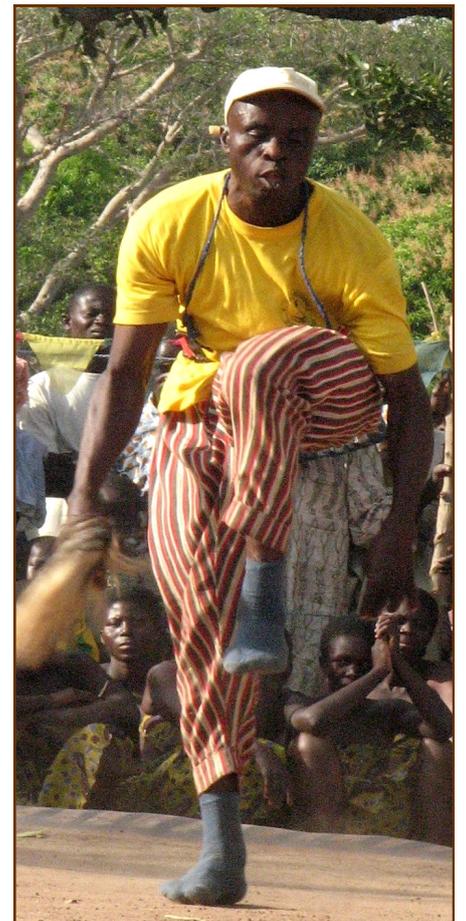


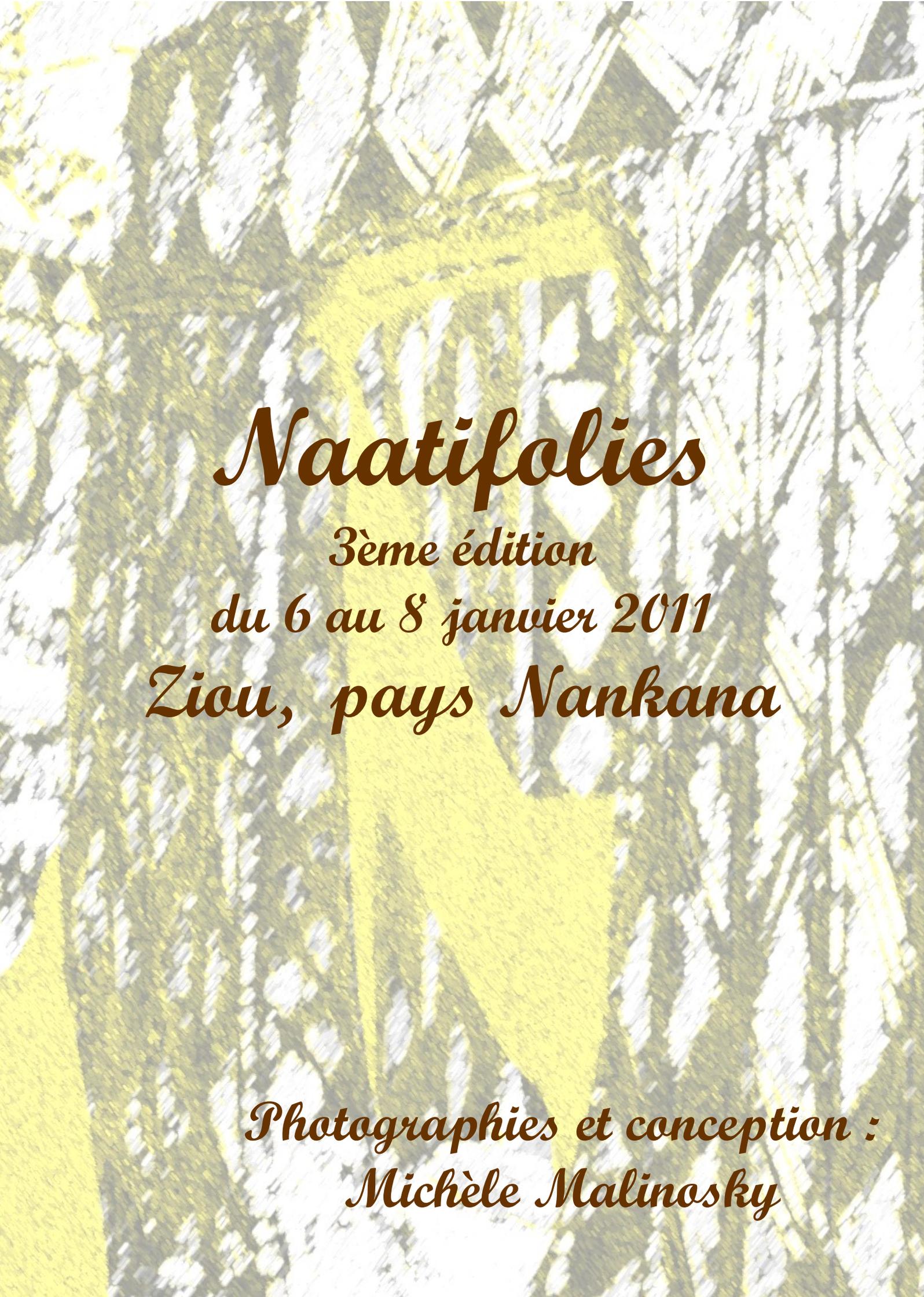
*Le Pays Nankana,*

*Burkina Faso*

*3ème édition du 6 au 8 janvier 2011*



*Naatifolies*



# *Naatifolies*

*3ème édition*

*du 6 au 8 janvier 2011*

*Ziou, pays Nankana*

*Photographies et conception :*  
*Michèle Malinosky*

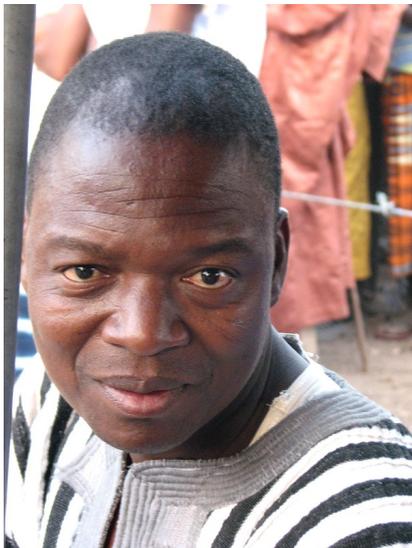
