

DJARIFA TOUTE UNE HISTOIRE





SOMMAIRE

QU'EST-CE QUE LA PÊCHE AU DJARIFA?	PAGE 1
COMMENT SE PRATIQUE CETTE PÊCHE?	PAGE 2
QUELS OUTILS POUR CETTE PÊCHE?.....	PAGE 3
LA CONFECTION DU DJARIFA!.....	PAGE 4
LES ÉTAPES DE CETTE PÊCHE.....	PAGES 5- 8
OÙ SE PRATIQUE CETTE PÊCHE?.....	PAGE 9
QUEL AVENIR POUR CETTE PRATIQUE?	PAGE 10
L'ÉVOLUTION DE LA PRATIQUE.....	PAGE 11
COMMENT EXPLIQUER LE DÉLAISSEMENT DE CETTE PRATIQUE?	PAGE 13
QUELQUES RECETTES!	PAGE 15
GLOSSAIRE.....	PAGE 17



QU'EST-CE QUE LA PÊCHE AU DJARIFA?

Appelée « uvubizi » en shimaore, la pêche au djarifa est un art traditionnel et ancestral. Elle est exclusivement pratiquée par des groupes de femmes et cela depuis des décennies dans presque tous les villages littoraux de l'île. Avec le djarifa ces femmes pêchent de petits poissons qui ressemblent aux sardines, on les appelle *m'hidzi* ou *magodra en shimaore*.

L'archipel de Mayotte possède l'un des marnages les plus importants de tout l'Océan indien, ses 230 km de côtes peu pentues sont donc un terrain propice à la pêche à pied.



Pendant la période coloniale les insulaires récupéraient les voiles des boutres pour en faire leur filet de pêche appelé « wavu ». L'origine du nom « djarifa » reste encore un mystère mais il désigne encore aujourd'hui un filet fabriqué à partir d'éléments de récupération.

La pêche est un moment social, de convivialité, de savoir-faire et de partage entre femmes.



La pêche au djarifa est une pêche traditionnelle pratiquée seulement par les femmes. C'est un savoir-faire ancestral. Avec le temps, les pêcheuses ont inventé de nombreuses techniques en faisant évoluer le matériel. Le djarifa, qui était autrefois conçu à partir de vieux châles en « megalini », est aujourd'hui réalisé à partir de moustiquaires cousues entre-elles.



QUELS OUTILS POUR LA PÊCHE?



Le djarifa est une sorte de filet réalisé avec une moustiquaire ou de vieux châles légers cousus entre eux et reliés par une corde (hamba).

Le seau ou le guni sont utilisés pour mettre les poissons attrapés lors de la pêche.



LA CONFECTION DU DJARIFA



LES ÉTAPES DE LA PÊCHE

1

Quand la marée est basse, les femmes vont dans la mer à quelques mètres du bord, l'eau leur arrive à la poitrine. Elles avancent délicatement dans l'eau pour y étendre au maximum leur filet.



2

Elle tiennent le djarifa par les extrémités, le descendent sous l'eau et le tendent comme un filet qui fait barrage.



5



3

Une fois que le filet est bien étendu, les autres femmes frappent l'eau pour rabattre les poissons dans le djarifa.



4

Ensemble elles lèvent rapidement le tissu pour attraper un maximum de poissons.



6



5

Elle reviennent en bordure de plage pour trier le poisson et rejettent à la mer ceux qu'elles ne veulent pas (les bébés crabes, crevettes, poissons-globes...). Afin de se le partager, elles prennent les petits poissons et les versent dans un seau ou dans un grand sac de riz vide (« guni » en shimaore)



7



Elles recommencent encore la même opération en allant un peu plus loin et arrêtent une fois que la marée est haute. À la fin, elles se partagent équitablement leur récolte. Certaines s'en servent pour nourrir leur famille, d'autres iront la vendre aux abords des routes, ou dans le village. Cela dépend de la quantité de poissons pêchée.

Témoignage d'un interviewer : « *Le plus dur de cette pêche c'est de marcher pieds nus sur le corail et d'être coupée avec le sel, c'est très douloureux. C'est fatigant car on reste longtemps dans l'eau avec le soleil brulant . J'aime quand même pêcher au djarifa car ainsi on perpétue la tradition et j'aime retrouver les autres femmes pour discuter, rigoler entre nous, loin de la maison. »*



OÙ SE PRATIQUE CETTE PÊCHE?



DANS LES BAIES

GHICONI



SUR CERTAINES PLAGES

BAMBO-OUEST



DANS LES MANGROVES

QUEL AVENIR POUR CETTE PRATIQUE TRADITIONNELLE?



