



**MASTER TOURISME**  
Parcours Tourisme et Développement

**MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE**

**L'écomusée du Sel de Bandrélé, vers une re-  
structuration de l'offre et du site muséal**

Présenté par :  
**Nazirah DANIEL**

Année universitaire : **2022 - 2023**

Sous la direction de : **Jacinthe  
BESSIER**





## **MASTER TOURISME**

Parcours Tourisme et Développement

### **MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE**

# **L'écomusée du Sel de Bandrélé, vers une re-structuration de l'offre et du site muséal**

Présenté par :

**Nazirah DANIEL**

Année universitaire : **2022 – 2023**

Sous la direction de : **Jacinthe BESSIER**

*« L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e). »*

## Remerciements

Je souhaite avant tout remercier mes proches qui m'ont soutenu tout au long de ce travail en particulier mon amie et camarade de classe Maïssara qui m'a conseillé et motivé du long.

Merci également à mon maitre de stage Madame Saffaride AYOUBA, pour m'avoir donné l'opportunité de travailler sur ce sujet durant les 24 semaines de stage. Son écoute et ses conseils m'ont aidé à répondre au mieux aux attentes de la structure.

J'aimerais aussi remercier les différents acteurs rencontrés durant cette étude, pour le partage de leur savoir-faire et leur accueil chaleureux.

Merci à Madame Jacinthe BESSIÈRE, mon maître de stage pour ses conseils et son suivi.

Je tiens à remercier également la promotion de master tourisme et développement pour ces deux merveilleuses années passées à leurs côtés. Merci particulièrement à Rose, Daphnée et Elisa pour leur soutien inconditionnel et leur joie de vivre.

Enfin, je remercie Madame Yolaine CHIPOTEL pour m'avoir accordé de son temps pour la relecture de ce mémoire et pour ces précieux conseils.

# Sommaire

Remerciements .....	5
Sommaire .....	6
Introduction générale .....	7
<b>Partie 1 – Définition des concepts de l'étude : les activités des écomusées, les différents patrimoines et les exploitations du sel .....</b>	<b>9</b>
<b>Introduction de la partie 1 .....</b>	<b>10</b>
Chapitre 1 : Les écomusées .....	11
Chapitre 2 : Un patrimoine alimentaire synonyme de culture .....	18
Chapitre 3 : Le sel comme patrimoine alimentaire et vecteur de valorisation touristique .....	36
<b>Conclusion de la partie 1 .....</b>	<b>54</b>
<b>Partie 2 : Intercommunalité du Sud de Mayotte et ses projets autour de l'écomusée du sel de Bandrélé .....</b>	<b>55</b>
<b>Introduction partie 2 .....</b>	<b>56</b>
Chapitre 1 : Présentation de la Communauté de Communes du Sud et de la mission de stage .....	57
Chapitre 2 : Présentation de la méthodologie d'étude .....	90
Chapitre 3 : L'analyse des données et les premiers résultats .....	95
<b>Conclusion de la partie 2 .....</b>	<b>106</b>
<b>Partie 3 : Résultats et préconisations .....</b>	<b>108</b>
<b>Introduction partie 3 .....</b>	<b>109</b>
Chapitre 1 : Vérification des hypothèses .....	110
Chapitre 2 : Présentations des actions préconisées pour la valorisation du patrimoine culturel immatériel de l'Écomusée du Sel de Bandrélé .....	115
<b>Conclusion de la partie 3 .....</b>	<b>133</b>
<b>Conclusion générale .....</b>	<b>134</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>137</b>
<b>Table des annexes .....</b>	<b>140</b>
<b>Annexes .....</b>	<b>141</b>
<b>Tables des figures .....</b>	<b>210</b>
<b>Table des tableaux .....</b>	<b>211</b>
<b>Tables des matières .....</b>	<b>212</b>
<b>Résumé .....</b>	<b>216</b>

## Introduction générale

Durant la deuxième année de Master Touristique et Développement nous avons l'opportunité de réaliser un stage opérationnel qui allie recherche théorique et opérationnalisation sur le terrain.

Imaginé dans les années 50 et expérimenté en 1968, l'écomusée est considéré comme étant une institution culturelle s'occupant de manière continue des fonctions de recherches, de conservation, de présentation, de mise en valeur d'un ensemble de biens naturels et culturels, mais également étant représentatifs d'un milieu et de modes de vie.

Il peut être placé sous la gestion d'une association, d'un syndicat mixte, d'un établissement public, d'une collectivité locale ou d'une fondation. Ces derniers doivent travailler étroitement avec la population.

L'écomusée a pour principale mission d'être la liaison entre les cultures, les traditions et les différentes générations.

C'est actuellement la Communauté de Communes du Sud de Mayotte (CCSUD) qui détient la gestion de l'Écomusée du Sel de Bandrélé au côté de l'Association des Mamans Shingo. Il accompagne l'association et l'Écomusée dans divers projets d'aménagements et de valorisations.

C'est dans ce contexte que la réalisation de la mission de valorisation de l'Écomusée du Sel de Bandrélé et de l'activité des *mama shingo* nous a été confiée dans le cadre du stage.

Au regard de la mission administrée par la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, une question de départ a introduit nos recherches « **Comment allier transmission et maintien des savoir-faire avec l'évolution des comportements de la société ?** ».

Cette question a été renvoyée à la thématique plus générale de la restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

La notion d'offre va conduire à la présentation d'éléments vastes comme l'accueil du public, la transmission, la patrimonialisation et la gestion d'équipements touristiques.

Quant à la notion de site muséal comme l'aménagement et la sécurisation.

Ces éléments ont permis de conduire à une problématique que nous tenterons de répondre dans ce travail « **Comment préserver le patrimoine culturel immatériel à partir de la valorisation de son écomusée ?** ».

Notre champ d'étude, la restructuration d'une l'offre et d'un site muséal est large. Il nous pousse à traiter de différents enjeux.

Notre mémoire d'aide à la décision se présentera en trois parties.

Pour commencer, la première partie permettra de structurer les recherches et de traiter du sujet des écomusées, de l'histoire du sel et des différentes méthodes de production existante ainsi que des différents types de patrimoines.

Ensuite, la deuxième partie présentera le contexte historique et géographique de Mayotte de manière synthétique avant de se concentrer sur la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, les différentes études réalisées sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé, la mission de stage confiée pendant 6 mois et notre territoire d'étude l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Pour finir, la troisième partie présentera les actions préconisées pour la restructuration de l'offre et du site muséal.



# **Partie 1 - Définition des concepts de l'étude : les activités des écomusées, les différents patrimoines et les exploitations du sel**

## **Introduction partie 1**

Afin de connaître au mieux notre sujet d'étude, nous allons commencer par nous intéresser dans cette première partie aux contextes et aux définitions des termes d'écomusée, de patrimoine et de sel.

Chacune de ces notions détient une histoire riche et jouent un rôle important dans les sociétés d'aujourd'hui.

Par conséquent, nous mettons en avant les écomusées, avant de mettre l'accent sur une présentation générale du patrimoine qui nous permettra de nous concentrer sur les patrimoines : culturel, culturel et immatériel et alimentaire. Cette première partie se clôturera ensuite sur le sel en tant que patrimoine alimentaire vecteur de valorisation touristique.

L'objectif de cette première partie est de s'imprégner de notre sujet d'étude pour ensuite construire au mieux une problématique.

## Chapitre 1 : Les écomusées

Dans ce premier chapitre, il nous semble important d'apporter des éléments de cadrage pour connaître ce qu'est un écomusée, en particulier pour comprendre son fonctionnement et son rôle dans une société.

Nous verrons pour commencer quelques termes de définitions ainsi que l'histoire des écomusées. Nous nous pencherons ensuite dans l'étude du rôle des écomusées à travers leur fonctionnement, leur mode de gestion et leurs missions.

### 1. La notion d'écomusée

#### 1.1. Quelques définitions du terme écomusée

##### 1.1.1. Une définition qui évolue à travers le temps

En 1971, Georges-Henri Rivière et Hugues de Varine ont construit une première définition de l'écomusée durant la Neuvième conférence du Conseil International des Musées. Ils présentent l'écomusée comme un

*« Musée éclaté, interdisciplinaire, démontrant l'homme dans le temps et dans l'espace, dans son environnement naturel et culturel, invitant la totalité d'une population à participer à son propre développement par divers moyens d'expression basés essentiellement sur la réalité des sites, des édifices, des objets, choses réelles plus parlantes que les mots ou les images qui envahissent notre vie ». (Bénédicte Rolland-Villemot, 2020, p. 3).*

Quelques années plus tard (1985), Georges-Henri Rivière étoffe et élargit la définition. Il la présente de la manière suivante :

*« Un écomusée est un instrument qu'un pouvoir et une population conçoivent, fabriquent et exploitent ensemble.*

*Ce pouvoir, avec les experts, les facilités, les ressources qu'il fournit. Cette population, selon ses aspirations, ses savoirs, ses facultés d'approche.*

*Un miroir où cette population se regarde, pour s'y reconnaître, où elle recherche l'explication du territoire auquel elle est attachée, jointe à celle des populations qui l'ont précédée, dans la discontinuité ou la continuité des générations. Un miroir que cette population tend à ses hôtes, pour s'en faire mieux comprendre, dans le respect de son travail, de ses comportements, de son intimité.*

*Une expression de l'homme et de la nature. L'homme y est interprété dans son milieu naturel. La nature l'est dans sa sauvagerie, mais telle que la société traditionnelle et la société industrielle l'ont adaptée à leur image.*

*Une expression du temps, quand l'explication remonte en-deçà du temps où l'homme est apparu, s'étage à travers les temps préhistoriques et historiques qu'il a vécus, débouche sur le temps qu'il vit.*

*Avec une ouverture sur les temps de demain, sans que, pour autant, l'écomusée se pose en décideur, mais, en l'occurrence, joue un rôle d'information et d'analyse critique.*

*Une interprétation de l'espace. D'espaces privilégiés, où s'arrêter, où cheminer.*

*Un laboratoire, dans la mesure où il contribue à l'étude historique et contemporaine de cette population et de son milieu et favorise la formation de spécialistes dans ces domaines, en coopération avec les organisations extérieures de recherche.*

*Un conservatoire, dans la mesure où il aide à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel de cette population.*

*Une école, dans la mesure où il associe cette population à ses actions d'étude et de protection, où il l'incite à mieux appréhender les problèmes de son propre avenir.*

*Ce laboratoire, ce conservatoire, cette école s'inspirent de principes communs. La culture dont ils se réclament est à entendre en son sens le plus large, et ils s'attachent à en faire connaître la dignité et l'expression artistique, de quelque couche de la population qu'en émanent les manifestations. La diversité en est sans limite, tant les données diffèrent d'un échantillon à l'autre.*

*Ils ne s'enferment pas en eux-mêmes, ils reçoivent et donnent. » (Georges-Henri Rivière, 1985, p. 182-183).*

### 1.1.2. La définition de la charte des écomusées

Dans la charte des écomusées établie durant l'instruction du 4 mars 1981 par le ministre de la Culture et de la Communication, l'écomusée est défini comme étant

*« Une institution culturelle assurant, d'une manière permanente, sur un territoire donné, avec la participation de la population, les fonctions de recherche, conservation, présentation, mise en valeur d'un ensemble de biens naturels et culturels, représentatifs d'un milieu et des modes de vie qui s'y succèdent. »* (Charte des écomusées, 1981, p. 2).

### 1.2. L'histoire des écomusées

L'écomusée est une idée portée par Georges-Henri Rivière dans les années 50 et qui a été expérimentée pour la première fois en 1968.

Durant la Conférence générale de l'ICOM en 1971, une revendication a été faite concernant l'importance du rôle des musées de sciences naturelles dans l'éducation à l'environnement et à l'écologie.

Par la suite le ministre français de l'environnement fait la demande de conception du mot écomusée, dans l'objectif de marquer le problème et désigner en particulier les « maisons » de parcs naturels régionaux en voie de création à cette époque.

L'année suivante (1972) une définition officielle de l'écomusée, écrite par Georges-Henri Rivière (cf. bibliographie RIVIÈRE Georges Henri, 1985, Images de l'écomusée, UNESCO, p. 182) est révélée lors d'une réunion internationale de l'ICOM, celle-ci sera réformée au cours des années.

Pour promouvoir le concept français de l'écomusée, la Fédération des écomusées et des musées de société (FEMS) a été fondée en 1989 à l'initiative de 28 écomusées fondateurs. (Bénédicte Rolland-Villemot, 2020, p. 2).

## 2. Rôle des écomusées

### 2.1. Le fonctionnement et la gestion d'un écomusée

La gestion d'un écomusée peut être faite par un établissement public, une association, une collectivité locale, un syndicat mixte et une fondation.

Son fonctionnement est établi par les règles qui régissent la gestion des établissements qui en ont la charge. Cependant, le caractère propre d'un écomusée se révélera par la mise en place de trois comités qui devront garantir sa qualité scientifique et assurer la participation effective de tous les intervenants. La méthode des trois comités permet alors une formalisation plus poussée de l'écomusée en s'appuyant sur son importance et son statut juridique.

Les trois comités sont présentés par la charte des écomusées (Instruction du 4 mars 1981 du ministre de la Culture et de la Communication) de la manière suivante :

- a) **Le comité scientifique** illustre l'interdisciplinarité propre aux écomusées, il se compose de spécialistes des différentes disciplines utiles à l'action de l'écomusée (biologie, écologie, histoire, etc.). Il met en place le programme scientifique de l'écomusée, assiste le directeur dans la mise en œuvre des actions arrêtées, et veille à la rigueur scientifique des propositions émanant du comité des usagers.
- b) **Le comité de gestion** rassemble les représentants des organismes financeurs de l'écomusée, qui ont signé une convention portant concession de biens avec ce dernier et qui mettent à sa disposition différents services.  
Il étudie également le budget de l'écomusée, et détient le contrôle sur son administration et sa gestion.
- c) **Le comité des usagers** met en avant la participation de la population à l'écomusée, on y retrouve des représentants d'associations, et d'autres organismes qui utilisent régulièrement l'écomusée et acceptent de collaborer à ses activités.

Le comité établit un programme d'action et procède à l'évaluation et à l'appréciation des résultats obtenus.

Il est important de savoir qu'à sa fermeture définitive tous les biens dont dispose l'écomusée seront attribués après avis de la direction des musées de France, à un organisme localisé sur le même territoire.

## 2.2. Les missions d'un écomusée

L'écomusée travaille pour et sur le territoire sur lequel il est localisé, mais également pour et avec la population. Il propose des activités et initiatives dans l'objectif d'être le lien entre les différentes générations, cultures et traditions<sup>1</sup>.

Ce type d'établissement met en valeur l'entièreté de la culture et du patrimoine présent sur son territoire et son champ d'action, qu'il s'agisse d'un patrimoine immatériel (savoir-faire) et/ou d'un patrimoine matériel (artefacts).

À l'égal d'un musée, un écomusée s'occupe des fonctions de recherche, d'exposition, de conservation, d'éducation et de transmission, se complète à cela un rôle communautaire et social. L'écomusée privilégie la participation de la population à ses activités et permet à cette dernière de contribuer à son développement<sup>2</sup>.

Dans la charte des écomusées, il est souligné que l'écomusée « *répond sans aucun doute au désir de plus en plus vif des français de s'approprier pleinement leur patrimoine ethnographique et de rechercher ainsi le sens profond du territoire sur lequel ils vivent, dans toutes ses dimensions spatiales et temporelles.* » (Charte des écomusées, 1981, p. 1).

Cette même charte des écomusées (1981, p. 2) présente les missions d'un écomusée de la manière suivante :

- réalisation de l'inventaire du patrimoine mobilier et immobilier de l'écomusée ;

---

<sup>1</sup>L'Ecomuseo delle Miniere e della Valle Germanasca, 2016, Définition d'écomusée, <https://www.ecomuseominiere.it/ecomusee/definition-decomusee/?lang=fr>, consulté le 1er mars 2023.

<sup>2</sup> Hugues de Varine, 2012, Définition d'un écomusée, <https://ecomusee.qc.ca/ecomusee/definition-dun-ecomusee/>, consulté le 1er mars 2023.

- sauvegarde et exposition des collections d'objets et de documents relatifs à ce territoire ;
- élaboration d'animations, d'expositions et d'autres manifestations ;
- enrichissement des collections sous forme d'achats, dons ou legs, collectes, conventions avec les personnes possédant une partie du patrimoine après avis de la direction des musées de France ;
- sauvegarde et communication des données de la recherche ;
- inventaire général des éléments significatifs du patrimoine local, mobilier, immobilier, situés sur l'aire de rayonnement de l'écomusée ;
- réalisation et mise en œuvre d'actions de sensibilisation et de diffusion avec l'aide des établissements scolaires et universitaires ;
- introduction pédagogique du territoire de résidence de l'écomusée ;
- description et mise en œuvre de programme de recherche, dirigés avec l'aide des organismes d'enseignement et de recherche, à l'échelle régionale, dans le cadre de l'écomusée, sur les pratiques, les savoirs, l'organisation sociale des habitants ;
- formation de spécialistes (conservateurs, enseignants, chercheurs, techniciens) en collaboration avec les organismes d'enseignement et de recherche » ;
- suggestion de mesures de protection nécessaires aux instances compétentes pour des biens in situ qu'il n'est pas envisagé d'acquérir.

C'est un établissement qui répond à la volonté des populations de s'approprier entièrement leur patrimoine ethnographique et d'ainsi rechercher le sens du territoire sur lequel ils vivent dans sa dimension temporelle et spatiale. (Charte des écomusées, 1981, p. 2).



## Conclusion du Chapitre 1 :

Ce premier chapitre nous a permis d'examiner le contexte du sujet, c'est-à-dire les écomusées. Ce sont des structures qui sont considérés comme étant des instruments culturels générant un lien entre le passé, l'histoire et l'homme. Ils ont été imaginés dans les années 50 et mis en place dans les années 60.

Les écomusées permettent de répondre à la volonté populaire de s'approprier leur patrimoine, en étant le lien entre les générations, la culture et les traditions de leur territoire et ceux dans leur champ d'action.

Ce rôle de valorisation et de préservation du patrimoine passé et présent de leur territoire qu'occupent les écomusées permet la longévité de ces derniers.

## Chapitre 2 : Un patrimoine alimentaire synonyme de culture

Dans l'objectif de comprendre dans quelle catégorie de patrimoine placer le patrimoine présent dans notre sujet d'étude, nous mettrons en évidence dans le second chapitre les différents types de patrimoines qui existe.

Pour cela, nous commencerons par définir le concept général de patrimoine en faisant ressortir son étymologie, son aspect juridique et son rôle dans la société.

Nous verrons par la suite, le concept de patrimoine culturel à travers différentes définitions, sa valeur économique et touristique ainsi qu'on étudiant sa forte mondialisation.

Nous étudierons ensuite, le patrimoine culturel immatériel, avant de conclure ce chapitre en étudiant le patrimoine alimentaire.

### 1. Le concept de patrimoine

#### 1.1. L'étymologie du mot patrimoine

Le patrimoine est un concept très large qui évoque l'héritage et le passé.

Le terme patrimoine est né du latin « *patrimonium* » qui signifie « ce qui vient du père », il caractérise les biens possédés, mais est également utilisé pour parler de patrimoine génétique ou culturel.

À travers cette vision, le patrimoine d'une famille ou d'une personne est la totalité des biens sur lesquels ils peuvent faire valoir un titre de propriété ou un droit. Ce dernier peut également être cédé ou vendu.

Un patrimoine est aussi un bien qu'une personne gagne elle-même.<sup>3</sup>

L'idée même de patrimoine est reconnue dans le langage juridique comme une

---

<sup>3</sup>La finance pour tous, Qu'est-ce qu'un patrimoine ?, 22 février 2023, <https://www.lafinancepourtous.com/decryptages/finance-perso/epargne-et-placement/patrimoine/qu-est-ce-qu-un-patrimoine/>, consulté le 25/03/2023.

possession et une propriété personnelle<sup>4</sup>.

### 1.1.1. Définition générique du patrimoine

Selon Géoconfluence (mars 2021), le **patrimoine** « désigne les héritages du passé existant aujourd'hui et jugés dignes d'être conservés en l'état pour l'avenir, dans une société donnée et à une époque donnée. »<sup>5</sup>.

Dans les années 1970, le sentiment que des biens communs doivent être légués aux générations futures pour leurs valeurs apparaît dans la société. L'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture<sup>6</sup> fait évoluer cette tendance au rang international et œuvre sur la mise en place d'une liste des patrimoines mondiaux de l'humanité.

## 1.2. L'aspect juridique du patrimoine

L'article L1 du code du patrimoine modifié par la LOI n°2021-641 du 21 mai 2021 - art.1 dispose que

*« l'ensemble des biens, immobiliers ou mobiliers, relevant de la propriété publique ou privée, qui présentent un intérêt historique, artistique, archéologique, esthétique, scientifique ou technique.*

*Il s'entend également des éléments du patrimoine culturel immatériel, au sens de l'article 2 de la convention internationale pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée à Paris le 17 octobre 2003 et du patrimoine linguistique, constitué de la langue française et des langues régionales. L'Etat et les collectivités territoriales concourent à l'enseignement, à la diffusion et à la promotion de ces langues. ».* (Légifrance, Article L1

---

<sup>4</sup> BESSIERE Jacinthe, 2022, « Sociologie du patrimoine ».

<sup>5</sup> Jean-Benoît Bouron, 2021, « Patrimoine », *Géoconfluences*, mars 2021.

<sup>6</sup>L'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture communément appelé UNESCO est une organisation internationale fondée sur le partage des savoirs et de la connaissance.

- Code du patrimoine, 24/05/2021).

### 1.2.1. Une définition juridique du patrimoine

D'un point de vue juridique, le patrimoine est également perçu comme une « *notion désignant l'ensemble des biens qui appartiennent à une personne. Il se constitue de tous les biens matériels ou immatériels.* <sup>7</sup>».

Il se compose de l'ensemble des droits et des obligations d'un individu, et relève d'une finalité économique et d'un droit subjectif, on parle alors de droit patrimonial.

Ce droit est composé de plusieurs catégories comme<sup>8</sup> :

- a) Les droits réels, qui représentent les droits que possède un individu et qui ramènent à une chose corporelle. Ce sont des droits absolus régis par le droit des biens. Il existe deux sortes de droits réels, les droits réels principaux, qui portent sur la chose elle-même et les droits réels accessoires qui portent sur la valeur financière de la chose.
- b) Les droits intellectuels, qui comportent les droits d'une personne sur un bien immatériel.
- c) Les droits personnels, qui se dirigent contre une personne. Il est régi par le droit des obligations qui ne concerne que le créancier et son débiteur.

## 1.3. Entre patrimoine, tourisme et société

### 1.3.1. Les nombreuses catégories de patrimoines

---

<sup>7</sup>Mehdi Abdelatif, 2022, Le patrimoine : notion et théories, <https://jurislog.fr/le-patrimoine-notion-et-theories/>, consulté le 20 mars 2023.

<sup>8</sup>Mehdi Abdelatif, 2022, Le patrimoine : notion et théories, <https://jurislog.fr/le-patrimoine-notion-et-theories/>, consulté le 20 mars 2023.

Il existe différentes catégories de patrimoines regroupés dans le patrimoine matériel<sup>9</sup> et le patrimoine immatériel<sup>10</sup>.

Dans le patrimoine matériel, on retrouve sept types de patrimoines :

- **le patrimoine archéologique**, représente toutes structures et bâtiments historiques ;
- **le patrimoine historique et monumental**, désigne tous les vestiges ;
- **le patrimoine bâti regroupe les architectures rurales**, industrielles, urbaines, locales et les exploitations ;
- **le patrimoine industriel**, rassemble les vestiges de la culture industrielle de valeur historique, sociale, architecturale ou scientifique ;
- **le patrimoine domestique**, rassemble les meubles et ustensiles du quotidien ;
- **le patrimoine anthologique**, présente les modes propres d'existences matérielles et d'organisations sociales des groupes qui le composent ;
- et **les produits**, réunissent les variétés végétales, les races animales locales ou les produits élaborés (fromages, artisanat local).

Les catégories de patrimoines immatériels sont plus nombreuses.

Qui sont :

- **la mémoire**, qui représente le souvenir d'une communauté plus fréquemment liée à l'oralité (contes, légendes, archives, documents familiaux, etc.) ;
- **les langues vernaculaires**, ce sont des langages et dialectes régionaux propres à un peuple ;
- **les traditions et les rites**, sont des faits culturels et des objectifs liés à la vie des Hommes (les coutumes) ;
- **le savoir-faire**, regroupe les techniques et savoir-faire locaux qui ont permis la

---

<sup>9</sup>Il révèle les monuments et les paysages, plus expressément les biens faisant partie du patrimoine culturel et naturel. (Culture Quintessence, Quelle est la différence entre patrimoine matériel et patrimoine culturel immatériel, <https://www.culturequintessence.com/2017/12/07/patrimoine-materiel-culturel-immateriel/>, consulté le 26 mars 2023.)

<sup>10</sup>Il renvoie aux expressions, représentations et pratiques, ainsi qu'aux connaissances et savoir-faire que les groupes et communautés admettent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. (Lucie K. Morisset et Luc Noppen, Le patrimoine immatériel : une arme à tranchants multiples, 2005, consulté le 26 mars 2023).

- réalisation des paysages, techniques de construction, recettes, etc. ;
- **les savoirs populaires**, sont sommaires au corps et à la nature (médecine, plantes, animaux, etc.) ;
  - **le patrimoine générique**, comprend les biens qui s'attachent aux facteurs biologiques d'une population et qui présente des aspects transmissibles ;
  - **le patrimoine culturel**, regroupe les sites, les monuments, les musées et les artefacts qui se différencient par leurs valeurs et leurs caractères historiques, symboliques, ethnologiques ou anthropologiques, sociales, scientifiques mais aussi artistiques et esthétiques (Institut de statistique de l'UNESCO, 2009) ;
  - **la symbolique et l'esthétique**, regroupent les symboliques spatiales (croix, arbres, bornes, panneaux) et identitaires (fêtes locales, costumes, musique, danses).

Il existe également des patrimoines qui sont placés hors de la catégorie du patrimoine matériel et immatériel et qui se retrouvent entre les deux. C'est le cas du patrimoine naturel et du patrimoine alimentaire.

### 1.3.2. Entre patrimoine et société

#### 1.3.2.1. Un rôle sociétal

Les patrimoines occupent une place importante dans les sociétés. Il dispose d'une fonction sociale qui rend compte des rapports entretenus et fait le lien entre les générations passé et à venir<sup>11</sup>.

Ce qui explique le fait qu'une chose (objet, produit, pratique, etc.) devient un patrimoine, c'est son appropriation par un individu, groupe et/ou une population. C'est cette appropriation qui va alors conditionner sa valorisation<sup>12</sup>.

Dans son rôle éducatif citoyen le patrimoine doit suivre une obligation morale de :

---

<sup>11</sup> BESSIERE Jacinthe, 2022, « Sociologie du patrimoine ».

<sup>12</sup> BESSIERE Jacinthe, 2022, « Sociologie du patrimoine ».

- protection du bien patrimonial ;
- protection des ressources héritées en s'inscrivant dans une logique de développement durable ;
- consolider et éduquer la société<sup>13</sup>.

La conservation et la protection du patrimoine créent une identité culturelle et font revivre les témoignages du passé.

L'UNESCO organise un classement des patrimoines à l'échelle mondiale. C'est un moyen de favoriser la créativité, d'améliorer la conscience et soutenir l'identité collective des sociétés. Un site classé est l'opportunité de faire connaître le patrimoine au niveau mondial et de participer à une connaissance collective.

Effectivement, le patrimoine permet de mettre en cohésion les cultures et les peuples.

### 1.3.2.2. Un important lien entre patrimoine et population locale

La population locale détient un lien quelconque avec son patrimoine. Elle le perçoit de différentes manières (positives ou négatives).

Les différentes appropriations d'une population locale à son patrimoine sont les suivantes :

- **la sacralisation**, c'est une identification au patrimoine de nature symbolique, sacré, inaccessible voire intouchable ;
- **la fierté et la volonté de montrer**, c'est avoir conscience de son patrimoine et de sa valeur en souhaitant le révéler, tout en le préservant ;
- **l'intérêt économique**, c'est une volonté d'utiliser la valeur et le potentiel économique de son patrimoine pour son propre profit, au risque de le détruire et sans se soucier de sa durabilité ;
- **la nostalgie**, c'est le fait d'avoir conscience et de connaître le patrimoine et sa valeur passée, de le respecter, mais de ne pas lui octroyer une valeur présente ;

---

<sup>13</sup> BESSIERE Jacinthe, 2022, « Sociologie du patrimoine ».

- **l'ignorance**, l'ensemble de la population ne connaît pas l'existence et le caractère patrimonial ;
- **le désintérêt**, avoir conscience de l'existence d'un patrimoine, mais ne lui accorder aucune valeur propre ;
- **la volonté de détruire ou de cacher**, c'est le fait d'émettre un rejet du patrimoine, à ce stade, il n'existe pas.

### 1.3.2.3. Une protection et une valorisation résolue du patrimoine

Le système de gestion et la sauvegarde du patrimoine sont situés à diverses échelles, locale, régionale, nationale et mondiale. Pour mieux organiser ces gestions des dispositifs juridiques et techniques sont mis en œuvre comme des chartes, des réglementations ou encore des conventions.

Il existe également différents types de classements et modes de protection selon les pays pour la mise en valeur du patrimoine.

La valeur d'un patrimoine se mesure à l'intérêt qui lui est porté par une population. Ce qui conduit à sa patrimonialisation et transforme par la même occasion le bien privé en bien commun.

Selon Xavier Greffe<sup>14</sup>, les catégories de valeurs du patrimoine sont au nombre de cinq. On retrouve :

- la **valeur esthétique** qui découle de l'émotion ressentie ;
- la **valeur historique** qui vient de la capacité du patrimoine à témoigner d'une époque et de ses modes de vie ;
- la **valeur sociale** qui consolide l'identité sociale et la fierté légitime que produit un patrimoine rénové ;
- la **valeur artistique** qui encourage à l'enrichissement du mouvement artistique ;
- la **valeur économique** qui suscite la restauration du patrimoine pour qu'il ait un

---

<sup>14</sup> BESSIERE Jacinthe, 2022, « Sociologie du patrimoine ».



usage et un apport économique.

Le classement d'un site au patrimoine mondial de l'UNESCO est un moyen de valoriser et préserver le patrimoine et de lui octroyer ainsi un aspect symbolique.

C'est dans cette optique que les États effectuent des demandes de classements de certains de leurs sites auprès de l'UNESCO.<sup>15</sup>

## 2. Le patrimoine culturel

### 2.1. Les différentes définitions existantes du patrimoine culturel

#### 2.1.1. Les définitions de l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (UNESCO)

Il existe aujourd'hui diverses définitions de la notion du patrimoine culturel établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (UNESCO).

##### 2.1.1.1. Le patrimoine culturel défini par l'institut de statistique de l'UNESCO (ISU)

L'institut de statistique de l'UNESCO (ISU), en sa qualité d'agence officielle de l'UNESCO pour les statistiques<sup>1617</sup>, souligne que le patrimoine culturel révèle les sites, les monuments, les musées et les artefacts qui se différencient par leurs valeurs multiples et leurs caractères historiques, symboliques, ethnologiques ou anthropologiques, sociales, scientifiques mais aussi artistiques et esthétiques.

---

<sup>15</sup>idverde, L'importance de la préservation du patrimoine, 17 septembre 2021, <https://idverde.fr/actualites/limportance-de-la-preservation-du-patrimoine/>, consulté le 01 avril 2023.

<sup>16</sup> L'ISU est la source officielle de l'UNESCO des données comparables au plan international sur l'éducation, la science, la culture et la communication. Elle s'occupe des statistiques et produit un large éventail d'indicateurs dans les domaines d'action de l'UNESCO, en coopération avec les instituts nationaux de statistique, les ministères concernés et les autres organismes de statistique.

<sup>17</sup> Institut de statistique de l'UNESCO, 2023, About Us, <https://uis.unesco.org/fr/propos-de-lisu>, 2023, consulté le 24 mars 2023.

Ce type de patrimoine renferme le « *patrimoine matériel (mobilier, immobilier et immergé), le patrimoine culturel immatériel (PCI) intégré dans la culture et les artefacts, sites ou monuments du patrimoine naturel.* » (Institut de statistique de l'UNESCO, Cadre de l'UNESCO pour les statistiques culturelles, 2009).

Toutefois, cette définition du patrimoine culturel écarte le patrimoine immatériel (festivals, fêtes locales, etc.) et englobe les peintures rupestres et le patrimoine industriel.

#### 2.1.1.2. Du patrimoine culturel au patrimoine culturel immatériel

Dans son sens le plus large, le **patrimoine culturel** est un processus et à la fois un produit qui procure aux sociétés des ressources héritées du passé, construites dans le présent et mises à disposition des générations futures. Il concentre le patrimoine matériel ainsi que le patrimoine naturel immatériel.

Nonobstant, émanant d'une diversité créative, les ressources composent des richesses fragiles et requièrent des modèles et politiques de développement qui respectent et préservent le caractère unique du patrimoine culturel ; en effet une fois perdues elles ne sont pas reproductibles. (UNESCO, 2014, p. 132).

Selon l'UNESCO (UNESCO, 2014), le patrimoine culturel regroupe les monuments (œuvres architecturales, de sculpture ou de peinture monumentales, éléments ou structures de caractère archéologique, grottes), les groupes de bâtiments (constructions isolées ou réunies, intégrées dans le paysage, avec une valeur et un intérêt exceptionnels du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science) et les sites (œuvres de l'homme et de la nature, zones comprenant les sites archéologiques, d'une valeur et d'une importance exceptionnelles du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique).

Le terme de patrimoine culturel a évolué au cours des dernières décennies en partie à travers l'UNESCO. Aujourd'hui, le patrimoine culturel va au-delà des monuments et des objets. Il englobe aussi les traditions et les expressions héritées et transmises par les ascendants.

Il s'agit des champs suivants :

- les traditions orales et la langue ;
- les rituels, pratiques sociales et événement festifs ;
- l'artisanat traditionnel ;
- les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- savoir-faire et connaissance de l'artisanat traditionnel ;
- les arts de la scène.

## 2.2. La valeur économique et touristique du patrimoine culturel

Au début du 19<sup>ème</sup> siècle sous les suggestions de Prosper Mérimée, certains monuments en France ont été reconnus comme étant des patrimoines devant être sauvegardés en tant que témoignage du passé à transmettre aux futures générations. La loi du 2 mai 1930, a ensuite mis les paysages et les sites au rang de patrimoine.

Ce n'est qu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale que l'UNESCO a participé à la valorisation culturelle de certains biens à travers la liste du patrimoine mondial. L'inscription à cette liste, octroyant une reconnaissance internationale de la culture.

Cette notion de patrimoine s'est ensuite propagée géographiquement dans les années 80, et englobe désormais les biens matériels et immatériels.

De nos jours, le patrimoine émerge en tant que ressource à valoriser dans une optique de développement social et économique du territoire qui en dispose (Vernières, 2011).

En 1984, le ministre de la Culture Jack Lang (années 80), crée la journée du patrimoine en France. Ce phénomène s'étend ensuite sur tout le territoire européen. Présentement, chaque année, les Journées Européennes du Patrimoine (JEP) se déroulent le troisième week-end du mois de septembre. Durant ce week-end, les établissements culturels et les associations organisent des activités et visites gratuites pour le grand public autour du patrimoine culturel, historique, naturel, artisanal, etc. du territoire.

L'objectif est de valoriser le patrimoine à l'échelle locale et de faciliter l'accès à la culture. Mais aussi de faire connaître tous les éléments culturels d'un lieu entre anciennes

traditions et diversités actuelles<sup>18</sup>.

### 2.3. Une forte mondialisation du patrimoine culturel

Différentes conventions ont été rédigées par l'UNESCO et signées par ses États membres afin d'avoir des objectifs communs en ce qui concerne le patrimoine de chaque pays.

C'est une idée qui est apparue à la fin de la Première Guerre mondiale et qui est à l'origine de la Convention sur la protection du patrimoine mondial culturel et naturel de 1972. Cette convention est une combinaison de deux mouvements, le premier dirigé sur les dangers menaçant les sites culturels et le deuxième sur la préservation de la nature. Sa principale caractéristique est de rassembler dans un document commun les « *notions de protection de la nature et de préservation des biens culturels* » (UNESCO, 1972) de chaque pays membre.

La Convention sur la protection du patrimoine mondial culturel et naturel de 1972 constate le besoin essentiel de préserver l'équilibre et l'interaction existant entre l'être humain et la nature.

Chaque pays signataire de la Convention s'engage à assurer une bonne conservation, identification, protection, mise en valeur et transmission aux générations futures de leurs patrimoines culturels et naturels qui se trouvent sur son territoire au niveau local et national. Ces derniers ont également le devoir de faire un rapport régulier sur l'état de leurs sites inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO auprès du Comité du patrimoine mondial.

Dans la présente Convention, seul sera pris en estime le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux relatifs à l'exigence du respect mutuel entre

---

<sup>18</sup>idverde, L'importance de la préservation du patrimoine, 17 septembre 2021, <https://idverde.fr/actualites/limportance-de-la-preservation-du-patrimoine/>, consulté le 01 avril 2023.

communautés, groupes et individus, aux droits de l'homme, ainsi qu'au développement durable.

### 3. Le patrimoine culturel immatériel

#### 3.1. Différentes définitions du patrimoine immatériel

##### 3.1.1. Définitions de l'UNESCO

Le **patrimoine culturel immatériel (PCI)** est un patrimoine dont l'importance réside dans la richesse des connaissances et du savoir-faire, ainsi que dans les manifestations culturelles transmises par génération.

Elle reste un facteur considérable dans le maintien de la multiplicité culturelle face au phénomène de la mondialisation (UNESCO, 2011).

C'est un patrimoine qui est :

- inclusif, ses expressions peuvent être semblables à celles cultivées par d'autres (village voisin, une ville dans un autre pays, etc.) ;
- fondé sur les communautés, il peut être un patrimoine uniquement dès lors qu'il est reconnu comme tel par les communautés, groupes et individus qui l'entretiennent et le transmettent ;
- représentatif, il se développe à partir de son implantation dans les communautés et dépend de ceux dont la connaissance des traditions, des savoir-faire et des coutumes est transmise.

Dans l'article 2 du texte de la Convention sur la protection du patrimoine mondial culturel et naturel de 1972, le **patrimoine culturel immatériel** est considéré comme étant « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.* ».

C'est un patrimoine qui se transmet de génération en génération et qui est constamment recréé par les sociétés en rapport à leur milieu de vie, leur rapport à la nature et leur histoire. Cela permet de susciter un sentiment d'identité et contribue à promouvoir le respect de la diversité culturelle.

### 3.1.2. Une définition du patrimoine culturel immatériel donnée par le ministère français de la culture

Le ministère français de la culture lui évoque en particulier le terme de **patrimoine culturel immatériel**. Il le présente comme étant un patrimoine qui regroupe les savoirs et les pratiques hérités en commun, qu'il s'évertue à faire vivre, transmettre et recréer collectivement.

Dans sa définition du **patrimoine culturel immatériel**, le ministère français de la culture souligne que « *Le PCI recouvre les expressions et traditions orales, les pratiques sociales, les rituels, les événements festifs, les savoirs et pratiques relevant des arts du spectacle, les savoir-faire artisanaux ou encore les connaissances en lien avec la nature et l'univers.* <sup>19</sup>».

Il évoque également le fait que ce soit un patrimoine vivant qui atteste de la diversité culturelle présente, qui participe au développement durable et fait le lien entre le patrimoine naturel et matériel. Mais également que l'implication des groupes ou personnes porteurs de ces pratiques culturelles immatérielles jouent un rôle essentiel dans la sauvegarde de ce patrimoine.

### 3.1.3. Définition du gouvernement québécois

Le gouvernement québécois définit le **patrimoine immatériel** comme

---

<sup>19</sup>MINISTÈRE DE LA CULTURE, 2023, Patrimoine culturel immatériel, <https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel>, consulté le 24 mars 2023.

*« un ensemble de pratiques culturelles transmises de génération en génération, comme les traditions du temps des sucres ou la fabrication artisanale d'accordéons diatoniques. Ce sont des traditions qui se manifestent, s'observent, se produisent et se vivent encore aujourd'hui. Ces traditions sont sans cesse adaptées à leur temps et à leur environnement : elles sont recréées en permanence. C'est pourquoi le patrimoine immatériel est aussi appelé patrimoine vivant. »* (Gouvernement du Québec, Patrimoine immatériel, 23-02-2023).

Il ajoute également que *« Les éléments du patrimoine immatériel sont transmis à travers le temps, principalement par oralité, observation et imitation et le plus souvent hors des institutions d'enseignement ou des ordres professionnels établis. »* (Gouvernement du Québec, Patrimoine immatériel, 23-02-2023).

Mais aussi qu'

*« Une communauté ou un groupe doit reconnaître un élément comme faisant partie de son patrimoine culturel pour qu'il soit considéré comme du patrimoine immatériel. Un groupe d'experts ne pourrait donc pas déterminer, seul, si une pratique ou un savoir-faire est un élément du patrimoine immatériel. »* (Gouvernement du Québec, Patrimoine immatériel, 23-02-2023).

Pour le Québec, les caractéristiques du patrimoine immatériel sont le savoir-faire, les expressions, la santé, les sports ou les loisirs, les connaissances, les pratiques et représentations (peuvent se rattacher à différents domaines comme les arts, les métiers d'art, la construction, et l'agroalimentaire)<sup>20</sup>.

### 3.2. Une volonté de préservation de l'UNESCO : La Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003)

À la demande des États membres, un grand nombre de conventions ont été rédigées et

---

<sup>20</sup> Gouvernement du Québec, 2023, Patrimoine immatériel, <https://www.quebec.ca/culture/patrimoine-archeologie/decouvrir/a-propos/immateriel>, 23 février 2023, consulté le 12 mars 2023.

adoptées par l'UNESCO afin d'établir des normes internationales capables de servir de base au système culturel national et de fortifier la collaboration entre eux.

En 2003, lors de la Conférence générale de l'UNESCO, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel a été adoptée. L'approbation de la convention a marqué le progrès des politiques internationales de « *promotion de la diversité culturelle* » (UNESCO, 2003).

Effectivement, pour la première-fois, la communauté internationale admettait l'importance d'encourager des manifestations et des expressions culturelles qui n'avaient pas bénéficié auparavant d'une sphère légale et d'une programmation d'une grande ampleur.

L'objectif premier de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel est de « *sauvegarder les pratiques, représentations, expressions, savoirs et savoir-faire que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.* ». (UNESCO, 2003).

La présente convention souligne que la « *sauvegarde du patrimoine culturel immatériel consiste à transférer les connaissances, les savoir-faire et les significations.* » (UNESCO, 2003). Seul le patrimoine culturel immatériel reconnu<sup>21</sup> par les communautés comme étant leur patrimoine et qui leur apporte un sentiment d'identité et de continuité est légitime d'être sauvegardé.

Elle appuie sur l'action de communication ou de transmission du patrimoine entre générations plutôt que sur la production de manifestations (danses, artisanat, etc.).

---

<sup>21</sup> La présente convention entend par « reconnaissance » un fonctionnement (formel ou informel) à travers lequel les communautés admettent que les expressions, les représentations, les pratiques, les savoir-faire et les connaissances, mais aussi les objets et espaces culturels qui leur sont associés font partie de leur patrimoine culturel.



## 4. Le patrimoine alimentaire

### 4.1. Quelques éléments de définitions du patrimoine alimentaire

Le patrimoine alimentaire est perçu comme

*« un ensemble d'éléments matériels ou immatériels, liés à des productions et à l'univers agricole, ainsi qu'à un héritage collectif territorialisé. Il comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés, les modes de distribution alimentaire mais aussi les manières de tables, les formes de sociabilité, et la symbolique alimentaire qui lui sont associés. » (BESSIÈRE, 2001).*

Jacinthe BESSIÈRE (2001, 2012), expose deux approches du patrimoine alimentaire, la première est une approche **sociologique** et la seconde est une approche **socio-anthropologique**.