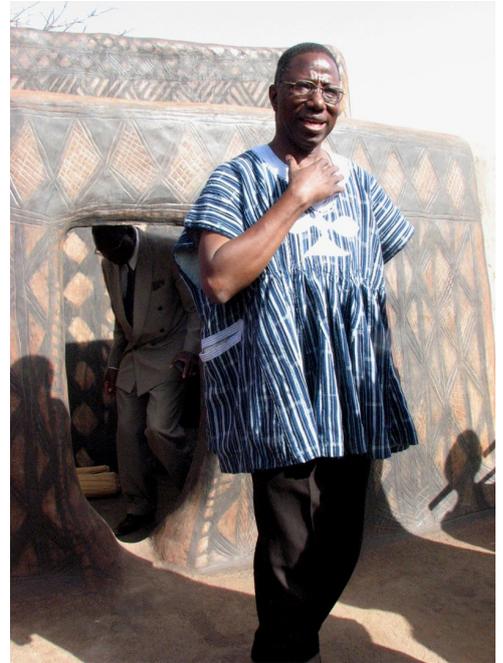
*« Les Naatifolies, une idée, un concept,  
une folie dans l'expression de ses valeurs  
culturelles, artistiques et artisanales. »*

*Stanislas Kampoulé Karfo*

*Les Naatifolies sont nées grâce à l'initiative du Cercle des Amis de la Culture Nankana qui a pour objectifs :*

