

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les connaissances, méthodes et pratiques traditionnelles liées à la fabrication du sel de Bandrélé (Shingo ya Bandrele)



*Collecte du limon, Bandrélé
2023©Djamilat M'ZE*



*Filtration de la saumure, Bandrélé
2023©Faissoil SOILIH*



*Evaporation, Bandrélé
2023©Faissoil SOILIH*

Description sommaire

Le Shingo ya Bandrele ou encore le sel de Bandrélé est l'art de fabriquer un sel ignigène sur la bande littorale de Bandrélé, commune du sud-est de Mayotte. La pratique est exclusivement portée par les femmes que l'on nomme, les mama shingo (mamans du sel). Elles sont regroupées au sein de l'association éponyme. C'est cette association qui gère l'écomusée du sel de Bandrélé. Historiquement, à la fin des années 1990, c'est l'association de nettoyage pour la propreté de la commune de Bandrélé (ANPCBa) qui prend l'initiative à la fois de rendre hommage au courage de ces femmes et de promouvoir leur activité tant sur le plan patrimonial, et celui du développement territorial. C'était une réponse structurante pour faire face au désintérêt pour la pratique, à la concurrence des sels d'importation et pour améliorer les conditions de travail des mama shingo.

La collecte du limon, la filtration de la saumure, la cristallisation et l'évaporation par chauffage au feu de bois, jusqu'à l'obtention du sel, sont les étapes clés d'une chaîne opératoire qui se réalise selon les méthodes traditionnelles pour obtenir le sel de Bandrélé. La pratique est un héritage ancestral des techniques déjà en usage sur la côte-est de l'Afrique depuis le Ve siècle. Mayotte s'inscrit dans la dynamique du monde Swahili et en a été un acteur, notamment des échanges commerciaux et savoirs de cette aire culturelle. La fabrication du sel à Mayotte a d'abord été localisée à Tsingoni. Puis, dans le courant du XXe siècle, du fait du déplacement pour installation définitive d'une praticienne vers la commune de Bandrélé, la pratique s'y est progressivement enracinée. Elle s'est longtemps transmise, de génération en génération, de façon matrilineaire, au sein de la famille. Dès leur plus jeune âge, les filles étaient sensibilisées à l'art de fabriquer le sel en faisant avec leur mère et grand-mère. Le prélèvement du limon se faisait sur le site et l'ensemble des autres opérations à la maison, avant que l'éco-musée ne prenne le relais en dotant les mama shingo de moyens matériels pour tout faire sur place. Les jeunes filles apprenaient les secrets de fabrication pour développer leur sensibilité et faire leur propre sel. Une fois obtenu, le sel était partagé, en famille, entre amis-es et avec le voisinage. Aujourd'hui, il est également vendu, notamment aux touristes. La pratique est dans une dynamique où il y a à la fois une tension car l'éducation des jeunes filles ne passent plus forcément par la maîtrise de la fabrication de son propre sel, d'une part, et une volonté collective d'engager une collaboration pour une valorisation du produit et du territoire dans le champ de l'éco-tourisme, d'autre part. Les Mahoraises se reconnaissent dans la pratique et la considèrent comme un élément majeur de l'identité du territoire.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les connaissances, méthodes et pratiques traditionnelles liées à la fabrication du sel de Bandrélé (Shingo ya Bandrele)

En langue régionale

En shimaore : *Shingo ya Bandrélé*

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- Les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

La communauté est constituée des femmes, les *mama shingo*. Elle s'élargit aux différents groupes de consommateurs (réguliers, occasionnels, touristiques), aux commerçants et différents acteurs que nous présentons ci-dessous :

Les **praticiennes de l'écomusée du sel de Bandrélé**¹. Elles sont au nombre de vingt et un et sont principalement des femmes originaires de Nyambo titi. Elles ont une moyenne d'âge de plus de cinquante-cinq ans et sont très actives. Ces *mama shingo* sont reconnues pour leurs savoirs par les institutions (la commune de Bandrélé et la communauté des communes du sud) car à travers la fabrication du sel, elles contribuent à développer l'attractivité du territoire en préservant cette pratique ancestrale et maintiennent ainsi un espace social.

Les **praticiennes de Nyambo bole**, au nombre de quatre, sont originaires de ce village et exercent la pratique exclusivement en son sein. Elles ont leur propre réseau de distribution.

Les autres **praticiennes** qui ne sont ni de *Nyambo titi* ni de *Nyambo bole*, ont une pratique occasionnelle. Elles s'installent là où elles repèrent une opportunité pour récupérer du *pahuwe* (le limon). Certaines sont dans le village de *Nyambadao*, à moins de 5 min. du village de Bandrélé.

Les **anciennes praticiennes de Tsingoni** ne sont plus aussi actives, mais restent des personnes ressources, compte tenu de leur passé récent en matière de fabrication du sel. Tsingoni qui se nommait auparavant *Shingoni* - "là où on fabrique le sel" (*Shingo* pour le "sel" et *ni* faisant référence à l'expression "là où ...") - était le principal centre de production du sel. La fabrication du sel est très sollicitante physiquement. Avec leur grand âge, ces praticiennes ont cessé leur activité. Elles consomment le sel de Bandrélé en l'achetant dans des commerces proches de Tsingoni ou en venant à l'écomusée, et c'est là une occasion de partager les savoirs entre *mama shingo*.

L'association les *mama shingo* qui a pour mission de promouvoir le sel de Bandrélé. Elle fait le lien entre les praticiennes et les différents acteurs, notamment les deux collectivités locales.

Les **dirigeants de l'ANPCBa** qui, même s'ils ne gèrent plus l'écomusée qu'ils ont créé, ont la mémoire de cette histoire où ils ont promu le changement d'orientation en aidant les praticiennes à se tourner vers le développement patrimonial et touristique.

¹Comme dans d'autres villages mahorais, les habitants du village de Bandrélé se distinguent par une organisation communautaire. Physiquement, il y a un groupe sur chaque rive.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les **agents de la mairie et de la communauté des communes du sud** qui sont mis à disposition de l'écomusée. Leur fonction est d'accueillir les visiteurs et également d'entretenir le site.

Les **commerçants-es** qui représentent un maillon important de la pratique car en plus du point de vente de l'écomusée, leur commerce est un lieu supplémentaire qui sert de point de distribution. Ils-elles achètent les productions de Nyambo titi (écomusée) et celles de Nyambo bole.

Les **touristes domestiques** qui viennent découvrir ou redécouvrir l'écomusée du sel de manière occasionnelle. Ils-elles peuvent être accompagnés-es par des agents du comité départemental du tourisme ou par des guides touristiques privés. Ils repartent souvent avec leur sel.

Les **groupes scolaires** qui se rendent à l'écomusée lors des sorties éducatives. Les élèves et les enseignants-es peuvent découvrir ou redécouvrir l'écomusée, ainsi que la chaîne de fabrication.

Les **élus de la commune et de la communauté des communes du sud** sont impliqués dans le développement, la sauvegarde et la mise en valeur de la pratique. Ils sont unanimement d'accord avec l'idée de faire du sel de Bandréle un patrimoine immatériel national et l'un des éléments d'attractivité du territoire. Ils ont été présents au sein du comité de pilotage installé ad hoc pour l'inventaire.

