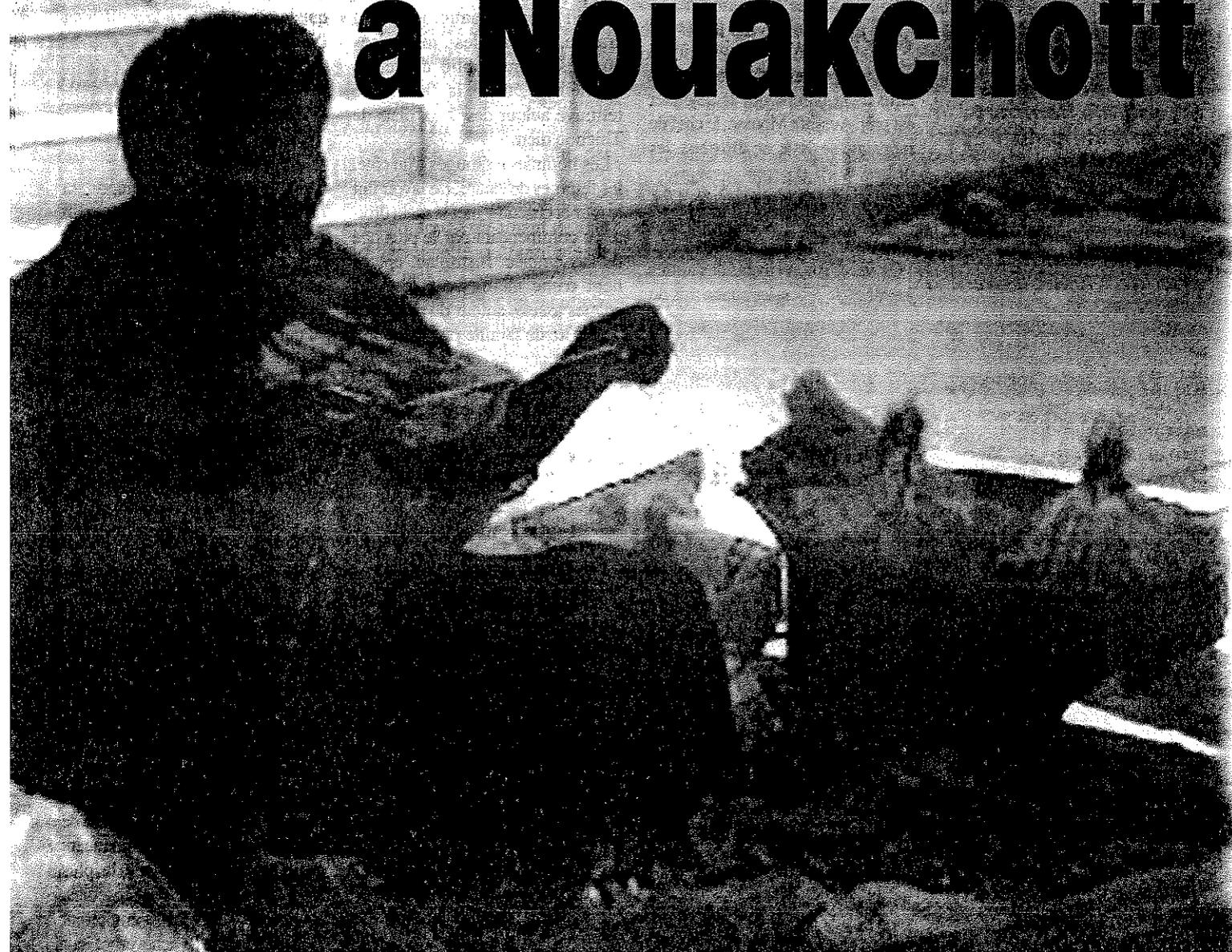


se nourrir à Nouakchott



• Le « manger correct » en Mauritanie (p. 2)

• Au menu, une addition salée (p. 4)

• Imaginer la Mauritanie sans thé ? (pp. 2 - 11)

Traditions alimentaires Initiation à un manger correct

Par **Rassiat O. Khal**
(Challenges)

Le savoir-manger en Mauritanie comporte un certain nombre d'exigences et de connaissances. Dès lors manger n'est plus un acte banal. Initiation autour d'un plat de Thiébou dièn.



Le poisson de plus en plus présent dans les mets mauritaniens

«**Wa'haw!**» C'est par ce cri que Aicha annonce à son mari, à ses enfants et aux nombreux amis de la famille que le déjeuner est prêt. Aussitôt Moussa, le chef de ménage, se lève et distribue les ordres.

«**Mariam, va aider ta mère.**» «**Toi, Sidi cherche le Maghzel.**» «**Ahmed, réveille tes oncles.**»

Ce vendredi, à l'instar des autres journées de repos, le repas a mis du

retard pour venir. En conséquence, les trois petits enfants, habitués à déjeuner, les jours ouvrables à 13 heures, se hâtent car ils ont faim.

Le petit Ahmed a du mal à réveiller «**ses oncles**». Dorment-ils d'ailleurs? Ou jouent-ils au sommeil de l'étranger? Ce pique-assiette qui, pour tromper la faim ferme un oeil et garde l'autre ouvert, de crainte, disent les mauvaises langues d'être oublié du repas. Finalement, toute la famille se retrouve autour des deux plats de Thiébou dièn.

Les hommes regroupés d'un côté, les femmes de l'autre. Le lavoir fait le tour et chacun y met la main droite en commençant par le plus âgé de l'assemblée. Bismillah! entonnent d'une même voix les personnes assises autour du mets.

Le père de famille plonge le premier la main dans le bol et donne ainsi le coup d'envoi. Aussitôt après, les autres s'y mettent. Les plus jeunes tiennent le bol de la main gauche et gardent la tête baissée.

Manger, un acte initiatique

Gestes à forte charge symbolique, manifestation d'une soumission aux règles immuables du respect du droit d'aïnesse. Car manger est ici

un acte initiatique.

Les enfants y apprennent les règles de la vie en groupe où l'harmonie repose sur l'obéissance aux personnes âgées. Interdits de paroles durant le repas, les plus jeunes doivent également s'interdire de manger les ingrédients placés au milieu du plat, sauf les morceaux que le père veut bien leur offrir au gré de son humeur.

Une corvée à expédier au plus vite

Ils apprennent également la manière de se servir de la main pour faire des boules. S'empêcher de mettre les doigts dans la bouche est une autre exigence qu'on leur enseigne très tôt.

Pour les adultes aussi, il existe des règles qu'il convient de ne pas enfreindre. Par exemple, se contenter de manger uniquement dans son «**territoire**» (des frontières invisibles marquent la portion de chaque individu), ne se servir qu'après le chef de ménage, ou encore faire preuve d'un maximum de détachement de l'acte de manger, assimilé beaucoup plus à une corvée qu'à un besoin naturel.

Les hommes avalent vite leurs mets, tandis que les femmes prennent un réel plaisir à déguster le plat de Thiébou dièn. Rassasié, Moussa prononce un *Al hamdou lillah* et se retire à reculons. Les autres adultes, pas forcément rassasiés, l'imitent aussitôt. Chacun se suce les doigts en attendant que le lavoir refasse de nouveau le tour en commençant toujours par la personne la plus âgée du groupe. Pendant ce temps, les enfants se lèvent et emportent avec eux le bol. Ils achèveront leur repas à côté de leur maman. Cette fois, loin du regard des adultes, ils peuvent manger sans crainte, ni contrainte... ●

La révolution culinaire est en marche

Jusqu'à une date récente, le poisson ne faisait guère partie des habitudes culinaires des Mauritaniens. Éleveurs ou agriculteurs, ils se nourrissaient de viande, de lait ou de céréales. Il a fallu les années de sécheresse et l'exode rural qui s'en est suivi pour voir le consommateur chercher des substituts aux produits alimentaires traditionnels. Les céréales furent troquées contre le riz. Au lait de vache et

de chamelle s'est substitué le lait en poudre. Le poisson figure petit à petit sur la liste des mets quotidiens.

