

LA GAZETTE DE « RUPTURE NOMADE »

VOUS PRÉSENTE :

**6 Reporters dans le**

**pays du DIOBASS**

**LE VILLAGE DE POUT DIACK (2)**

**4 SEMAINES D'IMMERSION DANS UN VILLAGE DE BROUSSE**



## La vie au village

Je m'appelle **Maëva** dit « Nanou », j'ai 15 ans. Je suis actuellement en séjour au village de Pout-Diack. C'est dans ce village que nous avons construit une salle de classe. Je vais vous présenter ce village.

Le village de Pout-Diack a été créé il y a plus de 300 ans, le fondateur est « Ndiack Sène ». La population est de 3 000 habitants. Au sein de Pout-Diack on retrouve 3 quartiers distincts : Ndé Nder , Fayenne et Dackné . A l'heure actuelle, dans ce village il y a eu 10 chefs dont l'actuel Daouda Fall. Dans ce village, il n'y a qu'une seule ethnie qui y vit : les Sérères. La superficie du village est de 500 mètres de largeur par 1 kilomètre de longueur. Le village se situe dans la région de Thiès, arrondissement de Notto Diobass. C'est une communauté de cultivateurs. Le chef de village n'a pas été choisi par élection, ni par héritage, mais par la confiance des habitants.



Dans ce village, il y a 98% de Musulmans et seulement 2% de chrétiens pourtant on y trouve une église. Au Sénégal, la religion est très importante comparée à la France. Les Sénégalais acceptent très bien entre eux les différences religieuses !! Et vivent très bien ensemble. Dans la religion musulmane, la religion la plus pratiquée au Sénégal, il y a les 5 prières de la journée. Il est interdit de fumer, boire et manger du porc mais il y a une certaine tolérance pour fumer et boire mais avec modération. Les personnes ne faisant pas les 5 prières de la journée sont appelés les « musulmans de gauche ».



Dans le village de Pout-Diack les tâches du matin sont aussi bien pour les hommes, les femmes que les enfants. Tout le monde va dans les champs pendant la saison des pluies pour ramasser les arachides, le mil et les haricots. Mais certaines femmes restent à la maison pour accomplir les tâches domestiques. Il est à savoir, qu'il n'y a quasiment plus de jeunes filles dans le village ; elles partent toutes en ville chercher du travail comme « dame de ménage », pour gagner leur vie.

La répartition des tâches n'est pas pareille qu'en France. Au quotidien, d'une manière générale, les tâches domestiques des femmes sont :

- La lessive
- Piler le mil
- S'occuper de la préparation du repas
- Aller au marché, acheter du poisson, du riz etc.
- S'occuper des enfants
- Faire le ménage à la concession.

Pour les hommes :

- Aller aux champs
- Aller à Dakar, pour faire le « taxi »

Ils partent travailler aux champs pour ramasser leurs récoltes et les revendre ensuite ça leur permet de ramener de l'argent à la maison.



Le retour dans les maisons se fait vers 12h, le déjeuner se prend à 13h.

Un des moments forts de la journée est l'ATAYA : L'ataya c'est le moment du thé , qui se consomme au moment chaud de la journée entre 14h et 15h , c'est un moment de partage , d'échange et de discussion , il y a 3 sortes de thés :

- 1<sup>er</sup> thé : Amer comme la mort
- 2<sup>ème</sup> : Doux comme la vie
- 3<sup>ème</sup> : Sucré comme l'amour

Le thé est proposé de l'aîné au plus jeune. Tous les membres de la famille se réunissent surtout les hommes. Le thé est préparé par les plus jeunes.

La reprise des activités aux champs se fait vers 15h et se termine à 18h. Le dîner se prend vers 20h, le coucher se fait à 21h. Après la période des pluies, pendant la saison sèche, les activités sont quasiment inexistantes, à cause du manque d'eau dans le village, les forages ne fonctionnent plus.