- ♦ *de «créer un cadre d'expression, d'émulation et d'animation de la culture au plan national à travers l'organisation périodique du festival Naatifolies ,*
- ♦ *de préserver, de protéger, de promouvoir les activités culturelles, artistiques et artisanales... »*

*Le président est le Professeur Ag. Kapouné Karfo qui est entouré de ses amis convaincus du rôle moteur de l'association dans la reconnaissance de cette culture de tolérance et de paix.*

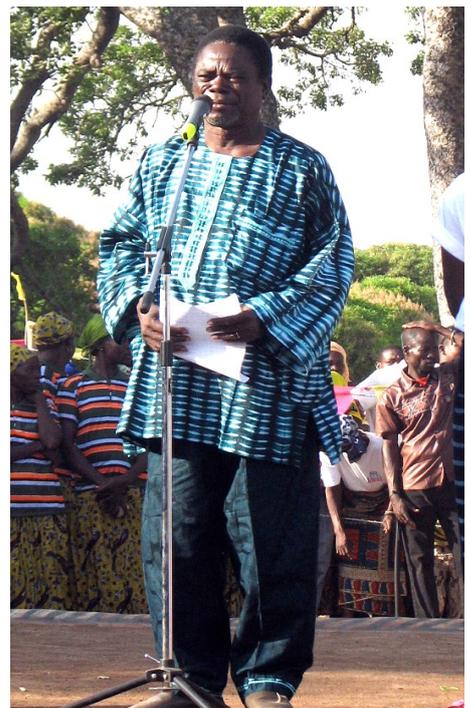


*Président de la FEZ,  
Karfo Soumaïla*



*Présidente de BTM :  
Rigal Chantal*

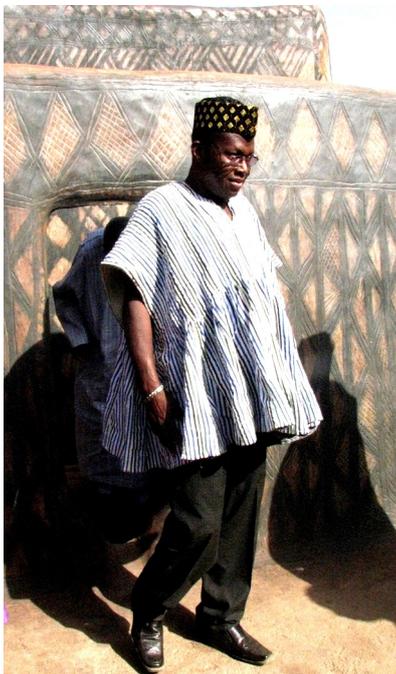
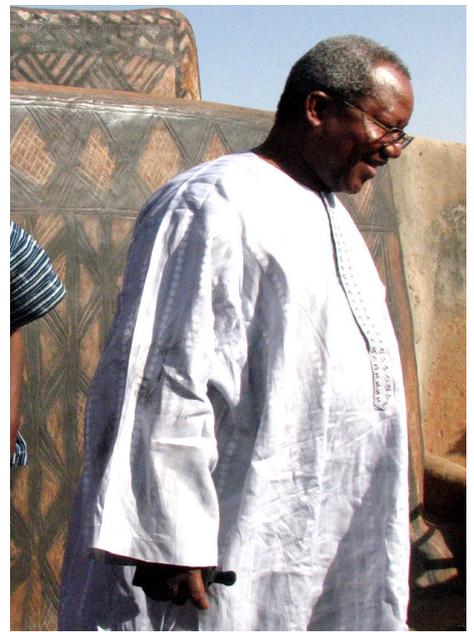
*Professeur Ag. Karfo Kapouné*



*Monsieur le Maire de Ziou*

*La manifestation est soutenue par la **FEZ**,  
Fondation pour l'Education à Ziou, par  
**BTM**, Buc Tiers-Monde, association fran-  
çaise partenaire de Ziou depuis plus de  
30 années et par la Municipalité de Ziou.*

