Association BEPA
Burkina Envol Pour l'Amitié
Loi 1901, Association déclarée en 1988 à la préfecture de Cholet

Journal N 9

SOMMAIRE

Tiébélé village à visiter	Page 1
Place de la femme dans la société burkinabée	Page 2
Le travail des enfants	Page 3
La Faune et la Flore	Page 4
Témoignage d'un filleul	Page 5
Une recette typique	Page 6
Le Fespaco	Page 7

Editorial

Nouvelle année, nouveau journal.
Le voeu de notre partenaire et ami Hubert, était que cette année connaisse la paix dans le monde afin de nous voir revenir à Tiébélé, dans la sérénité. Nous ne pouvons que formuler le même vœu.
Nous gardons le contact plus que jamais. Graâce aux progrès de communication sur Tiébélé, nous pouvons échanger plus facilement et plus régulièrement. Les activités de la bibliothèque sont florissantes. Les élèves y préparent activement leurs examens. Dans les nouvelles moins réjouissantes, le toit du préau s'est effondré après les pluies torrentielles de mai.
Nous espérons pouvoir faire le nécessaire rapidement.
Pour toutes les actions menées à Tiébélé, nous comptons toujours sur vous, chers adhérents, n'hésitez pas à nous faire connaître, de nouveaux adhérents seront toujours les bienvenus.

Membre du conseil d'administration :

Présidente : Mme Daillère

Trésorière : Mme Gaboriau

Secrétaire : Mr Banchereau

Vice-secrétaire : Mme Ouélé

Nous contacter :

assobepa@gmail.com

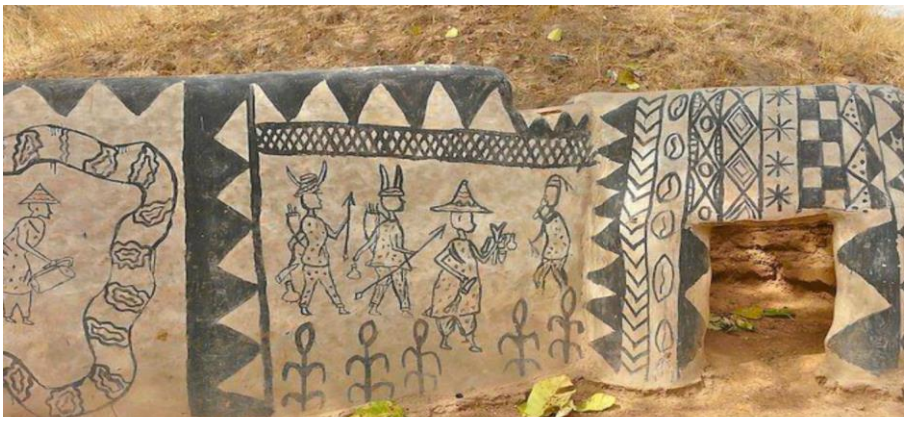
Burkinaenvolpourlamitie.e-monsite.com

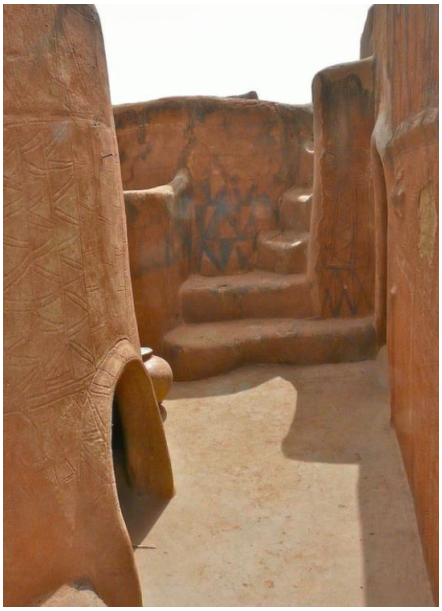
Sur Facebook : cliquer ici

2017

Tiébélé village à visiter

Tiébélé est un village près de Po, au sud d'Ouagadougou. Province habitée par les Kasséna, qui appartiennent au peuple Gourounsi. Les kasséna sont également implantés de l'autre côté de la frontière, au nord du Ghana. Cette ethnie, qui est installée depuis longtemps sur ce territoire, compte maintenant 17 500 habitants.