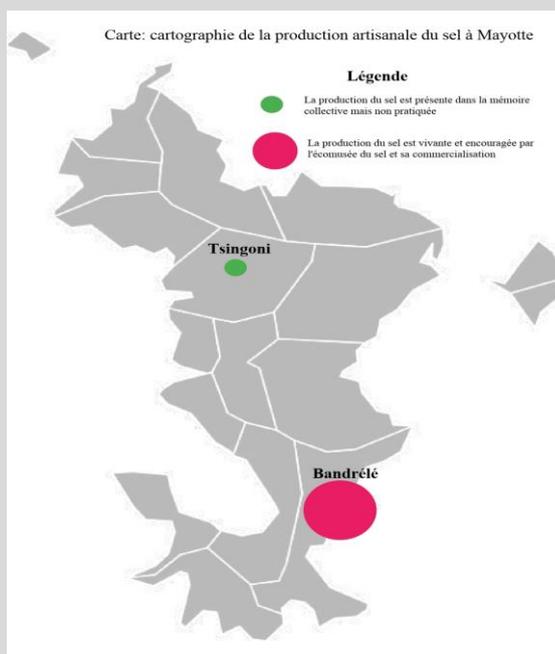
Les **scientifiques**. C'est un groupe de chercheurs que la communauté des communes du sud souhaite mobiliser pour constituer un conseil scientifique. Ce dernier aura la charge de mesurer la qualité du sel produit et de contribuer à veiller au respect des équilibres de l'écosystème.

Les **fournisseurs de bois**. Ce sont des sociétés d'élagage qui sont missionnées par les collectivités ou les privés. Certaines d'entre elles proposent aux praticiennes d'acheter du bois pour 70,00 € le camion rempli. Cela participe à soulager de la pénibilité de la tâche même si la dépense pèse sur le budget.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Le Shingo ya Bandréle se déroule à Bandréle, commune du sud-est de Mayotte, région française, une des quatre îles de l'archipel des Comores.



Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La pratique de fabrication du sel ignigène (évaporation par le feu) se retrouve en France continentale, en Lorraine, en Franche-Comté et au sud-ouest.

Elle existe également au Mexique, en Afrique.

En Asie du Sud-Est, dans certains pays tels que la Thaïlande, les Philippines, ou encore les îles de l'Indonésie, on trouve une approche similaire, notamment lors de la phase de constitution de la saumure puisqu'on utilise le procédé de lixiviation (technique d'extraction des éléments solubles en utilisant l'eau de mer ou de source pour obtenir la saumure). Selon l'endroit, après obtention de celle-ci, l'évaporation se fait soit sous l'effet du soleil ou par chauffage.

Plus proche de Mayotte, dans les Mascareignes, existe la technique de fabrication du sel solaire (évaporation naturelle sous l'effet du soleil et du vent). A La Réunion, l'autre île française du sud-ouest de l'océan Indien, précisément dans la ville de St-Leu (littoral ouest), on fabrique le sel solaire. A Madagascar, dans les salines de Toliara et à l'île Maurice dans les bassins du village de Tamarin, la fabrication du sel se fait aussi dans des marais salants où est stockée la saumure, portée à évaporation à travers l'énergie solaire et le vent.

Citons, Guérande, commune de l'ouest située en Loire-Atlantique, avec son sel solaire hautement réputé, dont la qualité du goût est attribuée à la maîtrise d'une pratique traditionnelle et artisanale. Citons également Hyères, commune du sud dans le Var, avec sa route du sel.

I.5. Description détaillée de la pratique

Mayotte est le seul territoire français de l'outre-mer où l'on fabrique le sel par le biais de la méthode de *collecte du limon* pour obtenir du sel ignigène. Cette méthode consiste à récupérer le limon (un élément sablonneux, près de la mangrove), contenant du sel, mélangé à d'autres éléments minéraux. Le sel sera extrait par filtration, jusqu'à obtenir de la *saumure* (eau salée). Cette dernière est cristallisée par le biais d'un procédé d'évaporation par une source de chaleur artificielle, en l'occurrence le feu. La fabrication du sel à Mayotte se répartit selon trois grandes phases :

1. la collecte du limon (*U ngulidza li pahuwe*),
2. la filtration pour obtenir la saumure (*U siliha utsuzi*),
3. l'évaporation pour obtenir le sel (*U piha y shingo*).

Ces phases sont composées de micro-actes qui se partagent seulement entre les praticiennes. Ils constituent des secrets qu'elles ne transmettent qu'à leurs enfants. Il s'agit de méthodes qui ont pour but de :

- rendre unique le goût du sel,
- faciliter la fabrication,
- et/ou choisir la quantité de sel à fabriquer.

Entre les trois phases, il y a des choix de matériaux et d'outils qui font la différence car la manière de fabriquer du sel varie selon le village, la communauté et selon la praticienne.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

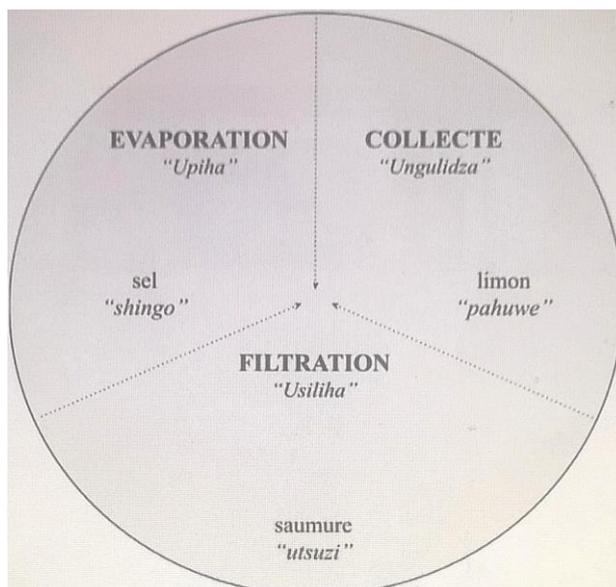


Figure : Présentation du cycle de fabrication du sel

En amont de la collecte du *pahuwe*, les praticiennes préparent l'ensemble des besoins matériels qui vont optimiser le procédé global de fabrication. Il s'agit de la mise à disposition de l'établi, du bac en tôle trouée et muni d'un sac de conservation de riz et de gros sable. Il s'agit également du bois prévu pour chauffer la saumure, portée par un bac en tôle. Puis, enfin, il s'agit du stockage de l'eau de mer ou de l'eau douce qui sera utilisée lors de la filtration de la saumure.

Les praticiennes réunissent le bois et le mettent dans un espace réservé, en attendant la phase d'évaporation.

Phase 1 : la Collecte (U ngulidza)

Après la *salât* (prière islamique) de l'aube, les praticiennes se rendent sur le littoral près de la mangrove. Elles évitent ainsi la chaleur du soleil. La collecte du limon se fait généralement dans la période où il pleut le moins (avril à septembre) pour profiter d'un limon accessible et utilisable.



