

# *Sur les pas du Petit Prince*



*Par les enfants du Centre d'éducation de base  
non formelle de la MJCA*



De janvier à avril 2012, 10 enfants de la MJCA ont marché sur les pas du Petit Prince d'Antoine De Saint Exupéry, encadrés par Estelle et Kadré, volontaires à la MJCA.

Ces enfants, âgés de 9 à 15 ans, ont intégré le Centre d'éducation de base non formelle (CEBNF) de la MJCA qui est une école de la seconde chance. Le livre du petit Prince a servi de support pédagogique pour travailler la géographie, les traditions, la santé, découvrir les planètes...

Les enfants se retrouvaient 4 demi-journées par semaine pour percer les mystères du Petit Prince et découvrir son aventure... qui est devenue leur aventure... En voyageant de planète en planète, ils se sont arrêtés longuement sur la terre et plus précisément au Burkina Faso.

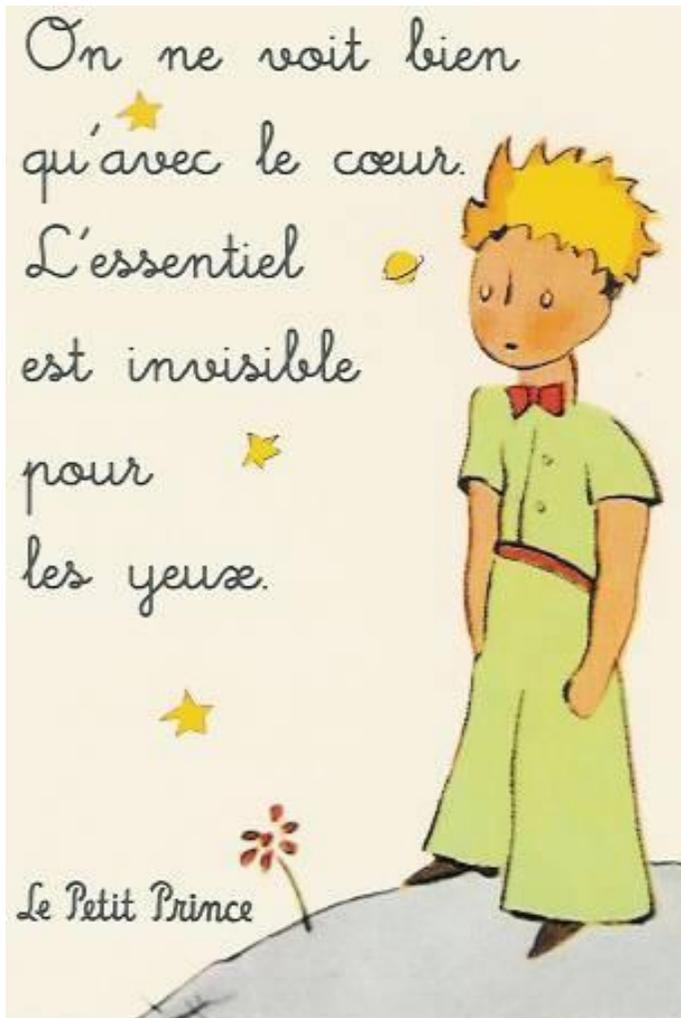
Ce projet « Sur les pas du petit prince » a pris racine suite à la contribution de la fondation Saint Exupéry en France à la construction de la nouvelle Maison des Jeunes, des Cultures et des Associations dans le quartier de Rimkiéta à Ouagadougou. En contrepartie, elle souhaitait faire figurer son logo sur l'un des futurs murs de la MJCA.

Antoine de Saint Exupéry, aviateur, aventurier mais aussi écrivain avec le célèbre « Petit Prince » était une opportunité pour monter un projet pédagogique avec les enfants de la MJCA.

Ainsi est né ce livret. Il a été réalisé avec les enfants.



Kadré, Rosalie, Estelle



Sur les pas du petit prince...



Après la lecture du livre et sa traduction en mooré, les enfants ont marché dans leurs propres pas...

Recherche en bibliothèque, causeries éducatives, etc...



