huile d'olive », comme c'est le cas au « ksour farech ».

En entrant dans les ksours, il est accueilli par une grande porte en bois de palmier et fortifiée d'une énorme serrure en fer, gardée par une sentinelle assignée par le conseil tribal. Après avoir passé le portail, on trouve le « cabanon » qui est un long couloir recouvert de bois de palmier et appelé dans le dialecte local « Sanour ». Le couloir mène à un large espace ouvert, dont le sol est pavé de pierres lisses, et il s'appelle le "Sahn", qui est la cour centrale du palais, et toutes les pièces et tous les étages le surplombent, et en lui le conseil des anciens de la tribu avait l'habitude de tenir ses sessions qui discutaient des affaires de la tribu⁸.

Références

1. <https://www.aa.com.tr/ar/%D8%A7%D9%84%D8%AB%D9%82%D8%A7%D9%81%D8%A9-%D9%88%D8%A7%D9%84%D9%81%D9%86/%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B5%D9%88%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D9%88%D9%8A%D8%A9-%D8%A8%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D9%83%D9%86%D9%88%D8%B2-%D8%B5%D8%A7%D9%85%D8%AF%D8%A9-300-%D8%B9%D8%A7%D9%85-%D9%81%D9%88%D9%82-%D8%A7%D9%84%D8%B1%D9%85%D8%A7%D9%84-%D8%AA%D9%82%D8%B1%D9%8A%D8%B1/680182>
2. <https://www.safarway.com/property/tataouines-earth-memory-museum-2>
3. <https://alarab.co.uk/%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B5%D9%88%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D9%88%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%86%D9%88%D8%A8-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3%D9%8A-%D9%83%D9%86%D9%88%D8%B2-%D8%A7%D9%84%D8%B1%D9%85%D8%A7%D9%84-%D8%AA%D9%82%D8%B1%D9%8A%D8%B1/680182>

[%D9%8A%D9%84%D9%81%D9%87%D8%A7-%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D9%86](#)

4. [https://alarab.co.uk/%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B5%D9%88%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D9%88%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%86%D9%88%D8%A8-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3%D9%8A-%D9%83%D9%86%D9%88%D8%B2-%D9%8A%D9%84%D9%81%D9%87%D8%A7-%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D9%86](#)
5. [https://www.discovertunisia.com/ar/%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D9%86%D8%AF%D8%A7%D8%A1-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D8%A1/%D9%82%D8%B5%D9%88%D8%B1-%D9%88%D9%82%D8%B1%D9%89-%D8%A8%D8%B1%D8%A8%D8%B1%D9%8A%D8%A9](#)
6. [https://www.discovertunisia.com/ar/%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D9%86%D8%AF%D8%A7%D8%A1-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D8%A1/%D9%82%D8%B5%D9%88%D8%B1-%D9%88%D9%82%D8%B1%D9%89-%D8%A8%D8%B1%D8%A8%D8%B1%D9%8A%D8%A9](#)
7. [https://www.le-voyage-autrement.com/tunisie/incontournables/la-route-des-ksour](#)
8. [https://whc.unesco.org/fr/listesindicatives/6444/](#)

Burnos

Le **Burnos** ou **Burnous** Tunisien est un vêtement traditionnel qui se porte en Tunisie depuis des siècles. C'est un habit d'origine berbère et selon l'*Encyclopédie berbère*, « le nom du burnous pourrait dériver du latin *burrus* qui désigne une cape de couleur brune »



Capuche en bordure traditionnelle

Il s'agit d'un long manteau sans manche en laine pure doté d'un capuchon et porté par les hommes pendant la saison hivernale. Il est souvent portée par-dessus d'autres vêtements pour se protéger du froid, en particulier dans les régions montagneuses du pays.

Le Burnous est généralement de couleur blanche ou grise, et il est orné de broderies traditionnelles sur les manches, la capuche et le devant de la robe. Le Burnous Tunisien est principalement tissé à partir de fils fins de coton, de soie, de lin ou de laine de mouton ou de chameau. La technique de

tissage traditionnelle est utilisée sur des machines à main spéciales qui permettent aux artisans de produire une variété de tissus en contrôlant précisément le tissage des fils. Le processus de fabrication du burnous commence avec la collecte de la laine, viennent ensuite le filage, le tissage, la couture et enfin une simple broderie comme touche final

Le Burnous Tunisien est un symbole important de l'identité culturelle tunisienne. Dans le passé, le port du burnous était effectivement considéré comme un symbole de statuts social élevé pour les personnes riches et influentes dans la société tunisienne, cependant nos jours le port du burnous ne représente plus exclusivement le statut social de la personne, car beaucoup le portent indépendamment de leur statut social ou économique. Aujourd'hui il est souvent porté lors d'occasions spéciales telles que les mariages, les célébrations religieuses et les festivals. Les femmes portent le Burnous avec un hijab assorti, tandis que les hommes le portent souvent avec un bonnet ou une casquette traditionnelle. Le Burnous est également devenu populaire dans la mode contemporaine et il est souvent revisité par les designers tunisiens pour créer des pièces modernes qui font honneur à l'artisanat traditionnel.

Références

1. Burnous, 2023,(<https://fr.wikipedia.org/wiki/Burnous>
2. La fabrication du burnous, 2011,(<http://www.medmem.eu/fr/notice/TUN00027>)
3. 2022 , *التونسيون يواجهون برد الشتاء بـ"العشابية" و"البرنوس"* ,



Burnous de couleur blanche confectionné en Tunisie

Mahdia

Mahdia est une ville côtière tunisienne.

Les femmes de la ville de Mahdia sont célèbres pour la broderie et le design, car elles sont connues pour les industries traditionnelles telles que les costumes de la mariée, qui se caractérise par des vêtements traditionnels, que se soit dans des draps ou des pantalons en dentelles.

La ville de Mahdia est également célèbre pour ses industries anciennes, ou ses marchés regorgent d'artisanat traditionnel aux couleurs vives et de haute qualité, et à partir de tissus en soie tissé :nous mentionnons les « HWACHI» (ou Hwechi).

En effet, depuis l'époque de l'empire Ottoman puis Fatimide, les rois portent des habits uniquement en soie bordés par des artisans qui ont beaucoup de savoir faire.

Cette tradition ancestrale vit aujourd'hui dans les habits traditionnels Mahdois et plus précisément dans les bordures de soie qu'on appelle « Hwechi ». Les « Hwechi », qui sont de couleur rouge ou vert, sont des broderies de haute qualité. Cette tradition remonte à des centaines d'année quand la ville de Mahdia, grâce à son port, recevait de la soie de très bonne qualité depuis l'Inde et la Chine.

Les « Hwechi » gardent encore l'empreinte traditionnelle aussi vieille que la ville de Mahdia et font le bonheur de toutes les mariées Mahdoise d'aujourd'hui. Les techniques de production et de broderie sont aussi des techniques traditionnelles basées sur une machine de tissage en bois appelée « Naul », et les mains de l'artisan. Le métier a un peu évolué grâce aux jeunes designers qui s'intéressent aux habits traditionnels mais les bases restent les mêmes. Ce patrimoine est connu partout en Tunisie et même à l'étranger, c'est une partie essentielle de l'identité de la ville de Mahdia.

Voir aussi

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

Sidi Ayache

Sommaire

Emplacement

Ses sources

Caractéristique

Côté pension

Côté économique et social

Description du lieu

Références



Vue de l'extérieur

Emplacement

Le coin de sidi Ayache appartient à une ville Tunisienne. Il se trouve au centre-ville «Sofra » Té Boulba. Monastir en face de l'ancienne mosquée.

Ses sources

Le coin a été construit à l'époque du 14^{ème} siècle par sidi Ayache Elbacouche et son fils Abdelaziz, qui sont d'origine Yéménite. Ils sont venus pour étendre et éduquer les connaissances du Coran aux habitants de cette région. Son fils Abdelaziz fut inhumé dans ce lieu de Sidi Ayache en 1338.

Caractéristique

L'idée de construction du coin de l'oratoire fut reconnue entre la fin du 8^{ème} et le 14^{ème} siècle.

Côté pension

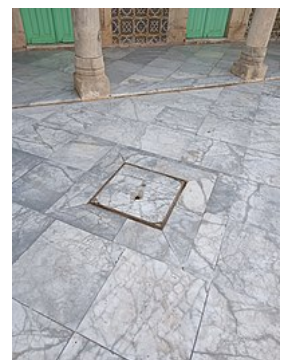
Des personnes de cette époque ont réservés des locaux, des terrains d'agriculture et des champs d'olives pour l'oratoire de Sidi Ayache afin d'aider les gens pauvres. Ils les conservent à titre de ressource financière.

Côté économique et social

Le coin de sidi Ayache joue le rôle d'un percepteur d'impôts qui sont consacrés aux pionniers et aux visiteurs. Ces derniers viennent des régions voisines pour recevoir leurs bénédictions et apprendre le Coran de leur maître Sidi Ayache Elbacouche. Ils viennent aussi pour assister aux cérémonies des fêtes religieuses. Dans ce coin, se passent les réunions des familles qui ont un défunt pour accepter les condoléances.

Description du lieu

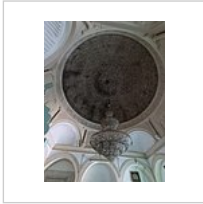
Le coin se compose d'un porche extérieur, un sanctuaire, La chambre du saint juste, le dôme, le sanctuaire et deux vastes cours. La largeur du bâtiment atteint presque 27 mètres et la longueur est de 28 mètres. Le sol est couvert par des carreaux de marbre blancs de largeur 40 cm. Le porche extérieur. Le porche atteint 2,5 m de largeur et 10 m de longueur. Il est installé sur 3 colonnes de la façade avant. L'une d'entre elles est construite en marbre. La longueur de la chambre de sidi Abdelaziz Ayache est de 8 m de l'Est à l'ouest, et la largeur est de 7,5 m du nord au sud. La différence de demi-mètre entre la longueur et la largeur est utilisée pour la séparation entre la chambre et la terrasse extérieure. La hauteur des murs est de 5 m et au milieu il y a un dôme. Dans cette chambre, il y a deux portes la première porte s'ouvre sur l'extérieur et la deuxième porte s'ouvre sur la cour de la mosquée. Dans cette chambre, il y a aussi un dôme et un sanctuaire. Le dôme a 8 m de diamètre. Il est reposé sur 8 petits piliers de pierres de chaudron. Ils sont minutieusement taillés. Ils ont des garnitures symétriques. L'axe de symétrie est sous forme de demi-cercle. Le dôme représente une création artistique rare en Afrique. Elle est couverte de boules, de diamètre entre 1,5 et 3 cm qui sont construites de céramique décoré par différentes couleurs naturelles. Le sanctuaire. Dans la chambre du saint juste et en face à la porte d'entrée, se trouve une clôture en bois gravé de 2 m de hauteur, de 5 m de longueur et de 2,5 m de largeur. A travers ces gravures, on peut voir le cercueil de sidi Abdelaziz Ayache. Qui est construit lui aussi en bois. Il est élevé de 20 cm de la surface de la terre. Il est décoré de saucisses, qui ont été offertes par les visiteurs, pour ajouter de l'esthétique à l'endroit et exprimer la loyauté envers le saint juste. Les cours La petite cour (du côté Est). Dans cette cour, qui est recouverte de tapis, se fait la prière. A sa partie gauche, se trouve le lieu où se fait l'ablution et un minaret. Le minaret est de forme octogonale et de 15 m de hauteur. Son sommet est renouvelé en 1996. De ce minaret, on appelle aux cinq prières. La grande cour (du côté Ouest). A côté de la petite cour, on trouve une grande cour. L'entrée de cette dernière s'ouvre sur une galerie qui mène à un grand espace réservé à l'apprentissage du coran. Cette cour est entourée de 15 chambres, de 3 m de longueur et de 2,5 m de largeur chacune. Dans chaque chambre, il y a une estrade utilisée comme abri pour les visiteurs. Au centre de cette cour, il y a un grand bassin qui recueille l'eau de pluie qui coule du haut des toits des chambres. Dans un coin de cette cour, il y a un puits qu'on se sert pour les toilettes et le nettoyage.



Marbre



La cour



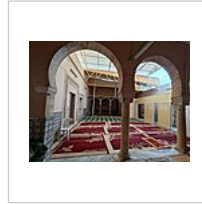
Le dome



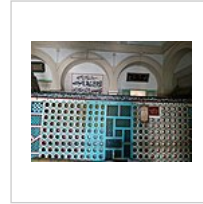
Le cercueil



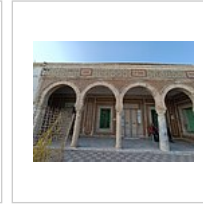
Le puit



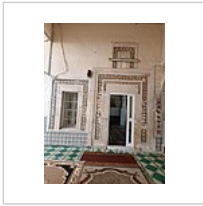
La terrasse



La clôture en bois



Le porche



Apresntissage

Références

1. <https://www.google.tn/maps/place/!Ancienne+Mosqu%C3%A9e/@35.6419874,10.9642605,17z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x13021630809a222b:0xa75958c69a0d59f8!8m2!3rhl=fr>
2. BELKAHLA, Adel, BEN RAYANA Romdhan, *Téboulba traditionnelle et la modernité de la société arabe*, Tunis, Partie 1, p 264 – 265 - 266 - 267 - 268 - 269 - 270 - 271

Kasbah du Kef

La **kasbah du Kef** est un monument historique situé dans la ville Le Kef en Tunisie. Elle revient à l'époque ottomane. Elle a joué un rôle principal dans la protection de la ville durant les quatre derniers siècles.