L'approche **sociologique** s'appuie sur distinctes phases de la filière agroalimentaire en suivant le processus de la production, la transformation, la distribution et la consommation.

L'approche **socioanthropologique** expose les différentes dimensions de l'espace social alimentaire en suivant

*« l'ordre du mangeable (ce qui constitue, dans un groupe ou une culture donnés, un aliment possible), le système alimentaire (l'organisation technique, économique et sociale qui permet à un aliment d'arriver jusqu'au consommateur), le culinaire (les opérations symboliques et techniques par lesquels un produit est rendu consommable), les modes de consommation (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux, lieux), modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette ...), les objets de la table..., la temporalité alimentaire, le cycle festif, les repas anniversaires etc..., la convivialité alimentaire. » (BESSIÈRE, 2012).*

Dans le domaine sociologique, le patrimoine alimentaire est fréquemment examiné comme « une construction sociale » et « une ressource » pour l'affaire et le dessein local, qui

se met au service du développement touristique (BESSIÈRE, 1998, 2001). Cette dernière est également abordée comme réponse à l'appréhension de la « *crainte de l'uniformisation alimentaire* » (J-P. POULIAN, 1997).

Au niveau du domaine ethnologique et ethnographique, il s'intéresse considérablement « *aux processus identitaires collectifs qui la sous-tendent tout en prenant en compte la dialectique tradition/modernité ou passé/présent.* » (TIBÈRE, 2009).

#### 4.2. Une culture alimentaire représentative d'une identité et d'un héritage

Présentement, le patrimoine alimentaire émerge comme un enjeu de société et un domaine de projets adhérant à l'élaboration des « *identités culturelles et aux dynamiques de développement des territoires.* ». (BESSIÈRE et TIBÈRE, 2011).

Lors de la première session du forum mondial de l'UNESCO sur la « Culture et nourriture : stratégies innovantes pour le développement durable » (septembre 2019), il a été déclaré que la « *culture et la nourriture sont une source d'identité et un patrimoine culturel et naturel porté par les connaissances et les pratiques traditionnelles.* » (UNESCO, 2019).

Mais aussi que les usages alimentaires offrent un espace de partage des valeurs à travers les règles de conduite et la constitution des relations sociales.

Ces mêmes pratiques alimentaires traversent les frontières, se réunissent et se métamorphosent dans des contextes de diversité culturelle et de l'hétérogénéité des plats et ingrédients.

La nourriture est alors considérée comme un axe unique d'échange et de dialogue interculturel, qui stimule la créativité à travers la cuisine.

Les cultures alimentaires sont vastes et fluctuent fortement d'un pays à l'autre et d'un continent à l'autre<sup>22</sup>.

---

<sup>22</sup> Oereka, Cultures alimentaires, <https://alimentation.oereka.fr/comprendre/cultures-alimentaires>, consulté le 29 avril 2023.

Elles sont définies par un modèle alimentaire marqué par différents facteurs qui sont :

- les méthodes culinaires utilisées ;
- la sélection des aliments consommés ;
- les habitudes sociales autour de l'alimentation (nombre, heures et composition des repas).

Elles peuvent également provenir de diverses origines, culturelle (habitudes alimentaires héritées), religieuse (jeûne, carême, restriction alimentaire), idéologique (suivant les tendances) et/ou géographique (météo, richesse des sols, etc.)<sup>23</sup>.

Selon CARDON, DEPECKER et PLESSZ (2019), on parle de culture alimentaire pour accentuer le fait que l'alimentation est importante dans la société.

### Conclusion du Chapitre 2 :

Ce chapitre nous a permis de voir qu'il existe des patrimoines dans divers domaines.

Un grand nombre de ces patrimoines est regroupé dans le patrimoine culturel immatériel et dans le patrimoine matériel.

Ils peuvent être une source touristique, économique et occuper un rôle important dans la société auprès des différentes générations.

C'est cette diversité qui permet de penser que le patrimoine peut être une ressource considérable pour un territoire.

---

<sup>23</sup> Oereka, Cultures alimentaires, <https://alimentation.oereka.fr/comprendre/cultures-alimentaires>, consulté le 29 avril 2023.

## Chapitre 3 : Le sel comme patrimoine alimentaire et vecteur de valorisation touristique

Ce dernier chapitre se consacre à l'étude du sel en identifiant l'évolution du sel à travers les époques et les sociétés.

Nous apprendrons l'histoire du sel au fil des grandes périodes historiques. Nous découvrirons par la suite les multiples formes et techniques d'exploitation du sel qui existe. Nous terminerons ensuite par examiner la place octroyée et occupée par le sel au sein des sociétés.

### 1. Histoire du sel

Le sel est une denrée alimentaire utilisée depuis plusieurs siècles par l'homme, pour ses propriétés gustatives, de conservation et autres dans divers domaines.

Il a été un acteur majeur dans l'histoire et l'évolution humaine.

Sels de France (Syndicat), raconte l'histoire et la place du sel à travers les différentes époques historiques qui ont touché l'humanité.

#### 1.1. Le Néolithique

Le récit du sel commence en -6 000 dans la dernière période de la préhistoire durant laquelle le sel a été découvert pour la première fois sur la chair animale (le gibier et le poisson), par les chasseurs-cueilleurs.

À l'époque, sa principale utilisation était la conservation des aliments.

Le sel a ensuite servi de monnaie d'échange sur la base de son utilité de sa rareté et de sa faculté à être conservée.

## 1.2. L'Âge du bronze et du fer

Figure 1 : Frise chronologique de l'histoire du sel



Dès le début de l'Âge du bronze de multiples axes commerciaux ont commencé à cohabiter : la Méditerranée, l'Atlantique, le Rhône et le Danube. Ce n'est qu'à l'arrivée de l'Âge du fer et avec le développement de certaines civilisations que ces axes commerciaux se sont élargis pour travailler avec d'autres civilisations comme Rome.

À cette époque de l'Âge du bronze et du fer, le sel était devenu un symbole de richesse et jouait un rôle majeur dans l'industrie alimentaire dans l'assaisonnement des aliments (goût) mais aussi dans leur conservation à longue durée.

C'est à ce moment que différents sites de production de sel voient le jour dans divers pays munis de méthodes de production variées (briquetage, four, etc.).

Aujourd'hui, la plus ancienne mine de sel qui existe et qui est connue a été exploitée dès 4 500 avant notre ère, sur le gisement de sel de

Duzdagi « montagne de sel » en Azerbaïdjan.

Sur le territoire européen la plus ancienne mine de sel est située en Espagne dans la région Catalogne. La production du sel sur le site se faisait à ciel ouvert dès 4 200 avant notre ère.

### 1.3. L'Époque Gallo-Romaine

Durant l'époque Gallo-Romaine, les échanges commerciaux s'intensifient avec l'évolution du réseau de transports routiers en Gaule et du réseau de transport maritime. Cela permettait un transport du sel par plusieurs canaux.

À cette période, le sel était devenu un ingrédient majeur dans la cuisine romaine : coquillages, garum<sup>24 25 26</sup>, etc. Il a également joué un rôle important pendant la période de l'Empire romain, durant laquelle les forces militaires romaines ont connu une expansion de leurs troupes due à la bonne gestion de leur approvisionnement en sel.

Par la suite, la production et distribution du sel étaient devenues une prérogative de l'État, dans l'optique d'éviter une pénurie. La ville de Rome avait également pris la décision de payer une partie de la rémunération de ses soldats sous forme de ration de sel. Il était nommé le *salarium*. Ce terme donna ensuite naissance au mot « salaire ».

### 1.4. Le Moyen Âge

Au début du Moyen Âge, l'Empire romain s'effondre et laisse peu de vestiges qui témoignent de leur culture du sel. Ce qui reconduit à l'usage des poêles à sel pour la production de sel.

---

<sup>24</sup> Garum signifie sauce ou jus en latin. C'est une sauce romaine à base de chair ou de viscères de poisson fermenté dans une importante quantité de sel. C'est une méthode qui permet d'éviter le pourrissement du poisson. En Grèce antique et durant la période étrusque le garum était le condiment principal à Rome.

<sup>25</sup> MATHILDE BOURGE, 2021, Qu'est-ce que le garum ?, <https://www.finedininglovers.fr/article/quest-ce-que-le-garum>, 22 Juin, 2021, consulté le 13 mai 2023.

<sup>26</sup> Radio France, 2020, Comment faire du garum ?, <https://www.radiofrance.fr/franceinter/comment-faire-du-garum-1542052>, 3 février 2020, consulté le 13 mai 2023.

Toutefois, une nouvelle technique d'exploitation du sel, qui consiste à « *labourer les plages et entasser le sable récolté pour le laver au-dessus d'une fosse et le filtrer peu à peu afin d'en extraire le sel. Cette saumure était ensuite bouillie selon la technique du sel ignigène.* <sup>27</sup> » fait son apparition.

Au XIII<sup>ème</sup> siècle, l'augmentation démographique et la croissance économique entraînent une envolée des salines, qui devinrent un enjeu d'exclusivité fiscale pour les rois. Quant au sel, il était principalement exploité par les monastères et les domaines seigneuriaux.

En 1246, une taxe temporaire sur le sel est instaurée. Tout au long des années, elle est renouvelée par différents dirigeants, jusqu'à ce que Philippe VI l'instaure à nouveau de façon définitive en 1341 sous-forme d'un impôt sur le sel nommé la gabelle (qui provient du mot arabe kabala). Cet impôt avait conféré le monopole du sel au pouvoir royal, qui l'avait délégué aux fermiers généraux, dont le recouvrement était réalisé par les gabelous qui surveillaient également les frontières.

Avec l'activité engendrée par le transport du sel par voie maritime, la baie de Bourgneuf devient un lieu stratégique pour le sel au même titre que le Golfe Persique pour le pétrole.

## 1.5. L'Époque moderne

Lors de la Renaissance, le nombre de la population augmente ainsi que les besoins en sel. La monarchie y voit alors un moyen de financer ses guerres et renforcer les revenus du royaume. L'idée est alors survenue d'étendre la gabelle sur des territoires qui auparavant n'y étaient pas soumis.

---

<sup>27</sup> Sel de France, Le sel dans l'histoire, 2022, <https://www.selsdefrance.org/tout-sur-le-sel/histoires-de-sel/>, Consulté le 1er mai 2023.

En réponse aux actions de la monarchie plusieurs révoltes populaires contre la gabelle éclatent. Ces révoltes ont conduit à la suppression de l'impôt, mais contre une forte somme.

Avec la situation présente dans le pays les activités des faux Sauniers (personne qui fait de la contrebande de sel) augmentent.

Cependant, la production de sel est mise en péril car le bois qui doit servir à faire chauffer les poêles à sel est manquant du fait de l'absence de renouvellement des forêts.

Des chimistes de l'époque étudient le sel et soutiennent que ce dernier est nécessaire à la vie de l'homme.

Le Mexique étant dans la même avancée utilise le sel en tant que produit industriel dans un nouveau procédé de combinaison d'un minerai d'argent. Ce qui engendre une pénurie alimentaire de sel, le sel n'étant plus uniquement une denrée alimentaire.

## 1.6. L'Époque contemporaine

À cette époque l'arrivée de la révolution industrielle et du développement des transports avec les chemins de fer et les canaux augmente les innovations techniques et donne naissance à une filière industrielle.

L'exploitation du sel devient industrielle avant d'être entièrement mécanisée.

Le sel est également utilisé dans des recherches de nature chimique. C'est le cas de deux chimistes de renom belge et français. Il s'agit de Nicolas Leblanc un chimiste français qui a mis en œuvre un produit appelé le vitriol, en 1789. Son procédé permettait d'avoir du carbonate de sodium à partir d'acide sulfurique et du sel de mer.

Toutefois, le produit était nocif pour les poumons humains.



Ce n'est qu'en 1863 qu'un chimiste belge nommé Ernest Solvay crée un nouveau procédé moins polluant toujours utilisé aujourd'hui. Il s'agit d'un « *procédé de synthèse de carbonate de sodium par l'ammoniac, à partir de sel et de craie.* »<sup>28</sup>

Au début du XXème siècle, les techniques d'explorations minières et géologiques se perfectionnent. Les techniques d'exploitation du sel connaissent également une évolution avec l'amélioration de la technique « des chambres et piliers abandonnés » qui est une technique encore utilisée aujourd'hui à Varangéville (France) dans sa production de sel gemme par procédé minier.

En 1930, la population indienne se révolte contre la taxe de sel imposée par le gouvernement britannique qui occupait le territoire. Cette révolte a été menée par Gandhi et portée le nom de la « marche du sel ». Elle consistait à faire un long voyage pacifique dans l'Océan Indien et a encouragé le peuple à se rebeller contre le monopole d'État.

## 2. Les formes et exploitation u sel

### 2.1. Les origines du sel

Le sel aussi appelé chlorure de sodium est une roche de nature marine présente dans l'eau de mer, les mines, les marais salants, etc. sous diverses formes : solide (roches, sables, plantes) et liquide (eaux de mer, liquides physiologiques). Il est communément utilisé dans l'alimentation et dans l'industrie chimique.

---

<sup>28</sup> Sel de France, Le sel dans l'histoire, 2022, <https://www.selsdefrance.org/tout-sur-le-sel/histoires-de-sel/>, Consulté le 1er mai 2023.

**Le sel marin ou sel de mer** par exemple est récolté dans les marais salants grâce à des énergies renouvelables comme l'énergie solaire et éolienne, qui favorise l'évaporation de l'eau de mer et donne naissance au chlorure de sodium.

**Le sel de saumure** quant à lui provient de la saumure, une eau chargée en sel, qui peut être de nature fossile (sel gemme) ou marine. Il est obtenu avec l'évaporation de l'eau de façon naturelle ou en chauffant l'eau salée. Il s'agit alors de sel ignigène.

**Le sel végétal**, lui est différent et résulte des végétaux dont les feuilles sont brûlées et les cendres sont traitées afin de retirer les sels minéraux. Le sel végétal est produit dans les régions n'ayant pas de ressources en sel.

*L'halite*, elle provient du mot grec *hals* qui signifie « sel » et *lithos* qui signifie « pierre ». Elle désigne le **sel gemme**, un sel qui provient de mines qui se sont créées à la suite de l'évaporation d'abondants dépôts d'eau salée semblables aux lacs ou aux océans. Il s'agit de mines logées à plusieurs mètres de profondeur du niveau de la mer.

Le sel gemme varie en fonction des souterrains de la mine dans laquelle il a été extrait. Il peut contenir différents minéraux à son état naturel : le fer, le soufre, le magnésium, le calcium et le potassium. Ces minéraux impactent également la couleur du sel gemme.

## 2.2. Les techniques de production du sel

L'exploitation du sel dépend en grande partie des techniques d'extractions minières. Majoritairement dans le procédé de production du sel, des substances salées sont extraites et concentrées de différentes façons.

Suivant les époques, les sociétés ont adapté et associé diverses pratiques d'exploitation du sel tout en prenant en compte les techniques variées dont ils ont hérité.

### 2.2.1. Technique protohistorique : le briquetage

Le briquetage est une technique de production datant du premier âge du fer.

C'est une technique dans laquelle étaient utilisés des godets nommés augets qui sont des types d'entonnoirs construits à partir d'argile. Ces derniers étaient ensuite agencés sur un type d'échafaudage en argile qui était lui-même déposé sur un âtre. L'intégralité était appelée « *fourneau* »<sup>29</sup>.

Dans le procédé de production, les godets étaient chargés d'eau fortement concentrée en sel et ensuite chauffés.

Cela conduisait à une évaporation qui ne laissait que des plaques de sel fixées au fond de l'auget. À la fin du procédé, le godet devait être brisé afin de récupérer le sel logé à l'intérieur.

### 2.2.2. Une exploitation au lavage du sable

Dans certains pays et régions du monde comme certaines contrées africaines, l'Espagne, et le Mexique, le sel de mer est retenu sur le sol limoneux.

Le déroulé d'exploitation du sel à partir de ce sable une fois collecté est appelé « *lixiviation* »<sup>30</sup>.

C'est une action qui consiste à nettoyer la terre recueillie avec de l'eau douce, qui se décantera dans un bassin préalablement déposé et sera ensuite filtrée dans un autre récipient.

La saumure récoltée est ensuite rassemblée et cristallisée par évaporation solaire ou chauffée par du feu.

La lixiviation est une technique d'exploitation du sel encore très utilisée au Mexique.

### 2.2.3. Une extirpation minière du sel

---

<sup>29</sup>Institut national de recherches archéologiques préventives, Archéologie du Sel, Les modes de production, <https://www.inrap.fr/dossiers/Archeologie-du-Sel/Qu-est-ce-que-le-sel-/Les-modes-de-production>, consulté le 15 mars 2023.

<sup>30</sup> Institut national de recherches archéologiques préventives, Archéologie du Sel, Les modes de production, <https://www.inrap.fr/dossiers/Archeologie-du-Sel/Qu-est-ce-que-le-sel-/Les-modes-de-production>, consulté le 15 mars 2023.

Généralement, l'exploitation minière concerne le sel gemme qui est logé dans des gisements souterrains.

Pour l'extraction du sel gemme des puits doivent être creusés et des galeries déblayées.

À l'âge du bronze, les puits étaient creusés à la verticale et à l'âge du fer, ils étaient creusés de manière oblique ce qui favorisait un accès direct dans les mines.

Dès l'instant où le lit de sel avait été atteint, les galeries étaient agrandies pour devenir de grandes salles munies d'échafaudages.

À l'aide d'encoches taillées dans la paroi, de vastes blocs de sels étaient retirés et transportés sur le dos des mineurs aidés de sangles en cuir.

Des puits étaient également creusés dans le but d'aérer les mines et d'y faire entrer l'oxygène. Ils étaient reliés à l'extérieur.

Durant des siècles, les techniques d'extraction et de transport dans les mines souterraines ont évolué.

Toutefois, la théorie reste la même.

#### 2.2.4. La technique gauloise des fourneaux à sel

La technique de production gauloise des fourneaux à sel provient du Nord de la France et date de l'époque gauloise.

Durant l'époque gauloise, des fourneaux à sel à grille double entrée étaient utilisés pour la production de sel. Elles détenaient à leur centre une superstructure en torchis de trois piliers qui maintenaient une voûte.

La grille était séparée en quatre grilles pliables.

Pour la cuisson du sel, des godets étaient placés sur la grille et de la saumure y était versée.

#### 2.2.5. Une production à base de plantes : le sel végétal

Aujourd'hui, la technique de production de sel végétal est peu répandue dans les sociétés. Cette technique consistait à laver des cendres végétales provenant de plantes halophytes (plantes marines vivant dans un sol ou une mer très salée).

En Nouvelle-Guinée, le peuple Baruya (peuple vivant dans les montagnes reculées de Nouvelle-Guinée) produit du sel végétal en récoltant les plantes pendant la période sèche avant de les mettre à sécher.

Les végétaux sont ensuite entassés sur un bûcher allumé avec du bois spécial, pour être brûlés durant 1 à 2 jours. Par la suite, les cendres sont placées à l'abri pendant quelques mois.

À l'aide d'un filtre composé de rangées de gourdes munies d'un nœud végétal qui retient les importés, les cendres sont filtrées avec de l'eau douce qui se remplit de matières minérales, avant de s'écouler dans un canal fabriqué avec des feuilles pour finir par se verser dans de grands bambous qui vont être emportés dans un atelier à sel.

L'eau salée récoltée est disposée dans des feuilles de bananiers pour subir une évaporation et une cristallisation au chauffage par le soleil durant quelques jours.

Les palmiers guyanais et du continent africain sont également utilisés pour fabriquer ce type de sel.

#### 2.2.6. La méthode du sel ignigène

La production du sel avec la méthode ignigène se fait à travers divers procédés qui engendrent l'évaporation de la saumure par un chauffage au feu. La saumure utilisée peut provenir de n'importe quelle source salée (cendres végétales, eau de mer, sable, etc.).

#### 2.2.7. Une exploitation réalisée dans les salins et marais salants

La technique d'exploitation du sel sur les salins et les marais salants s'appuie sur l'évaporation solaire et le vent. C'est une méthode qui repose en grande partie sur les conditions météorologiques et qui fonctionne par cycle de production.

Dans les territoires du Sud de la France Métropolitaine, le cycle de production du sel se tient en deux périodes.

La première, c'est la récolte et la seconde, c'est l'hivernage.

La récolte commence par l'évaporation réalisée une fois que les pluies sont supérieures. Au moins 90% de l'eau d'origine doit s'évaporer. Pour lors, l'eau de mer est absorbée et mise à saturation. Le sel se dépose ensuite sur la surface des cristallisoirs.

Tout au long des mois de mars et avril l'eau de mer remplit les cristallisoirs et y dépose le sel. Ce dernier est laissé reposer pendant quatre mois jusqu'à ce qu'il soit récolté au mois d'août.

Le sel est ensuite laissé en hivernage pendant une durée de six mois de septembre à février.

Depuis le Moyen Âge, la technique de production reste identique et s'adapte aux évolutions (transports, machines, etc.).

Tout le stock d'eau non utilisé pour la production est emmagasiné pour empêcher la pluie de les diluer.

#### 2.2.8. Le système d'évaporation des bâtiments de graduation

Depuis la Renaissance, les ressources de bois étaient faibles et manquaient dans les salines. Des solutions avaient alors été étudiées pour augmenter les gains de la production en perfectionnant les capacités thermiques et d'évaporation des saumures.

C'est dans cette optique que le bâtiment de graduation a été élaboré. Son but premier était de procurer au vent le maximum de surface d'évaporation des eaux avant la cuisson.

Le processus se faisait sur une structure charpentière à échafaudages sur laquelle était placée des planches. Des machines élévatrices façonnées de poulie à godets montaient la saumure au sommet, qui s'écoulait progressivement en traversant de la paille avant d'être récolté dans un bac par une rigole (petit fossé étroit pour écoulement des eaux). Durant l'écoulement, l'eau salée exposée au vent s'évapore et se concentre.

Le procédé pouvait se répéter à de multiples reprises.

La technique d'évaporation des bâtiments de graduation a subsisté pendant quatre siècles tout en ayant des améliorations.

C'est dans le département de Savoie dans la ville de Moûtiers que le système a été le plus perfectionné en France.

#### 2.2.9. La méthode de cuisson dans les poêles à sel

Dans certaines régions d'Europe, la technique de cuisson du sel pratiquée dans les salines était identique.

Cette technique de cuisson durait entre 18 heures et 24 heures, pour seize à dix-huit cuissons successives, réalisées en abattue.

À la fin de la cuisson, la production est arrêtée pour une durée de six jours.

La raison pour laquelle la production est arrêtée pendant quelques jours est due aux chlorures et aux sulfates de sodium qui reste incrusté dans les poêles utilisées pendant la cuisson. Ces dernières se retrouvent incrustées d'écailles qui imposent un entretien constant et une restauration régulière des poêles.

C'est l'une des raisons pour laquelle chaque saline est équipée de forge et détient des équipes de forgerons.

#### 2.2.10. L'exploitation du sel ignifère

Le sel ignifère aussi appelé sel de sable est un sel produit par le chauffage de l'eau.

C'est un sel qui provient du sable récolté sur les plages des mers à marées. Lors des marées hautes, l'eau de mer remonte jusqu'au sable proche des côtes et une fois à marée basse l'eau de mer se retire et laisse sur le sable une partie des sels marins.

Ces sels sont filtrés par le sable, dont la partie supérieure retient le chlorure de sodium.

Le chlorure de sodium se retrouve ensuite cristallisé par le soleil et le vent.

À marée basse, le sable est récolté, en étant raclé sur une petite surface.

Il existe un moyen qui permet d'accroître la superficie de déposition et d'évaporation, en procédant à des labourages et à des hersages des plages.

Le sablon (sable rempli de sel) ramassé est entassé et compressé au maximum en tas à côté de la plage ou dans les terres. Puis de la saumure en y est extraite, avant d'être chauffée suivant diverse techniques.

Le sel produit est représenté comme étant très blanc, fin et sans impuretés.

#### 2.2.11. La technique de production du sel de cendre

La technique de production du sel de cendre est dépourvue de récipient.

Elle a été découverte dans l'Est de la France pendant le Néolithique.

Dans cette méthode, l'eau de mer est versée directement sur un bûcher incandescent recouvert d'une litière qui ralentit l'écoulement de l'eau.

L'eau salée se concentre au long de son écoulement un peu comme pour les bâtiments de graduation.

En entrant en contact avec les braises, l'eau se cristallise progressivement et des petits cristaux de sel se forment. Ils sont ensuite recueillis parmi les cendres et le charbon.

Il est important de noter que le bois utilisé pour le bûcher doit détenir un important pouvoir calorifique.

#### 2.2.12. La méthode des chambres et pilier abandonnés

La technique minière des chambres et des piliers abandonnés, était pratiquée dans les mines de sel.

Elle consistait à creuser dans la couche de sel, des chambres et de grandes cavités en suivant un plan établi en amont. Tout cela en laissant des piliers de sel en place pour éviter l'effondrement du toit.

Le minerai de sel récolté était ensuite détruit, concassé et entreposé. Puis il était dissous dans l'eau douce et transformé en saumure afin de retirer les impuretés.

L'eau salée est ensuite chauffée pour produire le sel par évaporation et cristallisation.



### 2.2.13. Une technique minière de forage et sondage

La technique d'extraction minière de saumure dans les gisements profonds par forage et sondage est récente.

Dans son déroulement, un trou est creusé dans l'enveloppe terrestre pour atteindre le gisement de saumure. Par la suite, une colonne de tubes y est introduite pour injecter de l'eau douce sous pression. L'eau introduite va rincer le minerai et fondre le sel. À l'aide d'un autre conduit, la saumure va être démontée et finir par être stockée dans des bassins d'épuration.

Tout au long du processus l'état des puits creux sont surveillés avec des sondes ultrasons reliés à des ordinateurs.

## 3. Le sel dans la société

### 3.1. Une reconnaissance internationale : la commercialisation

Le sel est perçu tel un produit de base par de nombreux chercheurs. Il était considéré comme un service, un bien et une ressource qui se métamorphose en objet d'échange à l'intérieur d'un procédé de marché au sein duquel les produits sont vendus et achetés avec de l'argent qui joue l'intermédiaire entre vendeur et acheteur.

À travers cette approche, la question de la valeur du sel auprès des différents peuples se pose. Par exemple, à une époque, les soldats romains étaient payés en ration de sel. C'est de là que vient le mot anglais salaire, sachant que *sal* signifie sel en romain.

Le sel était considéré comme un signe de richesse dans de nombreuses sociétés.

L'histoire du sel a fortement marqué les sociétés d'aujourd'hui, notamment dans les infrastructures de transports de base qui continuent de cultiver les chaînes d'approvisionnement alimentaires et le commerce mondial.

Durant des siècles, des voies terrestres ont été construites pour le commerce du sel. Elles étaient appelées les « routes du sel ». Ces routes se sont ensuite dispersées dans tous les

pays du monde et permettent les migrations d'objets, des personnes et des informations, d'un endroit à un autre.

Les romains comme beaucoup d'autres ont construit leurs réseaux routiers à partir des anciennes routes et voies commerciales, déjà existantes qui ont servi pour la première fois au commerce du sel.

En Allemagne, notamment, l'ancienne voie de sel *Alte Salzstrasse* crée une connexion entre la ville intérieure de Lunebourg située au sommet de l'un des plus grands gisements de sel souterrains d'Europe et un éminent port de la mer Baltique nommé Lübeck.

Le sel était en abondance à Lunebourg.

L'église qui détenait le monopole sur les exploitations de sel, en a vu une opportunité et a entamé le transport de ce surplus de sel à Lübeck. Le sel était ensuite expédié en direction des pays nordiques comme la Suède et la Norvège où la demande de sel était importante.

Les personnes qui détenaient le pouvoir sur cette route commerciale connaissant sa richesse et son importance, se sont efforcées de la défendre contre les attaques, mais aussi de garantir la libre circulation des marchandises.

Dans cette même optique, la Ligue hanséatique, une fondation composée de plusieurs villes, de marchands d'Europe du Nord et de ducs s'est créée. Leur but premier était de protéger les infrastructures et les intérêts économiques de chacun des membres.

Cette alliance multilatérale de commerce et de sécurité a été un avant-coureur des associations interétatiques comme les Nations Unies ou l'Union européenne.

## 3.2. Les différentes consommations du sel

### 3.2.1. Aspect gastronomique du sel : le goût

Le goût des aliments renvoie inévitablement à la culture. Les usages sociaux, les coutumes, la religion, la cuisine, la langue, font partie de la culture et impactent les pratiques culturelles et les habitudes sociales.

La culture comme la présente Raymond Williams est « *la matière de la vie humaine - pratiques, coutumes, valeurs, rituels, mais aussi la façon dont les gens imaginent et racontent des histoires sur leur vie, leurs expériences et leurs relations.* » (Liam Cole Young, 2022).

Durant des siècles le sel a été considéré comme une substance naturelle manipulée par l'être humain et les animaux. Modifié à l'aide des différentes technologies et en fonction des différentes cultures, il est devenu un objet de contestation de goût, de valeur et de signification.

Pour certains anthropologues, la découverte des propriétés gustatives du sel par les ancêtres de l'Homme a créé le début d'une culture.

Il existe de multiples preuves archéologiques de l'exploitation, l'utilisation et la commercialisation du sel tout au long des époques. Par exemple, à partir de 3 500 avant notre ère, il y avait une extraction du sel dans la vallée d'Araxes en Azerbaïdjan. Et à la fin de l'Âge du bronze, il y avait à Hallstatt du salage de porcs à l'échelle commerciale (Liam Cole Young, 2022).

L'usage du sel suivant les époques étant expliqué et raconté par écrit permet de connaître la manière dont il était utilisé précédemment dans différents domaines.

Le mot « goût » détient une double signification. Il peut être employé pour décrire le rapport de classe et de cuisine. Dans la cuisine, le goût décrit la manière dont le sel se marie avec d'autres ingrédients pour créer de la saveur. Dans le rapport de classe, le goût marque son pouvoir et son statut, on parle alors de « bon » ou « mauvais » goût.

Cette double signification s'appliquait principalement en Europe durant le Moyen Âge quand l'accès au sel était un privilège de la noblesse et de la monarchie.

Avoir du sel à table indiquait le goût distingué de l'hôte, le pouvoir mais aussi le privilège occupé dans la société.

Les caves à sel de l'époque étaient toutes construites à l'aide de matériaux noble comme l'or et l'argent.

### 3.2.2. Le recours au sel dans la médecine et la pharmacopée

Le sel était un remède extrêmement employé dans les sociétés depuis l'Antiquité. Il était particulièrement connu pour ses capacités cicatrisantes, comme pour soigner les brûlures, les maux de dents, etc.

Dans son emploi, le sel était mélangé à diverses substances : vinaigre, miel, huile, farine, etc. Il était appliqué sur la blessure, bu ou gargarisé.

Les traitements à base de sel étaient les plus recommandés par les médecins de l'Antiquité. Ils ont continué à être pratiqués au Moyen Âge, pour soigner les brûlures, guérir les morsures toxiques (scorpions, serpents, guêpes, etc.) et traiter les maladies de peau. Mais également pour assainir le corps et le préserver de la dégradation.

Le sel servait également dans la médecine vétérinaire. En particulier pour soigner la gale du bétail (moutons et bœuf) et comme complément alimentaire des bêtes laitières.

Actuellement, le sel est toujours utilisé pour soigner les grands brûlés. Mais également pour les soins corporels au sein des centres thermaux pour des cures d'eau salée ou des bains de mer. Cette pratique thermale existe depuis l'Antiquité et se présente aujourd'hui sous forme de thalassothérapie.

Le sel est aussi très présent dans le milieu du cosmétique et des désinfectants.

### 3.2.3. Un remède miraculeux pour les romains : le sel

Un écrivain et naturaliste romain nommé Pline l'Ancien (23-79), explique que les praticiens romains avaient pour habitude de prescrire à leurs patients des médicaments

à base de sel qui était à utiliser seul ou accompagné d'autres substances comme le miel, le vinaigre, la farine, le vin, le raisin ou l'huile.

Ces traitements étaient employés sous diverses formes :

- applications sèches ou humides ;
- boissons ;
- cataplasmes ;
- collyres ;
- liniments ;
- frictions.

### 3.2.4. Les croyances autour du sel

Au sein des religions monothéistes ainsi que dans certaines superstitions et croyances populaires, le sel est habituellement associé à la lutte contre le diable, les démons. Mais également pour purifier, conjurer, repousser et chasser les mauvaises énergies et les esprits.

#### Conclusion du Chapitre 3 :

Ce dernier chapitre nous démontre que depuis plusieurs décennies le sel est connu et utilisé par l'homme dans divers domaines.

En effet, le sel est exploité de diverses manières suivant l'époque et le pays. Toutefois, ses bienfaits et sa rareté sont majoritairement similaires.

Les différences qui existent autour du sel et de son exploitation en font encore aujourd'hui un produit rare qui renferme une histoire riche.

Tout cela rappelle que le sel est un patrimoine qui traverse les générations et les sociétés, mais également qu'il serait bénéfique et intéressant de le valoriser et de le préserver.

## Conclusion partie 1

Dans cette première partie, nous avons pu faire ressortir les trois sujets principaux de notre étude en passant par leur signification, leur rôle dans les sociétés et les communautés, mais aussi à travers l'histoire.

Par surcroît, nous avons mis en exergue des notions importantes de notre étude qui sont le patrimoine culturel immatériel, le développement économique et la transmission. Ceci nous permettra d'examiner plus précisément les besoins de l'écomusée du sel de Bandrélé.

C'est la raison pour laquelle nous nous sommes amenés à nous demander, **Comment préserver un patrimoine culturel immatériel à partir de la valorisation d'un écomusée ?**

Il est ressorti de cette problématique quatre hypothèses qui permettront de répondre à notre problématique.

La première hypothèse est, la mise en place d'un accès contrôlé devrait prévenir des risques de dégradation du site.

La seconde hypothèse est, la patrimonialisation du sel est conditionnée par l'attachement de la population.

La troisième hypothèse est, les offres et services de l'écomusée ne répondent plus aux attentes des visiteurs.

Enfin la quatrième et dernière hypothèse est, le savoir-faire des *Mama shingo* et la pérennisation de la production de sel artisanal.

Ces hypothèses serviront de conducteur pour la suite de notre étude.

## **Partie 2 - Intercommunalité du Sud de Mayotte et ses projets autour de l'écomusée du sel de Bandrélé**

## Introduction partie 2

Nous avons pu observer dans une première partie qu'il existe dissemblables techniques de production du sel et que ce dernier est un patrimoine culturel immatériel que possèdent plusieurs pays et régions. C'est également un produit connu pour ses capacités alimentaires et médicales.

Doté du seul savoir-faire dans la production du sel sur l'île de Mayotte, nous allons voir **comment préserver un patrimoine culturel immatériel à partir de la valorisation d'un écomusée ?**

Pour commencer, nous réaliserons une présentation synthétique du contexte géographique et historique de Mayotte avant de nous concentrer sur la structure de stage et les missions confiées durant ces 6 mois.

Nous réaliserons ensuite un premier état des lieux à l'aide d'entretiens qualitatifs, ainsi que l'analyse approfondie de l'étude d'Atout France réalisée sur notre terrain d'étude. Pour finir, nous effectuerons une analyse de ces entretiens et nous éditerons les premiers résultats ressortis qui nous permettront de donner suite à notre étude.



## Chapitre 1 : Présentation de la Communauté de Communes du Sud et de la mission de stage

Ce premier chapitre a pour objectif de présenter la structure de stage qui m'a accueillie durant ces 6 mois, ainsi que le territoire dans lequel elle se trouve.

C'est une présentation qui nous permettra de mieux comprendre et de structurer la suite de notre étude.

Nous verrons dans un premier temps une brève présentation de Mayotte, ensuite nous passerons par la présentation de la structure de stage et de son territoire, avant de finir par une présentation des missions de stages qui nous ont été confiées.

### 1. Un territoire baigné dans l'histoire et la culture

#### 1.1. Une histoire riche écrite par une volonté populaire : précoloniale, coloniale et postcoloniale

##### 1.1.1. Une île érigée par un sultanat

Mayotte est la première île de l'archipel des Comores à avoir connu l'installation humaine. Les premières traces de peuplement observées datent du 9<sup>ème</sup> au 12<sup>ème</sup> siècle.

Le peuple de Mayotte détient des racines bantoues.

Effectivement, le premier peuple installé sur l'île est le peuple swahili natif de l'Afrique de l'Est.

Du 13<sup>ème</sup> au 15<sup>ème</sup> siècle, Mayotte était sous la domination d'une dynastie musulmane. Cela est survenu à la suite des différents échanges réalisés par les habitants de l'île (les swahilis) et les musulmans du Moyen-Orient<sup>31</sup>.

---

<sup>31</sup> HIMA CULTURE, 2019, Mayotte, du sultanat à la départementalisation française, <https://hima-mayotte.fr/single-post.php?id=36#:~:text=En%201500%2C%20est%20établie%20les,Mosquée%20de%20Tsingoni%20en%201534,> 9 mai 2029, consulté le 16 juin 2023.

C'est dans ce contexte d'échange que les premiers européens, portugais et français débarquent sur l'île et s'en servent de point de ravitaillement sur la route des Indes<sup>32</sup>. Rapidement l'organisation politique du territoire évolue en un sultanat qui durera jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle<sup>33</sup>.

Tout au long de cette période de sultanat, Mayotte a connu plusieurs sultans. Le premier sultanat de Mayotte a commencé avec le sultan shirazien<sup>34</sup> Attoumani Ben Ahmed en 1500. Et le dernier sultanat de l'île a pris fin en 1841 avec le sultan Sakalava<sup>35</sup> Andriantsoly.

Après 9 ans de règne dans un environnement de conflit constant et n'ayant pas la capacité de protéger correctement son territoire le sultan Andriantsoly sollicite l'aide et la protection de la France.

C'est dans cette optique de protéger son territoire qu'Andriantsoly vend Mayotte à la France en mars 1841 <sup>36</sup>(France représentée sur place par le commandant Passot). C'est au même instant que Mayotte devient une colonie française.

### 1.1.2. Une colonisation française souhaitée

De 1841 à 1886 l'île était une petite colonie sucrière française (DUMONT, 2005, p. 517). En 1887, quarante ans plus tard le protectorat français s'installe sur l'ensemble de l'archipel des Comores<sup>37</sup> (DUMONT, 2005, p. 517). Dzaoudzi devient alors la capitale de l'archipel.

---

<sup>32</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

<sup>33</sup> HIMA CULTURE, 2019, Mayotte, du sultana à la départementalisation française, [https://hima-mayotte.fr/single-post.php?id=36#:~:text=En%201500%2C%20est%20établie%20les,Mosquée%20de%20Tsongoni%20en%201534,9 mai 2029, consulté le 16 juin 2023](https://hima-mayotte.fr/single-post.php?id=36#:~:text=En%201500%2C%20est%20établie%20les,Mosquée%20de%20Tsongoni%20en%201534,9%20mai%202029,consulté%20le%2016%20juin%202023).

<sup>34</sup> Peuple ethnique swahili d'Afrique de l'Est, pratiquant l'islam sunnite (ligne de conduite du Propret Muhammad).

<sup>35</sup> Groupe culturel malgache composé de plusieurs ethnies. C'était un peuple de batailleurs.

<sup>36</sup> HIMA CULTURE, 2019, Mayotte, du sultana à la départementalisation française, [https://hima-mayotte.fr/single-post.php?id=36#:~:text=En%201500%2C%20est%20établie%20les,Mosquée%20de%20Tsongoni%20en%201534,9 mai 2029, consulté le 16 juin 2023](https://hima-mayotte.fr/single-post.php?id=36#:~:text=En%201500%2C%20est%20établie%20les,Mosquée%20de%20Tsongoni%20en%201534,9%20mai%202029,consulté%20le%2016%20juin%202023).

<sup>37</sup> L'archipel des Comores est composé de quatre îles principales Anjouan, Mohéli, Grande Comore et Mayotte.

En 1946, l'archipel obtient le statut de territoire d'outre-mer (DUMONT, 2005, p. 517). Neuf ans plus tard, l'Assemblée des Comores vote l'indépendance de l'archipel avec 32 voix favorables contre 5 défavorables (DUMONT, 2005, p. 517).

Néanmoins, cette situation était inacceptable pour certains Mahorais.

### 1.1.3. Le rejet d'une indépendance

La France organise un référendum d'autodétermination des Comores en décembre 1974 (DUMONT, 2005, p. 518). Les trois îles de l'archipel des Comores votent à près de 100% pour l'indépendance (DUMONT, 2005, p. 518), tandis que l'île de Mayotte vote à 63,8% contre l'indépendance (DUMONT, 2005, p. 518).

Au niveau international seul compte le résultat du premier référendum réalisé pour la totalité de l'archipel des Comores.

Une année plus tard (1975), l'Assemblée des Comores annonce l'indépendance, Mayotte conteste cette décision et le dit illégal. La France de son côté est appelée à contraindre Mayotte à devenir indépendante.

À la fin de l'année la France ratifie l'indépendance des Comores et permet à Mayotte de décider de son statut. Un nouveau référendum est mis en place en février 1976 lors duquel les habitants de Mayotte votent à plus de 99% pour leur « *maintien dans la République française.* » (DUMONT, 2005, p. 518).

La même année, le territoire obtient le statut de collectivité territoriale de la République, la France allant à l'encontre des réprobations internationales.

Effectivement, en octobre de la même année, 102 états vont se plaindre du référendum effectué à Mayotte auprès de l'Organisation des Nations Unies, en s'appuyant sur le fait que cette action porte « *atteinte à la souveraineté de l'État comorien.* » (DUMONT, 2005, p. 518).

Une volonté affirmée d'appartenance à la France

Le 29 mars 2009, le gouvernement français organise une consultation auprès de la population mahoraise sur le sujet de la départementalisation de l'île. À la suite de cette consultation une importante majorité de Mahoraises et de Mahorais se montrent favorables à la départementalisation de Mayotte.

Il va falloir attendre fin mars 2011<sup>38</sup>, pour que Mayotte obtienne le statut de département d'outre-mer (DOM).

Toujours dans une évolution de reconnaissance de son appartenance à la France, Mayotte s'est vu accorder en janvier 2014 le statut de région ultrapériphérique (RUP) de l'Union européenne<sup>39</sup>. Ce statut lui permet de bénéficier des fonds européens pour ses projets de développement environnemental et socio-économique.

## 1.2. Une situation géographique ancrée dans les conflits politiques

Figure 2 : Carte de Mayotte : localisation dans l'océan Indien



Mayotte est une île volcanique située dans l'océan Indien et logée dans le Canal du Mozambique entre l'île de Madagascar et le continent africain.

Elle est composée de deux îles principales, Grande-Terre dans laquelle se trouve le chef-lieu Mamoudzou et Petite-Terre qui abrite l'unique l'aéroport du département.

Source : <https://www.geoprismo.com/carte-mayotte-YT.html>

<sup>38</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

<sup>39</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

Figure 3 : Carte de Mayotte



Les îles sont elles-mêmes entourées d'une trentaine d'îlots dispersés dans un lagon de plus de 1 100 kilomètres carrés<sup>40</sup>.

L'ensemble de l'île fait 374 kilomètres carrés<sup>41</sup>.

Source : [https://www.routard.com/guide\\_carte/code\\_dest/mayotte.htm](https://www.routard.com/guide_carte/code_dest/mayotte.htm)

Le département détient un environnement maritime considérable avec une Zone Économique Exclusive (ZEE) de 74 000 kilomètres carrés (Institut d'émission des départements d'outre-Mer, 2017, p. 1) et de l'un des plus grands lagons du monde d'une surface de 1 100 kilomètres carrés circonscrit par une barrière de corail de plus de 160 kilomètres de longueur<sup>42</sup>, coupée par plusieurs passes.

