

LES RÉGIONS ARIDES



Anglais : Dry Countries



Español : Regiones áridas



Italien : Regione arida



Allemand : Dürre Gegend

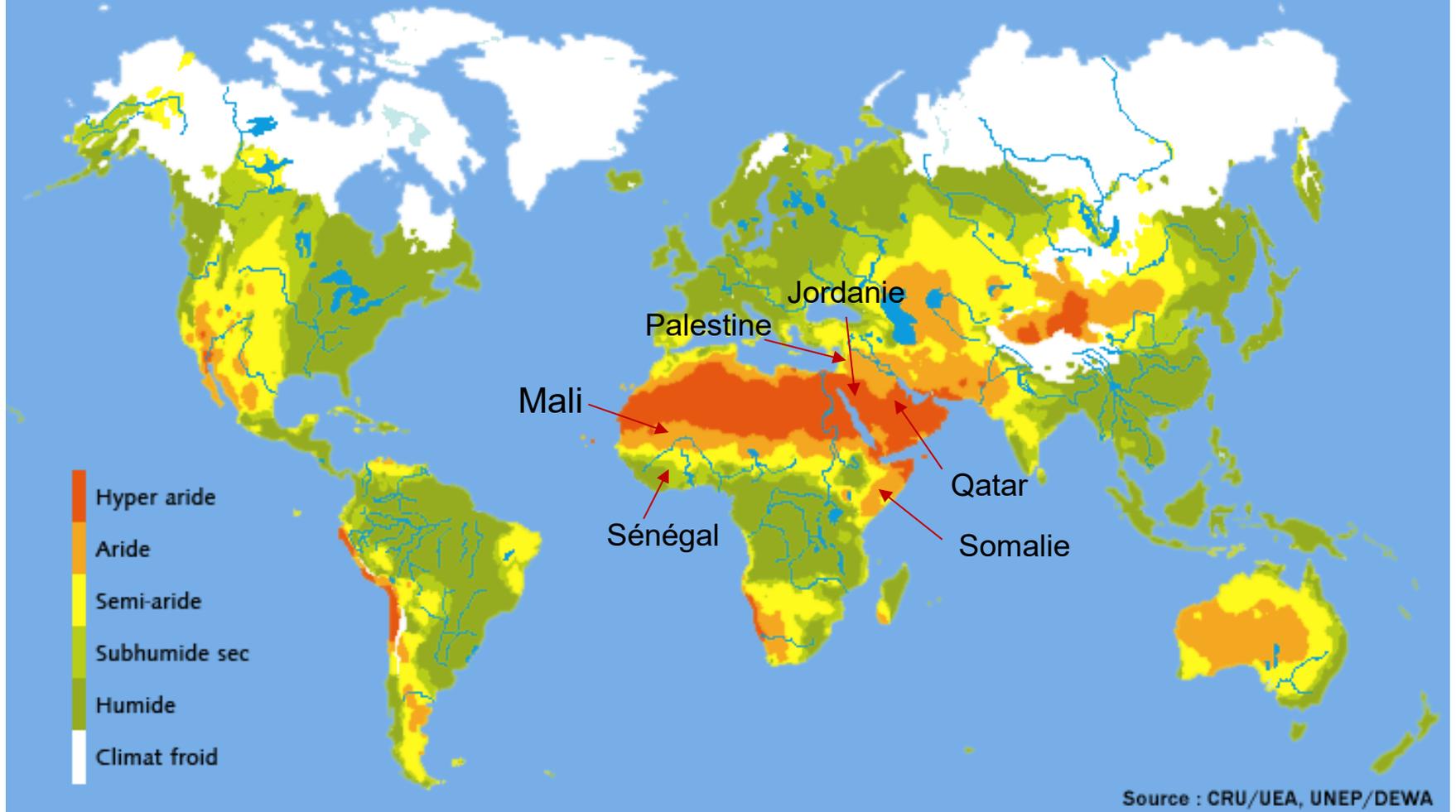


GROUPE 8

BIGATÀ Arnau 2TH2
FAVARD Valentin 2TH2
MONTASSU Kristine 2TH1

BRIGAUD Basile 2TH2
VAN CAMMEREN Eva 2TH2
PERROTIN Jérémie 2TH2

CARTE MONDIALE DES ZONES ARIDES



SITUATION GÉOGRAPHIQUE



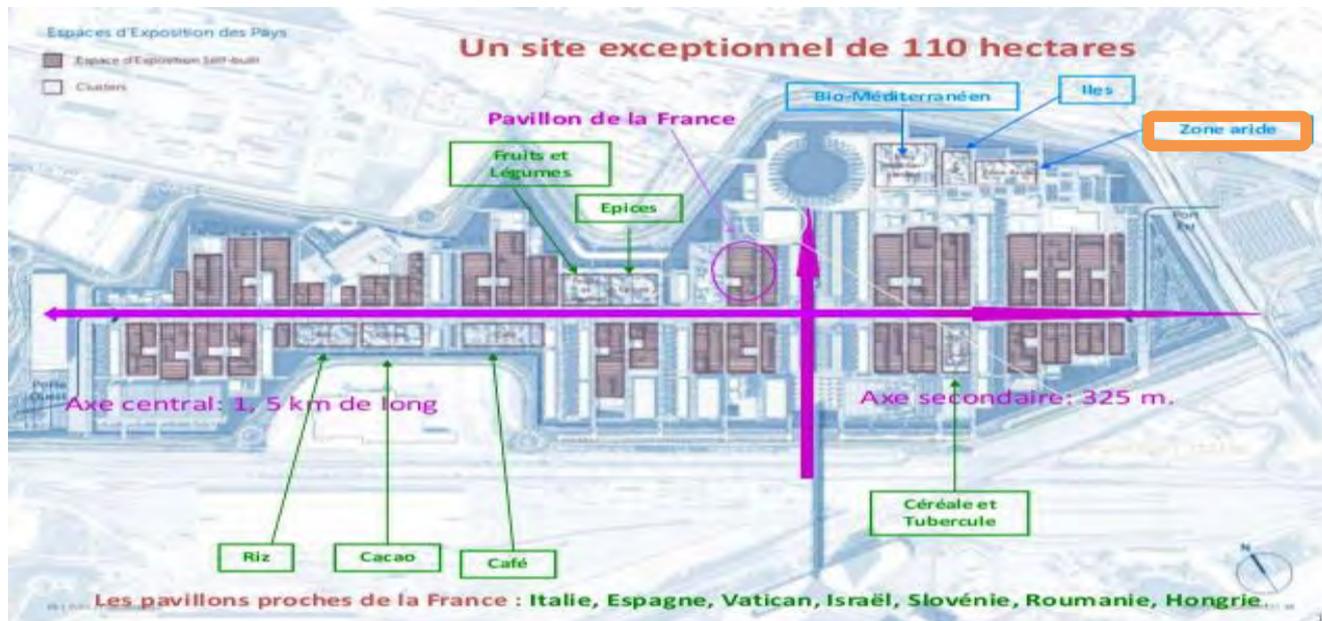
HISTOIRE DES PAYS OU TERRITOIRES CONCERNÉS

Ces régions arides de l'Afrique et de la péninsule arabique étaient peuplées de nomades (Touaregs dans le Sahara, les Bédouins).

Ils ont longtemps été dominés par d'autres peuples. Le Sahara a ainsi été colonisé par la France à partir du XIXe. Puis à partir des années 1950-1960, des pays indépendants apparaissent comme le Mali ou la Mauritanie.

La péninsule arabique a appartenu à l'Empire Ottoman jusqu'en 1918. Ensuite des états indépendants se sont formés peu à peu à partir des années 1930 (Arabie Saoudite, Emirats Arabes Unis). Quant au Qatar, il est né en 1971.