Sommaire

Localisation

Fondation

Aspect général

Vue de l'extérieur

Vue de l'intérieur

Plan

Le petit fort

Le grand fort

Architecture

Le rôle militaire

La citadelle pendant la protection française

La citadelle après la protection française

Références

Localisation

Au dessus du Djebel Eddir et en haut de 735 mètres et à une superficie de 5000 m2 dont 2000 sont couverts s'élève la citadelle du kasbah qui pareille comme une tiare dorée qui embellit la ville du kef située au nord-ouest de la Tunisie et à 40 kilomètres de la frontière algérienne la kasbah raconte l'histoire de la ville du kef.



Localisation de la citadelle du kasbah

Fondation

La kasbah est le principal monument de la ville du kef construit par les ottomans en 1600 sous le règne de ottoman dey comme une tour simple pour la surveillance en 1637 la kasbah était développée pour devenir une Forteresse militaire. Dans le 18^{ème} siècle la citadelle est Rénovée, restaurée et agrandie pour posséder la forme actuelle.

Aspect général

Vue de l'extérieur

La Kasbah est la couronne de la ville avec ses murailles jaunes en haut de la montagne Parsemé de canons noirs et d'armes militaires

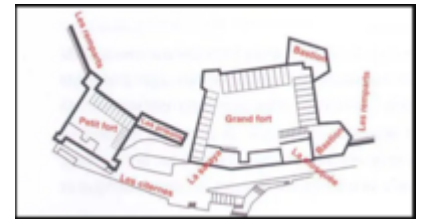
Vue de l'intérieur

La kasbah est constituée de deux citadelles dont la petite est la plus ancienne elle est conquis pour les soldats par contre la grande qui est la plus récente, elle est envahie par les officiers.

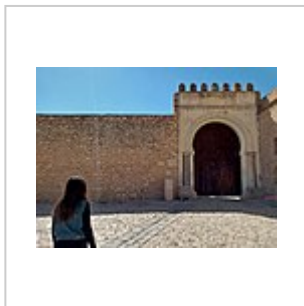
Plan

Le petit fort

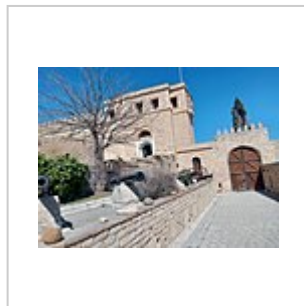
Le plus vieux, Il contient quatre tours des chambres pour les soldats et d'autres pour la conservation des aliments avec une porte menant à l'extérieur du côté nord-ouest.



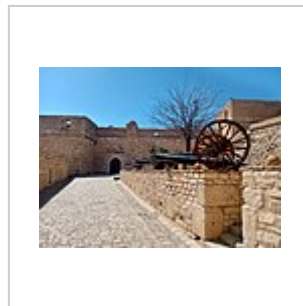
Plan de la Kasbah



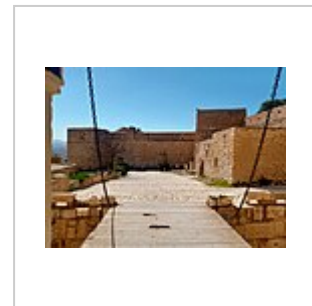
Vue de l'extérieur du petit fort de la citadelle du kasbah



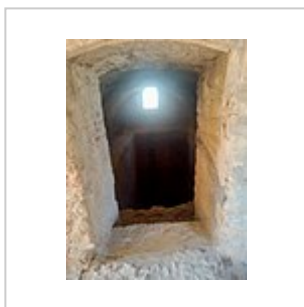
Entrée du petit fort de la citadelle du kasbah



Porte menant à l'extérieur du côté nord-ouest de la citadelle du kasbah



Vue de l'intérieur du petit fort de la citadelle du kasbah



Chambre pour la conservation des aliments

Le grand fort

Le plus récent où il y a une grande cour entourée de chambres et des magasins d'armes et de munitions, la mosquée, la saraya, les bastions et les citernes où ils conservent l'eau.



La porte du grand fort de la citadelle du kasbah



Vue de l'intérieur du grand fort de la citadelle du kasbah



Mosquée du grand fort de la citadelle du kasbah

Architecture

La citadelle du Kasbah est un exemple impressionnant de l'architecture militaire de l'époque ottomane.

Le rôle militaire

La Kasbah a été construite pour jouer le rôle d'un quartier général pour les forces militaires ottomanes qui ont pris le contrôle de la région à cette époque. Et également, elle était comme une résidence pour le gouverneur de la ville. Et Grâce à sa localisation stratégique La kasbah du kef à joué un rôle primordial surtout dans la protection de la frontière tunisienne ouest.

En raison de sa position défensive avancée et avec une protection militaire de plus de 500 soldats et des centaines des armes la ville du Kef devient une zone militaire fortifiée (similaire à la ville de Kairouan et à la ville de Tunis). Surtout contre les attaques algérienne dans la Période Hussein.

La citadelle du kasbah avait un rôle effectif dans la protection de la ville elle «constitue le cœur du système défensif et militaire du kef.

La Kasbah a été le théâtre de nombreux événements historiques importants. L'un des plus célèbres est la bataille de la Kasbah en 1881, qui a opposé les forces tunisiennes aux forces françaises pendant la conquête française de la Tunisie. La bataille s'est soldée par une victoire française et la Kasbah a ensuite été utilisée par les forces coloniales

La citadelle pendant la protection française

Pendant la colonisation française la kasbah est considéré comme un quartier général pour les forces coloniales. Elle était occupée par les soldats français et leurs officiers.

La citadelle après la protection française

Aujourd'hui, la Kasbah est devenue une destination touristique populaire attirante et un site archéologique du patrimoine mondial de l'UNESCO. La citadelle a été restaurée et ouverte aux touristes pour les visites et les excursions. Elle offre une vue magnifique sur toute la ville de Kef et ses environs. Aussi, la kasbah, aujourd'hui, est considéré comme un théâtre où s'organise la plupart des événements culturels.

Références

1. Magazine al Fayçal ,324 p69
2. <https://www.google.tn/maps/search/la+kasbah+du+kef/@36.1809574,8.7125631,17z?hl=fr>
WikiChallenge Ecoles d'Afrique - Edition 2022-2023 - Rapport de jury

3. <http://zaherkammoun.com/2017/03/11/la-medina-del-kef/>

4. مجلة العرب الصفحة 20 العدد 10586

Huile d'olive tunisienne

La Tunisie, la première héritière de la Carthage antique, compte aux carthaginois les premières plantations d'oliviers du pays, sur l'île de Cyraunis (aujourd'hui Kerkena), de Cap Bon, de Byzacène et plus particulièrement près d'Hadrumète (Sousse). Pour faire de l'Afrique une région productrice d'huile d'olive, les empereurs romains ont proclamé des lois pour encourager l'expansion des oliveraies et donné des primes aux paysans qui plantaient des oliviers sur des terres non cultivées ou les arrachaient pour replanter de nouveaux arbres.

En bref, le commerce de l'huile d'olive a toujours été source de richesses pour toutes les civilisations qui ont marqué l'histoire de la Tunisie. L'huile d'olive était à l'origine de la fortune des notables et de l'opulence des villes.

L'huile d'olive est l'une des principales productions agricoles de la Tunisie et il est un produit stratégique pour le pays. Les « bonnes » années, la production d'huile d'olive tunisienne se classe au quatrième rang mondial derrière les grands producteurs européens. Même dans les années de moins bonne production, la Tunisie se classe généralement parmi les six premiers producteurs mondiaux. En Tunisie, l'olive est cultivée dans les régions du Nord, du Centre et du Sud. La majorité de la production provient du Centre, qui accueille les deux tiers de la superficie oléicole. La superficie nationale est passée à 1.8 million d'hectares. L'agriculture y est plus extensive qu'au Nord.

On constate en outre une forte réticence à remplacer les oliviers sur le déclin. Les régions du Centre se placent au sommet du classement: parmi les cinq régions comptant chacune 150 000 hectares ou plus d'oliviers, quatre sont du Centre. La première région est celle de Sfax, dans le Centre.

Sommaire

Différents types d'huile d'olive

- Analyses organoleptiques de type d'huile d'olive

L'huile et ses diverses utilités

- Ses bienfaits pour la peau
- Ses bienfaits pour les cheveux
- Valorisation complète des résidus d'extraction d'huile d'olivier
- Valorisation des grignons
- Valorisation des margines

Références

Différents types d'huile d'olive

Les différents types d'huile d'olive sont : Huile d'olive Vierge Extra, Huile d'olive Vierge, Huile d'olive Vierge Courante et huile d'olive Vierge Lampante.

Les critères de qualité et de pureté de chaque type sont : l'acidité, l'indice de peroxyde, K232, K270, le Teneur en eau et matière volatile, Médiane de défaut et Médiane du fruité.

Ce tableau montre les critères de chaque type d'huile :

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge	Huile d'olive vierge courante	Huile d'olive vierge lampante
Acidité libre %m/m exprimé en acide oléique	▪ 0.80	▪ 2.0	▪ 3.3	▪ 3.3
Indice de peroxyde en milliéquivalents d'oxygène de peroxydes par kg d'huile.	▪ 20.0	▪ 20.0	▪ 20.0	Non limité
K232 nm	▪ 2.50	▪ 2.60		
K270nm	▪ 0.22	▪ 0.25	▪ 0.30	
Teneur eau et en matières volatiles	▪ 0.2	▪ 0.2	▪ 0.2	▪ 0.3
Médiane du défaut	▪ 0.0	▪ 3.5	▪ 6.0	▪ 6.0
Médiane du fruité	▪ 0.0	▪ 0.0		

Analyses organoleptiques de type d'huile d'olive

Les attributs positifs	Les attributs négatifs
- Fruité -Amer - Piquant	Chômés /lies –Moisi / Humide / terre – Vineux / Vinaigré – Rance – Olives gelé...

L'huile et ses diverses utilités

En plus de ses bienfaits pour la cuisine, l'huile d'olive est certainement l'un des premiers produits de beauté ayant existé. Les femmes l'utilisaient comme un véritable élixir de beauté. Mais avant d'utiliser l'huile d'olive, il faut veiller à bien la choisir. L'experte conseille ainsi de privilégier l'huile « vierge extra ».

Ses bienfaits pour la peau

- Nourrissante et hydratante

Il nourrit la peau. Ainsi, il protège et aide le système d'hydratation naturel de la peau à sa restauration.

Aussi, il limite la perte en eau et d'apporter souplesse à la peau.

- Antioxydante : L'huile d'olive contient des antioxydants comme la vitamine E et des polyphénols. Ainsi, elle permet de lutter contre les radicaux libres et protège la peau du vieillissement cutané prématuré.
- Apaisante : L'huile d'olive détient des vertus calmantes.

Ses bienfaits pour les cheveux

Comme pour la peau du visage et du corps, l'huile d'olive promet les mêmes bienfaits à notre chevelure. En effet, cette substance nourrit et protège les cheveux, les renforce et leur apporte de la brillance. Bonne santé capillaire assurée.

Valorisation complète des résidus d'extraction d'huile d'olivier

Les huileries de différents types procurent un certain nombre de sous-produits après avoir extrait de l'huile dont principalement les margines et le grignon d'olive sous des diverses formes...

Ses sous-produits sont mal exploités ou tout simplement gaspillés ! Cela c'est une perte de revenu au secteur de l'agronomie et une pollution qui salit les nappes phréatiques ...

Donc la valorisation de ces résidus est devenue un besoin pour éviter la pollution, combler les déficits fourragers et enlever le rideau sur d'autres pistes d'exploitation et valorisation et proportionnellement autres domaines de travail.

L'exploitation de ces sous-produits peut être évoquée en plusieurs domaines : l'agronomie, l'industrie...

Valorisation des grignons

Les grignons sont des résidus de l'opération d'extraction d'huile d'olive, notamment la peau, la pulpe et les noyaux.

Des nombreux auteurs (Sancony et Soltane 1977, Blomeyer 1973) ont montré que les grignons associés à d'autres-produits telles que la mélasse, la paille hachée peuvent attraper le déficit causé par la pénurie pour nourrir le cheptel.

D'autre part, il y a d'autres études qui montrent une valeur alimentaire nulle de la coque (60% du grignon) donc l'intérêt d'éliminer celle-ci. Cette opération justifie une valorisation efficace après la séparation de deux composants.

Donc la coque est un bon combustible dans les chaudières à eau chaude, dans les usines d'huile d'olive, dans les usines de grignons et même dans les maisons.

Et même la cendre et les boues provenant de différentes procédures peuvent être utilisés comme matières premières secondaires efficaces dans la fabrication de briques d'argile et de pâte de ciment.

Ainsi, une certaine quantité d'huile est encore présente dans la pulpe ou dans les grignons en général. Cette huile est extraite à l'aide d'un solvant. Le solvant est ensuite séparé de l'huile par distillation.

Valorisation des margines

Les margines sont des résidus liquides issus de l'extraction de l'huile d'olive (l'eau contenue dans les olives, les eaux de lavage, celles liées au processus de traitement ...)

Les margines posent un grand problème de contamination de l'environnement, dans les dernières années, ce sujet était le centre d'intérêt de plusieurs chercheurs dans les domaines de la biotechnologie, de la chimie, de l'agriculture et voire même du bâtiment.

Utilisation des margines comme fertilisant

D'après Fiestas Ros de Ursinos (1982), les margines sont caractérisées par : 3,5 à 11 Kg de K₂O, 0,6 à 2 Kg de P₂O₅ et 0,15 Kg à 0,5 Kg de MgO par mètre cube

Elles peuvent être utilisées comme fertilisant grâce à leurs teneurs élevées en minéraux. Les essais réalisés permettent de fixer certaines précautions à savoir :

- Ne pas dépasser la dose de 30 m³/ha/an.
- Arroser toujours entre les arbres.

- Pour les cultures annuelles, arroser au moins 1 mois avant les semailles, pour éviter les effets phytotoxiques et ne jamais arroser pendant la période de végétation.