Le département détient un environnement maritime considérable avec une Zone Économique Exclusive (ZEE) de 74 000 kilomètres carrés (Institut d'émission des départements d'outre-Mer, 2017, p. 1) et de l'un des plus grands lagons du monde

---

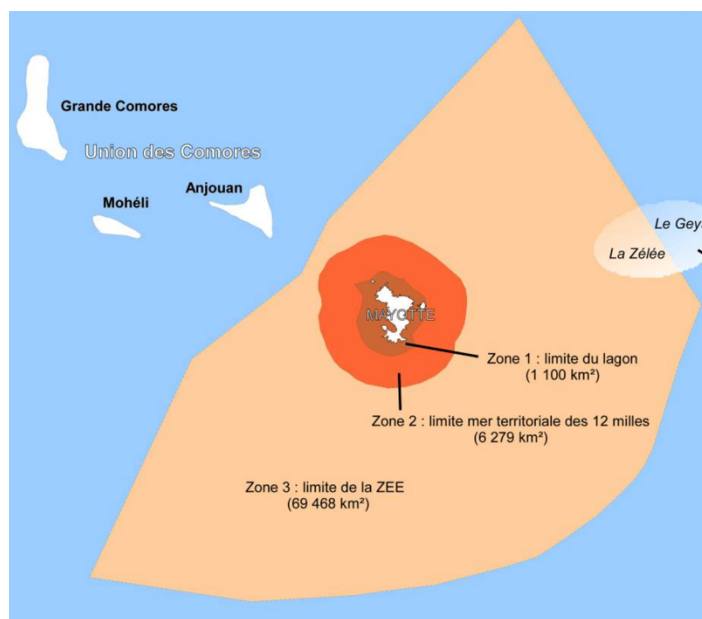
<sup>40</sup> Parc naturel marin de Mayotte, 2020, *Chiffre-clé*, <https://parc-marin-mayotte.fr/chiffre-cle/km2-de-lagon>, 18 août 2020, consulté le 15 juin 2023.

<sup>41</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

<sup>42</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

d'une surface de 1 100 kilomètres carrés circonscrit par une barrière de corail de plus de 160 kilomètres de longueur<sup>43</sup>, coupée par plusieurs passes.

Figure 4 : Carte de limite de la ZEE de Mayotte et du lagon



Source : Arnaud, 2009, <http://journals.openedition.org/echogeo/docannexe/image/11808/img-2.jpg>

Géographiquement, Mayotte fait partie de l'archipel des Comores et de l'Afrique. Toutefois, politiquement elle est un département français<sup>44</sup>.

Mayotte est la plus âgée des îles de l'archipel des Comores, avec environ huit millions d'années. L'archipel des Comores dont elle fait physiquement partie est composé de trois autres îles principales : Anjouan, Mohéli et la Grande Comore.

<sup>43</sup> PRÉFET DE MAYOTTE, 2023, *Histoire et Géographie*, <https://www.mayotte.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Culture-Tourisme-et-Patrimoine/Decouvrir-Mayotte/Histoire-et-Geographie>, 2023, consulté le 15 juin 2023.

<sup>44</sup> Atlas des populations et pays du monde, 2021, *Mayotte*, <https://www.populationdata.net/pays/mayotte/>, 20 janvier 2021, consulté le 15 juin 2023.

Figure 5 : Carte de l'archipel des Comores



Source : <https://www.atlas-monde.net/afrique/comores/>

Munies d'une identité multiculturelle, deux langues sont maîtrisées sur l'île au Lagon. Il s'agit du shimaoré parlé par 75% de la population (DEHON Marylise, LOUGUET Amandine, 2022, p. 2) et du kiboushi pratiqué par 18% des habitants (DEHON Marylise, LOUGUET Amandine, 2022, p. 2).

La langue française est également très présente sur le territoire en tant que langue officielle.

Les habitants de Mayotte sont appelés les Mahorais et les Mahoraises<sup>45</sup>. La monnaie utilisée sur le territoire est l'euro.

Le 101<sup>ème</sup> département français comptabilise officiellement 256 500 habitants (Insee, 2017).

<sup>45</sup> Atlas des populations et pays du monde, 2021, *Mayotte*, <https://www.populationdata.net/pays/mayotte/>, 20 janvier 2021, consulté le 15 juin 2023.

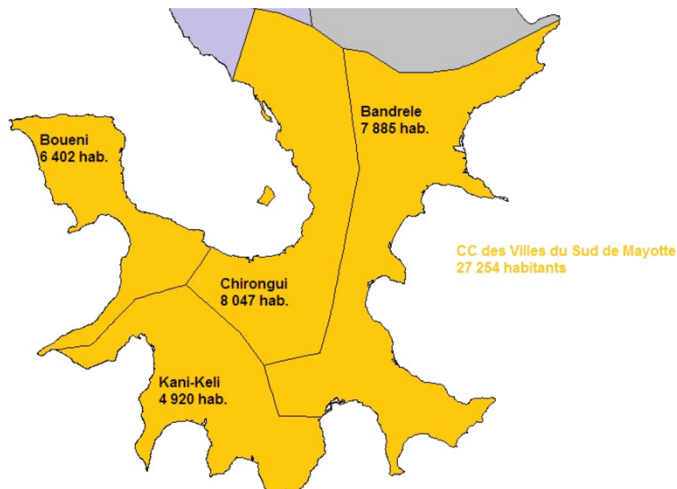
Néanmoins, sur la base du recensement de 2017, l'Insee compte 300 000 habitants sur l'île au 1er janvier 2022 (Insee, 2023).

### 1.3. La Communauté de Communes du Sud

#### 1.3.1. Présentation du territoire : la Communauté de Communes et ses communes membres

Chacune des communes est dirigée par un maire, ses adjoints et les conseillers municipaux, élus par la population pour un mandat de 6 ans.

Figure 6 : Carte Intercommunal du Sud de Mayotte



La Communauté de Communes du Sud de Mayotte est localisée en Grande-Terre, dans le Sud du département de Mayotte. Elle est constituée de quatre communes qui sont Bandrélé, Chirongui, Kani-Kéli et Bouéni.

Source : L'info Kwézi, 2015, <https://www.linfolkwezi.fr/lintercommunalite-en-marche-a-mayotte/>

Elles regroupent à elles quatre-vingt-sept villages et 30 898 habitants (INSEE 2017). L'intercommunalité détient une superficie de 94,9 kilomètres et s'étend sur un littoral d'environ 80 kilomètres (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

Avec une superficie d'environ 37 kilomètres carrés, la commune de Bandrélé est la plus vaste commune de l'intercommunalité du Sud de Mayotte. Elle est localisée au Nord-



Est de la Communauté de Communes du Sud et accueille 10 282 habitants (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

La commune de Bandrélé est constituée de sept villages : Bandrélé qui porte le nom de la commune, Hamouro, Bambo-Est, Dapani, M'tsamoudou, Mgniambani et Nyambadao (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

Son maire monsieur Ali Moussa MOUSSA BEN est également le président de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte.

La commune de Chirongui est la seconde plus grande commune en termes de superficie.

Logée au nord-ouest du territoire de l'intercommunalité, la commune abrite 8 920 habitants sur 28,76 kilomètres carrés (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

Elle est également composée de sept villages qui sont Chirongui qui porte le nom de la commune, Tsimkoura, Mramadoudou, Poroani, Malamani, Miréréni Bé et Miréréni Kélé (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

La plus petite commune est celle de Kani-Kéli avec une superficie de 20,59 kilomètres carrés, habitée par 5 507 habitants (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

La commune est située au sud de l'intercommunalité et dispose de six villages : Mronabéja, Passi-Kéli, Mbouini, Kani-Bé Choungui et Kani-Kéli qui porte le nom de la commune (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

Avec ces 6 189 habitants, la commune de Bouéni fait une superficie de 14,29 kilomètres carrés (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

Elle est établie à l'extrémité sud-ouest de l'intercommunalité et du département.

Compte tenu de sa constitution, la commune de Bouéni est également qualifiée de presqu'île de Bouéni. Cette dernière regroupe sept villages qui sont Mzouazia, Bambo-Ouest, Mbouanatsa, Bouéni, Moinatrindri, Majiméouni et Hagnoundrou (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 6).

### 1.3.2. Les compétences et le statut de l'intercommunalité

Depuis la promulgation de la loi portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République (la loi NOTRe), en août 2015, certaines compétences des communes ont été attribuées aux collectivités territoriales (Gouvernement, Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, 2022).

En décembre 2015, la Communauté de Communes du Sud de Mayotte a été créée sous forme d'établissement public de coopération intercommunale (EPCI) à fiscalité propre pour donner suite à l'arrêté préfectoral numéro 2015-17 604.

Son principal objectif est d'unifier les communes membres dans un espace de solidarité.

Elle exerce de plein droit les diverses compétences obligatoires et facultatives qui lui ont été déléguées par les quatre communes membres.

Ses compétences obligatoires concernent l'aménagement de l'espace communautaire, le développement économique et touristique, l'aménagement, l'entretien et la gestion des aires d'accueil des gens du voyage, ainsi que la collecte et le traitement des déchets des ménages et des déchets assimilés.

Les compétences facultatives de l'intercommunalité ont pour objectif de favoriser une gestion au niveau communal à travers le social.

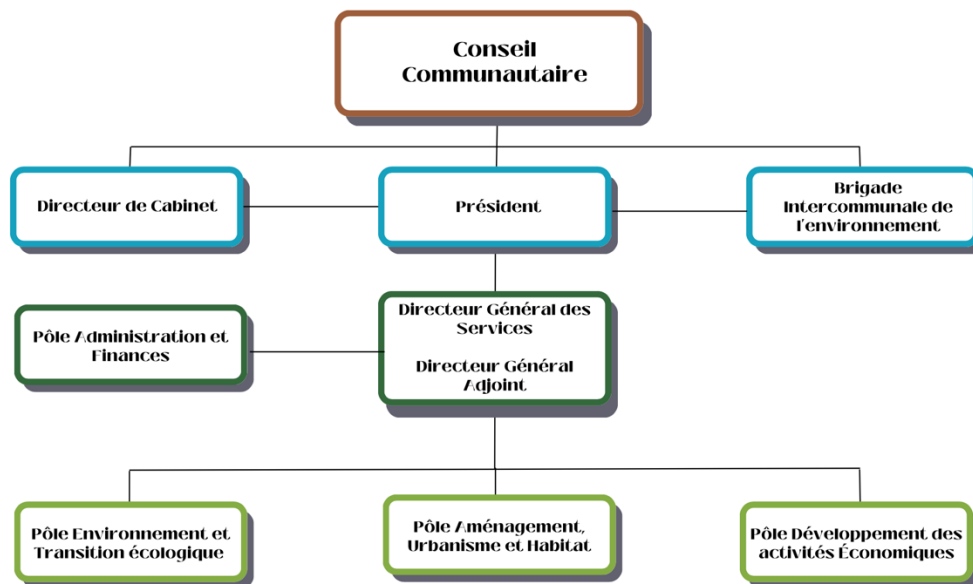
### 1.3.3. Présentation de l'organigramme de l'intercommunalité Sud

La Communauté de Communes du Sud de Mayotte détient plusieurs services qui renferment différentes fonctions.

Ces services comptent divers postes dans quatre pôles respectifs : le pôle administratif et finance, le pôle environnement et transition écologique, le pôle aménagement, urbanisme et habitat et le pôle développement des activités économiques.

Figure 7 : Organigramme de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte

**ORGANIGRAMME COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SUD DE MAYOTTE**

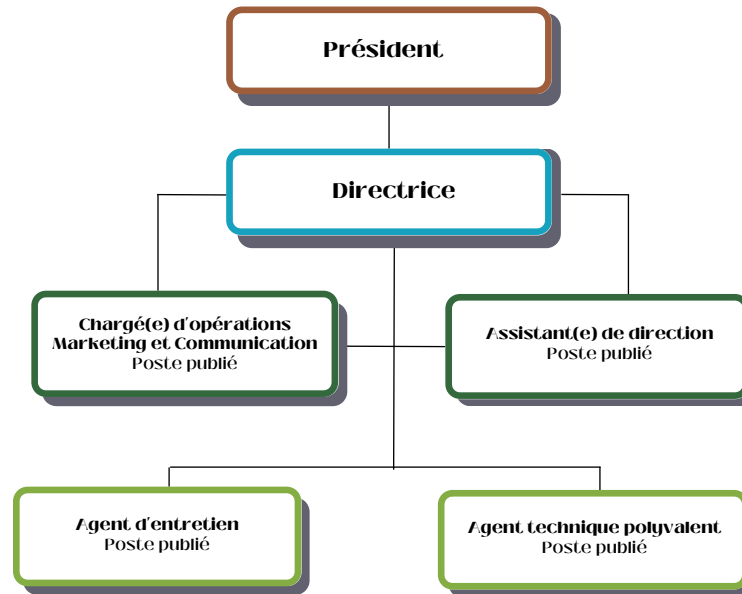


D/NIEL Nazirah, Master 2 Tourisme et Développement, 2023

Depuis le mois de mai 2023, le domaine du tourisme n'est plus rattaché à l'intercommunalité, mais dépend de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud qui dispose de son propre organigramme.

Figure 8 : Organigramme de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud

**ORGANIGRAMME OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL SUD**



D/NIEL Nazirah, Master 2 Tourisme et Développement, 2023

#### 1.3.4. Structuration de la gouvernance communautaire

En juillet 2020, les conseillers communautaires ont effectué les élections du Président de la Communauté de Communes du Sud et de ses dix vice-présidents. Il en a été de même pour la nomination de conseillers pour mettre en conception les projets du territoire intercommunal Sud.

Les élus communautaires sont tous des élus des communes membres.

Le Président, ses vice-présidents et d'autres élus du territoire intercommunal participent aux différentes commissions sur les finances, le développement

économique, et bien d'autres, afin d'échanger au mieux au sujet des projets du territoire.

### 1.3.5. Stratégie de financement à horizon 2026 : domaine du tourisme

En 2020, un travail d'analyse prospective financière a été confié à un cabinet d'étude (FITEX).

Dans cette étude prospective, l'intercommunalité Sud souhaitait avoir une idée de sa situation financière présentée sous différents scénarios couvrant la période 2020-2026.

Dans le sixième et dernier scénario prospectif « *Les dépenses d'investissement par politique publique Budget voté 2022* » (Rapport Annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 16), le tourisme est placé en priorité des dépenses avec un montant total à l'année de 2 554 millions d'euros (Rapport Annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 16).

L'intercommunalité exprime également sa volonté de mettre l'accent sur des projets dans trois grands domaines : touristique, aménagement et urbanisme ainsi qu'environnement et énergétique.

Ces domaines font partie des quatre axes qui disposent d'un pourcentage important au sein de la répartition des dépenses d'investissement par politique publique.

Le domaine touristique se trouve en deuxième position avec un pourcentage s'élevant à 27% (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 16).

### 1.3.6. Les projets touristiques entrant dans le Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE)

En mars 2022, le président de la Communauté de Communes du Sud et le Préfet de Mayotte et Délégué du Gouvernement se sont rencontrés pour la signature du Contrat de Relance et Transition Écologique (CRTE) de la Communauté de Communes du Sud.

Le principal objectif de ce Contrat de Relance et Transition Écologique pour la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, est de permettre à son territoire de valoriser la richesse dont il dispose en obtenant le label « Territoire Engagé pour la Nature ».

L'intercommunalité a inscrit soixante-douze projets dans son CRTE, tous dans les domaines de l'environnement et de la transition écologique, de l'équipement public, de l'aménagement, l'urbanisme et l'habitat, du développement économique et de l'attractivité touristique.

La thématique du tourisme et de l'attractivité du territoire représente 60% des projets entrant dans la stratégie CRTE de l'intercommunalité.

## 2. Les missions confiées

Durant le stage nous avons réalisé les missions d'une chargée de mission des activités de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Nous devons restructurer l'offre et le site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé, en étudiant les différentes études réalisées sur le site et proposer des préconisations.

Par la suite, nos missions de stage, se sont alors construites en trois parties.

### 2.1. Une organisation adaptée à l'accueil du public

Au début du stage, il nous a été confiée la réorganisation de l'accueil du public sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Nous avons à cet effet réalisé plusieurs réunions entre l'Association des Mamans Shingo, l'intercommunalité du Sud et la mairie de Bandrélé, pour convenir des disponibilités de chacun et des besoins immédiats en matière d'accueil du public sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Premièrement, des agents en Parcours Emplois Compétences (PEC) ont été mis à disposition de l'Écomusée du sel de Bandrélé pour venir appuyer le travail de l'association.

Ces agents employés par la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, s'occupaient de l'accueil du public sur le site, mais également de l'entretien de ce dernier.

Étant au nombre de cinq, ils ont été répartis en deux équipes, l'équipe d'accueil comportant deux agents et l'équipe d'entretien trois agents.

Deuxièmement, pour permettre un accueil plus adapté au public, les horaires d'ouverture ont été revus et plusieurs dispositifs ont été mis en place.

Il a été convenu que l'Écomusée du Sel de Bandrélé serait ouvert six jours dans la semaine toute l'année du lundi au samedi, de 7 heures à 16 heures.

Toutefois, en saison des pluies, l'Écomusée du Sel de Bandrélé ouvre ses portes, mais ne dispense pas de visite l'exploitation du sel n'étant pas faisable sur un sol mouillé.

De plus, afin de favoriser une meilleure organisation, un planning a été réalisé pour la répartition des deux agents en Parcours Emplois Compétences affecté à l'accueil.

Tableau 1 : Planning agent PEC accueil affecté à l'Écomusée du Sel de Bandrélé

Planning agent pec écomusée													
Mois de juin 2023							Mois de juin 2023						
Semaine							Semaine						
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10		Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	
					Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
					Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Semaine							Semaine						
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24		Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 1er	
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Mois de juillet 2023							Mois de juillet 2023						
Semaine							Semaine						
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8		Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Semaine							Semaine						
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Mois de août 2023							Mois de août 2023						
Semaine							Semaine						
Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5		Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Semaine							Semaine						
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19		Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin			Matin	Matin	Matin	Matin	Après-midi	
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi			Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Matin	
Semaine							Semaine						
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1er	Samedi 2								
	Matin	Matin	Matin	Matin	Matin								
	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi	Après-midi								

Nadjia  
 Anrifata  
 Repos  
Horaires :  
8h-12h  
12h-16h

Source : DANIEL Nazirah, Master 2 Tourisme et Développement, 2023

Ce planning est effectif tout au long de l'année.

Les agents PEC ne disposant que de 4 heures de travail par jour, la répartition de ces derniers, s'est faite ainsi : un agent le matin pour assurer l'ouverture du site et un agent l'après-midi pour assurer la fermeture du site.

Quant aux agents PEC d'entretien, ils sont présents sur le site tous les matins de 7h30 à 11h30 sauf les week-ends.

Il a également été convenu qu'au moins un membre de l'Association des Mamans Shingo doit être présent sur le site avec les agents, pour assurer la gestion de la boutique et les activités de l'association.

Troisièmement, nous avons restructuré l'organisation et la gestion des visites guidées de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Tout d'abord, nous avons formé les agents PEC accueil afin que ces derniers puissent conduire des visites en langue française et en langues locales : *shimaoré* et *kibushi*.

L'équipe d'agents PEC d'entretien quant à elle vient en appui lors de visites (gestion de la boutique de l'Écomusée du Sel de Bandrélé, aide dans l'encadrement des groupes, ...).

Ensuite, pour les réservations des visites guidées, une ligne téléphonique a été mise en place. Afin de garantir des retours rapides aux visiteurs, nous avons communiqué l'adresse électronique du service tourisme de l'intercommunalité Sud, qui s'occupe désormais des échanges avec les visiteurs pour la question des devis et pour la transmission d'informations sur le site et sur l'exploitation du sel réalisé sur le site.

Un planning de visite a également été mis en place pour préparer et organiser au mieux les visites.



**Tableau 2 :** Planning de visite de l'Écomusée du Sel de Bandrélé – mois de juin- juillet  
2023

VISITE ECOMUSEE DU SEL DE BANDRELE			
Jour de visite	Type de visiteurs	Nombres de personnes	Prix de la visite
Mercredi 24 mai	Ecole primaire de Ongojou	53 élèves + 8 adultes = 61	191 €
Mercredi 31 mai	Ecole primaire de Labattoire 6 = REPORTER AU 20 juin	202 élèves + 20 adultes = 222	686 €
Jeudi 1er juin	Ecole primaire de Labattoire 6 = REPORTER AU 21 juin		
Mercredi 7 juin	Ecole primaire de Labattoire 6		
Jeudi 8 juin	Ecole primaire de Labattoire 6		
Lundi 12 juin	Ecole primaire de Dzoumogné	35	
Mercredi 14 juin	CCAS Acoua avec un groupe de personnes âgées	40	
Vendredi 16 juin	Collège de Dzoumogné	26 élèves + 4 adultes = 30	94 €
Mardi 6 juin	Ecole la Rose Kani-Kéli	46 élèves + 4 adultes = 50	154 €
Mardi 27 juin	Ecole Kavani Sud 2	9 élèves + 2 adultes = 11	35 €
Jeudi 6 juillet	Association Messo	3 adultes	12 €
En attente d'une date	Association Jardin de Mtsangamouji	35 ?	
Jeudi 15 juin	Ecole Bandrélé Kavani	49 élèves + 12 adultes = 61	195 €
Samedi 22 juillet	Mlezi Chironqui	7 adultes	28 €

Source : DANIEL Nazirah, Master 2 Tourisme et Développement, 2023

De plus, dans l'optique de tenir informés les visiteurs, des affiches ont été éditées et affichées à l'entrée de la boutique.

Pour le public scolaire, nous avons édité des livrets contenant des informations sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé, l'exploitation du sel réalisé sur le site et l'Association des Mamans *Shingo*.

Uniquement à la demande du visiteur, nous faisons appel à des restaurateurs par demande de devis (au nom du visiteur) afin que des repas (petit-déjeuner et/ou déjeuners) soient livrés sur le site pour que ses derniers puissent manger avant de reprendre la route.

Il est important de noter que lors des visites les femmes de l'Association des Mamans *Shingo*, nommé « *Mamas shingo* », sont présentes sur le site pour réaliser la préparation du sel et répondre aux questions des visiteurs en complément des explications des guides.

Pour finir, des moyens de communication (média : radio, communiqué de presse, affiches, ...) ont été mis en place pour diffuser les nouveaux horaires d'ouverture de l'Écomusée du Sel de Bandrélé, mais également pour faire connaître le site et l'activité des *Mama shingo* (exploitation du sel).

## 2.2. Un suivi des projets et études réalisés sur l'Écomusée du Sel de Bandré

### 2.2.1. Mission France Ingénierie Tourisme

Durant toute la période de stage, nous avons suivi la mission France Tourisme Ingénierie sur l'Écomusée du Sel de Bandré réalisée par Atout France.

Cette mission porte sur l'aménagement du site de l'Écomusée du Sel de Bandré en y intégrant les *Mamas shingo*.

L'étude a débuté en février 2023 et s'est clôturée le 14 juin 2023. La Communauté de communes du Sud de Mayotte, est le maître d'ouvrage du projet.

À l'issue des différentes étapes qui :

- le rappel des objectifs ;
- la présentation du contexte et des enjeux ;
- la présentation du projet global et de la phase de lancement ;
- les prescriptions et performances ;
- le budget d'opération et calendrier, des scénarios ont été proposés au maître d'ouvrage.

Le premier scénario, se nomme « Reprise de l'existant / Ted + commodités / TEG ». Il tend à sauvegarder la totalité de l'existant et à mettre en place un parcours de visite. Le système de production resterait inchangé.

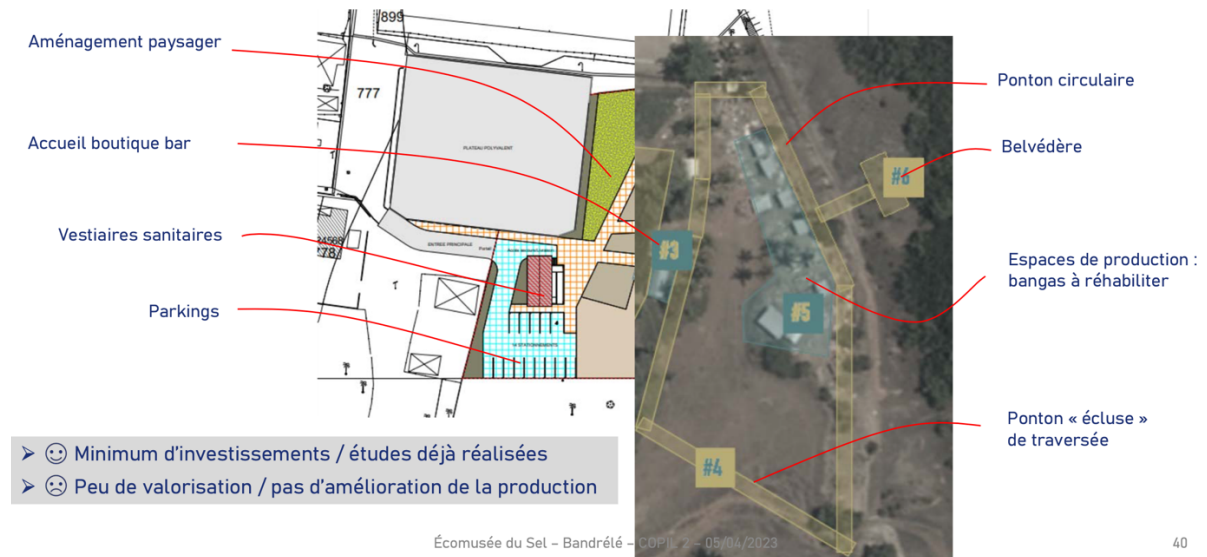
Le point positif de ce scénario, c'est le fait qu'il demande peu d'investissement, car une étude a déjà été réalisée à ce niveau. Le point négatif, c'est qu'il ne met pas en avant la valorisation du site et ne permet pas une amélioration de la production de sel.

C'est un scénario dit « *minimaliste* » (Atout France, 2023, p. 40).

Figure 9 : Présentation du scénario 1

## Scénario 1 – Reprise de l'existant / Ted + commodités / ETG

Ce scénario est minimaliste, il vise à conserver l'ensemble de l'existant, y compris les bangas, et à créer un parcours de visite. Système de production inchangé.



Source : Atout France, France Tourisme Ingénierie – musée du sel de Bandrélé, 2023

Le deuxième scénario, est appelé « Parcours patrimoine basé sur le parcours de visite / Ted + construction neuve ».

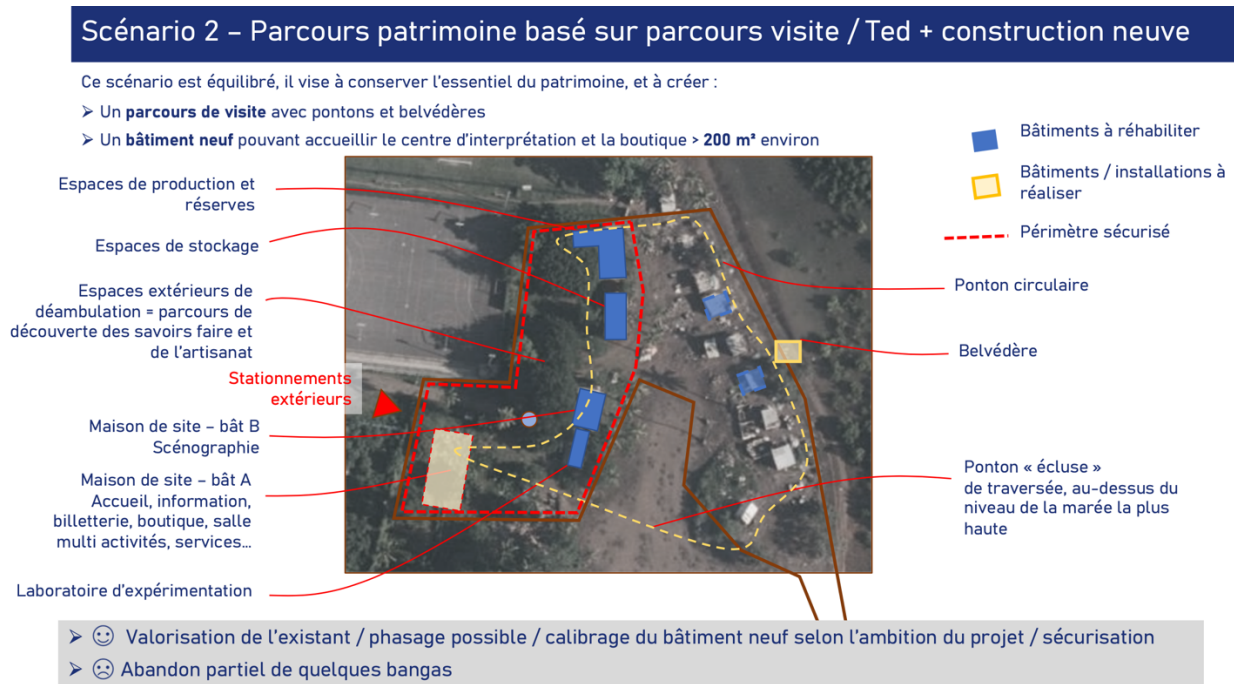
Ce scénario ambitionne à sauvegarder l'essentiel du patrimoine et à élaborer un « *parcours de visite avec pontons et belvédères* » (Atout France, 2023, p. 41) et un « *bâtiment neuf pouvant accueillir le centre d'interprétation et la boutique* » (Atout France, 2023, p. 41) qui ferait plus ou moins 200 mètres carrés.

Dans ce scénario, les points positifs sont le fait que l'existant soit valorisé, qu'il permet une sécurisation du site, que le phasage du projet soit possible et que le calibrage du bâtiment neuf rentre dans l'ambition du projet.

Quant au point négatif, c'est la conduite à la renonciation partielle de quelques *bangas* se trouvant sur le site.

C'est un scénario dit « *équilibré* » (Atout France, 2023, p. 41).

Figure 10 : Présentation du scénario 2



Source : Atout France, France Tourisme Ingénierie – musée du sel de Bandrélé, 2023

Le troisième et dernier scénario, porte le titre « Construction neuve + parcours de visite / Ted ».

C'est un scénario qui optimise la construction sur 400 mètres carrés, il ne permet que la réhabilitation de certaines constructions emblématiques.

L'espace de production de sel serait délocalisé sur un autre site.

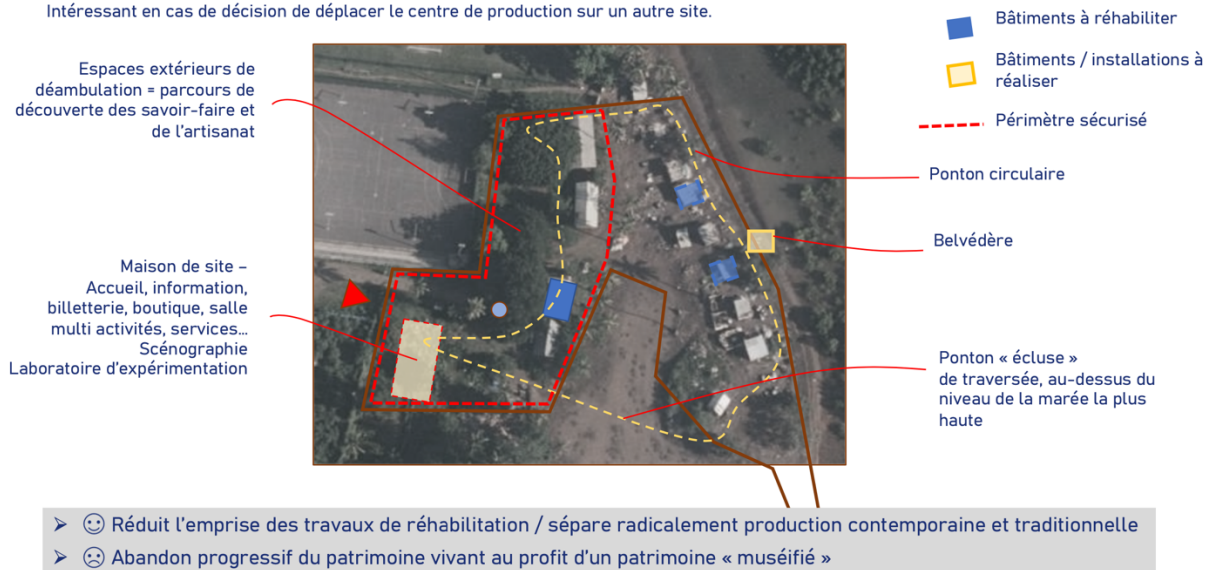
L'aspect négatif du scénario 3, c'est l'« abandon progressif du patrimoine vivant au profit d'un patrimoine « muséifié » » (Atout France, 2023, p. 42).

L'aspect positif concerne la réduction de l'emprise des travaux de réhabilitation et la séparation définitive d'une production contemporaine et traditionnelle.

Figure 11 : Présentation du scénario 3

## Scénario 3 – Construction neuve + parcours de visite / Ted

Ce scénario maximise la construction (400 m<sup>2</sup>) et ne réhabilite que quelques constructions emblématiques.  
Intéressant en cas de décision de déplacer le centre de production sur un autre site.



Source : Atout France, France Tourisme Ingénierie – musée du sel de Bandrélé, 2023

Nous avons organisé divers comités techniques et relevé les besoins des *Mamas shingo*, afin de définir quel scénario serait le plus adapté.

À la suite de ces échanges, il a été convenu que le scénario 2, était celui qui répondait et correspondait plus aux attentes de chacun (le maître d'ouvrage, la mairie et les *Mamas shingo*).

Les travaux commenceront fin d'année 2023.

En matière de solution dans le moyen terme et pour répondre rapidement aux besoins urgents sur le site, nous avons opté pour une installation de sanitaires chimiques sur le site.

### 2.2.2. Étude de l'audit externe de l'Écomusée du Sel de Bandrélé

En 2020, un audit externe sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé a été réalisé par la Chambre Régionale Économie Sociale et Solidaire (CRESS).

Cet audit externe s'appuie sur deux grands objectifs.

Le premier objectif concerne l'actualisation des données récoltées en 2018 engageant l'accompagnement d'une transformation en « *coopérative de l'activité inhérente à l'écomusée du sel* » (CRESS, 2020, p. 4), afin de permettre une vérification de l'adéquation Homme/Projet et proposer « *des perspectives de développement sur mesure et conformes à la volonté des Mamas shingos* » (CRESS, 2020, p. 4).

Le second objectif concerne la structuration du développement de l'Écomusée du Sel dans son aspect culturel, économique et touristique tout en saisissant les opportunités financières.

À la suite des enquêtes de terrain effectuées au cours de cet audit, il en est ressorti des points majeurs concernant la gestion de l'Association des *Mamas Shingo*.

Les différents points sont :

- un changement de bureau en 2019 qui n'a pas été remonté au niveau de la préfecture ce qui a engendré des complications dans la gestion financière de l'association ;
- une absence du maintien des obligations légales tenues par une association de loi 1901 et des confusions dans les rôles de chacun au sein de l'association ;
- un statut inadapté en ce qui concerne l'activité de l'association « *vente de services et de biens* » (CRESS, 2020, p. 9).

Selon la CRESS (2020), la zone de récolte de limon avait temporairement été fermée en 2019, en raison des déversements d'eaux usées aux alentours du site.

En fonction des éléments recueillis précédemment, la CRESS a émis diverses préconisations. Ces derniers ont été hiérarchisés par ordre d'urgence. Selon la CRESS

(2020) les préconisations les plus urgentes sont celles en lien avec le changement de statut de l'association et la sécurisation du site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Dans ces préconisations, on retrouve le changement du statut de l'association en tant que coopérative dans le but de permettre aux *Mamas shingo* d'être salariées, d'exercer leur activité de plein droit et continuer à vendre le sel qu'elles produisent (CRESS, 2020, p.12). Selon la CRESS (2020), cela permettrait également aux *Mamas shingo* de disposer « *d'un salaire, d'une couverture sociale et juridique et de ne plus engager leur responsabilité juridique et fiscale.* » (CRESS, 2020, p.21).

Il explique également que pour venir renforcer le fonctionnement de la coopérative, la création d'un poste de chargé de développement permettrait d'alléger les *Mamas shingo* des missions administrative, financière et touristique de l'Écomusée du Sel de Bandrélé (CRESS, 2020, p.21).

La seconde préconisation perçue comme urgente concerne la sécurisation du site qui préviendrait des « *visites nocturnes et l'entrée de personnes illicites qui détériorent le site et produisent des déchets.* » (CRESS, 2020, p. 18).

L'une des solutions serait de mettre en place un système de gardiennage dont la prise en charge se ferait par la commune de Bandrélé ou de réaliser des contrôles réguliers sur le site. Cela empêcherait les conflits d'usages entre les personnes externes à l'association qui se servent à la fontaine d'eau mise à disposition sur le site et les membres de l'association. Tel est le cas également pour les conflits d'usages entre l'association et les particuliers qui viennent produire du sel illégalement sur le site (CRESS, 2020, p. 18).

### 3. Présentation de la structure d'étude : Écomusée du Sel de Bandrélé

#### 3.1. Les *Mamas Shingo*

L'Association de Nettoyage et de la Propreté de la Commune de Bandré, communément appelé ANPCBA a juridiquement été créée en 1998<sup>46</sup>.

Sa fonction d'origine était le nettoyage des plages de la Commune de Bandré.

Quelques années plus tard (2000), l'association a eu pour ambition de mettre en valeur l'activité ancestrale liée à l'exploitation du sel à partir du limon<sup>47</sup>. C'est dans cette optique que l'association a mis en place l'Écomusée du Sel de Bandré, qui permettrait de soutenir l'activité ancestrale de production de sel des *Mamas shingo* « mamans du sel » en français (AUZIAS Dominique, 2022).

Ces femmes que l'on nomme *Mamas shingo*, sont des femmes qui produisent le sel en utilisant le savoir-faire ancestral qui leur a été transmis de génération en génération (AUZIAS Dominique, 2022).

Cette activité est réalisée uniquement par les femmes du village de Bandré, ce qui en fait son unicité.

Figure 12 : Logo de l'Association des Mamans *Shingo*



Actuellement, l'association porte le nom de l'Association des Mamans *Shingo*.

Source : Association des Mamans *Shingo*, 2001

Elle propose des visites guidées du site accompagnées d'une démonstration des étapes de fabrication du sel de Bandré. Les visites sont dispensées en français et en *shimaoré*. L'écomusée du Sel de Bandré dispose également d'une boutique qui propose à la vente le sel fabriqué par les *Mamas shingo*.

---

<sup>46</sup> Kompass, 2023, ASSOCIATION DES MAMA SHINGO ANPCBA, <https://fr.kompass.com/c/association-des-mama-shingo/fra03zv04/>, 12 mai 2023, consulté le 26 juin 2023.

<sup>47</sup> Le dictionnaire le Robert définit le limon comme étant « une terre ou fines particules, entraînées par les eaux et déposées sur le lit et les rives des fleuves.



En mars 2022, l'association s'est vu décerner le prix européen LEADER pour l'égalité femmes-hommes.

Figure 13 : Prix européen LEADER pour l'égalité femmes-hommes



Source : Association des Mamans *Shingo*, 2022

L'Association des Mamans *Shingo* est composée de plusieurs membres dont un secrétaire, un président, un vice-président, un trésorier, etc.

### 3.2. L'Écomusée du Sel de Bandrélé

Le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé est localisé dans le village de Bandrélé. C'est un site à ciel ouvert logé en bordure de mer et entouré par des mangroves<sup>48</sup>.

Il est le haut lieu de la pratique ancestrale et traditionnelle de production de sel effectué par les *Mamas shingo*.

---

<sup>48</sup> Palétuvier (arbuste tropical) qui se développe le long des côtes dans les zones de balancement des marées des zones tropicales. Elle se développe dans les milieux à dépôt salin. GÉOCONGLUENCES, 2023, Mangrove, [http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/mangrove#:~:text=La%20mangrove%20est%20une%20formation,marées%20\(1%27estran\).](http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/mangrove#:~:text=La%20mangrove%20est%20une%20formation,marées%20(1%27estran).), janvier 2023, consulté le 25 juin 2023.

Ces missions principales sont « *la sauvegarde de la technique ancestrale de fabrication de sel* » (CRESS, 2020, p. 8) et l'accueil du public dans une démarche touristique.

Selon la Chambre Régionale Économie Sociale et Solidaire (2020), le savoir-faire de préparation de sel présent sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé « *fait partie intégrante du patrimoine historique de l'île* » (CRESS, 2020, p. 8).

Présentement, deux services sont proposés à l'Écomusée du Sel de Bandrélé. Il s'agit de la vente du sel produit par les *Mamas shingo* sur place (sur le site de l'Écomusée) et de la réalisation de visites guidées aujourd'hui réalisées par les agents PEC tourisme mis à disposition de l'Écomusée par le service tourisme de l'Intercommunalité Sud.

Figure 14 : Carte satellite du site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé



Source : Atout France, France Tourisme Ingénierie - musée du sel de Bandrélé, 2023

Source : Google Maps

Figure 15 : Certificat d'inauguration de l'Écomusée du Sel



Source : Association des Mamans *Shingo*, 2001

L'Écomusée du Sel de Bandrélé a été inauguré le 16 juin 2001 en la présence du préfet de Mayotte Pierre BAYLE, du maire de Bandrélé de l'époque et du président de l'A.N.P.C.B.A.

L'Écomusée du sel de Bandrélé est en premier lieu un site de production de sel fréquenté par les femmes de l'association des Mamans *Shingo*, qui exploitent le limon pour la conception du sel. Muni d'une boutique, l'écomusée permet également la vente et l'exposition des produits provenant du travail des *Mamas shingo*.

Depuis quelques années l'Écomusée du sel propose des visites guidées à destination du grand public. Ces visites guidées sont accompagnées d'explications et de démonstrations des étapes de fabrication du sel appliquées par les *Mamas shingo*.

### 3.2.1. Production du sel de Bandrélé

L'exploitation du sel présente sur le site, se réalise en suivant de nombreuses règles de préparation allant des équipements utilisés aux étapes de confection du sel.

Pour commencer, la production du sel de Bandrélé fait appel à de multiples ressources naturelles dont quelques-unes sont présentes sur le site.

Parmi ses ressources naturelles nous retrouvons :

- le **limon**, une terre fine entraînée par l'eau de mer et déposée sur la plaine du site. C'est une terre très riche en sel ;
- l'**eau de mer**, plus précisément le sel qu'elle contient ;
- le **bois** ;

- le **sable grossier** de plage ;
- la **mangrove**.

Pour l'emploi de ces diverses ressources les *Mamas shingo* font usage de plusieurs équipements.

Ces équipements sont :

- un grattoir, précédemment elles utilisaient une noix de coco vide coupée en deux ;
- un seau ;
- des fûts ;
- des marmites rectangulaires en aluminium (trouées et non-trouées) ;
- des sacs de riz ;
- une cuillère métallique perforée.

Enfin, la confection du sel de Bandrélé réalisée sur le site se fait en suivant les trois phases de préparation.

Toutefois, la production se fait uniquement en saison sèche.

Effectivement dans la première phase « la récolte du limon », le limon est collecté à l'aide d'un grattoir métallique ou en plastique. Il est ensuite regroupé en plusieurs tas avant d'être transporté dans une brouette ou un seau.

Il est important de noter que le limon est chargé en sel, ceci est dû à l'eau de mer déposée sur la plaine par les fortes marées. L'eau de mer est ensuite évaporée par la chaleur du soleil qui engendre une cristallisation du sel présent dans le limon.