Plan de l'exposition universelle de Milan



CITATIONS LITTÉRAIRES ET FILMOGRAPHIE SE RAPPORTANT AUX PAYS OU TERRITOIRES

Citations littéraires :

- *“Il n’y a pas le désert qui guérisse le désespoir: on peut y pleurer sans crainte de faire déborder un fleuve.”* Ahmadou Kourouma (écrivain ivoirien 1927-2003)
- *“L’homme qui, du désert connaît le secret, ne peut vieillir. La mort viendra, tournera autour de la dune et repartira.”* Tahar Ben Jelloun (écrivain et poète marocain)

Filmographie s’y rapportant :

- *Lawrence d’Arabie* de David Lean (1962, Royaume-Uni)
- *Les Baliseurs du Désert* de Nacer Khemir (2006, Franco-tunisien)
- *Or Noir* de Jean-Jacques Annaud (2011, Qatar-France)
- *Timbuktu* de Abderrahman Sissako (2014, Mauritanie)

RESSOURCES ALIMENTAIRES LOCALES



Dans les régions arides, la sécheresse et le manque de terres cultivables diminuent les rendements des cultures. Néanmoins, les paysans cultivent du blé, du riz, des céréales secondaires, des oléagineux, des racines, tubercules et plantains. Des pays plus pauvres comme la Jordanie, la Palestine, le Mali, le Sénégal, la Somalie etc... n'ont pas les moyens de faire face aux conditions climatiques de leur pays donc de produire une variété de légumes, de fruits et d'élever du bétail contrairement aux pays plus riches comme les pays pétroliers de la péninsule arabique



In the arid regions, the drought and lack of cultivable lands reduce considerably the crop yields. Nevertheless, the peasants grow wheat, rice, coarse grains, oilseeds, roots, tuberous and plantains. Poorer countries such as Jordan, Palestine, Mali, Senegal, Somalia etc... do not have the resources to cope with climate conditions of these countries to produce different varieties of vegetables, fruits and cattle contrary to rich countries like the ones in the arabic peninsula.



Nelle zone aride, scarsità di terre, la siccità e la mancanza di terreni coltivabili riduce i raccolti. Néanmoins cresce di grano, riso, cereali, semi oleosi, radici, tuberi e banane. I paesi più poveri come la Giordania, la Palestina, Mali, Senegal, Somalia ecc... non hanno le risorse per far fronte a condizioni climatiche dei paesi quindi produrre una diversa varietà di verdure, frutta, carne ecc... a differenza di paesi ricchi come i Emirati.

RESSOURCES ALIMENTAIRES LOCALES



En las regiones áridas, la falta de agua, la sequedad y la falta de tierra cultivable disminuyen los rendimientos de los cultivos. Todo y así, cultivan trigo, arroz, otros cereales, oleaginosas, raíces, tubérculos y otras plantas. Las regiones áridas de los países más pobres como Jordania, Palestina, Mali, Senegal, Somalia ... no tienen los medios para hacer frente a las condiciones climáticas de su país y por lo tanto de producir una gran variedad de verduras, frutas, carnes,... Contrariamente a los países más ricos como los países productores de petróleo de la península arábiga.



In ariden, Landknappheit , Dürre und Mangel an Ackerflächen reduziert die Ernteerträge . Néanmoins er wächst Weizen, Reis, Futtergetreide , Ölsaaten, Wurzeln, Knollen und Kochbananen . Ärmere Länder wie Jordanien, Palästina , Mali, Senegal , Somalia ect ... nicht über die Ressourcen, um mit Klimabedingungen der Länder zu bewältigen erzeugen daher eine andere Vielzahl von Gemüse, Obst, Fleisch usw. ... im Gegensatz zu Eiter reichen Ländern wie den Emiraten.