Valorisation des margines par récupération de quelques composants

Des travaux très récents de récupération des composants aromatiques et phénolique et des solutions de glucides et la fraction de margine dépourvue de ces composants peut être utilisée pour la production de biomasses.

Obtention des protéines unicellulaires

L'utilisation de levures en fermenteurs aérés sur les margines produisent des protéines d'organismes unicellulaires (POU) qui peuvent être employées pour l'alimentation animale.

De plus, les cellules de levure absorbent le colorant brun des margines qui empêche l'épuration parfaite des eaux polluées.

Obtention de biogaz

Les essais de dépollution sont très coûteux. Cependant, le traitement anaérobie paraît comme solution. En 1977, Anderson et al. ont établi la faisabilité de la digestion anaérobie de certaines eaux résiduaires d'industries agro-alimentaires; les margines ont donné de bons résultats. Ce processus de digestion anaérobie implique la rupture de la substance organique par des réactions biochimiques qui transforment les grandes molécules, jusqu'à leur transformation en méthane et gaz carbonique.

Références

1. Tunisie Analyse de la filière oléicole 2015
2. Politique - Tunisie 2012
3. Isabel Putinja, 2017, Fiestas Ros de Ursinos, 1981 Ercoli et Ertola, 1983 Giulietti et al., 1984

Poterie de Djerba

L'île de Djerba est connue par plusieurs métiers artisanaux. La poterie est l'un des métiers le plus ancien. Il est répandu spécialement à Guellela. Ce métier qui revient au temps grecs et phéniciens, est hérite père au fils jusqu' au nos jours.



Carte de l'île de Djerba en céramique

Sommaire

Poterie utilitaire ou poterie ancienne

Variété de la poterie Djerbienne

Diverses pièces de la poterie Djerbienne

Etapes de confection d'une pièce de poterie

Extraction de l'argile

Préparation de la pâte en argile

Concassage

Délayage

Pétrissages

Malaxage

Confection

Cuisson de la poterie

Poterie touristique (la nouvelle poterie)

Poterie décorative

Appliques murales extérieures

Bougeoirs

Brûle parfum

Chameau magique

Objets de souvenirs

Références

Poterie utilitaire ou poterie ancienne

La poterie Djerbienne est une poterie utilitaire, toutes les pièces confectionnées servant à plusieurs usages en rapport avec les besoins de la population lors de leur vie quotidienne. La poterie ancienne est un art reflétant le mode de vie Djerbien et des cultures diverses, surtout la culture berbère.

Variété de la poterie Djerbienne

Il existe trois types de poterie à Djerba:

- **Jefay:** C'est la poterie de gros calibre et non vernissée. Il y a 25 types.
- **Abrach:** C'est la poterie de petit calibre est non vernissée, il contient 50 types.
- **Molti:** C'est la poterie vernissée dont le nombre avoisine 35 types.

Diverses pièces de la poterie Djerbienne

Pour satisfaire les besoins de la population Djerbienne, les potiers Djerbien ont confectionné une riche gamme de pièces. On va par la suite présenter quelques pièces suivant leurs utilités dans la vie quotidienne. La cuisine Djerbienne est riche en pièces de poterie servant à préparer la nourriture.

Aussi tous les produits à conserver sont réservés dans des ustensiles en poterie comme les raisins, les tomates, les piments... Les céréales et les légumes secs après séchage au soleil. Voici quelques pièces :

Maajena

Elle est confectionnée en plusieurs dimensions. Elle est un plat utilisé pour rouler le couscous ou un plat de service, on l'utilise aussi pour laver le linge.

Dagra

Genre de plat servant au transport de la nourriture.

Methred

Un récipient sert à servir la nourriture surtout pendant les mariages. On l'appelle Methred parce qu'on l'utilise pour servir Thrid : une spécialité culinaire de Djerba.

Sahfa

Un plat creux utilisé pour servir la nourriture comme *Zomita un plat culinaire de Djerba.*

Chgala ou Tebsi

Ce sont des pièces vernissées pour servir la nourriture.



Maajna



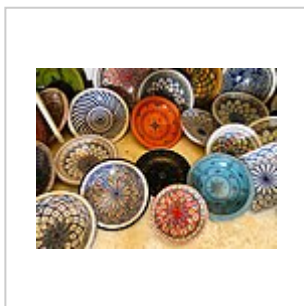
Diffirents dimensions de la maajna Dagra



Methred



Sahfa



Les tebsis



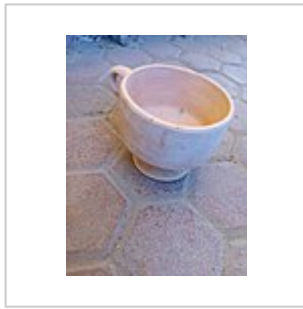
Chgala ou Molti

Jedioua, la charbiya, la machreb, le dawrak

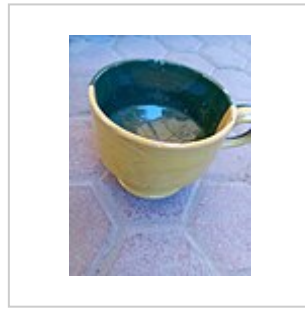
Ils sont des pièces pour servir l'eau potable.



Jedioua



Machreb en argile



Machreb vernissé



Le dawrak

Kuz

Il est un récipient à l'huile on le met à table ou à la cuisine.

Keskes et Couscoussière

Ils sont des récipients destinés à cuire le couscous à vapeur. Ils existent en plusieurs dimensions pour l'usage quotidien ou pour les mariages. La couscoussière est une marmite à vapeur surmonter d'un récipient percé de trous dans lequel on mit le couscous.

Soudi

C'est un récipient servant à piler les piments, Le poivre, le sel et les épices. On l'utilise aussi pour piler les essences et les produits constituant les parfums des mariages.

Mahbes

C'est une cuvette sert à préparer les grains d'orge cuites avant de les moudre. Pour préparer les fameux plats de la *Zomita* typiquement Djerbiens.

Abar – Aabaiera

Des contenant de l'huile ou de l'eau. Abar contient 10 litres et Aabaiera contient 5 litres.

Sefri, la jemba sghira, la jemba kibira, thbemni sghir et thbemni kbir

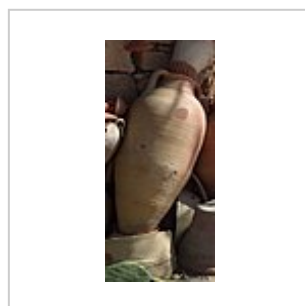
Ils sont des récipients de capacité variable, sont utilisés pour stocker de l'huile ou y mettre de l'eau.



Abar



Sefri



Jemba



Le soudi

Khabya (au singulier) et (Khouabi) au pluriel

Ils sont utiles pour conserver des produits alimentaires comme l'orge, le blé et les dattes... après séchage au soleil. Les caractéristiques de Khabya sont pareilles à celle de Sefri se distingue de celui –ci par une ouverture plus grande (environ 40 cm).

Jrayeba

Des pièces semblables à la Khabya. Ils sont de capacité de 10 litres à 25 litres.

Zir

C'est un récipient servant à contenir divers produits, ils ont été conçus à concevoir la viande (25 litres), les olives (5 litres), le beurre (2 litres) et le miel (2 litres à 12 litre).

Jrab el Abouayej

C'est un coffre à vêtement contenant un couvercle, il a été conçu à conserver les couvertures de laine en excellent état.

Mosbah

Des lampes à l'huile de diverses dimensions, Elle se sont utilisées pour l'éclairage des maisons, des mosquées des huileries souterraines et des carrières d'argiles. La plupart de ces lampes sont remaillées en vert.

Gola ou la Gargoulette

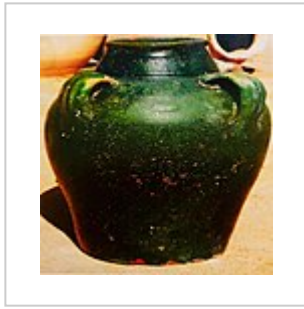
Un récipient pour préparer la viande. C'est un fameux plat à Djerba.

Halgoum

C'est un tuyau servant à conduire l'eau des toits vers les citernes aussi, il est utilisé pour évacuer des trop pleins des citernes des eaux usées des bains des cuisines et des maisons. Voir aussi [Citernes de Djerba](#).



Khabya



Jrayeba



Zir



Jrab



Gola



Halgoum

Etapes de confection d'une pièce de poterie

La poterie a répondu aux besoins de la vie quotidienne djerbienne, Pour confectionner toutes ses pièces de poterie, d'abord il faut disposer avant tout l'argile, la matière première qui est extraite de carrières dans les environs de la ville Guellala :

Extraction de l'argile

La matière première est extraite des couches d'argile des carrières, qui se trouvent sur les collines portant le nom Dharet Guellala, il s'agit de creuser un tunnel étroit qui aboutit à la galerie d'exploitation d'argile. Ces galeries se sont de sortes de couloirs évidés et séparés par des piliers. Avant l'argile est transportée à dos de chameaux maintenant à l'aide de tracteurs. Avant la confection, cette argile doit être traitée et transformée en une pâte.



Carrière de l'argile

Préparation de la pâte en argile

Pour obtenir une pâte de l'argile servant à confectionner les pièces de poterie, il faut passer par quatre opérations :

Concassage

Les ouvriers ramènent l'argile à l'atelier sous forme de bloc. L'argile est étalée en plein air dans la cour afin de la faire sécher. Ensuite, l'ouvrier attaque la masse à l'aide d'un maillet en bois. Réduire l'argile en petit débris s'appelle le



Concassage d'argile

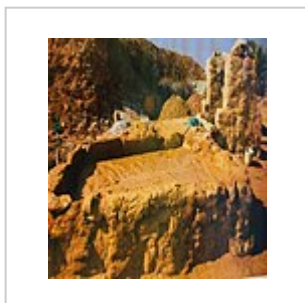
concassage ayant pour but de faciliter l'absorption de l'eau par l'argile. Enfin, l'ouvrier, après quelques jours peut éliminer les fragments rocheux ainsi que les différentes concrétions.

Délayage

L'argile lors de cette étape, est déversée dans un bassin creusé dans la terre contenant de l'eau de mer ou de puits, d'où elle y reste pendant des heures. L'utilisation de l'eau de mer donne la couleur blanche par contre l'usage de l'eau de puits permet d'obtenir la couleur rouge à la pièce de poterie.



Bassin pour dékayer l'argile



Fosse de délayage pleine d'argile

Pétrissages

Il s'agit de pétrir l'argile avec les pieds pour pouvoir l'extraire de la fosse de délayage. Après cette opération de lissage de l'argile, le potier la couvre par une fine couche de sable pour empêcher une dessiccation. L'argile reste quelques jours autour du bassin.



Extraction de l'argile de la fosse de délayage

Malaxage

C'est l'étape la plus importante à propos de la préparation de l'argile, il s'agit de déposer l'argile dans l'atelier et commencer le malaxage, le potier découpe des morceaux d'argile et les pose sur le sol et commence le piétinement : Le potier marche dessus en tournant et en mouillant de temps à autre légèrement la masse d'argile. Enfin, le potier obtient de l'argile souple prête à l'utilisation.

Confection

Pour confectionner les pièces il faut passer par deux étapes :

Après le malaxage de la pâte d'argile, le potier commence la confection dans l'atelier. L'atelier est à moitié enterré il faut parfois accéder trois à quatre marches, il est constitué de deux parties séparées par une séparation la première est réservée pour le travail et la deuxième pour le séchage.

Les tours sont placés à gauche de l'entrée, il est l'outil principal du potier pour transformer l'argile en pièces, il est constitué d'un large plateau à la base (Mida) de 0.75 m du diamètre et d'un autre plateau au sommet (Rass jerra) du 0.25 m du diamètre.

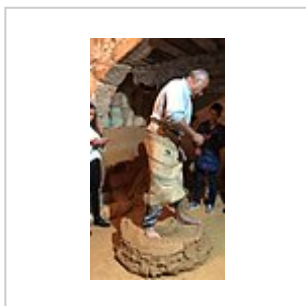
Les mêmes outils traditionnels sont utilisés jusqu'aujourd'hui. Après avoir travaillé la pâte sur une table en marbre (Mdlek) le potier met l'argile sur le tour. Il fait tourner le plateau inférieur et par conséquent à l'ensemble du tour, ainsi il façonne par ces mains l'argile et lui donne l'épaisseur, la forme et les dimensions imaginées.

La seconde étape c'est de faire sécher la pièce confectionnée dans la deuxième partie de l'atelier en évitant la lumière, cette partie s'appelle le séchoir, est un lieu humide et pénombre permettant un séchage lent.

Cuisson de la poterie

Après quelques jours de séchage, il faut cuire les pièces. Le potier place les objets au four, les fours à coupoles sont aussi enterrés. L'opération de la cuisson est très délicate ; il faut bien contrôler le feu pour objectif d'obtenir à chaque fois les températures désirées qui attend 1200 C°.

Les fours ont deux accès : La porte supérieure est réservée au chargement et au déchargement des objets de poteries et la porte inférieure sert de tunnel servant à allumer le feu, il est nécessaire de fermer les portes de chargement.