Dans la deuxième phase « la filtration », une marmite en aluminium trouée de forme rectangulaire, un sac de riz et du sable de plage grossier sont employés pour filtrer le sel présent dans le limon.

La marmite est située en hauteur sur un étau en bois avec un fût positionné en dessous au niveau du trou.

Pour commencer, un sac de riz est placé dans la marmite pour recouvrir le trou. Du sable de plage grossier est ensuite ajouté par-dessus. Vient ensuite l'incorporation du limon en grande quantité dans la marmite.

La deuxième phase se poursuit par le versement d'eau de mer ou d'eau douce dans la marmite afin d'obtenir un filtrat enrichi en sel. Ce processus dure environ 1 heure et il est répété une seule fois.

Dès lors que la filtration est terminée, le filtrât enrichi en sel est récolté et le contenu de la marmite est jeté.

Il est important de noter que la technique de filtration avec l'utilisation du sable de plage grossier permet de limiter le colmatage du filtrat.

La troisième phase de production « l'évaporation » consiste à verser le filtrat enrichi en sel récolté précédemment dans une marmite métallique rectangulaire.

La marmite est placée sur un feu de bois pour entamer l'évaporation du filtrat. Ce dernier est versé au fur et à mesure de l'évaporation pour augmenter la quantité de sel qui en ressortira.

À l'aide d'une cuillère métallique perforée, les écumes présentes dans la préparation sont retirées.

Cette phase dure toute une journée et nécessite une surveillance constante de l'évaporation.

Une fois la totalité du filtrat évaporée, il ne reste dans la marmite que des petits cristaux de sel.

Ces cristaux de sel sont récoltés, placés dans un sac de riz pour permettre un meilleur séchage et stocker avant d'être mis à la vente dans la boutique de l'écomusée du sel.

### 3.2.2. Projets réalisés pour l'écomusée du sel

Au fil des années l'Écomusée du Sel est resté un site emblématique représentatif du savoir-faire local et d'un patrimoine vivant. Il a été intégré dans des projets de développement touristique et d'attractivité de la Commune de Bandréle et de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte.

## Projet d'aménagement de l'écomusée du sel de Bandré

Dans le contexte de sa stratégie de développement touristique, la commune de Bandré a cherché à valoriser l'écomusée du sel de Bandré et son site de production.

Effectivement, le travail de production de sel réalisé par les *Mamas shingo* sur le site émane d'un savoir-faire local et ancestral qui repose sur une activité touristique mais aussi économique.

C'est à travers ce désir de valorisation que la commune de Bandré fait appel à des aides financières qui lui permettront de mettre en œuvre son projet de valorisation d'une activité traditionnelle et ancestrale à l'échelle du territoire départemental.

À la suite de sa demande d'aide financière auprès du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) et du département de Mayotte, la commune découvre que son projet est éligible à une aide d'un montant total de 32 801,13 €<sup>49</sup>.

L'Union Européenne lui a attribué un financement à hauteur de 90% du coût total éligible soit 29 521,01 €<sup>50</sup>. Et le département de Mayotte lui a attribué une aide financière à hauteur de 10% du coût total éligible ce qui fait 3 280,12 €<sup>51</sup>.

Pour son projet de valorisation du site de l'écomusée du sel de Bandré entrant dans la stratégie du développement touristique de son territoire la commune de Bandré a perçu une aide publique à hauteur de 100%.

Les financements perçus par la commune lui ont permis de réaliser des travaux favorisant la valorisation du site et de son activité économique et culturelle mais également permis de le sécuriser.

---

<sup>49</sup> LEADER MAYOTTE, 2019, *L'écomusée du sel - commune de Bandré*, <https://leader-mayotte.yt/portfolios/lecomusee-du-sel-commune-de-bandrele/>, 6 juin 2019, consulté le 26 juin 2023.

<sup>50</sup> LEADER MAYOTTE, 2019, *L'écomusée du sel - commune de Bandré*, <https://leader-mayotte.yt/portfolios/lecomusee-du-sel-commune-de-bandrele/>, 6 juin 2019, consulté le 26 juin 2023.

<sup>51</sup> LEADER MAYOTTE, 2019, *L'écomusée du sel - commune de Bandré*, <https://leader-mayotte.yt/portfolios/lecomusee-du-sel-commune-de-bandrele/>, 6 juin 2019, consulté le 26 juin 2023.

Les travaux ont été entrepris de 2017 à 2018 et ont permis la mise en place d'une nouvelle signalétique adéquate qui indique la localisation du site en partant de la route nationale, mais aussi d'un panneau d'accueil présentant un plan du site<sup>52</sup>.

Ils ont également permis la construction d'aménagements favorisant un meilleur accueil. Il s'agit de bancs de pique-nique, de totems et de panneaux pédagogiques qui expliquent les étapes de production tout au long du parcours ce qui simplifie la transmission des savoir-faire<sup>53</sup>.

Et pour finir ils ont favorisé l'installation d'un portail et d'un grillage faisant le tour du site et permettant sa sécurisation<sup>54</sup>.

Figure 16 : Certificat du financement FEADER pour l'aménagement de l'écomusée du sel de Bandrélé



Source : Union européenne, 2017

Actuellement, le volet tourisme est sous la gestion de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte et de son Office de Tourisme Intercommunal.

<sup>52</sup> UNION EUROPÉENNE, *L'écomusée du sel et les Mamas Shingos de Bandrélé à Mayotte*, <https://www.europe-en-france.gouv.fr/fr/projets/lecomusee-du-sel-et-les-mamas-shingos-de-bandrele-mayotte>, consulté le 26 juin 2023.

<sup>53</sup> UNION EUROPÉENNE, *L'écomusée du sel et les Mamas Shingos de Bandrélé à Mayotte*, <https://www.europe-en-france.gouv.fr/fr/projets/lecomusee-du-sel-et-les-mamas-shingos-de-bandrele-mayotte>, consulté le 26 juin 2023.

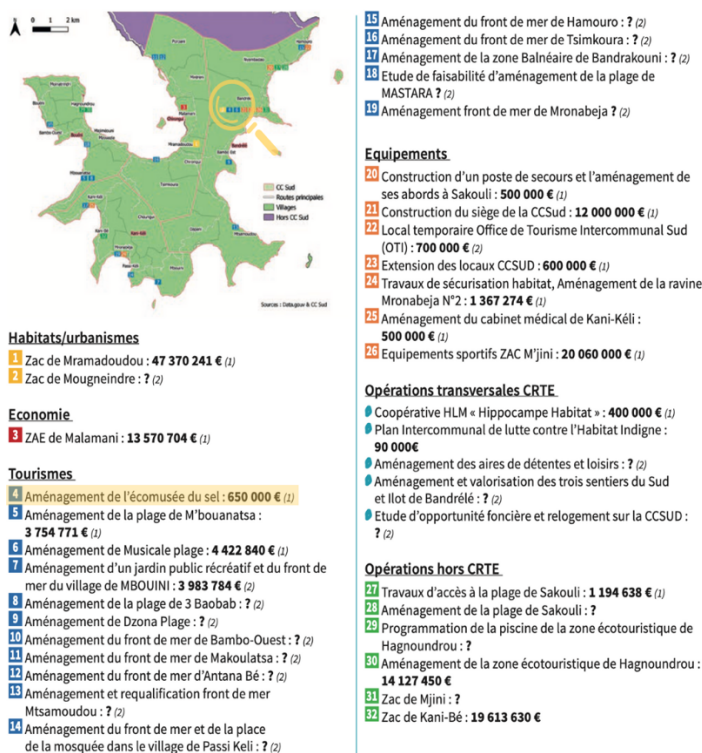
<sup>54</sup> UNION EUROPÉENNE, *L'écomusée du sel et les Mamas Shingos de Bandrélé à Mayotte*, <https://www.europe-en-france.gouv.fr/fr/projets/lecomusee-du-sel-et-les-mamas-shingos-de-bandrele-mayotte>, consulté le 26 juin 2023.

## Mission France Tourisme Ingénierie sur l'Écomusée du sel de Bandréle

Dans le programme de son Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE)<sup>55</sup> la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, a inscrit soixante-douze projets dits prioritaires qui rentrent tous dans les thématiques de l'environnement et transition écologique, de l'aménagement, urbanisme et habitat, de l'équipements publics, du développement économique et enfin de l'attractivité touristique.

La thématique du tourisme et de l'attractivité du territoire représente 60% des projets de l'intercommunalité.

**Figure 17 : Projet de développement – DAUH de l'intercommunalité Sud de Mayotte**



Dans le domaine touristique seize projets ont été sélectionnés, l'un d'entre eux est un projet d'aménagement de l'Écomusée du Sel qui s'élève à hauteur de 650 000 €.

Ce projet est inclus dans l'axe stratégique « Identifier, préserver et valoriser les communes et ressources locales » (Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, p. 30).

Source : Rapport annuel 2021, Communauté de Communes du Sud de Mayotte, 2022

<sup>55</sup> Le CRTE est un outil contractuel imaginé pour accompagner les territoires dans leurs projets de relance et de transition écologique. Il est signé entre l'État et les collectivités territoriales pour une durée de 6 ans.



Cette année 2023 en cohésion avec le projet de CRTE sur l'aménagement de l'écomusée du sel, la Communauté de Communes du Sud de Mayotte a demandé l'étude d'une mission France Tourisme Ingénierie sur l'Écomusée du sel de Bandrélé auprès d'Atout France.

L'objectif de cette étude est d'identifier et de répondre aux besoins de l'écomusée du sel de Bandrélé en matière d'aménagement.

À l'issue de cette mission Atout France a présenté trois scénarios à l'intercommunalité qui a jeté son dévolu sur le deuxième scénario qui correspondait plus à leur attente.

Les travaux d'aménagement sur le site s'entameront à la fin de l'année 2023.

#### Conclusion du Chapitre 1 :

La Communauté de Communes du Sud de Mayotte dispose d'une richesse ancestrale et d'un patrimoine culturel immatériel vivant.

Depuis quelques années le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé est intégré dans les projets du territoire. Ce site symbole d'histoire, de patrimoine et de savoir-faire, attire chaque année de nombreux visiteurs.

Cependant, les infrastructures présente sur le site ne sont pas propices à un bon accueil du public.

C'est la raison pour laquelle le stage s'est orienté vers la mise en place d'une restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé à travers la valorisation du site et du savoir-faire ancestral présent sur ce dernier.

Le second chapitre présentera donc la méthodologie appliquée pour répondre aux besoins du site et des *Mamas shingo*.

## Chapitre 2 : Présentation de la méthodologie d'étude

Au sein de ce chapitre, nous pourrions nous pencher sur le contenu de l'étude réalisée par Atout France sur l'Écomusée du Sel de Bandré. Et terminer, en présentant les différents entretiens menés sur le sujet d'étude.

### 1. Présentation de la stratégie de restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandré

#### 1.1. Contexte de l'étude

Comme étudié précédemment, les écomusées sont des structures qui permettent une proximité entre les habitants et leur patrimoine.

C'est le cas de l'Écomusée du Sel de Bandré qui héberge la production de sel réalisé par les femmes du village qui ont su pérenniser cette activité ancestrale et en ont fait un patrimoine culturel immatériel.

Le site renferme l'unique patrimoine salin du territoire mahorais.

L'un des enjeux de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte est de recevoir adéquatement les visiteurs sur le site de l'Écomusée du Sel. Pour ce faire, les besoins du site en matière d'aménagement doivent être relevés, les avis des visiteurs pris en considération et une valorisation du patrimoine culturel immatériel doivent être étudiés.

Ce qui conduit la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, à avoir plusieurs enjeux :

- mettre en place des campagnes de communication sur le site et l'association ;
- faire des partenariats avec d'autres socioprofessionnelles du territoire ;
- faire ressortir le côté patrimonial ;
- réaménager le site ;
- mettre à disposition des documents d'information pour les visiteurs ;

- améliorer la gestion des visites guidées et de l'accueil sur le site ;
- sécuriser le site.

La restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandréle permettrait d'établir une première approche à divers niveaux : court, moyen et long terme, en fonction de ces objectifs.

## 2. Méthodologie employée

### 2.1. Analyse des réunions internes et externes sur la mission FTI

Comme expliqué précédemment la mission FTI est une étude réalisée par Atout France sur l'Écomusée du Sel à la demande de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte.

Afin de renforcer la mise en place de la restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandréle, nous avons décidé d'analyser et d'étudier cette mission FTI.

Pour ce faire, nous avons en premier lieu participé aux différentes réunions de restitution qui rassemblaient plusieurs institutions telles que la mairie de Bandréle, l'intercommunalité du Sud de Mayotte et bien d'autres. Nous avons par la suite examiné chaque compte-rendu et document communiqué sur le sujet.

Dans un second temps, ses réunions d'échanges ont été organisées avec les différents services de la mairie de Bandréle et de l'intercommunalité du Sud suivi de leur direction, ainsi que l'Association des Mamans *Shingo* et du président de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte qui est également le maire de la commune de Bandréle.

L'objectif de ces réunions était de permettre à chacun d'échanger et d'émettre un avis sur les propositions émises par Atout France.

À la suite de ces réunions internes, une décision finale a été prise par le président de l'intercommunalité concernant le scénario retenu.

Cette décision a été donnée lors de la restitution finale d'Atout France qui avait eu lieu le 14 juin 2023.

L'étude de cette mission FTI a permis d'avoir une vision du site et de leurs besoins en matière d'aménagement d'accueil et de pérennisation de leur activité.

Toutefois, on ressentait une urgence du côté des représentants des acteurs du territoire (mairie de Bandréle, Intercommunalité et association).

C'est pourquoi le scénario choisi répond aux besoins primaires de ces derniers.

## 2.2. Enquêtes terrain

### 2.2.1. Les personnes interrogées

La méthodologie employée pour l'élaboration de la restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandréle s'est faite en trois étapes.

Premièrement, nous avons étudié et analysé les différentes études réalisées sur l'Écomusée du Sel de Bandréle. Il s'agit de la mission FTI réalisée cette année par Atout France et de l'audit externe de l'Écomusée du Sel de Bandréle réalisé par la Chambre Régionale Économie Sociale et Solidaire (CRESS) en 2020. L'analyse de ces études vont nous permettre de dégager les besoins qu'ils ont relevés et les solutions qu'ils ont proposées pour l'Écomusée du Sel de Bandréle.

Par la suite, différentes réunions internes ont été effectuées avec les différents services de l'intercommunalité du Sud de Mayotte, la mairie de Bandréle, l'Association des Mamans *Shingo* et le maire de la commune de Bandréle qui est aussi le président de l'intercommunalité.

Pour terminer, plusieurs entretiens qualitatifs ont été réalisés auprès d'un échantillonnage préalablement sélectionné.

L'objectif de ces entretiens était de connaître leur perception et la place qu'ils donnent à l'écomusée du sel de Bandréle.

Parmi les personnes interrogées on retrouve :

- un membre de l'Association des Mamans *Shingo* ;

- un habitant de Mayotte ;
- un habitant du village de Bandrélé ;
- un touriste affinitaire ;
- un agent de l'Agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Mayotte ;
- la directrice de l'Office de Tourisme Intercommunal du Sud.

Les entretiens se sont déroulés sur la base de guide d'entretien adapté aux échantillonnages. Les guides étaient composés de questions choisies en fonction de thèmes et sous-thèmes.

Parmi ces guides, il y avait un guide destiné :

- aux habitants et au touriste (cf. annexe 2) ;
- au membre de l'Association des Mamans Shingo (cf. annexe 3) ;
- et aux institutionnels (cf. annexe 4).

Aucun guide d'entretien n'a été réalisé pour les élus du territoire, car il est question d'échanges consultatifs.

### 2.2.2. La méthodologie d'analyse des entretiens

Les entretiens terrain sont analysés en trois phases, la phase retranscription, la phase analyse individuelle et la phase analyse générale.

Chaque entretien est enregistré afin de simplifier leur analyse. C'est pourquoi dans la phase retranscription une écoute des enregistrements est effectuée afin de les mettre à l'écrit, tout en détaillant chaque expression et hésitation du répondant.

À la suite de la retranscription de la totalité des entretiens effectués, nous entreprenons l'analyse individuelle de chacun des entretiens.

Cette analyse individuelle se divise en quatre étapes qui consistent :

- à faire une présentation générale de l'entretien ;
- à rédiger une fiche individuelle de l'interviewer ;

- à effectuer une analyse lexico-sémantique du récit à travers le cadre spatial et temporel, en relevant les acteurs et leurs qualifications ainsi que les verbes d'action présents dans le récit du répondant ;
- l'analyse individuelle se clôture avec une analyse thématique du récit.

Dans l'analyse thématique du récit, des thèmes et sous-thèmes sont imaginés en fonction du discours du répondant et des verbatims sont relevés pour justifier le choix des thèmes et des sous-thèmes.

Une fois les analyses individuelles terminées, l'analyse générale peut être entamée. Dans l'analyse générale des entretiens, tous les thèmes et sous-thèmes des analyses individuelles sont comparés afin d'en ressortir des thématiques communes.

### Conclusion du Chapitre 2 :

Un petit état des lieux nous a permis d'avoir une vision plus claire des besoins et des manquements présents sur le site de l'Écomusée du sel de Bandrélé.

L'analyse de l'étude France Tourisme Ingénierie réalisée sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé nous a permis de prendre compte des besoins de l'association sur le site, mais aussi de prendre compte des aménagements qui vont être mis en place à la suite de l'étude France Tourisme Ingénierie.

Quant aux divers entretiens qualitatifs que nous avons réalisés durant le stage ils nous ont permis de faire ressortir plusieurs points autour de l'Écomusée du Sel et de l'association. Notamment, au niveau de la transmission et de la pérennité de cette activité.

## Chapitre 3 : L'analyse des données et les premiers résultats

Ce troisième chapitre va nous permettre d'analyser nos entretiens semi-directifs de manière individuelle et croisée.

Ces analyses seront ensuite exploitées dans le but d'obtenir des résultats qui permettront de vérifier nos hypothèses et d'établir des préconisations à appliquer sur notre terrain d'étude.

### 1. Analyses des différents entretiens

#### 1.1. Analyse du premier entretien

Dans l'analyse du premier entretien (annexe 6) on remarque que le répondant ne détient pas une véritable connaissance de notre sujet d'étude, à savoir l'écomusée du sel et l'activité de production de sel des *Mamas shingo*.

Toutefois, il attache une importance et une fierté locale autour de l'écomusée et du sel.

Deux grands thèmes ont été dégagés en fonction du discours du répondant (annexe 6). Nous avons en thème 1 : Les connaissances du site et en thème 2 : La production locale une ressource pour le département.

#### 1.2. Analyse du second entretien

Dans l'analyse du deuxième entretien (annexe 7) on remarque que le répondant se sent concerné par notre sujet d'étude et détient de riches informations concernant ce dernier. Il va jusqu'à prêter un avenir économique et touristique au site de l'écomusée et à l'activité qui y est réalisée, tout en donnant des idées de valorisation et d'amélioration. On constate également un sentiment de peine chez le répondant concernant le manque d'intérêt et de reconnaissance que portent les locaux à l'égard de l'écomusée et du patrimoine qu'il renferme.

À la suite de notre analyse lexicosémantique du discours du répondant, nous avons relevé trois grands thèmes (annexe 7).

Le premier thème est « L'écomusée du sel de Bandrélé, un site unique », le second thème est « Un patrimoine vivant qui perdure à travers des femmes » et le troisième thème est « Un avenir touristique et économique pour le patrimoine salin ».

### 1.3. Analyse du troisième entretien

Dans l'analyse du troisième entretien (annexe 8) on remarque que le répondant se sent concerné par notre sujet, malgré le peu de connaissances qu'il détient.

Vivant dans le village de Bandrélé, il se retrouve au cœur de l'histoire du sel, mais avoue ne pas connaître réellement l'écomusée du sel de Bandrélé.

En prenant appui sur son discours nous avons dégagé deux grands thèmes qui sont l'« Activité des *mama shingo* » et « Le patrimoine salin de Mayotte » (annexe 8).

### 1.4. Analyse du quatrième entretien

Dans l'analyse du quatrième entretien (annexe 9) on remarque qu'en sa qualité de membre de l'Association des Mamans Shingo, le répondant accorde une importance à l'écomusée et aux *mama shingo*.

Nous remarquons également la crainte constante du répondant concernant l'avenir de l'activité traditionnelle de préparation du sel face au désintérêt que porte les nouvelles générations à l'égard de cette activité.

En analysant cet entretien, nous avons relevé quatre grands thèmes (annexe 9) qui sont les suivants :

- thème 1 : Une activité portée par des femmes ;
- thème 2 : Une transmission affaiblie ;
- thème 3 : Un avenir économique pour Mayotte ;
- thème 4 : Un travail fastidieux.

### 1.5. Analyse du cinquième entretien



Dans l'analyse du cinquième entretien (annexe 10), on remarque qu'en sa qualité de professionnel du tourisme, le répondant perçoit Mayotte comme un territoire qui renferme un site doté d'un savoir-faire unique porté par un groupe de femmes.

Le répondant exprime clairement le fait que les femmes sont au cœur de ce patrimoine, de ce site et de cette activité. Pour ce dernier, l'écomusée du sel et la production du sel sont un atout touristique pour le territoire aux niveaux local et national.

Toutefois, nous notons que pour le répondant, il n'existe aucun avenir économique dans la production de sel.

Nous avons dégagé trois grands thèmes à la suite de notre analyse lexicosémantique (annexe 10) qui tournent tous autour de la production de sel présente sur le site de l'écomusée du sel de Bandrélé.

Nous avons en thème 1 « Une production artisanale », en thème 2 « Une activité portée par des femmes « *mama shingo* » » et en thème 3 « Quel avenir pour cette tradition ? ».

### 1.6. Analyse du sixième entretien

Dans l'analyse du sixième entretien (annexe 11) on remarque qu'en sa qualité de professionnel du tourisme le répondant accorde une grande valeur à notre sujet d'étude. Pour lui, l'écomusée renferme une richesse patrimoniale portée par des femmes depuis des décennies. Le répondant insiste sur le fait qu'il s'agit d'un patrimoine culturel immatériel avant d'être un patrimoine salin. Il prête un avenir économique et touristique au site et à l'activité des *mama shingo*.

Le répondant insiste sur sa participation dans les divers projets portés sur l'écomusée et les *mama shingo*, ainsi que son rôle dans leur accompagnement, tout cela dans un objectif de valorisation et d'amélioration.

À la suite de l'analyse du discours du répondant nous avons dégagé trois thèmes (annexe 11).

Le premier thème est « Une production artisanale », le second thème est « Un patrimoine vivant » et le troisième et dernier thème est « Une activité remplie d'avenir ».

## 2. Analyse finale et données ressorties

Dans notre analyse finale, nous ferons remonter les résultats ressortis à la suite de nos entretiens, mais également à la suite des entretiens réalisés par Atout France en vue de leur mission France Tourisme Ingénierie.

### 2.1. Analyse croisée des entretiens

D'après les entretiens conduits une tendance ressort le plus chez les interrogés, il s'agit de l'aspect artisanal et traditionnel, voire même ancestrale de la production de sel présente à l'écomusée du sel de Bandrélé.

Le premier thème porte sur le sujet de la production de sel en tant que patrimoine vivant.

Ici, tous les répondants ont conscience qu'une production traditionnelle de sel existe dans le village de Bandrélé depuis plusieurs années. Pour eux cette production est l'identité du village de Bandrélé. En effet, lorsqu'on leur parle du sel de Bandrélé ou de l'écomusée du sel de Bandrélé, les interrogés soulèvent l'unicité de ce dernier sur l'île.

Selon eux, le sel de Bandrélé est unique sur le territoire mahorais « *à Mayotte il y a que cette ville-là qui produit du sel* » (entretien numéro 1 – touriste affinitaire). Ils le considèrent comme un patrimoine salin ou un héritage appartenant au village de Bandrélé, mais aussi au territoire de Mayotte « *ils en sont vraiment fiers parce qu'il est connu par une majeure partie de l'île* » (entretien numéro 4).

Pour la professionnelle du tourisme travaillant sur le territoire intercommunal Sud, il est question d'un patrimoine centré avant tout sur une activité humaine, détentrice d'un savoir-faire traditionnel « *c'est un patrimoine euh un patrimoine, certes, mais euh ce sont aussi les personnes qui font, qui font ce patrimoine-là, qui font cette*

*production, cette transmission aussi de savoir qui sont aussi à valoriser.* » (entretien numéro 6).

C'est sa rareté sur le territoire et son histoire qui en font un patrimoine. Le fait que ce type de production existe qu'à Mayotte fait aussi de ce sel un produit unique.

Toutefois, pour les répondants, ce patrimoine est peu connu et reconnu, ce qui devrait être remédié « *on trouve quand même toujours des gens qui ne connaissent pas l'existence de ces femmes-là ou même de l'écomusée* » (entretien numéro 2).

Nous comptons même parmi les répondants des personnes qui ne connaissent pas totalement ou pensent connaître ce patrimoine en allant des étapes de fabrication à tout ce qui tourne autour de celui-ci.

Remarquons que s'il paraît évident qu'il existe un patrimoine salin à Mayotte, ce dernier reste flou et peu reconnu aux niveaux local et national.

Le second thème dégagé traite du savoir-faire et de la tradition portée par des femmes que l'on nomme "les *mama shingo*". En effet, pour les répondants, ces femmes sont les actrices principales de cette production de sel depuis plusieurs années « *on connaît aussi les Mamas depuis plusieurs décennies euh et elles ont remplacé en fait leur euh aïeux.* » (entretien numéro 6 – socioprofessionnel du Sud de Mayotte).

Pour la majorité des répondants, l'activité des *mama shingo* a débuté officiellement dans les années 2000. Pour eux, c'est à cette période que les *mama shingo* se sont regroupées sous forme d'association pour réaliser la production de sel ainsi que sa vente dans un écomusée.

De plus, cette production de sel renferme un savoir-faire qui est transmis de mère en fille. Certains répondants dont l'habitante du village de Bandrélé, la touriste, les deux professionnels du tourisme et le membre de l'Association des Mamans *Shingo* soutiennent que ce savoir-faire existe depuis plusieurs décennies et qu'il découle d'une transmission familiale « *ma fille qui traduit depuis tout à l'heure je lui ai enseigné et elle sait comment faire [...] Tous mes enfants savent comment faire du sel de Bandrélé.* » (entretien numéro 4 – membre de l'Association des Mamans *Shingo*) et « *c'est un groupe de femmes qui produisent du sel euh de mangrove en gros et euh qui transmettent aussi leur savoir aux générations futures parce que ça se transmet généralement de mère, de mère en fille.* » (entretien numéro 6 – socioprofessionnel du Sud de Mayotte).

Il paraît évident pour les répondants que ce soit une activité dédiée aux femmes, car pour ces derniers, les femmes sont celles qui s'occupent de la cuisine, du foyer et qui ressentent alors le besoin d'utiliser le sel.

Pour les professionnels du tourisme, avec la société matriarcale présente sur le territoire et le rôle de la femme dans un foyer il est logique que ce soit la femme qui soit le cœur de cette production « *à Mayotte nous sommes dans une société matrilineaire on pourrait dire aussi matriarcale euh et donc la femme elle est c'est la femme qui gère qui s'occupe de la gestion de la maison en général et le sel étant euh un condiment utilisé dans la cuisine forcément euh c'est donc des femmes qui s'en chargent.* » (entretien numéro 5) et « *Ce sont ces femmes euh pourquoi en fait aussi des femmes initialement, c'est aussi là, c'est traditionnel qui fait que ce soit les femmes, localement qui cuisinent.* » (entretien numéro 6).

En contradiction avec ce qui a toujours existé au sein de cette activité, la professionnelle du tourisme qui travaille dans le Sud du territoire explique que depuis peu l'association est ouverte en ce qui concerne l'accueil de membres masculins. Longtemps régie par une présidente, aujourd'hui, l'association est sous la direction d'un président « *c'est assez nouveau euh les Mamas shingo sont assez ouvertes parce que visiblement des hommes aussi peuvent en faire partie* » (entretien numéro 6).

Nous remarquons qu'en vue de faire pérenniser l'activité de production de sel, l'association est plus sensible sur le choix de ses membres, mais aussi que les mentalités au sein de la société mahoraise ont changé et que la production du sel n'est plus perçue comme étant dédiée uniquement femmes.

Le troisième thème mis en avant traite de la production artisanale réalisée sur le site de l'écomusée du sel de Bandrélé.

De fait, pour les répondants la production de sel étant réalisée par des femmes durant des décennies sans intervention industrielle, fait de cette dernière une production artisanale « *ce ne sont pas des machines qui font le travail mais des humains.* » (entretien numéro 4).

Effectuée depuis des années sur la base de matériaux naturels : bois, limon, eau de mer, ceci renforce le caractère artisanal de la production selon les répondants. De

plus, une tendance ressort auprès de la majorité des interrogés qui prêtent des vertus médicales au sel provenant de cette production. Les vertus de ce sel permettraient à une personne interdite de consommation de sel d'en manger « *La personne qui ne peut pas consommer de sel, dû à sa tension, il lui est conseillé de consommer le sel de Bandrélé car ce dernier n'aura pas d'effet néfaste sur sa tension.* » (entretien numéro 4).

Souhaitant obtenir une reconnaissance de cette production, certains répondants prêtent un avenir économique au produit (le sel) préparé à l'écomusée du sel. Toutefois, les avis sont mitigés puisque d'autres répondants perçoivent cela comme impossible en prenant en compte le travail fastidieux présent derrière cette production, de surcroît réalisé par des femmes âgées.

Sur tous les aspects, la production de sel de Bandrélé est une production artisanale. On peut dire que cela préserve le côté patrimonial de la production en permettant à la pratique de rester traditionnelle et de ne pas impacter le savoir-faire.

On peut se demander si la volonté de vouloir produire un sel qui sera vendu à grande échelle, ne ferait pas disparaître l'aspect artisanal de la production pour donner place à une production industrialisée.

Le quatrième et dernier thème dégagé concerne l'avenir de l'activité de production de sel.

Une inquiétude se fait ressentir auprès des répondants en ce qui concerne l'avenir de la production de sel et du savoir-faire des *Mamas shingo*. En effet, la transmission des savoir-faire réalisée uniquement à l'échelle familiale, de mère en fille, met en péril l'avenir de ce dernier.

Le membre de l'Association des Mamans *Shingo*, fait part du désintéressement présent chez les jeunes vis-à-vis de cette activité.

Selon la professionnelle du tourisme travaillant dans le Sud de l'île, faire de cette activité un métier requerrait une formation qui permettrait de maintenir le savoir-faire et la production.

Avec son caractère singulier nombreux sont ceux qui octroient un avenir économique à cette activité et à son produit.

Conformément aux dires de certains répondants pour assurer un futur à l'activité, un travail de restructuration interne doit être réalisé au sein de l'association et de l'écomusée. Selon eux, cela peut être fait par des aménagements, la sécurité, une réorientation, etc.

Nous pouvons donc retenir qu'une ambition et une volonté de continuité économique de l'activité des *mama shingo* se font ressentir chez nos répondants. Conscients que cela n'est possible que si l'activité et le savoir-faire perdurent, une volonté de transmission auprès des nouvelles générations se fait sentir.

## 2.2. Points relevés à la suite des entretiens

### 2.2.1. Points des entretiens mission France Tourisme Ingénierie

À la suite des analyses croisées des entretiens par thématiques nous avons relevé les problématiques formulées par les répondants, leurs attentes ainsi que les problématiques que nous avons observées sur le terrain tout au long du stage.

#### Problèmes énoncés :

- passage d'animaux et de personnes extérieurs au site qui engendre un problème de sécurité ;
- âge avancé des *mama shingo* et difficulté à trouver une relève. Il y a un problème d'emploi et de salariat ;
- difficulté à s'accorder sur un statut juridique ;
- vulnérabilité des *mama* qui sont majoritairement atteintes d'illettrismes en français ;
- mauvaises conditions sanitaires dues au problème d'évacuation des eaux et de l'assainissement ;
- activité non-rentable qui génère une vente des productions à l'extérieur de l'écomusée du sel de Bandrélé.

#### Problèmes observés :

- site accidenté et en mauvais état qui perturbe les conditions de circulation, de problème d'eau stagnante sur le terrain en cas de pluie ;
- possibilité de conflits d'usages dus à la circulation de multiples personnes à la borne d'eau et d'éleveurs avec leurs animaux ;
- réservation de visite uniquement par téléphone et avec l'intervention de guides et de traductrices durant les visites.

#### Attentes :

- fabriquer des sanitaires ;
- avoir une structuration juridique ;
- protéger le point d'eau voué à l'activité de l'association ;
- sécuriser le site par la présence d'une personne.

#### 2.2.2. Points des entretiens étude stage de six mois

#### Problèmes énoncés :

- problème de transmission dû au désintéressement des jeunes pour l'activité ;
- travail fastidieux et âge avancé des *mama shingo* ;
- crainte de la perte du savoir-faire et de l'activité ;
- activité peu rentable pour les *mama* ;
- difficulté d'approvisionnement en limon ;
- circulation d'animaux et de personnes extérieures au site.

#### Problèmes observés :

- problème de sécurité dû à la circulation de jeunes, d'éleveur et d'animaux (chiens errants, zébus, chèvres, etc.), mais aussi d'habitants du village ;
- point d'eau situé à l'entrée du site utilisé par des particuliers ce qui engendre une dégradation du site et une insalubrité ;
- problématique d'eau usées dans les environs du site ;

- site accidenté et impraticable en temps de pluie (boueux) ;
- manque d'aménagement propice à l'accueil du public (toilette, espace de pique-nique, etc.) ;
- transmission restreinte et difficulté à recruter des personnes pour poursuivre l'activité ;
- problème d'approvisionnement en limon ;
- réservation uniquement par mail et téléphone ;
- absence de documentation ;
- problème de statut juridique de l'association.

Attentes :

- mettre en place un outil de transmission en direction des jeunes générations ;
- restructurer le statut juridique de l'association vers un statut qui réponde aux mieux à leurs besoins ;
- faire de l'activité une source de revenus pérenne pour les *mama shingo* ;
- travailler sur l'accès au site et sa sécurisation ;
- trouver un moyen d'approvisionnement durable en limon ;
- travailler les modes de diffusion et de réservation ;
- trouver une solution pour privatiser le point d'eau à l'activité des *Mamas shingo* ;
- aménager le site pour faciliter l'accueil du public ;
- stopper le déversement d'eaux usées sur le site.



### Conclusion du Chapitre 3 :

Ce chapitre 3 présente les diverses analyses individuelles réalisées durant le stage, ainsi que les analyses croisées de ces entretiens. Se rajoutent à ça les points soulevés par les entretiens réalisés durant l'étude France Tourisme Ingénierie d'Atout France dont le COPIL final s'est tenu au mois de juin. Prenant appui sur ces points, la même chose a été réalisée pour l'étude menée durant le stage de 6 mois au sein de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte.

Ces analyses ont donné suite à des résultats présentés sous forme de synthèse par : problèmes énoncés, problèmes observés et attentes.

Certains points se sont révélés être en cohésion entre ceux d'Atout France et ceux du stage de 6 mois.

Ces résultats nous permettront ensuite de travailler sur des propositions de restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

## Conclusion partie 2

La deuxième partie de notre travail a donné lieu à une présentation synthétique du contexte historique et géographique de Mayotte, afin de mieux comprendre et de mieux nous imprégner du territoire dans son entière globalité.

Une présentation de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte en tant que structure de stage a été réalisée par la suite.

Cet établissement public de coopération intercommunale (EPCI) détient la cogestion de notre terrain et sujet d'étude. La mission de stage qui nous a été confiée concerne la mise en place de la restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Ainsi, il convient de livrer des préconisations sous forme de fiches actions à mettre en place à l'issue de ce stage.

Ces fiches actions prendront en compte les pratiques déjà existantes sur le site, ainsi que les entrevues avec les différents acteurs du territoire (Mayotte).

L'état des lieux commence dans le chapitre 3, dans lequel la vision, les besoins et les attentes des acteurs ont été relevés, dans le but d'en dégager des enjeux de développement de la restructuration de l'offre et du site muséal l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Cette étape a permis de mettre en pratique les recherches réalisées en amont dans notre partie 1, mais également d'employer certains outils de recherche, dans ce cas, il s'agit de l'entretien qualitatif. Nous remarquons que certains éléments comme la transmission, le patrimoine et les aménagements rejoignent nos hypothèses établies précédemment.

À travers les premiers résultats obtenus résultant de notre état des lieux, la deuxième partie de notre étude nous permet de voir les divers enjeux du site en matière de restructuration de l'offre et du site muséal.

Les éléments, analysés et classés par thématiques, à l'échelle du site permettront une compréhension des problématiques présentes en matière d'accueil du public et de gestion du site.

Ces premiers résultats ont été présentés durant un Comité de Pilotage (COPIL) auprès des différentes personnes concernées par le projet. Cela a permis une première compréhension des divers enjeux auxquels le site de l'Écomusée du Sel fait face. Avec cet état des lieux nous avons eu l'occasion d'entamer des échanges concernant la suite de notre étude.

C'est dans une optique de restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé, que notre partie 3 suggérera des préconisations sous forme d'axes stratégiques et de fiches actions concordant aux enjeux du site.

## **Partie 3 - Résultats et préconisations**

### Introduction partie 3

Le comité de pilotage précédent a donné lieu à une présentation des résultats ressortis de notre état des lieux. Cela a permis d'entreprendre des échanges sur les pistes d'axes stratégiques qui seront développées dans notre partie 3.

Cette rencontre a également permis de préparer les différents acteurs concernés par le projet en regard des propositions d'actions que nous allons leur présenter.

En effet, les enjeux, les besoins du site et des *Mamas shingo*, ainsi que l'état des lieux ont servi de base sur l'étude des actions proposées.

Cette dernière et troisième partie comportera deux chapitres.

Le premier chapitre aura pour objectif d'expliquer la démarche de validation des hypothèses entreprise sur la base des premiers résultats ressortis. Il permettra également de travailler sur des résultats finaux en accord avec nos axes stratégiques.

En ce qui concerne le second chapitre, il présentera diverses actions préconisées pour le site de l'Écomusée, pour les *Mamas shingo* et à l'échelle du territoire intercommunal Sud.

Ces préconisations sont partagées en cinq axes majeurs qui ont été identifiés à la suite de l'état des lieux et des nombreuses analyses des entretiens qualitatifs et des études réalisées sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Les préconisations seront présentées sous forme de fiche action en fonction de chaque axe majeur et sous axe.

## Chapitre 1 : Vérification des hypothèses

Ce premier chapitre démontre la manière dont les hypothèses ont été vérifiées et validées en interne.

Cette étape de l'étude est importante, car elle déterminera la légitimité de notre étude en fonction des enjeux et des besoins du site et des *Mamas shingo*.

### 1. Méthodologie appliquée

Notre méthodologie s'est faite sur la base des différentes études mobilisées (Audit interne Écomusée du Sel de Bandrélé et mission FTI) et les analyses d'entretiens qualitatifs réalisés durant les 6 mois de stage.

Dans l'élaboration de nos axes stratégiques, un tableau d'analyse a été réalisé. Les résultats provenant des entretiens réalisés au cours du stage et durant la mission FTI ont été analysés afin de dégager des similitudes avec les hypothèses. C'est à la suite de cette étape que les axes stratégiques ont été dégagés. C'est pourquoi pour la vérification de nos hypothèses nous allons comparer les axes stratégiques proposés avec les hypothèses présentées précédemment dans la conclusion de la première partie de notre travail.

Nous rappelons que les hypothèses sont les suivantes :

- la mise en place d'un accès contrôlé devrait prévenir des risques de dégradation du site ;
- la patrimonialisation du sel est conditionnée par l'attachement de la population ;
- les offres et services de l'écomusée ne répondent plus aux attentes des visiteurs ;
- le savoir-faire des *Mama shingo* et la pérennisation de la production de sel artisanale.

Nous rappelons également les axes stratégiques qui sont :

- aménager et sécuriser le site de l'Écomusée du Sel de Bandré ;
- améliorer l'accueil du public ;
- éduquer sur la valeur du patrimoine salin ou du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée du Sel de Bandré et que porte les *Mamas shingo* ;
- rentabiliser l'activité des *Mamas shingo* ;
- mettre en place une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques sur le Sud.

Pour renforcer nos axes stratégiques, les points clé de l'audit interne de l'Écomusée du Sel de Bandré ont été employés en complément notamment pour les sujets de sécurité, de rentabilité de l'activité de production et de gestion du site.

## 2. Vérification de la première hypothèse

La première hypothèse évoque la mise en place d'un accès contrôlé qui devrait prévenir des risques de dégradation du site.

Nous avons remarqué qu'au sein du discours de deux répondants le touriste « *c'est vraiment tout le monde euh autant les éleveurs qui promènent par exemple leur vaches, leurs chèvres autant c'est aussi les um les euh les jeunes, parce qu'il faut savoir que le site il se trouve pas très loin d'un d'un établissement scolaire.* » (entretien n°2 - touriste) et le socioprofessionnel qui travaille dans le Sud de Mayotte « *c'est vraiment tout le monde euh autant les éleveurs qui promènent par exemple leur vaches, leurs chèvres autant c'est aussi les um les euh les jeunes, parce qu'il faut savoir que le site il se trouve pas très loin d'un d'un établissement scolaire.* » (entretien n°2 - touriste) et « *la problématique qu'on connaît actuellement c'est que à certains endroits il nécessite en fait des clôtures euh parce que voilà la population est habituée à vivre presque en plein air. Et donc du coup il y a des activités qui ne se marie pas forcément bien.*

*Par exemple euh le bétail, faut pas que ça soit forcément à proximité de euh de ce site euh pour ne pas avoir de, de pollution sur ce site-là. Et puis il y a la ville qui se construit autour de l'écomusée donc les refoulements fin les eaux usées, faut aussi que ça soit beaucoup plus pointu euh pour éviter qu'il y ait en fait des déversements en fait do user euh à proximité de*

*du site.* » (entretien n°6 – socioprofessionnel du Sud de Mayotte), la notion de dégradation du site est abordée.

En se référant à leurs discours, nous comprenons que cette dégradation est engendrée par l'introduction régulière d'individus extérieurs à l'association et au site (éleveurs, animaux, locaux, etc.).

Nous retrouvons également dans les études de la CRESS et d'Atout France les notions de sécurité et de dégradation du site « *Circulation des personnes extérieures au site et des animaux > problème de sécurité* » (mission FTI, p. 15) et « *L'insécurité sur le site de Bandrélé augmente, freinant la production de sel et détériorant l'image du site et du produit.* » (Audit interne écomusée du Sel de Bandrélé, p. 17). Là aussi, cette dégradation est due à l'accès de personnes extérieures au site et à l'association.

Suivant les éléments précédemment évoqués, nous pouvons dire que la première hypothèse est validée. Effectivement, la mise en place d'un accès contrôlé devrait prévenir des risques de dégradation du site, mais également installer un climat de sécurité.

Cette hypothèse renvoie à l'axe 1 qui travaille sur l'aménagement et la sécurisation du site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

### 3. Vérification de la deuxième et quatrième hypothèse

La seconde hypothèse et la quatrième hypothèse se rejoignent sur le volet sauvegarde et transmission d'un savoir-faire et d'un patrimoine. Ce sujet est présent dans le discours de tous les répondants sans exception, « *Quand on te parle de Bandrélé c'est euh direct le côté euh sel qui qui te revient* » (entretien n° 1 - habitant Mayotte), « *Donc il faut accompagner la transmission pour qu'il est limite une école, une formation, l'école des mamas pour que justement des personnes spécifiques, puisse travailler les sels, produire le sel* » (entretien n° 6 - socioprofessionnel du Sud de Mayotte) ainsi que « *J'aurais dit qu'elle a un avenir si je voyais les jeunes s'y intéresser or je n'en vois aucun.* » (entretien n° 4 – Mamas shingo).