Bois récupéré,
2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Phase 2 : la Filtration (U siliha)

La deuxième phase commence avec la préparation du dispositif de filtration. C'est une phase qui peut durer toute une journée, étant donné que l'objectif est de stocker le maximum de saumure. Posé sur un établi en bois, le bac en tôle troué (le *kiliho*) va servir d'appareil de filtration. Au fond de celui-ci, les praticiennes déposent un sac d'emballage de riz, puis du sable grossier pour éviter le colmatage du sac de riz. Puis, elles déposent le *pahuwe* par-dessus avant de verser de l'eau douce ou de l'eau de mer. Les premières gouttes obtenues lors de la filtration ne sont pas bonnes, elles sont ensuite reversées dans le bidon de stockage d'eau de sel ou d'eau douce. Au fur et à mesure qu'elles versent de l'eau par-dessus, les praticiennes goûtent le filtrat qu'elles récupèrent dans une bassine placée en dessous de l'établi en bois. Lorsqu'elles voient apparaître une eau claire et enrichie en sel, alors, elles peuvent désormais commencer à stocker la saumure dans les bidons. Les praticiennes peuvent conserver jusqu'à 500 litres de saumure. Certaines préfèrent la laisser fermenter pendant une journée avant de passer à la prochaine phase. Elles considèrent que la qualité du sel obtenu après évaporation dépendra de la qualité de la saumure.



Filtration,2023©Faissoil SOILIH

Phase 3 : l'évaporation (U piha)

La dernière phase démarre lorsque le bois chauffe en dessous de la « marmite » fabriquée à base de tôle. Les praticiennes versent de la saumure dans la marmite puis laissent chauffer jusqu'à ébullition. Lorsque des petits cristaux commencent à apparaître, elles versent une seconde fois de la saumure. Elles appellent cela *uhomeya*. Une fois la saumure portée à ébullition, elles versent une troisième fois de la saumure jusqu'à obtenir une évaporation. A l'aide d'une écumoire, elles enlèvent l'écume de mer pour continuer le processus d'évaporation. Il arrive que la phase d'évaporation se poursuive durant la nuit sans l'assistance de la praticienne.



Évaporation&extraction,2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Cette phase se termine après la récupération du sel obtenu, jusqu'à épuisement du stock de saumure conservée dans les bidons de 120 litres. Les praticiennes doivent également veiller à ce que le sel soit pur et de bonne qualité. Un bac en tôle peut produire jusqu'à une vingtaine de kilogrammes de sel. Une production journalière permet d'obtenir cinquante kilogrammes de sel. Et pour finir, elles font la récolte dans les sacs de riz, puis le stockage et l'ensachage avec le personnel présent au sein de l'écomusée.



récupération du sel, pesée et mise en rayon dans l'écomusée,2023©Faissoil SOILIH

Au sein de l'écomusée, des dispositions ont été prises pour que les praticiennes puissent stocker leur production dans un espace dédié. C'est la partie supérieure du sel qui est récupérée pour être pesée et laissée pour être vendue au sein de l'écomusée. Un ordre de passage pour la pesée a été défini pour chaque praticienne. Ainsi, elles se présentent avec une partie de leur production, prête à être mise en vente. L'autre partie est vendue à leurs clients qui sont généralement des commerçants-es. Ils l'achètent à 5 € le kilogramme.

Chaque action au sein des étapes et les étapes elles-mêmes constituent un ensemble de savoirs complexes qui s'acquiert par la pratique. Les actes sont physiques, d'apparence anodines mais exigent une intelligence de situation, une compréhension des phénomènes naturelles, chimiques et la mesure de ses propres forces. La fabrication du sel de façon artisanale correspond à un apprentissage qui associe les sens (visuel, olfactif et kinesthésique).

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

La langue pratiquée lors de la fabrication du sel de Bandréle est le **Shimaore**.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

La mise en place de l'écomusée du sel de Bandréle a été l'occasion pour l'ANPCBa de mobiliser des partenaires financiers pour la construction d'un patrimoine bâti. Ce dernier est le plus souvent construit en matériaux naturels et a évolué avec le temps.

Du siège à l'espace de stockage



le siège de l'écomusée,2001©Allaoui CHEBANI



espace de stockage,2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

En 2001, l'écomusée avait construit son siège de 20 m², en utilisant des matériaux végétaux, tels que:

- le bois,
- le bambou,
- et les feuilles de cocotiers tressées.

Jusqu'au début de la dernière décennie, ce bâti servait essentiellement à recevoir les visiteurs et à exposer les productions réalisées par les praticiennes.

De l'accueil au siège



espace accueil,2007©Allaoui CHEBANI



nouveau siège,2023©Faissoil SOILIH

Le nouveau siège de l'écomusée a été installé à peu près sur le même emplacement que celui du bâtiment de l'accueil. Le siège est une structure sur pilotis, à base de :

- ossature et charpente en bois,
- bardage en bois rouge,
- et des tôles pour la couverture.

Il s'agit d'une construction récente d'une superficie de 25 m² où les agents de la communauté des communes du sud et le président de l'association les *mama shingo* de Bandrélé font de :

- l'accueil,
- l'information,
- et la vente.

Stand de repos (*banga*)

Au sein de l'espace de production, on compte 10 stands construits à base de :

- bambou pour le mur,
- tôle pour le toit.

La superficie du *banga* est estimée à 6 m². Il est occupé par au moins deux praticiennes qui sont des adhérentes de l'écomusée. C'est un abri utilisé pour stocker le matériel de production et pour se protéger de la chaleur et de la pluie.



Stand,2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Stand de stockage des matières premières en période de pluie (*banga*)

L'objectif de ce bâti est de permettre aux praticiennes de conserver le bois et le limon à l'abri de la pluie. Ce stand est construit sur une superficie de 27 m², à partir de :

- poteaux en béton,
- sol en béton,
- charpente bois,
- et couverture en tuile de bois.



Stand de stockage du bois et du palhuwe,2023©Faissoil SOILIH

Objets, outils, matériaux supports

Pour fabriquer leur sel, les praticiennes utilisent aujourd'hui :

Sutru : truelle achetée à la quincaillerie du village. Elle sert à gratter le sol pour récupérer le *pahuwe* (limon) disponible et le rassembler, en le drainant dans un seul endroit. Chaque praticienne possède son propre sutru.



Sutru,2023©Faissoil SOILIH

Bourouetti : brouette, seul moyen pour transporter le *pahuwe*, du lieu de collecte vers celui de la fabrication du sel. Elles s'entraident.



Bourouetti,2023©Faissoil SOILIH

Lapeli : pelle pour le remplissage de la brouette de *pahuwe* avant de le transporter de la zone de collecte vers le lieu de production. Elle aide également à rassembler à même le sol le maximum de *pahuwe*. Pour marquer leur passage, les praticiennes laissent un signe distinctif à proximité pour signifier que le *pahuwe* collecté leur appartient. Il peut s'agir d'une chaussure ramassée sur la plage, d'un carton, d'un bout de bois ou encore d'autres objets.



lapeli,2023©Faissoil SOILIH

Siyo : seau. Il est nécessaire d'avoir deux seaux (au minimum) car le premier sert à récupérer le *pahuwe* pour remplir la brouette. Dans le cas où la praticienne ne possède pas de brouette et qu'il n'y a pas de disponibilité, elle utilise le seau en faisant des allers-retours entre le lieu de collecte et l'espace de production. Le deuxième seau sert à récupérer puis, à porter l'eau de mer ou l'eau douce qui sera utilisée lors de la filtration.



siyo,2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Bassini : cuvette en plastique, installée en dessous de l'établi, elle sert à récupérer la saumure qui provient de la filtration. L'eau sera stockée dans un bidon.



Bassini,2023©Faissoil SOILIH

Bidon en plastique qui sert à conserver et à stocker la saumure. Certaines praticiennes peuvent avoir jusqu'à sept, d'autres se contentent d'un seul. Certaines déclarent que plus le temps de conservation est long dans le bidon, plus le sel est meilleur.



