

LES PROJETS ADOPTÉS PAR 4CITIES4DEV

DES ALIMENTS BONS, PROPRES ET JUSTES POUR TOUT LE MONDE : L'EXPÉRIENCE DES COMMUNAUTÉS DE LA NOURRITURE

Mauritanie, Poutargue des femmes Imraguen



Photo ©Paola Viesi- ©Alberto Peroli

Sentinelle Slow Food adoptée par la Ville de Tours



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



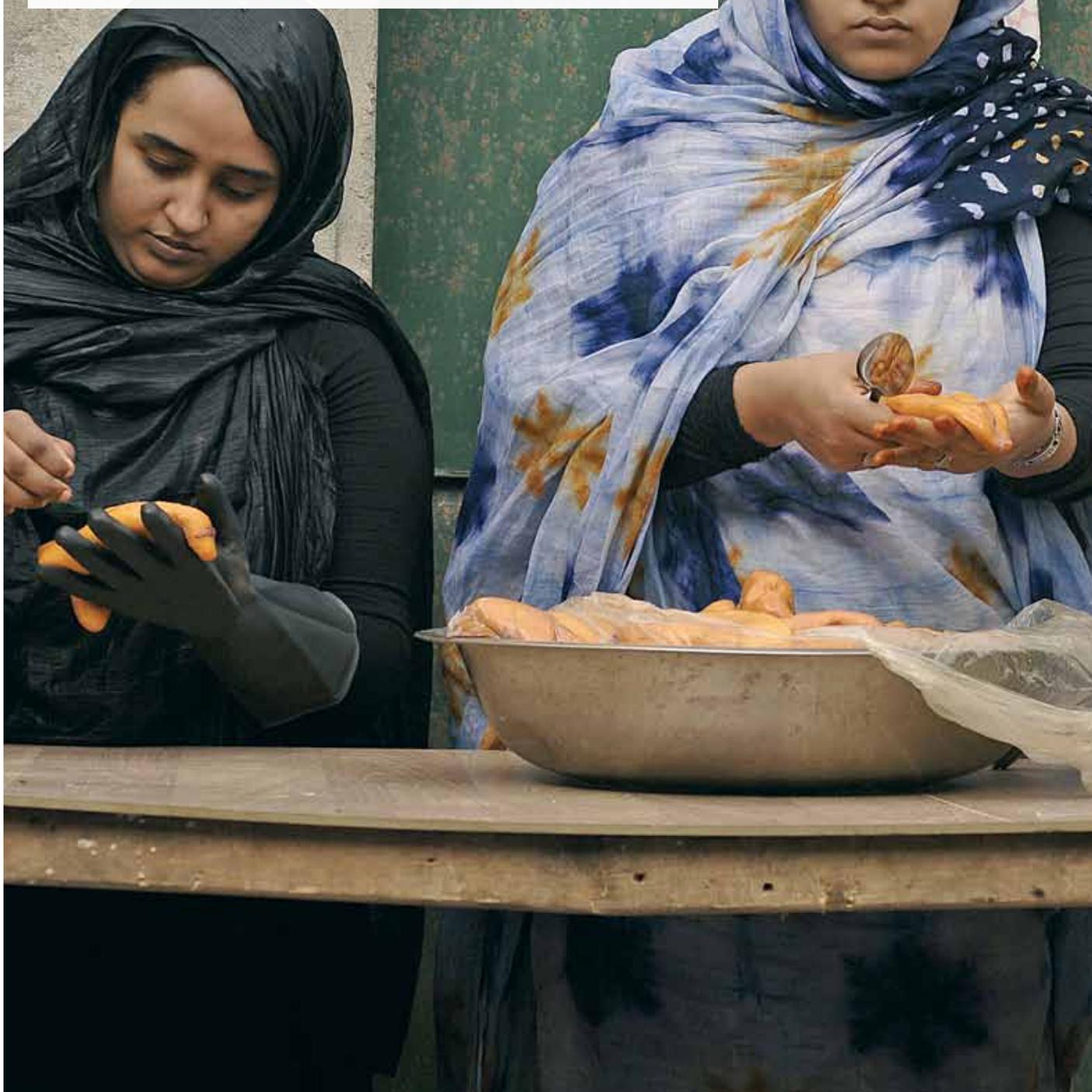
CITTA DI TORINO

Cette publication a été réalisée avec le soutien de l'Union européenne.
Le contenu de cette publication est sous la responsabilité des partenaires du projet et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne.