Ces derniers et en particulier la seconde hypothèse s'accorde au troisième axe stratégique qui évoque l'idée d'éduquer sur la valeur du patrimoine salin ou du



patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée du Sel de Bandréle et que portent les *Mamas shingo*.

Toutefois, la quatrième hypothèse traite également de la pérennisation de la production de sel artisanal. C'est un sujet qui est abordé dans les entretiens par chacun des répondants, mais de manière différente « *c'est une production locale euh la plupart de, des aliments qu'on a sur Mayotte c'est exporté donc euh déjà c'est enrichissant par rapport euh à la ville euh à l'île donc euh c'est un développement on va dire qui est en notre faveur on va dire.* » (entretien n° 1 - habitant Mayotte) et « *il faudrait que cette passion se transforme en métier il y a des métiers au fait les artisans* » (entretien n° 6 - socioprofessionnel du Sud de Mayotte).

Cet aspect de l'hypothèse quatre est également présent dans les résultats des entretiens de la mission FTI « *Activité non rentable, obligées de vendre aussi à l'extérieur* » (mission FTI, p. 15) et dans l'audit interne réalisé par la CRESS « *L'association ANPCBA rencontre beaucoup de difficultés organisationnelles liées à la structuration complexe de son activité ce qui conduit à l'impossibilité d'offrir aux Mamas shingos le statut de salarié.* » (Audit interne écomusée du Sel de Bandréle, p. 15).

La quatrième hypothèse correspond à deux de nos axes stratégiques qui sont la rentabilisation de l'activité des *mama shingo* et la mise en place d'une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques sur le Sud.

En effet, ces hypothèses renforcent les axes stratégiques proposés qui permettront de pérenniser la production de sel artisanale à travers le savoir-faire des *mama shingo* et par la même occasion éduquer et sensibiliser la population à la valeur de patrimoine qu'il représente.

#### 4. Vérification de la troisième hypothèse

La troisième hypothèse à être vérifiée est celle qui mentionne le fait que les offres et les services du site ne répondent plus aux attentes des visiteurs.

Cette hypothèse concerne l'accueil du public, mais également le bien-être des *mama shingo*.

Le sujet traité dans cette hypothèse est développé uniquement par un répondant « établir des, des, des euh des ateliers ou les visiteurs pourront créer vraiment leur propre selon on va dire euh qui peuvent mettre euh en pratique pardon le, euh tout ce qu'ils auront compris de de la visite » (entretien n° 2 – touriste affinitaire). Cependant, il est accentué dans les résultats d'entretiens de la mission FTI « Visite du site nécessite guides et traductrices / réservation par tel uniquement » (mission FTI, p. 15).

Nous avons également soulevé des problématiques en lien avec ce sujet lors de nos visites sur le terrain notamment sur le manque de documentation à destination des visiteurs.

On peut donc dire que cette hypothèse est à moitié validée, car il s'agit d'un aspect qui est bien présent sur le site, mais peu évoqué.

Cette hypothèse s'accorde avec l'axe qui travaille sur l'amélioration de l'accueil du public.

#### Conclusion du Chapitre 1 :

L'explication du procédé de validation des hypothèses a permis d'éclaircir les enjeux et les besoins de l'Écomusée du Sel de Bandrélé et des *mama shingo*. Par la même occasion, les axes stratégiques ont été examinés et confirmés. Ils seront la base des propositions d'actions à mettre en place au niveau de l'Écomusée et de l'association des *mama shingo*.

## Chapitre 2 : Présentations des actions préconisées pour la valorisation du patrimoine culturel immatériel de l'Écomusée du Sel de Bandrélé

Le chapitre 2 de la partie 3 de notre mémoire est centré sur les actions préconisées sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandrélé et pour l'activité des *mama shingo*. Nous nous concentrerons donc sur la valorisation du patrimoine culturel immatériel présent sur le site de l'Écomusée du Sel grâce à des fiches actions présentées aux services tourisme et à la direction de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte. Nous méditerons également sur la mise en place d'une organisation caractéristique dédiée à la gestion des équipements touristiques du Sud de Mayotte.

### 1. Proposition de résultats

Cinq axes fondamentaux ont découlé de l'analyse commune des entretiens et des différentes études.

Ces axes mettent en avant la transmission et la sauvegarde du savoir-faire ancestral de la production de sel à base de limon, la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel ou patrimoine salin de l'Écomusée du Sel de Bandrélé, l'amélioration de l'accueil du public, la rentabilité de l'activité des *mama shingo* et la gestion des structures touristique.

Les axes sont présentés avec des sous axes et des actions propres à chaque sous axes.

#### 1.1. Axe 1 : Aménager et sécuriser le site de l'Écomusée du sel de Bandrélé

##### **Sous axe 1 : Contrôler l'accès au site**

Actions :

- Clôturer le site de l'Écomusée côté village ;
- Mettre en place un système de gardiennage permanent ;

- Autoriser l'accès au site uniquement sous présentation de document d'entrée (billetterie, passe...).

**Sous axe 2 :** Installer des aménagements propices à l'accueil du public et pour améliorer le quotidien des *mama shingo*

Actions :

- Construire des sanitaires fixe à disposition des *mama shingo* et des visiteurs ;
- Rénover les emplacements pique-nique présent sur le site ;
- Aménager un sentier dédié aux visites ;
- Aménager un sentier dédié aux visites et construire de nouveaux locaux de stockage de limon.

## 1.2. Axe 2 : Améliorer l'accueil du public

**Sous axe 1 :** Communiquer sur le site et la production de sel

Actions :

- Éditer des documents de type flyers, livrets en direction du public.

**Sous axe 2 :** Améliorer les services de l'Écomusée du Sel de Bandré

Actions :

- Mettre à jour régulière du site de l'Écomusée et accroître les outils de réservations.

## 1.3. Axe 3 : Éduquer sur la valeur du patrimoine salin et du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée et que porte les *mama shingo*

**Sous axe 1 :** Éduquer les visiteurs de tous âges sur l'importance du savoir-faire et du patrimoine

Actions :

- Animer des ateliers thématiques autour de la production de sel une fois par semaine ;

**Sous axe 2 :** Mettre en place des outils de transmission

Actions :

- Faire des stages artisanaux en partenariat avec les établissements scolaires de l'île ;
- Mettre en place des interventions mensuelles dans les établissements de formations agricole ou scolaire.

#### 1.4. Axe 4 : Rentabiliser l'activité des *mama shingo*

**Sous axe 1 :** Mettre en place un réseau de distribution de produits artisanaux

Actions :

- Mettre en place un réseau de distribution du produit au niveau local.

#### 1.5. Axe 5 : Mettre en place une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques du Sud

Actions :

- Réaliser une étude globale sur la gestion des équipements touristiques du Sud de Mayotte.

## 2. Présentation des fiches actions

Les fiches actions présenteront l'objectif de l'action, les retombés positif et négatif sur le site, les conditions et l'échéance de mise en œuvre de l'action, les acteurs impliqués et le contenu de l'action.

## 2.1. Présentation des fiches actions sur l'aménagement et la sécurisation du site de l'Écomusée du Sel de Bandréle

### 2.1.1. Fiches actions contrôle de l'accès au site

Fiche action n° 1 : Clôturer le site de l'Écomusée côté village	
Objectif et contenu	<p>La clôture du site côté village a pour objectif de dissuader et de mettre un terme à la circulation régulière des locaux, des animaux, des jeunes du village et autres sur le site.</p> <p>L'objectif est également de limiter la dégradation du site tout en le rendant plus sûr pour les <i>mama shingo</i>, les employés et les visiteurs.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandréle ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• une entreprise de sécurité.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la volonté des acteurs principaux ;</li> <li>• le déploiement d'un budget dédié à cette action ;</li> <li>• la mise en place d'un comité de pilotage pour étudier et valider l'action ;</li> <li>• et une mise en concurrence entre les différents acteurs sélectionnés pour réaliser les travaux.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	<p>Il s'agit d'une action à long terme qui peut être étudiée dès le mois de novembre de cette année.</p>
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le contrôle et gestion des flux ;</li> <li>• la sécurisation du site et la production des <i>mama shingo</i>.</li> </ul> <p>Les retombées négatives sont :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• possibilité de conflits d'usage entre les <i>mama shingo</i> et les locaux ;</li> <li>• possibilité d'encourager la dégradation ;</li> <li>• possibilité de susciter un sentiment de rejet chez les locaux.</li> </ul>
--	---

Fiche action n° 2 : Mettre en place un système de gardiennage permanent	
Objectif et contenu	La seconde action a pour but de renforcer la première action, en permettant un contrôle et une gestion directe sur l'accès au site.
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandrélé ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• et/ou une entreprise de sécurité.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la volonté des acteurs principaux ;</li> <li>• le déploiement d'un budget dédié à cette action ;</li> <li>• la mise en place d'un comité de pilotage pour étudier et valider l'action.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme qui peut être étudiée dès le mois de novembre de cette année.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la sécurité au sein du site pour les <i>mama</i> , agents PEC et les visiteurs ;</li> <li>• la réduction de la dégradation des aménagements du site ;</li> <li>• l'arrêt d'introduction de véhicules de particuliers dans le site ;</li> <li>• la création d'emploi ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la limitation et la réduction de la pollution sur le site.</li> </ul> <p>Les retombées négatives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la possibilité de créer des conflits avec les habitants du village ;</li> <li>• la réduction de l'effectif des <i>mama shingo</i> ;</li> <li>• la perturbation des habitudes des <i>mama shingo</i> et de leur activité ;</li> <li>• la mise en péril de la boutique du site avec une réduction de la clientèle.</li> </ul>
--	---

<p>Fiche action n° 3 : Autoriser l'accès au site uniquement sous présentation de document d'entrée (billetterie, passe...)</p>	
<p>Objectif et contenu</p>	<p>La troisième action a pour vocation de consolider les actions précédentes, en permettant une régularisation de l'accès au site, tout en ayant une gestion des flux des visiteurs.</p> <p>Cela permettrait également d'entamer une base de données sur la fréquentation du site et une meilleure organisation des visites avec une mise en place de système de billetterie ou de passe touristique.</p> <p>Cette action donnerait également une meilleure image du site et de la production du sel.</p>
<p>Acteurs impliqués</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandrélé ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• l'agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Mayotte ;</li> <li>• le département de Mayotte ;</li> <li>• bureau d'étude.</li> </ul>



Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la volonté de l'acteur principal ;</li> <li>• la participation au projet de pass touristique du département ;</li> <li>• la mise en place d'un comité de pilotage pour étudier et mieux accompagner les l'Association des Mamans Shingo dans ce projet ;</li> <li>• la mise en place d'une étude de faisabilité auprès de la clientèle, des locaux, des <i>mama shingo</i> et des acteurs du territoire.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	<p>Il s'agit d'une action à moyen terme. Il est nécessaire de faire une première expérience de l'action avant de l'appliquer dans le long terme.</p> <p>L'action doit d'abord être étudiée en profondeur en faisant appel à un bureau d'étude.</p>
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• permettre une meilleure répartition des flux ;</li> <li>• la préservation du site : son environnement naturel.</li> </ul> <p>Les retombées négatives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la mise en péril de la boutique du site avec une réduction de la clientèle ;</li> <li>• une possibilité de conflit d'usage entre les locaux et les <i>mama shingo</i>.</li> </ul>

### 2.1.2. Fiches actions installation d'aménagements propices à l'accueil du public et pour améliorer le quotidien des *mama shingo*

Fiche action n° 4 : Construire des sanitaires à disposition des *mama shingo* et des visiteurs

Objectif et contenu	<p>La construction de sanitaires sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandréle a pour objectif de répondre à l'enjeu primaire d'un établissement accueillant du public.</p> <p>Cette action permettra de soulager le quotidien des <i>Mamas shingo</i> sur le site et d'améliorer la qualité de l'accueil et des services.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandréle ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• entreprise de construction.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la vérification de la conformité des travaux aux règles d'accessibilité et de sécurité incendie ;</li> <li>• l'application des solutions émises à la suite de la mission FTI sur la construction urgente de sanitaire.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	<p>Il s'agit d'une action à long terme. C'est une action qui est également présente dans les propositions de la mission FTI ce qui signifie que cette dernière sera mise en place dès le commencement des travaux aux mois d'octobre de cette année.</p>
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• permettre une meilleure répartition des flux.</li> </ul>

Fiche action n° 5 : Rénover les emplacements pique-nique présent sur le site	
Objectif et contenu	<p>La rénovation des emplacements pique-nique présent sur le site a pour objectif d'améliorer l'image du site et de favoriser le bien-être des visiteurs.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandréle ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• entreprise de construction.</li> </ul>

Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la volonté de l'acteur principal ;</li> <li>• la mise en place d'un comité de pilotage pour étudier et mieux accompagner les l'Association des Mamans Shingo dans ce projet ;</li> <li>• la mise en place d'un budget dédié à cette action ;</li> <li>• la mise en concurrence d'entreprises de construction.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme, qui doit être mise en place à la suite de la fin des actions de sécurisation du site.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un renouveau du site avec des aménagements neufs.</li> </ul>

Fiche action n° 6 : Aménager un sentier dédié aux visites et construire de nouveaux locaux de stockage de limon	
Objectif et contenu	<p>L'objectif de cette action est de structurer les visites et de renforcer la préservation de l'environnement naturel que renferme l'Écomusée.</p> <p>Mais également de répondre à la problématique de récolte du limon présent sur le site, en allant récolter le limon sur d'autres sites et en le stockant à l'Écomusée.</p> <p>Tout cela en veillant à ne pas épuiser cette ressource.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandrélé ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• les autres mairies des communes du Sud ;</li> <li>• Atout France avec la mission France Tourisme Ingénierie.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prise en compte des scénarios présenté dans la mission FTI sur le parcours de visite ;</li> <li>• une réunion d'échange avec les habitants des villages où sera récolté le limon ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>une étude environnementale sur les potentiels lieux de récolte de limon et sur le site de l'Écomusée avant la réalisation du sentier de visite.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	<p>Il s'agit d'une action à long terme, qui devra s'adapter au calendrier des travaux de l'aménagement du site à la suite de la mission FTI.</p> <p>La mise en place de cette action nécessite d'abord aussi un retour d'étude environnementale et sanitaire.</p>
Retombées	<p>Les retombées positive sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la préservation de l'environnement naturel du lieu de récolte du limon.</li> </ul> <p>Les retombées négatives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>possibilité de conflits d'usages entre les habitants des autres villages et les <i>mama shingo</i>.</li> </ul>

## 2.2. Présentation des fiches actions sur l'amélioration de l'accueil du public

### 2.2.1. Fiches actions sur la communication sur le site et la production de sel

Fiche action n° 7 : Éditer des documents de type flyers, livrets en direction du public	
Objectif et contenu	<p>Cette action a pour but d'éditer de la documentation propre à l'Écomusée afin de permettre une visibilité à grande échelle et de faire perdurer les informations qui sont délivrées durant les visites.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>la Mairie de Bandrélé ;</li> <li>la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>imprimeur professionnel ;</li> <li>l'Association des Mamans Shingo ;</li> </ul>
	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p>

Conditions de mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mise en concurrence entre les imprimeurs ;</li> <li>• accompagnement dans la réalisation de ces documents ;</li> <li>• mobilisation d'un agent pour la réalisation de livrets et de flyers.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme. La mise en place de cette action peut être réalisée dès le mois d'octobre.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la proposition de documentations informatif propre à l'Écomusée ;</li> <li>• éveiller la curiosité des visiteurs sur le savoir-faire, l'histoire du site, etc. ;</li> <li>• permettre une visibilité plus large au savoir-faire des <i>mama shingo</i>.</li> </ul>

### 2.2.2. Fiche action sur l'amélioration des services de l'Écomusée du Sel de Bandrélé

Fiche action n° 8 : Mettre à jour régulière du site de l'Écomusée et accroître les outils de réservations	
Objectif et contenu	<p>Cette action diversifie les services proposés par l'Écomusée du Sel de Bandrélé en matière de réservation.</p> <p>L'objectif de la mise à jour du site internet de l'Écomusée est de permettre la diffusion d'informations en temps réel et de tenir informé les visiteurs.</p> <p>Les visites seront désormais réservables par mail, téléphone, mais aussi par le billet du site internet.</p> <p>C'est un moyen de simplifier la gestion de la réservation de visite et de donner un premier aperçu de ce que propose l'Écomusée.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandrélé ;</li> </ul>

Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• informaticien ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de faire appel à un informaticien pour mettre le site à jour ;</li> <li>• d'établir d'un budget dédié à cette action ;</li> <li>• d'accompagner de l'association dans cette action ;</li> <li>• de former un membre de l'association à l'utilisation des outils informatiques.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme. Elle nécessitera l'action d'un informaticien et pourra être mise en place à partir du mois d'octobre.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une plus grande visibilité ;</li> <li>• faciliter la réservation de visite.</li> </ul>

### 2.3. Présentation des fiches actions sur l'éducation à la valeur du patrimoine salin et du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée et que porte les *mama shingo*

#### 2.3.1. Fiche action sur l'éducation les visiteurs de tous âges sur l'importance du savoir-faire et du patrimoine

Fiche action n° 9 : Animer des ateliers thématiques autour de la production de sel une fois par semaine	
Objectif et contenu	<p>L'animation d'ateliers thématiques autour de la production de sel une fois par semaine a pour but d'éduquer le public de tout âge sur tout ce que renferme la production de sel.</p> <p>Les thèmes peuvent par exemple être en lien avec les ressources utilisées dans la production de sel.</p>

Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'Association des Mamans Shingo ;</li> <li>• l'Office de Tourisme Intercommunal Sud ;</li> <li>• le service culture de la Mairie de Bandrélé.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'application des <i>mama shingo</i> ;</li> <li>• une organisation en amont des ateliers ;</li> <li>• un accompagnement de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et du service culture de la Mairie de Bandrélé.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	<p>Il s'agit d'une action à moyen terme. Les ateliers pourront être mis en place dès le mois d'octobre avec un accompagnement régulier de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et du service culture de la mairie de Bandrélé.</p>
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rendre les visites ludique ;</li> <li>• éduquer sur la valeur d'un savoir-faire traditionnel et ancestral ;</li> <li>• montrer l'importance de cet héritage.</li> </ul>

### 2.3.2. Fiches actions sur la mise en place d'outils de transmission

Fiche action n° 10 : Faire des stages artisanaux en partenariat avec les établissements scolaires de l'île	
Objectif et contenu	<p>L'objectif de cette action est de sensibiliser les jeunes générations aux métiers artisanaux et démontrer que la production du sel est une activité à maintenir et qui peut devenir un métier à part entière.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandrélé ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo.</li> </ul>
	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p>

Conditions de mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la volonté et l'implication des <i>mama shingo</i> ;</li> <li>• un accompagnement de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et du service culture de la mairie de Bandréle</li> <li>• un partenariat avec les établissements scolaires ;</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme, réalisable durant les périodes de stage imposé par les établissements scolaires.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• formation de jeunes dans la production de sel ;</li> <li>• assurer la transmission du savoir-faire ;</li> <li>• le savoir-faire reste aux mains des habitants de l'île ;</li> <li>• toucher le jeune public.</li> </ul>

Fiche action n° 11 : Mettre en place des interventions mensuelles dans les établissements de formations agricole et scolaire	
Objectif et contenu	<p>L'objectif de cette action est de sensibiliser la jeune génération aux métiers artisanaux, mais aussi de leur montrer que la production du sel fait partie du secteur artisanal.</p> <p>L'intervention des <i>mama shingo</i> dans les établissements scolaires de l'île aurait également pour effet de démontrer l'importance de ce savoir-faire pour Mayotte.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la Mairie de Bandréle ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• le rectorat de Mayotte ;</li> <li>• l'Association des Mamans Shingo.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en oeuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un partenariat avec le rectorat de Mayotte ;</li> <li>• la volonté et l'implication des <i>mama shingo</i> ;</li> <li>• un accompagnement de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et du service culture de la mairie de Bandréle ;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>élaborer un dossier à présenter pour défendre le projet.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à moyen terme. Cette action est effective uniquement durant les périodes scolaires. Pour cette année, elle peut être mise en place après les vacances de Noël.
Retombées	<p>Les retombées positive sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>de susciter un intérêt de l'activité et du savoir-faire auprès des jeunes ;</li> <li>d'éduquer sur la culture, savoir-faire et l'histoire de Mayotte.</li> </ul>

## 2.4. Présentation de la fiche action sur la rentabilisation de l'activité des *mama shingo*

### 2.4.1. Fiche action sur la mise en place un réseau de distribution de produits artisanaux

Fiche action n° 12 : Mettre en place un réseau de distribution du produit au niveau local	
Objectif et contenu	<p>L'objectif de la mise en place d'un réseau de distribution du sel de Bandréle au niveau local est de favoriser la consommation locale d'un produit artisanal produit sur le territoire.</p> <p>Cette action serait alors un premier lancement in situ pour une meilleure structuration du projet.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>la Mairie de Bandréle ;</li> <li>la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>le département de Mayotte ;</li> <li>Office de Tourisme Intercommunal Sud ;</li> <li>les magasins de l'île ;</li> <li>l'Association des Mamans Shingo.</li> </ul>
	La mise en oeuvre de cette action nécessite :

Conditions de mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• concentration des <i>mama shingo</i> uniquement sur la production du sel ;</li> <li>• partenariat avec les magasins du territoire (grands et petits) ;</li> <li>• réalisation d'une étude de faisabilité par un tiers.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme. Sa mise en place sera effective à la suite d'une étude approfondie.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de permettre aux <i>mama shingo</i> de faire de cette activité leur travail et d'avoir un salaire ;</li> <li>• d'encourager les jeunes à faire faire de la production de sel leur métier.</li> </ul> <p>Les retombées négatives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'épuisement des <i>mama shingo</i>.</li> </ul>

## 2.5. Présentation de la fiche action sur la mise en place d'une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques du Sud

Fiche action n° 13 : Réaliser une étude globale sur la gestion des équipements touristiques du Sud de Mayotte	
Objectif et contenu	<p>La réalisation d'une étude globale sur la gestion des équipements touristiques du Sud de Mayotte a pour but de simplifier et organiser la gestion des équipements touristiques présents dans le territoire intercommunal du Sud de Mayotte. En effet, c'est un moyen de permettre aux artisanes et artisans de se concentrer sur leur activité.</p>
Acteurs impliqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Office de Tourisme Intercommunal Sud ;</li> <li>• la Communauté de Communes du Sud de Mayotte ;</li> <li>• les équipements touristiques du Sud de Mayotte ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• une société d'assistance à maîtrise d'ouvrage ;</li> <li>• la Mairie de Bandréle.</li> </ul>
Conditions de mise en œuvre	<p>La mise en œuvre de cette action nécessite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des réunions internes avec les différents acteurs principaux ;</li> <li>• la mise en place d'un budget dédié au projet ;</li> <li>• étudier en amont sur la question du mode de gestion qui serait le plus adapté (Régie, SEM, Délégation de Service Public ou une gestion direct par l'Office de Tourisme Intercommunal Sud) ;</li> <li>• la réalisation de la commande auprès de l'assistance à maîtrise d'ouvrage.</li> </ul>
Échéance de mise en œuvre	Il s'agit d'une action à long terme, dont la mise en place nécessite de travailler avec une assistance à maîtrise d'ouvrage.
Retombées	<p>Les retombées positives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une restructuration des équipements touristiques du territoire ;</li> <li>• des objectifs communs.</li> </ul>

## Conclusion du Chapitre 2 :

Ce dernier chapitre s'est concentré sur les préconisations proposées pour la restructuration de l'offre de du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Des fiches actions ont été réalisées dans l'optique de simplifier la compréhension des préconisations proposées.

Ces actions se basent sur les axes stratégiques émis en fonction des conclusions ressorties de l'état des lieux.

Par conséquent, cette étude est en premier lieu un outil d'aide à la décision que la Communauté de Communes du Sud de Mayotte et son Office de Tourisme Intercommunal décideront de mettre en œuvre.

Si les actions proposées sont prises en compte nous pourrions alors dire l'offre et le site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé a été restructuré.

### Conclusion partie 3

Cette dernière partie de notre étude a permis la mise en application du travail réalisé sous forme de fiches actions, en tenant compte de l'état des lieux et des premiers résultats des analyses d'entretiens.

L'analyse des résultats finaux réalisés dans le premier chapitre, a participé à la confirmation des enjeux et besoins de l'Écomusée et des *mama shingo* en ce qui concerne la restructuration de l'offre et du site muséal. Cette analyse a permis de vérifier et valider nos hypothèses de travail. Elle a également permis d'affirmer nos axes stratégiques.

La première hypothèse a été validée car la mise en place d'un accès contrôlé devrait prévenir des risques de dégradation du site, mais également installer un climat de sécurité.

La seconde hypothèse a été validée au même titre que la quatrième hypothèse, car elles permettent de comprendre l'importance de l'héritage culturel et salin présent à l'Écomusée aux yeux des interrogés (touristes, habitants, socioprofessionnel, institutionnel, *mama shingo*). Ce qui renforce et donne un sens patrimonial à la production ancestrale du sel de Bandréle.

La troisième hypothèse a été vérifiée et validée, car elle met en évidence l'absence de certains services au sein du site.

Les différentes actions présentées ont été force de proposition, dans la perspective de la valorisation du patrimoine culturel immatériel à travers un écomusée.

## Conclusion générale

La mission confiée par la Communauté de Communes du Sud de Mayotte et son Office de Tourisme Intercommunal sur la restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé nous a permis de réaliser un travail complet dirigé à l'Écomusée du Sel de Bandrélé, mais également à tous les équipements touristiques du Sud de Mayotte. Ce travail a donné lieu à une longue réflexion autour de la préservation du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée en commençant par des recherches bibliographiques.

Réaliser un état des lieux a été un travail large et diversifié dans lequel des choix ont été faits. Notre question de départ « **Comment allier transmission et maintien des savoir-faire avec l'évolution des comportements de la société ?** » se trouve être une question trop large et complexe en matière de réponse.

C'est pourquoi durant la construction de ce travail, il a fallu relever les réels enjeux et besoins présents dans l'environnement de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

Notre choix a alors été dirigé plus naturellement vers une restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.

En effet, c'est en identifiant les enjeux et les besoins présents dans l'environnement de l'Écomusée que nous avons construit des préconisations en cohérence.

Notre problématique « **Comment préserver le patrimoine culturel immatériel à partir de la valorisation de son écomusée ?** » nous a paru la plus appropriée pour ce travail.

À la suite de l'élaboration de notre problématique, les enjeux et besoins présents dans l'environnement de l'Écomusée ont été déterminés. C'est à cette étape du travail que nous avons énoncé l'hypothèse que les enjeux et les besoins étaient d'ordre patrimonial, sécuritaire, économique touristique.

Dans la première partie du mémoire nous avons constitué une base de connaissances importante pour notre travail. Cela nous a permis de nous concentrer sur le patrimoine, la production de sel et les écomusées afin de comprendre leur importance et leur fonctionnement. L'Écomusée du Sel de Bandrélé rassemble ces trois éléments et c'est ce qui octroie sa valeur. Nous avons eu l'occasion de voir

l'intérêt que suscite ce site auprès des touristes, des locaux, des professionnels du tourisme et même des personnes étant en plein cœur de son fonctionnement.

Ce public fréquente le site en quête de richesse culturelle et de découverte d'une production ancestral qui donne lieu à un produit de niche unique sur le territoire.

Notre revue littéraire est centrée sur les différentes méthodes de production de sel et l'histoire du sel mais également sur le fonctionnement d'un écomusée et les différents patrimoines se rapportant à ce modèle d'établissement. La nécessité de cette revue littéraire est de structurer notre étude.

À la suite de ces nombreuses recherches littéraires nous avons remarqué que le sel est un produit qui possède un rôle important dans la société depuis des décennies.

Nous nous sommes ensuite concentrés sur l'application de notre sujet sur le terrain d'étude. Effectivement, notre stage au sein de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte et de son Office de Tourisme Intercommunal nous a permis de vérifier nos hypothèses directement sur le terrain.

La réalisation d'une restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandréle a été approuvée à l'unanimité dans les premiers mois de stage.

C'est à cette occasion qu'un état des lieux a été entrepris suivi de la réalisation d'entretiens qualitatifs et de l'étude des différentes études réalisées sur l'Écomusée du Sel de Bandréle. L'objectif était de relever un grand nombre d'informations concernant la vision portée par les individus sur le site et l'activité des *mama shingo* et en dégager des enjeux et des besoins. En effet, pour restructurer l'offre et le site muséal il nous fallait connaître les avis de chacun sur le sujet.

Les résultats de l'état des lieux a permis de méditer sur des axes stratégiques pour structurer notre travail en fonction des résultats relevés.

La troisième et dernière partie de ce mémoire avait pour objectif de répondre aux hypothèses et proposer des préconisations à mettre en place sur le site de l'Écomusée du Sel de Bandréle et à appliquer pour les *mama shingo*.

Les résultats ressortis ont permis la validation des hypothèses de recherches.

Ces résultats démontrent que l'intérêt et l'attachement de la population à l'égard de la production de sel et de son savoir-faire conditionnent la vision de ce dernier en tant que patrimoine et lui octroie un désir de sauvegarde.

Les résultats démontrent également que le contrôle de l'accès au site permettrait de le préserver des dégradations et installerait un climat de sécurité. Quant au développement de l'accueil nous avons constaté qu'il permet de proposer de nouvelles offres aux visiteurs et améliore les services.

En ce qui concerne la gestion globale des équipements touristiques du Sud de Mayotte, nous avons remarqué qu'il permettait aux *mama shingo* de se concentrer sur leur activité ce qui avantagerait une production à plus grande échelle et leur permettraient de percevoir une rémunération manuelle.

Dans une approche critique de notre travail, nous pouvons dire que ce mémoire ne présente pas tous les outils de la restructuration d'une offre et d'un site muséal. Il se concentre sur des points émanant de besoins directs et d'enjeux impératifs.

Ce mémoire reste un outil d'aide à la décision qui a pour objectif d'orienter et de conseiller l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et l'Intercommunalité Sud sur des prises de décisions en vue d'un sujet précis.

Néanmoins, il a permis de proposer une préconisation avec une ouverture à l'échelle du territoire intercommunal et qui permettra de répondre aux mêmes enjeux et besoins à plus grande échelle et à long terme.



## Bibliographie

AYOUBA Saffaride, 2018, *Tourisme et patrimoines. Valorisation et développement de territoires insulaires dans l'océan indien : Mayotte*, Thèse de doctorat en géographie, Normandie, Normandie Université, 409 p.

AUZIAS Dominique, 2022, *Mayotte*, Paris, Petit futé, (Country guide), 213 p.

BENHAMOU Françoise, 2012, *Économie du patrimoine culturel*, Paris, La Découverte, (Repères), 128 p.

BESSIÈRE Jacinthe, 2012, *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Paris, Quæ, (Update Sciences & Technologies), 160 p.

BESSIÈRE Jacinthe, 2017, *Les dimensions patrimoniales de l'alimentation : regard sociologique et mise en perspective touristique*, Nice, Maison des Sciences de l'Homme et de la Société Sud-Est « Tourisme, valeur et patrimoine : Regards croisés ».

BESSIÈRE Jacinthe, 2013, *Quand le patrimoine alimentaire innove*, Mondes du Tourisme, 7, p. 37-51.

BESSIÈRE Jacinthe et TIÈRE Laurence, 2011, « Éditorial : Patrimoines Alimentaires », *Anthropology of food*, 8.

BESSIÈRE Jacinthe, 2001, *VALORISATION DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE ET DYNAMIQUES DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL LE HAUT PLATEAU DE L'AUBRAC, LE PAYS DE ROQUEFORDT ET LE PÉRIGORD NOIR*, Thèse de doctorat en Études Rurales, Toulouse, L'harmattan, (Logiques sociales), 368 p.

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, 2009, « Les cultures alimentaires », dans CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie (ed), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, p. 43-69.

CHOIGNON Lindsay, 2016, *Le rôle des structures touristiques dans la valorisation lié à la pêche en mer Le cas d'Hiliotika - La cité de la pêche sur le littoral Finistérien*, Mémoire de master 2 tourisme et hôtellerie, Université Toulouse - Jeans Jaurès, Toulouse, 102 p.

Communauté de Communes du Sud de Mayotte, 2021, *Rapport d'activité 2021 Une année de transition*, Mayotte, Communauté de Communes du Sud de Mayotte.

Culture Quintessence, *Quelle est la différence entre patrimoine matériel et patrimoine culturel immatériel ?* Culture Quintessence, 7 décembre 2017.

Gouvernement Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, 2022, *Loi portant sur la nouvelle organisation territoriale de la République (NOTRe)*, <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-portant-sur-nouvelle-organisation-territoriale-republique-notre>, 15 septembre 2022, consulté le 1er juin 2023.

Institut de statistique de l'UNESCO, 2009, *Patrimoine culturel*, UNESCO.

Lucie K. Morisset et Luc Noppen, 2005, « Le patrimoine immatériel : une arme à tranchants multiples », *Téoros*, 24-1, P. 75-76.

Ministre de la Culture et de la Communication, 1981, *Charte des écomusées*,  
Ministre de la Culture et de la Communication.

Munjeri Dawson, 2004, « Le Patrimoine matériel et immatériel : de la différence à la convergence », UNESCO, 2004.

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, 2003, *Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, UNESCO

POULARD Frédéric, 2007, « Les écomusées. Participation des habitants et prise en compte des publics », *Ethnologie française*, Vol. 37, no. 3, 2007, p. 551-557.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, 2021, Article L1 à L770 - Code du patrimoine, [https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article\\_lc/LEGIARTI000043530076](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043530076), 2021, consulté le 10 avril 2023.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, 2006, Décret n° 2006-1402 du 17 novembre 2006 portant publication de la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée à Paris le 17 octobre 2003, <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000460118>, 2006, consulté le 10 avril 2023.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, 2000, Loi du 2 mai 1930 ayant pour objet de réorganiser la protection des monuments naturels et des sites de caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque, <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006074251#:~:text=dol%2C%20majeurs%20prot%C3%A9g%C3%A9s-Loi%20du%202%20mai%201930%20ayant%20pour%20objet%20de%20r%C3%A9organiser,historique%2C%20scientifique%2C%20l%C3%A9gendaire%20ou%20pittoresque>, 2000, consulté le 10 avril 2023.

RIDRAY Chloé, 2021, *RÉALISATION D'UN SCHÉMA D'ACCUEIL DES CAMPING-CARS ET ATTENTES DES CAMPING-CARISTES : LE CAS DES PYRÉNÉES ARIÉGIOISES*, Mémoire de master 2 tourisme, Université Toulouse – Jean Jaurès, Toulouse, 197 p.

RIVIÈRE Georges Henri, 1985, *Images de l'écomusée*, UNESCO.

ROLLAND-VILLEMOT Bénédicte, « L'écomusée, une nouvelle forme de muséologie à l'international ? », 2020, VIII-1 | 2020, P. 1-13.

SAUQUET Marianne, 2020, *Entre amélioration de l'accueil du public et conciliation des usages sur un territoire domanial montagnard : La réalisation d'un Schéma d'accueil du Public sur la commune d'Auzat*, Mémoire master 2 Tourisme, Université Toulouse – Jean Jaurès, Toulouse, 248 p.

UNESCO, 2019, Forum mondial de l'UNESCO « *Culture et nourriture : stratégies innovantes pour le développement durable* », Italie, UNESCO.

UNESCO, 2014, *Indicateurs UNESCO de la culture pour le développement: manuel méthodologique*, Paris, UNESCO.

UNESCO Patrimoine culturel et immatériel, 2003, *Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, France, UNESCO.

UNESCO Patrimoine culturel immatériel, 2011, *Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?*, UNESCO.

VERNIÈRES Michel, 2011, *Patrimoine et développement : études pluridisciplinaires*, Paris, Karthala, 180 p.

VERNIÈRES Michel, 2015, « Le patrimoine : une ressource pour le développement », *Techniques Financières et Développement*, vol. 118, no. 1, p. 7-20.

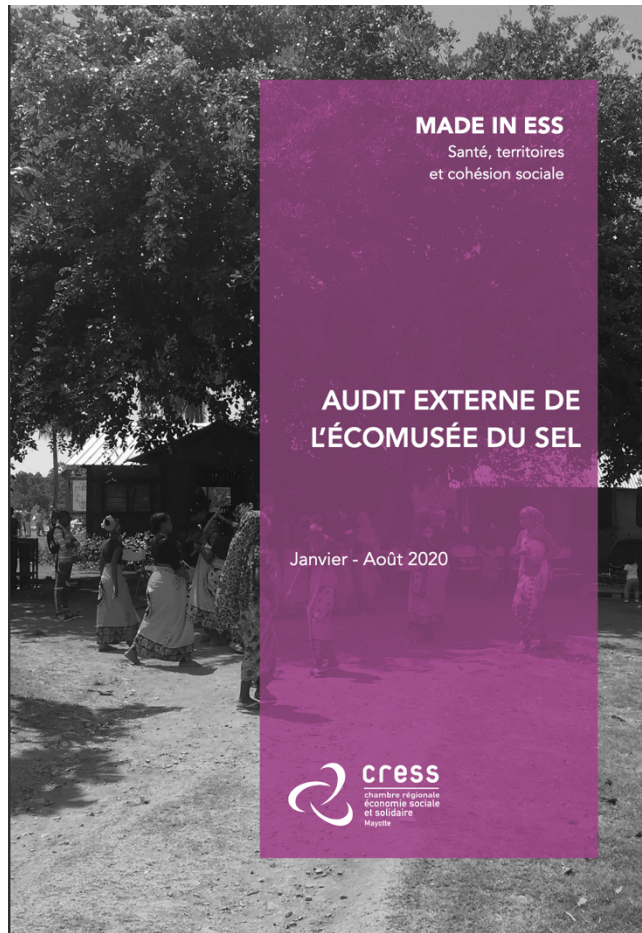
## Table des annexes

<u>Annexe 1</u> : Audit Externe de l'Écomusée du Sel de Bandré et Mission France Tourisme Ingénierie .....	118
<u>Annexe 2</u> : Guide d'entretien adressé aux habitants et touristes .....	119
<u>Annexe 3</u> : Guide d'entretien adressé aux membres de l'Association des Mamans <i>Shingo</i> .....	124
<u>Annexe 4</u> : Guide d'entretien adressé aux professionnels du tourisme et acteurs institutionnels .....	127
<u>Annexe 5</u> : Retranscription entretien <i>Mama shingo</i> .....	132
<u>Annexe 6</u> : Analyse entretien habitant de Mayotte .....	154
<u>Annexe 7</u> : Analyse entretien touriste .....	158
<u>Annexe 8</u> : Analyse entretien habitant village de Bandré .....	165
<u>Annexe 9</u> : Analyse entretien <i>Mama shingo</i> .....	169
<u>Annexe 10</u> : analyse entretien Institutionnel .....	173
<u>Annexe 11</u> : Analyse entretien socioprofessionnel .....	177
<u>Annexe 12</u> : Tableau analyse croisée .....	181
<u>Annexe 13</u> : Tableau analyse des problèmes énoncés .....	209
<u>Annexe 14</u> : Tableau analyse des problèmes observés .....	209
<u>Annexe 15</u> : Tableau analyse des attentes .....	210

## Annexes

Ces annexes sont physiquement présentées séparément de ce mémoire.

### Annexe 1 : Audit Externe de l'Écomusée du Sel de Bandréle et Mission France Tourisme Ingénierie



# MUSÉE DU SEL Bandrélé

**COPIE 2 - Pré-programmation du site**

## Annexe 2 : Guide d'entretien adressé aux habitants et touristes

### Guide d'entretien - Touristes et habitants

"Bonjour, je m'appelle DANIEL Nazirah, je suis stagiaire dans le service tourisme de l'intercommunalité du Sud de Mayotte. Je tiens, tout d'abord, à vous remercier du temps que vous accordez à mon travail universitaire.

Cet entretien fait partie de l'étude que je mène sur la préservation du patrimoine salin et la valorisation de l'écomusée du sel de Bandré.

Pour faciliter la retranscription de cet entretien, êtes-vous d'accord pour que j'enregistre nos échanges ? Sachant que votre nom ne sera pas divulgué et que les témoignages seront anonymisés".

#### **Thème 1 : Profil du répondant**

Question générale : **Pouvez-vous vous présenter ?**

#### **Origine géographique**

- *D'où êtes-vous originaire ?*
- *Quel est votre lieu de résidence ?*
- *Depuis combien de temps y habitez-vous ?*

#### **Situation professionnelle**

- *Quelle est votre profession ?*
- *Dans quelle structure travaillez-vous ? ou Dans quelle structure étudiez-vous ?*
- *Quelles sont vos missions ? ou Quel est l'intitulé de votre formation ?*

#### **Situation personnelle**

- *Quelle est votre situation personnelle ? (Marié / Célibataire / Séparé / Avec enfant / Sans enfant)*
- *Quel âge avez-vous ?*

## Thème 2 : Rapport à l'écomusée du sel de Bandrélé

Question générale : **Que pouvez-vous me dire sur l'écomusée du sel de Bandrélé ?**

### Connaissance sur l'écomusée du sel de Bandrélé

→ À quoi rattachez-vous l'écomusée du sel de Bandrélé ? ou Quel sont les mots qui vous viennent à l'esprit lorsqu'on vous dit écomusée du sel de Bandrélé ?

→ En avez-vous déjà entendu parler auparavant ?

→ L'avez-vous déjà visité ?

Si non : Comptez-vous le visiter ? / Quand et avec qui ?

Si oui : À quelle période était-ce ? / Pouvez-vous nous faire part de votre expérience ?

→ Selon vous qu'est-ce qui y est exposé ? (si jamais allée)

→ Parlez-moi de l'histoire du site ?

→ D'après vous quels sont les services proposés à l'écomusée ?

→ Sur la carte de Mayotte sauriez-vous localiser l'écomusée ?

→ Que pensez-vous de l'aspect du site et des aménagements qui y sont présents ?

→ Que pensez-vous de l'accessibilité au site ? Comment vous y sentez-vous ? (si déjà allée)

### Rapport aux écomusées

→ Qu'est-ce qu'un écomusée pour vous ?

→ Pouvez-vous me lister 3 écomusées qui mettent en avant le patrimoine salin ?

Exemples :

- Écomusée du Marais Salant de l'île de Ré ;
- Écomusée du sel – Aigues-Mortes (Gard) ;
- Musée du sel de Saint-Leu (La Réunion).

→ Selon vous que représente un écomusée ? Et quel est son rôle ?

## Thème 3 : Connaissance sur l'activité des mamans shingo

Question générale : **Qu'est-ce que l'association des mamans shingo pour vous ?**

### **Identité de l'association des mamans shingo**

→ Avez-vous déjà rencontré un membre de l'association ?

Si non ! Souhaiteriez-vous y revenir ?

Si oui ! Pouvez-vous nous faire part de votre rencontre ?

→ Selon vous depuis quand existe l'association des mamans shingo ?

→ Pourquoi appel t'on cette association les mamans shingo ?

### **Activité de l'association**

→ Quelles sont vos connaissances sur l'activité que réalise l'association des mamans shingo ?

→ Que pensez-vous du fait que ce soit une activité réalisée majoritairement par des femmes ?

→ Quelles sont vos connaissances sur les méthodes de fabrication du sel ?

→ Selon vous quels sont les services que propose l'association à l'écomusée ?

### **Thème 4 : Identification du patrimoine salin**

Question générale : Qu'est-ce qui fait du sel de Bandréle un patrimoine ?

### **Notion du patrimoine**

→ Pour vous, qu'est-ce qu'un patrimoine ? Et qu'est-ce que le patrimoine salin ?

### **Rapport au sel**

→ Quelles sont vos connaissances en matière de sel ?

→ Quel type de sel consommez-vous ?

→ Quelles sont vos habitudes alimentaires en matière d'épices ?

→ Quelle est la place du sel dans vos habitudes alimentaires ?