**Photos:**

- 1 visite du village
- 2 la cour d'une concession
- 3 villageois père et fils
- 4 les femmes pilent le mil
- 5 Préparation du repas
- 6 Tas d'Arachides récoltées
- 7 Champ de pastèques
- 8 Séchage des épis de mil



## Le Chantier de construction de la Salle de Classe

Je m'appelle **Jordan**, j'ai 16 ans, je viens de Cherbourg et je suis actuellement dans le village de Pout Diack. Avec six autres jeunes nous travaillons sur un chantier humanitaire : la construction d'une salle de classe. Je vais vous présenter les différentes étapes de cette construction.



Une fois le mélange fait, nous le mettons dans un moule, nous le tassons à l'aide d'un « tape-tape », puis nous démoulons ces briques sur le sol. En 3 jours les briques seront sèches et pourront servir. Nous fabriquerons deux types de briques : les pleines et les creuses.



Pour construire la salle il faut tout d'abord creuser ses fondations, nous utilisons des pioches et des pelles. Ce travail est difficile car le sol est dur et le soleil cogne fort. Il nous faudra deux jours pour tout creuser. Pendant que certains creusent les fondations, d'autres sont à « l'atelier ferraille » où ils assemblent l'armature de la salle de classe, alors que d'autres fabriquent les briques qui serviront à monter les murs de la salle. Pour fabriquer les briques nous mélangeons à la pelle des brouettes de sable, des sacs de ciment et de l'eau.



Vient ensuite le montage des murs avec les briques et du ciment. Pour renforcer la salle de classe, un coffrage est fait à l'aide de béton et de ferraille. C'est également le moment où la dalle de la classe est faite, toujours avec du ciment. Une fois les murs montés, on pose le toit fait de poutres métalliques et de taule.



Ce sont des ouvriers qui s'occupent de cela car c'est trop dangereux pour nous. De notre côté, nous nous occupons de peindre les fenêtres et la porte de la salle de classe.

Dès que le toit est posé, nous préparons puis mettons de l'enduit sur les murs intérieurs et extérieurs. L'enduit est un mélange de ciment, de sable et d'un peu d'eau. On fait ce mélange dans des grands bacs en fer avec des truelles. Ensuite nous mettons de l'eau sur les murs et on met l'enduit, toujours avec les truelles. Une fois l'enduit posé nous pouvons mettre la chaux sur l'intérieur de la salle et le crépi sur l'extérieur. Le crépi est fait avec un mélange de ciment et de colorant rouge. Nous l'appliquons sur les murs avec un petit appareil que nous remplissons et qui projette ce crépi quand nous tournons une manivelle. Le crépi est la dernière étape en ce qui concerne l'extérieur de la salle de classe.



Pour finir l'intérieur de la salle nous passerons deux couches de peintures blanches, puis nous peindrons le tableau noir avec une peinture spéciale qui permet d'écrire dessus avec de la craie. La dernière étape sera de faire les dessins de la salle que nous aurons choisis, nous serons aidés d'un jeune peintre : Guy. Après trois semaines d'effort et de « crises » à cause du soleil, du travail difficile, il sera temps d'inaugurer notre salle de classe avec tous les villageois!



**Nota:** Lors de cette inauguration, les autorités locales et nationales étaient fortement représentées:

Sous-Préfet, Service AEMO de Thiès, Inspecteur Départemental de l'éducation Nationale, Communauté Rurale, CONGAD (Confédération Sénégalaise des ONG).

*Cette Salle de classe a été baptisée **Classe "Arnaud CARON"**, à la mémoire d'un homme exceptionnel qui, au sein de notre équipe éducative, a contribué fortement, durant plus de 3 ans, au développement de ce projet, au bon déroulement des séjours et à l'accompagnement éducatif des publics accueillis. [R.I.P.]*

C.B.

# L'école de Pout Diack

Je m'appelle **Laura**. Je suis en séjour au Sénégal. Après une période de navigation, je suis arrivée au Sénégal avec cinq autres jeunes. Je vais vous présenter l'école du village de Pout Diack. J'ai choisi ce reportage car la différence scolaire entre le Sénégal et la France m'intéresse.