Depuis, les Mauritaniens se sont familiarisés avec les produits de mer. Le Thiébou dièn ne laisse plus personne indifférent. Les boulettes font couler beaucoup de salive. Grillé ou fumé, le poisson fait des adeptes. Le séché aussi se mange bien depuis que les Imraguens lui ont découvert

des vertus thérapeutiques. Les campements qui longent le Banc d'Arguin accueillent chaque année des centaines de visiteurs à la recherche de cure comme pour la Guetna. Les connaisseurs quant à eux se sont mis à savourer langoustes, crevettes et autres crustacés. Le caviar sera peut être pour demain. L'appétit vient en mangeant, n'est ce pas?

ROK

Le feuilletan du thé

Par **Antar** (Le Temps)

Peut-on imaginer la Mauritanie sans le thé ?

Se passer de thé en Mauritanie? Impensable! Le thé est si présent dans les habitudes, qu'il est impossible de s'en dispenser dans la vie de tous les jours. Consommé partout, il est à la fois un stimulant et une drogue, dont on ne peut se passer. Il est

aussi un signe d'hospitalité et un cadre autour duquel on se retrouve pour discuter, faire des affaires, et sceller des pactes.

suite page 5

La fonction sociale des repas Malheur à qui mange seul !

■ Par **Med O. Ahmed**
(L'Authentique)

Un repas partagé est une joie partagée. On en jubile et on y exalte, un moment, l'intense plaisir de renouer avec les siens après une journée de labeur. Mais la modernité bouscule aujourd'hui cette vieille bonne pratique.

«**N**e mangent seuls que les chiens, les fous ou les condamnés à mort». Ainsi parle Sidatti Ould Ely, un citoyen de l'Est du pays. Les repas collectifs offrent, en effet, l'occasion de consolider les liens familiaux et de raviver les rapports entre les membres du groupe.

Le rassemblement des parents et amis autour des repas est une tradition ancestrale que les exigences de la vie moderne ont aujourd'hui sérieusement chamboulée.

Les deux repas principaux, de midi et du soir, permettent une concertation familiale où on débat souvent du destin de la famille et où l'on décide du sort de ses membres. Fiançailles, mariages ou divorces sont arrangés durant ces occasions privilégiées, sous l'autorité vigilante du père de famille. «*Quand ma fille allait se marier l'année dernière, explique Zeinebou, une quinquagénaire du Nord du pays, nous l'avons apprpris en mangeant. C'est au cours du déjeuner que son père nous l'a annoncé.*

Le repas familial est également l'occasion d'une communion intime entre les membres de la famille. Pour Abdallahi Salem, père de famille nouakchottois, «*le déjeu-*

ner ou le dîner que nous prenons en famille, n'est souvent pas assez copieux, mais la joie de le prendre ensemble compense pour nous sa quantité.

Vie privée et intimité sont des notions très élastiques en Mauritanie. Les gens affichent publiquement tout événement de leur vie personnelle ou familiale, le soumettant à l'approbation des autres. Ce sont eux qui cautionnent ou répriment nos gestes les plus élémentaires de la vie. Ils contrôlent et dirigent les consciences. Ainsi en va-t-il des repas.

Des cérémonies de mariage, de baptême ou des invitations fastueuses sont destinées à impliquer le plus grand nombre de gens dans une même ambiance. Ambiance bon-enfant où tout le monde partage joies et plaisirs.

Saveur pour tous

Certains Mauritaniens avouent être tellement accoutumés à partager leur plat qu'ils ne se souviennent jamais avoir mangé seul. «*Même en voyage, précise Sidatti, je partagerais mon repas avec le premier venu.*

Mais cette vie ouverte et asso-

«'Manger' est un acte socialement signifiant».

Au sujet de la fonction symbolique des aliments, nous avons recueilli le point de vue de Habib Ould Mahfoudh, Directeur du Calame.

«La perception des aliments diffère quelque peu suivant les régions du pays.

Ainsi dans le Trarza parler «manger» a été longtemps un impair, une faute de goût certaine, un indice de cette» barbari-

ciative ne cesse, au grand dam des campagnards et des paysans mauritaniens, de céder du terrain à un individualisme plus prononcé sous les effets de l'urbanisation. Très à cheval, nous dirions «à chameau» sur les principes, ces bons vieux dénoncent, chez leurs contemporains, l'abandon graduel de ce qui constitue, de leur point de vue, «les vraies valeurs».

Un plat pour le genre

En Mauritanie, on offre souvent un dîner ou un déjeuner pour nouer des rapports ou en consolider d'autres, nécessaires au succès des affaires. Durant ces soirées festives, on se régale d'abord puis on s'assoit à «la table des

négociations». Toutes les formes de contrats peuvent s'y conclure : des clauses financières aux allégeances politiques, en passant par les transactions économiques et les accords commerciaux. Mais il faut bien, dit-on, mettre d'abord l'hôte dans une position confortable.

Cette manière de faire rappelle, par sa forme, la vieille tradition qui scellait une alliance, un traité de paix ou un témoignage de considération d'une belle-mère pour son gendre, par la préparation d'un repas copieux. Du Mauritanien d'hier à celui d'aujourd'hui, l'essentiel n'a pas au fond changé: pour être vraiment ensemble, on mange ensemble. ●



C'est au tour d'un plat que tout se joue

té»(au sens littéral) que les gens de la région traquent impitoyablement. On mangeait pour vivre, mais on n'en faisait pas grand cas, c'était une formalité, plutôt désagréable à expédier au plus vite, afin de passer aux «choses plus sérieuses».

Dans l'Adrar par contre, manger est un acte «noble», une chose dont on n'a pas à rougir, si l'on peut dire. Cela provient peut être de la nature de ces cultures régionales: une «culture de pénurie» en Adrar, terre sèche

et ingrate, désert minéral où ne pousse rien, rocs stériles et inhospitaliers, «manger» dans ce cas, pouvoir manger, est une «réussite», un acte socialement valorisant, et «une culture de l'abondance» au Trarza, steppe herbeuse, terre fertile, où manger n'est pas un signe de réussite sociale. Il suffit de se «baiser» pour le faire... C'est d'ailleurs la même chose aux Hodh, en Assaba et au Brakna».

Extrait d'une interview

Au menu Une addition salée

Par Sneiba Med
(L'Essor)

A Nouakchott, de plus en plus de ménages ont du mal à joindre les deux bouts. C'est l'un des nombreux problèmes de cette capitale où vit un Mauritanien sur quatre. L'évolution de la ville a de quoi inquiéter: une croissance annuelle de 10%, une extension anarchique, un manque criant d'infrastructures et, surtout, des problèmes alimentaires à n'en pas finir.

Préparer un «bon riz au poisson» ou un «bon couscous», quelle galère! Les 8312 ouguiyas du Smig (salaire minimum garanti), aux prix actuels du marché, permettent à une modeste famille de cinq membres de tenir à peine dix jours! Un peu plus si elle renonce aux labels «bon riz», «bon couscous», en jouant sur la qualité des «constituants» essentiels (poisson, viande, riz) de ces plats de choix de la cuisine mauritanienne. Rencontrée au marché de la Socogim, véritable caverne d'Ali Baba où se ravitaillait «le tout Nouakchott», Astou peste contre le mauvais sort: flambée des prix depuis quelques années et rareté du poisson de qualité. L'écart est aujourd'hui très grand entre des

prix qui montent, montent... et un pouvoir d'achat qui chute d'une façon vertigineuse. Les différentes augmentations de salaires (8% en mars 2000 et 15% en 1998 pour les catégories B, C et D des salariés de la fonction publique) n'ont pas réussi à freiner cette «descente aux enfers» selon la formule d'un professeur dont le salaire est pourtant l'un des plus gros de la fonction publique. Sa «ration» du mois lui bouffe tout son salaire. Pour les autres «dépendances» (loyer, médicaments, vêtements, transport), il est obligé de donner des cours dans les écoles privées.

