71 ---------- Laurence Dautraix

CFAA Pugnac *

alimentation et culture : >>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

un potager au Sénégal ou comment lier partage et sens collectif.

La culture est à la fois : l'action de cultiver la terre, le développement des facultés de l'esprit, l'ensemble des formes de comportement d'une ou de sociétés humaines. L'alimentation est l'action ou la manière de s'alimenter. A la lumière de ces définitions, il naît un sens commun à ALIMENTATION ET CULTURE : les formes comportementales de l'être humain et l'appropriation de celles-ci dans un espace culturel donné.

En juillet 2005, l'échange entre un groupe de onze apprentis (CAPA - BEPA - BAC PRO) du CFAA (Centre de Formation d'Apprentis Agricoles) de Pugnac (antenne du CDFAA : Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles de la Gironde) et treize jeunes de M'Bodiene, village sénégalais de la petite côte a mis en lumière ces formes à l'occasion de moments de tranches de vie collectives au cœur de ce village.

Deux moments forts illustreront le lien ALIMENTATION ET CULTURE : la réalisation d'un **potager en micro jardinage et la prise des repas quotidiens** selon les règles culturelles du Sénégal.

Tout d'abord le potager. **Comment une réalisation technique met en évidence le partage de formes comportementales ?**

Réaliser un potager « franco-sénégalais » a nécessité le partage de connaissances et savoirs agronomiques et environnementaux avec des cours collectifs à l'ombre du fromager[1], le partage des éléments naturels : terre, eau, plants pendant le travail manuel de la terre, le semis, et l'arrosage avec l'eau du puits. Sans oublier le partage de la joie à la vue des plants qui poussent.

Pour le groupe français, il s'est avant tout agit de l'appropriation des particularités du terroir sénégalais et du travail d'une terre différente de la terre girondine. Il a aussi fallu adopter des comportements nouveaux liés à des contraintes environnementales et culturelles méconnues : climat, eau, outils, pratiques agricoles.

Pour le groupe sénégalais, la mise en place du potager a permis d'engager une réflexion sur la diversification de l'alimentation, la valorisation du travail de la terre pour des jeunes en quête de plaisirs urbains, la vulgarisation du système micro jardinage préconisée par la FAO[2] dans les pays pauvres, le questionnement autour du fait qu'un Sérère (ethnie majoritaire du village) naît cultivateur.

Ces partages et ces préoccupations, bien que différentes, ont de toute évidence donné un sens collectif à la réalisation marquée par l'interculturalité.

Ensuite les repas : **Comment l'acte de manger pour satisfaire un besoin est devenu un acte culturel fort pour le groupe français ?**

Parmi les paroles d'apprentis récoltées quatre mois après notre retour en France, retenons celles de Bruno : « La nourriture ! Surpris de manger à la main et assis par terre. Ma foi, ce n'est pas plus mal ! ». Et oui, ce n'est pas plus mal. En s'appropriant une forme comportementale culturelle, il se rapproche d'une forme naturelle qui privilégie le contact direct entre l'être humain et l'aliment. Forme qui n'est pas sans rappeler que l'assiette apparue au XVième siècle, dans la tradition française et la fourchette rapportée d'Italie au XVIème siècle n'a qu'une histoire récente, si facile à oublier.

La réunion autour du même plat rond après avoir soigneusement pratiqué le lavage des mains signifie aussi une parfaite maîtrise de la technique alimentaire qui consiste à faire une boule des aliments et la projeter délicatement à la bouche en évitant tout contact avec les lèvres. C'est aussi accepter qu'une personne se charge de décortiquer les morceaux de viande ou de poisson pour ensuite les distribuer à l'ensemble du groupe. C'est aussi pour des français s'accommoder de peu de confort pour privilégier une réunion collective, un partage, un contact charnel avec l'aliment.

Les apprentis de Pugnac ont majoritairement adopté la tradition sénégalaise dans ses manières alimentaires et ils ont aussi fait honneur aux mets de poissons, presque quotidiens, en pays de pêcheurs Sérères. Et, c'est tour à tour du thon, du merlu, de la lotte, du barracuda ou de l'espadon que nous avons tous dégustés. Une belle manière de glorifier ce peuple de pêcheurs.

Durant ces quinze jours au Sénégal, la vie communautaire, le partage, l'écoute de l'autre, la confiance ont fait sens. Sébastien a dit : « j'ai beaucoup aimé l'échange de paroles, j'ai adoré le stage djembé, le potager sur table, j'ai appris. J'ai également apprécié leur culture. »

De la terre travaillée aux poissons dégustés, restent des traces qui sans aucun doute forment un lien solide entre ALIMENTATION ET CULTURE.

*** Responsable échange interculturel.**

[1] Arbre du Sénégal

[2] Organisation mondiale pour l'agriculture et l'alimentation

Tradition du partage du plat