PROJET DE PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

Les Sentinelles Slow Food soutiennent de petites productions locales qui risquent de disparaître. Elles valorisent les territoires, protègent les métiers et les techniques traditionnels. Dans le monde entier, plus de 300 Sentinelles concernent plus de 10 mille producteurs : paysans, bergers, pêcheurs, artisans... Préserver leurs produits signifie protéger les prés de haute montagne et les forêts tropicales, donner un avenir durable aux petits producteurs des Andes et des côtes africaines, mais aussi protéger des centaines de races animales et d'espèces végétales et offrir aux générations futures une planète propre et riche de biodiversité.

Les Sentinelles sont choisies et déterminées par Slow Food qui œuvre sur les cinq continents, mais dont l'engagement le plus important est lié aux pays en voie de développement, où défendre la biodiversité ne signifie pas seulement améliorer la qualité de vie, mais garantir la vie même des peuples.



LE CONTEXTE

NOUADHIBOU ET NOUAKCHOTT, MAURITANIE

La République Islamique de Mauritanie est un territoire, majoritairement désertique, de plus d'un million de kilomètres carrés, avec 700 km de côtes. Ses eaux sont, parmi les rares au monde, en flottes des pays occidentaux s'en partagent les droits de pêche. Le poisson surgelé est ensuite envoyé à l'étranger, surtout en Afrique du Nord et en Europe, pour sa transformation. En 2006, la Mauritanie a vendu à l'Union européenne ses droits de pêche en échange d'une réduction de sa dette publique, renonçant ainsi à la lutte contre la surpêche et favorisant, de ce fait, une nouvelle forme de colonialisme.

Les conséquences sont énormes : presque 50 % des stocks de muges (ou mullets) sont désormais compromis et les activités de transformation du poisson (la production de poutargue incluse), pratiquées traditionnellement par les femmes, sont en crise.

Cependant un certain nombre de communautés de pêcheurs et de coopératives de femmes, qui travaillent à la transformation artisanale du poisson, résistent encore.

Les activités liées à la filière de la pêche se concentrent à Nouakchott et à Nouadhibou, les deux principaux ports du pays.



LE PROJET

La survie des Imraguen (une ethnie qui peuplait les côtes mauritaniennes avant les grandes migrations arabes) est possible grâce à la pêche des muges : le mullet est la base de l'alimentation des pêcheurs, à tel point que les villages côtiers déménagent au rythme des déplacements des bancs de poissons.

La Sentinelle protège cette ancienne technique de pêche menacée par les grandes flottes commerciales. Les producteurs de la Sentinelle achètent les mullets aux pêcheurs et les transforment. Leur produit principal est la poutargue : œufs de mullets desséchés. Aujourd'hui encore, leur travail est sous-payé : la poutargue est achetée à un très bas prix par des intermédiaires et commercialisée à l'étranger.





OBJECTIFS

La Sentinelle est née autour de la filière de la poutargue de mulets mais, à travers ce produit, elle s'occupe plus généralement de la pêche durable et de l'avenir de femmes Imraguen. Travaillant avec différents acteurs de la filière (les femmes qui transforment le poisson et les hommes qui le pêchent) et cherchant à développer une production locale et artisanale de sel, la Sentinelle tente de promouvoir une économie locale importante. En effet, les communautés locales peuvent bénéficier de la pêche artisanale et de la transformation du poisson, tant pour une source d'alimentation que pour des produits de qualité à commercialiser aux niveaux national et international.

Le travail sur la poutargue – basé sur la formation et sur le travail de groupe d'une centaine de femmes – peut également être utile au développement d'autres activités de transformation du poisson.

COORDINATION DU PROJET

Nedwa Mochtar Nech, présidente de l'ONG Mauritanie 2000 et coordinatrice des producteurs de la Sentinelle.



IMPACT SOCIAL

Grâce à la Sentinelle, 244 femmes ont acquis les compétences techniques nécessaires à la production d'une poutargue de qualité, en respectant les normes d'hygiène. Elles ont atteint une bonne autonomie dans leur production et leur commercialisation.

Aujourd'hui, la poutargue des femmes Imraguen est très connue, même au-delà des frontières du pays, surtout grâce à leur participation à de nombreuses manifestations internationales organisées par Slow Food ; en témoigne une revue de presse qui s'est densifiée avec les années. D'autres groupes de femmes participent actuellement, à des sessions de formation et, progressivement, elles accéderont à la Sentinelle.

BÉNÉFICIAIRES

244 FEMMES

(directement impliquées dans la production de poutargue)

10 FEMMES

(pour l'instant impliquées dans les activités de formation seulement)

10 PÊCHEURS

(directement impliqués pour la Sentinelle)

PARTENAIRES ACTUELS

UNION EUROPÉENNE,

ONG Mauritanie 2000, partenaire local de la Sentinelle,

COOPÉRATIVE ORBETELLO PESCA LAGUNARE

(Sentinelle Slow Food en Toscane), partenaire technique de la Sentinelle,

RÉGION PIÉMONT

qui a soutenu cette Sentinelle depuis sa naissance.