Découverte du Burkina et des pays limitrophes...  
Carte et drapeaux



Pique-nique au parc  
Bängr Weogo  
Découverte  
de la flore burkinabè



Cours de danse avec Ali



Atelier peinture pour décorer la ludothèque de la MJCA...  
Découverte du mélange des couleurs...



Création d'un jeu de l'oie  
autour des planètes



Visite du Musée national  
L'Afrique de A à Z

Création d'un panneau  
de sensibilisation sur  
l'hygiène corporelle  
selon les enfants !



Des mots pour mieux lutter  
contre les maux





# Introduction



Marie B, Aminata, Larissa, Balgissa, Souleyman, Yakouba, Marie, Colette et Bienvenu, à coup de crayons et d'échanges, ont à leur tour montré aux « petits princes » que nous sommes les richesses du Burkina en travaillant sur deux thèmes : l'art culinaire et quelques traditions.

Le Burkina Faso compte **16 millions d'habitants**.

Burkina ka tondo tara nibuuid miliyo piig laa a yoohe

Le pays se découpe en **13 régions**

Tinga pasa ziis piig laa a taaba



Son **président** est actuellement Blaise Compaoré. Il est au pouvoir depuis 1991.

Naaba yaa Blaise Compaoré

Les **langues** principales parlées sont le français, le mooré (langue des Mossi), le dioula (langue des commerçants), le fulfulde (langue des Peuls). Mais il existe une soixantaine de langues nationales.

Tondo bouda goman ya Moore, Zoulé, Sîlmiivi, Frandé...





## L'agriculture et la cuisine Kodo la ragende



Chacun a son plat préféré ! Le haricot, le mil, le maïs, l'arachide...  
Mais comment les cultiver et les cuisiner ?

### Le Haricot/ Benga

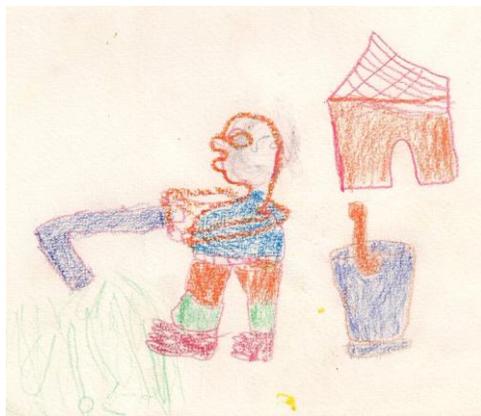
Au Burkina Faso, on cultive le **haricot**. D'abord, il faut le **semer**, laisser les herbes pousser et **labourer** avec la **daba**. Puis, il faut attendre que ça fleurisse, les fleurs donnent des graines qu'on récolte après 3 mois.

Gom yengra yaa benga. Burkina ka b kooda benga. B saa na koo benga b **boutame**. B koodame ne nusi.

*La cuisine avec le haricot  
B sen segd ne benga toto*

On mange beaucoup le **Benga mélangé**. Pour le préparer, on prend **la marmite**, on **lave** le haricot. Quand ça boue, on met la potasse. On lave **le riz** et on le met aussi dans la marmite.

B saa n naa n doug  
benga b kabe b sen la  
segda n bumbug  
ninga ye zigg faa a yaa  
rubo.



*Un cultivateur (Souleyman)*

On peut faire aussi du **Gonré**. Pour cela :

On **écrase** le haricot :

- On le met dans l'eau et on moud pour faire de la farine
- On dépose dans le sachet et on ajoute la potasse
- On met dans la marmite

Chaque ethnies à sa manière de préparer le Gonré

Tan dikda beng n dougd gaoore  
B werda beng n maan zom  
N yaool n ning zoma koom

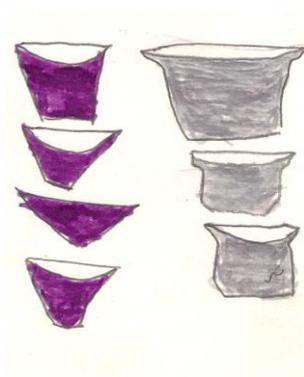
Avec le haricot, on **prépare** aussi le Boussantouba . Ce sont des galettes de haricots.

b maada Boussantouba ne beng

Avec les déchets du haricot, on fait **Calberra**. C'est la farine pour faire le tô.

b maada kalbeega ne beng

*Les plats pour préparer la cuisine*



## Le mil / Ki

Pour semer le mil, on creuse un trou et on met 2 ou 3 graines. On ferme le trou. Quand il y a de l'herbe, on désherbe.