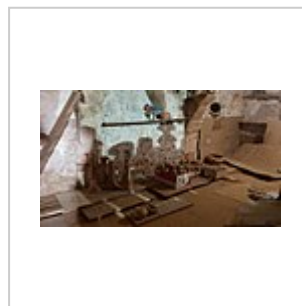
Le malaxage



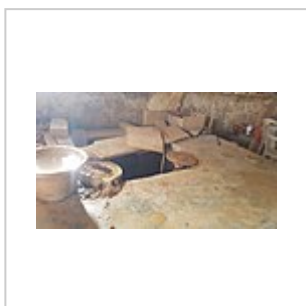
L'atelier est à moitié enterré



Partie du travail



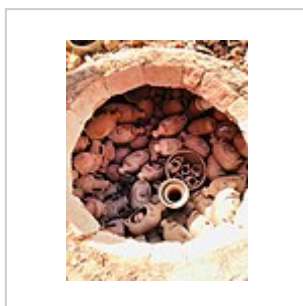
Partie du séchage



Le tour et le marbre sont placés à gauche de l'entrée



Porte supérieure du four de devant le chargement



Le chargement

Poterie touristique (la nouvelle poterie)

La poterie de Guellala est héritée de génération en génération. Depuis 1960 la poterie à des crises, elle a souffert de la concurrence industrielle. Aussi le tourisme a monopolisé la vie économique locale, plusieurs potiers ont décidé d'émigrer au travail salarié dans les hôtels.

Les autres potiers ont pris plusieurs mesures pour faire face à cette crise, telles que changer les ateliers du centre du village vers la route principale. Le changement des ateliers sur la route du passage des touristes a contribué à la naissance des plusieurs activités sur la colline comme l'ouverture des restaurants et des cafés



Des galeries à ciel ouvert

Pour résister devant l'industrialisation, le changement de goûts et d'habitudes, les potiers Djerbiens s'orientent vers la poterie décorative. La poterie artisanale utilitaire devient des objets souvenirs destinées aux touristes.

Les ateliers maintenant sont des galeries à ciel ouvert. Les nouveaux ateliers sont pleins par l'exposition de petites poteries qui remplacent la poterie ancienne.

Poterie décorative

Le potier imagine des nouveaux concepts de décoration et de design inspirés de forme de la poterie ancienne offrant une gamme riche et variée de produits.

Appliques murales extérieures

Des appliques murales pour extérieur, façade et pour jardin. Les appliques existent en plusieurs dimensions et diverses inspirations.

Bougeoirs

Une large sélection de bougeoirs vernissées de différentes couleurs, formes et design servant à la décoration intérieure.

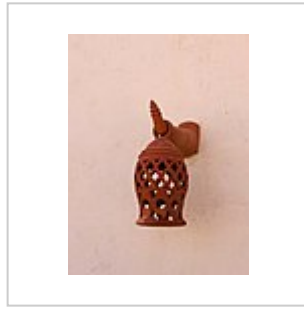
Brûle parfum

Le brûleur de parfum est un excellent moyen de parfumer la maison. Cette méthode permet de diffuser un peu partout dans la maison une odeur agréable, pour créer une ambiance confortable et parfumée. Il permet d'allumer une bougie tout en diffusant la senteur qu'on préfère. Aussi on utilise l'encensoir, Majmra au charbon pendant les fêtes pour brûler l'encens durant les mariages.

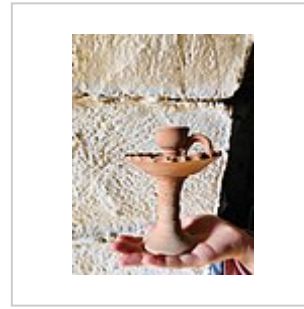
Chameau magique

Cette pièce est présentée sous forme de dromadaire en poterie artisanale en argile, elle se trouve spécialement à Djerba. Il est magique parce qu'on peut introduire un liquide par ses deux ouvertures sur le haut et par le bas puis le liquide ne sort que par la tête passant par le cou même si on tourne la pièce.

Le vendeur peut verser du lait et du café séparément en haut et en bas et puis ressortent mélangés par la bouche c'est pourquoi les touristes l'achète comme objets de souvenirs spécifiques.



Applique



Bougeoir



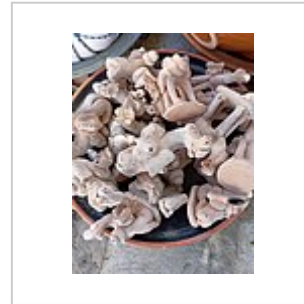
Majmra ou brûle parfum



Brûle parfum



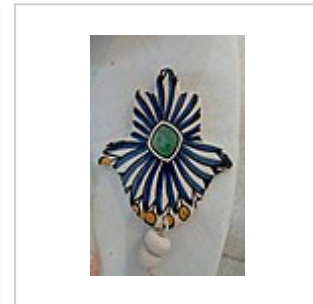
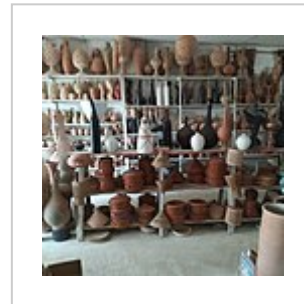
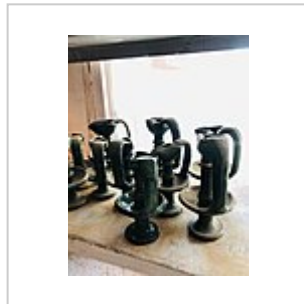
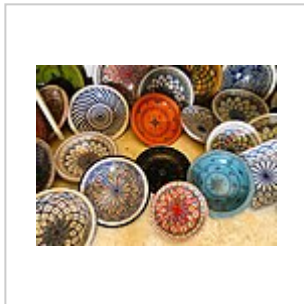
Le chameau magique



Spuvenirs

Objets de souvenirs

Il s'agit de petites pièces de poteries, leurs formes et leurs décorations sont inspirés de l'ancienne poteries de grandes tailles. On peut trouver comme de souvenirs de diverses pièces : des petites gargoulettes, des portes clés, des petites vases ... Ses objets sont exposés dans des grands boutiques remplaçant les anciens ateliers. Dans la boutique il y a des rayons contenant des pièces variées ayant chacune un prix étiqueté.



Références

1. Ben Ouezdou Hedi, Djerba Perle de la Méditerranée.
2. Guide culturel touristique de Djerba, Invitation à la découverte.
3. Combes, Jean-Louis et André Louis, 1967, Les potiers de Djerba.
4. Tunis, Publication du Centre des arts et des traditions populaires.

Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Zmerten

Les 9 kilomètres de route menant de Toujane à Zmerten offrent des visions de verdure contrastant avec l'aridité de la région. En effet, la zone est traversée par l'oued Zmerten et les terrains sont aménagés en jessour. Les jessour sont des petites digues de terre édifiées au travers des lits des petites rivières pour retenir l'eau de pluie et permettre l'agriculture. Sur ces jessour sont cultivés des oliviers mais aussi d'autres fruitiers et cultures. Zmerten est un petit village berbère où vous croiserez des personnes âgées au visage tatoué et de nombreux animaux : la vie est ici avant tout rurale. Ce village est une excellente base pour randonne...

Zmerten village berbère Situé dans un cadre montagneux exceptionnel, aux portes du désert à 10 km de Toujane et 18 km de Matmata, le village berbère offre aux visiteurs, l'occasion de découvrir de très beaux sites lors de randonnées pédestres du haut de la montagne, la vue est magnifique et s'étend jusqu'à la mer, domine par des ruines sous lesquelles on découvre des galeries souterraines, Il regroupe de nombreuses habitations troglodytes qui témoignent de passé de ce village Berbère, nous pouvons également admirer des pressoirs a huile, une ancienne mosquée et sa nécropole ainsi que de nombreux témoignages du passé dans le musée mémoire de Zmerten.

Sommaire

Les zones fameuses à Zmerten

L'hébergement

La Restauration

Les activités

Le musée mémoire de Zmerten

Les zones fameuses à Zmerten

Dar Zmerten :Propice au tourisme doux et insolite et entourée non seulement de sites historiques mais aussi d'anciennes fortifications, ce village offre aux visiteurs la possibilité d'un séjour loin des sentiers battu

L'hébergement

La maison d'hôte dans le centre du village est composée de 2 chambres à l'étage pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes équipée de WC individuel et de salle de bains, elle offre le confort nécessaire pour profiter au mieux de votre séjour. Tout visiteur a aussi la possibilité avec sa famille dans une chambre aménagée. C'est possible d'accéder à cette maison via la route ou bien via les sentiers des bergers depuis Toujane.

La Restauration

La cuisine purement authentique est issu d'un héritage familial entretenu depuis des générations tirant l'essentiel des ingrédients de l'agriculture locale et de ce que la nature environnante a de mieux à offrir. Dar Zmerten propose une cuisine variée à la demande ...on peut citer le brick, couscous et koucha..

Les activités

Le tissage

Dans le souci d'assurer un revenu aux femmes du village, Dar Zmerten commercialise leurs produits de tissage. Ali offrons à ses hôtes la possibilités de s'initier au tissage sur un métier artisanal en bois. Une artisane du village guidera les visiteurs pour leurs apprendre à tisser, à partir de laine naturelle, le margoum ou kélim.

Les Randonnées

Ali, guide expérimente emmènera ses hôtes sur les sentiers du Djebel pour faire découvrir faune et flore locale et des vues à couper le souffle. Partir à la conquête du plus haut sommet du Dahar, Kef Ensoura et ses 713m et contempler la vue sur la plaine de la djeffara , ainsi de découvrir les fortifications de la ligne Maginot du Désert, les blockhaus de l'Afrika Korps et son célèbre commandant "Erwin Rommel" et revivre l'une des plus grande bataille de la seconde guerre.

Le musée mémoire de Zmerten

En traversant la rue, juste en face de la maison, Ali a ouvert un petit musée troglodyte depuis quelques années. Il y collectionne les objets du quotidien, pour retracer l'histoire du village et ses coutumes anciennes

Dans le cadre d'une habitation troglodyte, ce musée regroupe des objets anciens, témoins des arts et des traditions populaires de la région de Zmerten. Il évoque également l'histoire de la vie des habitants du village.

Les outils d'agriculture

Ce musée regroupe les anciens outils qu'un agriculteur puisse les utiliser

les produits cosmétiques

Ce musée contient aussi les produits cosmétiques utilisés par la femme aux mariages

Des antiquités de la 2ème guerre mondiale

Il existe aussi des antiquités représentant les dégâts de la deuxième guerre mondiale, puisque Zmerten a été un point de conflits entre la France et l'Allemagne

Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Raoued

La district de **Raoued** contient plusieurs cités comme : Raoued , Jaafer, Enkhilet, El Ghazalla, Sidi Amor Bou Khtiwa, cité Chaker et Borj-Touil. elle est situé à vingt kilomètres du centre-ville d'Ariana.

Avant, elle était une zone verte avec une population très limitée.

Quelques années plus tard ; elle devient une délégation. le nombre d'habitants a augmenté petit à petit vue le prix bas des terrains constructibles auparavant.

Au début, le bâtiment était chaotique jusqu'à ce que les autorités de contrôle interviennent pour le surveiller et l'organiser. La population a continué d'augmenter jusqu'à ce qu'elle atteignît 94.691 habitants en 2014, d'où les déplacements internes se sont poursuivis en nombre important et remarquable jusqu'à aujourd'hui, ce phénomène a causé la diminution des zones vertes.

La délégation de Raoued est connue par sa longue plage située entre La Marsa et Kalaat el-Andalous, et qui était parmi les meilleures zones touristiques, d'où ses visiteurs l'appellent « les sables d'or ».

C'est ce qui a poussé les autorités concernées à commencer les travaux de construction de routes depuis 2015, et qui se poursuivent jusqu'à ce jour-là.

Mais, malheureusement, et depuis plus de quarante ans ; la belle plage devient sale, et le gouvernorat tunisien l'annonce comme une zone interdite puisque l'ancien ministre « Mazalli » a ordonné le coulage de canaux de drainage et de l'eau usées dans la plage. Malgré ça, en décembre 2007, et dès l'annonce de la création d'un port financier dans la zone de Raoued Nord par la 'Gulf Finance House' qui est le premier centre financier offshore d'Afrique du Nord, l'état de la plage commence à s'améliorer, et récemment, le maire annonce la création d'un parcours de santé dans les bois qui se trouvent le long de la plage.

Lorsqu'on parle de Raoued, on ne peut pas négliger la première école qui a été établie dans la région en 1962; c'est l'école de Raoued 1. Au début, l'école ne comptait que 5 salles et accueillait 216 élèves seulement, puis, avec l'augmentation de la population, la demande d'inscription des enfants a augmenté, jusqu'à ce qu'il atteignît 1375 apprenants en 2016, mais, ce nombre a diminué à 1060 à cause de la création de deux nouvelles écoles dans la région. En raison de cette augmentation, il était nécessaire d'agrandir l'espace scolaire et d'ajouter quelques salles par étapes pour atteindre 17 salles. A partir de 2016, l'école disposait de plusieurs clubs culturels qui ont rencontré un taux de participation remarquable par les élèves et des éducateurs, ce qui leur a permis de participer à de diverses manifestations nationales et régionales.

Suite à ces participations, l'école a remporté deux prix dans le domaine du théâtre ; le premier prix a été remporté au 'Festival régional de théâtre d'Ariana' en Novembre 2017 et le deuxième prix lui a été attribué au 'Festival international de théâtre pour enfants de Nabeul' en Octobre 2018. L'école de Raoued 1 a également participé à plusieurs compétitions sportives à citer la 'coupe de Danone 2018'. Les élèves de Raoued 1 sont parvenues à être classés parmi les premiers dans les compétitions sportives.

L'école organise aussi des différentes célébrations et événements culturels chaque année, y compris la célébration de la journée nationale des vêtements traditionnels le 12 Mars 2021 et la foire de livre le 12 et

le 13 Avril 2021. Finalement malgré les difficultés qui existent, comme la détérioration de l'infrastructure, que nous projetons de l'améliorer, le cadre éducatif, les enseignants et les élèves de l'école font des efforts pour l'améliorer en espérant un meilleur avenir.

Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Hannibal Barca

Hannibal Barca est le fils aîné du général Hamilcar, né en 274AJC. Dans sa jeunesse, il était chef de guerre carthagénois, il a remporté des batailles contre le commandant Scipion. Il a échoué devant Rome en -211 et il a fini par se donner la mort en -183 pour ne pas tomber entre les mains des romains.