Bidon,2023©Faissoil SOILIH

Talatala : établi en bois que les praticiennes utilisent lors de la filtration. Il est principalement fabriqué avec du bois de charpente et immobilisé au sol, à proximité du stand et de l'espace de production.



Talatala,2023©Faissoil SOILIH

Kiliho : matériel pour la filtration qui a été inventé par des praticiennes de l'écomusée du sel de Bandrélé qui ont fait évoluer la cuvette en aluminium trouée vers ce récipient à partir de la tôle. Avec ce récipient plus grand, elles peuvent désormais filtrer plus de saumure.



Kiliho,2023©Faissoil SOILIH

Gnungu ya shingo : marmite pour la préparation du sel, toujours fabriquée à partir de la tôle, elle est nettement plus grande par rapport au kiliho. Elle est censée accueillir une grande quantité de saumure, portée à ébullition.



Gnungu ya shingo,2023©Faissoil SOILIH

Difu : passoire, de différentes tailles, objet manufacturé, sert à extraire l'écume de mer, lors de l'ébullition.



Difu,2023©Faissoil SOILIH

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Sadru la moforo : écumoire, sert à récupérer le sel pour le conserver dans un sac de riz.



Sadru la moforo, 2023 © Faissoil SOILHI

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

Les connaissances qui permettent de maîtriser l'art de la fabrication du sel à Mayotte sont transmises au sein des familles, principalement par les femmes, mères ou grands-mères, de génération en génération. Les enfants sont accompagnés dès leur plus jeune âge. Au départ, vers les 7 à 12 ans, ils sont conviés à venir sur le site de fabrication pour retrouver d'autres enfants du village, avec qui ils vont pouvoir jouer. Sur place, les mères ou grands-mères voire les pères pour les tâches où la force est requise (chercher et transporter le bois, de même pour l'eau de mer ou douce par exemple), mettent les enfants à contribution. Leurs capacités vont se développer par la présence, certes ferme, mais précise de leurs parents. Il est nécessaire pour la future femme d'être capable de produire et cuisiner son sel compte tenu que cuisiner était du ressort de la femme. Citons Ansifati Velou : « *J'ai appris la fabrication du sel quand j'avais 10 ans, c'était auprès de ma mère et de ma grand-mère. On utilisait des paniers tissés pour transporter le pahuwe jusqu'au lieu de production. Mes sœurs et moi, nous portions le pahuwe, une fois la collecte effectuée par ma mère et ma grand-mère* ». Le fait de pratiquer concrètement va amener l'enfant à connaître tous les rouages, toutes les étapes et se faire une culture partagée sur la fabrication du sel. La transformation de la matière participera à sa propre transformation. L'enfant est engagé dans la réalisation concrète et peut se nourrir des difficultés, des résultats et, peut-être, s'enorgueillir d'avoir participé à la fabrication de ce condiment qui sera utilisé à la maison. Kamisi Ali en garde un amer souvenir même si aujourd'hui elle peut en rire : « *Enfants, ma grand-mère nous demandait de réaliser les tâches les plus dures (rires!). On nous demandait de porter les seaux d'eau, de récupérer le pahuwe pour le mettre dans une brouette. Par moment, je m'enfuyais. De retour à la maison, je recevais une dure punition* ».

En shimaore, on emploie l'expression : « U piha shingo » c'est à dire « cuisiner le sel », ou encore : « U piha » qui signifie « cuisiner ». C'est également les termes employés pour indiquer la phase d'évaporation, lors de la procédure de fabrication. Puisque la cuisine demeure une activité principalement féminine à Mayotte, alors la fabrication du sel est un espace attribué aux femmes. C'est entre des générations de femmes que se transmettent les pratiques, les techniques et les secrets de fabrication. Chaque sel a un goût différent selon la femme qui le cuisine, parce que chaque praticienne adopte des techniques et des secrets dont une grande partie lui ont été transmises par sa mère, sa grand-mère voire son arrière-grand-mère.

Les jeunes femmes accèdent à la phase de filtration et d'évaporation quand elles sont déjà mariées. C'est une coutume, implicite, qui s'impose à toutes. Une femme qui n'a pas de foyer ne peut réaliser les deux dernières phases de la fabrication du sel. C'est d'ailleurs ce que relate Moinacoco Baco : « *C'est au moment où je me suis mariée que j'ai commencé la fabrication de mon sel. Tant que je n'étais pas mariée, je ne pouvais faire qu'un maillon de la chaîne de fabrication* ».

On peut résumer le mode d'apprentissage de la fabrication du sel en trois principales phases :

1. la **phase de collecte du pahuwe** (limon) qui va de l'enfance (7 ans) à l'adolescence (15 ans). C'est la période où les enfants sont pleinement engagés dans le premier maillon

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

de la chaîne de fabrication.

2. la **phase d'observation** qui correspond à celle de l'adolescence jusqu'au mariage, de 15 à 20 ans. Durant cette période, les jeunes femmes, encore célibataires et sans foyer, reçoivent de leur mère et de leur grand-mère, les secrets de fabrication du sel qui commencent par la filtration de la saumure vers l'évaporation.
3. la **phase de mise en pratique de l'héritage** qui démarre à partir du moment où la femme a son propre foyer, son époux et ses enfants. Elle est donc en droit de fabriquer son propre sel. En même temps que sa mère et sa grand-mère, elle le fabrique pour bâtir un foyer solide. Ces dernières peuvent la soutenir, en lui prodiguant quelques conseils mais elle aura à prendre son envol et définir le goût que prendra le sel de son foyer.

Le sel sert ici, pour les filles, à devenir des femmes reconnues, à s'intégrer dans les rouages de la société. La fabrication du sel n'est pas tendue vers le commerce. Le processus servait à être, devenir et à cuisiner en ayant cette expertise qui procure une place. La fabrication du sel est une activité matrilineaire, spécifiquement lors des phases de filtration et d'évaporation. Ces deux phases sont reliées à l'action de cuisiner, puisque dans les représentations mahoraises, le sel ne se fabrique pas, il se cuisine.

Aujourd'hui, la transmission ne peut plus s'opérer de cette seule façon car les jeunes filles suivent un itinéraire éducatif différent. Leur statut ne dépend plus de cette seule compétence traditionnelle. La transmission s'ouvre à des personnes qui viennent rencontrer, visiter (scolaires, touristes). Ce sont des moments d'immersion avec d'autres objectifs. Là, il s'agit de faire découvrir, d'attiser la curiosité ou aussi, d'utiliser la fabrication comme support de motivation, de développement de compétences (la concentration, la discipline, la connaissance de la nature, de la chimie...) transférables vers des projets de vie, professionnelle ou pas.

La transmission est également en transformation car la communauté et les institutions ambitionnent un développement durable, dont le caractère économique est réel.

Ce sont des compétences acquises par l'expérience, la combinaison entre l'action et la réflexion. C'est un apprentissage sur le long terme. Ces caractéristiques vont influencer les modes de transmission si la communauté veut toucher une nouvelle génération d'apprenants-es pour soutenir la viabilité de la pratique.