CE QU'ILS EN DISENT...

« La Sentinelle a une signification très importante pour nous : grâce à Slow Food, non seulement nous avons entamé un parcours de valorisation d'un produit qui était sur le point de disparaître, mais nous avons eu aussi la possibilité de connaître d'autres producteurs, comme les pêcheurs d'Orbetello. Nous avons eu l'opportunité de nous rencontrer, d'améliorer la qualité du produit, de participer à des manifestations internationales et de faire connaître, avec la poutargue, la situation de la pêche en Mauritanie et de petites exploitations.

De nombreux Américains et Européens ont commencé à nous contacter suite au Salone del Gusto et à Slow Fish. Beaucoup d'autres femmes sont intéressées par le projet et demandent à être impliquées et formées. Nous devons continuer, car ce projet est très important pour nous, et à chacune de nos participations à une manifestation Slow Food ou à une formation, nous nous sentons encouragées à poursuivre dans cette direction ».

NEDWA MOCHTAR NECH,

coordinatrice des producteurs de la Sentinelle de la poutargue de mullet des femmes Imraguen





CE QU'ILS EN DISENT...

« Ce projet a donné un sens concret au réseau Terra Madre. Deux Sentinelles identiques – toutes deux sur le poisson et sa transformation – sont en train de collaborer depuis quelques années pour soutenir une économie locale. Pour moi, représentant Slow Food, il est important de travailler pour donner une dignité aux femmes et aux hommes d'un pays comme la Mauritanie, où la pêche est lourdement exploitée par l'Occident. Tous les bateaux et les hangars de transformation du poisson sont européens et, de fait, les travailleurs mauritaniens sont à la merci des multinationales étrangères. Ce projet peut procurer un important revenu aux femmes Imraguen, en améliorant la qualité d'un produit qui est pêché dans l'une des zones les plus riches du monde ».

MASSIMO BERNACCHINI

représentant de Slow Food Toscane et d'Orbetello Pesca Lagunare, (Sentinelle de la poutargue d'Orbetello)

LES ÉTAPES

Sur les côtes mauritaniennes, le travail artisanal de transformation de la poutargue est généralement réalisé dans des conditions d'hygiène précaires. L'extraction des œufs se fait par terre, à même le sable ou bien directement aux abords de la plage.

Souvent la salaison est insuffisante et non homogène. De plus, le sel utilisé est de mauvaise qualité. La poutargue sèche au soleil, déposée sur des tôles rouillées ou des planches de bois. Le produit travaillé de cette façon est de très mauvaise qualité et il n'est pas garanti d'un point de vue sanitaire. C'est cette situation que représentants de Slow Food International ont trouvé la première fois qu'ils ont rencontré le groupe des femmes qui devaient ensuite former le noyau dur de la Sentinelle.



2006

Tout d'abord, Slow Food la Sentinelle de la poutargue d'Orbetello (en Toscane, Italie) les compétences nécessaires pour collaborer avec les femmes mauritaniennes.

En mars, le photographe Alberto Peroli, réalise un reportage sur les femmes Imraguen et sur les différentes phases de production de la poutargue.

Du 11 au 26 octobre 2006, quelques femmes sont accueillies par la coopérative d'Orbetello : elles visitent les locaux de transformation, suivent les différentes phases du travail de production de la poutargue et participent à plusieurs formations. Elles produisent de la poutargue (avec une matière première mauritanienne) qu'elles présentent, par la suite, à la manifestation internationale Salone del Gusto/Terra Madre de Turin (du 26 au 30 octobre), à laquelle elles participent pour la première fois.

A Turin, les femmes Imraguen tiennent un stand et vendent toute leur production (40kg), bien emballée, étiquetée et accompagnée d'un dépliant illustré.

2007

Suite à l'expérience du Salone del Gusto les femmes de la Sentinelle, réunies en une coopérative qui compte déjà 30 membres, trouvent et louent un local sur le port de Nouadhibou. C'est un vaste laboratoire, propre, avec électricité et eau courante, chambres froides, climatisation, plans de travail en aluminium et téflon. Elles commencent à travailler avec des tabliers, des gants et des bonnets, nettoient soigneusement les poches ovariennes des mulets, les recouvrent d'une bonne dose de sel, les font sécher



correctement et, enfin, les emballent sous vide.

Le laboratoire – qui a reçu une autorisation sanitaire UE – représente une excellente solution temporaire pour une production de qualité.

Le produit final est présenté et vendu à l'occasion de la manifestation Slow Fish (Gênes, 4/7 mai 2007).