La récolte varie selon la qualité des grains.



Gom zuga yaa ki Wa yelle  
Burkina Ka Ki Wa la tond la tond kooba yegre  
La sig-noy Kiuug la b buta.  
La Kiuuga taab loogr poore la b Keebda

*La feuille de mil (Colette)*

## *La cuisine avec le mil*

Avec le mil, on prépare le **tô** :

- On dépose la marmite avec l'eau. Elle doit **bouillir**.

- On met la farine de mil

On mélange et on **ferme** la marmite



*La tige de mil (Larissa)*



*La calabasse pour boire le dolo  
(visite au musée national)*

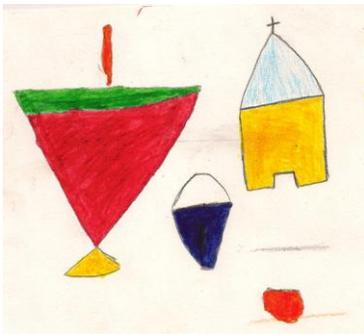
- Quand ça devient de la bouillie, on en enlève un peu et on **ajoute de la farine** pour que ça devienne compact.

- On **mélange** longtemps et ça fait de la pâte.

Avec le mil, on peut aussi faire **Bassi** et le **Dolo**, la boisson traditionnelle.

## *B sen dikd Ki wâ n tuumb tuumb niisala woto*

B moeeda sagbo ne Ki, b maand raam, b maanda basi, b maanda rib wosg nee.



*Le pilon et le mortier pour préparer*



*Le tô (musée national)*

## Les autres produits : Kood taba

### *Le petit pois / souma*

On cultive la souma qu'on prépare comme le haricot.

### *Le maïs / kamaana*

On peut le trouver griller au bord du goudron.  
La farine de maïs sert aussi à faire le tô

b seeda kamaana n wabde  
b le moeenda la sagbo

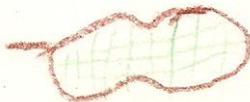
Le maïs (Yakouba)

### *L'arachide / Sumkama*

Pour cultiver l'arachide, on le sème un à un, on laisse pousser, on désherbe. Puis, il faut laisser fleurir et remettre de la **terre** pour que ça pousse bien.

L'arachide se mange avec le **thé**. On peut aussi l'utiliser pour faire la sauce arachide qu'on sert avec le tô et le riz.

Kood biisa taaba b sen Kood yasa yaa suma, Kamaana, naguri, suli...



L'arachide (Balgissa)

### *Le bissap*

Pour faire du bissap, on sème les **graines**. Celles ci poussent et fleurissent. Ce sont les **fleurs** qu'on enlève pour faire le bissap. Avec le bissap, on fait du sirop.

## *Le gombo*

On cultive aussi le gombo pour faire la sauce.



*Préparation  
sauce Gombo  
(musée  
national)*



*Le Gombo (Bienvenu)*

## *L'aubergine, le piment, le poivre, les tomates, l'oignon*

Ce sont des ingrédients très utilisés pour les différentes préparations de **saucés**.

### *Gom zuga yaa maanda yelle*

Burkina ka b konda maanda n  
dogd b zeedo.

Zeed sen paasde yaa komba,  
kipare, tomato, gâbdo.

*Quelques épices et feuilles pour la sauce*





## Les outils pour cultiver B sen tare n kooda : Wâka



### *La Daba / Yaa Wâka/ suuga sen keebd kooda*

Elle sert à labourer. Il faut l'attraper avec les deux mains et tirer pour labourer.