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Toutes les praticiennes que nous avons rencontrées lors de cet inventaire ont été en mesure de transmettre leurs savoirs. Lors de nos différents entretiens, nous avons quêté les connaissances fines qu'elles détenaient pour chaque étape de la fabrication. Elles ont toutes donné des informations claires et précises sur les techniques de la fabrication. Nous présentons ci-dessous cinq des quatorze praticiennes interviewées pour leur représentativité.

Praticiennes de l'écomusée du sel de Bandré



Moinacoco Baco, septuagénaire, est la doyenne de l'écomusée du sel de Bandré. Elle fabriquait du sel sur ce site, bien avant la mise en place de l'écomusée par l'ANPCBa. Elle reste une des principales personnes ressources. Elle fait le constat qu'aucune de ses filles et ses petites-filles ne souhaitent prendre la relève. C'est une chose qu'elle déplore car la chaîne de transmission de ce savoir pourrait être rompue après son passage.

©2023, Faissoil SOILHI

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ansifati Velou, sexagénaire, est cheffe d'entreprise et artisane. Avec son frère, elle vendait le sel et la vannerie que leurs parents fabriquaient, en parcourant les quatre coins de l'île. Aujourd'hui, elle a repris le flambeau, et la fabrication du sel est pour elle une activité parmi d'autres qu'elle maîtrise parfaitement. Elle est une des pionnières de l'écomusée.

©2023, Faissoil SOILHI



Kamissi Ali, quadragénaire, est la vice-présidente de l'association les Mama shingo de Bandrélé. Dès son enfance, elle commence à fabriquer le sel en compagnie de sa grand-mère et de sa mère. A l'âge de 15 ans, elle devient apprentie et se perfectionne dans les différentes phases de la chaîne, sans pour autant fabriquer son propre sel. Elle déclare: *"j'ai appris à fabriquer le sel avant la mise en place de l'écomusée"*. Sa mère a donc fait partie des piliers de l'écomusée du sel, ce qui lui offre une place importante.

©2023, Faissoil SOILHI

Anciennes praticiennes de Tsingoni



Zakia Chanfi, septuagénaire, reste une femme active depuis qu'elle a quitté le village natal de sa mère à M'tsangamouji pour venir vivre à Tsingoni, dans celui de son père. C'est dans ce village qu'elle apprend la vannerie, la couture traditionnelle et la fabrication du sel. Le chemin qu'elle empruntait pour aller fabriquer le sel est devenu périlleux, à cause de la délinquance et parce qu'il est devenu impraticable. Aujourd'hui, elle préfère consacrer du temps à son potager mais elle a tout de même gardé les outils qu'elle utilisait pour la fabrication du sel et continue de partager son savoir.

©2023, Faissoil SOILHI



Hamiati Oili, septuagénaire, a appris la fabrication du sel auprès de sa mère et de sa grand-mère, dans le village de Tsingoni. L'apprentissage a commencé très jeune avec ses sœurs. A l'époque, il arrivait que les femmes dorment trois nuits en bord de mer tout au long de la période de fabrication. A Tsingoni, la fabrication du sel était une pratique répandue dans toutes les familles. D'ailleurs, il était mal vu qu'une famille aille quémander du sel chez son voisin. Pour Hamiati, le fait de savoir fabriquer son sel est un devoir pour toute femme qui se respecte.

©2023, Faissoil SOILHI

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

III - HISTORIQUE

II.2. Repères historiques

De génération en génération, les connaissances liées à la fabrication du sel se sont transmises, sans que les praticiennes ne se posent de questions. D'autant, qu'il est « interdit » à un apprenti de poser des questions sur le sens et les origines des « secrets » qui lui sont transmis par son « maître ». Camissi Ali, une des praticiennes de l'écomusée, illustre ce fait en nous déclarant : « *Même ma grand-mère ne connaît pas les origines de la fabrication. Elle m'a juste dit qu'elle a appris cela à son tour de sa grand-mère. Sa grand-mère a appris cette pratique de sa grand-mère également et ainsi de suite (...). Je ne me suis jamais demandé les véritables origines de la fabrication du sel. Je n'ai jamais demandé cela à ma grand-mère* ».

Malgré la complexité des histoires et les affirmations lacunaires sur le terrain, nous présentons ici quelques repères scientifiques qui tracent l'itinéraire possible de l'arrivée du sel à Mayotte et la circulation des savoirs qui sont associés à sa fabrication. L'histoire française de Mayotte est récente (formellement à partir de 1841) et s'inscrit dans un long itinéraire historique où le peuplement de l'île remonterait au VIII^e siècle, voir sur ce point Claude Allibert dans *Mayotte, plaque tournante et microcosme de l'océan Indien – son histoire avant 1841* (1985).

Mayotte est l'une des quatre îles de l'archipel des Comores, situé dans le canal du Mozambique, au sud-ouest de l'océan Indien. L'île est en interaction avec Madagascar et la côte Est de l'Afrique, où depuis longtemps, la pratique de la fabrication du sel existe. A partir des fouilles archéologiques menées par John Sutton en 1967, Jean Chrétien relève dans son article *Le Commerce du sel de l'Uvinza au XIX^e siècle. De la cueillette au monopole capitaliste* (1978), l'existence de site de fabrication du sel à Uvinza (Tanzanie) depuis le Ve siècle.

La maîtrise des savoirs relatifs à la fabrication du sel est vitale pour toute société compte tenu de l'importance que joue cet aliment à la fois dans les besoins physiologiques, l'intérêt gustatif, l'organisation des rituels (funéraires, d'amour...), dans les croyances (purification, protection...) voire dans la spiritualité. Le site de Uvinza connu un développement conséquent au fil des siècles, faisant passé une production artisanale à une production industrielle. Sa commercialisation devient nécessaire et un véritable marché s'est installé dans la zone couvrant Madagascar, les Comores et la côte est de l'Afrique. La cité-état de Dembeni, devenue aujourd'hui l'une des dix-sept communes de Mayotte, a été un partenaire actif de ces échanges commerciaux dans la région. Il y a eu des sauniers sur plusieurs zones de la bande littorale de Mayotte, là où on peut facilement récupérer le limon. Ce fût le cas de Dzoumogné (dans le nord, face à la baie de Longoni), Tsingoni (littoral ouest) et bien sûr de Bandrélé (littoral sud-est), par exemple.

La technique de fabrication du sel à Mayotte tire ainsi ses origines par son intégration dans son bassin historique et géographique, l'espace influencé par les mondes Swahili, Austronésien et Bantoue.

La pratique était d'abord connue à Tsingoni, puis a évolué vers Bandrélé avec l'une de ces praticiennes qui est venue y habiter en emmenant son savoir. Ce déplacement a eu pour effet d'entamer le déclin de la pratique à Tsingoni. Vers la fin des années 1990, au moment où le sel générique est largement vendu dans les boutiques, cette pratique est en danger à Bandrélé. Devant cette situation et conscient de la valeur des compétences des mama shingo, l'ANPCBa, une association de nettoyage de la plage, originaire de Bandrélé, interpelle ces praticiennes du littoral pour « sauver » leur pratique. L'idée de

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

fonder ensemble un écomusée du sel est ainsi née. Après quelques années de succès, de valorisation et de partenariats institutionnels, médiatiques et commerciaux de qualité, l'écomusée connaît une crise qui conduira au départ de ses dirigeants fondateurs (tous originaires de Nyambo bole alors que le site de l'écomusée se trouve sur la rive de Nyambo titi). Les praticiennes de Nyambo bole choisissent de poursuivre la fabrication du sel sur leur rive, et celles de Nyambo titi deviennent les seules à s'engager dans l'écomusée qui reste pour autant ouvert à toutes.