Hannibal et les éléphants

Pour affronter Rome Hannibal quitte Carthage avec 40000 soldats et 52 éléphants de guerre dressés aux combats mais à cause de l'humidité et des chemins escarpés, Hannibal perd la plupart de ses éléphants. Le recours à l'utilisation d'éléphants est considéré comme un coup de génie logistique.

Carrière politique

Il a signé le traité de paix avec Rome, en -196 Hannibal est élu suffète et restaure l'autorité et le pouvoir . Les décisions politiques de Hannibal déplaisent aux oligarques qui informent Rome et exigent son élimination.

Exil et mort de Hannibal

Hannibal s'est rendu à Ephèse où il reçoit les honneurs du roi Antiochos, qui se prépare à la guerre contre Rome. Les deux hommes préparent une formation bien armée, mais Antiochos est battu, Hannibal est défait lors d'un combat naval contre les Romains. De peur d'être livré, il s'enfuit de la cour, plus tard il se met au service du roi Prusias^{1er}. Hannibal est élevé au rang de souverain hellénistique mais il se fait livrer aux romains. Pour y échapper, il décide de se donner la mort en avalant du poison.

Pêche à Djerba

Djerba est une île situé au sud tunisien où la mer représente la source principale pour satisfaire les besoins vitales et économiques des djerbiens. Les djerbiens s'orientent vers l'activité de la pêche pour se profiter de la variété considérable de poissons notamment de crustacés, d'invertélorés de coquillages et d'éponges.

Cette richesse naturelle offre aux djerbiens une grande avantage financière qui pousse les habitants à explorer les différentes méthodes possibles de pêche. Auparavant, les pêcheurs naviguaient en petits bateaux « Chguef » ou grands bateaux « loud » ce qui a rendu l'île attachée avec les autres ports de la Tunisie et de la méditerrané et par conséquent, la célébrité de l'île est apparue.

Sommaire

Techniques traditionnelles de pêche

- La pêche fixe ou zriba
- La pêche à la sautade ou Demmassa
- La pêche à l'éparvier ou Tarraha
- Le piègeague du poulpe
- La pêche de l'athérine ou Ouzef
- La pêche aux éponges
- La pêche à l'hameçon

La commercialisation de la pêche

- A l'époque
- A nos jours

Les plats tradionnels djerbien

- Charmoula
- Le couscous
- La soupe

Références

Techniques traditionnelles de pêche

La pêche fixe ou zriba

Fixe veut dire une piegage permanente pour pêcher. En effet, les Djerbiens plantent dans la mer de longs murs de palmes en utilisant les feuilles de palmiers. Avec une hauteur de deux mètres contenant des chambres de piège appelées Drina. Les poissons entrent dans des petits couloirs qui mènent à ces chambres de capture de façon que ces poissons ne puissent plus s'en échapper. Les poissons récoltés sont les fruits de pêcheurs.

La pêche à la sautade ou Demmassa

Cette méthode est faite à l'aide de deux barques et un ensemble de marins qui installent deux filets opposés, un vertical qui stimule les poissons à sauter et l'autre horizontale flottant sur la mer appelé « Damessa » pour attraper les poissons sautés. C'est la manière la plus difficilement organisée.

La pêche à l'éparvier ou Tarraha

C'est une stratégie moins compliquée que les autres méthodes qui demande un effort étudié. En faite, le pêcheur tout simplement en apercevant un groupe de poissons s'en approche de lui, principalement des loups et des mulets, il lance son filet au plus loin que possible à l'aide des plombs. Le filet envolé et retombé sur les poissons ramasse une bonne prise que le pêcheur se redresse et ramène à lui par des petits coups.

Le piégeage du poulpe

Le filtage à l'aide de poterie cette technique est requise pour chasser les poulpes. Le pêcheur immerge des nombreux boles creux en poterie pour capturer les poulpes qui cherchent un refuge. Au retour du pêcheur, il retire les boles et extraire sa récolte à l'aide d'une perche.

La pêche de l'athérine ou Ouzef

Là les pêcheurs sont plus proches de leur récolte. Le faite juste de bien connaître l'interface de la mer et si un bulle noir est apparu comme une tâche sombre, les pêcheurs réalisent que c'est l'assemblée de poissons. Par la suite ils installent le filet spécial « Kis » au bord de la mer et procèdent à plonger vers l'endroit sombre pour repousser les petits poissons vers le filet en agitant leurs palmes.

La pêche aux éponges

Le professionnalisme de pêcheurs apparaît en pêche aux éponges. En effet, les marins plongent à la profondeur de 20 mètres attachés de leurs ceintures à une pierre lourde pour arriver au fond de la mer. Une fois, ils finissent de récolter les éponges ils jettent la pierre et remontent à la surface de l'eau avec leurs prises. Cette stratégie de pêche est organisée avec une barque distinguée avec un trou aménagé pour contenir le chef d'équipage ou appelé « Rayès ». Et le « Rayès » s'occupe de placer préalablement ces éponges en utilisant le miroir « Mraya » mis sur l'eau. Les habitants d'Ajim, au sud-west de l'île, étaient spécialement des pêcheurs aux éponges.

La pêche à l'hameçon

Pour la pêche du loup, le mérou et la dorade la pêche à l'hameçon. C'est la technique la plus populaire à Djerba. Il s'agit d'utiliser un hameçon différent en forme de canne ordinaire. Il suffit de placer l'hameçon derrière une barque aux lignes dormantes. A lever de jour, le pêcheur retire ces lignes avec la récolte. Cette technique s'appelle « Brengali »

La commercialisation de la pêche

A l'époque

Les djerbiens vendaient leur richesse marine à l'époque se forme de troque. En effet, ils partaient équipés de toutes sortes de fortune marine comme les éponges, fruits de mer, poissons séchés et retournaient accompagnés de céréales de laine et d'autres produits.

A nos jours

Actuellement, la vente des poissons est faite par chapelets à la criée dans un marché aménagé à l'objectif à houmet souk. Quand le pêcheur finit de ramasser sa récolte, il la livre à une personne qui s'appelle Chakèk qui met le chapelet des poissons en forme à l'aide de tige de palmiers. Enfin il s'appelle le « Chok » qui est pris par un des crieurs publics appelé, « Dallèle » afin de l'exposer aux acheteurs.

Les plats traditionnels djerbien

Charmoula

Parmi les plats traditionnels, on cite la « charmoula » qui se fait à base d'oignon finement coupés et sautés dans l'huile d'olive en ajoutant des poissons frités servis le jour de fête de l'Aid.

Le couscous

C'est un plat populaire et connu généralement au nord d'Afrique qui se cuit aux légumes à la vapeur parfumés avec des poissons de l'île. Le malthouth se prépare aussi de la même façon. Thrid : C'est un plat très ancien il se fait principalement avec du pain coupés en petites pièces mélangés de sauce quitte à la base de poisson.

La soupe

L'entrée spéciale de la table de Ramadan. Une soupe légère se fait au poisson sparillon et pas trop épicée.

Références

1. Les pêches jerbiennes (Louis Daulon).
2. Djerba « l'île au saveur ».(association de sauvegarde de l'île de djerba .)
3. Thèse présenter par Sihem Najar: pratique alimentaire de djerbien: une etude socio-anthropologique.
4. L'île de djerba : hedi ben ouezdou.
5. Des articles dérivé de l'internet .

Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Fêtes traditionnelles

Sommaire

Présentation de la Tunisie

Peuple

- Groupes ethniques

- Religion

- La vie Culturelle

Fêtes traditionnelles Tunisiennes

- Journée Nationale des Habits Traditionnels

- ZARDA

Présentation de la Tunisie

La Tunisie, officiellement la République tunisienne, est un pays de la région du Maghreb en Afrique du Nord, couvrant 163 610 kilomètres carrés (63 170 miles carrés). Elle est bordée par l'Algérie à l'ouest et au sud-ouest, la Libye au sud-est, et le nom de la Tunisie est dérivé de sa capitale Tunis, située sur sa côte nord-est. La population tunisienne était de 11,7 millions d'habitants en 2019.

Peuple

Groupes ethniques

La population de la Tunisie est essentiellement arabe berbère. Cependant, au cours des siècles, la Tunisie a reçu diverses vagues d'immigration qui ont inclu des Phéniciens, des Africains subsahariens, des Juifs, des Romains, des Vandales et des Arabes ; Des réfugiés musulmans de Sicile se sont installés à Al-Sāhîl après la capture de leur patrie par les Normands en 1091. L'immigration la plus notable a été celle des Maures espagnols (musulmans), qui a commencé après la chute de Séville (Séville), en Espagne en conséquence de la Reconquista en 1248 et qui se transforma en un véritable exode au début du XVIIe siècle. En conséquence, quelque 200 000 musulmans espagnols se sont installés dans la région de Tunis. Enfin, du XVIe au XIXe siècle, les Ottomans ont apporté leur propre mélange de traditions asiatiques et européennes. Cette grande diversité ethnique se retrouve encore dans la variété des patronymes tunisiens.

Religion

La quasi-totalité de la population est musulmane. Les minorités chrétiennes et juives ont considérablement diminué en nombre depuis l'indépendance ; les non-musulmans étaient au nombre de plus de 300 000 en 1956 mais ont depuis été réduits à seulement quelques dizaines de milliers. L'ouverture officielle à la diversité religieuse permet aux deux communautés de pratiquer leurs religions.

La vie Culturelle

Les Tunisiens sont un peuple indépendant d'esprit qui est fier du riche mélange d'influences indigènes et étrangères qui composent leur caractère national. Leur pays arabo-musulman a été profondément imprégné de la culture française pendant les 75 ans du protectorat, qui s'est terminé en 1956.

Vie quotidienne et coutumes sociales

En général, même si les Tunisiens se considèrent comme plus libéraux. Ainsi, les Tunisiens absorbent les nouvelles influences culturelles venues de l'étranger tout en insistant sur le respect de leurs propres valeurs, mais ils sont également vigilants quant à l'impact de l'influence occidentale sur leur mode de vie. Ces préoccupations ont conduit à un regain de certaines formes de conservatisme social et religieux dans les années 1990, affectant notamment les femmes dans la sphère publique. Les cafés de rue sont de plus en plus l'apanage des hommes, en particulier dans les zones rurales où les relations entre les sexes sont encore régies par des normes sociales conservatrices.

Fêtes traditionnelles Tunisiennes

Journée Nationale des Habits Traditionnels

La Journée Nationale des Habits Traditionnels est le 16 mars, et c'est une journée de célébration annuelle au cours de laquelle les Tunisiens portent des vêtements tunisiens traditionnels, dans les institutions publiques telles que les écoles, les instituts et les universités, pour célébrer leur costume «Tunisien» distinctif. Il est connu avec les éléments suivants :

- **HOULI** représente un costume traditionnel du sud tunisien. Il se compose d'un morceau de tissu rectangulaire appelé le HULI. Il entoure le corps de la femme et est resserré autour de la taille par une ceinture en laine. La couleur annuelle classique et artisanale oscille entre un violet plus foncé et plus clair. Il est désormais porté lors d'occasions festives.
- **MALIA** est une courtepointe de plusieurs couleurs qu'une femme porte et nouée avec deux agrafes. C'est un costume porté surtout par les femmes des régions du nord-ouest, du centre, du sud et régions rurales. Il peut également être porté lors de fêtes de circoncision ou de mariages.
- **KADROUN** est une robe portée par la mariée dans la région de Hammamet du gouvernorat de Nabeul. C'est un vêtement entouré d'une ceinture brodée de fil d'or.
- **TARION** est un costume traditionnel de la province de Kairouan, apparu au XIXe siècle. Il est réalisé en tissu velours et brodé de fil doré.
- On ne peut pas parler de vêtements traditionnels Tunisiens sans mentionner **EL-SAFSARI**. C'est une robe traditionnelle en soie ou en coton et représente une grande pièce de tissu qui peut couvrir complètement le corps d'une femme. Le safran blanc crémeux est le plus populaire et était auparavant utilisé pour couvrir les femmes devant les hommes étrangers.
- **JEBBA**, a traditional men's costume, is a loose-fitting, detailed and stitched outerwear that has an embroidered opening where the arms are. There are different types of JABBA, such as the silk JEBBA, or the wool.
- **KISOUA** est un costume que les hommes portent sous la robe et se compose d'un soutien-gorge, qui est le vêtement qui se porte sur la partie supérieure du corps et occupe la place des épaules, des aisselles et du cou.
- **BOURNOS** est une robe qui se porte sur les épaules en hiver et qui est en laine.

ZARDA

Le mois d'août est considéré comme l'un des mois les plus importants de l'année pour les habitants des villages ruraux Tunisiens. Leurs fêtes populaires annuelles sont relancées, ou ce qu'on appelle en Tunisie la "Zarda", qui est un phénomène rituel social périodique qui se déroule autour des sanctuaires des saints justes, et que l'on retrouve dans les pays arabes, notamment dans les sociétés populaires du Maghreb Arabe.

Ce type de cérémonie comporte diverses formes de dhikr (souvenir), y compris des sermons et la récitation du Coran.

Les habitants de la plupart des villages Tunisiens ne manquent pas la date de la "Zarda", à des fins diverses. Les divertissements et les rencontres avec des proches et des pairs restent au premier plan.

Les familles vivant aux abords du sanctuaire des saints se mobilisent depuis l'annonce de la date de la cérémonie, et elles invitent leurs proches et familles des villages voisins (petits villages), et même de l'intérieur des villes, à partager la joie de la fête, car l'invitation de "zarda" ne doit pas être rejetée, comme ils le croient. Ces festivals contiennent des spectacles équestres au cours desquels les animaux (chevaux + chameaux) présentent une série de performances différentes.