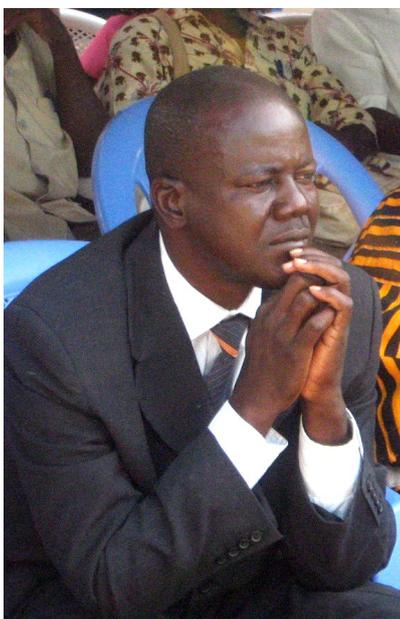
*Pour cette 3<sup>ème</sup> édition,  
le parrain des Naatifolies est le  
Docteur Mahamoudou Ouédraogo,  
conseiller à la présidence du Faso,  
ancien ministre de la Culture.*



*Le Ghana est représenté par  
Monsieur Clément Akougré,  
Maire de la commune de Bongo.*



*Monsieur Jean Ilboudo,  
Président du Conseil Régional.*



*Monsieur Tintila Yamdaogo,  
commissaire général des  
Naatifolies.*



*Madame le Haut commissaire de  
la Province du Nahouri.*



*Le pays Nankana, province du Nahouri, est situé à cheval sur la frontière entre le Burkina et le Ghana.*



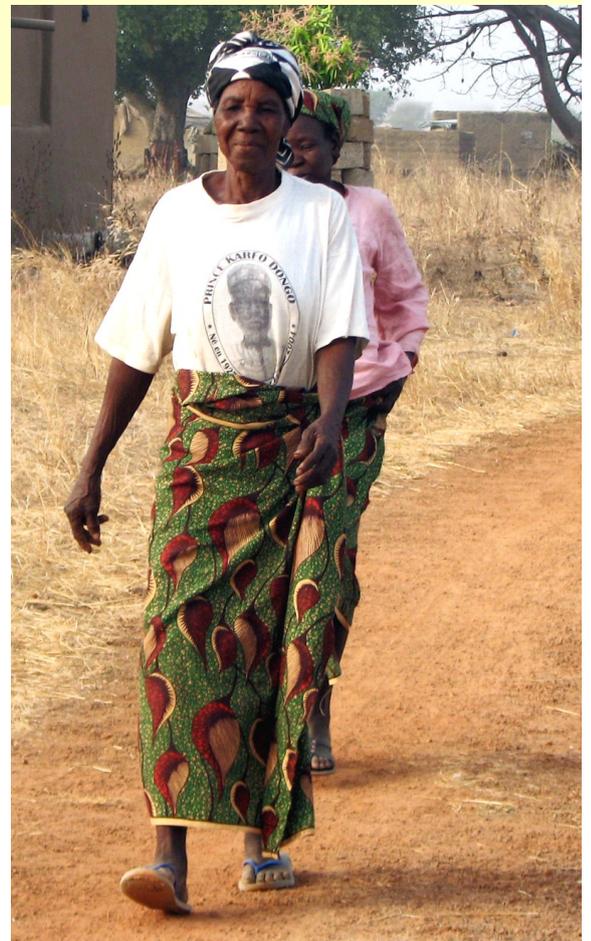
*C'est une région de savane clairsemée de multiples « arbres providence », baobab, karité, néré, kapokier, cailcédrot...*



*Les Nankana font partie des plus anciens groupes ethniques du territoire burkinabè.*