LES DIFFÉRENTS PRODUITS LOCAUX

Les pays orientaux utilisent souvent les mêmes types de produits, et leurs repas sont souvent semblables. Dans la culture arabe, on mange avec les mains, c'est pour cela que les plats sont pensés et cuisinés de façon à être partagés et mangés avec les doigts facilement en communauté.

Le monde arabe utilise ainsi beaucoup de pâtes brick pour attraper les condiments avec les mains. Les condiments eux sont très gras, composés de beaucoup d'épices, d'agneau, beaucoup de légumes (carottes, tomates, poivrons, etc ...). En dessert, ils mangent des dattes accompagnées d'un café. (cf : le Qatar)

Exemples :

Mali: La cuisine typique malienne est constituée de trois bases : le riz, les pâtes et les pommes de terre (et patates douces). Pour les plus riches, le plat est accompagné de viande (mouton, coq, chèvre,..).

Les fruits et légumes locaux sont les suivants: mangue, poivron, tomate, pomme de Terre, ...

Qatar: Les habitants du Qatar consomment beaucoup de variétés de poisson (thon, lambris, turbot), des fruits de mer (homard, crabe, crevette) mais également de la viande comme de l'agneau.

Les Qataris consomment traditionnellement du Qahwa, un café, qui s'obtient à partir de poudre de café et une gamme d'épices exotiques, comme la cardamome, le safran, les clous de girofle et de l'eau de rose. Il est traditionnellement servi sucré et accompagné de quelque chose de "doux", comme des dattes.



IMPORTATION ET EXPORTATION DES PRODUITS DES ZONES ARIDES

L'agriculture n'est pratiquée que dans les oasis et les périmètres irrigués dans le Sahara et le désert d'Arabie. L'élevage est surtout nomade et concerne les moutons, chèvres et dromadaires. De ce fait ces pays n'exportent pas de produits agricoles. Par contre ils importent une grande partie de leur alimentation, par exemple le Qatar importe 90% de sa consommation alimentaire.

Les pays du Sahel comme le Mali importent des céréales et exportent certaines de leurs productions comme le coton mais aussi des tubercules et des racines (manioc, patate douce) dans les pays voisins.



COMPOSITION NUTRITIVE DES DIFFÉRENTS PRODUITS LOCAUX

Dans **certains** pays d'Afrique, les gens qui ne peuvent pas manger de viande se nourrissent exclusivement de céréales comme le mil, le maïs, ... Mais ces produits n'apportent pas tous les nutriments dont le corps humain a besoin. Par exemple, le maïs et le mil n'apportent pas tous les acides aminés essentiels (AA) dont le corps a besoin et qu'il ne sait pas produire lui-même. Le lait maternel, contient tous les AA. Mais après l'allaitement, les enfants souffrent de carences et souffrent du syndrome du "Kwashiorkor" : ils sont très maigres avec un ventre très gonflé.

Acides aminés	Maïs	Lait Maternel
Lysine	0	7,2
Méthionine	2,3	2,0
Leucine	24	10,2
Isoleucine	7,3	7,6
Tryptophane	0,1	1,9
Phénylalanine	6,3	5,9
Thréonine	3	4,6
Valine	3	9,9

CLASSIFICATION DES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE PRODUITS LOCAUX

Les différentes variétés de produits locaux sont:

- des céréales : du maïs, sorgho, millet, blé, orge
- des oléagineux : tournesol, sésame, arachide
- des légumineuses : haricot niébé
- des racines : manioc, patate douce
- des fruits : dattes



Champ de maïs



Plants de millet

Manioc



Haricot nibe



Sésame



Dattier

ETUDE DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les Africains possèdent un régime alimentaire peu varié souvent basés sur du manioc ou des céréales. Il sont peut être plus proches de la malnutrition que de la sous-nutrition car ce type d'alimentation n'est pas assez équilibré et peu entraîner des maladies graves comme sur les enfants entre deux et cinq ans qui peuvent être atteint du kwashiorkor. (cf.diapo 10)