The "Zardah" pioneers are usually keen to revive the traditional Tunisian food heritage, such as presenting Zardah couscous. It is a matter of keenness to make the cultural events that the space hosts a restoration of the general cultural and music climate and social coalition in Tunisia.

Zarda est limité à certains gouvernorats de Tunisie uniquement, tels que les gouvernorats de Sidi Bouzid, Kasserine, Gafsa, Jendouba et certains gouvernorats du sud de la Tunisie.

« Sidi Ali Ben Aoun » « Sidi Bou Ali », « Sidi Tlil » ...sont des êtres humains qui sont dits être les possesseurs de piété et de bonnes actions que Dieu a choisis et fait d'eux parmi ses saints justes. Ces saints accomplissent des miracles alors qu'ils sont morts.

Le Festival de Sidi Ali Ben Aoun du gouvernorat de Sidi Bouzid (260 km au sud de la capitale Tunis), par exemple, comprend des spectacles de chants populaires et de poésie, ainsi que des représentations du mariage bédouin, le Mahfal, et des expositions de costumes traditionnels. Les visiteurs du lieu confirment que l'habitude de vivre pendant les quatre jours du festival dans les tentes qu'ils dressent est une habitude constante. La pose sur le sable à la manière des anciens Arabes est l'une des caractéristiques les plus importantes du festival, qui se déroule dans un espace ouvert d'environ 40 hectares.

On estime que plus de 350 000 visiteurs viennent au festival chaque année pendant ses quatre jours de toute la République et des pays voisins du Maghreb. La «zarda» ne se limite pas à commémorer ce saint seul, mais est une occasion importante pour relancer les échanges sociaux, économiques et commerciaux entre les villages.



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

Récupérée de « https://fr.wikidia.org/w/index.php?title=Projet:WikiChallenge_Écoles_d%27Afrique_2023/Fêtes_traditionnelles&oldid=1948935 »

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

Dernière modification de cette page le 9 mai 2023 à 00:02.

Le contenu est disponible sous licence [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/) sauf mention contraire.

Projet:WikiChallenge Écoles d'Afrique 2023/Darwicha

L'olivier nommé **Darwicha** est le plus ancien et le plus grand arbre en Tunisie.

Selon les histoires populaires, cet arbre est légendaire qui se trouve dans la région de Ziliana à 49 Km de la ville de Sfax. Il existe depuis 1500 ans et il a des origines romaines. C'est un arbre énorme de six mètres de hauteur et 25 mètres de largeur entouré de quatre oliviers considérés par les habitants comme les soldats qui protègent et gardent cette "Princesse".

Dans l'imaginaire populaire, cet arbre a un aspect saint, c'est pourquoi il devient un objet de culte. Malgré sa vieillesse, personne n'a le courage de le toucher et d'arracher ses branches. Tous les habitants le craignent et ils ont peur même de s'approcher de cette plante géante.

Cette crainte remonte à des siècles passés surtout aux croyances et au récit fabuleux raconté par les ancêtres, le propriétaire de cet arbre a remarqué la présence d'un liquide rouge qui coulait de l'olivier en coupant ses branches. De ce jour-là, cet arbre devient sacré et il garde ce statut et cette place même actuellement car les habitants le visitent en prenant des offrandes. Ils égorgent les poules et les coqs, ils couvrent ses branches avec le sang de ces animaux. Aussi, ils se servent de ses feuilles comme des remèdes pour calmer les douleurs. C'est ainsi que cette superstition existe encore dans l'esprit populaire malgré le développement et la modernité.



La RdC

Sources :

* Articles :

https://fr.wikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/RdC

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_RdC

#	Ecole	Article	Notes
RDC 1	EP 2 Kamina	Mariage coutumier chez les Sakata	
RDC 2	EPA 2 Matonge	Stade des Martyrs	
RDC 3	EP St Jean Bosco	Vente anarchique de terre dans secteur de Ngeba au Kongo central	
RDC 4	EP 2 Lukunga de Kinshasa	Lukunga de Kinshasa	<i>Tous les articles en fond bleu, ont été considérés non admissibles. N'hésitez pas à vérifier cependant.</i>
RDC 5	EP Kivuvu	Non-scolarisation des filles dans la ville de Mbanza-Ngungu	
RDC 6	EP Kivuvu	Causes et conséquences	

		de la malaria chez les habitants de Mbanza-Ngungu	
RDC 7	EPA 1 Matonge	Cours de l'E.P.S. dans les écoles primaires de Kinshasa	
RDC 8	EP 5 Selembao	Violence basée sur le genre à l'EP 5 Selembao	
RDC 9	EP 5 Selembao	Gratuité de l'enseignement Primaire en République Démocratique du Congo EP 5 Selembao	
RDC 10	EP 2 Lukunga	Bienfaits de la gratuité de l'enseignement de base depuis 2019 en RDC	
RDC 11	Ecole Primaire Kamina 1	Apprentissage du savoir vivre chez les élèves l'Ecole Primaire Kamina 1	
RDC 12	EP Kashobwe	Insécurité dans la ville de Lubumbashi	
RDC 13	EP 2 Lukunga	Effets du réchauffement climatique dans la commune de Ngaliema	

Mariage coutumier chez les Sakata

Les Sakata sont une population de langue Bantu d'Afrique centrale vivant au centre Sud dans la province du Mai Ndombe de la République démocratique du Congo.

Les Sakata sont du grand groupe linguistique : ils font part du groupe des Anamongo.

Ils ont bénéficié de la qualité des enseignements dispensés par les missionnaires.

Sommaire

Quelles sont les tribus de Mai Ndombe ?

Qui a découvert le lac Mai Ndombe ?

Que signifie le terme Maï Ndombe ?

Qui est le gouverneur de Mai Ndombe ?

Le mariage coutumier

Les étapes du mariage coutumier

Quelles sont les tribus de Mai Ndombe ?

La province de Mai Ndombe, comme celles de Kwango et de Kwilu, est issue du dénombrement de l'ancienne province du Bandundu. Elle compte 8 territoires: Bolobi, Kiti, Kutu, Kwamuntu, Mushie, Oshwe, Yumbi, Inongo.

Qui a découvert le lac Mai Ndombe ?

Les convoyeurs Bakongo de Henry Morton Stanley lors de son passage en 1882.

Que signifie le terme Maï Ndombe ?

Le terme Mai Ndombe signifie 'eaux noires'

Qui est le gouverneur de Mai Ndombe ?

C'est une dame Rita Bola.

Le mariage coutumier

Chez les Sakata, on dit "le mariage est comme une pirogue qui fait la navette entre deux rives • Une femme qui ne se marie pas est comparable à une folle. Il ne suffit pas seulement de se marier mais il faut avoir des enfants ».

Les étapes du mariage coutumier

1. La pré dot : ici c'est la rencontre entre les deux familles

2. La dot : la dot est un élément essentiel dans le processus de formation du mariage. Il est strictement interdit de verser la dot pour une femme enceinte. Si on le fait , elle risque de mourir avant ou pendant l'accouchement. La remise de la dot se fait en deux listes : la liste des biens du père et la liste de ceux de la mère.

La liste des biens de papa sont :

- Le costume
- La chemise
- Le cravate
- Les chaussettes
- Les vins
- La chèvre
- La machette (ou équivalent en argent)
- Une somme en cash jusqu'à 1500 dollars américains
- Des casiers de bières ou l'équivalence en monnaie

La liste des biens de la mère sont

- Un sac de sel
- Un carton de poissons salés ou équivalence
- Un sac de riz
- 25 litres d'huile de palme
- Les sachets de sucre
- La boîte de lait
- Les chaussures
- Le foulard
- Le wax super

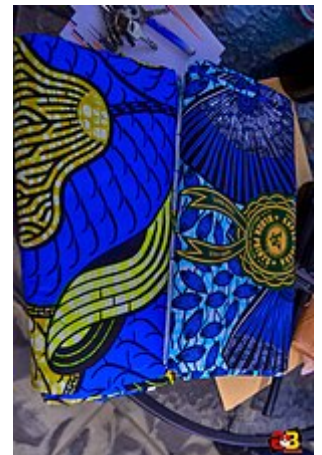
Après avoir reçu la dot le papa bénit sa fille.

La dot n'est pas considérée comme primordiale chez les Sakata car elle peut être payée même après que la femme soit déjà chez son mari.

Chez les chefs coutumiers, à la mort d'un chef souvent son frère ou son neveu récupère la femme.



Costume du papa-Dot chez les Sakata



Superwax de la maman-mariage Sakata

Stade des Martyrs

Le **stade de Martyrs**, connu aussi sous le nom de **Stade des Martyrs de la Pentecôte** se trouve en République démocratique du Congo précisément dans la ville province de Kinshasa. Il est situé dans la commune de Lingwala, au croisement du boulevard triomphal, des avenues Kasa-Vubu et Huileries.

Historique

Dès sa construction, le stade de Martyrs s'appelait stade Kamanyola de 1994 en 1997.

C'est un stade omnisport, construit à l'époque du président Joseph Desiré Mobutu en 1988 avec la collaboration du gouvernement chinois.

Sa construction a débuté le 14 octobre 1988 et l'ouverture a eu lieu le 14 septembre 1994.

À cette époque le gouvernement Zaïrois avait dépensé un montant de 33 millions de dollars américains. Enfin, Le stade Kamanyola devient le stade de Martyrs de la Pentecôte à l'arrivée du président Laurent Désiré Kabila. Son idée était de rendre hommage aux 4 personnes pendues, Anani, Mahamba, Emmanuel Bamba et Kimba, par son prédécesseur le Président Joseph Desiré Mobutu. Certains ont estimé que Laurent Désiré Kabila a voulu commettre un coup d'Etat.

Capacité du stade

Le stade des Martyrs de la Pentecôte est le premier stade de la République démocratique du Congo, mais compte aussi parmi les plus grands stades d'Afrique. Il a une capacité de Modèle:Formtnum:80000 places assises.

Le stade des Martyrs de la Pentecôte est un stade omnisport, mais qui accueille aussi d'autres activités telles que religieuses, politiques et musicales.

Actuellement, le stade est en réhabilitation pour arriver aux conditions exigées par la FIFA. C'est aussi le stade qui accueillera les jeux de la francophonie en 2022-2023.

Influence dans la jeunesse

Le stade en tant que lieu sportif, joue un grand rôle pour l'épanouissement de la jeunesse de la République démocratique du Congo. Il contribue aussi financièrement au trésor public

Stade des Martyrs



Stade des Martyrs

Type	Stade
Début de la construction	14 octobre 1988
Fin de la construction	14 octobre 1993
Reconstruction	2008
Emplacement	Kinshasa (République démocratique du Congo)
Inauguration	14 septembre 1994
Fonction actuelle	Rencontres de football, concerts et compétitions d'athlétisme

Vente anarchique de terre dans secteur de Ngeba au Kongo central

La **vente anarchique de terre dans le secteur de Ngeba au Kongo central**, se fait de manière illicite alors que la vente de terre est une opération qui devrait consister à céder une portion de terre appartenant au départ part un clan composé de plusieurs lignées a des personne non autochtone moyennant une somme d'argent.

Il s'agit de la situation dans le secteur de Ngeba, territoire de Madimba/district de Lukaya dans la province du kongo central en République démocratique du Congo.

Déroulement de la vente

Cette vente se fait parfois d'une manière illicite sans pour autant impliquer toute les parties prenante (différentes lignées qui composent le clan) c'est-à-dire, quelque membre de famille, surtout le plus courageux sollicite un acquéreur.

Après l'enquête de vacance effectuée sur place par un délégué du territoire, les deux parties négocient le montant. L'acquéreur va au niveau du cadastre pour l'obtention d'un titre foncier.

Beaucoup d'espace vendu ne sont pas mis en valeur. La population n'a pas droit d'y faire les travaux champêtres.

Exemple : village Luangu, Kingombi etc ...

Conséquences

Ce phénomène occasionne comme conséquences des conflits fonciers, des guerres tribales, la division des familles, des procès interminables au niveau des cours et tribunaux

Il y a plus de peur que de la joie après la vente de terre, source de discorde, de pauvreté, de méchanceté, de guerre et d'exclusion.

Intervention de l'Etat

L'Etat doit réglementer ladite vente par une loi et un organe officiel afin d'éviter tout le problème mentionné comme conséquence afin de protéger la population.

La vente de terre prive la population à bénéficier de ses atouts, car toutes les grandes étendues ayant été vendues à des tierces personnes, interdisant à cette dernière d'y accéder. Mais comment la population va vivre ? Où va-t-elle cultiver ?

Les gardiens des terres (Chefs de terre), doivent penser à la progéniture. La terre est au cœur de la vie au Kongo Central



Culture du maïs à Kisantu



Terres cultivées à Kisantu



Terre cultivée à Kisantu

A titre d'exemple, l'espace de Village LUANGU dans le secteur de NGEBA, territoire de MADIMBA, vendu à la société AFRICANA ; à KINDUKI NDOKI ; à LEDYA etc...

Les chefs de terre Congolais ne pensent plus à la population et les autochtones sont devenus des étrangers dans leurs propres villes.



Le Cameroun

Sources :

* Articles :

https://fr.vikidia.org/wiki/Projet:WikiChallenge_%C3%89coles_d%27Afrique_2023/Cameroun

* Images :

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:WikiChallenge_African_Schools_2023_in_Cameroon

#	Ecole	Article	Notes
CM 1	Ecole primaire inclusive de Yagoua	Sabongari	
CM 2	Ecole primaire La providence de Fotouni	Village Fotouni	
CM 3	Ecole publique de Simbock Yaoundé	Bâton blindé	
CM 4	Ecole publique de Simbock Yaoundé	Kulu (tortue)	
CM 5	Ecole publique d Obala	Mban	

CM 6	Groupe scolaire inclusif Kaigama	Vivre Ensemble au groupe scolaire Kaigama	
CM 7	Ecole primaire inclusif de Mora	Magala	
CM 8	Ecole publique de Foulassi	Essok	
CM 9	Ecole publique de Bangou	Souk Kebouh au pilé de banane cochon avec du haricot	
CM 10	Ecole publique d'application de Mokolo	Barrage de retenue d'eau Mokolo	
CM 11	Ecole publique Joss Groupe 1 à Douala	Ecole Petit Joss	<i>Cet article (d'assez bonne facture cependant) n'est pas proposé car il porte sur un établissement.</i>
CM 12	Ecole primaire inclusive d'application de Poli	EPIAPoli	<i>Cet article (d'assez bonne facture cependant) n'est pas proposé car il porte sur un établissement.</i>

Sabongari

Sabongari est un quartier de l'arrondissement de Yagoua, département du Mayo-Danay dans la région de l'Extrême-Nord au Cameroun.