A nous les sardinelles, le bon poisson pour les autres

«Si on règle une fois pour toute la question du poisson, je suis sûr que les choses iront beaucoup mieux», se lamente Mohamed Ali, jardinier de son état, installé à Nouakchott depuis plus de trente ans. Il se rappelle ces Mauritanien(ne)s de l'intérieur du pays que le poisson dégoûtait, n'ayant jusque-là connu que la viande de leurs troupeaux. Et il ajoute, amer: «à quoi sert-il alors d'avoir l'une des côtes les plus poissonneuses du monde si l'on ne peut pas se servir d'abord? Il faut que l'État amène les pêcheurs à vendre moins cher les espèces recherchées (mérout, courbines) destinées à l'exportation. Vendues entre 400 et 1200 UM le kilogramme, selon les époques, elles sont hors de portée du Mauritanien moyen.» Beaucoup de



Malgré la hausse des prix, les ménagères continuent à affluer vers les marchés.

familles ont depuis longtemps renoncé à ces espèces, qu'elles mangent exceptionnellement deux ou trois fois par mois. Les sardinelles, vendues 30 UM la pièce, font aujourd'hui le bonheur des familles pauvres. Il y a quelques années on s'en débarrassait en les rejetant à la mer.

Il va sans dire que du bon poisson s'accompagne d'un riz de qualité. «Sans cela, votre «Thiébou-dien» est raté», fait remarquer Astou. Côté riz, les Mauritanien(ne)s ont un choix limité. Pour faire un bon «Thiébou-dien», il faut «se couper la tête» pour acheter le riz thaïlandais considéré ici comme la qualité «first». Vendu 120 UM le kg, il est utilisé exceptionnellement avec le bon poisson, «sinon c'est du gâchis».

Recette pour un «Thiébou-dien» de qualité

Ceux qui n'ont pas les moyens de leur goût, mais qui veulent quand même approcher le plat idéal, se rabattent sur le «riz

sénégalais», moins cher de 30UM que les riz venant d'Asie et supérieur au riz mauritanien. Ce dernier est, de l'avis de tous les connaisseurs, «impropre» à ce plat entré dans l'ordinaire de tous les Mauritanien(ne)s.

Des dépenses uniformisées

Côté couscous, il faut prévoir, à quelques ouguiyas près, les mêmes dépenses. «Couscous ou «Thiébou-dien», remarque une mère de famille, «c'est du pareil au même. Il ne faut pas moins de 1000 UM pour faire les choses en grand.»

C'est cette «équivalence» des dépenses qui a poussé certains ménages à vaincre le complexe de la «marmite renversée». Les restaurants populaires sont alors devenus au fil du temps une solution tout indiquée pour économiser jusqu'à 50% de la «dépense» journalière d'une famille peu nombreuse. Certains pères de familles n'ont pas hésité alors à se défier de leur orgueil pour manger à moindre frais ●

Le feuilletton du thé

Importé de Chine, le thé mauritanien arrive par bateaux. La Sonimex en assure la distribution par l'intermédiaire de grossistes.

Le bédouin qui parcourait le Sahara à dos de chameau, avait toujours un sac (Tassouva) contenant du thé et du sucre. C'est d'ailleurs la première chose à laquelle il pense quand il veut

entreprendre un voyage.

Avec le modernisme, le thé s'est raffiné, avec l'introduction de la menthe qui atténue son odeur et son goût.

Aujourd'hui le thé à la menthe de Boghé fait fureur. Chez les Maures, on consomme moins de thé que chez les Négro-Mauritanien(ne)s. La consommation se fait trois fois par jour dans les

ménages: une fois le matin, une après le repas de midi et une autre après le dîner. Mais aussi, à chaque fois qu'un hôte vient à la maison. Il est en ce sens aussi un signe d'hospitalité.

Le tiers du salaire y passe. Mohamed, un fonctionnaire à Nouakchott: «La première chose à laquelle je pense quand je

perçois mon salaire, est le thé. Il faut avoir au moins des provisions pour un mois, cela prend le tiers de mon salaire, mais c'est indispensable».

Pour une famille moyenne qui ne reçoit pas beaucoup de visites, il faut au minimum 2kg de thé par mois, ce qui équivaut à 6000 UM. En plus, il faut ajouter le sucre et la

suite page 5

Farine animale Les poulets à la dioxine font piailler les consommateurs

Par Samba Barry
(Nouakchott-info)

La psychose de la farine animale a atteint aussi les Mauritanien. Aujourd'hui, éleveurs, vendeurs et consommateurs sont inquiets. Ceux qui consomment sans information, veulent à présent tout savoir sur la viande qu'on leur propose.

Il y a quatre ans, Cheikh Ould Ahmed vendait jusqu'à deux cents poulets par jour. Aujourd'hui, il arrive à peine à en vendre vingt. Ses recettes ont en conséquence significativement baissé. De ce fait, il a décidé de démobiliser sa famille autour du poulailler familial. «Avant l'affaire de la dioxine, ma femme et mes quatre filles passaient la journée à m'aider, se rappelle-t-il. Actuellement, ma femme et moi, nous nous relayons pour servir les clients qui n'arrivent qu'au compte-gouttes.» Depuis le déclenchement du scandale des poulets à la dioxine, Cheikh a vu son chiffre d'affaires chuter. Son revenu lui permettait de payer la scolarisation de sa fille, le loyer de sa maison dans le cinquième arrondissement de Nouakchott, et la taxe municipale. «Tout a changé», remarque-t-il, nostalgique. Ses clients sont devenus exigeants.

«Jadis, ils ne posaient pas de questions. Ils achetaient les poulets sans interrogation. Mais, depuis que l'on a commencé à parler de la dioxine dans la farine animale importée de Belgique, il y a deux ans, ils cherchent à en savoir plus sur les poulets qu'on leur propose, en particulier sur leur origine. Ils disent qu'ils sont mauvais pour la santé de l'homme», regrette Cheikh en promenant un regard sceptique sur ses poulets. Dans sa baraque en planches, entourée de vieux filets de pêche et tapissée de toiles d'araignées, piaillent environ 1200 poulets. A l'approche de la saison chaude, il s'inquiète de voir ses volailles mourir faute de protection. «Comme je n'ai pas de moyens pour veiller sur les poulets tout le temps, et avec la baisse de la demande, j'ai peur d'en perdre la moitié pendant la saison chaude. Je m'inquiète car depuis que j'ai cessé de les nourrir à la farine belge, mes poulets mettent plus de temps à grossir et résistent mal aux attaques des parasites», s'alarme Cheikh.

Inquiétude des éleveurs et des consommateurs

Le scandale de la dioxine n'a pas touché que les petits éleveurs comme Cheikh. Beaucoup de Mauritanien dont la consommation de poulets est entrée dans les habitudes alimentaires ont dû renoncer aux cuisses de volailles. Ahmed Salem, qui est pourtant un revendeur de poulets locaux n'en a pas mangé

depuis dix-huit mois. Il explique sa décision: «Je n'ai jamais mangé de poulets importés car ils ne sont pas égorgés selon les préceptes de la loi islamique. Quant aux poulets locaux, je n'en ai plus consommé depuis que j'ai appris qu'on les



Devant ce jeune vendeur de poulets, les clients ne se bousculent vraiment plus

nourrissait de farine animale importée d'Europe.» Si Ahmed Salem tient à respecter les préceptes de l'Islam et se soucie de sa santé, il y a d'autres Mauritanien dont le seul souci, en matière d'alimentation, est la quantité. Cheikh Ould Ahmed, qui travaille dans l'élevage et l'abattage des poulets depuis 1985, sait bien que la dioxine n'est pas la seule cause de la disparition de ses clients. «L'histoire de la farine belge aurait eu peu d'effets sur le Mauritanien moyen, car tous les poulets importés de la Hollande et

d'on ne sait où, sont consommés par les ménages moyens. En réalité, c'est parce qu'ils coûtent moins cher que les poulets locaux», explique-t-il.