L'école du village accueille 492 élèves filles et garçons, répartis en 12 classes. En France, les classes sont d'environ 30 élèves ; ici au Sénégal, les moyens diffèrent : une classe est formée de 40 élèves.

Les cours commencent à huit heures, la pause se fait de 11 heures à 11 heures 30. Le lundi, mercredi et vendredi les cours se terminent à 13 heures et les élèves mangent chez eux. Le mardi et le jeudi, les enfants reprennent les cours à 15 heures et terminent à 17 heures. Ils n'étudient pas durant trois après-midi par semaine, cela leur fait perdre du temps sur leur scolarité.

Les niveaux sont les mêmes qu'en France, sauf pour la première année de primaire. Celle-ci s'appelle Cours d'Initiation (CI). Les autres niveaux restent ceux que nous connaissons : le CP, CE1, CE2, CM1, CM2.

*Ci-contre, deux des classes de l'école, construites par Rupture Nomade*



*La classe de CE2b de l'école de Pout Diack et ses élèves*



*Plusieurs groupes d'enfants ont visité notre bateau, l'"André-Yvette" en nous amenant des cahiers, des stylos...*

Sur l'André-Yvette, pendant la période de navigation, nous avons reçu du matériel scolaire de la part d'écoles françaises...

... Au Sénégal, nous avons distribué ce matériel scolaire dans différentes écoles de village:

Le matériel offert par les élèves de l'école publique de Gestel a été remis aux élèves de Pout Diack.

Le matériel offert par les élèves de l'école publique de Lorient Kermelot a été remis aux élèves de Mbodiène.

Le matériel offert par les élèves de l'école Publique de Lampaul Plouarzel a été remis aux élèves de Keur Ibra Fall.

Enfin, lors de l'inauguration, le matériel offert par les élèves de l'école privée "Sainte-Marie" de Lampaul Plouarzel a été remis aux élèves de Pout Diack.

Lors de la distribution, les enfants rigolaient, nous appelaient les « Toubabs » (« blancs » en wolof).

Nous remercions les enfants des écoles françaises de leur geste.



*Quand ils ont vu les cartons de matériel, les élèves se sont tous rassemblés autour de nous. Ils semblaient contents...*



*La remise du matériel scolaire lors de l'inauguration*

## Les Enfants au Sénégal

Bonjour, je m'appelle **Jean**, j'ai 16 ans et j'habite à Nancy. J'ai choisis ce thème car les enfants Sénégalais m'intriguent beaucoup, ils sont très différents des enfants de France car leur éducation n'est pas la même et ils évoluent dans un autre milieu de vie que le nôtre. J'aimerais en apprendre plus sur leur quotidien, leur milieu de vie, leur éducation et leurs jeux. C'est pourquoi j'ai choisis ce sujet.

**Leur quotidien:** Les enfants se lèvent à différentes heures en fonction de leurs activités du soir. Puis ils déjeunent systématiquement, même si les parents n'ont pas beaucoup de moyens. Ensuite certains vont à l'école, cela dépend des moyens de leurs parents, le coût de la scolarité varie en fonction de l'établissement.



**L'éducation:** Les parents inculquent à leurs enfants, dès le plus jeune âge, les valeurs essentielles pour bien construire leur vie. Parmi ces valeurs, on y retrouve la dignité: même dans la pauvreté, ils doivent rester dignes et croire en eux. Ensuite, il y a le respect des adultes et des plus âgés. Ils doivent obéir à toutes les demandes de ceux-ci, sans protester et leur manière de s'adresser doit rester très correcte. On retrouve aussi la politesse qui est un élément important dans l'éducation des enfants. L'éducation passe avant tout par les études et quand ils les débutent ils doivent obligatoirement les prolonger jusqu'à la fin. Il ya des écoles coraniques où les enfants apprennent le français et l'arabe ou seulement l'arabe. Il y aussi des écoles françaises qui sont privées et où la scolarité est très coûteuse. Enfin, il y a des écoles publiques mais l'enseignement est moins complet.