La transition fût difficile. L'écomusée connu alors des moments de ralentissement de son activité, un besoin de structuration administrative, mais jamais, ni les praticiennes ni les institutions, et moins encore les Mahorais-es n'ont cessé de croire en un avenir pour ces connaissances ancestrales.

L'implication de la commune, plus particulièrement de son service culture, a permis de maintenir l'existence de l'écomusée. Depuis quelques années, tous les acteurs veulent relancer une dynamique de viabilité. C'est dans ce contexte qu'il y a eu la création de la *Fête du sel* pour mieux faire connaître et valoriser la fabrication du sel de Bandré (2004 puis 2020). Il y a également eu la participation d'agents de la collectivité à la formation « méthodologie de l'inventaire du patrimoine culturel immatériel » (2021 et 2023), réalisée par la Région Réunion avec le soutien de la DAC de Mayotte, et enfin l'affirmation de cette volonté s'achève avec cet inventaire qui a mobilisé l'ensemble de la communauté sur les enjeux. Le passage du cyclone Chido (14 décembre 2024) n'a pas endommagé, miraculeusement, le site de fabrication du sel de Bandré.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les évolutions de la pratique se concentrent essentiellement sur le choix des outils et des matériaux. Ces évolutions ont pour but de faciliter les procédures de fabrication qui restent des tâches physiquement éprouvantes.

Pour la phase de collecte du pahuwe (limon)

Les praticiennes utilisaient tout ce qui pouvait leur permettre de gratter le sol et d'en collecter le maximum. Par exemple, elles pouvaient utiliser les fibres de cocotiers (Ngupvepve) ou encore un bout de bois ramassé à même le sol (bajo). Ce n'est que récemment qu'elles se sont orientées vers la truella, laissant ainsi les bouts de tuyau en PVC. Le transport du pahuwe a aussi évolué. Après les paniers tissés et les seaux sur la tête ou à bout de bras, aujourd'hui, il se fait dans la brouette. Des évolutions qui améliorent les conditions d'exercice de la pratique, mais qui font mettre en veille d'autres capacités d'autonomie comme celui du tissage...

Pour la phase de filtration et d'évaporation

Aujourd'hui, les praticiennes fabriquent elles-mêmes leur bac, à base de tôle pour la filtration et l'évaporation, alors qu'auparavant, elles utilisaient des marmites en argile (*Biya, Mtsoungi*). Ces mêmes bacs ont été remplacés par des cuvettes en aluminium pour la filtration, et par des marmites en fer forgé pour l'évaporation. L'évolution des outils montrent significativement les capacités d'adaptation à la fois à l'environnement et aux nouvelles propositions matérielles. Ainsi, la cuvette en nylon pour récupérer la saumure, avec des bidons pour le stockage, et des sacs de conservation de riz pour le séchage en lieu et place des feuilles de palmiers tressées (*shibatsa*).

Les praticiennes sont constamment dans le pilotage de leur pratique. Elles optimisent l'offre technologique pour à la fois réduire la pénibilité et augmenter la production sans modifier le processus traditionnel de fabrication du sel. Les initiatives des unes peuvent être reprises par les autres. Le bac ci-dessous est plus grand, plus solide, ne rouille pas et à une durée de vie de plus de six ans (durée de vie déjà dépassée lors de l'interview en 2023). Les bacs en tôle n'offrent pas ces performances (soumis à l'oxydation de façon intensive).

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Bac durable à Nyambo Bole
2023©Djamilat MZE

III. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

III.1. Viabilité

Vitalité

L'écomusée est toujours un lieu d'accueil et de transmission. Il suscite l'intérêt des partenaires et s'est engagé dans la voie du développement, notamment en faisant passer la pratique d'un statut de pratique utilitaire à un élément de patrimoine et à une offre touristique commerciale. La pratique est passée de la cuisine, d'objet de partage (don et troc avec la famille, les voisins-es et amis-es) à une activité commerciale qui poursuit sa structuration.

Menaces et risques

Nous présentons les situations qui semblent le plus affecter les praticiennes et dont les institutions ont pris conscience. Il y a celles qui ont trait à la transmission des savoirs relatifs à la pratique et celles en rapport avec la dimension écologique de la pratique :

Menaces et risques en lien avec la transmission :

- les mama shingo, principales détentrices des savoirs, sont de plus en plus âgées et on ne voit pas émerger une jeunesse pour prendre le relais,
- les mécanismes traditionnels de la transmission de la pratique sont en évolution : les contextes de vie, l'émancipation féminine, l'intérêt pour les études, la liberté de se marier ou pas, avec qui on veut (ou pas) et le partage possible des tâches ménagère font que le caractère obligatoire de la transmission des compétences de la pratique vers les jeunes filles n'est plus opérant. Savoir cuisiner son sel n'est plus (sans généraliser) un élément d'acquisition d'un statut de « bonne épouse » pour la femme. Les intentions et modalités éducatives visent d'autres horizons,
- l'accès au sel se fait différemment. C'est un acte d'achat dans un magasin, et si possible vers le produit le moins cher. Ce qui favorise les produits d'importation.

Menaces et risques en lien avec l'écologie

- un écosystème fragilisé : l'équilibre environnemental du site a subi des bouleversements du fait de l'évacuation des eaux et des déchets ménagers. L'activité de fabrication du sel vient accentuer cette détérioration par deux mécanismes inscrits dans le processus même de fabrication, à savoir, la collecte du limon, d'une part, et le rejet du sable après filtration, d'autre part,
- l'urbanisation à proximité du site est un autre facteur de la détérioration de cet environnement avec des passages intempestifs, prélèvements anarchiques, de nouveaux usages...). On constate également l'intrusion de plantes dont les caractéristiques modifient le sol, rendant la zone vaseuse vulnérable face à la montée des eaux.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

III.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

Les modes de sauvegarde et de valorisation passent essentiellement par une implication des mama shingo. De façon unanime, elles considèrent la transmission comme le principal vecteur de la sauvegarde. Pour ce faire :

- elles accueillent favorablement les groupes pour des rencontres pédagogiques (stagiaires de l'éducation initiale, les jeunes en formation continue) dans le cadre d'un partenariat avec les établissements publics du secondaire,
- il y a une collaboration avec le service culture de la commune de Bandréle pour accueillir les participants-es à des projets culturels (par exemple l'usage du numérique, de l'audio-visuel avec comme support la fabrication du sel),
- la vente du sel au sein de l'écomusée. C'est une offre concrète pour les touristes,
- les mama shingo prennent également une part active à la Fête du sel.