L'éveil de l'opinion publique

Par ailleurs, l'histoire des poulets à la dioxine a eu des effets positifs sur l'opinion publique nationale. Car, sans changer complètement les habitudes de consommation de produits importés, les poulets à dioxine ont conduit les Maurita-

niens à se soucier davantage de la qualité des produits provenant de l'étranger. «Depuis l'histoire des poulets à la dioxine, puis celle de la vache folle et enfin la fièvre aphteuse, mes clients veulent tout savoir sur la viande que nous vendons. Certains n'hésitent pas à boudier la boucherie lorsqu'on refuse de répondre à leurs questions», explique Mohamed Diallo, un agent commercial dans une boucherie moderne important plus de 65 % de ses produits animaux.

menthe, soit environ 4 000 UM.

Tout un cérémonial.

Pour faire du thé, il faut avoir une theière, des verres, du sucre, de la menthe et du thé bien sûr !

Le théificateur (celui qui fait le thé), s'installe et place devant lui tout le nécessaire. En fonction du nombre d'invités, il met une quan-

tité de thé (un demi-verre) à bouillir pendant quelques minutes pour un premier lavage. Cette opération est appelée «techlile». La première theière nécessite la plus grande attention. On doit veiller à ce que le thé ne soit pas trop cuit, ce qui le rendrait trop «dur». La première theière ne doit pas être laissée trop longtemps sur le feu. D'ailleurs tout le thé dépend de sa

réussite. Après quelques minutes, on doit mettre du sucre et de la menthe dans la theière. Ensuite, on verse une quantité dans un verre, pour faire de la mousse qui va donner un bon aspect au thé. Ensuite, on rechauffe la theière et on verse le thé chaud. Quelques minutes doivent passer entre cette theière et la deuxième, pour laisser le consommateur apprécier le



suite page 7

Les marchés de Nouakchott Vendeurs et acheteurs ne s'y retrouvent plus !

■ Par Cheikh Aidara
(Le Temps)

Il y a beaucoup de marchés à Nouakchott ! Les autorités tentent d'y mettre de l'ordre. Des centaines de vendeurs ont été chassés des abords. Du coup, le marché du 5ème a perdu de son éclat. Les exclus se sont rabattus sur la SOCIM et le nouveau marché aux poissons. Et les tracasseries demeurent !

Triste et désespérément vide, le marché du 5ème offre une image qui contraste avec sa renommée d'antan. Il y a encore peu, 90 % des légumes et poissons de Nouakchott y étaient vendus. Les vendeuses ont été chassées des trottoirs et des rues. Il faut «libérer l'espace public». Les automobilistes s'y retrouvent mais le marché a perdu son charme et ses clients.

Les vendeurs qui sont parvenus à se caser, sont enserrés dans des espaces d'à peine un mètre carré. Certains payent des loyers de 1500 à 2000UM. Ils sont sous le soleil, à la merci du vent et de la poussière. Leur seul trésor se résume à un étal sur lequel sont jetés carottes, aubergines, oignons et autres denrées, vendus au kilo ou à l'unité.

Ce sont des détaillants qui revendent une marchandise achetée auprès de grossistes installés à la SOCIM. «Vous voyez ces carottes, lance Aïchetou, la trentaine. Je les ai payées à la SOCIM ce matin à 150UM le kilo, après une véritable bagarre. J'en ai acheté 30 kilos et heureusement, leur transport par charrette ne m'a coûté que 70 UM. Je les revends à 180, ce qui ne me laisse qu'une maigre marge. Notre problème est l'impossibilité de conserver nos produits.» Salka, sa voisine, renchérit : «Nous regrettons

le départ des nombreux vendeurs. Ils attiraient beaucoup de monde et les affaires marchaient bien. Nous faisons des recettes de 4000 UM à 5000 UM par jour. Maintenant c'est à peine si on se retrouve le soir avec 1000 UM».

Mariame, une quinquagénaire qui vient ici depuis une trentaine d'années, lance avec amertume : «Je ne reconnais plus mon marché!» Déjà, elle pensait à la distance à parcourir pour aller acheter son poisson.

**Marché aux poissons :
«Laissez-nous en paix!»**

Au carrefour des routes du 5ème, de la Médina 3 et de la Mosquée marocaine, le marché aux poissons a été pendant longtemps abandonné. Seuls y trônaient les grossistes spécialisés dans le poisson séché. Le plus gros de leur production était destiné à l'exportation. Ils partageaient les vieux hangars avec des vendeurs de volaille et quelques étals de fruits. Maintenant l'espace central du marché est complètement envahi par des centaines de vendeuses de poissons et légumes, chassées des trottoirs et des rues du 5ème.

Des femmes debout, sur le pavé où passent des files de voitures et de charrettes, exposent dans des bassines en caoutchouc raffistolé, de gros poissons.

D'autres se sont contentées de jeter pêle-mêle sur des sacs à même le sol, courbines, gabèges, sardinelles et "ngott". De temps en temps, elles s'éparpillent comme un vol de moineaux, emportant leurs produits sous la menace des agents de sécurité qui ne tolèrent plus leur présence dans la rue. «Rentrez à l'intérieur du marché, sinon vous allez voir !» lance un gradé.

Une vendeuse l'apostrophe : «Il n'y a plus de place dedans! Laissez-nous en paix, on ne fait rien de mal !» L'odeur du poisson vous saisit aussitôt. C'est le centre du marché, les étals s'alignent de part et d'autre,

livrant des passages étroits où évoluent, acheteurs, badauds et voleurs. Car de temps en temps, des



Difficile d'y mettre de l'ordre

femmes sont dépouillées au milieu de cris de détresse et des bruits de sandales. Astou est sénégalaise, elle n'a pas pu s'installer à l'intérieur. Pour le moment, elle est accroupie sur le bord du goudron, un énorme bol rempli de tranches de courbine entre les genoux. «A combien le kilo de "seuk" (autre nom de la courbine)?», demande une femme en examinant les grosses tranches teintées de sang. «260 U.M.!»

«C'est cher, vous ne me le laissez pas à 150 U.M.?» insiste la cliente. «Je n'y gagne rien» répond elle. Astou avait acheté ce poisson à la plage ce matin même à 4.000 U.M., une belle pièce de 37 kilos. Encore 2 kilos et elle pourra repartir en acheter une autre. Acheter, vendre constitue sa seule raison de vivre. Avec ses trois enfants, elle s'en sort tant bien que mal. «Dieu est grand !» ajoute-elle avec fatalisme.

**La SOCIM ou
le refuge des exclus**

Coïncé entre la SOCOGIM et la mosquée marocaine, le marché

SOCIM dresse avec fierté ses belles structures. Jusqu'à une date récente, il n'attirait que quelques grossistes et peu de monde.

Les vendeurs préféraient l'ensorcellant marché "lehmoim". Ce réduit de la Médina G attirait les dames de Tevragh-Zeina. Les coopérants aussi le prisaient pour la qualité de ses produits.

Aujourd'hui, le marché SOCIM

regroupe tous les exclus des nouvelles mesures d'assainissement. Ils y louent des places, parfois à plusieurs, entre 2500 et 8000 UM. Amadou est un ancien grossiste.

Il vient de débarquer d'une Toyota, des patates et des oignons. «Je les ai amenés de Dar El Barka, à 150 kilomètres sur la route de l'Espoir. Ces patates m'ont coûté 1200 UM le sac de 50 kilos, plus 500 UM par sac pour le transport. Et comme on n'a pas les moyens de les conserver, je dois liquider dans la journée. Pour garder mes chargements, je loue un hangar à 18000 UM par mois en plus de la taxe communale de 500UM. Mais voyez-vous, les prix changent chaque jour!»

