

JOURNEE DU 13 MARS AVEC ELBEIGA

Il fait encore bien froid quand nous venons chercher Elbeiga chez Thérèse, la gelée blanchit les champs, mais le soleil est là...La journée sera belle.

D'ailleurs beaucoup de monde nous attend aujourd'hui :



Ce matin, nous entrons dans la grande salle de la maison familiale de Gron ; c'est l'école d'horticulture. Au moins soixante-dix ou quatre-vingt élèves nous attendent, de la 3^e au BTS. Bonjour, bonjour...On s'installe...Pas du tout intimidée par cet important auditoire, Elbeiga se présente, quelques élèves aussi ; parmi eux, un jeune

mauritanien.

Puis elle entre dans le vif du sujet : la Mauritanie, ses frontières, la zone fertile de la vallée du Sénégal, la côte bordant la mer la plus poissonneuse du monde, et le désert parfois impénétrable.

Cette mer poissonneuse est exploitée par les pêcheurs et par les femmes : Avec un micro crédit, à plusieurs, elles peuvent acheter une grande quantité de poissons et vont, soit en vendre directement sur le marché, soit le transformer pour le garder et l'exporter.

Sa mission consiste à améliorer les conditions de travail des femmes qui transforment ce poisson, avec des techniques plus modernes et plus hygiéniques. Déjà le poisson est salé, pour la conservation. Elbeiga nous montre du sel que les femmes ont récolté là-bas avec la méthode de Guérande en France. D'autres poissons sont vidés, ouverts en deux, et mis à sécher dans une salle bien ventilée. D'autres encore sont fumés, et vendus sur le marché africain.

Certaines espèces sont très riches : le mullet jaune, par exemple, donne une huile très appréciée, car bonne contre le cholestérol, contre le diabète et

l'hypertension, bonne pour la peau...On coupe les têtes , on les fait bouillir, on laisse décanter, l'huile remonte . On la met en bouteille.

Les œufs du mullet jaune servent à faire la « poutargue », sorte de caviar, excellent et recherché, et très cher. Il est conditionné sous vide et exporté vers l'Espagne et l'Italie.

Elbeiga nous parle alors des femmes dont elle s'occupe : La plupart sont analphabètes (47 %), seules, soit veuves soit divorcées, avec beaucoup d'enfants, chefs de famille. La formation est donc essentielle : apprendre à compter, apprendre l'hygiène pour traiter le poisson, apprendre à gérer...Elle s'adresse ainsi à environ 1800 femmes !



En Mauritanie, l'école n'est pas obligatoire, les garçons ne s'y intéressent pas. Mais maintenant beaucoup plus de filles la fréquentent. Seule l'école coranique est obligatoire.



Au large de la Mauritanie, croisent d'autres bateaux de pêche industrielle, donc concurrençant la pêche artisanale des Mauritaniens. Une réglementation a donc été votée : une licence est obligatoire, ces pêcheurs doivent reverser 3% de leur pêche à la Mauritanie, et embaucher 20 pêcheurs mauritaniens sur leurs bateaux, et les

payer.

L'espérance de vie est de 62 ans environ.

Le salaire moyen est de 240 à 300 euros, et les petits boulots à côté sont souvent indispensables pour faire vivre une famille. Mais là-bas personne ne sera laissé de côté, la solidarité et la famille jouent à fond.

Les élèves ont été intéressés par ces découvertes, et ont posé beaucoup de questions. Nous avons déjeuné avec des professeurs.

Après un petit temps de repos chez Daniel, il fallait déjà repartir pour une autre école, le lycée St Etienne de Sens. Là-bas, une quinzaine d'élèves de 3^e nous attendaient. Une classe très attentive. Mais une heure, c'est vite passé, dommage. Les professeurs vont reparler avec eux de cette entrevue, des conditions des femmes, et de ce que eux, élèves d'ici, peuvent faire avec le CCFD.

Un peu de récréation... : Un petit tour dans un grand magasin s'impose, histoire de comparer les prix... Elbeiga constate que les légumes et fruits sont vendus le double de là-bas. Et que les produits de toilette et maquillage sont très élevés. Pschitt, pschitt, une petite giclée de parfum pour l'essayer...

Mais la journée n'est pas finie : Nous avons rendez-vous chez Thérèse : nous sommes attendus par quelque membres de l'équipe CCFD de Villeneuve /Yonne, et par Damien, le fils de Thérèse : Avec d'autres producteurs il a organisé un « Drive fermier », pour écouler les produits de la ferme, éviter ainsi les intermédiaires et les transports. Il suffit de passer la commande sur internet avant le mercredi soir et de venir la chercher le vendredi après-midi. Certains produits sont transformés comme les produits laitiers par les producteurs eux-mêmes. Cette organisation est toute récente et jusqu'ici, ça marche...Elbeiga est séduite par ce système, mais pour l'instant, peu transposable en Mauritanie, car internet n'est pas développé comme ici. Mais, c'est une idée à creuser et adapter peut être.



rencontres...

L'apéro se poursuit, dans la convivialité, à bâtons rompus, Elbeiga semble avoir toujours été là, toute joyeuse, vive, à l'aise. Elle nous montre sur son téléphone les visages de ses enfants, on visionne les danses au cours d'un mariage, et ... on sait maintenant comment on trait une femelle dromadaire...

A demain pour de nouvelles

Marie-Pierre et Bernard