Village aux bâtisseurs émérites, ils construisent des maisons-fortins, dans non pas un village à proprement parler, mais des concessions ; un ensemble de cases à toits-terrasses de forme carrée ou cylindrique et qui sont reliées entre elles par des murs de terre massifs et sans ouverture sur l'extérieur. Cette construction traditionnelle à partir de terre, d'eau et de bouse mélangées se voit maintenant suppléée par la brique de terre crue moulée et séchée au soleil.

Ils ne sont pourtant pas des architectes professionnels, mais grâce à un sens artistique étonnant, ils arrivent à rendre à ces matériaux pauvres, toute leur noblesse. On croirait voir une véritable dentelle grâce aux courbes, aux festons de terre sèche.

La cour Royale de Tiébélé, située au pied d'une colline dans un paysage de plaine, constitue un témoignage des traditions Kasséna, notamment à travers l'architecture et la décoration de ses habitations. Chaque année, vers le mois de Mai, juste avant la saison des pluies, les femmes procèdent collectivement à la décoration murale de leur case. Ces travaux, utiles et décoratifs, sont aussi des temps de rencontres entre générations et finalement, de transmissions de la culture Kasséna. Les motifs représentent des symboles de la vie quotidienne et de la religion Kasséna. Les conditions sont réunies, pour que ce bien exceptionnel puisse être proposé pour une inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

De plus en plus connues, les belles architectures de Tiébélé, reçoivent de nombreux touristes chaque année.

Place de la femme dans la société burkinabée

Dans les villes, avec l'adoption des habitudes occidentales et les problèmes financiers inhérents à la vie citadine la polygamie tend à disparaître pour laisser place à la monogamie.

Tous les travaux ménagers incombent à la femme : aller chercher l'eau et le bois de chauffe exige parfois de parcourir plusieurs dizaines de kilomètres, préparer les repas, laver la vaisselle et le linge, s'occuper des enfants en bas âge. Elle vend sur les marchés souvent éloignés du village et durant l'hivernage, elle participe aussi aux travaux des champs.

La femme burkinabé est travailleuse, efficace, prévoyante et organisée, qualités qui en font un pilier tant au niveau de la famille que la société.

Le président Thomas Sanka, de 1983 à 1987 avait bien compris l'importance de ce potentiel, en décrétant que le 8 mars, journée Internationale de la Femme, serait dorénavant un jour férié. Pour fêter dignement la femme, il avait même déclaré que ce jour-là, les hommes seraient de corvée pour les achats au marché ! De quoi frapper les esprits dans un pays où cette tâche avait de tout temps été dévolue aux femmes. Cette obligation a permis à certains hommes de constater qu'ils ne donnaient pas suffisamment d'argent à leur épouse pour assurer l'alimentaire.

Thomas Sankara,est né le 21 décembre 1949 à Yako en Haute-Volta et fut assassiné le 15 octobre 1987 à Ouagadougou au Burkina Faso. C'était un homme politique anti-impérialiste, panafricaniste et tiers-mondiste, chef de l'État de la Haute Volta, rebaptisée Burkina Faso. Il fut président de 1983 à 1987

Le travail des enfants au Burkina

Le travail des enfants constitue un frein à leur scolarisation, leur épanouissement, et leur santé mentale et physique. De nombreuses dispositions juridiques ont été prises pour l'interdire et ramener l'âge minimum de travail à 18 ans. Mais sur le terrain, la réalité est toute autre. De l'orpaillage à la prostitution en passant par les petits commerces, des milliers d'enfants au Burkina exposent leurs vies chaque jour selon l'Unicef.

L'orpaillage est la recherche et l'exploitation artisanale de l'or dans les rivières.

D'après une étude menée par le Ministère de l'action sociale, 35.7% des personnes qui travaillent sur les sites d'orpaillage sont des enfants (6 à 17 ans). Un enfant sur deux y habite avec tous les dangers que cela comporte. Ce sont tous des enfants d'âge scolarisable mais seulement un sur trois d'entre eux est en primaire. Ces derniers combinent l'école et les travaux sur les sites au début puis au fil du temps abandonnent l'école.

Un enfant sur quatre est occupé aux activités de lavage, de concassage et de creusage. Ils mènent d'autres activités telles que la vente d'eau, le petit commerce, le travail dans les restaurants, les buvettes, la gestion de fonctionnement de babyfoots, vidéoclubs, mécanique, soudure, salons de coiffure. Pire, des enfants jouent souvent les intermédiaires dans des activités illicites.

Des enfants victimes de trafic

En 2013, le Ministère de l'Action sociale a signalé avoir identifié1.146 enfants victimes de trafic.

