

## **Dioudé Dandé Mayo s'associe à la célébration de la 5<sup>ème</sup> édition de The Meal International**

Le samedi 24 septembre 2016, nous s'est tenu la 5<sup>ème</sup> édition de The Meal International, un rendez-vous de solidarité internationale afin de soutenir les paysans du monde et de promouvoir la sécurité alimentaire.

A l'initiative de l'Association Suisse [Un repas pour notre Avenir](#), The Meal vise à se réunir en grand nombre simultanément en de nombreux endroits de notre planète, partager un repas afin de soutenir les paysans d'ici et d'ailleurs, plaider en faveur de la souveraineté alimentaire, du droit d'accès des populations autochtones aux ressources naturelles, terre, eau, forêts et semences.

Une soixantaine de pays dans le monde ont commémoré, la journée mondiale dédiée à la promotion du repas mais local. L'objectif des organisateurs en Suisse vise à promouvoir la consommation des produits alimentaires locaux et partants le développement de l'agriculture, l'élevage et la pêche.

En Mauritanie, c'est le village de Dioudé Dandé Mayo situé à 3 kilomètres de Bababé sur la rive du fleuve qui a accueilli cette mémorable journée.

Gori Amayel N'Diaye est l'organisateur de cette grande journée avec l'appui des femmes de la coopérative du village, regroupée derrière Coumba Hawa Sall, la présidente en présence du chef du village et du coordinateur Idriss Wele.

Très tôt le matin, en synchronisation avec 60 autres localités du monde, les femmes ont commencé la préparation de quatre plats sur la base des produits agricoles locaux. Il s'agit d'un plat de pâtes composées de la farine du mil et de différentes variétés de poissons d'eau douce mélangés avec le beurre de vache transformé appelé "Nébam Sirmé" (premier) ; un plat composé de pâtes préparées à partir de brisures de Sorgho et de poissons secs d'eau douce (deuxième) ; pâtes fabriquées à partir de farine de Niebbé (haricot) avec du sucre (troisième) et enfin, une bouillie fabriquée à base de l'oseille de guinée appelé "Larou".

Boubé Pathé Sall est l'une des femmes du village qui maîtrise parfaitement l'art culinaire traditionnel, elle nous a fournit des détails sur la préparation des ces différents plats locaux.

*Larou : « il y'a des brisures de mil pilés avec la main et les brisures obtenus sont séparées de la farine avec un tamis, l'oseille de guinée nous provient de nos champs, on a préparé "Larou", qui peut se faire avec des pastèques et des arachides également. Nous avons ajouté dans ce plat des pastèques et cuisiné avec du bois de chauffe. On y retrouve du sel, de l'eau ».*

*Pâtes de mil et poissons d'eau douce (Niiri et Liddi) « Cette pâte a été fabriquée à base de brisures de mil pilées avec la main. La farine et les brisures séparées par un tamis. Les brisures maintenant ont été cuisinées avec du bois de chauffe et les poissons ont été pêchées par nos "Subalbés" (pêcheurs) dans le fleuve ».*

*Pâtes de Niebbé (haricot) : « bouillie de Niébbé préparé avec du mil blanc, nous avons lavé totalement les graines de Niébbé et enlevé ce qui n'était pas bon, on a cuisiné d'abord le mil blanc et après on a versé les graines de Niebbé la dans et on y ajouté un peu de sel, plus du beurre (Kiringol) obtenu à partir du lait de vache ».*

*« Pâtes de sorgho "Koddé Ndeemiri" cultivé sous pluie, dans le Dièri. Les épis de sorgho sont sélectionnés et pilés, séparés par un tamis de la farine. Le poisson sec vient de l'eau douce du fleuve. Le beurre nous vient du lait que nous avons trait des vaches locales. La pâte a été préparée ici devant vous. Du sel et de l'eau, des oignons et du piment ont été ajoutés à ce plat ».*

*« Boulettes à base de pâtes "Koddé" : c'est préparé à base de Niébbé (haricot). Elles sont trempées dans l'eau pendant plusieurs heures, lavées, mis dans la passoire pour vaporiser, ensuite mettre dans un pilon pour piler. Ajouter un peu de sucre et de sel, verser pour obtenir cette pâte là »*

Tous ces produits alimentaires proviennent des champs du village. Rien n'a été importé d'ailleurs. Les gens ici sont des fils de cultivateurs, d'éleveurs et de pêcheurs. Avant l'argent, les gens fonctionnaient avec l'échange de denrées alimentaires, le mil, le lait etc.....

Mais depuis l'introduction de l'argent, le tout a changé martèle la dame. L'organisateur en chef, Gori Amayel N'Diaye a remercié vivement ceux qui ont tenu à faire le déplacement pour honorer de leur présence à ce grand évènement et décerné une mention spéciale aux femmes du village qui se sont mobilisées pour la réussite de cet évènement.

Daouda Abdoul Kader Diop