Ils sont là, tous ces vendeurs, dont la plupart viennent d'ailleurs. Ils regrettent leurs clients de plusieurs années. M'Bareck ne sait même pas s'il arrivera à payer son loyer ce mois. Ce qui signifiera peut-être la perte de sa place.

Déjà, le marché bascule dans l'obscurité. Un gros camion s'arrête, vite assailli par une horde de vendeurs. Le muezzin lance son appel à la prière ●

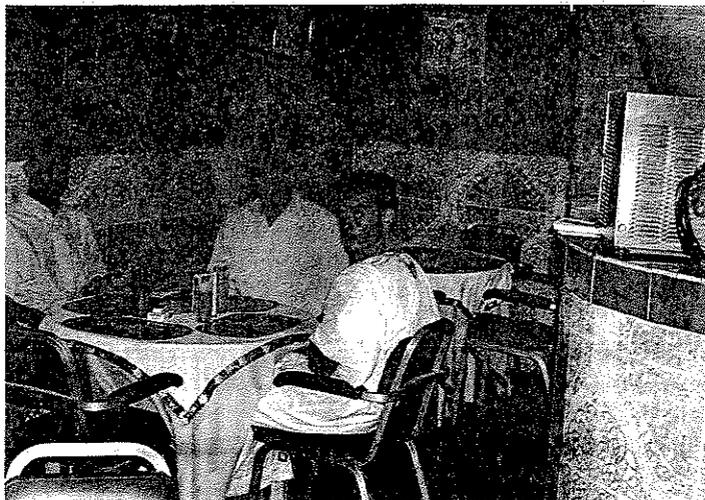
Restaurants modernes Les Mauritaniens s'y mettent

Ahmed O. Ahmedou
(La Tribune)

En Mauritanie, nous avons plutôt peur de tout ce qui est nouveau. Mais n'empêche qu'on se jette dans la restauration moderne. Petit tour dans «Mon Grill», un des rares restos chics, tenu par des Mauritaniens.

Il est 20 heures. C'est l'heure des «parades», ces processions qu'entament les jeunes de la capitale dès la nuit tombée. Entre les boutiques luxueusement achalandées et un coiffeur «Top» (c'est lui qui le dit), il y a un restaurant qui connaît une grande affluence à cette heure de la soirée : le «Mon Grill». Situé au pied d'un hôtel de luxe en construction, il fait son petit bout de chemin.

En attendant l'ouverture de l'hôtel, le contraste est frappant : autant l'un est vide, autant l'autre ne désemplit pas. Donnant directement sur l'avenue, grouillant de monde, il est surtout fréquenté par la jeunesse. Le regard est tout de suite attiré par la terrasse en forme de pagode à laquelle il ne manque que les pilotis pour parfaire le style indochinois (en exagérant un tout petit peu quand même). Cette devanture en toile conique a été conçue pour adoucir les chaleurs nocturnes. Sous ce toit, on ne perd pas le spectacle du ciel et des étoiles. Trois tables sont dressées, bien astiquées. Des clients y sont attablés autour de brochettes



L'ambiance stylée a ses adeptes

de viande colorées de légumes : une provocation pour les gourmets déjà attirés par les bonnes odeurs de cuisson et les arômes des épices. D'autres, autour de plats de méchoui qu'ils dégustent allègrement à grands «coups» de boissons gazeuses.

Barbecue et poulet grillé

Dans le coin de la terrasse, trône un grand fourneau pour barbecue autour duquel s'affaire un cuisinier en tablier propre. Le fumet du poulet grillé - c'est la spécialité de la maison - entoure l'avenant personnage, d'un halo délicieux. D'après le patron il faut l'avoir goûté pour se réconcilier avec le barbecue aux dépens des traditionnelles grillades sur charbon de bois.

À l'entrée, une large baie vitrée qui donne un air d'atmosphère feutrée, qui laisse sitôt la porte ouverte place

à un joyeux brouhaha, animation des clients qui discutent, des serveurs qui se passent les commandes et la télé qui diffuse des vidéos clips pop et techno. En face, se trouve un comptoir, le très classique bar entouré des non moins classiques hauts sièges rembourrés, un faux marbre

Génèse et évolution des restos

Les premiers restaurants de Nouakchott furent d'abord les auberges héritées du temps de la colonisation. Il y eut l'auberge des jeunes du Ksar. Les Guinéens du Fouta Djallon apportèrent les «beeffeks», «mafé» avant d'introduire les «sandwiches» (comme ils le prononçaient). Les Libanais seront les premiers à introduire les restaurants modernes. Au début des années 70, il y eut l'Oriental, Frisco, Phénicia, Beyrut... Ils servaient essentiellement des

plats conventionnels (ragouts, steaks, brochettes...). C'est pendant les années 80 et particulièrement vers la fin que les restaurants vont connaître leur grande expansion. C'est la génération du «Prince», «Ali Baba», «Pizzeria»... Une forme abâtardie du fast-food qui connaît encore ses heures de gloire. Dernièrement on a vu apparaître les restaurants privés : «Club B», «Chez Armand»... Mais dans tout ça, il reste un absent : les spécialités locales.

Ouvert en novembre 2000, «Mon Grill» est déjà l'un des restaurants les plus en vue de Nouakchott. Non seulement pour la qualité de ses services, mais aussi pour l'originalité de son expérience : c'est en fait le premier restaurant moderne totalement mauritanien.

Ses grillades de poulets - son méchoui de poulet dirons-nous - rompent avec la monotonie des charmas et autres cuisines orientales qui ont longtemps occupé les restaurants de Nouakchott. Sidaty, le gérant et propriétaire, est fier de cette expérience. Il estime cependant «avoir des problèmes liés au manque de personnel qualifié et d'une clientèle à même d'encourager l'innovation».

plats conventionnels (ragouts, steaks, brochettes...). C'est pendant les années 80 et particulièrement vers la fin que les restaurants vont connaître leur grande expansion. C'est la génération du «Prince», «Ali Baba», «Pizzeria»... Une forme abâtardie du fast-food qui connaît encore ses heures de gloire. Dernièrement on a vu apparaître les restaurants privés : «Club B», «Chez Armand»... Mais dans tout ça, il reste un absent : les spécialités locales.

Le feuilletton du thé



goût. Le deuxième verre doit rester plus longtemps sur le feu. Même opération pour la troisième theière, sauf qu'on peut augmenter la quantité de thé. La quantité de sucre est à chaque fois diminuée en fonction des verres

et de la menthe renouvelée.

Qui prépare le thé ?

En général, ce sont les femmes qui font le thé dans les ménages.

Le père de famille s'en occupe quelques fois, surtout quand il veut prendre son propre thé. Les enfants qui ont atteint l'âge adulte sont très tôt initiés à sa pratique.

Pendant les grandes occasions (invitation, mariage etc), il reste exclusivement réservé aux femmes. Dans certains foyers aisés (Tevragh-Zeïna), il se pratique à l'abri des regards par un boy. Cette dernière habitude a tendance à se propager dans les différents milieux.

Le thé est consommé par

suite page 8

Restaurants populaires Bonjour l'intox !

Par **Thiam Mamadou**
(LE GALAME)

Ces dernières années, à Nouakchott, les restaurants populaires ont poussé comme des champignons. Les clients affluent, mais pas l'hygiène. Au point que la question se pose : restaurateurs ou empoisonneurs ?