Actions de valorisation à signaler

- 1999 : création de l'écomusée du sel de Bandréle par l'ANPCBa,
- 2001 : inauguration officielle de l'écomusée du sel,
- la mise en vente du sel de l'écomusée au sein d'une enseigne de grande distribution,
- 2002 : création d'un timbre hommage à la pratique par La Poste,
- 2004 : organisation de la fête du sel. Cette manifestation de valorisation et promotion de la pratique ne cesse de grandir, d'une initiative locale pour devenir une fête régionale, d'un thème unique, le sel, à un foisonnement des pratiques artisanales de Mayotte. Cet événement a déjà accueilli des personnalités politiques (exemple Louis Le Penec, ministre, député et sénateur...),
- 2016 – 2017 : exposition « les Mama shingo de Bandréle », portant sur la chaîne opératoire de la fabrication du sel. Une exposition temporaire qui a duré plus de dix-huit mois car elle a eu du succès auprès des Mahorais-es qui se sont retrouvés-es dans cet art. Une réalisation du MuMa (musée de Mayotte),
en amont de l'exposition, le MuMa a réalisé une collecte des objets « anciens » de la pratique,
- 2020 : la fête du sel est organisée depuis 2020 par le service culture de la mairie. Ce qui lui donne une meilleure assise financière et donc, un meilleur gage de pérennité. C'est l'occasion également de débattre de questions relatives à l'écologie. La manifestation bénéficie d'une très bonne couverture médiatique.

Modes de reconnaissance publique

Il existe une dizaine de documentaires qui sont diffusés dans le monde sur la pratique de la fabrication artisanale du sel de Mayotte.

Les connaissances liées à la fabrication du sel de Bandréle sont également présentées au Musée du sel, à St-Leu, île de La Réunion.

La communauté des communes du sud dispose d'un rapport d'étude sur l'analyse scientifique des propriétés chimiques du sel de Bandréle.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

III.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Les rencontres avec les praticiennes et les différents acteurs concernés ont révélé, s'il était besoin, la complexité de définir un plan de sauvegarde pour les pratiques traditionnelles menacées car la tentation du tout ingénierie ne peut se départir des valeurs et temporalité qui caractérisent ces pratiques.

La pratique de la fabrication du sel se porte bien quant à la maîtrise des compétences techniques requises pour l'exercer. En revanche, puisque tout repose sur des praticiennes qui vieillissent et que la relève est compromise à la fois parce que le cadre historique de la transmission a évolué et l'attrait pour la pratique, notamment économique reste faible (concurrence de l'importation, faible capacité de production, marché de niche), le risque d'une rupture de transmission est prégnant.

La volonté de sauvegarder la pratique est unanimement partagée par les praticiennes et les acteurs institutionnels. Il est nécessaire que leurs efforts se conjuguent, dans une approche équilibrée, pour assurer la viabilité de la pratique.

Les propositions qui suivent émanent des rencontres (individuelles et collectives) durant le processus d'inventaire.

Proposition 1 : encourager les mama shingo par l'amélioration de leurs conditions de travail :

- disposer d'outils durables qui réduisent la pénibilité des tâches et l'impact de la pratique sur l'environnement (exemple des brouettes, des locaux de stockage, ...),
- faire de la prévention par une visite médicale, une fois par an, permettant de mesurer l'impact de l'activité sur la santé de chaque mama shingo,
- sécuriser le site pour lutter contre les vols, les intrusions nocives, y compris celles des animaux (zébus, chiens...) qui abîment le limon,
- collaborer avec un laboratoire pour avoir un retour scientifique sur la qualité du sel, notamment pour confirmer (ou infirmer) les mérites thérapeutiques que l'on attribue traditionnellement au sel de Bandré,é,
- créer un conseil des sages pour aider les habitants-es des deux rives (Nyambo titi et Nyambo bole) à dépasser les clivages du passé,
- impliquer les familles, pour les sensibiliser sur le rôle qu'elles peuvent jouer pour la transmission (continuer de connecter les enfants sur leur patrimoine),

Proposition 2 : poursuivre le développement des rencontres éducatives :

- immersion, sensibilisation, formation (stages, moments récréatifs...) pour les jeunes, les touristes...

Proposition 3 : préserver et gérer le site de façon professionnelle (principalement exprimée par la communauté des communes du sud) :

- révision du design du site pour un meilleur usage par les praticiennes et pour le rendre conforme aux exigences environnementales,
- mise en œuvre d'un plan de régénération de la mangrove, en prenant en compte le fait que le site accueille des visiteurs aux profils et besoins différents tels que des scolaires, touristes, curieux, ou encore des professionnels-les, voire des personnes inscrites dans un parcours de formation professionnelle,
- évolution de la gestion du site. La communauté des communes du sud souhaite obtenir du Conservatoire du littoral la gestion du site,

Proposition 4 : renforcer l'organisation de l'écomusée :

- mise en place d'un conseil d'administration composé du conseil départemental de Mayotte, du conservatoire du littoral, de l'agence du développement touristique de Mayotte, de la direction des affaires culturelles (Etat) et de la commune de Bandré,é. Cette mesure est unanimement accueillie par les concernés-es dans la perspective d'avoir un espace de concertation,

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- création du conseil scientifique auprès des organes de gestion de l'association. Le conseil scientifique aura pour mission d'évaluer en continue, la qualité du sel de Bandréle et les impacts environnementaux de la production sur le site. Globalement, l'écomusée souhaite gagner en identité patrimoniale respectueuse de l'environnement, et pourquoi pas, aller vers un label qualité.

Proposition 5 : sauvegarder par l'éducation

La fabrication du sel en tant que patrimoine vivant est un support pédagogique puissant pour les disciplines telles que la chimie, l'histoire, la géographie ou encore l'économie, la biodiversité. La transmission passera aussi par la mise en relation du patrimoine vivant avec ces disciplines. La Maison de l'insertion a commencé à le faire et veut poursuivre avec la Daac et la Dac pour favoriser la transmission directement dans le cursus scolaire.

Proposition 6 : collecter les savoirs

Le présent inventaire s'inscrit dans cette volonté de reconnaissance et est une mesure de sauvegarde à part entière. L'ensemble de la communauté s'attend à faire une restitution lors de la prochaine Fête du sel, dès lors que l'inventaire de la pratique sera versé dans l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Il s'agit également de poursuivre la collecte des savoirs, en profondeur, notamment en collaboration avec le Musée de Mayotte (MuMa) et l'Institut de la Recherche pour le Développement (IRD...).

Ce travail de dialogue se poursuivra au-delà de l'inventaire, notamment sur les pistes de développement économique (la chambre régionale de l'économie sociale et solidaire a réalisé une étude visant à favoriser la multiplication de point de commercialisation du sel de Bandréle).

III.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

Ali Moussa Moussa Ben, Maire de Bandréle et Président de la communauté des communes du sud : *“Aujourd'hui le site est mondialement connu. Je me rappelle lors d'une réunion que nous avons eu à l'Elysée avec le président de la République, monsieur Emmanuel Macron qui consistait à présenter le livre bleu de l'outre-mer. Dans ce livre, il y avait beaucoup de projets qui ont été identifiés dans les différents territoires. A Mayotte, le seul projet qui a été listé était celui des Mama shingo”.*

Fanouini Bacar : *“Auparavant, ma grand-mère fabriquait le sel dans la cour de la maison. Pour nous inciter à aller chercher le pahuwe pour le ramener dans la cour de la maison, elles nous faisaient la promesse de nous raconter de belles histoires. A l'aube, nous partions avec mes frères et sœurs pour ramasser le limon et le déposer dans la cour. A la nuit tombée, nous nous mettons tous sur le tapis pour écouter religieusement notre grand-mère. Pendant ce temps, elle fait la filtration de la saumure et l'évaporation”.*

Moinacoco Baco : *“Selon la légende, la population mahoraise aurait vécu une pénurie de sel. Elle commence à faire bouillir l'eau de mer mais elle se rend compte que le résultat est loin d'être satisfaisant. Ce n'est qu'après plusieurs tentatives que lui est venue l'idée de faire la filtration du pahuwe pour obtenir le sel que nous connaissons aujourd'hui”.*

Inventaires réalisés liés à la pratique

Il s'agit du premier inventaire de la pratique. Il fait suite à la formation à la méthodologie de l'inventaire PCI réalisée par la Région Réunion (novembre 2022, janvier 2023) en coopération avec la DAC de Mayotte. L'inventaire a bénéficié de l'accompagnement à la fois de ForeSights, société de consulting et de la Région Réunion.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Bibliographie sommaire

Allibert, Cl., *Mayotte, plaque tournante et microcosme de l'océan Indien Occidental – Son histoire avant 1841*, Paris, Anthropos, 1985.