### **Exploitation du sel sur Mayotte**



→ Selon vous depuis quand existe l'exploitation du sel à Mayotte ?

→ Quelles sont vos connaissances sur l'exploitation du sel à Mayotte ?

→ Selon vous comment est fabriqué le sel vendu sur l'île ?

→ Pouvez-vous nous citer les sites d'exploitation de sel présent sur Mayotte dont vous avez connaissance ?

→ Selon vous quels sont les bienfaits du sel produit sur le territoire / à l'écomusée du sel de Bandrélé ?

→ D'après vous quelles sont les vertus que possède le sel de Bandrélé aussi appelé sel de mangrove ?

### **Thème 5 : Patrimoine salin et développement touristique**

Question générale : Selon vous quels sont les éléments qui permettent la mise en valeur du patrimoine salin sur le village de Bandrélé ? Sur la commune de Bandrélé ? Et sur tout le département ?

#### **Mise en valeur du patrimoine salin**

→ Pensez-vous que la valorisation du patrimoine salin participe au développement touristique du territoire ?

→ Pour vous le sel de Bandrélé fait-il partie du patrimoine de Bandrélé ? Voire même de Mayotte ?

→ Selon vous quels sont les événements existants qui permettent la mise en valeur du patrimoine salin du territoire ?

### **Thème 6 : Économie et patrimoine salin**

Question générale : Selon vous l'exploitation du sel de Bandrélé peut-il être une source économique pour le département ?

Si oui : Comment ?

→ *Quels sont les moyens à mettre en place pour que ça soit possible ?*

*Si non : Pourquoi ?*

→ *Selon vous les mamas peuvent-elles faire de cette activité une source de revenus ?*

*Si oui : quels sont les moyens et de quelle manière doivent elle s'y prendre selon vous ?*

*Si non : Pourquoi ?*

/

### **Thème 7 : Patrimoine salin et société**

Question générale : *Selon vous quelle est la valeur et l'attachement accorder au patrimoine salin sur le territoire ?*

→ *Selon vous quels sont les moyens de transmission employés par les mamas shingo ?*

→ *Pourriez-vous nous donner quelques idées ?*

→ *Selon vous à quel public les mamas shingo doivent s'adresser pour transmettre leur savoir-faire ?*

→ *Selon vous quels sont les moyens de faire participer la population au développement de l'écomusée ?*

## Annexe 3 : Guide d'entretien adressé aux membres de l'Association des Mamans Shingo

### Guide d'entretien - Touristes et habitants

"Bonjour, je m'appelle DANIEL Nazirah, je suis stagiaire dans le service tourisme de l'intercommunalité du Sud de Mayotte. Je tiens, tout d'abord, à vous remercier du temps que vous accordez à mon travail universitaire.

Cet entretien fait partie de l'étude que je mène sur la préservation du patrimoine salin et la valorisation de l'écomusée du sel de Bandrélé.

Pour faciliter la retranscription de cet entretien, êtes-vous d'accord pour que j'enregistre nos échanges ? Sachant que votre nom ne sera pas divulgué et que les témoignages seront anonymisés".

#### Thème 1 : Profil du répondant

Question générale : *Pouvez-vous vous présenter ?*

##### Origine géographique

- *D'où êtes-vous originaire ?*
- *Quel est votre lieu de résidence ?*
- *Depuis combien de temps y habitez-vous ?*

##### Situation professionnelle

- *Quelle est votre profession ?*
- *Dans quelle structure travaillez-vous ?*
- *Depuis combien de temps ?*
- *À quoi cela consiste-t-il ?*

##### Situation personnelle

- *Quelle est votre situation personnelle ? (Marié / Célibataire / Séparer / Avec enfant / Sans enfant)*
- *Quel âge avez-vous ?*

#### Thème 2 : Rapport à l'écomusée du sel de Bandrélé

Question générale : *Parlez-moi de l'écomusée du sel de Bandrélé ?*

##### Connaissance sur l'écomusée du sel de Bandrélé

- *À quoi rattacher vous l'écomusée du sel de Bandrélé ? ou Quel sont les mots qui vous vient à l'esprit lorsqu'on vous dit écomusée du sel de Bandrélé ?*

- Parlez-moi de l'histoire du site ?
- Comment vous ait venu l'idée (association) de mettre en place un écomusée ?
- Quel est le rôle d'un écomusée pour vous ?
- Pourquoi avez-vous choisi un écomusée et pas un autre type de structure ?
- Comment est organisé la gestion du site ?
- Quels sont les services proposés à l'écomusée et par l'association ?
- Pouvez-vous me décrire l'aspect du site ? Ce qui s'y trouve.
- Pouvez-vous me dire quels aménagements sont présent sur le site ?

### **Thème 3 : L'activité des mama shingo**

Question générale : Qu'est-ce que l'Association des Mamans Shingo ?

#### **Identité de l'association des mamans shingo**

- Depuis combien de temps existe l'association ANCPBA ? Et depuis quand s'appelle-t-elle l'association des mama shingo ?
- Depuis quand êtes-vous membre de l'association ? Combien d'année cela fait-il ?
- Combien d'années avez-vous été présidente de l'association ? Pouvez-vous nous donner la date de votre élection ?
- Quel était le but premier de ce regroupement de femmes ?

#### **Activité de l'association**

- Aujourd'hui préparez-vous encore le sel ?
- Quel était l'objectif et l'attente de cet écomusée ?
- Pouvez-vous expliquer pourquoi l'exploitation du sel est une activité réalisée majoritairement par des femmes ?
- D'après vos connaissances depuis combien de temps les femmes de Bandrélé exploitent le sel ?
- Parlez-nous des méthodes employées pour la préparation du sel ?
- Aujourd'hui quels sont les ambitions de l'association ?
- En moyenne combien de kilos de sel produisez-vous par jour ?
- Comment décrivez-vous le travail de préparation du sel ?
- Que représente cette activité pour vous ? Et pour votre entourage ?

### **Thème 4 : Identification du patrimoine salin**

Question générale : Selon vous existe-t-il d'autres villages et groupement de femmes qui exploitent le sel sur le département de Mayotte ?

### **Notion du patrimoine**

- Selon vous pourquoi seul Bandréle est connu comme étant le village qui exploite le sel ?
- Quel avenir donnez-vous à cette connaissance traditionnelle ?
- Quels sont les ressources que vous utilisez pour la préparation du sel ?
- Pensez-vous que ces ressources sont épuisables ?
- Quels sont les bienfaits de ce sel ?
- Pour vous le sel de Bandréle fait-il partie du patrimoine de Bandréle ? Voir même de Mayotte ?

### **Thème 5 : Patrimoine salin et développement touristique**

Question générale : Selon vous quel est le côté touristique de cette activité lié au sel ?

### **Thème 6 : Économie et patrimoine salin**

Question générale : Selon vous l'exploitation du sel de Bandréle peut-il être une ressource économique pour le département ?

Si oui : Comment ?

→ Quels sont les moyens à mettre en place pour que ça soit possible ?

Si non : Pourquoi ?

→ Selon vous le sel de Bandréle est-il connu sur l'île ? Pour quelle raison ?

### **Thème 7 : Patrimoine salin et société**

Question générale : Que représente pour vous le patrimoine salin (héritage) présent à l'écomusée du sel de Bandréle ?

→ Quels sont les moyens employés et mis en place par l'association ou vous-même pour transmettre votre savoir-faire ?

→ À qui avez-vous transmis vos connaissances en préparation de sel ?

→ Selon vous est-ce que ce savoir-faire ancestral restera après votre génération ?

→ Pensez-vous que les jeunes générations connaissent l'existence de ce patrimoine salin (héritage) ?

→ Selon vous sont-ils intéressés et se sentent-ils concerner par cet héritage ?

→ Quel est l'intérêt que vous portez à l'écomusée du sel de Bandréle ?

→ Selon vous que représente le sel chez les habitants de Bandréle et chez les mahorais ?

→ Selon vous le patrimoine salin a-t-il sa place dans la société actuel et futur de Mayotte ?

→ Selon vous qu'est-ce que l'association peut faire pour faire connaître son activité et transmettre son savoir-faire ?

## Annexe 4 : Guide d'entretien adressé aux professionnels du tourisme et acteurs institutionnels

### Guide d'entretien - Institutionnel

“Bonjour, je m'appelle DANIEL Nazirah, je suis stagiaire dans le service tourisme de l'intercommunalité du Sud de Mayotte. Je tiens, tout d'abord, à vous remercier du temps que vous accordez à mon travail universitaire.

Cet entretien fait partie de l'étude que je mène sur la préservation du patrimoine salin et la valorisation de l'écomusée du sel de Bandrélé.

Pour faciliter la retranscription de cet entretien, êtes-vous d'accord pour que j'enregistre nos échanges ? Sachant que votre nom ne sera pas divulgué et que les témoignages seront anonymisés”.

#### Thème 1 : Profil du répondant

Question générale : **Pouvez-vous vous présenter ?**

##### Origine géographique

- *D'où êtes-vous originaire ? /*
- *Quel est votre lieu de résidence ?*
- *Depuis combien de temps y habitez-vous ?*

##### Situation professionnelle

- *Dans quelle structure travaillez-vous ?*
- *Quelle est votre profession ?*
- *Depuis quand occupé vous ce poste ?*
- *Quelles sont vos missions ?*

##### Situation personnelle

- *Quelle est votre situation personnelle ? (Marié / Célibataire / Séparer / Avec enfant / Sans enfant)*
- *Quel âge avez-vous ?*

#### Thème 2 : Rapport à l'écomusée du sel de Bandrélé

Question générale : **Que pouvez-vous nous dire sur l'écomusée du sel de Bandrélé ?**

### Connaissance sur l'écomusée du sel de Bandrélé

→ À quoi rattacher vous l'écomusée du sel de Bandrélé ? ou Quel sont les mots qui vous vient à l'esprit lorsqu'on vous dit écomusée du sel de Bandrélé ?

→ En avez-vous déjà entendu parler auparavant ? Dans quel contexte-était-ce ?

→ Êtes-vous déjà aller sur le site de l'écomusée du sel de Bandrélé dans le cadre personnel ? Et dans le cadre professionnel ?

Si non : Comptez-vous le visiter ? / Quand et avec qui ?

Si oui : À quelle période était-ce ? / Dans quel cadre était-ce ? / Pouvez-vous nous faire part de votre expérience ?

→ Selon vous qu'est-ce qui y est exposé ?

→ Pouvez-vous me parler de l'histoire du site en vous basant sur vos connaissances ?

### Rapport aux écomusées

→ Qu'est-ce qu'un écomusée pour vous ?

→ Pouvez-vous me lister 3 écomusées qui mettent en avant le patrimoine salin ?

Exemples :

- Écomusée du Marais Salant de l'île de Ré ;
- Écomusée du sel - Aigues-Mortes (Gard) ;
- Musée du sel de Saint-Leu (La Réunion).

→ Quel est le rôle d'un écomusée pour vous ?

→ Selon vous l'écomusée du sel de Bandrélé remplit-il se rôle ?

Si oui : Pouvez-vous argumenter votre réponse ?

Si non : Selon vous qu'est-ce qui doit être mis en place pour qu'il puisse remplir ce rôle ?

→ Selon vous qui détient la gestion du site ?

### Thème 3 : L'activité des mamans shingo

Question générale : **Pour vous qu'est-ce que l'association des mamans shingo ?**

### Identité de l'association des mama shingo

→ Selon vous depuis quand existe l'association des mamans shingo ?

→ Selon vous d'où vient le nom de « mama Shingo » ? Et pourquoi celui-là en particulier ?

### Activité de l'association

→ Quelles sont vos connaissances sur l'activité réalisée par l'association des mamans shingo sur le site ?

→ Que pensez-vous du fait que ce soit une activité réalisée majoritairement par des femmes ?

→ Existe-t-il des dispositifs d'accompagnement de l'écomusée et de l'association ? Qu'est-ce qui serait à envisager dans le long terme ?

→ Dans le cadre de votre profession avez-vous déjà travaillé avec l'association ?

Si oui : Pouvez-vous nous en dire plus ? Combien de temps à durée ce travail ? De quel projet s'agissait-il ? Travaillez-vous encore avec l'association aujourd'hui ?

Si non : Pour quelle raison ? Aimerez-vous travailler avec l'association ? Dans quel type de projet ?

### Thème 4 : Identification du patrimoine salin

Question générale : Pouvez-vous nous faire part de vos connaissances en termes de patrimoine salin ?

### Rapport au sel

→ Que représente le sel pour vous ?

→ Quel type de sel consommez-vous ?

→ Quel place occupe le sel dans vos habitudes alimentaire ?

### Exploitation du sel sur Mayotte

→ Selon vous depuis quand existe l'exploitation du sel à Mayotte ?

→ Quelles sont vos connaissances sur l'exploitation du sel réalisée à Mayotte ?

→ Selon vous comment est fabriqué le sel vendu sur l'île ? ou Avez-vous connaissance de la méthode de fabrication du sel de Bandrélé ?

→ Pouvez-vous nous citer les sites d'exploitation de sel présents sur Mayotte dont vous avez connaissance ? Ou les potentiels site d'exploitation de sel présent sur le territoire ?

→ Selon vous quels sont les bienfaits du sel produit sur le territoire / à l'écomusée du sel de Bandrélé ?



## Thème 5 : Patrimoine salin et développement touristique

Question générale : Selon vous quels sont les éléments qui permettent la mise en valeur du patrimoine salin sur le village de Bandrélé ? Sur la commune ? Et sur le département ?

### Mise en valeur du patrimoine salin

- Pensez-vous que la valorisation du patrimoine salin participe au développement touristique du territoire ?
- Pour vous le sel de Bandrélé fait-il partie du patrimoine de Bandrélé ? Voir même de Mayotte ?
- Selon vous quels sont les événements existants qui permettent la mise en valeur du patrimoine salin ?
- Selon vous quelles sont les moyens à mettre en place pour faire connaître l'écomusée du sel de Bandrélé au niveau départemental et au niveau national ?
- Pour vous qu'est-ce qui fait de l'écomusée du sel de Bandrélé un site unique ?
- Qu'est-ce que peut apporter l'écomusée du sel de Bandrélé au tourisme ?
- Selon vous pourquoi le sel est appelé « sel de Bandrélé » ?
- Pensez-vous que le sel peut-être un produit reconnu comme étant de Mayotte ou restera un produit du village de Bandrélé ?
- Selon vous est-ce que le sel produit par les *mamas shingo* peut-être labeliser ?  
Si oui : À quel type de label peut-il prétendre ?  
Si non : Pourquoi ?
- Conseillerez-vous le sel de Bandrélé à votre entourage ? Pourquoi ?

## Thème 6 : Économie et patrimoine salin

Question générale : Selon vous l'exploitation du sel de Bandrélé peut-il-être une ressource économique pour le territoire ?

- Quels sont les projets de cette année et des années à venir dans lesquels sont inscrit l'écomusée du sel de Bandrélé ou les *mamas shingo* ? (Au sein de votre structure).
- Pensez-vous que l'association peut faire de son activité une source de revenu régulière ?
- Selon vous quels sont les moyens et méthodes à mettre en place pour les permettre d'y parvenir ?
- Selon vous quels sont les acteurs professionnels qui peuvent travailler en collaboration avec l'association ?

→ Selon vous qu'est-ce que peut apporter l'écomusée du sel de Bandré à l'île sur lequel vous travaillez ?

### **Thème 7 : Patrimoine salin et société**

Question générale : **Que représente pour vous le patrimoine salin présent à l'écomusée du sel de Bandré ?**

→ Quel intérêt portez-vous à l'écomusée du sel de Bandré ?

→ Selon vous que représente le sel de Bandré chez les habitants de Bandré et chez les mahorais ?

→ Pensez-vous que ces derniers connaissent l'existence de ce patrimoine salin ?

→ Selon vous quels sont les méthodes de transmission qu'emploient les *mama shingo* pour faire perdurer leur savoir-faire ?

→ Selon vous le patrimoine salin a-t-il sa place dans la société actuelle et future de Mayotte ?

## Annexe 5 : Retranscription entretien mama shingo

### Retranscription entretien n° 4

Légende :

Nazirah

Interviewer

Traductrice

Bonjour, pouvez-vous vous présenter s'il vous plaît ?

(Chuchotements)

Euh me dire votre nom, là où vous habitez, là où vous êtes née.

Anh bah moi, moi mon nom, moi je m'appelle X.

Je suis de Bandrélé, je suis née à Bandrélé même, j'ai été élevée ici jusqu'à aujourd'hui je jamais habitais un autre village. J'ai toujours été ici.

Aujourd'hui quel métier exercez-vous ?

Moi je fais le travail de la main euh de l'artisanat et la préparation de sel.

Et avant quel était votre travail ?

Avant notre travail, c'était ça, nous faisons, parce que nous n'avions pas eu la chance d'être scolarisé, mais lorsque nous étions jeunes, nous allions à l'école coranique. En sortant de l'école coranique, nous allions retrouver nos mères et nos grands-mères, là où le sel est fabriqué. Elles le faisaient et nous les aidions. Elles regroupaient la terre et nous la ramassions.

Elles pratiquaient et nous nous les observions tout en apprenant jusqu'à ce qu'on ait su comment faire.

Une fois la connaissance acquise et à leur mort nous avons pris le flambeau et nous faisons l'exploitation du sel jusqu'à aujourd'hui.

Et aujourd'hui vous avez quel âge ?

Là aujourd'hui j'ai. X j'ai quel âge ?

60

Euh ! Comment on dit la situation maritale ?

Elle est mariée.

(Rire) Merci !

Euh maintenant. Que pouvez-vous me dire sur l'écomusée de Bandré ?

Ah d'accord. Concernant l'écomusée de Bandré, je vais vous expliquer comment ça s'est passé pour qu'il devine un écomusée.

Il y a longtemps nous préparions uniquement le sel pour que les gens puissent se nourrir mais nous ne le vendions pas.

Il y a ensuite eu des personnes qui sont venu nous voir pour nous conseiller de nous réunir au sein d'une association, il se nommait x et x.

Ils sont venus nous trouver nous les mamas lorsque nous étions sur le site pour nous dire que former une association dont ils seraient également les membres pour que notre travail soit connu et prenne de l'ampleur. Avant personne n'avait connaissance de cette exploitation.

Donc ils sont venus nous rejoindre pour former l'association mais avant d'avoir, une fois l'association mis en place, ils nous ont dit que ce n'était pas possible de réaliser l'exploitation juste comme ça. Il faudrait que nous prenions contact avec un docteur pour analyser notre sel. Afin qu'il puisse déduire si ce que nous faisons est bien ou mauvais.

Donc nous avons pris contact avec ce docteur qui se nomme euh comment il s'appelle déjà ? (Marmonnements) Ah Céline oui ce docteur s'appelle Céline.

Donc Céline est venue analyser le sel que nous produisons oui. Donc on l'a analysé avec Madame Céline et elle a découvert que c'est un sel très bien pour la santé humaine. Nous avons alors continué en tant qu'association jusqu'à aujourd'hui, et cette association a commencé en 2000 euh, c'était en 2000 quoi déjà ?

Depuis 2001, je pense. Oui nous avons donc avancé avec l'association jusqu'à aujourd'hui et maintenant c'est une grande activée connue de tout le monde.

C'est dû à sa grandeur que nous en avons fait un écomusée.

Comment est organisée la gestion du site ?

Elle demande comment vous gérer l'écomusée.

Nous ? Anh bah nous on le gère parce que nous le conduisons. Euh les gens qui ont ouvert l'association avec nous, nous ont dit qu'ils feraient partie de l'association avec nous jusqu'à ce que nos enfants grandissent et qu'ils nous laissent en avoir la gestion nous-mêmes.

Ils l'ont donc quitté et nous sommes les seules à faire tourner l'association.

Nous ne connaissant pas un mot de français moi et les mamas qui sommes l, mais nous avons trouvé nos enfants qui nous aident et je me suis même rendu chez le maire pour demander de l'aide. Et de là il nous a envoyé des personnes qui nous aident au niveau de la langue française et dans d'autres domaines.

Donc nous sommes là à faire fonctionner l'association jusqu'à aujourd'hui.

Nous avons nos enfants et le maire qui nous aide beaucoup.

Euh quels sont les services proposés à l'écomusée et par l'association ?

Elle demande quels services vous faites à l'écomusée.

Euh les services que nous proposons là-bas ?

Oui ! Qu'est-ce que vous faites là-bas ?

Les choses qui sont faites là-bas c'est la préparation du sel c'est le plus important la préparation du sel, et que les gens viennent le voir, observer ....

Et l'acheter, ainsi que faire des visites ...

|  
Oui c'est ça les gens viennent en acheter, faire des visites, parce que chaque personne qui vient veut savoir comment il est fait. Donc nous leur montrant comment nous le préparons et ils sont heureux de nous voir faire et ensuite ils en achètent par la suite.

Euh pourquoi avoir choisi un écomusée et pas une autre structure ?

Long silence

Elle demande pourquoi vous avez choisi un écomusée et pas autre chose comme une boutique ou quelque chose de plus grand ?

C'est ça la question ?

Um

C'est aussi pourquoi avoir fait une association ?

Oui aussi. Pourquoi vous êtes-vous réuni en association ?

Bah nous avons créé l'association parce que les deux hommes là nous ont dit de le faire. Mais arrivé à un moment d'autres personnes sont venu nous dire de changer l'association en coopérative. Oui donc accompagnés de ces gens nous sommes allés discuter avec le maire et tout le monde a détruit que ça serait une bonne idée.

Mais nous n'avons plus vu ces personnes. Nous ne savons pas s'ils continuent à travailler dessus ou s'ils ont laissé tomber.

Mais ces gens étaient venus nous dire de nous organiser en coopérative pour avoir une plus grande valeur et toucher un plus grand nombre de personnes. Donc nous avons accepté et avons fait les dossiers avec eux mais je n'ai plus eu de nouvelles et je ne sais pas s'ils tiennent toujours au projet, si ce dernier est juste long à mettre en place, mais en tout cas je n'ai plus de nouvelles d'eux.

Toutefois, nous étions prêtes à changer le statut de l'association pour un autre statut.

Euh euh (chuchotement) comment vous est venu l'idée de fabriquer du sel ?

Elle demande comment ça a commencé l'activité de fabrication du sel ?

Comment ça a comment ?

Bah depuis ces années comment a commencé cette histoire de préparation de sel ?

L'histoire de la préparation du sel nous nous n'avons pas pu l'avoir dès ces débuts. La première personne qui l'a fait nous n'avons pas pu savoir de qui il s'agit. Mais nous l'avons découvert avec nos grands-mères, qui nous ont racontaient les problèmes de manquement de sel qu'il y avait à Mayotte à leur époque.

Elles nous ont raconté que la première femme qui l'a fabriqué à essayer de le faire en utilisant de l'eau de mer et que ça n'avait pas fonctionné car elle avait récolté juste un peu de sel. Elle avait donc décidé d'essayer en mélanger l'eau salée et le limon et elle a vu que ça fonctionnait et que la quantité de sel était plus importante. Alors cette vieille femme produisait du sel et l'apportait dans chez elle et ses proches. C'est aller jusqu'à être utilisé partout dans le village de Bandrélé car le sel était partagé entre voisins, jusqu'à être utilisé partout à Mayotte et être connu que ce sel est bon et fabriqué à Bandrélé Uhum.

C'est de cette manière qu'on nous a raconté cette histoire de cette femme, mais nous ne l'avons pas connue.

Euh vous pouvez (rire) me décrire l'asperge du site ? À quoi ça ressemble euh comment s'est ?

Elle demande comment c'est sur le site de l'écomusée ?

Le site ?

Oui que tu lui expliques comment c'est là-bas.

Comment s'est, comment ça ? Ah comment ...

À quoi ça ressemble ! Euh vous n'êtes jamais allé sur le site ?

Si mais il faudrait qu'elle me le dise selon elle.

Ah la façon dont le sel a été fait jusqu'à être arrivé ...

Comment c'est, si il y'a ça ou ça

Ahhh um ! Que je vous explique la manière dont la terre s'est retrouvée avec du sel a l'intérieur ?

Non comment c'est là-bas, les bâtiments qu'il y a, ce qu'il y a en gros.

Ah d'accord ! Que je t'explique comment ça se fait que la terre contienne du sel et les bâtiments qu'il y a sur le site ?

Oui c'est ça (la fille de la répondante et moi)

Mais elle veut vraiment que tu lui parles de l'aspect du site, s'il y a un bâtiment quelque part sur tel emplacement...

Ah d'accord ! Bah là-bas comment c'est il y a une place avec des cabanes pour les personnes qui font le sel, il y a une place et un magasin pour laisser le sel, il y a une place et la boutique dans laquelle nous vendons le sel là-bas.

Ok.

Inhin.

Euh vous pouvez m'expliquer ce qu'est l'association des mamas Shingo ?

L'association des mamas shingo ? C'est en français que l'on dit association mais en shimaoré on dit « shama ».

(Marmonnements)

Oui « shama » nous nous sommes tous retrouvés pour faire une association et continuer à faire notre activité uhum.

Et depuis quand existe l'association ANCPBA ?

Elle demande en quelle année à commencer le regroupe de votre association ANPCBA ?

ANPCBA ? C'est vraiment là que nous on a fait une association.

Oui mais vraiment le nom de ANPCBA.

Nous avons commencé depuis 2001. Nous avons vraiment commencé à exploiter le sel au sein de l'association en 2001, mais les démarches et les panneaux à mettre sur le site ont été réalisés en 2002.

Oui ! Mais l'association en elle-même a commencé en 2001.

Euh depuis quand êtes-vous membre de l'association ?

Depuis 2001 justement, c'est depuis 2001 que je suis dans l'association. Parce que nous avons ouvert l'association depuis 2001 et j'y suis jusqu'à aujourd'hui je ne l'ai pas quitté.

Euh combien d'années cela fait-il ?

Depuis 2001 donc vous-même vous saurez. Elle demande combien d'années ça fait depuis que tu es dans l'association. Ça a dépassé 20 ans, 2001 depuis là ça fait 22 ans.

Je ne sais, vous vous arriverez à savoir.

Ça doit faire 22 ans depuis.

Parce que toi tu n'étais même pas encore née non ? Elle, elle n'était même pas encore venue au monde.

(Chuchotement entre l'interroger et sa fille)

Euh il y'a, combien d'années avez-vous été x de l'association ?

Qu'est-ce qu'elle a dit ?



Elle demande depuis combien depuis quand tu es x.

En tant que x euh je ne saurais te le dire, parce que lorsque nous avons ouvert l'association il y avait des personnes qui ont x et x ont été avec eux jusqu'à ce qu'ils partent et là nous avons pris nos enfants.

L'une d'entre elles se nomme x Uhum, c'est à elle que nous avons donné la x et une autre personne qui se nomme x, c'est qui était à la direction pédant un long moment, jusqu'à quitter l'association.

À leur départ, l'association avait cessé de fonctionner durant 3 ans et nous ne produisions plus de sel durant cette période.

Les 3 ans passées j'ai regroupé d'autres mamas mais je n'ai pas la date en tête, elle doit être dans les dossiers, parce que moi je ne saurais pas te donner de date exacte.

Donc c'est ça, j'ai regroupé les mamas et je leur ai dit que nous devons faire avancer et faire fonctionner l'écomusée nous-mêmes parce qu'il ne fonctionne plus.

Nous avons donc pris en main l'écomusée avec les mamas jusqu'à ce jour, je suis dans l'association.

Vous avez dit que vous produisez toujours du sel. Vous pouvez nous expliquer comment vous le préparez ?

Inhin je peux te l'expliquer.

Alors comment ça se prépare ?

Anh la base du sel de Bandrélé c'est de la terre, de ce sel ein c'est de la terre que nous allons récolter, parce qu'il y a un endroit où l'eau de mer passe et pénètre sur cette terre. L'eau de mer y reste un certain temps et s'évapore ensuite avec l'action du soleil. C'est cette terre-là que nous récoltons et nous la transportons pour l'installer dans une marmite que nous trouvons en plein milieu et nous prenons. Euh avant nous prenions des feuilles de cocotiers que nous placions au fond de la marmite. Nous y ajoutons du sable, la terre récoltée et de l'eau.

Nous disons que nous laissons couler, Uhum nous disons que nous laissons couler, donc nous laissons couler.

Une eau coule ensuite dans des bassines que nous plaçons sous les marmites. Nous appelons cette eau le filtra. Donc nous prenons le filtra et nous le versant dans une grande marmite. Nous allumons ensuite un feu, jusqu'à ce que l'eau s'évapore entièrement. C'est à ce moment que nous obtenant du sel. Donc nous trouvons le sel dans la terre.

Euh pouvez-vous nous expliquer pourquoi l'exploitation du sel est une activité réalisée majoritairement par des femmes ?

Elle demande pourquoi est-ce que ce sont les femmes qui produisent le sel et pas les hommes.

D'accord ! La raison pour laquelle c'est les femmes qui produisent le sel, c'est parce que c'est de la cuisine et la cuisine c'est la femme qui s'en occupe tu as compris ? C'est la femme qui cuisine Uhum. Comme nous faisons la cuisine dans nos maisons et préparons nos plats, c'est de la même manière que nous préparons le sel en utilisant la terre.

Quant aux hommes ils nous aident, eux se procure le bois. Parce que nous les femmes ne pouvons pas aller dans les champs pour récolter le bois. Donc les hommes nous aident dans la procuration de bois.

Mais dans la préparation c'est nous les femmes.

Pour ma part j'ai des fils et je leur demande de m'aider en allant récolter le bois pour moi. Donc ils se rendent au champ pour récolter le bois, le charger dans la voiture et me le déposent sur le site pour que je puisse préparer mon sel.

Donc la préparation c'est pour la femme et l'homme pour le bois.

Oui mais maman il y a des grands cuisiniers qui font de la cuisine.

Certes ils cuisinent mais ne sauront pas cuire du sel.

S'ils sauront, mais c'est juste que cela a commencé avec vous les femmes. C'est pour ça que c'est les femmes que le font, parce que à l'origine c'est une femme qui a commencé. C'est pour ça !

Étant donné que c'est les femmes qui ont commencé uhum.

Euh (marmonnements) selon vous aujourd'hui quelles sont les ambitions de l'association ?

Elle demande ce que l'association met en avant aujourd'hui. Quels sont vos projets ?

Nos projets c'est-ce que nous faisons depuis, donc le sel et nous aimerions avoir de l'aide pour en faire une chose importante parce que c'est ce que nous disons, nous actuellement nous sommes fatigués, nous sommes âgés donc nous sommes fatigués.

Donc moi mon objectif c'est de faire tout mon possible, pour trouver des jeunes qui s'intéressent à cette activité pour qu'ils puissent venir le faire lorsque nous ne serons pas là. Pour que l'activité perdure.

Mais si nous ne trouvons pas de jeunes qui viennent apprendre et s'intéressent à cette production à notre disparition l'activité cessera par la même occasion.

Parce que nous si nous n'avions pas suivi nos mères et nos grands-mères, dans le fait de nous intéresser à leur activité et à la production de sel, il ne serait pas présent aujourd'hui.

Mais comme nous étions avec elles, nous avons appris et assimilé tout en les aidant.

Une fois qu'elles ont arrêté de produire nous avons pris le flambeau et nous le faisons vivre.

Donc moi j'aurais aimé trouver de jeunes personnes pour qu'ils viennent nous rejoindre pour apprendre notre activité pour que cette dernière ne meurt pas en même temps que nous.

Et um en moyenne combien de kilos de sel produisez-vous par jour ?

Elle demande en un jour combien de kilos pouvez-vous produire ?

Par jour ça dépend parce que les marmites ne sont pas toutes les mêmes.

Avec une grande marmite on peut produire 50 kilos, et avec ces 50 kilos on peut remplir un grand sac de riz. Et avec une petite marmite on produit 25 kilos.

Après ce n'est pas tous les jours qu'elles peuvent avoir le sel, c'est pas tous les jours.

Et comment ça se passe ?

Ça dépend du stock du limon, c'est la terre de leur stock et ça dépend aussi de la saison, si on est en saison sèche oui, si c'est pendant la saison des pluies il y n'a pas de production.

C'est pas tous les jours qu'elles font ça.

Et euh comment décrivez-vous le travail de la préparation du sel ?

Elle demande comment tu trouves le travail de préparation de sel ?

C'est un beau travail, mais dure. Mais ça reste un beau travail.

C'est dur de quelle manière ?

Dure dans tout, car ce ne sont pas des machines qui font le travail mais des humains.

Rien que lors du raclage de la terre, il faut se baisser pendant un long moment et une fois que l'on se redresse, nous avons mal au dos.

Outre cette étape nous restons face au feu de bois que nous surveillons tout le long de la cuisson, nous nous baissions et nous redressons constamment pour bien arranger et rajouter du bois au feu.

Nous surveillons donc le sel tout le long de la cuisson, nous devons aussi le récolter.

Le feu reste fort et nous sommes obligés de rester face à lui pour arranger le feu, surveiller la cuisson et récolter le sel.

C'est une belle activité, mais dure.

C'est une activité merveilleuse, parce que nous utilisons ce sel pour nous nourrir et nous le vendons également ce qui nous procure une rentrée d'argent.

Et dans cet argent euh. Pensez-vous que ça peut être une source de revenus réguliers pour vous ?

Elle demande si cet argent que tu gagnes peut te permettre de vivre, vous permettre de vivre ?

Oui bien sûr ça nous aide, ça nous aide.

Parce que lorsque nous produisons le sel et que nous le vendons, l'argent récolté nous permet d'acheter un grand sac de riz et un carton de viande. Et lorsque nos factures arrivent on les règle également avec cet argent.

Lorsque nous le faisons ça aide vraiment, ça aide.

Euh comment dire ça ? Euh que représente cette activité pour vous et votre entourage ?

Elle demande comment tu perçois cette activité et ici comment c'est vu ? Comment le perçoit les gens ?

Anh dans le village de Bandrélé ou bien ?

Euh à la maison comment dirais-je à la maison.

Dans le village de Bandrélé même.

Anh

Toi comment tu le perçois et les gens comment ils le perçoivent ?

Bah moi je trouve que c'est une belle activité mais qui se trouve être dure et les autres personnes trouvent et se rendent compte que c'est une belle activité mais qui reste dure. Parce que la majorité des personnes disent que c'est un travail qu'ils ne pourront jamais faire.

Ils ont conscience de euh comment dire, de la lourdeur du travail ?

Elle demande si ces personnes voient que c'est un travail qui est dure ?

Inhin ils le perçoivent vraiment comme un travail compliqué.

Mais nous qui avons l'habitude avons conscience que c'est un travail compliqué mais nous le faisons quand même. Parce que nous avons l'habitude, mais d'autres personnes nous disent clairement qu'ils ne pourraient pas faire ce travail.

Um et selon vous existe-t-il d'autres villages ou groupes de femmes qui exploitent le sel à Mayotte ?

(Traduction mais trop basse)

À Mayotte ici il n'y en a pas. Il est produit uniquement à Bandrélé et nulle part autre.

Eut et pourquoi seul, euh pourquoi c'est réalisé seulement à Bandrélé ?

Pourquoi s'est produit uniquement à Bandrélé ?

La raison pour laquelle le sel est produit uniquement sur le village de Bandrélé, n'est parce que depuis le début la production a commencé à ici. Ensuite dans les autres villages la terre qui procure le sel est présente, parce qu'à Dapani on y retourne une grande quantité mais ils ont dit qu'ils ne seront pas capables de réaliser la production de sel.

À Poroani cette terre est présente, de même qu'à Tsingoni. Ces personnes viennent sur le site pour nous observer et visiter l'écomusée et nous disent qu'ils ne pourraient pas réaliser cette activité.

Donc à partir du moment où ça a commencé à Bandrélé il est appelé le sel de Bandrélé peut-être que jusqu'à la fin des temps il sera appelé le sel de Bandrélé.

Même si un autre village en produit sa restera le sel de Bandrélé.

Et quel avenir donnez-vous à cette connaissance traditionnelle ?

Elle demande comment vois-tu la finalité de ce savoir-faire ? Sera-t-il maintenant ou délaissé ? Comment vois-tu son avancé ?

Moi pour ma part je vais vous dire la vérité je vois que c'est une activité qui va cesser, là aujourd'hui je vois que c'est une chose qui ne sera pas préservée.

Parce que tout ce que je dis sur la transmission je ne le vois pas.

J'aurais dit qu'elle a un avenir si je voyais les jeunes s'y intéresser or je n'en vois aucun.

La majorité des mamas sont décédées, il y a déjà trois de nos collègues qui ne sont pas décédés mais qui sont fatigués et n'ont plus la force de réaliser l'activité.

Et les personnes qui restent et qui produisent encore n'arriveront pas jusqu'à.

Donc de part ce que j'observe c'est un savoir-faire qui disparaît.

Et euh quelles sont les ressources naturelles utilisées pour la préparation du sel ?

Elle demande ce que vous utilisez pour préparer le sel ? Les choses que vous utilisez pour faire ce sel.

D'accord ! Ce que nous utilisons ? Nous utilisons, des brouettes...

Non, elle ne demande pas les matériels mais vraiment les choses comme le limon, l'eau de sel ...

Ah d'accord !

Le sable, elle demande les choses de la mer que vous utilisez...

La terre donc la terre c'est le plus important parce que sans cette terre nous ne pouvons pas produire de sel. Donc la première chose c'est cette terre. Cette terre c'est qui qui conduit aller nous procurer du bois, les bassines, l'eau de mer, les brouettes... Si nous avons cette terre, mais si nous n'avons pas cette terre nous ne produirons rien.

Et euh pensez-vous que ces ressources sont épuisables ?

Elle demande si tu penses que ces choses se termineront, cette terre se terminera ?

Cette ne s'épuisera pas mais s'abîmera parce qu'elle n'est pas bien entretenue. Mais si elle est bien entretenue elle ne s'en épuisera pas.

Aujourd'hui je pense que cette terre ne sera plus exploitable parce qu'il y a des plantes, comment ont les appels déjà ? Mangroves oui c'est ça mangroves. Ces mangroves lâchent des graines qui pénètrent dans le limon et poussent. Elles poussent et on nous interdit de les arracher et si nous les arrachons pas elles vont grandir et recouvrir toute l'espace. IL y a déjà énormément d'espace qui a été pris par ces pousses.

Uhum parce que même au niveau de la plage nous récoltions le limon avant et avec ses pousses on nous a dit de ne pas les toucher et aujourd'hui l'espace est recouvert de mangroves.

Et ce qui reste d'espace la mangrove commence à s'en emparer, donc si elle s'en empare nous de produirons plus de sel.

Donc la ressource primaire disparaîtra.

Euh donc pour vous la mangrove est un frein à l'avenir de la production de sel ?

Explique-moi ce qu'elle a dit.

La mangrove n'est pas un frein. Elle demande si la mangrove vous est un frein à la production de sel que vous faites ?

Ah oui vraiment.

Cette mangrove ...

Ah oui, elle détruit cette production vraiment, s'ils n'ont pas ...

Si non vous irez récolter le limon autre part...

Les habitants des autres villages ne veulent pas. À Dapani le limon est présent nous allions le récolter là-bas et les habitants ont refusé.

De plus là-bas aussi il y a des mangroves qui ont poussé et ont recouvert tout le limon.

Bah dans ce cas oui c'est vrai c'est un frein.

Si nous laissons ces mangroves continuer à prendre de l'ampleur. Parce que ces mangroves sont nombreuses au niveau de la côte. Toutefois, ces graines qui sont emportées par l'eau de mer et sont déposées sur le limon, une fois qu'elles pousseront nous les arracherons, enfin si nous les arrachons pas, elles grandiront...

Donc oui c'est bien un frein

Et quels sont les bienfaits du sel de Bandrélé ?

Elle demande quels sont les bienfaits du sel, qu'est-ce qu'apporte le sel de Bandrélé à la santé humaine ?

Ah donc le sel de Bandrélé, le docteur qui l'a analysé la première fois a dit qu'il était bien pour la santé. La raison pour laquelle il est bien pour la santé c'est parce qu'il est cuit. Elle nous a expliqué qu'il est mieux que le sel que l'on trouve ailleurs, parce que le sel produit ailleurs est réalisé à l'aide du soleil. Mais celui que nous produisons à Bandrélé est réalisé au feu de bois donc nous allumons le feu et s'il y a des microbes présents ces derniers meurent durant la cuisson, en plus il ne possède pas de fort degré comme le sel commercial.

Comme il est cuit les degrés sont moindres. La personne qui ne peut pas consommer de sel, dû à sa tension, il lui est conseillé de consommer le sel de Bandrélé car ce dernier n'aura pas d'effet néfaste sur sa tension.

Est-ce qu'il y a des études officielles qui ont été faites ou est-ce que c'est un truc qui va être fait à l'avenir ?

Euh quelles études ? Analyse ?

Oui !

Elle demande si les analyses qui ont été faites sont officielles ?

C'est des analyses officielles car nous les avons faites avec ce docteur x. Et maintenant avec x il a déjà envoyé une première fois le sel en Métropole pour une analyse et nous avons eu un retour qui disait que c'était un sel qui est bon pour la santé humaine.

Il a envoyé le sel une deuxième fois pour une autre analyse parce que nous le réalisons avec de l'eau de mer et de l'eau potable froide. Donc dans cette deuxième analyse il y avait un sel réalisé avec de l'eau de mer et un sel réalisé par de l'eau potable froide.

Il est revenu avec le même résultat que précédemment.

Il en est ressorti que le sel de Bandrélé est bon pour la santé humaine.

Oui donc nous avons analysé ce sel à trois reprises.

Une première fois avec x qui était rendu elle-même sur le site. Et ensuite avec x qui a envoyé le sel en France Métropolitaine pour une première analyse puis une deuxième.

Et chaque résultat disait que c'est un sel bon pour la santé.



Et euh pour vous le sel de Bandrélé fait-il partie du patrimoine de Bandrélé ?  
En gros fait-il partie de l'héritage.

Elle demande si c'est votre richesse ?

Oui c'est la richesse de Bandrélé hum.

Et est-ce que ça fait partie aussi de celui de Mayotte ? Mayotte est-ce qu'il se ...

Elle demande si c'est également la richesse de Mayotte ?

Quoi ?

C'est également la richesse de Mayotte ?

Quoi ? Ce sel ?

Oui c'est aussi la richesse de Mayotte.

Selon vous les mahorais se sentent euh ....

Fières

Concernés et fières ?

Elle demande si les mahorais sont fières de ce patrimoine ?

Vraiment, ils en sont vraiment fiers parce qu'il est connu par une major partie de l'île et lorsque nous le produisons nous en remplissons la boutique de l'écomusée et il part très vite.

Moi je dis que c'est le sel qui est le plus consommé sur l'île.

C'est le plus consommé partout sur l'île.

Euh à Mayotte où ?

À Mayotte

Il est plus consommé que le sel industriel.

Il y a même des personnes qui viennent l'acheter ici et le revendent de leur côté.

Oui il est très acheté.

Et pensez-vous que c'est connu au niveau euh national ?

Oui ! Elle demande si c'est connu à l'extérieur de Mayotte ?

À l'extérieur ? Oui c'est connu !

Disant même que c'est connu au niveau européen parce qu'elles ont reçu une médaille délivrer par l'Union Européenne.

Oui nous avons eu une médaille de la part de l'Union Européenne. Ce sel est reconnu parce que je l'avais apporté jusqu'en Colmar ce sel de Bandrélé.

Il a été énormément consommé parce que je l'avais mis quelque part pour que les gens le goutent et par la suite ils en achetaient.

Il y avait aussi une foire à Paris et nous étions présentes avec des télés et des panneaux qui montraient les étapes de fabrication du sel.

De plus nous sommes rentrés à Mayotte sans aucun sel, car tout le stock que nous avons apporté à la foire a été acheté par les personnes qui étaient présentes au forum.

Donc il est connu, car il y en a plusieurs qui veulent venir ici pour voir comment ce sel est produit.

Il y a même des reportages qui ont été réaliser sur elles.