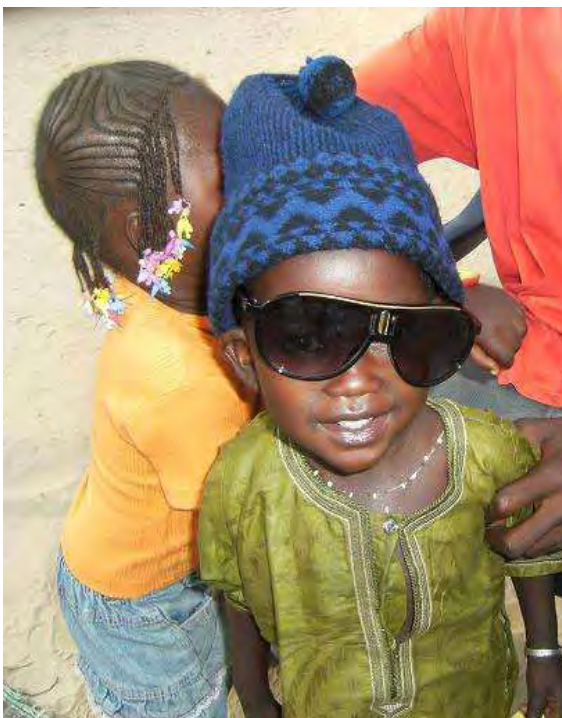
**Leurs jeux:** Au Sénégal, les enfants n'ont pas besoin d'une télévision et d'une "playstation" pour s'amuser: Ils pratiquent le football qui est le sport le plus répandu au Sénégal ainsi que la lutte traditionnelle La lutte traditionnelle est un sport typique, ici, au Sénégal.

Les règles sont les suivantes:

*Lutte traditionnelle:* Elle se pratique avec les mains et le corps. Aucun coup n'est permis. Le lutteur doit essayer de faire tomber son adversaire. Si les fesses ou le dos touchent terre, le lutteur a perdu.

*Lutte moderne:* Elle se pratique comme la lutte traditionnelle mais les coups de poings sont autorisés. Les lutteurs n'ont aucune protection si ce n'est leurs grigris et n'ont pas de gants. Le principe est le même; faire tomber son adversaire mais dans cette catégorie de lutte, c'est les genoux et les mains qui font perdre le lutteur, si jamais ils touchent terre.

Sinon, les plus jeunes jouent aux billes, font du vélo et de la charrette ou bien d'autres inventent leurs propres jeux: des petites charrettes faites à partir de boîtes de conserves avec 4 roues ou une roue de vélo qu'ils poussent avec un bout de bois.



## LA NOURRITURE AU SENEGAL



Tout être a besoin de se nourrir pour pouvoir vivre. Ainsi la nourriture fait partie des trois éléments vitaux dont l'eau et l'air nécessaire à la survie des espèces. Moi **Monica**, âgée de 14 ans, en séjour au Sénégal, dans la sous région de Thiès, plus précisément dans le village de Pout Diak, je vous présente ce reportage sur la nourriture dans ce village. Ce village est constitué d'une ethnie sérère parlant comme langue le sérère et le wolof.

Le plat traditionnel de ce village est le « Thiéré » qui signifie couscous. Il est préparé à base de mil et peut être accompagné avec différentes sauces : lait, pâte d'arachide...

Dans ce village on peut voir d'autres plats locaux comme le « Thiéboudienne » ou Tiébou dien . C'est le plat national, appelé Riz au poisson. Il se consomme traditionnellement au déjeuner. Ce plat se nomme le Tiébou yapp lorsqu'il est servi avec de la viande au lieu du poisson.

On mange aussi du Yassa poulet ou du yassa poisson. Ce dernier est préparé avec du Thiof ou du mulot, mariné dans du jus de citron avec une bonne quantité d'oignons émincés, du piment, sel, poivre puis grillé et ensuite mijoté avec la marinade.