Treize heures ou 20 heures, les gens déboulent en ordre dispersé, s'installent sur des bancs d'écoliers. Certains clients fidèles passent leur commande, mangent sur place ou emportent leur plat. Ce sont généralement des jeunes de 25-30 ans, célibataires le plus souvent. A longueur de journée, les plats accueillent la poussière, la chaleur et les mouches. Les lieux rebutent par leur aspect :

250 UM le quart de poulet

Les spécialités proposées sont le poulet, le beefsteak et l'immuable "mafé" (riz à la pâte d'arachide). Leur particularité est d'être à la portée de toutes les bourses. Ce qui explique leur succès. Le plat de beefsteak coûte 180 UM, le demi-poulet à 500 UM. Les plats de mafé, riz, spaghetti et macaroni coûtent à 100 UM, le couscous marocain avec lait caillé ou à la sauce à 120 UM.

des murs huileux et des plafonds envahis de toiles d'araignée. Les serveurs, non plus ne se distinguent pas par leur propreté. Ils servent aux clients des plats de riz souvent froids et rarement bien cuits.

Une intoxic collective

Les produits des méventes, conservés au bout de deux à trois jours sont réchauffés et invariablement, servis le lendemain. Les restaurants populaires laissent planer le fantôme d'une intoxication collective. Le problème ici réside dans les conditions de préparation et de conservation. Puisque le riz est toujours acide, le mafé continuellement amer, les marmites, plats et pots constamment rouillés et l'eau perpétuellement coloré. Les produits de ces «empoisonneurs amateurs» constituent sans aucun doute l'une des grandes causes des innombrables épidémies et maladies digestives endémiques enregistrées dans les différents centres de santé du pays.

Une prise de bec continue

Une ambiance bon enfant règne néanmoins dans ces restaurants où l'affluence des grands jours est de mise. Les serveurs paraissent débordés par une clientèle qui ne désemplit pas. Les garçons ne savent plus à quel saint se vouer. Quelques prises de bec opposent quotidiennement les gérants aux clients à cause des longues files



A longueur de journée, les plats accueillent la poussière, la chaleur et les mouches.

d'attente. Selon le gérant du restaurant Salam de Sebkhia : «Ces crises de nerf sont habituelles. Nous faisons avec. En tant que commerçants, nous devons être patients».

Si les restaurants populaires

ont connu un bel engouement, il n'en va pas de même de l'hygiène. Loin s'en faut ! L'absence quasi totale de contrôle par les services d'hygiène pose un réel problème de santé collective. A se demander si les

«Chez Diallo»

Le premier restaurant à Nouakchott date de 1958, une année après le début de la construction de la capitale. Le phénomène de restaurant populaire apparaît réellement dans les années 80. Ce sont les peulhs du Fouta Djallon (Guinée

Conakry) qui investissent en force le secteur de la restauration, largement dominé jadis par les Sénégalais. L'art culinaire semble être leur première spécialité à telle enseigne que Diallo devenait parfois synonyme de tenancier de restaura-

tant. Ils s'installèrent surtout à la Médina trois où ils animèrent les deux plus grands restaurants populaires qui portaient justement le nom de « Restaurant du Peuple ». Les Mauritanien s'y mettront peu à peu au début des années 90.

Le feuilletton du thé

Presque l'ensemble de la population. Les hommes en consomment beaucoup plus que les femmes. Les enfants, le prennent dès qu'ils atteignent l'âge adulte.

Dans l'administration. Le thé tient une grande place dans l'Administration. Dans

chaque ministère une ou deux buvettes s'occupent de sa préparation.

Chaque ministre a son planton qui s'occupe du thé. Dans les couloirs des différents ministères, on rencontre des plantons chargés de plateaux pleins de verres moussants.

Cette situation s'est repercutée sur la bonne marche du travail, ce

qui a fait prendre aux autorités des mesures tendant à limiter cette pratique dans les bureaux. Des notes de services ont été émises un peu partout, mais l'application n'a pas suivi.

Le thé galant. Le thé galant est couramment préparé dans les maisons, les boutiques,

les salons, etc.

C'est en général une jeune fille qui le prépare. Autour de ce thé au parfum de rencontres, les discussions sont centrées autour d'histoires de jeunesse.

La jeune fille soigne son thé pour gagner le cœur de son soupirant. Ce thé n'a pas de prix. Il peut être le début d'une longue idylle qui

suite page 9

Fast-foods Une jeunesse à l'affût du prêt-à-manger

Par Med Khattat
(Le Citoyen)

"Le Frisco", "Le Prince", "Ali Baba", "La Gondole", "Naf-Naf", les Nouakchottois n'ont plus que l'embarras du choix pour se rendre aux fast-foods. Une frange de la population se reconnaît dans ce mode culinaire encore nouveau chez nous. Visite guidée dans l'un des "prêts-à-manger" de l'avenue du Roi Fayçal d'Arabie.

«Le Prince». Il est 20 heures. - «S'il vous plaît, trois hamburgers et trois chawarmas», lance une jeune femme.

- «Deux sandwiches spécial et un quart de poulet, pour moi, dit un jeune homme tiré à quatre épingles.

- Un plat de salade et pommes de terre frites, demande une autre cliente.»

C'est l'affluence déjà depuis trois quarts d'heure. Des voitures rutilantes écrasent leurs freins au bord la chaussée pour débarquer une jeunesse pressée de vivre.

La clientèle est presque la même dans tous les fast-foods: ce sont des jeunes filles aux tailles graciles, d'ethnies différentes qui tiennent compagnie à des fils à papa, ou à des noctambules à la recherche de l'âme sœur.

Une affaire qui marche

Car les fast-foods sont le lieu préféré des rencontres de cette frange de la population qui déborde de vie, prête à vider ses poches pour l'amour d'un soir.

Derrière le comptoir quatre jeunes Libanais sont submergés

par les commandes. Ils s'activent de leur mieux pour servir tout le monde sur un air de musique libanaise. Il suffit de tourner autour de soi-même pour préparer la commande. A droite, une pièce de viande de mouton garnie de graisse et d'oignons brûle sur un grill électrique pour servir à la préparation du chawarma qui coûtera 400 UM. A deux doigts de là, trois petites bassines contenant de la viande hachée. Odeurs appétissantes pour amateurs de sandwiches. Entre 250 et 350 UM pour un spécial.

Un fourneau électrique sur lequel de l'huile végétale sonne le glas à des morceaux de viandes et des œufs pour la préparation d'un hamburger (450 UM). De l'autre côté du comptoir, un four électronique sert à réchauffer les plats. A un autre bout du comptoir, reposent des plats de pommes frites, de carottes, salade, des boîtes de mayonnaise, des flacons de ketchup et autres pains (le pain arabe fait à base de blé pour le chawarma et le pain local pour les autres commandes).

Côté cuisine trois employés épluchent les légumes, préparent les poulets, font la plongée ou servent les clients dans l'arrière-boutique qui tient lieu de salle à manger (quelques tables entourées de chaises fixes).

Même si la préparation de ces aliments se fait sous les yeux des clients, on ne peut que se poser de sérieuses questions quant à l'hygiène et l'entretien du matériel.

Car, ces aliments, en plus de leur valeur nutritive, ont l'avantage de donner aux jeunes un goût de luxe. Comme s'ils dégustaient des Mac Donald's made in USA



Satisfaire aux besoins d'une clientèle de plus en plus exigeante

peut aboutir au mariage.

Un métier qui nourrit

Les lieux publics ont été envahis par les théificateurs. C'est ainsi qu'on peut avoir un verre de thé bien chaud à 10 UM, n'importe où dans la ville. Les théificateurs se sont installés près des marchés, de la polyclinique, des administra-

tions, etc. Salem est installé depuis deux ans à l'arrêt bus «EIMina»: «J'étais sans travail, un ami m'a conseillé de faire du thé, aujourd'hui je gagne bien ma vie et je fais vivre convenablement ma famille». Salem dit qu'il gagne chaque jour 1000 à 1200 UM pour une dépense de 400 UM (100 g de thé et 1 kilo de sucre et de la menthe). Les autorités municipales l'ont bien

compris et font payer aux théificateurs une patente mensuelle de 400 UM. Selon les services de la mairie, leur nombre a atteint plus de mille personnes. Mohamed Lemine, qui tient une buvette au ministère de l'Intérieur, ne s'en cache pas:

«Moi je fais de bonnes affaires avec ma buvette. Elle me rapporte mensuellement plus de 100

000UM et tout cela grâce au thé qui est beaucoup demandé». La commande d'un thé se fait pour 100 UM. Mohamed Lemine achète chaque jour un demi-kilo de thé, deux kg de sucre et de la menthe, et vend plus de 30 théés par jour.