Euh on parle de reportages, de quels types de reportages euh ont été fait ou va être fait sur euh ...

Il y avait un reportage qui avait été réaliser par France euh Outre-mer et ce reportage passe souvent sur la chaine euh. Je ne sais pas comment elle s'appelle.

France O, il le diffuse sur France O.

(Bruit dû à la famille de l'interroger présente sur les lieux)

Oui c'est reportage type outre-mer...

D'accord !

Oui il y a des gens qui viennent pour nous filmer et faire des reportages, nous participons à ça.

Et um étant donné que vous avez été filmé vous n'avez pas peur qu'ils s'imprègnent de ce savoir-faire et l'utilisent euh pour eux ?

Ah qu'ils les copies ?

Ouais !

Elle demande si vous n'avez pas peur qu'ils vous dérobent vos savoir-faire et qu'ils le fassent eux-mêmes de leur côté ?

(En riant) Je ne pense pas qu'ils pourront le réaliser.

S'ils disposent du limon et de l'eau de mer si.

Je ne pense pas, qu'ils pourront le faire. Peut-être s'ils le font à l'aide de machines, mais eux d'eux-mêmes comme nous le faisons.

Et s'ils prennent plusieurs employés pour le faire.

Je ne pense pas. Je ne sais pas.

Ils le feront mais ils ne pourront jamais avoir l'expérience que vous avez car lorsque vous préparer le sel vous avez une certaine manière de le faire et ce n'est pas n'importe qui pourra le préparer de la même manière pour que ça réussisse.

Exactement ! Parce que les étrangers qui sont à Mayotte essayent de le faire et ça ne réussit pas.

Parce que ce ne sont pas des professionnels. Ils ne connaissent pas le vrai secret.

Uhum.

Donc vous avez confiance du fait qu'ils ne pourront pas totalement produire comme c'est produit ici ?

Uhum.

D'accord ! Et eum selon vous quel est euh ...

(Où est la télécommande j'ai chaud)

Le côté touristique de cette activité liée au sel ?

Euh je n'ai pas vraiment compris la question.

Euh qu'est-ce que ça apporte touristiquement ou est-ce qu'il y a un aspect touristique dans la production du sel ?

Elle demande si votre activité attire des touristes ? Est-ce qu'il y a des touristes qui se rendent sur le site ?

Umum ils viennent.

Et qu'est-ce qui les attirent ?

Ce qui les attirent vraiment c'est leur envie de savoir comment est produit le sel de Bandrélé. Parce qu'ils voient la terre et ils se demande si c'est vraiment de cette terre qu'est fabriqué le sel, c'est ce qui les attire le plus.

Et lorsqu'ils viennent ils voient un miracle et ils sont choqués de voir qu'à partir de cette terre on obtient une chose aussi blanche. Surtout qu'au-dessus on observe de la boue et le filtrat récolté est limpide donc ça fait travailler leurs esprits du fait que c'est de la boue et pourtant l'eau filtrée est propre.

C'est vraiment une chose inexplicable pour eux, ils sont choqués et me demi nient tout le temps comment, qu'est-ce qui fait qu'en partant de la boue on obtient de l'eau limpide.

Et nous-mêmes nous n'arrivons pas à l'expliquer.

C'est la manière dont vous le filtre. Parce que c'est uniquement le sel que vous obtenez sans les résidus de boue.

Oui, mais nous disons aussi que c'est un miracle de Dieu parce qu'il y a des gens qui disent que c'est le sable grossier qui retient ...

Le sable grossier et le sac de riz que vous placez au fond de la marmite ...

Non ce n'est pas vraiment ça. Parce que par exemple si le sable grossier. Avec le sable grossier nous l'avons déjà fait, nous avons pris le sable grossier que nous mettons du limon par-dessus et nous n'obtenions pas de sel, même pas un peu. Et celui que nous mettons dans la marmite s'il ne dispose plus de sel que le sel est totalement sorti, il faut juste verser le tout et le jeter car rien ne sortira.

Donc nous disons qu'il s'agit tout simplement d'un miracle de Dieu. C'est n'est pas le sable grossier et le sac de riz qui empêcheront la boue de couler ne serait-ce qu'un peu.

Tu as compris ce que je viens de t'expliquer ?

C'est Dieu qui nous a donné son savoir-faire, nous faisons et ça fonctionne. Voilà !

Euh quels sont les types de visiteurs qui viennent à l'écomusée ?

Elle demande quels types de personnes viennent à l'écomusée pour faire des visites ?

Toutes sortes de personnes. Même des étrangers ils viennent parce que nous trouvons tous les types d'origines ici. Des métropolitains, des Africains, des Chinois, tous types, tous ceux qui se rendent sur l'île aiment passer ici pour voir comment est produit le sel de Bandré.

Uhum les écoles aussi viennent, les élèves et étudiants viennent visiter.

Selon vous la production de sel réalisé à Bandré peut-il être une ressource économique pour le département ?

Elle demande si le sel de Bandré a la capacité de permettre une rentrée d'argent dans le territoire.

Évidement !

Si ils font les choses bien.

Si ce dernier est bien structuré il sera possible pour lui d'être une ressource économique pour Mayotte.

Euh selon vous quels sont les moyens à mettre en place que se permettent de mettre de l'argent dans le département ?

Elle ce qui doit être fait pour permettre au sel de Bandrélé de faire une rentrer d'argent sur le département ?

Pour cela il va falloir prendre en compte la problématique liée au limon pour permettre à l'eau de mer de pénétrer correctement sur le site, faire en sorte que l'espace de récolte du limon soit plus grand. Mais aussi trouver des jeunes qui viennent produire le sel à nos côtés et que le limon soit en abondant. Tout ça nous permettra de produire plus.

Mais le limon qui est sur le site actuellement ne suffit pas. Il n'y en a pas assez pour tout le monde, l'espace est abimé. Tout ce qui reste chacune veut le récolter, l'autre n'en a pas eu, l'autre à eu une brouette entière, l'autre en a eu un peu...

En attendant le temps passe. Si nous le produisons sans même en saison des pluies sa serai bien aussi.

Parce que lorsqu'il pleut nous ne pouvons pas récolter du limon de même que si c'est tout le temps la marée haute.

Si en période sèche nous stockions une grande quantité de limon, nous pourrions facilement en faire une source économique pour le département.

Par exemple il n'y a pas longtemps tout ce que nous avions produit étaient terminés et tout le monde étaient en panique parce que nous trouvions plus de sel de Bandrélé.

Des personnes venaient chez moi pour me dire qu'il n'y en avait pas. Ils étaient tous là du sel, du sel ....

Mais depuis peu les mamans ont repris la production en masse et on retrouve du sel de Bandrélé en abondance.

Euh pour vous que représente le patrimoine salin et l'écomusée du sel de Bandrélé ?

Tu as dit que représente quoi ? Parce que je n'ai pas entendu.

Le patrimoine salin, en gros l'héritage du sel.

Elle demande ce que représente ce patrimoine pour vous, ce sel ?

Le sel ?

Oui

Ça représente euh c'est sa richesse. C'est votre richesse vous ne devez pas le délaissé c'est ça leur patrimoine elles doivent le garder et le préserver.

Et um quels sont les moyens employés et mis en place par l'association et par vous-même pour transmettre euh ce savoir-faire ?

(Discussion en arrière-plan)

Elle demande ce que vous faites dans l'association pour que les jeunes reprennent le flambeau et que l'activité ne soit pas perdue ?

(Rire) Je ne sais pas parce que j'avais dit qu'il y a énormément de jeunes qui ne sont pas scolarisés qui restent juste à trainer dans les villages, j'avais dit à mes collègues que nous allions voir le maire pour lui demander de discuter avec ces jeunes pour qu'ils viennent nous rejoindre au sein de l'association réalise la production de sel même s'il faut les payer chaque mois avec un petit 100€ ou 50€. Il sera content.

Mais ces jeunes sont déscolarisés et ne font rien que trainer durant leur journée ou vont demander du travail à la mairie alors qu'il n'y en a pas assez pour tout le monde et le reste continuent à trainer alors qu'il y a de quoi faire à l'écomusée du sel.

J'en avais déjà parlé au maire en lui disant que si nous ne procédons pas de cette manière nous ne trouverons aucun jeune pour prendre la relève.

Avec la petite rémunération qui leur serait proposée ils seraient motivés et au fur et à mesure, ils auront acquis les connaissances et pourront l'enseigner et la réaliser à leur tour. Parce que si nous les familles qui leur disant de venir avec nous ils refusent en disant que c'est trop de travail pour eux.

Donc je l'ai proposé et proposé depuis mais rien n'a été fait donc c'est pour cela que je te dis que c'est une chose qui disparaît.

Parce que toi est à l'écomusée et tu vois bien qu'il y a que des personnes âgées là-bas qui sont toutes épuisées, moi-même je suis épuisé.

Vous à qui avez-vous transmis vos connaissances ?

Elle demande à qui tu as enseigné tes savoir-faire ?

J'ai enseigné ?

Tu as enseigné à qui tes savoir-faire en sel ?

J'ai enseigné ? Ah d'accord ! Ils sont plusieurs mais me disent qu'ils ne s'en sentent pas capables, ma fille qui traduit depuis tout à l'heure je lui ai enseigné et elle sait comment

faire mais elle n'a pas le temps parce qu'elle se concentre sur ses études mais elle sait comment faire. Tous mes enfants savent comment faire du sel de Bandrélé.

Pensez-vous que les jeunes générations connaissent l'existence de cet héritage ?

Ein ?

Est-ce que la nouvelle génération connaît l'héritage du sel ? Est-ce qu'ils savent qu'il y a un écomusée et qu'il y a des gens qui font du sel là-bas ?

Elle demande si les jeunes connaissent le sel de Bandrélé ?

Oui ils le connaissent.

Il n'y a personne qui ne le connaît pas

Ils le connaissent, uhum ils le connaissent très bien. Parce qu'ils viennent sur le site avec leurs écoles et les petits garçons du village viennent nous demander de l'argent pour qu'ils nous puissent l'eau.

Euh selon vous qu'est-ce que l'association pourrait faire pour faire connaître et permettre à leur production d'avoir un succès sur l'île ensuite au niveau national ?

Elle demande ce que l'association pourrait faire que ce sel a une valeur à Mayotte et à l'extérieur du territoire ?

Pour qu'il est de la valeur à l'extérieur ?

Oui ! Qu'est-ce que l'association peut faire pour ça ?

Bah c'est de faire en sorte que l'activité perdure. Si on arrive à le transmettre et à trouver une relève, que le maire soit déterminé lui aussi et que d'autres soient envieux du fait que tout est bien fait pour que ça fonctionne bah sa perdura.

Mais si ça continue comme c'est actuellement ça n'ira pas loin.

J'ai terminé avec les questions je vous remercie pour le temps que vous m'avez accordé.

D'accord !

Et merci à toi pour la traduction.



## Annexe 6 : Analyse entretien habitant de Mayotte

### Analyse entretien n°1

#### Présentation générale de l'entretien

La prise de contact avec l'interviewer a été réalisée par téléphone le mercredi 28 juin, à 10 heures. Par la suite, un jour de rendez-vous, une heure et un lieu ont été fixés.

L'entretien s'est déroulé le mardi 4 juillet, à 19 heures, au domicile de l'individu.

L'entretien a durée 32 minutes et 38 secondes.

Durant les échanges, nous étions chez l'interviewer.

#### Fiche individuelle

La personne interrogée est un homme célibataire de 26 ans, qui vit à Cergy le Haut depuis trois ans.

C'est un Français originaire de la ville de Pamandzi.

Il travaille en tant que policier.

#### Analyse lexico-sémantique du récit

##### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
Pamandzi	2
Cergy le Haut	1
Paris	3
<b>Mayotte</b>	<b>11</b>
<b>Bandrélé</b>	<b>4</b>
Village	2
Dzaoudzi	1
Sud	2
Écomusée	2

Le lieu le plus présent dans le cadrage temporel du répondant est « *Mayotte* » qui est cité 11 fois.

Pour le répondant, Mayotte est tout d'abord son île natale, donc représentative de sa culture et de son identité. Elle est aussi le lieu qui renferme le village de Bandrélé. Village connu pour sa production de sel auprès des locaux, mais aussi des touristes.

Pour lui il n'existe qu'un seul lieu où est fabriqué le sel sur le département et que tout le monde sait automatiquement qu'il s'agit de l'écomusée du sel localisé dans le village de Bandrélé.

#### Cadrage temporel

Cadrage temporel	Nombre de fois
3 ans	1
3 semaines	1

Le cadrage temporel du répondant est peu riche. Cela pourrait déterminer que le répondant n'a aucune connaissance ou idée des dates en lien avec l'écomusée du sel de Bandrélé et l'activité des mamans shingo.

Il donne uniquement des précisions sur des périodes concernant sa vie personnelle en désignant depuis combien d'années il vit à Cergy le Haut et sa période de vacances sur le territoire mahorais.

#### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
Association(s)	7
<u>Douka Bé</u>	1
Mamans / Arrière-grand-mères	1 / 1
Jumbo score	1
Collègue	2

L'acteur le plus mentionné par le répondant à 7 reprises se trouve être « l'association » qui désigne ici l'Association des Mamans Shingo, qui représente pour lui les femmes qui produisent le sel depuis plusieurs générations en utilisant les méthodes qui leur ont été transmises par leurs arrière-arrière-grand-mères.

L'association joue et occupe donc un rôle primordial dans la fabrication du sel et dans la vie du site.

### Les verbes d'actions

Les verbes d'action	Nombre de fois
Faire	1
Distribuer	1
Attirer	4
Fabriquer	20
Produire	14
Vendre	2
Aller	1
Parler	10

Le verbe d'action le plus employé par le répondant est le verbe « fabriquer » qui est mentionné 20 fois suivi du verbe « produire » mentionné 14 fois. Ces deux verbes sont employés par le répondant pour décrire, expliquer et parler de l'activité des mamans shingo sur le site.

Il utilise également le verbe « parler » à 10 reprises pour décrire l'aspect touristique, économique, mais également de son ressenti et ses connaissances sur l'écomusée du sel.

Ceci témoigne de l'importance que porte le répondant sur l'activité réalisée sur le site par les membres de l'Association des Mamans Shingo.

### Analyse thématique du récit

Thèmes	Sous-thèmes	Verbatims
Thème 1 : Les connaissances du site	Sous-thème 1 : L'écomusée du sel de Bandréle un site unique sur le territoire	<p>« à Mayotte il y a que cette ville-là qui produit du sel »</p> <p>« ils ne savent pas qu'à Mayotte euh y a sa, y a cette production »</p> <p>« c'est un musée euh y a pleins de trucs à visiter »</p> <p>« D'où est venu l'idée de fabriquer du sel. Et pourquoi c'est que dans cette ville-là »</p> <p>« je connais que Bandréle. »</p>
	Sous-thème 2 : Des femmes détentrices d'un savoir-faire ancestral et traditionnel	<p>« comment est fait la fabrication de du sel. »</p> <p>« c'est juste des dames en fait qui font du sel »</p> <p>« la transmission de, de la culture en va dire, je vois ça directement le fait que c'est des dames on va dire des mamans, des arrière arrière grand mères qui faisaient la production et que maintenant je pense que ça se transmet »</p> <p>« Je ne savais pas du tout déjà que c'était une association »</p> <p>« c'est une très bonne idée déjà parce que c'est les femmes qui utilisent beaucoup le sel »</p>

<p>Thème 2 : La production locale une ressource pour le département</p>	<p>Sous-thème 1 : Une préparation du sel basé sur des ressources naturels</p>	<p>« <u>ils prennent</u> de l'eau de la mer »</p> <p>« <u>c'est on va dire euh le une production locale.</u> »</p>
	<p>Sous-thème 2 : Un potentiel touristique et économique</p>	<p>« <u>forum</u> si je me trompe pas à Paris dans le 15ème arrondissement [...]une collègue en fait avait participé au forum et m'avait parler en fait euh de la fabrication »</p> <p>« Quand on te parle de Bandréle c'est euh direct le côté euh sel qui qui te revient »</p> <p>« <u>accompagné</u> les plus curieux en fait à découvrir comment est fait la fabrication. »</p> <p>« <u>touristiquement</u> parlant <u>euh</u> ça pourrait développer en va dire le euh la ville »</p> <p>« <u>c'est une production locale euh la plupart de, des aliments qu'on a sur Mayotte c'est exporté donc euh déjà c'est enrichissant par rapport euh à la ville euh à l'île donc euh c'est un développement on va dire qui est en notre faveur on va dire.</u> »</p> <p>« <u>si on commençait localement déjà dans toutes les grandes surfaces, tous les grandes euh déjà être exposé et vendu là-bas déjà on oui sa serait avantageux économiquement parlant.</u> »</p>
	<p>Sous-thème 3 : Un patrimoine salin</p>	<p>« <u>c'est une production locale</u> »</p> <p>« <u>la façon dont c'est produit il y a que, qu'à Mayotte que que le sel est produit comme ça</u> »</p> <p>« <u>je suis plus foot dès qu'on te dit euh on va jouer contre Bandréle on dit ah bah la bas ils font du sel.</u> »</p>

## Annexe 7 : Analyse entretien touriste

### Analyse entretien n°2

#### Présentation générale de l'entretien

Le lundi 19 juin, le répondant a été contacté par téléphone à 14 heures 30, afin de lui exposer le projet et de solliciter sa participation pour ce dernier. À la fin de la conversation, une date, un lieu et une heure ont été fixés pour le déroulement de l'entretien.

Ce dernier s'est tenu dans les locaux de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte, qui est localisé dans le village de Bandré. Le mercredi 5 juillet dans les alentours de 9 heures.

L'entretien a duré 1 heure et 4 minutes.

#### Fiche individuelle

L'interrogé est une jeune étudiante en première année de BTS Tourisme, âgée de 19 ans. C'est une mahoraise originaire du village de Chirongui. Elle réside à Dijon depuis 1 an pour ses études.

#### Analyse lexico-sémantique du récit

##### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
Chirongui	1
Dijon	2
<b>Mayotte</b>	<b>11</b>
<b>Bandré</b>	<b>17</b>
Écomusée du sel	1
Village de Bandré	4
<b>Écomusée</b>	<b>15</b>
Département	1
Nord - Sud -Est - Ouest	1 fois chacun
<b>Le site</b>	<b>27</b>
Différents villages	1

Dans son cadrage spatial le répondant parle de l'écomusée du sel en employant différents termes et en le positionnant à diverses échelles, nous avons l'échelle départementale, l'échelle du village et l'échelle du site.

Le mot le plus utilisé est « *le site* » à 27 reprises, on peut donc conclure que pour le répondant l'« *écomusée* » répété 15 fois ne fait qu'un avec le reste du site dédié à la production du sel.

Le village de « *Bandrélé* » mentionnée 17 fois par le répondant est représentatif de l'écomusée, car pour le répondant, ce mot rappelle et fait penser directement au sel produit et vendu à l'écomusée du sel de Bandrélé. Elle l'emploie également pour soutenir l'importance de ce lieu pour la population du village.

Quant à « *Mayotte* », il est mentionné 11 fois ici pour étendre et démontrer que le patrimoine salin présent à Bandrélé est aussi un héritage de l'île tout entière.

#### Cadrage temporel

Cadrage temporel	Nombre de fois
Moins d'1 an	1
Depuis plusieurs années	1
Une vingtaine d'années	1
<b>Aujourd'hui</b>	<b>7</b>
L'année dernière	1
Été	1

Le mot le plus présent dans le cadrage temporel du répondant est « *aujourd'hui* » qu'elle évoque 7 fois. À travers ce mot le répondant cherche à expliquer et s'exprimer sur divers sujets qui concernent l'écomusée du sel et l'Association des Mamans Shingo.

Elle mentionne les différents services proposés par l'association, sur le site, mais également les aménagements présents.

Sans pour autant oublier de mentionner l'intérêt que portent les jeunes et les habitants de Mayotte pour l'écomusée. Elle mentionne également l'absence de connaissance du site auprès d'une grande majorité de mahorais.

### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
Femmes	14
Visiteurs	10
Clients / Clientèle	1 / 4
Association(s)	12
Mamas / mamans	7 / 4
Hommes	4
Leurs descendant(e)s	2
De mère en fille	1
Bénévole	1
Les enfants	1
La maternelle	1
Collège	1
Touristes	7

Parmi les acteurs mentionnés par notre répondant, nous retrouvons uniquement des personnes qui détiennent un lien direct ou indirect avec le site et l'Association des Mamans Shingo.

Les plus présents sont ceux qui désignent les membres de l'association et l'association elle-même. Le mot « *femmes* » est mentionné 14 fois suivi du mot « *association(s)* » qui est prononcé 12 fois.

L'on remarque également que pour notre répondant les personnes qui fréquentent le site sont importants en nombre et pour le fonctionnement de celui-ci.

Nous pouvons alors conclure que pour cette dernière le bon fonctionnement du site de l'écomusée du sel de Bandrélé dépend de chacun de ces acteurs.

### Les actions



Les verbes d'action	Nombre de fois
Transmettre	5
Dire	64
Production	27
Visiter	6
Pouvoir	16
Permettre	14

Dans le discours du répondant le verbe d'action « *dire* » utilisé majoritairement : 64 fois est employé en grande partie pour justifier ses arguments.

Néanmoins, le second verbe d'action le plus présent dans l'entretien se trouve être le verbe « *production* » qui lui est utilisé par le répondant pour exprimer ses idées autour de l'activité de production de sel présente sur le site de l'écomusée du sel de Bandrélé.

Quant aux verbes « *pouvoir* » et « *permettre* », ils sont employés dans le cadre des possibilités d'évolution et d'amélioration du site et de l'association. Mais également dans les explications des étapes de la production du sel réalisée par les mamas shingo.

#### Analyse thématique du récit

Thèmes	Sous-thèmes	Verbatims
Thème 1 : L'écomusée du sel de Bandrélé, un site unique	Sous-thème 1 : La place de l'écomusée du sel	« <i>c'est de partager vraiment les méthodes fin les techniques utilisé euh pour pour produire ce que montre l'écomusée on va dire</i> »  « <i>c'est de partager</i> »
	Sous-thème 2 : Un site peut reconnu	« <i>aujourd'hui on trouve quand même toujours des gens qui ne connaissent pas l'existence de ces femmes là ou même de l'écomusée</i> »  « <i>à Bandrélé c'est beaucoup plus connu que on va dire sur tout Mayotte ce qui est un peu je dirais normal.</i> »  « <i>qu'il y a des personnes un peu éparpillées euh du Nord au Sud de l'Est à euh l'Ouest qui savent que ce site, qui savent qu'il y a des femmes qui produisent de sel mais euh je suis sûr à 80% que si on pose la question de savez-vous que euh à Mayotte on produit du sel à une personne quelconque il y'a au moins 1 chance sur 5 qu'elle dise non.</i> »
	Sous-thème 3 : Un site délaissé	« <i>ces aménagements donc les bancs, les tables euh sont pas dans un bon état</i> »  « <i>améliorer um la route qui mène à, qui mène au site parce qu'elle est un peu, elle est pas aménagée du tout</i> »  « <i>trouver une solution pour euh on va dire fermé euh clôturer plutôt le le site</i> »



	<p>Un manque de sécurité</p>	<p>« les bancs euh euh déjà euh on va dire, réparer on va dire ceux qui sont là et qui sont endommagés euh en rajouter d'autres sa permettra au, au, aux visiteurs d'avoir un endroit où ils peuvent se poser »</p> <p>« il n'y a pas de sanitaire directement dans dans la, que ça soit dans la boutique ou même sur le site »</p> <p>« qu'il y est une partie euh de la boutique qui soit dédié spécialement aux mamans euh pour pouvoir poser vraiment leurs affaires euh personnelles »</p> <p>« il se trouve vraiment dans, on va dire au au fin fond de Bandrélé »</p> <p>« je pourrais pas dire que je me sens forcément en sécurité parce que euh c'est un site qui est très ouvert un peu de partout donc n'importe qui peut y rentrer et faire ce qu'il veut et repartir sans que sans qu'on puisse dire quoi que ce soit »</p> <p>« c'est vraiment tout le monde euh autant les éleveurs qui promènent par exemple leur vaches, leurs chèvres autant c'est aussi les um les euh les jeunes, parce qu'il faut savoir que le site il se trouve pas très loin d'un d'un établissement scolaire. »</p> <p>« si il leur arrive un un problème si euh si euh ils se retrouvent face à un danger euh ils seront pas vers qui se tourner ou quoi faire parce que comme je le dis euh le site est ouvert donc euh n'importe qui peut faire tout ce qu'il veut au sein du site malheureusement. »</p> <p>« J'ai été moi aussi visiteur donc je me mets un peu à leur place je pense qu'ils doivent pas se sentir aussi forcément en sécurité à 100% »</p>
--	------------------------------	--

<p>Thème 2 : Un patrimoine vivant qui perdure à travers des femmes</p>	<p>Sous-thème 1 : Le patrimoine salin de Mayotte</p>	<p>« dans l'écomusée on peut y trouver euh euh bah du sel, mais sous euh sous différentes formes. »</p> <p>« l'écomusée est venu bien après et que à l'origine c'était juste les femmes qui produisaient leur sel. »</p> <p>« ce patrimoine-là reste malheureusement pas très reconnu »</p> <p>« qu'elles sont quand même importante dans un déjà dans Bandrélé même sur l'île de Mayotte donc euh elles méritent qu'elles soient euh qu'elles soient beaucoup plus reconnue. »</p> <p>« c'est un patrimoine car euh les mamas n'utilisent aucun euh aucun on va dire aucune ressource euh d'ailleurs, tout ce qu'elles utilisent se trouve euh déjà à Mayotte, si on regarde bien elles se trouvent à Mayotte, dans le village de Bandrélé et sur le site même »</p> <p>« une vingtaine d'années. »</p> <p>« à Bandrélé c'est beaucoup plus connu que on va dire sur tout Mayotte ce qui est un peu je dirais normal. »</p> <p>« c'est un patrimoine peu reconnu à Mayotte donc euh eh j'ai l'impression que euh que les gens sont pas très pas intéressé mais ne se sentent pas forcément concerné par cela surtout que euh il se trouve dans un un village en particulier et pas dans différents villages à Mayotte »</p>
--	--	--

	<p>Sous-thème 2 : Un travail de femmes</p> <p>L'origine de l'association</p>	<p>« des femmes originaires de Bandrélé qui produisaient, qui produisaient leur sel et euh le vendaient. »</p> <p>« ce sont quand même celles qui ont euh qui ont su garder ce ce cette richesse là parce que pour moi c'est une richesse. Qui ont su garder cette richesse-là euh depuis plusieurs années »</p> <p>« l'association est majoritairement faite de femmes. [...] ce sont elles qui qui produise euh le sel »</p> <p>« que ça soit que des femmes qui sont déjà membre de l'association et qui produisent euh ce sel euh je trouve que c'est une bonne chose. »</p> <p>« qu'à l'origine c'est euh c'était une association pas du tout dédiée à la production de sel, mais euh au nettoyage euh au nettoyage des des plages je dirais du du village de Bandrélé. »</p>
	<p>Sous-thème 3 : Une transmission à petit échelle</p>	<p>« comprendre déjà comment euh les les femmes produisaient le sel, euh quelles techniques elles utilisaient euh et euh um quelles ressources elles utilisaient. »</p> <p>« elles euh continuent à faire cela transmettre leur savoir-faire, on va dire leur secret de production euh aux membres de leur famille »</p> <p>« un patrimoine qui va en général de mère en fille »</p> <p>« pendant les visites guidées on peut euh à peu près mais pas vraiment mais on peut un peu manipuler [...] essayer la production de sel mais vraiment légèrement »</p>
		<p>« les mamans peuvent être on va dire euh on va dire euh ça se trouve y en a elles ne veulent pas forcément partager leur savoir-faire ou même partager ce patrimoine là et les jeunes d'aujourd'hui je dirais ils sont un peu désintéressés euh de ça donc euh sa peut venir autant de autant de la génération de d'une grand-mère on va dire qu'autant de la jeunesse. »</p>
<p>Thème 3 : Un avenir touristique et économique pour le patrimoine salin</p>	<p>Sous-thème 1 : Une possible ressource économique</p>	<p>« comme c'est naturel c'est beaucoup mieux d'utiliser ce sel là que le ciel, le sel pardon commercial on va dire. »</p> <p>« à tous les niveaux elle doit être une source économique euh y suffit de euh justement faire plus connaître ce patrimoine là, euh vraiment le développer en fait et euh je pense que ça peut vraiment devenir une source économique autant pour le village de Bandrélé, autant pour la commune, le territoire du Sud et pour tout le département entier. »</p> <p>« la communication pourrait vraiment aidée par exemple euh que l'association ou euh même le village, la ville de Bandrélé euh organise des événements en fait euh on sait qu'il y a déjà la fête du sel mais d'autres événements »</p> <p>« la majorité des mamans passent toutes leur journée sur le site à produire du sel je pense que ça peut devenir une source de revenue »</p> <p>« c'est un événement assez festif ou il invite d'autres associations on va dire culturelles et euh et euh donc euh c'est une fête avec euh avec du partage et euh euh du vivre ensemble. »</p> <p>« en générale y font cette fête là à Bandrélé [...] il invite le public déjà à venir sur le site à découvrir justement ce patrimoine-là »</p>

	<p><b>Sous-thème 2 : Une reconnaissance à travers le tourisme</b></p> <p>Des services adaptés aux évolutions des sociétés ou à la demande</p>	<p>« c'est l'une des, des euh des choses qui attirent les touristes au Sud précisément [...] dans mes souvenir ein c'est le seul site euh c'est le seul endroit où le sel est produit à Mayotte donc euh comme il se trouve au Sud ça ça permet d'attirer les touristes euh les touristes au Sud. »</p> <p>« qu'il propose des, des visites, des visites guidées euh ça sa attire beaucoup les touristes le fait de pouvoir découvrir euh euh pouvoir découvrir de nouvelles choses déjà et découvrir des choses on va dire locale donc euh de pouvoir euh euh comprendre euh cette production euh de pouvoir comprendre d'où ça vient et comment s'est produit »</p> <p>« activité touristique »</p> <p>« l'un des patrimoines qui n'est pas très »</p> <p>« le patrimoine salin euh à ses chances euh d'être reconnu au niveau national. »</p> <p>« établir des, des, des euh des ateliers ou les visiteurs pourront crée vraiment leur propre sel on va dire euh qui peuvent mettre euh en pratique pardon le, euh tout ce qu'ils auront compris de de la visite »</p> <p>« ça permettra euh aux visiteurs et même aux locaux de, de pouvoir passer à l'acte en va dire et de pouvoir comprendre vraiment [...] ça pourrait être euh juste un plus pour euh, et pour l'association et pour euh pour les visiteurs. »</p>
--	---	---

## Annexe 8 : Analyse entretien habitant village de Bandrélé

### Analyse entretien n°3

#### Présentation générale de l'entretien

La prise de contact avec le répondant a été faite par téléphone le jeudi 22 juin, à 14 heures 30. Lors de notre échange téléphonique, nous avons convenu une date, une heure et un lieu de rencontre.

L'entretien s'est déroulé le mercredi 5 juillet, à 19 heures, au domicile du répondant.

Il a duré 27 minutes et 14 secondes.

Pendant les échanges, nous étions dans la chambre à coucher du répondant.

#### Fiche individuelle

Le répondant est une femme célibataire de 23 ans, qui vit dans le village de Bandrélé depuis à peu près 3 ans.

Elle est étudiante en Lettres Modernes au Centre Universitaire de Mayotte situé dans le village de Dembéni.

#### Analyse lexico-sémantique du récit

##### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
Dembéni	1
France	1
Mayotte	2
Bandrélé	9
Écomusée	6
Écomusée du sel	1

Au sein du cadrage spatial, on remarque que les mots qui ressortent le plus chez le répondant sont ceux qui renvoient au site de l'écomusée du sel de Bandrélé.

« *Bandrélé* » est mentionnée 9 fois et « *écomusée* » 6 fois.

### Cadrage temporel

Cadrage temporel	Nombre de fois
2000	2
À peu près 3 ans	1
Bien avant les années 2000	1

Dans le cadrage temporel du répondant on remarque que l'année « 2000 » est répétée à 2 reprises.

Celle-ci représente la date de commencement de l'activité des mamas shingo et de l'ouverture de l'écomusée du sel.

### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
Les <i>mamas</i>	6
Mamans	5
Association	4
Garçons	2
Filles	2
Jeunes	2

Le répondant mentionne très souvent les termes de « *mamas* » (6 fois) et de « *mamans* » (5 fois) pour désigner les femmes qui produisent le sel.

On peut dire que pour cette dernière les acteurs les plus importants dans ce sujet sont les mamas shingo, donc les femmes de l'Association des Mamans Shingo qui réalisent la production du sel sur le site de l'écomusée du sel.

### Les actions

Les verbes d'action	Nombre de fois
Fabriquer	3
Dire	2
Connaitre	2
Essayer	2
Faire	21
Aimer	2
Participer	2
Attirer	2
Prendre	4

Le verbe d'action le plus utilisé par le répondant est le verbe « faire ». Cette dernière emploie ce verbe pour exprimer son ressenti vis-à-vis de l'activité des *mamas shingo*, de la production du sel, mais également sur l'écomusée.

Analyse thématique du récit

Thème 1 : Activité des mamas shingo	
<p>Sous-thème 1 : Connaissance du site et de l'association</p> <p>Services proposés</p> <p>Production du sel</p>	<p>« j'en ai entendu parler mais très brièvement »</p> <p>« Par mon professeur de euh d'informatique c'était juste un sujet bref dont on a parlé en cours. »</p> <p>« par ma mère car euh elle se procure le sel là-bas »</p> <p>« pas être très grand euh un peu genre euh comme un banga ou euh un tout petit marché, un tout petit marché »</p> <p>« depuis 2000 je pense »</p> <p>« la vente du sel et euh je pense aussi euh quelques souvenirs de Mayotte »</p> <p>« depuis bien avant les années 2000 »</p> <p>« c'est avec le sable de la mer, de la rivière qui se situe euh justement à l'écomusée »</p>
<p>Sous-thème 2 : Une production de sel réalisée par des femmes « Les mamas shingo »</p>	<p>« C'est les mamas qui s'occupent du sel pour moi, qui fabriquent le sel »</p> <p>« Les mamas de notre quartier qui euh qui nous font l'honneur, se plaisent là de s'occuper de de du sel »</p> <p>« au début il se faisait euh par quelques habitants qui faisaient ça ajuste pour eux ou pour les voisins et ensuite c'est là où je pense ça a, c'est euh ça a évolué en fait et euh de là ça a pris euh une belle ampleur et euh à peu près toutes les mamas sont venues pour euh faire le sel. »</p> <p>« qu'elles travaillaient sous la chaleur. »</p>
	<p>« c'est très épuisant aussi physiquement les mouvements les mamas vu comment elles sont actuellement euh je pense que c'est ça peut être épuisant dans le sens où euh elles sont déjà âgées donc ça joue aussi sur le physique »</p>
<p>Sous-thème 3 : Une retransmission de savoir-faire</p>	<p>« passer la main aux jeunes d'aujourd'hui pour qu'ils puissent justement eux aussi et aussi savoir-faire, comment on fait le sel »</p> <p>« les filles et les garçons, c'est les deux. Parce que les garçons ils sont plus de forces et les filles pourraient juste suivre en fait aussi les pas »</p>

Thème 2 : Le patrimoine salin de Mayotte	
<p>Sous-thème 1 : Rapport au site et à la production</p>	<p>« J'aimerais aller avec ma mère parce que c'est la seule personne qui m'en parle euh c'est grâce à elle que j'ai connu un peu vraiment l'écomusée »</p> <p>« je consomme moi aussi le sel de l'écomusée »</p> <p>« ce serait très intéressant de faire la connaissance des personnes qui euh s'occupent de ça »</p> <p>« ça nous booste en fait dans l'idée de que nous les enfants de demain on puisse par la suite faire la même chose fin. C'est encourageant de voir nos mamans s'occuper de ce genre de chose. »</p> <p>« j'ai quelques amis, fin sur euh différents territoires qui en parlent aussi, justement qui savent que euh qui viennent prendre des fois ici leur sel à Bandrélé. »</p>
	<p>« il y a qu'à Bandrélé qu'on le qu'on peut produire le sel. »</p> <p>« ça rajoute du goût tout simplement dans tout ce qu'on mange. »</p> <p>« Je l'utilise tous les jours tous les jours. »</p>

<p>Sous-thème 2 : Aspect touristique et économique</p>	<p>« c'est bon pour euh le corps [...] très bon pour la santé »</p> <p>« ce serait euuh le côté touristique ça attire les touristes »</p> <p>« le sel il est connu par tout le monde ici, fin tout le monde l'utilise »</p> <p>« le sel c'est euh, déjà c'est un élément qui est indispensable et euh je pense que dans tous les cas on l'utilise »</p> <p>« d'en parler plus fin de partager eum le bouche à oreille, également les réseaux sociaux et euh justement comme je l'ai dit le côté touristique sa apporte énormément »</p> <p>« par exemple à l'aéroport mettre un petit stand euh tous les jours où il y a des gens qui viennent »</p> <p>« ce serait bien de faire des visites, des ou euh les gens qui viennent peuvent participer eux aussi à la fabrication du sel »</p>
--	--

## Analyse entretien n°4

### Présentation générale de l'entretien

Le répondant a été contacté mercredi 19 juillet soir et un rendez-vous a été fixé au vendredi 21 juillet à 16 heures.

L'entretien s'est déroulé dans le salon du répondant en *shimaoré* et en la présence de sa fille qui a participé à l'entretien et a traduit les échanges.

L'entretien a duré 52 minutes.

### Fiche individuelle

Le répondant est une femme dans la soixantaine, mariée avec enfants, originaire du village de Bandrélé. Elle n'a jamais quitté le village depuis sa naissance et elle y a toujours vécu.

Elle est membre de l'Association des Mamans Shingo.

### Analyse lexico-sémantique du récit

#### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
<b>Bandrélé</b>	<b>39</b>
Dapani	2
Poroani	1
Tsigoni	1
<b>Écomusée</b>	<b>14</b>
<b>Mayotte</b>	<b>12</b>
Département	2
France	4
Européen	1

Bandrélé est le lieu le plus présent dans le discours du répondant (39 fois), suivi d'écomusée (14 fois) qui sont tous deux les lieux qui abritent le site de l'écomusée du sel de Bandrélé. Mayotte (12 fois) est également très répété par le répondant pour parler de l'importance et de la place du site au-delà de son lieu de résidence.



### Cadrage temporel

Cadrage temporel	Nombre de fois
<b>Aujourd'hui</b>	<b>12</b>
2000	2
<b>2001</b>	<b>9</b>
20 ans	1
22 ans	1

Le répondant emploie 12 fois le marquage temporel « aujourd'hui » pour parler de l'activité des mamans shingo et de l'organisation de l'écomusée, mais aussi pour parler des projets en cours et de sa vision des choses.

L'année 2001 est répétée à 9 reprises par le répondant pour parler des débuts officiels de l'Association des Mamans Shingo et de l'ouverture de l'écomusée.

### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
<b>Le maire</b>	<b>5</b>
Département	1
Les mama	5
La mairie	1
<b>Jeunes</b>	<b>11</b>
Les petits garçons du village	1
<b>L'association</b>	<b>24</b>
École	4
Les femmes	7

Pour le répondant deux acteurs sont importants en ce qui concerne la production du sel et l'avenir de l'écomusée. Il s'agit de l'association (24 fois) elle-même et des jeunes (11) qui sont la relève et l'avenir pour le maintien de cette production tradition saline.

### Les actions

Les verbes d'action	Nombre de fois
<b>Faire</b>	<b>34</b>
Apprendre	2
<b>Travailler</b>	<b>16</b>
Enseigner	6
Transmettre	1
Utiliser	8

Fabriquer	4
Vendre	5
Cuire	1
Dire	5
Consommer	6
Acheter	7

Le verbe d'action « faire » est employé à 34 reprises par le répondant afin de parler de son expérience au sein de l'Association des Mamans Shingo, ainsi que de la production du sel et de son avenir.

Le second verbe d'action le plus utilisé par le répondant est le verbe travailler (16 fois). À travers ce verbe le répondant parle de son travail dans l'artisanat traditionnel lié à la préparation de sel qu'elle effectue depuis plusieurs années. Elle fait part également de sa crainte pour l'avenir de cette activité traditionnelle auprès des jeunes.

#### Analyse thématique du récit

##### Thème 1 : Une activité portée par des femmes

*« nous allions retrouver nos mères et nos grands-mères, là où le sel est fabriqué. Elles le faisaient et nous les aidions. »*

*« nous l'avons découvert avec nos grands-mères, qui nous ont racontaient les problèmes de manquement de sel qu'il y avait à Mayotte à leur époque. »*

*« la première femme qui l'a fabriqué à essayer de le faire en utilisant de l'eau de mer »*

*« c'est les femmes qui produisent le sel, c'est parce que c'est de la cuisine et la cuisine c'est la femme qui s'en occupe »*

##### Thème 2 : Une transmission affaiblie

###### Sous-thème 1 : Un héritage de mère en fille

*« nous allions retrouver nos mères et nos grands-mères, là où le sel est fabriqué. Elles le faisaient et nous les aidions. »*

*« ma fille qui traduit depuis tout à l'heure je lui ai enseigné et elle sait comment faire [...] Tous mes enfants savent comment faire du sel de Bandré. »*

###### Sous-thème 2 : Un désintéressement des jeunes pour ce savoir-faire

*« trouver des jeunes qui s'intéressent à cette activité pour qu'ils puissent venir le faire lorsque nous ne serons pas là. »*

*« trouver des jeunes qui viennent produire le sel à nos côtés »*

*« J'aurais dit qu'elle a un avenir si je voyais les jeunes s'y intéresser or je n'en vois aucun. »*

<b>Thème 3 : Un avenir économique pour Mayotte</b>	
<b>Sous-thème 1 : Un produit local made in Mayotte</b>	<i>« Donc à partir du moment où ça a commencé à Bandrélé il est appelé le sel de Bandrélé peut-être que jusqu'à la fin des temps il sera appelé le sel de Bandrélé. »</i>
<b>Sous-thème 2 : Un sel avec des vertus</b>	<i>« le docteur qui l'a analysé la première fois à dit qu'il était bien pour la santé. »</i>  <i>« La personne qui ne peut pas consommer de sel, dû à sa tension, il lui ai conseillé de consommer le sel de Bandrélé car ce dernier n'aura pas d'effet néfaste sur sa tension. »</i>
<b>Sous-thème 3 : Un site incontournable</b>	<i>« Il est produit uniquement à Bandrélé et nulle part autre. »</i>

<b>Thème 4 : Un travail fastidieux</b>	
<i>« C'est un beau travail, mais dure. »</i>	
<i>« Rien que lors du raclage de la terre, il faut se baisser pendant un long moment et une fois que l'on se redresse, nous avons mal au dos. Outre cette étape nous restons face au feu de bois que nous surveillons tout le long de la cuisson, nous nous baissions et nous redressons constamment pour bien arranger et rajouter du bois au feu. »</i>	

## Annexe 10 : analyse entretien Institutionnel

### Analyse entretien n°5

#### Présentation générale de l'entretien

Le contact avec le répondant c'est fait courant la troisième semaine du mois de juillet. L'entretien s'est déroulé le mardi 25 juillet au domicile du répondant dans les alentours de 17 heures.

L'entretien a durée 41 minutes et n'a pas pu s'achever à la suite de raisons personnelles évoquées par le répondant.

#### Fiche individuelle

Dans le cinquième entretien, le répondant est une femme dans la quarantaine, originaire de Pamandzi, mariée et mère de trois enfants, qui vit à Paris depuis 1998. Elle travaille à l'antenne parisienne de l'agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Mayotte.