Les garçons sont employés comme travailleurs forcés dans l'agriculture ou employés comme domestiques, ouvriers métalliques, menuisiers, et comme mineurs. Les filles travaillent notamment comme domestiques et vendeuses. Elles sont également soumises à la prostitution forcée.

243 mineurs en situation de prostitution ont été interrogés à Ouagadougou. Cette étude a révélé qu'il y a eu des endroits où ''même" des enfants de 9 ans ont été enquêtés en situation de prostitution. Parmi les filles mineures en situation de prostitution, quatre sur dix ont au moins un enfant.

En collaboration avec diverses ONG locales et internationales, le gouvernement a mis en place des centres de transit polyvalents, qui fournissent de la nourriture, des soins médicaux et un appui-conseil en amont aux enfants avant de les réunir avec leurs familles.

Le Baobab un arbre sacré en Afrique

Le baobab : Les fruits du baobab sont comestibles. Leur goût acidulé plaît bien. Les singes aussi en sont friands d'où l'appellation de "pain de singe". Ils sont très riches en vitamines B1 et C et contiennent deux fois plus de calcium que le lait. Les graines du baobab se consomment grillées. Elles sont très nourrissantes. On s'en sert également pour remplacer le café. On en extrait encore une huile alimentaire. La pulpe des fruits frais ou séchés mêlée à de l'eau fournit une boisson rafraichissante appelée bouye ou jus de bouye. Ce jus est préparé en mettant le fruit du baobab dans de l'eau pendant quelques heures. Le jus obtenu est ensuite mélangé avec un peu de lait et du sucre. Depuis juillet 2008, le fruit est autorisé à la vente par la Communauté européenne (cette autorisation est obligatoire depuis 1997 pour tout produit alimentaire non déjà couramment consommé en Europe).

Témoignage d'un filleul

Pour le questionnaire nous avons posé des questions à Ouénigamou Paul BONLOUGOU, le filleul de Jérémy BANCHEREAU.

Il a 20 ans et a 2 frères et 2 sœurs. Depuis 2009 les études l'ont obligé à quitter ses parents pour aller s'installer à Ouagadougou. Il était au début chez un tuteur et depuis 2011 il vit seul. Il a été parrainé car il était orphelin de mère. Pour lui le fait d'être un enfant parrainé l'a aidé dans ses études, c'est grâce au parrainage qu'il a pu continuer ses études. Il explique que le cycle d'études qu'il a choisi (enseignement technique), l'a obligé à partir à Ouagadougou. Malgré les moments difficiles il n'a jamais eu envie d'arrêter ses études. Il est scolarisé au Centre Polytechnique de Formation Professionnelle (CPFP) à Ouagadougou. Une année scolaire dure 9 mois avec une semaine de congé environ, en décembre et en mars.

En vue de la préparation de son Bac technologique (Bac STI), il apprend 12 matières : Les Mathématiques, l'Anglais, la Technologie Industrielle, la Physique Appliquée (Electrotechnique), le Câblage industriel, le Schéma automatisme, le Dessin industriel, la Mécanique Appliquée, le Projet d'études d'équipement électrique, le Français, la Métallurgie l'éducation physique et sportive.

Il nous a décrit une journée type lorsqu'il va à l'école : « J'arrive à l'école généralement aux environs de 6h 30, soit 30 minutes avant le début des cours. Je range mon vélo au parking et après avoir salué mes camarades, je nettoie ma place, j'efface les tableaux et je nettoie la chaise du professeur. Puis je m'assois pour revoir quelques notions du cours à venir. Une fois le professeur en classe et le cours commencé, 7 h, je prête toute mon attention pour comprendre le cours et ce pour toutes les matières. A 09h 45 c'est la recréation, souvent je mange le pain chez ''Tantie '' mais pas tous les jours avant de reprendre les cours à 10h, je suis le cours suivant avec autant d'attention que le précédent. Maintenant il est 12h heures. C'est l'heure de la descente et du repos qui dure 3 heures dans notre pays. C'est le moment où je pars chercher quelque chose à manger juste à côté du centre. Je varie les plats en fonction de mes moyens. A environ 12h 30, j'ai fini de manger et je retourne dans une classe située près du centre où je retrouve mon camarade de classe nommé Noufou. Avec lui, je fais des exercices jusqu'à 14h 50 et ensemble nous partons aux toilettes du centre pour se rincer les pieds avant de retourner en classe en attendant le professeur du soir. Après le cours de l'après-midi qui se termine à 18h, je repars au parking pour prendre mon vélo et je rentre à la maison. »

En dehors de ses études, Paul travaille en tant que maître de maison pour 3 élèves en classe de CAP et de 3ème, les samedis et dimanches soirs. Le dimanche il pratique le football.