Waka yaa sen tare n kooda

*La daba (Aminata)*



### *La Pioche / sutoaaga*

Elle est utilisée pour semer. On creuse avec la pioche, on met les graines et on referme.

Sutoaaga boutame

*La pioche (Marie)*

### *Le petit couteau / b Wâadb mana/ yaa sutoaaga*

On l'utilise pour ramasser le mil.

Suuga keebdame

### *La faucille / b tara geogo*

On l'utilise pour récolter le riz.

b tara geoga n wuvd mui

*La faucille (Souleyman)*



### *La charrue / La koob nanamsa Wâka*

Elle sert à labourer. Elle est traînée soit par la vache, l'âne ou le cheval.

La b kooda ne koob nanamsa wâka tib bood tinasaat wâka.

### *La charrette / La koob nanamsa Wâka*

On l'utilise pour ramasser le mil.

Sen paasde, yaa sarêta la b wukd ne kooda b saan keeb n sa.



## Les peuples et traditions Buunda neb rogomiki



Les enfants connaissaient cinq peuples du Burkina. A travers leurs échanges, ils ont sélectionné quelques traditions :

### *La tradition Mossi / Moosa rogomiki*

Le Mogho Naba est le roi des Mossi. C'est lui qui a autorité sur tous les Mossi. Les Mossi habitent principalement sur le plateau central. Ceux qui travaillent avec le Mogho Naba sont :

- les guerriers
- dapouédamba : ils gardent le palais
- les notables : ils servent le roi

Le Mogho Naba a des ministres, par exemple :

- le widi naba : chef de cavalerie
- le gounghin naba : chef des coutumes royales
- le larlé naba : chef de l'intendance du palais royale
- le baloum naba : chef des tombeaux

Moog-Naaba n yaa moosa naaba yaa bamba n so mooga tore.

La moosa sen be n yu da yaa tenga têsuka.

Sen beb moog-naaba zaka pug la woto :

- dapoei damba
- tâsopedamba
- songn kamba

La b tara nanams ti songdba :

- yaa wiid-naaba
- yaa goung-naaba
- yaa larle-naaba



*Siège mossi*

## *La tradition Yarsé /Yarsé rogomiki*

Les Yarsé sont des ressortissants de Guinée. En arrivant au Burkina, ils se sont installés chez le roi avant de s'installer dans tout le pays.

Ils ont beaucoup de coutumes. Chacun a son totem. Par exemple les koand-yarsé. Ce sont les premiers yarsé. Leurs totems sont : le serpent, le perroquet, le chien et le cheval.

Yarsa sen yii guine.

Sen wab ka wa yaa moog-naab la b sigya. N yaol n naa n sig ned kam faa bao a sen date n zind. La ned faa tara a buudu. Bala b buuda yaa wosgo. B sen kis la woto : paga-wubre, keega, baaga ne, moaaga

## *Les Younyonsé / yonyoosa*

Ils font parti des plus anciens habitants du pays. Aujourd'hui les Younyonsé sont dispersés dans plusieurs villages du plateau central, sud et surtout nord du Burkina. Les coutumes des Younyonsé sont nombreuses. Ils peuvent faire beaucoup de miracles.

Yonyoosa dogmikgsa yaa wosgo.

b toe n maana yell ban wosgo.

b yaa Burkina kamb

## *Les Lobi / Loobsa*

Ce sont des **guerriers**.

Les **femmes** occupent une grande place dans cette société. La parenté se transmet par les femmes. Le nombre de canaris dans la pièce et les parures indiquent la richesse de la femme.

*Un guerrier traditionnel*





Chez les Lobi, une seule case abrite toute la **famille**.

Le **féticheur** est important chez les Lobi. Il demande aux divinités d'assurer la victoire en temps de guerre ou la bonne récolte. Il est aussi médecin car il connaît les plantes.

*Un siège Lobi*



Sa n yaa tasobendamba yaa  
bamb la pind damba sodaase.

Sa n yaa lobas bamb meta b  
roogo tib neba faa gae be.