D'autres plats existent comme le thiou crevette, le thiou poisson, le thiou viande, darien, thiéboukéthia, domadar, soupoukagnedia..... La plupart de ces plats sont fait à base de riz « Tièp » avec comme sauce d'accompagnement de la viande « yappe » ou du poisson « djieum ». Toutes les sauces sont à base d'oignons, cependant le piment, l'ail le poivre, les tomates, les concombre et la moutarde ne sont pas utilisés dans tous les plats.

Tout comme en France les repas se prennent trois fois par jour :

Le petit déjeuner « *Ndeki* » : les enfants prennent du lait en poudre mélangé avec de l'eau et du mil.

Le déjeuner « *lek* »

Le dîner « *rek* ».

Dans la tradition d'accueil sénégalaise dite « la Teranga » les repas se partagent avec toute personne qui se présente. La nourriture est présentée dans un même plat autour duquel se réunissent les personnes afin de manger. Certains mangent avec des couverts tandis que d'autres mangent avec les mains. La grande majorité des familles ne mange pas de dessert. Les fruits reviennent chers et n'ayant pas d'électricité dans le village les produits laitiers ne se conservent pas.



**Autour d'une table,  
entre bons amis...**

Côté boissons nous avons également goûté au Jus de Bissap. C'est une infusion faite grâce aux fleurs de bissap. On le boit surtout froid. Sinon la grande spécialité du pays reste le thé à la menthe : l'*Ataya*. Il est servi partout à toute heure de la journée. On le boit dans des petits verres en trois étapes : le premier est amer comme la mort, le deuxième est fort comme la vie et le dernier est sucré comme l'amour ! Pour vous donner l'eau à la bouche je vais vous présenter deux recettes :

### LE TIEBOU DIEN

#### Ingrédients :

Poissons, légumes (carotte, navets, aubergine, igname, patate douce, manioc, choux, piment, tomate, concentré, poissons séchés, ail, oignon, maggi, sel, huile, eau, riz.

#### Préparation :

Faire chauffer l'huile à une température haute. Faire sauter le poisson et mettre les tomates dans l'huile chaude. Après que les tomates soient bien cuites mettre de l'eau puis ajouter les légumes. Faire cuire trente minutes;

Dans une couscoussière mettre le riz pour une durée de 10 à 15 mns. Enlever les légumes cuits puis mettre les poissons. Piler ensemble le piment, l'ail, et le maggi. Déposer les oignons ainsi que ces épices dans la marmite. Ajouter le riz dans la couscoussière puis attendre 15 mns avant de le mélanger aux autres ingrédients. Servir le plat et régaliez vous !!



### LE MAFFE

Faire mariner la viande avec du piment, poivre, sel, assaisonnement (maggi, jumbo) et faire mijoter le tout quelques minutes. Faire revenir l'huile à température haute. Mettre la viande dans l'huile chaude avec la marinade et laisser mijoter. Par la suite ajouter la pâte d'arachide et laisser cuire 3 ou 4 minutes. Rajouter des légumes selon votre choix ; Faire bouillir de l'eau à 150° puis ajouter du riz blanc. Une fois le riz cuit mettre le tout dans le plat et servir....

BON APPETIT !!!

#### Photos:

- 1 Repas de fête préparé par nos hôtes villageois à l'occasion de la fête de "TABASKI"
- 2 Épis de mil en fagots
- 3 Plat de "Tiep Bou Yap" partagé autour d'un plat
- 4 La fleur de Bissap
- 5 La préparation du thé " Ataya"
- 6 Le "Maffé Yap"

## LES ANIMAUX DU VILLAGE DE POUT DIACK.

Bonjour je m'appelle **Rodolphe** j'ai 16 ans. J'habite à Angers dans le Maine et Loire (49). Je suis en séjour au Sénégal. Actuellement nous sommes dans un village de brousse nommé « Pout Diack » près de Thiès. Mon reportage est une présentation sur les animaux sauvages et domestiques que j'ai pu apercevoir durant les 3 semaines passées au village. J'ai rencontré un éleveur de moutons et un de zébus. Ils m'ont expliqué le déroulement de leur métier.