Le fameux 8147. Pour trouver du bon thé vert (8147), il

Carences alimentaires

La malnutrition menace un enfant sur deux

Par Jedna Deida
(Escribano)

Avec 44% de malnutrition chez les enfants, la Mauritanie détient l'une des situations les plus critiques. Au déséquilibre nutritionnel se grevent aussi les risques d'autres maladies.

Le regard vide, les yeux exorbités, une peau à même les os, un ventre bedonnant, Aziz offre le spectacle de ces nombreux petits enfants mal nourris qui jonchent le sol du centre nutritionnel de la Sebkhâ. Ces enfants accompagnés de leurs mamans démunies, ignorantes et victimes de grossesses indésirées, sont pour la plupart sevrés avant l'âge. Ils constituent, avec le personnel du Cren, les habitués de ce centre que dirige, comme elle peut, une sœur d'église. Aziz a à peine un an et demi. Comme beaucoup d'autres enfants de 0 à 5 ans, c'est l'un des pensionnaires les plus habituels du Centre de Récupération et d'Éducation Nutritionnelle (Cren) de Sebkhâ où il reçoit chaque jour, gratuitement, de la nourriture pour combler ses carences nutritionnelles.

Se nourrir ne suffit pas

Jeudi matin, il est onze heures et Aziz a déjà eu sa ration alimentaire. Elle est constituée d'une bouillie de farine ou de céréale et d'une tétée sous les yeux de la pédiatre qui a recueilli l'enfant et sa mère au centre pour suivre son état de santé. «Son état était critique mais il se refait une santé ici» précise la pédiatre parlant du petit Aziz. Chaque jour, la maman d'Aziz, qui vit dans la périphérie déshéritée de Nouakchott, doit

abandonner ses autres préoccupations pour conduire son enfant au Cren. Là il est pesé, nourri et allaité suivant les règles d'hygiène dispensées par la spécialiste.

Aziz, comme tant d'autres enfants du Cren, a été arraché à la mort. Sa maman n'a que vingt cinq ans. La fleur de l'âge! Mariée à seize ans, elle n'a jamais été à l'école. Aziz est le sixième enfant auquel elle a donné naissance en l'espace de huit ans. Ici, on lui apprend la nécessité de l'espacement des naissances et les pratiques du sevrage. Mais cela ne peut suffire: «la malnutrition est d'abord un problème de pauvreté» explique la responsable du centre.

«Les carences alimentaires tiennent à l'impossibilité pour ces milieux nécessiteux de se procurer une alimentation équilibrée. Si on ajoute à cela le peu de respect d'hygiène et les grossesses répétées, on appréhende mieux les conséquences d'une cette situation» poursuit-elle.

Vecteur de maladies

Depuis plus de trois ans, en effet, le Cren retient, chaque année, plus de cent enfants atteints de carences alimentaires aiguës. En moyenne, cinq enfants meurent des suites de la malnutrition. Du fait des déséquilibres qu'elle engendre, elle favorise

Etre en «bonne chair» était, il y a quelques temps encore, une obsession pour toutes les jeunes filles prévenant au mariage.

Plus elles étaient rondes, plus, pensait-on, elles avaient la

chance d'attirer le prince charmant. Aujourd'hui, l'obésité compte pour 30% des consultations en cardiologie.

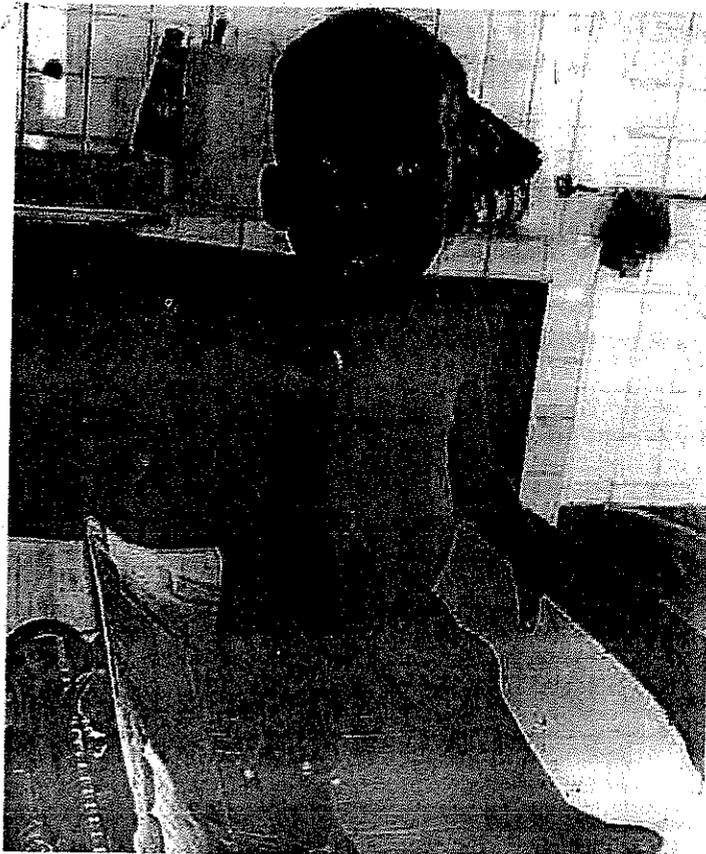
Le poids de l'individu est une autre manifestation de malnutrition où dans une alimentation

boulimique, les graisses deviennent un danger pour la santé des personnes.

La pratique ancestrale du gavage, et dont les survivances sont particulièrement vivaces dans certaines régions

du pays, pose un problème crucial de santé publique.

A notre époque, il serait offensant de ramener le statut de la femme à la mesure de son Blouh.



L'année dernière, au CREN de Sebkhâ, cinq enfants sont morts des suites de carences alimentaires

l'émergence ou la recrudescence de maladies comme les diarrhées, la bronchite, les otites etc...

Aziz n'est pas le seul dans ce cas. En Mauritanie, les enfants sont les plus exposés aux dangers d'une alimentation pauvre. Leur taux de malnutrition est estimé par l'Unicef à 44%. Trois maladies au moins, le goitre, la cécité ou l'anémie, les menacent à cause du manque de vitamine A, du déficit en sel iodé et en fer.

D'autres maladies, comme les troubles psychiques et les malformations physiques, sont aussi liées au régime alimentaire pauvre de nos plats traditionnels. Ceux-ci ne tiennent pas compte des besoins en produits énergétiques (sucre, graisse, huile), en protéines (viande, poisson, niébé) et en fortifiants (vitamines et fruits). Aziz, dont les parents sont pauvres, n'a pas le choix. Il est donc obligé de faire la navette, dans les bras de sa

Combattre Leblouh

Cuisson alimentaire Le charbon brûle toujours sous la marmite

Par Moussa Diop
(L'Éveil-Héba)

Le charbon de bois reste encore le combustible principal utilisé par les foyers pour la cuisson, le chauffage de l'eau ou le repassage. L'utilisation du gaz reste encore limitée.

Les filières d'approvisionnement se sont étoffées au fil des ans. Il y a trente ans, les ménages achetaient le charbon de bois sur les marchés de Nouakchott. Les plus connus sont ceux des îlots «H» et du quartier de la «Médina 3» dans la moughataa de Tevragh-Zeïna. Aujourd'hui, ces «Souks» rivalisent avec les boutiques et autres points de vente disséminés dans les quartiers de la capitale.