Sommaire

Histoire

Géographie

Sol et climat

Végétation

Institutions

Galerie photos

Notes

Histoire

Le quartier Sabongari a existé avant la création de la commune de Yagoua ¹ en 1960 par décret n° 60/83 du 31 décembre 1960. Ce quartier est peuplé environ 600 personnes et composé de plusieurs groupes ethniques à plus de 80% musulman, y compris les immigrants venant du Nigeria². Ces peuples cohabitent ensemble. Il s'agit de :

- Haoussa
- Kanuri
- Sirata
- Peulh
- Baguirmi
- Massa
- Mouseye
- Moundang
- Toupouri
- Guiziga bororo.

Géographie

Ce quartier est situé dans la zone centrale de la ville de Yagoua et constitue un pôle de développement de la ville. Sabongari est limité à l'est par le camp BIR, à l'ouest par le quartier Doualayel, au nord par le quartier Danairé et au sud par la compagnie de gendarmerie de Yagoua. Le relief dans ce quartier se présente sous forme d'une plaine de pente négligeable, appartenant au prolongement naturel de la plaine alluvionnaire du Bassin du Lac Tchad. De l'autre côté, le relief accidenté est constitué d'une cuvette. Le cours d'eau Mayo-Danay y arrose une partie de sa population.

Sol et climat

Le type de sol au quartier Sabongari est le luvisol. Il est caractérisé par une accumulation d'argile se retrouvant dans les plaines et le fluvisol. Le climat qui y prédomine est de type tropical. Il est caractérisé par une insolation importante et des températures élevées avec une longue saison sèche qui varie de huit à neuf mois, allant de novembre à mai. Il y a

également une courte saison de pluie qui varie de trois à quatre mois. Les précipitations sont assez faibles dans ce quartier.

Végétation

A Sabongari, les *vetiveria nigrita* et *vechinochloa pyramidalis* constituent l'essentiel de la végétation. Des plantes riches en protéine et composées principalement des mimosacées constituées des différentes variétés d'acacias des césalpiniacées, des papilionacées et des rôniers.

Institutions

Les institutions de ce quartier sont les écoles primaires publiques d'application (3A,3B et 4A,4B) de Sabongari. On y retrouve également six mosquées, deux églises, un camp BIR, une compagnie de gendarmerie et une école privée islamique Abousalam.

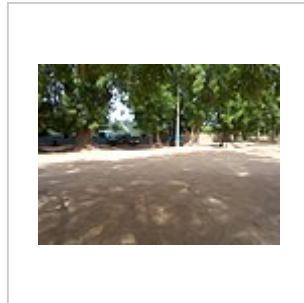
Galerie photos



Des élèves en pleine séance de travail



Les salles de classe de l'EPA Grpe3 de Yagoua



Camp Bir de Yagoua



La cour de l'établissement Grpe3 de Yagoua

Notes

1. <https://www.osidimbea.cm/collectivites/extreme-nord/yagoua-commune/>
2. https://www.pndp.org/documents/PCD_YAGOUA.pdf

Village Fotouni

Fotouni est un village situé à l'Ouest du Cameroun, dans le département du Haut-Nkam, arrondissement de Bandja.

Sommaire

Situation historique

Langue et population

La chefferie traditionnelle

Notes et références



Entrée Chefferie Fotouni

Situation historique

Situé sur les hautes montagnes de la région de l'Ouest, il fait particulièrement froid au village Fotouni, surtout en saison des pluies. L'histoire de ce village a commencé dans le village Batcham, une autre localité de la région. Une chefferie y était bien installée mais, certains notables et gardes du chef ont décidé d'organiser un coup d'Etat en piégeant le chef lors d'une réunion. Sachant que le roi est le dernier à arriver, le roi est pris d'assaut par ses meilleurs gardes qui lui demandent de choisir entre enlever le bracelet royal et mourir. Dans son for intérieur, le roi se dit : si j'enlève ils me tueront et même si je n'enlève pas ils me tueront. C'est ainsi que le mot « touni » est prononcé pour la première fois. Il signifie "la tête de quelqu'un"¹.

Langue et population

La langue parlée dans le village Fotouni est une langue bamiléké très proche de la langue Batié (également nom d'un village de la région de l'Ouest) car ces deux villages sont voisins. Fotouni est dénommé « Touni » et le peuple « PE Touni » qui signifie les gens de Touni. Autrement dit, ceux qui ont été martelés par des guerres farouches.

La chefferie traditionnelle

Fotouni est dispose d'une chefferie de deuxième degré. A sa tête en 2023, se trouve le roi FO Fondjo David Final. Il est accompagné dans son travail par des notables. Plusieurs monarques se sont succédé sur le trône de cette chefferie. Il s'agit, entre autres, de :

- Sa majesté Quiekieka
- Sa majesté Epantan
- Sa majesté Kwetchouong
- Sa majesté Nadomdomn
- Sa majesté Ngouetnet
- Sa majesté Foyet
- Sa majesté Ngakam
- Sa majesté Ngomseu
- Sa majesté Kamgang
- Sa majesté Fondjo
- Sa majesté Temdemnou.



Le marché de Fotouni



Rue du village

Notes et références

1. <http://www.fotouni.net/codefo/histoire1.html#:~:text=L'histoire%20de%20Fotouni%20est,de%20feu%20et%20de%20violence.> consulté le 30 mars 2023

Bâton blindé

Le **bâton blindé** est une spécialité culinaire d'origine camerounaise. Il existe spécialement chez les peuples Eton dans la région du Centre au Cameroun sous le nom de " *Ebobolo Mbõn Owondo*", et chez les peuples Kepéré dans la région de l'Est sous le nom *Tiorlo'or*. C'est un plat traditionnel qui se fait lors des occasions spéciales.

Sommaire

Transformation du bâton blindé

Ingrédients

Préparation

Cuisson et dégustation

Cuisson

Dégustation

Importance et commercialisation

Voir aussi



Baton BLindé

Transformation du bâton blindé

Ce mets se fait en trempant le manioc pendant au moins deux jours dans de l'eau hermétiquement fermée. Il faut ensuite extraire le manioc après les deux jours, puis bien écraser.

Ingrédients

- Pâte de manioc
- Pâte d'arachides grillées
- Huile rouge
- Piment
- Sel
- Sucre (facultatif)
- Feuilles et cordes adéquates

Préparation

- Diviser la pâte de manioc en deux parties inégales
- Dans la petite partie, ajouter la pâte d'arachide et mélanger avec un peu de sucre et de sel
- L'autre pâte de manioc est mélangée à de l'huile rouge et du piment
- Sur les feuilles adéquates et bien nettoyées, déposer la pâte à l'arachide au dessus



Préparation du Bâton Blindé

- Refermer les feuilles et les attacher

Cuisson et dégustation

Cuisson

- Mettre de l'eau au feu de bois
- Après ébullition y déposer les bâtons blindés
- Refermer la marmite
- Attiser un grand pendant quarante cinq minutes.

Dégustation

- Le bâton blindé se présente dans un plat comme du gâteau marbré. C'est un mets qui peut être mangé seul ou accompagné d'autres variétés de sauce.

Importance et commercialisation

Ce plat est riche en glucides et lipides, très énergétique. Dans les zones rurales du Cameroun, il est souvent consommé lors du petit-déjeuner et du goûter. Il est également servi dans certains restaurants du pays.

Voir aussi

- [Cuisine camerounaise](#)



Cuisson du Baton BLindé



Dégustation du Baton BLindé par les élèves

Kulu (tortue)

C'est pourquoi dans cette localité, ils ont nommés l'école « *Sikulu* » ceci en faisant référence à la sagesse de la tortue.

La tortue Kulu est un animal à carapace, herbivore et insectivore.

Appelée « **Kulu** » chez les Bétis au Cameroun, la tortue est un animal qui symbolise la réserve, la paix, la persévérance et la sagesse¹.

Localisation

Au Cameroun, on la retrouve le plus dans le village de « *Ebodje* »² non loin de Kribi où l'on retrouve les deux types de tortues qui servent d'attraction pour les touristes.³ Néanmoins on peut également les retrouver dans toutes les forêts équatoriales du Cameroun.

Particularité

Depuis des temps anciens, la tortue a toujours été très sage puisqu'elle a eu à duper et conseiller plusieurs grands animaux de la forêt⁴, c'est l'une des raisons pour lesquelles le peuple Bété l'a adopté pour ses vertus thérapeutiques car les os de la tortue sont utilisés pour faire les bains des nouveaux nés, ce qui les préservera à l'avenir des fractures. Puis, lorsqu'on veut stimuler l'intelligence des enfants on leur prépare la tête de la tortue car celle-ci est sage.

Notes et références

- [1. https://fr.wikipedia.org/wiki/Mythe_de_la_tortue_chez_les_Bafia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mythe_de_la_tortue_chez_les_Bafia)
- [2. https://fr.wikipedia.org/wiki/Ebodj%C3%A9](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ebodj%C3%A9)
- [3. https://infocongo.org/fr/ebodje-village-protecteur-des-tortues-marines-au-cameroun/](https://infocongo.org/fr/ebodje-village-protecteur-des-tortues-marines-au-cameroun/)
- [4. https://culture.tv5monde.com/livres/contes-africains/kulu-la-tortue-et-ze-la-panthere-12585](https://culture.tv5monde.com/livres/contes-africains/kulu-la-tortue-et-ze-la-panthere-12585)



La tortue Kulu



Kulu

Mban

Le **Mban** ou **Bucholzia Coriacea**¹ est une plante comestible de la forêt tropicale. Elle est connue sous le nom de « *Mban* » en langue Eton dans la cuisine camerounaise. Le Mban est un rameau en fleur qui produit des fruits.



Fruits de Mban

Sommaire

Consommation

Vertus

Galerie

Voir aussi

Notes et références

Consommation

Les fruits sont ramassés au sol dans la forêt. Ils sont ensuite lavés et rappés pour une composition mangeable. La composition est commercialisé par les femmes qui grâce à l'argent récolté, subviennent aux besoins des familles.

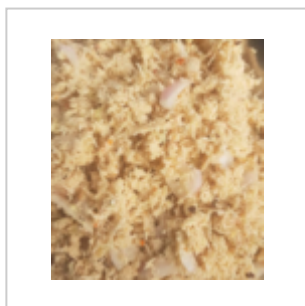
Le mélange commercialisé est composé des fruits rappés auxquelles on ajoute des fourmis spéciales qui marchent sur les arbres et appelées « *Kam* » en langue Eton. On associe aussi au mélange du piment, du citron, du sel, des oignons. Le mélange ainsi obtenu est une spécialité du peuple de la Lekié et est généralement vendu dans les bars, les deuils. Il accompagne les boissons alcoolisées telles que le vin de palme, la bière.

Vertus

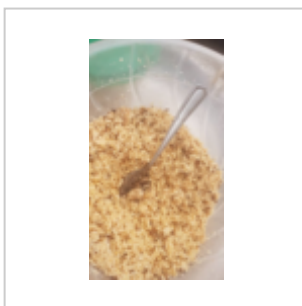
- Le Mban est utilisé pour dessaouler.
- Il est aussi utilisé comme excitant chez les hommes.
- En médecine traditionnelle l'on utilise comme anti inflammatoire et cicatrisant. Pour l'utiliser comme cicatrisant, on le rappe et l'on applique l'extrait pâteux sur la cicatrice.
- Les écorces du Mban sont utilisées pour le traitement du mal de dos.
- La décoction des feuilles est utilisée pour soigner les problèmes de stérilité.
- Les feuilles moulues du Mban sont utilisées pour traiter les furoncles.

- Les fruits du Mban broyés sont utilisés pour soulager la fièvre. Les râpures de ces fruits simples sont administrées pour soigner l'asthme et la toux. Par ailleurs, les fruits sont aussi un vermifuge. Ils sont aussi utilisés dans le traitement d'empoisonnement.

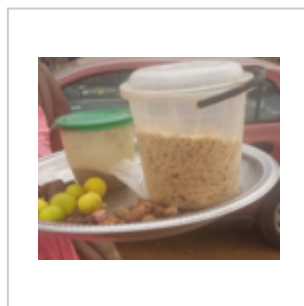
Galerie



Mban Rappé



Mban commercialisé



Mban commercialisé

Voir aussi

- Cuisine camerounaise

Notes et références

1. https://fr.wikipedia.org/wiki/Buchholzia_coriacea

Vivre Ensemble au groupe scolaire Kaigama

Le **groupe scolaire Kaigama** est une école communément appelée école « *chinoise* », elle a deux cycles: la Maternelle (Petite section et Grande section) et le Primaire(De la SIL au CM2).

Sommaire

Présentation de l'école

Historique de l'école

Promotion du vivre ensemble

Notes et références

Présentation de l'école

Elle est constituée de dix salles de classe, d'une salle informatique, d'une direction et de deux piscines ; d'un côté celle réservée aux enseignants et de l'autre, celle des élèves. Il y existe également une aire de jeu (handball, football, tennis de table). L'école est clôturée et entourée des arbres.