### LE ZEBU :

Le zébu a le poil de couleur claire, ce qui lui permet de supporter la chaleur. Sa peau est ample au niveau du cou, elle a la faculté de vibrer pour faire fuir les mouches.

Au village, les zébus vivent en troupeau, appartenant tous à des éleveurs. Tous les matins à 6 heures, le premier travail consiste à traire les zébus. Le lait caillé obtenu lui rapporte 500Fcfa le litre soit 0.76 euros. L'élevage du zébu sert principalement à la commercialisation de la viande pour les cérémonies religieuses (baptême, mariage, décès). Un jeune zébu âgé de 1 à 2 ans est revendu au prix de 150 000Fcfa soit 230 euros et un adulte entre 700 000 et 800 000F cfa ce qui équivaut à 1 000 ou 1 200 euros.

Il est également élevé pour son cuir qui servira à la fabrication de chaussures, de sacs et de ceintures. Les cornes seront elles utilisées pour la confection d'objets d'arts comme des bijoux ainsi que pour des manches à couteaux.



### LE MOUTON :

Dans le village les moutons sont élevés en liberté. Le matin, l'éleveur amène son troupeau dans les champs pour brouter l'herbe et le feuillage. Au cours de la journée le troupeau est déplacé chez l'éleveur pour se reposer et boire. Le soir, ils sont ramenés dans leurs enclos qui se situent dans les champs voisins.

Le mouton est principalement élevé pour la vente de sa viande notamment pour la célébration de la Tabaski. Nous avons pu pendant notre séjour à « Pout Diack » célébrer cette fête religieuse musulmane. Pour l'occasion chaque famille achetait un à deux moutons qui étaient sacrifiés et partagés tout au long de la journée avec la famille et les voisins. Le mouton est également utilisé comme monnaie d'échange et troqué au nombre de six contre un jeune zébu.



## **LE CAMELEON :**

Au village nous avons fait la découverte de plusieurs reptiles comme les lézards, les varans et les caméléons. J'ai décidé de vous parler du caméléon car c'est un étrange animal. Ce reptile est un expert en matière de camouflage ce qui lui permet de se protéger et de chasser.

Selon les espèces, sa couleur varie du noir et marron pâle à toutes les couleurs de l'arc en ciel. Sa longueur peut varier pour les petites espèces de 11 à 16 cm pouvant atteindre jusqu'à 63 cm pour les plus grands.

Ce qui m'a étonné, ce sont ses yeux en relief, capables de se déplacer indépendamment l'un de l'autre. Sa langue est souvent aussi longue que le corps entier. Au bout de sa langue se tient un liquide visqueux qui lui permet de coller ses proies surtout les sauterelles et toutes sortes d'insectes. Sa queue est enroulée sur elle-même, lui servant de stabilisateur et de crampon pour se déplacer sur les arbres.



## **LE SCORPION :**

A la concession, j'ai croisé à deux reprises le chemin de deux scorpions bien dynamiques ! J'ai pu les observer de près dû à leur forte présence au mois de novembre. S'agissant de la fin de la saison des pluies depuis plus d'un mois ils se font plus nombreux.

L'un des scorpions que j'ai rencontré se tenait sous une natte posée au sol. On peut aussi les rencontrer sous les pierres, dans des galeries, sous le sable et parfois dans les habitations. Il mesure 20 centimètres de long et pèse de 6 à 7 grammes pour le mâle et de 8 à 13 grammes pour la femelle. Le scorpion chasse la nuit ou au crépuscule. Il chasse en solitaire. Puis, il se nourrit de proies vivantes : criquets, termites, araignées, autres scorpions et de petits vertébrés ou de petits rongeurs. Le scorpion peut repérer sa proie à plusieurs dizaines de centimètres. Le scorpion peut paralyser ses proies qui sont de sa taille avec son venin. Le scorpion a comme prédateur la veuve noire.

