

## **De Turin à Fadiouth: un échange basé sur le Couscous**

Du 16 au 19 décembre, des représentants de la Ville de Turin et de Slow Food ont visité une communauté sénégalaise de producteurs de couscous salé de mil, un Sentinelle de Slow Food (lien : <http://www.4cities4dev.eu/eng/adozioni/progetto/3/slow-food-fadiouth-island-salted-millet-couscous-presidium>). Les producteurs vivent à Fadiouth, un village situé sur une île recouverte de coquillages qui est reliée à Joal (150 km au sud de Dakar) par un long pont en bois.

Le peuple Serer, qui habite sur cette île, est depuis longtemps le principal producteur de mil Sunnà, la variété traditionnelle. Le grain est utilisé pour la réalisation d'un couscous particulier, que les familles de Fadiouth mangent chaque soir, mélangé à des feuilles de baobab et souvent accompagné d'une sauce aux fleurs de mangrove ou aux cacahuètes, et de viande ou de crustacés.

La visite faisait partie du projet européen 4Cities4Dev (lien : [www.4cities4dev.eu](http://www.4cities4dev.eu)) lancé en 2011 grâce à la collaboration entre quatre villes européennes : Turin, le chef du projet, Bilbao, Riga et Tours, et Slow Food. Les quatre villes ont "adopté" sept communautés de la nourriture, sélectionnées par Slow Food au Sénégal, en Mauritanie, en Ethiopie, à Madagascar, au Kenya, au Mali et en Côte d'Ivoire. Les producteurs sénégalais de couscous salé appartiennent à une de ces communautés.

Le maire et le conseil municipal de Joal-Fadiouth ont accueilli la délégation italienne, qui a été hébergé par la communauté de l'île et par les producteurs de couscous pendant quelques jours.

La visite a permis à la ville de Turin de bien connaître le Sentinelle et de visiter le site où un atelier pour la transformation et le stockage du mil est en construction grâce au financement du projet 4Cities4Dev.

"On a besoin de beaucoup d'esprit et de courage", expliqua Elisabeth, l'une des plus jeunes productrices du Sentinelle, " mais on en a beaucoup au Sénégal! On est très dynamique. On travaille ensemble avec un groupe de cultivateurs afin de faire pousser du mil naturellement, sans produit chimique, et on s'organise pour commencer à vendre le couscous sur le marché local et national."

Grâce à ce nouvel atelier, les femmes pourront produire et vendre le couscous en toute sécurité et dans les meilleures conditions d'hygiène. Cela les aidera à protéger la variété locale de mil, le Sunnà, et la technique ancestrale de transformation utilisée à Fadiouth pour faire du couscous.

Le Sentinelle du couscous Sénégalais sera présenté à Turin au salon du Goût et Terra Madre du 25 au 29 Octobre 2012.

Pour en savoir plus : [www.4cities4.dev](http://www.4cities4.dev)