Ancel, G., Aulas, F., Cartault, F., Malbreil, F., et Ribes-Beaudemoulin, S., *Sel, Sira, Shingo – Les salines de l'océan Indien*, Musée du sel, La Réunion, 2021.

Agence nationale de la cohésion territoriale, *Musée du sel de Bandréle, Éléments pour le cahier des charges de consultation du Maître d'œuvre*, juin 2023.

Bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Cahier des charges de la dénomination « Sel de Camargue » / « Fleur de sel de Camargue »*, Journal Officiel de la République Française, 2018.

Chrétien, J.-P., *Le commerce du sel de l'Uvinza au XIXe siècle. De la cueillette au monopole capitaliste*, Outre-mers revue d'histoire, Paris, 1978.

Danflous, J.-P., Abdou, A., Benini, C., Dolacinski, B., *La valorisation des ressources locales : une voie de développement économique, respectueuse de l'environnement et des sociétés, le cas du sel de Bandréle à Mayotte*, in *Insularité et développement durable*, édité par François Taglioni, IRD Éditions, 2011, p. 173-184.

Mairie de Bandréle, CRESS de Mayotte, *Audit externe de l'écomusée du sel*, 2018.

Meyer, P., *L'histoire du sel*, études et réflexions, revue des deux mondes, février 1993.

Pradines, S., *L'art de la guerre chez les Swahili : les premiers forts d'Afrique orientale*, Institut Français d'Archéologie Orientale, Le Caire, 2002.

Raholisoa, Méline Borida Onjony Raymond, *Contribution à l'amélioration de production de chlorure de sodium dans les salins traditionnels Malagasy*, mémoire de fin d'études Ingénieur en génie chimique, éditions Ecole supérieure polytechnique, département génie chimique, Antananarivo, Madagascar, 1996, p.70.

SDAGE de Mayotte, *Projet de Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux de Mayotte 2022-2027*, 2022.

UICN (Comité Français), *Stratégie de biodiversité pour le développement durable de Mayotte*, 2013 à 2020, 2013

Filmographie sommaire

Mayotte La Première

Les "Mama Shingo" récoltent le sel de Bandréle, <https://www.youtube.com/watch?v=oBKp8TLGof8>

La fabrication du sel à Mayotte, https://www.youtube.com/watch?v=i_Vnx6-6RYs

Monde TV

Meskach - l'écomusée du sel de Bandréle, <https://www.youtube.com/watch?v=OtmGg5hUT8>

Fabrication du sel: Mama Shingo - Service Culturel Bandréle 2020, <https://www.youtube.com/watch?v=mnfI5MY9w14>

Sitographie sommaire

Jean-Claude Hocquet, *les hommes ont fabriqué du sel avant d'inventer l'écriture et l'alphabet, société de géographie* : <https://socgeo.com/2019/02/18/jean-claude-hocquet-les-hommes-ont-fait-du-sel-avant-dinventer-lecriture-et-lalphabet/>

Archéologie du sel : <https://www.inrap.fr/dossiers/Archeologie-du-Sel/Qu-est-ce-que-le-sel-/Les-modes-de-production#:~:text=Le%20mineral%20de%20sel%20est,sel%20par%20%C3%A9vaporation%20et%20cristallisation>

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

IV - PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

III.5. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Nom

Ali Moussa MOUSSA BEN

Fonctions

Maire de Bandrélé et Président de la communauté des communes du sud (CCSud)

Coordonnées

Bandrélé, Mayotte / maire@bandrele.yt

Nom

Charaffoudine RAMADANI TOTO

Fonctions

Directeur Général des Services de la communauté des communes du sud

Coordonnées

Bandrélé, Mayotte / charaffoudine.ramadani@ccsud.yt

Nom

Raïma FADUL

Fonctions

Ethnobotaniste

Coordonnées

Pamandzi, Mayotte / raima.fadul@atoll-mayotte.org

Nom

Allaoui CHEBANI

Fonctions

Policier municipal dans la commune de Bandrélé. Co Fondateur du musée du sel et membre dirigeant de l'ANPCBa

Coordonnées

Bandrélé, Mayotte / mdere.chebani@gmail.com

Nom

Ansifati VELOU

Fonctions

Ancienne présidente de l'écomusée du sel et membre de l'association les mama shingo de Bandrélé

Coordonnées

Association ANPCBA 97600 Bandrélé, Mayotte

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

III.6. Soutiens et consentements reçus

Ali Moussa MOUSSA BEN
Allaoui CHEBANI
Ansifati VELOU
Baraka ALI BACAR
Camissi ALI
Charaffoudine RAMADANI TOTO
Fanouni BACAR
Fatima CHANFI
Fatima OUSSENI
Hamiati OILI
Mohamed BACO
Moinacoco BACO
Nissoiti SAANDATI
Raïma FADUL
Souaïhati RATIBOU
Zaïna MARI
Zaïna SAÏNDOU CONDRO
Zakia CHANFI

IV. MÉTADONNÉES DE GESTION

IV.1. Rédacteur(s) de la fiche

Nom

Faissoil SOILIH

Fonctions

Directeur de l'agence ForeSights

Coordonnées

Adresse : Rue de la Briqueterie Cavani 97600 Mamoudzou

Mobile : +262 639 257 696

Mail : faissoilsoilhi.sicc@gmail.com

Nom

Djamilat M'ZE

Fonctions

Responsable du Service Culture de la commune de Bandré

Coordonnées

Adresse : 6 rue du collège, 97660 Bandré

Mobile : +262 639 275 510

Mail : djamilat.mze@bandrele.yt

IV.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Nom(s)

Eric ALENDROIT

Fonctions

Chargé de mission Inventaires et patrimoine immatériel à la Région Réunion. Il a assuré la formation à la méthodologie de l'inventaire du PCI (novembre 2022 et janvier 2023), la coordination du projet d'inventaire, la relecture et co-rédaction de la présente fiche.

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Coordonnées

Région Réunion - Mail : alendroite@gmail.com / eric.alendroit@cr-reunion.fr

Comité de pilotage réuni en octobre 2023, mars et juin 2024, composé de :

- Mairie de Bandrélé, représentée par : Ali-Moussa MOUSSA BEN
- Communauté des communes du sud, représentée par : Charaffoudine RAMADANI TOTO
- Service culture de la commune de Bandr.l. : Djamilat M'ZE
- ForeSights : Faissoil SOILIH
- DAC de Mayotte : Benoît BAVOUCSET
- Région Réunion : Eric ALENDROIT

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

20/12/2024

Année d'inclusion à l'inventaire

2025

N° de la fiche

2025_67717_INV_PCI_FRANCE_00548

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksrk</uri>