#### Analyse lexico-sémantique du récit

##### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
Paris	4
<b>Mayotte</b>	<b>37</b>
Pamandzi	1
Petite-Terre	1
Guérande	2
Bandrélé	9
Coconi	1
Écomusée de vanille et d'ylang	1
<b>Écomusée</b>	<b>13</b>
Sénégal	1
Afrique	1
Région	2
Madagascar	2
Département	4
Commune(s)	5
Sud	1
Colmar	1

Interco	2
France / Métropole / Europe / Hexagone	1 / 1 / 1 / 2

Au sein du discours du répondant, on retrouve Mayotte qui est mentionné 37 fois pour parler de son île natale, son lieu de travail ainsi qu'un territoire qui renferme un site doté d'un savoir-faire unique.

Le second lieu le plus cité par le répondant est l'écomusée (13 fois). Cette dernière l'emploie pour parler du site de l'écomusée du sel de Bandrélé, mais plus particulièrement pour parler de l'activité de l'Association des Mamans Shingo.

#### Cadrage temporel



Cadrage temporel	Nombre de fois
98 et 1998	1
2009	1
Les années 2000	1
Aujourd'hui	2
Quelques années	2
<b>Depuis</b>	<b>9</b>
Cette année / quelques années / prochaines années	2 / 2 / 1

Dans son cadrage temporel le répondant utilise à 9 reprises le mot « depuis » pour s'exprimer sur plusieurs sujets. Elle l'emploie pour parler du poste qu'elle occupe au sein de l'agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Mayotte, mais également pour parler de l'histoire de l'Association des Mamans Shingo et du fonctionnement du site.

#### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
Touristes	4
Office de Tourisme	2
Mama shingo	5
<b>Femme(s)</b>	<b>15</b>
aADTM et l'Agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Mayotte	3
Département	2
Institutions	1

Association	4
Les hommes	1
Médias	3

L'acteur principal cité par la répondante dans son discours se trouve être « *les femmes* ». Pour cette dernière, les femmes sont au cœur de ce patrimoine, de ce site et de cette activité. C'est une tradition qui a commencé avec les femmes et qui continue à grandir avec des femmes aux commandes.

### Les actions

Les verbes d'action	Nombre de fois
Communiquer	1
<b>Fabriquer</b>	<b>4</b>
Produire	3
Vendre	2
Exposer	3
Exporter	1
<b>Consommer</b>	<b>4</b>
<b>Utiliser</b>	<b>4</b>

Trois verbes d'action sont employés majoritairement par le répondant, il s'agit des verbes fabriquer, consommer et utiliser. Ces verbes sont tous employés par la répondante pour parler de la production de sel réalisée par les mamans shingo au sein de l'écomusée du sel de Bandrélé.

### Analyse thématique du récit

#### Thème 1 : Une production artisanale

« *les artisanes euh qui s'en chargent* »

« *c'est une fabrication artisanale* »

« *il aurait des vertus puisque les gens qui sont atteints de, de comment dirais-je ceux qui sont interdits de sel comme ceux atteints du diabète euh apparemment quand ils consomment le sel de Bandrélé qui a un faible taux salin ça ne, ça n'a pas d'effets secondaires.* »

#### Thème 2 : Une activité portée par des femmes « mama shingo »

« *ce sont des femmes donc qui, qui ont perpétué euh ce travail hein qui ont été faits par leurs ancêtres avant eux déjà et qui continuent encore à, à le faire* »

« *un groupement de femmes euh qui euh qui exercent donc la récolte et la fabrication euh de sel.* »

« *à Mayotte nous sommes dans une société matrilineaire on pourrait dire aussi matriarcale euh et donc la femme elle est c'est la femme qui gère qui s'occupe de la gestion de la maison en général et le sel étant euh un condiment utilisé dans la cuisine forcément euh c'est donc des femmes qui s'en chargent.* »

<b>Thème 3 : Quel avenir pour cette tradition ?</b>	
<b>Sous-thème 1 : Une transmission à petite échelle</b>	<i>« ce sont des femmes donc qui, qui ont perpétués euh ce travail hein qui ont été faits par leurs ancêtres avant eux déjà et qui continuent encore à, à le faire »</i>
<b>Sous-thème 2 : Une production restreinte</b>	<i>« Euh je ne pense pas qu'on pourra euh produire à grande échelle parce que d'une part pour pouvoir produire à grande échelle il faut déjà parce que même à Mayotte tous les mahorais ne consomment pas en règle générale ce sont les touristes qui consomment le produit. »</i>
<b>Sous-thème 3 : Une reconnaissance mitigée</b>	<p><i>« si nous-mêmes on n'est pas convaincus de l'importance du produit ça va être problématique »</i></p> <p><i>« pour ma part j'ai toujours le sel de Bandrélé chez moi »</i></p> <p><i>« il est reconnu par les locaux et il fait partie pour moi il fait partie du patrimoine »</i></p> <p><i>« les jeunes accorde plus d'importance aux produits qui viennent d'ailleurs que les produits made in Mayotte. »</i></p>

## Annexe 11 : Analyse entretien socioprofessionnel

### Analyse entretien n°6

#### Présentation générale de l'entretien

Le rendez-vous pour l'entretien a été pris au mois de juillet. L'entretien s'est déroulé par téléphone le samedi 29 juillet et a duré 1 heure et 6 minutes.

L'échange a débuté aux alentours de 8 heures du matin.

#### Fiche individuelle

Dans le sixième et dernier entretien, le répondant est une femme avec un enfant, originaire du Sud de Mayotte.

Elle travaille à l'Office de Tourisme Intercommunal Sud et a réalisé des travaux de thèse sur les patrimoines et le tourisme dans l'océan Indien en 2018.

#### Analyse lexico-sémantique du récit

##### Cadrage Spatial

Cadrage spatial	Nombre de fois
Mamoudzou	1
Sud	9
Mayotte	13
<b>Bandrélé</b>	<b>21</b>
<b>Écomusée</b>	<b>22</b>
Madagascar	1
Écomusée du sel	2
Nyambani / Dapani	1 / 1
France métropolitaine	3
Océan Indien	1
Sud de Mayotte	2

Au sein du cadrage spatial du répondant, les lieux les plus présents sont « *Écomusée* » (22 fois) et « *Bandrélé* » (21 fois). Elle emploie ces derniers pour parler de la production de sel réalisée sur le site de l'écomusée par les mamas shingo, mais également pour raconter l'histoire qui tourne autour du site, des mamas shingo et de leur savoir-faire traditionnel.



Elle explique également les différents projets qui tournent autour de l'écomusée du sel de Bandré et des mamans shingo.

#### Cadrage temporel

Cadrage temporel	Nombre de fois
Décennie(s)	3
Année 70	2
Sur trois années	1
Plusieurs années	2
Fin d'année ou court d'année	1
Quelques années	1
<b>Aujourd'hui</b>	<b>20</b>

Le répondant emploie beaucoup le mot « *aujourd'hui* » (20 fois) pour parler des différents projets passés, présents et à venir de l'écomusée. Mais aussi pour parler de ce que représentent le site, les mamans shingo et l'activité pour elle-même et les locaux.

#### Les acteurs et leurs qualifications

Les acteurs et leurs qualifications	Nombre de fois
<b>Mama shingo et mama</b>	<b>25</b>
Mamans	2
La mairie	14
L'Office de Tourisme Intercommunal Sud et L'Office de Tourisme	5
La DAC	3
L'intercommunalité Sud et la Communauté de Communes du Sud (CCSUD)	8
Les scolaires	3
<b>Association</b>	<b>28</b>
Service culture de la mairie	7
Terre Indigène	1
Service tourisme	2
CCAS	1
Les privés	2
Les institutionnels	1

Dans le discours du répondant les acteurs les plus mentionnés sont ceux qui travaillent avec l'Association des Mamans Shingo et l'accompagnent dans un objectif de valorisation et d'amélioration de l'accueil du public.

Elle parle beaucoup d'associations (28 fois) et des mamans shingo (25 fois) car pour elle il s'agit du cœur de cette activité et de ce savoir-faire ancestral.

### Les actions

Les verbes d'action	Nombre de fois
<b>Connaître</b>	<b>16</b>
Produire	7
Transmettre	8
Transformer	2
Transporter	1
Cuisiner	4
Sauvegarder	5
Valoriser	7
Vendre	1
Acheter	2

Le répondant utilise le verbe « connaître » (16 fois) pour parler des sujets de transmission du savoir-faire liée à la production du sel de mangrove, de la valorisation du site et de l'activité des mamans shingo liée à la production de sel, mais aussi pour évoquer la reconnaissance de l'activité de production de sel par les locaux, les jeunes générations et les personnes extérieures au territoire.

### Analyse thématique du récit

Thème 1 : Un site de projets	
Sous-thème 1 : Projets de valorisation	<p>« Donc on a eu par exemple l'occasion de euh moi pour ma part de me solliciter par euh comment Terre Indigène qui souhaite faire un projet d'accompagnement sur trois années »</p> <p>« Il a été accompagné par la mairie dans euh dans ses démarches dans la valorisation du sel, dans la production »</p> <p>« Sur la valorisation de ce sel en partenariat avec la DAC »</p> <p>« Donc il y a des aménagements qui doivent arriver rapidement pour permettre vraiment euh d'être habilité euh PMR euh il y a des aménagements par rapport au circuit de visite en lui-même c'est-à-dire euh faciliter l'accès à tout type de visiteurs euh et en même temps préserver l'environnement de ce site. »</p> <p>« des études ont eu lieu pour voir comment en fait garder euh ce savoir-faire et garder ce site en en site fluvial ou transformer avec une orientation beaucoup plus dynamique. »</p>

	« Il y a la fameuse étude de la CRESS en question il y a le volet production euh il y a le volet aussi comment faire en sorte qu'elles puissent vivre de ce travail sur le côté euh euh social de l'écomusée. »
Sous-thème 2 : Une transmission plus accessible	« il y a l'étude FIT d'Atout France Tourisme Ingénierie qui regarde aussi un peu cet aspect-là comment faire en sorte que la transmission qui se fasse auprès d'un touriste, qu'elle ne soit pas forcément euh familiale mais aussi d'un public autre »  « il y a pas mal de projets documentaires en tout cas pour la transmission de savoir autour euh des mama shingo. »

**Thème 2 : Un patrimoine vivant**

Sous-thème 1 : Une production traditionnelle	« Ce sont ces femmes euh pourquoi en fait aussi des femmes initialement, c'est aussi là, c'est traditionnel qui fait que ce soit les femmes, localement qui cuisine. »  « c'est des méthodes assez anciennes avec la collecte du limon »  « Avant elles s'utilisaient de la poterie et euh de la terre cuite pour cuire justement le sel »
Sous-thème 2 : Un savoir-faire porté par des femmes « mama shingo »	« c'était régit par une directrice euh par une euh comment par une présidente pendant presque une décennie »  « on connaît aussi les mamas depuis plusieurs décennies euh et elles ont remplacé en fait leur euh aïeux. »  « c'est un groupe de femmes qui produise du sel euh de mangrove en gros et euh qui transmettent aussi leur savoir aux générations futures parce que ça se transmet généralement de mère, de mère en fille. »  « depuis les, au moins les années 70, au moins euh 70 60, c'était des femmes »

**Thème 3 : Une activité pleine d'avenir**

Sous-thème 1 : Un métier en devenir	« Donc il faut accompagner la transmission pour qu'il est limite une école, une formation, l'école des mamas pour que justement des personnes spécifiques, puisse travailler les sels, produire le sel »  « il faudrait que cette passion se transforme en métier il y a des métiers au fait les artisans »  « faire mettre en place vraiment des formations même de hygiène alimentaire aussi ein pour que ça soit un vrai métier reconnu euh pour que les jeunes puissent en vivre de ce métier, que toute la production derrière, même si c'est une production artisanale soit accompagner »
Sous-thème 2 : Une reconnaissance méritée	« Au niveau local oui le sel de Bandréle parle généralement à tout le monde, aux locaux en tout cas »  « il s'agisse de quelque chose d'assez exceptionnel à sauvegarder »  « c'est un patrimoine euh un patrimoine, certes, mais euh ce sont aussi les personnes qui font, qui font ce patrimoine-là, qui font cette production, cette transmission aussi de savoir qui sont aussi à valoriser. »  « la production de sel est quand même assez fastidieuse euh assez physique »  « c'est le seul endroit à Mayotte où il y a la production de sel »

## Annexe 12 : Tableau analyse croisée

Analyse croisé	Thème 1 : La production de sel un patrimoine vivant		
	Sous-thème 1 : Le patrimoine salin de Mayotte	Sous-thème 2 : Une production traditionnelle	Sous-thème 3 : Une reconnaissance mitigée
Numéro d'entretiens			
Entretien 1	« la façon dont c'est produit il y a que, qu'à Mayotte que que le sel est produit comme ça »	« c'est une production locale »	« je suis plus foot dès qu'on te dit euh on va jouer contre Bandréle on dit ah bah la bas ils font du sel. »
Entretien 2	« c'est un patrimoine car euh les mama n'utilisent aucun euh aucun on va dire aucune ressource euh d'ailleurs, tout ce qu'elles utilisent se trouve euh déjà à Mayotte »  « c'est un patrimoine qui doit être reconnu »	« l'écomusée est venu bien après et que à l'origine c'était juste les femmes qui produisaient leur sel. »  « la majorité des mamas passent toutes leur journée sur le site à produire du sel »	« à Bandréle c'est beaucoup plus connu que on va dire sur tout Mayotte ce qui est un peu je dirais normal. »  « je suis sûr à 80% que si on pose la question de savez-vous que que euh à Mayotte on produit du sel à une personne quelconque il y'a au moins 1 chance sur 5 qu'elle dise non. »  « ce patrimoine-là reste malheureusement pas très reconnu »
Entretien 3		« au début il se faisait euh par quelques habitants qui faisait ça ajuste pour eux ou pour les voisins et ensuite c'est là où je pense ça a, c'est euh ça a évolué en fait et euh de là ça a pris euh une belle ampleur et euh à peu près toutes les mamas sont venu pour euh faire le sel. »	« avec ma mère parce que c'est la seule personne qui m'en parle euh c'est grâce à elle que j'ai connu un peu vraiment l'écomusée »  « le sel il est connu par tout le monde ici, fin tout le monde l'utilise »
Entretien 4	« c'est la richesse de Bandréle »  « Il est produit uniquement à Bandréle et nulle part autre. »	« En sortant de l'école coranique nous allions retrouver nos mères et nos grands-mères, là où le sel est fabriqué. Elles le faisaient et nous les aidions. Elles regroupaient la terre et nous la ramassions. Elles pratiquaient et nous nous les observions tout en apprenant jusqu'à ce qu'on est su comment faire. Une fois la connaissance acquise et à leur mort nous avons pris le flambeau et nous faisons l'exploitation du sel jusqu'à aujourd'hui. »	« ils en sont vraiment fiers parce qu'il est connu par une major partie de l'île et lorsque nous le produisons nous en remplissons la boutique de l'écomusée et il part très vite. »  « nous avons eu une médaille de la part de l'Union Européenne. Ce sel est reconnu parce que je l'avais apporté jusqu'en Colmar ce sel de Bandréle. »
Entretien 5		« un groupement de femmes euh qui euh qui exercent donc la récolte et la fabrication euh de sel. »  « à Mayotte nous sommes dans une société matrilinéaire on pourrait dire aussi matriarcale euh et donc la femme elle est c'est la femme qui gère qui s'occupe de la gestion de la maison en général et le sel étant euh un condiment utilisé dans la cuisine forcément euh c'est donc des femmes qui s'en chargent. »	« si nous-mêmes on n'est pas convaincus de l'importance du produit ça va être problématique »  « il est reconnu par les locaux et il fait partie pour moi il fait partie du patrimoine »  « les jeunes accorde plus d'importance aux produits qui viennent d'ailleurs que les produits made in Mayotte. »
Entretien 6	« il s'agisse de quelque chose d'assez exceptionnel à sauvegarder »	« c'est une activité certes traditionnelle mais qui peuvent permettre de vivre de notre passion, de ce savoir-faire-là. »  « c'est des méthodes assez anciennes avec la collecte du limon »	« c'est un patrimoine euh un patrimoine, certes, mais euh ce sont aussi les personnes qui font, qui font ce patrimoine-là, qui font cette production, cette transmission aussi de savoir qui sont aussi à valoriser. »

Analyse croisé	Thème 2 : Un savoir-faire et une tradition porté par des femmes "les mama shingo"	
	Sous-thème 1 : Un héritage transmis de mère en fille	Sous-thème 2 : Des femmes détentrices d'un savoir-faire ancestral et traditionnel
Numéro d'entretiens		
Entretien 1	« la transmission de, de la culture en va dire, je vois ça directement le fait que c'est des dames on va dire des mamans, des arrière arrière grand mères qui faisaient la production et que maintenant je pense que ça se transmet »	
Entretien 2	« un patrimoine qui va en général de mère en fille »	« ce sont quand même celles qui ont euh qui ont su garder ce ce cette richesse là parce que pour moi c'est une richesse. Qui ont su garder cette richesse-là euh depuis plusieurs années »  « l'association est majoritairement faite de femmes. [...] ce sont elles qui qui produise euh le sel »
Entretien 3		
Entretien 4	« nous allions retrouver nos mères et nos grands-mères, là où le sel est fabriqué. Elles le faisaient et nous les aidions. »  « ma fille qui traduit depuis tout à l'heure je lui ai enseigné et elle sait comment faire [...] Tous mes enfants savent comment faire du sel de Bandrélé. »	« la première femme qui l'a fabriqué à essayer de le faire en utilisant de l'eau de mer »  « Donc nous prenons le filtra et nous le versant dans une grande marmite. Nous allumons ensuite un feu, jusqu'à ce que l'eau s'évapore entièrement. C'est à ce moment que nous obtenant du sel. Donc nous trouvons le sel dans la terre. »
Entretien 5		« ce sont des femmes donc qui, qui ont perpétués euh ce travail hein qui ont été faits par leurs ancêtres avant eux déjà et qui continuent encore à, à le faire »  « un groupement de femmes euh qui euh qui exercent donc la récolte et la fabrication euh de sel. »
Entretien 6	« c'est un groupe de femmes qui produise du sel euh de mangrove en gros et euh qui transmettent aussi leur savoir aux générations futures parce que ça se transmet généralement de mère, de mère en fille. »	« depuis les, au moins les années 70, au moins euh 70 60, c'était des femmes »  « c'est des méthodes assez anciennes avec la collecte du limon »

Analyse croisé	Thème 3 : Une production artisanale		
	Sous-thème 1: Une préparation basé sur des ressources naturels	Sous-thème 2 : Un produit local	Sous-thème 3 :Un sel avec des vertus
Numéro d'entretiens			
Entretien 1	« ils prennent de l'eau de la mer »	« c'est on va dire euh le une production locale. »	
Entretien 2	« elles utilisent que des des ressources déjà naturel » « elles utilisent euh directement la terre euh la terre euh du site, donc le limon euh elles utilisent aussi euh l'eau de mer »	« les manas n'utilisent aucun euh aucun on va dire aucune ressource euh d'ailleurs, tout ce qu'elles utilisent se trouve euh déjà à Mayotte, si on regarde bien elles se trouvent à Mayotte, dans le village de Bandrélé et sur le site même »	« c'est naturel c'est beaucoup mieux d'utiliser ce sel là que le ciel, le sel pardon commercial on va dire. »
Entretien 3	« c'est avec le sable de la mer, de la rivière qui se situe euh justement à l'écomusée »	« il y a qu'à Bandrélé qu'on le qu'on peut produire le sel. »	« le sel de l'écomusée de Bandrélé il est très bon pour la santé, fin pour le corps de l'être humain. »
Entretien 4	« la base du sel de Bandrélé c'est de la terre, de ce sel ein c'est de la terre que nous allons récolter » « celui que nous produisons à Bandrélé est réaliser au feu de bois »	« Donc à partir du moment où ça a commencé à Bandrélé il est appelé le sel de Bandrélé peut-être que jusqu'à la fin des temps il sera appelé le sel de Bandrélé. » « La raison pour laquelle le sel est produit uniquement sur le village de Bandrélé, n'est parce que depuis le début la production a commencé à ici. »	« La personne qui ne peut pas consommer de sel, dû à sa tension, il lui ai conseillé de consommer le sel de Bandrélé car ce dernier n'aura pas d'effet néfaste sur sa tension. » « le docteur qui l'a analysé la première fois à dit qu'il était bien pour la santé. »
Entretien 5	« Alors il y a la récolte de l'eau »	« À part Bandrélé non je ne connais pas d'autres sites. » « ça reste encore artisanal parce que tout est vraiment fait main euh il n'y a pas de machines »	« il aurait des vertus puisque les gens qui sont atteints de, de comment dirais-je ceux qui sont interdits de sel comme ceux atteint du diabète euh apparemment quand ils consomment le sel de Bandrélé qui a un faible taux salin ça ne, ça n'a pas d'effets secondaires. »
Entretien 6	« c'est des méthodes assez anciennes avec la collecte du limon »	« c'est des méthodes assez anciennes avec la collecte du limon » « Au niveau local oui le sel de Bandrélé parle généralement à tout le monde, aux locaux en tout cas » « c'est le seul endroit à Mayotte où il y a la production de sel »	« les manas Shingo, en fait le disent haut et fort euh que y'a des très bonnes vertus pour la santé »

Analyse croisé	Thème 4 : Une activité pleine d'avenir		
	Sous-thème 1 : Un métier en devenir	Sous-thème 2 : Une transmission à retravailler	Sous-thème 3 : Un possible avenir économique et touristique
Numéro d'entretiens			
Entretien 1		« la transmission de, de la culture en va dire, je vois ça directement le fait que c'est des dames on va dire des mamans, des arrière arrière grand mères qui faisaient la production et que maintenant je pense que ça se transmet »	« c'est une production locale euh la plupart de, des aliments qu'on a sur Mayotte c'est exporté donc euh déjà c'est enrichissant par rapport euh à la ville euh à l'île donc euh c'est un développement on va dire qui est en notre faveur on va dire. » « Quand on te parle de Bandréle c'est euh direct le côté euh sel qui qui te revient » « si on commençait localement déjà dans toutes les grandes surfaces, tous les grandes euh déjà être exposé et vendu là-bas déjà on oui sa serait avantageux économiquement parlant. »
Entretien 2	« la majorité des mamas passent toutes leur journée sur le site à produire du sel je pense que ça peut devenir une source de revenue »	« elles euh continuent à faire cela transmettre leur savoir-faire, on va dire leur secret de production euh aux membres de leur famille » « un patrimoine qui va en général de mère en fille »	« le patrimoine salin euh à ses chances euh d'être reconnu au niveau national. » « c'est l'une des, des euh des choses qui attirent les touristes au Sud précisément [...] dans mes souvenir ein c'est le seul site euh c'est le seul endroit où le sel est produit à Mayotte donc euh comme il se trouve au Sud ça ça permet d'attirer les touristes euh les touristes au Sud. » « comme c'est naturel c'est beaucoup mieux d'utiliser ce sel là que le ciel, le sel pardon commercial on va dire. »
Entretien 3		« passer la main au jeunes d'aujourd'hui pour qu'ils puissent justement eux aussi et aussi savoir-faire, comment on fait le sel » « les filles et les garçons, c'est les deux. Parce que les garçons ils sont plus de forces et les filles pourraient juste suivre en fait aussi les pas »	« ce serait bien de faire des visites, des ou euh les gens qui viennent peuvent participer eux aussi à la fabrication du sel » « ce serait euh le côté touristique ça attire les touristes »
Entretien 4	« Avec la petite rémunération qui leur serait proposé ils seraient motivés et au fur et à mesure, ils auront acquis les connaissances et pourront l'enseigner et la réaliser à leur tour. »	« Donc de part ce que j'observe c'est un savoir-faire qui disparaît. » « Si on arrive à le transmettre et à trouver une relève, que le maire soit déterminé lui aussi » « trouver de jeunes personnes pour qu'ils viennent nous rejoindre pour apprendre notre activité pour que cette dernière ne meurt pas en même temps que nous. »	« Ce qui les attirent vraiment c'est leur envie de savoir comment est produit le sel de Bandréle. » « les gens viennent en acheter, faire des visites, parce que chaque personne qui vient veut savoir comment il est fait. » « Si ce dernier est bien structuré il sera possible pour lui d'être une ressource économique pour Mayotte. » « Si en période sèche nous stockions une grande quantité de limon, nous pourrions facilement en faire une source économique pour le département. »

Entretien 5		<p>« ce sont des femmes donc qui, qui ont perpétués euh ce travail hein qui ont été faits par leurs ancêtres avant eux déjà et qui continuent encore à, à le faire »</p> <p>« à Mayotte nous sommes dans une société matrilineaire on pourrait dire aussi matriarcale euh et donc la femme elle est c'est la femme qui gère qui s'occupe de la gestion de la maison en général et le sel étant euh un condiment utilisé dans la cuisine forcément euh c'est donc des femmes qui s'en chargent. »</p>	<p>« en règle générale ce sont les touristes qui consomment le produit »</p> <p>« Ça pourrait être bénéfique pour Mayotte et ça pourrait un produit supplémentaire puisque aujourd'hui Mayotte et surtout connu pour l'ylang ylang et la vanille et ça pourrait éventuellement être un troisième produit puisque c'est un produit qui est propre à Mayotte et qu'on ne trouve qu'un Mayotte du moins fait de cette manière-là »</p>
Entretien 6	« il faudrait que cette passion se transforme en métier il y a des métiers au fait les artisans »	« Donc il faut accompagner la transmission pour qu'il est limite une école, une formation, l'école autour des mama pour que justement des personnes spécifiques, puisse travailler les sel, produire le sel »	<p>« On aimerait bien aussi que ça soit exporté à l'extérieur en tant que produit de niche aussi. »</p> <p>« il s'agisse de quelque chose d'assez exceptionnel à sauvegarder »</p> <p>« c'est le seul endroit à Mayotte où il y a la production de sel »</p>



## Annexe 13 : Tableau analyse problèmes énoncés

PROBLÈMES ÉNONCÉS	
Étude FTI	Étude stage
Passage d'animaux et de personnes extérieures au site qui engendre un problème de sécurité	Problème de transmission dû au désintéressement des jeunes pour l'activité
Âge avancé des mamas shingo et difficulté à trouver une relève. Il y a un problème d'emploi et de salariat	Travail fastidieux et âge avancé des mamas shingo
Difficulté à s'accorder sur un statut juridique	Crainte de la perte du savoir-faire et de l'activité
Vulnérabilité des mamas qui sont majoritairement analphabètes	Activité peu rentable pour les mamas
Mauvaises conditions sanitaires dues au problème d'évacuation des eaux et de l'assainissement	Difficulté d'approvisionnement en limon
Activité non-rentable qui génère une vente des productions à l'extérieur de l'écomusée du sel de Bandrélé	Circulation d'animaux et de personnes extérieures au site

Les axes de travaux :	Code couleurs :
- Aménagement et sécurisation du site ;	Bleu
- Améliorer l'accueil du public ;	Orange
- Travail de sensibilisation sur l'activité des mamas shingo auprès des jeunes et de divers public ;	Rose
- Rentabiliser l'activité des mamas shingo et en faire une source de revenue.	Vert

## Annexe 14 : Tableau analyse problèmes observés

PROBLÈMES OBSERVÉS	
Étude FTI	Étude stage
Site accidenté et en mauvais état qui perturbe les conditions de circulation, de problème d'eau stagnante sur le terrain en cas de pluie	Problème de sécurité dû à la circulation de jeunes, d'éleveur et d'animaux (chiens errants, zébus, chèvres, etc.), mais aussi d'habitants du village
Possibilité de conflits d'usages dus à la circulation de multiples personnes à la borne d'eau et d'éleveurs avec leurs animaux	Point d'eau situé à l'entrée du site utilisé par des particuliers ce qui engendre une dégradation du site et une insalubrité
Réservation de visite uniquement par téléphone et avec l'intervention de guides et de traductrices durant les visites	Site accidenté et impraticable en temps de pluie (boueux)
	Déversement d'eaux usées sur le site
	Manque d'aménagement propice à l'accueil du public (toilette, espace de pique-nique, etc.)
	Transmission restreinte et difficulté à recruter des personnes pour poursuivre l'activité
	Problème d'approvisionnement en limon
	Réservation uniquement par mail et téléphone
	Absence de documentation
	Problème de statut juridique de l'association

Les axes de travaux :	Code couleurs :
- Aménagement et sécurisation du site ;	Bleu
- Améliorer l'accueil du public ;	Orange
- Travail de sensibilisation sur l'activité des mamas shingo auprès des jeunes et de divers public ;	Rose
- Rentabiliser l'activité des mamas shingo et en faire une source de revenue.	Vert

## Annexe 15 : Tableau analyse attentes

ATTENTES	
Étude FTI	Étude stage
Fabriquer des sanitaires	Mettre en place un outil de transmission en direction des jeunes générations
Avoir une structuration juridique	Restructurer le statut juridique de l'association vers un statut qui réponde aux mieux à leurs besoins
Protéger le point d'eau voué à l'activité de l'association	Faire de l'activité une source de revenus pérenne pour les mamas shingo
Sécuriser le site par la présence d'une personne	Travailler sur l'accès au site et sa sécurisation
	Trouver un moyen d'approvisionnement durable en limon
	Travailler les modes de diffusion et de réservation
	Trouver une solution pour privatiser le point d'eau à l'activité des mamas shingo
	Aménager le site pour faciliter l'accueil du public
	Stopper le déversement d'eaux usées sur le site

<u>Les axes de travaux :</u>	<u>Code couleurs :</u>
- Aménagement et sécurisation du site ;	Bleu
- Améliorer l'accueil du public ;	Orange
- Travail de sensibilisation sur l'activité des mamas shingo auprès des jeunes et de divers public ;	Rose
- Rentabiliser l'activité des mamas shingo et en faire une source de revenue.	Vert

## Table des figures

<u>Figure 1</u> : Frise chronologique de l'histoire du sel .....	36
<u>Figure 2</u> : Carte de Mayotte : localisation dans l'océan Indien .....	61
<u>Figure 3</u> : Carte de Mayotte .....	61
<u>Figure 4</u> : Carte de limite de la ZEE de Mayotte et du lagon .....	62
<u>Figure 5</u> : Carte de l'archipel des Comores .....	63
<u>Figure 6</u> : Carte Intercommunal du Sud de Mayotte .....	64
<u>Figure 7</u> : Organigramme de la Communauté de Communes du Sud de Mayotte .....	67
<u>Figure 8</u> : Organigramme de l'Office de Tourisme Intercommunal Sud .....	68
<u>Figure 9</u> : Présentation du scénario 1 .....	75
<u>Figure 10</u> : Présentation du scénario 2 .....	76
<u>Figure 11</u> : Présentation du scénario 3 .....	77
<u>Figure 12</u> : Logo de l'Association des <i>Mamans Shingo</i> .....	80
<u>Figure 13</u> : Prix européen LEADER pour l'égalité femmes-hommes .....	81
<u>Figure 14</u> : Carte satellite du site de l'écomusée du sel de Bandrélé .....	82
<u>Figure 15</u> : Certificat d'inauguration de l'Écomusée du Sel .....	83
<u>Figure 16</u> : Certificat du financement FEADER pour l'aménagement de l'écomusée du sel de Bandrélé .....	87
<u>Figure 17</u> : Projet de développement - DAUH de l'intercommunalité Sud de Mayotte .....	88

## Table des tableaux

<u>Tableau 1</u> : Planning agent PEC accueil affecté à l'écomusée du sel de Bandrélé .....	71
<u>Tableau 2</u> : Planning de visite de l'écomusée du sel de Bandrélé – mois de juin-juillet 2023 .....	73

# Table des matières

Remerciements.....	5
Sommaire .....	6
Introduction générale .....	7
<b>Partie 1 - Définition des concepts de l'étude : les activités des écomusées, les différents patrimoines et les exploitations du sel.....</b>	<b>9</b>
<b>Introduction partie 1 .....</b>	<b>10</b>
<b>Chapitre 1 : Les écomusées .....</b>	<b>11</b>
1. La notion d'écomusée .....	11
1.1.1. Une définition qui évolue à travers le temps .....	11
1.1.2. La définition de la charte des écomusées.....	13
2. Rôle des écomusées.....	14
2.1. Le fonctionnement et la gestion d'un écomusée.....	14
2.2. Les missions d'un écomusée.....	15
<b>Chapitre 2 : Un patrimoine alimentaire synonyme de culture .....</b>	<b>18</b>
1. Le concept de patrimoine.....	18
1.1. L'étymologie du mot patrimoine .....	18
1.2. L'aspect juridique du patrimoine .....	19
1.2.1. Une définition juridique du patrimoine .....	20
1.3. Entre patrimoine, tourisme et société.....	20
1.3.1. Les nombreuses catégories de patrimoines .....	20
1.3.2. Entre patrimoine et société .....	22
1.3.2.1. Un rôle sociétal .....	22
1.3.2.2. Un important lien entre patrimoine et population locale .....	23
1.3.2.3. Une protection et une valorisation résolue du patrimoine .....	24
2. Le patrimoine culturel .....	25
2.1. Les différentes définitions existantes du patrimoine culturel .....	25
2.1.1. Les définitions de l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (UNESCO).....	25
2.1.1.1. Le patrimoine culturel défini par l'institut de statistique de l'UNESCO (ISU).....	25
2.1.1.2. Du patrimoine culturel au patrimoine culturel immatériel.....	26
2.2. La valeur économique et touristique du patrimoine culturel.....	27
2.3. Une forte mondialisation du patrimoine culturel .....	28
3. Le patrimoine culturel immatériel.....	29
3.1. Différentes définitions du patrimoine immatériel.....	29
3.1.1. Définitions de l'UNESCO.....	29
3.1.2. Une définition du patrimoine culturel immatériel donnée par le ministère français de la culture .....	30
3.1.3. Définition du gouvernement québécois.....	30
3.2. Une volonté de préservation de l'UNESCO : La Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003) .....	31

<b>4. Le patrimoine alimentaire .....</b>	<b>33</b>
4.1. Quelques éléments de définitions du patrimoine alimentaire .....	33
4.2. Une culture alimentaire représentative d'une identité et d'un héritage	
34	
<b>Chapitre 3 : Le sel comme patrimoine alimentaire et vecteur de valorisation</b>	
<b>touristique.....</b>	<b>36</b>
<b>1. Histoire du sel.....</b>	<b>36</b>
1.1. Le Néolithique .....	36
1.2. L'Âge du bronze et du fer .....	37
1.3. L'Époque Gallo-Romaine .....	38
1.4. Le Moyen Âge.....	38
1.5. L'Époque moderne.....	39
1.6. L'Époque contemporaine .....	40
<b>2. Les formes et exploitation u sel.....</b>	<b>41</b>
2.1. Les origines du sel.....	41
2.2. Les techniques de production du sel.....	42
2.2.1. Technique protohistorique : le briquetage.....	42
2.2.2. Une exploitation au lavage du sable .....	43
2.2.3. Une extirpation minière du sel.....	43
2.2.4. La technique gauloise des fourneaux à sel .....	44
2.2.5. Une production à base de plantes : le sel végétal .....	44
2.2.6. La méthode du sel ignigène .....	45
2.2.7. Une exploitation réalisée dans les salins et marais salants .....	45
2.2.8. Le système d'évaporation des bâtiments de graduation.....	46
2.2.9. La méthode de cuisson dans les poêles à sel.....	47
2.2.10. L'exploitation du sel ignifère.....	47
2.2.11. La technique de production du sel de cendre .....	48
2.2.12. La méthode des chambres et pilier abandonnés.....	48
2.2.13. Une technique minière de forage et sondage .....	49
<b>3. Le sel dans la société.....</b>	<b>49</b>
3.1. Une reconnaissance internationale : la commercialisation .....	49
3.2. Les différentes consommations du sel .....	50
3.2.1. Aspect gastronomique du sel : le goût.....	50
3.2.2. Le recours au sel dans la médecine et la pharmacopée .....	52
3.2.3. Un remède miraculeux pour les romains : le sel .....	52
3.2.4. Les croyances autour du sel.....	53
<b>Conclusion partie 1 .....</b>	<b>54</b>
<b>Partie 2 - Intercommunalité du Sud de Mayotte et ses projets autour de</b>	
<b>l'écomusée du sel de Bandrélé.....</b>	<b>55</b>
<b>Chapitre 1 : Présentation de la Communauté de Communes du Sud et de la</b>	
<b>mission de stage.....</b>	<b>57</b>
<b>1. Un territoire baigné dans l'histoire et la culture.....</b>	<b>57</b>
1.1. Une histoire riche écrite par une volonté populaire : précoloniale,	
coloniale et postcoloniale .....	57
1.1.1. Une île érigée par un sultanat.....	57

1.1.2.	Une colonisation française souhaitée .....	58
1.1.3.	Le rejet d'une indépendance.....	59
1.2.	Une situation géographique ancrée dans les conflits politiques .....	60
1.3.	La Communauté de Communes du Sud .....	64
1.3.1.	Présentation du territoire : la Communauté de Communes et ses communes membres .....	64
1.3.2.	Les compétences et le statut de l'intercommunalité .....	66
1.3.3.	Présentation de l'organigramme de l'intercommunalité Sud.....	66
1.3.4.	Structuration de la gouvernance communautaire.....	68
1.3.5.	Stratégie de financement à horizon 2026 : domaine du tourisme .....	69
1.3.6.	Les projets touristiques entrant dans le Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE).....	69
<b>2.</b>	<b>Les missions confiées .....</b>	<b>70</b>
2.1.	Une organisation adaptée à l'accueil du public.....	70
2.2.	Un suivi des projets et études réalisés sur l'Écomusée du Sel de Bandrélé.....	74
2.2.1.	Mission France Ingénierie Tourisme .....	74
2.2.2.	Étude de l'audit externe de l'Écomusée du Sel de Bandrélé.....	77
<b>3.</b>	<b>Présentation de la structure d'étude : Écomusée du Sel de Bandrélé .....</b>	<b>79</b>
3.1.	Les <i>Mamas Shingo</i> .....	79
3.2.	L'Écomusée du Sel de Bandrélé .....	81
3.2.1.	Production du sel de Bandrélé .....	83
3.2.2.	Projets réalisés pour l'écomusée du sel.....	85
<b>Chapitre 2 : Présentation de la méthodologie d'étude .....</b>		<b>90</b>
<b>1.</b>	<b>Présentation de la stratégie de restructuration de l'offre et du site muséal de l'Écomusée du Sel de Bandrélé .....</b>	<b>90</b>
1.1.	Contexte de l'étude .....	90
<b>2.</b>	<b>Méthodologie employée .....</b>	<b>91</b>
2.1.	Analyse des réunions internes et externes sur la mission FTI.....	91
2.2.	Enquêtes terrain.....	92
2.2.1.	Les personnes interrogées.....	92
2.2.2.	La méthodologie d'analyse des entretiens .....	93
<b>Chapitre 3 : L'analyse des données et les premiers résultats.....</b>		<b>95</b>
<b>1.</b>	<b>Analyses des différents entretiens.....</b>	<b>95</b>
1.1.	Analyse du premier entretien.....	95
1.2.	Analyse du second entretien .....	95
1.3.	Analyse du troisième entretien .....	96
1.4.	Analyse du quatrième entretien.....	96
1.5.	Analyse du cinquième entretien .....	96
1.6.	Analyse du sixième entretien .....	97
<b>2.</b>	<b>Analyse finale et données ressorties .....</b>	<b>98</b>
2.1.	Analyse croisée des entretiens.....	98
2.2.	Points relevés à la suite des entretiens .....	102
2.2.1.	Points des entretiens mission France Tourisme Ingénierie.....	102
2.2.2.	Points des entretiens étude stage de six mois .....	103

<b>Conclusion partie 2</b> .....	<b>106</b>
<b>Partie 3 - Résultats et préconisations</b> .....	<b>108</b>
<b>Chapitre 1 : Vérification des hypothèses</b> .....	<b>110</b>
<b>1. Méthodologie appliquée</b> .....	<b>110</b>
<b>2. Vérification de la première hypothèse</b> .....	<b>111</b>
<b>3. Vérification de la deuxième et quatrième hypothèse</b> .....	<b>112</b>
<b>4. Vérification de la troisième hypothèse</b> .....	<b>113</b>
<b>Chapitre 2 : Présentations des actions préconisées pour la valorisation du patrimoine culturel immatériel de l'Écomusée du Sel de Bandré</b> .....	<b>115</b>
<b>1. Proposition de résultats</b> .....	<b>115</b>
1.1. Axe 1 : Aménager et sécuriser le site de l'Écomusée du sel de Bandré	115
1.2. Axe 2 : Améliorer l'accueil du public .....	116
1.3. Axe 3 : Éduquer sur la valeur du patrimoine salin et du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée et que porte les <i>mama shingo</i>	116
1.4. Axe 4 : Rentabiliser l'activité des <i>mama shingo</i> .....	117
1.5. Axe 5 : Mettre en place une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques du Sud .....	117
<b>2. Présentation des fiches actions</b> .....	<b>117</b>
2.1. Présentation des fiches actions sur l'aménagement et la sécurisation du site de l'Écomusée du Sel de Bandré .....	118
2.1.1. Fiches actions contrôle de l'accès au site.....	118
2.1.2. Fiches actions installation d'aménagements propices à l'accueil du public et pour améliorer le quotidien des <i>mama shingo</i> .....	121
2.2. Présentation des fiches actions sur l'amélioration de l'accueil du public	124
2.2.1. Fiches actions sur la communication sur le site et la production de sel	124
2.2.2. Fiche action sur l'amélioration des services de l'Écomusée du Sel de Bandré .....	125
2.3. Présentation des fiches actions sur l'éducation à la valeur du patrimoine salin et du patrimoine culturel immatériel que renferme l'Écomusée et que porte les <i>mama shingo</i> .....	126
2.3.1. Fiche action sur l'éducation les visiteurs de tous âges sur l'importance du savoir-faire et du patrimoine.....	126
2.3.2. Fiches actions sur la mise en place d'outils de transmission .....	127
2.4. Présentation de la fiche action sur la rentabilisation de l'activité des <i>mama shingo</i> .....	129
2.4.1. Fiche action sur la mise en place un réseau de distribution de produits artisanaux .....	129
2.5. Présentation de la fiche action sur la mise en place d'une organisation dédiée à la gestion des équipements touristiques du Sud .....	130
<b>Conclusion partie 3</b> .....	<b>133</b>



<b>Conclusion générale .....</b>	<b>134</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>137</b>
<b>Table des annexes .....</b>	<b>140</b>
<b>Annexes .....</b>	<b>141</b>
<b>Table des figures .....</b>	<b>211</b>
<b>Table des tableaux.....</b>	<b>212</b>
<b>Table des matières.....</b>	<b>213</b>

## **L'Écomusée du Sel de Bandré, vers une re-structuration de l'offre et du site muséal**

L'Écomusée du Sel de Bandré est un site qui incarne un héritage ancestral et culturel unique sur le territoire. Il met en avant les méthodes de production de sel traditionnelle réalisées par les femmes depuis des générations. L'unicité de ce sel en fait un produit de niche. Sa mise en valeur à travers des aménagements et une restructuration de l'offre, permet de préserver l'environnement fragile qui l'entoure tout en célébrant une pratique traditionnelle profondément ancrée dans l'identité de Mayotte.

Valorisation - écomusée - patrimoine salin - produit local - transmission - savoir-faire - pérennisation - environnement - aménagement

## **The Bandré Salt Ecomuseum : towards a re-structuring of the museum's offering and site**

The Bandré Salt Ecomuseum is a site that embodies an ancestral and cultural heritage that is unique in the region. It showcases the traditional salt production methods used by women for generations. The uniqueness of this salt makes it a niche product. Its enhancement through development and restructuring of the offer, helps to preserve the fragile environment that surrounds it, while celebrating a traditional practice that is deeply rooted in Mayotte's identity.

Valorization - eco-museum - salt heritage - local product - transmission - skills - perpetuation - environment - development