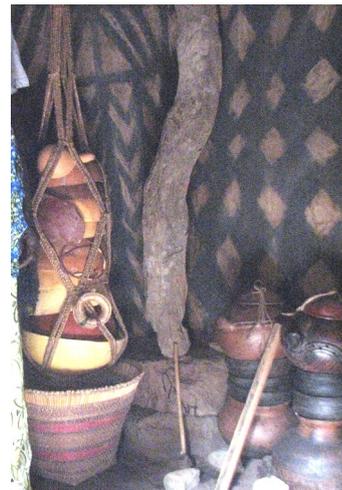


*Ils vivent traditionnellement d'agriculture, d'élevage, de chasse et de cueillette.*



# L'art de cuisiner

Le plat principal est le tô, une pâte obtenue par la cuisson de farine de mil ou de maïs, préalablement écrasée. Cette pâte est agrémentée d'une sauce, sorte de ragoût épais, nécessitant une longue cuisson et composée d'ingrédients divers, comme le soumbala, les tomates, les piments, etc... Le soumbala s'obtient en fermentant les graines de néré qui sont roulées en boules pour la confection de "Cubes de bouillon" à l'africaine.



On cuisine également des farineux et féculents comme le couscous ou le riz avec lesquels on prépare le riz-sauce. Le riz blanc est cuit avec des tomates et des oignons. Dans ce cas, il est appelé riz-gras.

Un autre plat traditionnel est le ragoût d'ignames.

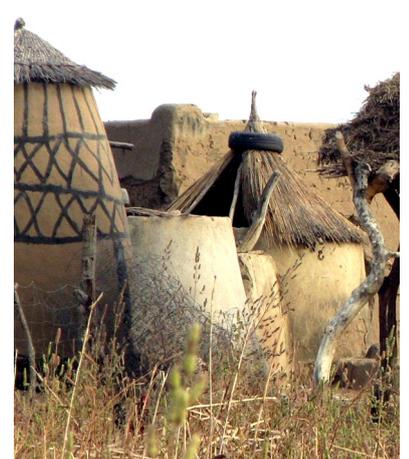
Le dolo ou bière de mil : il faut d'abord faire germer le mil, de préférence du sorgho rouge, que l'on a étalé et que l'on mouille régulièrement. Puis on le fait sécher avant de le piler. On met la farine obtenue dans un grand canari avec de l'eau en mélangeant avec les mains. On peut y ajouter des feuilles de gombo ou de baobab. Ce mélange doit bouillir une première fois, pendant deux à trois heures. Le lendemain, après avoir essoré le liquide obtenu, on procède à une deuxième cuisson pour en augmenter la concentration. Quand c'est tiède, on ajoute la levure qui provient des résidus du précédent dolo (le ranbilé) et on le laisse fermenter toute une nuit dans un canari ouvert. Son goût, intermédiaire entre la bière et le cidre, varie en fonction du degré de fermentation, il est alors plus ou moins sucré. Cette boisson est peu alcoolisée (4 à 5 degrés). Cette bière est servie dans unealebasse. On en consomme énormément dans les « maquis » à Ziou.



Madame Sia Gongo du village de Yuka a remporté le premier prix d'Art culinaire nankana, pour cette édition des Naatifolies 2011.

# *L'architecture de terre : Les cases décorées.*

*L'habitat Nankana est un véritable ensemble architectural organique, évolutif en fonction des changements familiaux.*



*La décoration est confiée aux femmes qui tracent avec des teintures végétales des motifs géométriques, des symboles protecteurs et les figures des totems du clan. Après chaque saison des pluies, les habitats et les peintures sont renouvelés.*



*Naatifolies 2011*

*Dans la catégorie « Cases décorées », le prix offert par Buc Tiers-Monde est allé à madame Boa Fogtéon de Mouna Piandoré.*

*La concession se compose de plusieurs cases rondes et/ou rectangulaires groupées en courettes qui à leur tour forment un cercle autour de l'étable où sont gardés tous les animaux. .*

*La concession comporte aussi des greniers cylindriques recouverts de toits de chaume. Des escaliers permettent d'accéder à certaines terrasses.*