L'ÉVOLUTION DE LA PRATIQUE



Avant les années 80 cette activité était pratiquée un peu partout sur l'île dans la plupart des villages littoraux. Durant les grandes marées, les baies, les mangroves et les bords de plages étaient pris d'assaut par ces groupes de femmes. « *On pouvait compter jusqu'à 20 djarifa en même temps tandis qu'aujourd'hui on en observe que 1 à 4 par pêche* », d'après des témoignages de pêcheuses encore actives.

Cette pratique demeure longtemps vivrière car c'était le moyen le plus facile d'avoir du poisson pour subvenir aux besoins de la famille quelle que soit la saison. Activité patrimoniale de l'île, cette pêche fut à la fois déterminante dans les relations sociales et dans l'alimentation des populations locales.

La pêche au djarifa est aujourd'hui devenue une activité de loisir.



L'ÉVOLUTION DE LA PÊCHE DEPUIS 2010



COMMENT EXPLIQUER LE DÉLAISSEMENT DE CETTE PRATIQUE ?



L'évolution des modes de vies a été fulgurante ces dernières années à Mayotte. On peut remarquer un certain délaissement des pratiques traditionnelles mahoraises, notamment chez les jeunes. Sur cette carte nous pouvons voir qu'en l'espace de 10 ans de nombreux villages ont cessé de réaliser cette pêche.

En effet en l'espace de quelques décennies la famille s'est vue révolutionnée. Tout d'abord l'accès à l'école s'est vu démocratisé et notamment la scolarisation des filles. Elles souhaitent elles aussi avoir leur place dans cette nouvelle société et n'ont ainsi plus de temps ou l'envie pour ces pratiques traditionnelles.

De plus, l'évolution du commerce et de l'importation a transformé les habitudes alimentaires des mahorais, avec notamment l'arrivée des « mabawa ». Petit à petit, Mayotte est devenue dépendante des importations sur une grande partie de ses produits de consommation.



Ainsi la pêche au djarifa a fortement baissé aujourd'hui sur l'île. Les villages dans lesquels cette pratique perdure fortement sont situés dans les extrêmes nord et sud de l'île, mais on voit bien une baisse d'intérêt de la jeune génération.

En outre, c'est une pratique importante du patrimoine culturel de Mayotte mais il ne faut pas oublier qu'elle pourrait avoir un fort impact sur le patrimoine naturel de l'île. En effet, prélever des jeunes poissons présente un risque pour les réserves halieutiques du lagon selon les experts du parc marin.



QUELQUES RECETTES!



LE
KAKAMUKU:
-CURCUMA
CITRON
VERT
-TAMARIN
-POIVRE
VERT

LE M'HIDZI FRIS:
-POISSON ÉCAILLÉ
-SEL
-POIVRE
-AIL
ACCOMPAGNEMENT:
RIZ/BATABATA / TRARI



POISSONS AU COURT
BOUILLON



GLOSSAIRE

SHIMAORE (SH) / KIBUCHI (KB)

- WAVU (SH) : FILET DE PÊCHE
- LUVUBA (SH) / MANIHTRI (KB) : PÊCHER AU DJARIFA
- GLUNI/CHIRUMBA (SH) /TOM TOM (KB) : SAC DE RIZ VIDE
- DAGA/ M'HIDZI (SH): PETITS POISSONS
- KUSSI (SH) / : SAISON SÈCHE
- KASHKAZI (SH) / : SAISON DE PLUIES
- MAJI YA HADZA (SH) / SAMUNTA (KB): MARÉE EST BASSE
- DJARIFA (SH) / CHACHI (KB) : GRANDE VOILE, TISSU DE PÊCHE
- HAMBA (SH) / : CORDE FAIT À BASE DE FIBRES DE COCO
- LURUVA : PLANTE "POISON" SERVANT À ENDORMIR LES POISSONS
- KALENI : BAIE
- MEGALINI : TISSU D'HABILLEMENT TRÈS FIN ET LÉGER
- DAYI : POISSON SÉCHÉ

AUTEURS

TOILALI DAIMATI
CHIBACO SOIHATI
HOLMADI SOILIHATI
TREMEL ANDY

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS LES FEMMES DE L'ASSOCIATION DE BAMBO-OUEST, LA COULTURIÈRE DE NOTRE DJARIFA, LES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES, LE PARC MARINS, AINSI QUE TOUTES LES PERSONNES QUI ONT ACCEPTÉ DE RÉPONDRE À NOS INTERVIEWS.