Hawa, 22 ans, qui dégouline de sueur, s'affaire autour d'un grand fourneau malgache qu'elle allume difficilement avec du papier imbibé de pétrole. Elle oriente le trou du fourneau dans la direction du vent. Un épais nuage de fumée s'en dégage l'obligeant à s'éloigner. Ces gestes sont quotidiens dans les foyers à Nouakchott.

Toujours disponible

Le charbon de bois constitue le premier combustible domestique. Plusieurs raisons expliquent le choix des ménagères : il y a d'abord un

vaste réseau qui rend le charbon disponible tout au long de l'année. Ensuite il donne une excellente saveur aux plats et il est accessible à toutes les bourses. De l'avis de certaines ménagères, l'utilisation du charbon de bois a plusieurs avantages : cuisson rapide, adaptation à la préparation du riz au poisson, du «mafé» ou au riz à la viande. Le gaz, qui pointe à la deuxième place dans le choix des ménages, attire de plus en plus les couches sociales moyennes et pauvres, et particulièrement dans les centres urbains et péri-urbains. Quant au bois, il est surtout utilisé à Kaédi, Maghama, Bababé, Boghé, Kiffa et à Atar. Dans certaines petites localités du sud du pays, la bouse de vache séchée vient même au secours des ménagères si le bois manque.

Attention, gaz !

Différents fourneaux se partagent les préférences des ménages. En tête caracole le «Nopal» (gaz) suivi du «Sakkanal» (charbon), «Bliép Banekh» (gaz) en troisième position et «Zeppelin» (pétrole) en quatrième position. Cependant, les fourneaux à gaz et à pétrole sont jugés dangereux, chers et leur distribution relativement limitée. Les mères de famille ont peur pour leurs enfants, nombreux dans ces quartiers périphériques où l'habitat est constitué de baraques en bois ou de hangars. L'utilisation du gaz y est souvent la cause d'incendies. Récemment, dans

un quartier d'Arafat, une bonbonne de gaz a explosé provoquant des brûlures de quelques membres de la famille. La bonbonne n'était pas



L'utilisation massive du charbon à l'origine de la déforestation

Au début, le fourneau malgache

La fabrication du charbon de bois en Mauritanie remonte à plusieurs siècles. Elle consistait à former un large trou où l'on carbonisait des morceaux de bois. Pour éteindre le feu, on enterrait les tas de braises sous le sable. De nouvelles techniques de fabrication ont été introduites par des Français venus de Casamance dans les années 1936-1938. Leur mission consistait à former des auxiliaires mauritaniens du service des eaux

et forêts. Ces premières expériences ont été menées dans la forêt de Keur-Mour (Trarza). Ainsi furent construits en Mauritanie les premiers fours au charbon de bois, faisant appel à une importante main d'œuvre. Une dizaine d'années plus tard, avec la déportation de malgaches à Rosso, le fameux fourneau qui porte leur nom fut largement répandu. A la fin des années cinquante, des commerçants installés à

Saint-Louis-du-Sénégal, intensifièrent l'exploitation des forêts de Boghé. Ces exploitants profitaient des navettes effectuées par les bateaux et les charlands (Bou El Mogdad, Sine, Keur Mour) pour transporter en direction de Saint-Louis de grandes quantités de charbon. Cette filière fluviale devait connaître un essor plus important avec l'accroissement des populations de Rosso, Nouakchott, Akjoujt, Atar, Zouerate et Nouadhibou.

Le feuilletton du thé

faut être un fin connaisseur et ne pas se laisser berner par les commerçants, qui sont enclins à écouler du mauvais thé. En effet, il y a trois mois, un thé de mauvaise qualité a inondé le marché, les commerçants cherchant toujours à l'écouler. Si le client n'est pas averti, il tombe souvent dans le panneau.

Quand vous voulez acheter du

thé, prenez le soin de demander au boutiquier de vous faire sortir le bon et vérifiez en prenant une pognée. Si le thé est collant, il n'est pas bon.

Les prix varient: Le bon thé est vendu à 3000 UM le kg et le moins bon à 2000 UM le kilogramme.

Abus dangereux. Le thé accompagne les repas et a des

effets digestifs. Il est aussi un stimulant pour certaines personnes qui trouvent l'inspiration après un bon verre de thé. Dans les salles de rédaction des journaux, cette pratique est courante. C'est le côté positif. D'un autre côté, l'abus est dangereux. Pour certains, le thé devient une drogue, dès que l'heure de sa prise est dépassée. «l'accroc» a de terribles maux de tête

qui ne le quitteront plus de la journée. Cet effet, gâche une journée de travail pour bon nombre de fonctionnaires. Les trois doses quotidiennes, le thé le matin, à midi et le soir, sont ancrées dans l'esprit du consommateur qui ne peut s'en passer. Outre ces effets, le thé pris exagérément et à jeun, donne des douleurs aux ventres et peut même provoquer la jaunisse.

Nourrir la démocratie

Se nourrir, encore et toujours, tel est le destin qui frappe les humains. Une même quête partout, mais une quête inégale, injuste.

Ce supplément spécial témoigne, sous ses multiples facettes, de l'acte de se nourrir à Nouakchott en 2001. Acte biologique et culturel à la fois, car l'homme ne vit pas seulement d'air, d'eau et de pain. Il lui faut aussi la parole qui l'élève et, ainsi, peut le libérer de ses entraves. Se nourrir l'esprit passe d'abord par le ventre – puisque «*ventre affamé n'a pas d'oreille*».

Voilà pourquoi, sans doute, la lutte demeure aussi vive dans le monde pour satisfaire ce droit primordial.

Avec ce supplément spécial, une trentaine de journalistes mauritaniens se sont engagés dans leur métier d'informateur, pour capter et exprimer aussi fidèlement que possible des réalités quotidiennes de leur pays. Par le texte et l'image, par la rencontre avec les Nouakchottois, leurs concitoyens, ils montrent la vie d'ici, sans avoir à démontrer.

Ce supplément aux journaux de la presse indépendante de Mauritanie contient aussi son message implicite : si le journalisme, hélas, ne nourrit pas toujours son homme, il peut, en appelant à des jours meilleurs, nourrir au moins la démocratie.

GP



Ont collaboré à ce supplément :

Jedna Deïda (L'Eveil Hebdo)
Mohamed Ould Feily dit Antar (Le Temps)
Mohamed Malal Diallo (L'Essor)
Mohamed Ould Ahmed (L'Authentique)
Mohamed Ould Ahmedou (La Tribune)
Mohamed Ould Khatatt (Le Citoyen)
Rassoul Ould Khal (Challenge)
Samba Demba Barry (Nouakchott Info)
Sneïba Mohamed (L'Essor)
Thiam Mamadou (Le Calame)
Diop Moussa (L'Eveil Hebdo)
Hindou Mint Aïnina (Le Calame)
Cheikh Aïdara (Le Temps)
Cheikh Sall (Nouakchott Info)

En reportage au moment de la prise de vue, certains participants ne figurent pas sur la photo.

Le Projet d'appui à la rénovation des médias en Mauritanie (PARMED) a permis d'apporter une formation aux membres des rédactions d'une vingtaine des principaux journaux indépendants mauritaniens, tant arabophones que francophones, sur les techniques du journalisme et les différents aspects de la vie d'une rédaction, en passant par la photographie de presse ou la création de pages web. Ce supplément est le produit de ce travail de longue haleine, accompli grâce à la Coopération française pour qui le soutien à la presse indépendante est une condition essentielle de l'appui au processus de démocratisation.

Édité avec le soutien de l'ambassade de France à Nouakchott dans le cadre du projet PARMED.

Remerciements au Centre culturel français qui a accueilli le stage PARMED dans ses locaux.

Les photographies de ce supplément ont été prises par les journalistes, avec des appareils numériques.

*Imprimé sur les presses
de l'Imprimerie idéale, Nouakchott.*