Concernant ses projets, il prépare son Bac en espérant obtenir une bourse d'études pour le Maroc et pouvoir continuer ses études d'ingénieur en Maintenance industrielle et équipement électrique.

Une recette typique

Couscous Fonio (graine/céréale) au poulet

• Ingrédients

pour 5 personnes
Fonio : 1 kg
1 l d'eau
2 kg de poulet
300 gr de tomate fraîche
100 gr de tomate concentrée
2-3 oignons
Ail selon le goût
2 ou 3 piments frais
Légumes : carottes, choux, aubergines, poivrons, navets, courgettes
1 bouillon cube
250 ml d'huile
sel, poivre

• Préparation

Temps de cuisson : 1h à 1h 30mn

• Description

• Mettre le fonio dans un récipient et l'arroser d'eau (0,5 litre d'eau pour 1 kg)
• Faire cuire à la vapeur une première fois pendant 10 minutes
• Rajouter après cette première cuisson un peu d'eau sur le fonio tout en le malaxant doucement
• Faire cuire à la vapeur une deuxième fois pendant 5 min
• Mettre ensuite le fonio sur les morceaux de légumes frais coupés en fines lamelles
• Faire cuire à la vapeur une troisième fois pendant 15 minutes
• Mélanger à la fin de cette cuisson le fonio et les légumes
• En parallèle, faire dorer votre viande dans une casserole avec un filet d'huile. La retirer lorsqu'elle est dorée et mettre le concentré de tomate. Laissez cuire 5 minutes puis ajouter le bouillon avec un peu d'eau et les tomates fraîches. Laisser cuire 20 minutes à feu doux couvert puis ajouter la viande et les légumes. Laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson complète de tous les légumes. Ajouter si besoin un ou deux verres d'eau.

• Servir le fonio accompagné de la viande et des légumes en utilisant le bouillon comme sauce

Le Fespaco

Le Fespaco, (festival panafricain de cinéma et de l'audiovisuel) s'est déroulé du 25 février au 4 mars à Ouagadougou. Comme tous les deux ans depuis 1969, la capitale burkinabèe attire les regards du monde entier en célébrant le 7e art du continent et de la diaspora. C'est le second Fescapo depuis la révolution de 2014, et le premier depuis le sanglant attentat terroriste de janvier 2016. Cette cérémonie s'est donc tenue sous haute sécurité, mais aussi sous le signe du renouveau politique. La Côte d'Ivoire en était le pays invité d'honneur. Plus de 150 films dans la compétition avec 100 000 spectateurs attendus.

Alain Gomis remporte l'Etalon d'or avec « Félicité ». Déjà couronné par un Ours d'argent à Berlin, le film du réalisateur franco-sénégalais obtient la récompense suprême du cinéma africain à Ouagadougou. Sylvestre Amoussou a reçu l'étalon d'argent avec « un orage africain »

L'étalon de bronze est revenu au film marocain A Mile in My Shoes de Saïd Khallaf. « Le Fescapo est un événement essentiel pour le monde de la culture, pour les Africains, pour la diaspora, pour le monde entier et cette 25e édition montre à quel point le Fescapo est un succès burkinabè, ouest-africain, continental et même mondial », a déclaré à son arrivée à Ouagadougou M. Ouattara, président de la Côte d'Ivoire depuis 2011,dont la visite scelle aussi la réconciliation entre les deux pays, en froid après la chute du président burkinabé Blaise Compaoré fin octobre 2014.

En 2017 c'est également le 16e Festival Cinémas d'Afrique qui a eu lieu du 16 au 21 mai 2017 à Angers. C'est un rendez-vous pour découvrir les films du continent africain récemment produits. Il propose une sélection d'une vingtaine de films des deux dernières années et un programme réservé au jeune public.

L'association Cinémas d'Afrique souhaite ainsi faire découvrir l'Afrique et ses cultures à travers le regard des Africains eux-mêmes.

Si vous voulez nous rejoindre à l'association, ou tout simplement adhérer,

Adresser votre chèque de 10€ à

L'ASSOCIATION BEPA — ROUTE DE TIFFAUGES— 49660 TORFOU

NOM : .....

PRENOM : .....

ADRESSE : .....