

Le Vent du Fleuve

№12 été 2021

Actualités Histoires Informations

<http://lesamisdediawar.fr>

Asso Les Amis De Diawar

10 rue du Vivier

CSC Ragon 44400 Rezé

Tel : 06 78 16 61 23

diawar.reze@gmail.com

L'édito

Malgré les contraintes sanitaires qui ont limité nos actions cette année, vous trouverez dans ce nouveau numéro du « Vent du Fleuve » VITALITÉ et CREATIVITÉ.

Des adhérents ont mis à profit leurs compétences en couture, en peinture, en écriture ... pour créer. Ces réalisations sont en vente afin de compenser nos habituelles actions de vide-greniers ou spectacle qui n'ont pu avoir lieu.

Le Conseil collégial a continué à se réunir régulièrement et a organisé l'assemblée générale en virtuel. Nous remercions tous ceux qui ont répondu et montré leur intérêt à notre association.

Les liens avec le village, grâce à Internet, ont été maintenus. On constate leur volonté de réparer, innover, continuer à développer le village dans l'intérêt de tous. Nous avons eu un entretien avec Pathé Guéye, le chef du village.

Nous vous souhaitons un bel été, pourquoi pas en réalisant et dégustant la recette du Yassa poulet, spécialité sénégalaise que nous vous partageons.

Au plaisir de vous revoir à la rentrée dès le forum des associations à Rezé le 4 septembre. Bonne lecture.

Le Conseil Collégial



Ateliers créatifs

Du fait de la pandémie, nous avons dû renoncer à certaines actions porteuses de sources financières indispensables à la réalisation des projets retenus pour le village de Diawar. Certains adhérents se sont mobilisés et ont proposé leurs compétences créatrices afin de trouver de nouvelles ressources financières : couture (sacs de légumes, essuie-tout lavable, pieds au sec), tissage en perles (marque pages), atelier de fabrication de cartes (vœux, anniversaire, condoléances...), soutien scolaire, relecture de manuscrits, atelier d'écriture, et vente d'aquarelles.



Assemblée générale de l'association

Devant la pandémie de COVID - 19 qui sévit depuis 1 an, nous n'avons pas pu organiser notre assemblée générale en février dernier. Après discussion, il nous semblait important de faire un bilan des actions menées à Diawar et ici pendant l'année 2020.

Nous avons donc réalisé un document qui a été envoyé à tous nos adhérents reprenant tous les rapports moral, financier et d'orientations.

35 adhérents ont voté les différents rapports. Nous tenons à les remercier.

Les 8 membres du Conseil collégial sont renouvelés à l'unanimité. Martine Pommier rejoint le Conseil collégial, élue à l'unanimité.

Le 7 mai, le Conseil collégial s'est réuni et a reconduit François Hubert dans ses fonctions de trésorier et Mireille Pénard, secrétaire.

L'association va continuer à réaliser des projets au village de Diawar et à développer des actions ici.



Joël PENARD



Jenny DESBOIS



Martine POMMIER



Jeanne MANDRET

Association Les Amis de Diawar
Conseil collégial 2021



Martine MABON



Christine COUTANT



François HUBERT



Marie-Ange GALLAIS



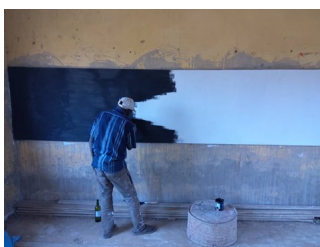
Mireille PENARD

Travaux réalisés à l'école début 2021

Rénovation des sols



Réfection des tableaux



Construction d'une estrade



Changement d'une toiture



Changement de fenêtres et portes



rénovation de la fosse septique



Infos du village

Nous avons réalisé un entretien avec Pathé Guéye, chef du village de Diawar et Président de l'association des Amis de Rezé.

Les Amis de Diawar : Quelle est la situation économique du village ?

Pathé Guéye : En ce qui concerne la situation économique du village par rapport au covid, la vie est difficile comme partout. Comme l'économie ne dépend que d'une bonne récolte de riz, celle-ci a été très mauvaise du fait de manque de main d'œuvre des saisonniers qui venaient des pays voisins comme les 2 Guinée ou les autres régions du Sénégal.

Ils permettaient de récolter le maximum de champs avant la saison des pluies car les moissonneuses ne pouvant pas faire le travail car le sol reste humide donc la récolte se fait à la main avec des faucilles.

Ce manque de main d'œuvre a occasionné un retard de la récolte et avec l'arrivée de l'hivernage beaucoup de champs ne sont pas récoltés. La crise s'installe dans le village car n'ayant pas de revenus cette situation perdure.

Les Amis de Diawar : Comment l'idée est venue d'installer des panneaux solaires ?

Pathé Guéye : En ce qui concerne les panneaux solaires c'est l'Union des paysans qui regroupe 7 villages, qui a eu l'idée d'alimenter en électricité la station de pompage car le coût de l'électricité est très élevé. Le financement de ces panneaux c'est un prêt contracté auprès des banques par l'Union des paysans. Le montage des panneaux est déjà réalisé. Il reste la connexion à la station de pompage. Cette station permet de prélever l'eau du fleuve et d'irriguer les champs de riz.



Les Amis de Diawar : Le marché est de nouveau opérationnel ?

Pathé Guéye : Après avoir tenue une réunion avec les notables afin de trouver un moyen de redémarrer le marché, nous avons sollicité la population qui a adhéré à cette initiative. Toutes les femmes ont regagné le marché. Une amende est prévue en cas de récalcitrants. Il y a un comité de veille dans chaque quartier et cela fonctionne.

Les habitants du village de Gaya distants de Diawar de 2 kms fréquentent quotidiennement le marché. Les habitants des autres villages comme Wassoul et Kheune se réjouissent de l'ouverture de ce marché car cela leur permet d'écouler le produit de leur récolte du maraichage. Souvent le marché cessait de fonctionner pendant la saison des pluies car l'accessibilité était difficile.

Nous allons essayer de trouver une solution de remblai pour que le marché continue de fonctionner pendant l'hivernage.



Voyage, Voyage

Le Sénégal a la réputation d'offrir la meilleure cuisine de l'Afrique de l'Ouest. Il a de nombreuses spécialités à base de poisson, de bœuf accompagnées de riz.

Nous allons vous partager une recette très prisée au Sénégal et assez facile à réaliser :

Le Yassa poulet



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 grosses cuisses de poulet
- 8 oignons
- 8 citrons verts
- 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 6 grosses cuillères à soupe de moutarde forte
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 piments oiseaux séchés
- Poivre
- Sel

- *Couper les citrons en deux. Éplucher un oignon et l'émincer. Préparer la marinade : presser les citrons, mettre le jus dans une grande boîte à couvercle. Ajouter 4 cuillères à soupe de moutarde, 4 cuillères d'huile d'arachide, les piments et l'oignon émincé. Saler, poivrer et mélanger.*
- *Entailler les morceaux de poulet (ainsi la marinade pénétrera mieux) puis les déposer dans la marinade. Bien enrober les morceaux puis fermer avec le couvercle. Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.*
- *Allumer le four th 7 (210°). Éplucher le reste des oignons et les émincer.*
- *Retirer le poulet de la marinade. Déposer les morceaux sur la plaque du four et les enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient bien grillés.*
- *Au bout de 15 minutes, mettre l'huile restante dans une sauteuse, y déposer les oignons et les faire compoter doucement 10 à 15 minutes. Y ajouter la marinade filtrée, le reste de la moutarde, les cubes de bouillon.*
- *Faire chauffer l'eau pour cuire le riz.*

Bon appétit