Depuis sa création en 2009, elle a connu tour à tour quatre directeurs:

-Monsieur Vondou Toumba

-Monsieur Hervé

-Monsieur Ondou Oumarou

-Monsieur Abdoullaya Mal Sali, en poste jusqu'en 2023

L'effectif dans les différentes salles de classe est d'environ soixante élèves par classe. Le groupe scolaire Kaigama comprend des enseignants qui émargent dans le budget de l'Etat, des enseignants communaux et des maîtres de parents venant de divers horizons.

Historique de l'école

L'école publique Groupe scolaire inclusive Kaigama est située au quartier Kaigama II, arrondissement de Guider, département du Mayo-Louti, dans la région du Nord Cameroun. Elle est située à proximité de l'hôtel de finances et des services de la préfecture.



La cours de l'école du groupe kaigama



salles des classes

Créée en 2007 selon l'arrêté du ministre de l'Education de Base N°31/5527/MINEDUB/SG/DPPC/UEPDC, le groupe scolaire Kaïgama accueille depuis 2009 date de son ouverture des élèves venant de divers horizons.

Promotion du vivre ensemble

Le vivre ensemble est le fait d'accepter les différences, être à l'écoute, faire preuve d'estime, de respect et de reconnaissance envers autrui et vivre dans un esprit de paix et d'harmonie. Il y a les ethnies de tout bord dans cet établissement. A savoir : les Guidar, les Massa, les Fali, les Haoussa, les Bulu, les Bamilékés, les Bayas, les Ewondo, les Maka, les Toupouri, les Moundang, les Daba, les Guiziga, les Peuls... Les élèves issus de ces ethnies vivent en communion et dans la fraternité.

Au fil des années, le groupe scolaire Kaïgama au mieux la scolarité des élèves ayant des besoins éducatifs particuliers : enfants en situation de handicap, enfants en grande difficulté scolaire. Ces élèves à besoins spéciaux se sentent à l'aise avec leurs camarades. Avec l'appui de l'association "Action locale pour un développement participatif et autogéré", des clubs de paix et de non-violence ont été créés en vue de promouvoir le vivre ensemble au sein de cette école. Chaque semaine, les élèves se réunissent pour partager sur des sujets qui portent sur le vivre ensemble à l'école. Des thèmes tels que la haine, le vol, la violence, le vivre ensemble, la paix, l'harmonie... sont régulièrement débattus par les élèves pour apporter des pistes de solutions à ces fléaux sociaux.



Photo de famille après un séance de travail au groupe kaigama de Guider

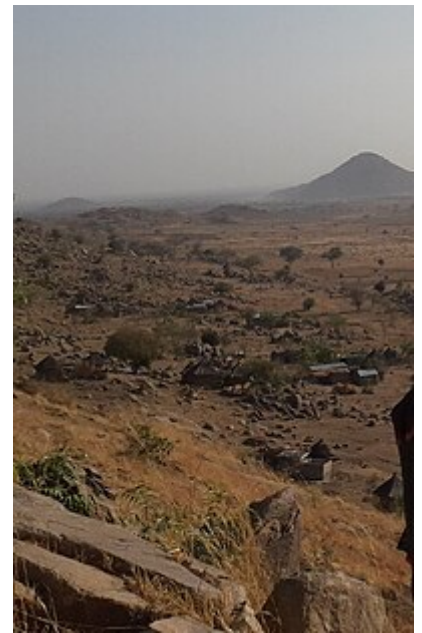
Notes et références

Magala

Magala est un quartier de la ville de Mora situé dans le département du Mayo-Sava, région de l'Extrême -Nord Cameroun.



Vue aérienne sur le quartier Magala à Mora



Cases rondes au pied mont de Magala à Mora

Sommaire

Histoire

Géographie

Climat et végétation

Economie

Tourisme

Institutions

Galeries photographiques

Notes et références

Histoire

Le nom Magala vient d'une plaine qui abondait dans la zone. Ce quartier est créé en 1976 par un arrêté préfectoral de la république unie du Cameroun pour abriter les services publics et l'école publique de la ville.¹ C'est l'un des plus anciens quartiers de la ville de Mora.

Géographie

Magala est la porte d'entrée et sortie nord de la ville. Il est situé dans la plaine limité au Nord par le village Doulo, au Sud-est par le quartier Mora massif, au Sud-ouest par le quartier Sandalé, à l'Est par le quartier Moundang et à l'Ouest par la chaîne de montagnes qui le sépare du quartier Barma.

Climat et végétation

Magala a un climat tropical de type sahélien. La végétation est la steppe mais il y a beaucoup de Neems, arbres plantés dans les années 1980 par le ministère de l'environnement dans le cadre de l'opération Sahel vert qui vise à freiner l'avancée du désert.²

Economie

Magala contribue à l'économie de la ville grâce à sa chaîne de montagnes qui est devenue une véritable carrière, des particuliers et des entreprises de travaux publics viennent s'approvisionner en graviers et pierres. Par cette activité, la commune prélève des taxes auprès de tous les exploitants.

Tourisme

Au plan touristique Magala présente un beau paysage. Les cases rondes des kirdis au pied de la chaîne de montagnes méritent d'être visitées.

Institutions

-Ecole publique

-Préfecture et Sous-préfecture

-Mairie

-Délégations départementales des ministères de l'économie, de la planification et de l'aménagement du territoire, de l'éducation de base.

-Caserne du secteur n°1 de la force multinationales mixte du bassin du Lac Tchad

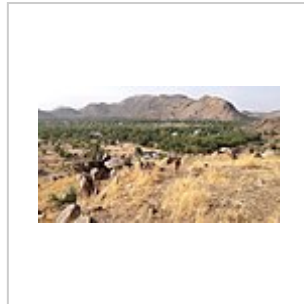
Galleries photographiques



Vue aérienne sur l'école primaire d'application 2B de Mora



Des élèves entrain de descendre sur le mont Magala



Une chaine de Montagne depuis le quartier Magala à Mora

Notes et références

- <https://www.osidimbea.cm/collectivites/extreme-nord/mora-commune/>
- https://minepded.gov.cm/wp-content/uploads/2020/02/Document_Reference_Projet-Sahel-vert_Final.pdf

Essok

L' **Essok**, de son nom scientifique *Garcinia Lucida*¹ est une plante de la famille des Clusiaceae. C'est un arbre que l'on trouve au Cameroun dans les régions du Sud, du Centre et de l'Est. Dans la tribu des Fang², Ewondo ou Bulu, il est aussi appelé *Arbre miracle* du fait de ses bienfaits pour sa population.



L'Arbre d'Essok

Sommaire

Description générale

Zone de production

Propriétés

Utilité

Galerie

Notes et références

Description générale

Petit arbre pouvant atteindre 25 m de hauteur et 30cm de diamètre à hauteur de poitrine, il contient des feuilles, des fruits et son écorce a une couleur blanche jaunâtre avec un goût amer.³

Zone de production

En dehors du Cameroun, on retrouve également en zones tropicales humides dans les pays comme le Gabon, la Guinée équatoriale.⁴

Au Cameroun, ses feuilles s'étendent d'Avril à Mai et ses fruits arrivent à maturation à partir du mois de Juillet jusqu'en Septembre.

Propriétés

L'Essok est une plante médicinale dont les graines et les feuilles sont utilisées pour de motifs divers:

Les écorces d'essok permettent de fermenter le vin blanc généralement connu sous le nom « Matango » au Cameroun. Les écorces sont aussi utilisées pour détecter les médicaments périmés dans une pharmacie.

L'écorce d'Essok moulu est un puissant antipoisson.⁵⁶ Il suffit d'en lécher un peu en cas de soupçon d'empoisonnement ensuite le malade vomira le poison ingéré.

Les graines sont mâchées comme la kola. Les écorces et les racines luttent contre les diarrhées et les coliques.

Utilité

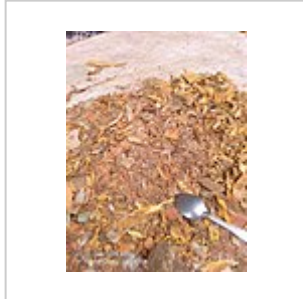
Outre ses vertues médicinales d'essok utilisées comme bois de chauffage dans les villages. Son tronc sert de lattes dans la construction des maisons. Les hommes du Village machent ses racines pour accroître leur virilité et rester en bonne santé.

C'est un arbre très convoité et apprécié par tous d'où son appellation *Arbre miracle* par la population de Foulassi.

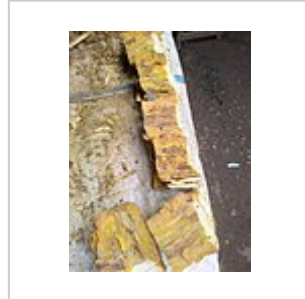
Galerie



Ecorce d'Essok moulue



Ecorce d'Essok séchée



Commercialisation de l'écorce d'essok

Notes et références

1. [1] (https://fr.wikipedia.org/wiki/Garcinia_lucida)
2. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fang_\(peuple\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fang_(peuple))
3. <https://apps.worldagroforestry.org/downloads/Publications/PDFS/TN12021.pdf>
4. http://www.ethnopharmacologia.org/recherche-dans-prelude/?plant_id=2811
5. <https://www.jangolo.cm/product/essok>
6. <https://fr.allafrica.com/stories/200710031055.html>

Souk Kebouh au pilé de banane cochon avec du haricot

Le **Souk kebouh** est un met traditionnel de la région de l'Ouest Cameroun, plus précisément dans le groupement de Bangou¹.

La banane cochon communément appelé « Kebouh » est un fruit du bananier, le bananier étant lui aussi une plante de la famille musacé qui ressemble à un arbre. C'est une plante monocledon.

Sommaire

Préparation

Cuisson

Consommation

Les vertus

Mode d'usage



Plat de Souk kebouh

Préparation

Pour faire le souk kebouh avec le haricot, il faut : la banane cochon épluchée, le haricot au choix, l'huile de palme bien rouge, le sel, les oignons, le cube, le piment (de préférence jaune), une marmite, le pilon en bois...

Cuisson

1-Mettre le haricot bien lavé dans une marmite avec de l'eau propre. La poser au feu et faire cuire correctement dans de l'eau.

2-Pendant que le haricot boue, epluchez la banane cochon, la secher au soleil ou par ricochet sur le grillage. Posez au feu ou dans de l'huile bien chauffée. 3- Après avoir chauffer la banane épluchée, il faut la mettre dans une autre marmite, y ajouter une partie de haricot bouilli, du sel, du piment selon votre convenance, de l'eau à la mesure, et faire cuire l'ensemble au feu de bois de préfernce.

4-Dès que l'eau s'y sèche, on y met de l'huile rouge. Une fois fait, portez la marmite hors du feu et pilez l'ensemble avec du pilon en bois jusqu'à la banane devienne molle. On y ajoute outre le reste de haricot bien cuit et sans eau. Puis on y verse de l'oignon découpé et frit dans l'huile de palme. 5- Tournez l'ensemble avec du pilon en controlant l'assaisonnement.

Après plusieurs minutes, le Souk Kebouh est prêt à être consommé.



Banane cochon

Consommation

Pour manger le souk kebouh, on le met dans une assiette ou un plat et on le sert à table. Il se mange avec les mains lavées. mais avec la modernité, il peut aussi être mangé par une fourchette ou une cuillère. Mais le mode requis par la tradition reste les mains. C'est à la fois une sauce et un complément.

Les vertus

La banane cochon est riche en glucide. Elle contient également du calcium et du sucre naturel. Ce mets est recommandé aux personnes souffrant de diabète.

Mode d'usage

Conservé mûre avec une peau jaune, le kebouh peut être servi comme dessert.

Barrage de retenue d'eau de Mokolo

Le barrage de retenue d'eau de Mokolo, créé par la convention signée le 12 mai 1974, constitue un lieu d'attraction pour les nouvelles personnes dans cette localité situé dans la région de l'Extrême-Nord du Cameroun.



Le Barrage de Mokolo

Sommaire

Histoire

Géographie

Végétation

Tarage du barrage

Notes

Histoire

Le barrage de Mokolo est l'un des premiers barrages mis sur pied dans la région de l'Extrême-Nord au Cameroun. En 1974, la Société nationale d'électricité du Cameroun (SNEC) a confié à ORSTOM, un ensemble de mesure hydrologique pour mise en œuvre du barrage. Il est construit en 1978 dans un endroit ressemblant à une cuvette, sur une superficie de 48,9km². Il dessert les populations de Mokolo, Koza, Mora puis les populations réfugiées du Camp de Minawao.



Le Barrage de Mokolo à Douvar

Géographie

Le barrage de retenue d'eau de Mokolo est situé au nord de la ville de Mokolo et construit entre les montagnes des villages Douvar, Mavoumai et Ldantsai, en venant de Daba (Mavoumai). Il ressemble à un nid d'oiseau. Il a l'altitude de 800 m. Le point culminant est atteint 1436 m au nord dans la localité de Ziver. Il est caractérisé par un fort relief (Houva 1310 m), (Douvar 1256 m). En saison pluvieuse, le barrage se remplit partiellement et se vide rapidement dès que cessent les pluies. Bien que le barrage ne présente aucune perte importante. La baisse du plan d'eau est attribuée en partie aux pertes par évaporation et en partie aux infiltrations qui se produisent à travers la digue et dans les terrains de décomposition superficielle.



Le Barrage de Mokolo

Végétation

La plus grande partie aux tours du barrage est sous culture, la population cultive du mil et de l'arachide, la rive incultivable aux tours du barrage a une végétation du type groupements soudaniens d'altitude, à partir de janvier toute la végétation est grillée.

Tarage du barrage

Le tarage du barrage de Mokolo varie selon les saisons et la pluviométrie de chaque année, des mesures de débit sont effectuées, afin d'établir tout au long de la saison des pluies les relations hauteurs-débit.



Couché de Soleil Barrage de Mokolo

Notes



Merci.