2008

Un projet financé par la Région Piémont permet à Slow Food de prendre en charge l'achat de plusieurs machines professionnelles (une machine d'emballage sous vide neuve, une chambre froide), la rédaction et la publication d'un manuel de bonnes pratiques pour le travail du poisson (un manuel illustré, avec le texte en français et en arabe) et l'organisation de formations pour les femmes de la Sentinelle.

Quelques productrices participent à la manifestation internationale Salone del Gusto/Terra Madre (Turin, 23/27 octobre 2008) avec un stand.

2009-2010

Hormis la coopérative de Nouadhibou – qui compte désormais 60 productrices – la Sentinelle implique aussi la coopérative de Nouakchott, qui compte 184 productrices. Le renouvellement du soutien de la Région Piémont permet la réalisation de cinq Ateliers du Goût dans des hôtels et restaurants à Nouadhibou et à Nouakchott. Il permet également de promouvoir la poutargue sur le marché local, la formation d'un groupe de pêcheurs pour une meilleure gestion de la pêche et l'étude pour la réalisation d'une saline. En février 2009, quelques représentants de Slow Food et de la Sentinelle de la poutargue d'Orbetello (Toscane) s'entretiennent avec les coordinatrices de la Sentinelle mauritanienne et rédigent alors la première ébauche d'une charte de production de la poutargue.

En septembre 2009 la photographe Paola Viesi réalise un nouveau reportage photo consacré aux femmes de la Sentinelle. Le même mois, Olivier Pereon, représentant de Univers Sel (association française de producteurs de sel de Guérande) examine la Sentinelle et effectue une étude de faisabilité pour la réalisation d'une saline vers Nouadhibou.

La Sentinelle de la poutargue participe une fois de plus aux manifestations internationales de Slow Food : Slow Fish (Gênes, 17/20 avril 2009) et Salone del Gusto/Terra Madre (Turin, 21/25 octobre 2010).

2011

Quelques productrices participent à la manifestation Slow Fish (Gênes, 27/30 mai), avec un stand d'exposition et de vente. En Italie, Nedwa Moctar Nech, responsable de l'ONG Mauritanie 2000, donne deux conférences sur la situation de la pêche traditionnelle dans son pays : l'une à Slow Fish, l'autre à l'Université de Sciences Gastronomiques de Pollenzo (province de Cuneo).

La même année, grâce à une donation, les femmes de Nouadhibou achètent un terrain près du port, dans le but d'y construire plus tard un laboratoire de transformation.

A Nouakchott, où la coopérative des femmes possède déjà un laboratoire, la Sentinelle a permis l'achat d'une chambre froide et d'une machine d'emballage sous vide.

PROJETS FUTURS

L'activité la plus importante – du point de vue économique – sera la construction d'un laboratoire aux normes pour les femmes de Nouadhibou, qui actuellement travaillent dans des bâtiments en location.

Puis ce sera la réalisation d'une saline, qui permettra aux femmes de s'approvisionner en sel sur place (aujourd'hui, il est importé d'Espagne).

Elles poursuivront les formations sur la gestion du poisson séché (de façon à ce qu'il arrive aux ateliers dans de parfaites conditions) et sur la transformation du poisson. Certaines formations seront organisées en Italie, à la Orbetello Pesca Lagunare (Sentinelle de la poutargue d'Orbetello).

Enfin, de nombreuses manifestations de promotion seront organisées tant au niveau national qu'international.

4CITIES4DEV POUR LA SENTINELLE

Le projet 4Cities4Dev prévoit diverses activités pour soutenir la Sentinelle de la poutargue de mulet des femmes Imraguen, qui seront réalisées par Slow Food en collaboration avec la Ville de Tours :

1 démarrage d'une saline autour de Nouadhibou et formation du groupe qui devra la gérer,

2 achat d'une machine d'emballage sous-vide, pour l'atelier de Nouadhibou,

3 réalisation d'un court-métrage consacré à la poutargue et à l'expérience de la petite pêche côtière en Mauritanie, dans le cadre d'une série de quatre vidéos consacrées respectivement au Kenya, au Mali, à l'Éthiopie et à la Mauritanie. Le court-métrage sur la poutargue sera présenté en avant-première à Riga au printemps 2012. Les quatre films seront ensuite montés en un long-métrage à présenter dans plusieurs festivals internationaux,

4 participation de la Sentinelle à trois manifestations: Euro Gusto (Tours, 18-20 novembre 2011), Riga (printemps 2012) et Salone del Gusto/Terra Madre (Turin, 25-29 octobre 2012).

**Sentinelle Slow Food adoptée par la Ville de Tours
dans le cadre du projet *4cities4dev***



© Paola Viesi - © Alberto Peroli

www.4cities4dev.eu