*Les Bwaba / Boboosa*



Ils vivent vers Bobo. Les **masques** sont très utilisés dans leur culture. Ils sont sacrés fabriqués dans la **brousse**. Ils sortent à l'occasion **des funérailles, des initiations et pour la grande fête de purification** avant l'hivernage.

La société Bwaba est organisée en 3 groupes : Les agriculteurs , les griots et les forgerons

C'est un peuple **pacifiste** qui concilie.  
« *Si la foudre abat quelqu'un, ce sont eux qui viennent en premier pour aider* » nous explique Bienvenu.

Ils fabriquent leur daba et les instruments pour cultiver.

Boboosa bayir yaa bobo.

b wanda b tara lame n tuumd b rogmika wusgo.

b buunda sen tumd la woto : benda beebe n paas ne saaba.



# Les fêtes traditionnelles Ragemiki wissga



Après la récolte du mil, il y a le **Bassga**. Lors de cette fête, on fait du dolo avec le nouveau mil. On danse le Warba et on porte le ganglapêlega ( habit blanc et noir pour danser) et le léoulipendé ( foulard avec des oiseaux dessus).

Kiya keeb poore b maanda rayuuga. La yaa bamb me tigr la renda.

## Les danses

Après une démonstration de Warba et Salou par les filles, nous avons identifié quelques danses :

- **Warba**, avec les reins
- **Liwaga**, avec les deux pieds joints sans trop bouger
- **Salou**, un pied devant, un pied derrière et on danse en sautant
- **Kerba**, avec les fesses
- **Tchekeba**,



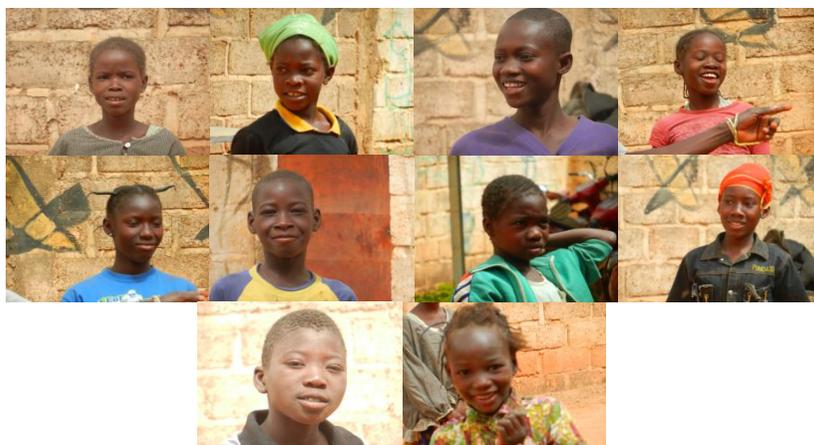
## Quelques instruments... ad sauuga teedo

- le tambour / bendre
- le tam tam / lunga
- la calebasse / wande
- la cora ou goni
- la flute / wiga
- le violon / ruduga
- les maracasses
- tchiama

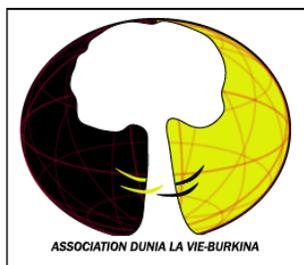
Merci . . .

Barka . . .

- A la Maison des Jeunes des Cultures et des Associations
- A Rosalie et Kader pour la traduction en Mooré ;
- A Souleyman, Yakouba, Larissa, Marie B, Bienvenue, Marie N, Aminata, Colette, Balgissa et Sérina, nos « petits princes » pour l'élaboration de ce livret.



**EDITIONS**  
**DUNIA-LA-VIE BURKINA MJCA 2012**



Maison des jeunes, des cultures et des associations  
Association Dunia La Vie-Burkina

01 BP 1239 - Ouagadougou 01 – Burkina Faso  
(00.226) 50.46.48.57 ou 78.34.38.98

[adlvb@hotmail.com](mailto:adlvb@hotmail.com)  
<http://mjcabf.blogspot.com>  
<http://dunialavie.burkina.free.fr/accueil.htm>