Consommation alimentaire principale



Aliment en manque

Tableau 3.13 Consommation alimentaire au Nigéria (g/habitant/jour)

Denrée alimentaire	Consommation rurale	Consommation urbaine	Consommation urbaine en pourcentage de la consommation rurale
Igname, tubercule frais	287,8	70,0	24
Manioc, gari sec	43,1	141,0	327
Taro, frais	33,8	-	-
Pomme de terre		31,8	-
Plantain			
fruit bouilli	13,5	9,0	68
farine sèche	10,3	-	-
Taro, bouilli	16,7	-	
Maïs			
farine	162,8	-	
grains	27,3	-	
amidon sec	17,0	36,0	211
Mil			
farine	88,8	4,0	
fura	16,8	-	
Farine de sorgho blanc	16,4	-	
Grain de acha	22,0	-	
Riz	11,7	47,0	401
Bié	1,3	31,0	2 384
Dolique de Chine	21,9	33,0	150
Caroube	13,8		
Boeuf	23,3	35,0	150
Poisson, séché	3,5	5,0	142
Huile de palme rouge	27,7	20,0	72
Lait de vache, frais	35,2	6,0	17
Sucre	4,4	5,0	113
Poisson, frais	-	58,0	5
800			
Œuf	-	4,0	400

VALORISATION DES PRODUITS RESSOURCES

PAR LEUR TRANSFORMATION

CULINAIRE (recettes)

Le Songhay est un plat traditionnel du Mali

Ingrédients pour 12 personnes

- | | | | |
|----------------------|---------------------------|------------|---------------|
| - 1kg de pâte à pain | - 20 cl d'huile | - anis | - sel, poivre |
| - 1,5 kg de mouton | - 6 oignons | - cumin | |
| - 8 tomates | - 200 g de pâte de tomate | - cannelle | |
| - 10 dattes | - ail | - laurier | |

Préparation : 30 minutes

Préparer des petites boulettes de pâte d'environ 5 cm de diamètre. Recouvrez d'un torchon humide puis faire reposer une heure au minimum. Prendre une grande cocotte et mettre l'huile à chauffer. Découpez le mouton en morceaux (pas trop gros morceaux) et faites les revenir dans l'huile bien chaude. Emincez les oignons et ajoutez les lorsque les morceaux de mouton sont bien dorés. Pelez, retirez les graines et coupez les tomates. Ajoutez la pâte de tomate et la moitié des tomates. Dénoyautez et pilez les dattes. Mélangez à 20 cl d'eau et ajoutez. Hachez l'ail et ajoutez. Assaisonnez avec l'anis, le cumin, la cannelle, le laurier, sel et poivre. Laissez mijoter à feu moyen environ 15 minutes. Ajoutez ensuite 2,3 L d'eau et laissez mijoter encore 30 minutes. Déposez alors les boulettes de façon à ce qu'elles ne soient pas entièrement immergées. Couvrez et laissez cuire encore 30 minutes environ. Retirez les boulettes. Laissez la sauce encore une peu pour qu'elle s'épaississe. Versez enfin sur les boulettes. Si vous êtes obligés de cuire les boulettes en plusieurs fois, ajoutez de l'eau, les tomates, les épices et mêmes des dattes à chaque fois.



LA VALORISATION DES PRODUITS RESSOURCES PAR LE SERVICE ET /OU PAR LEURS MODES DE CONSOMMATION

Recette qatari du Oum Ali

Ingrédients (pour 6 personnes)

220 g de pâte feuilletée au beurre ou 10 croissants au beurre 20 g de noix de coco râpée
4 cuillères à soupe de cassonade 30 g d'amandes en poudre
1/2 litre de lait 20 g de pignons, torréfiés
1 gousse de vanille, fendue et égrenée 25 g de noix
1/2 litre de crème fraîche semi-épaisse 25 g de pistaches, torréfiées
2 cuillères à soupe de raisins secs blancs 20 g de noisettes, torréfiées
2 cuillères à soupe de raisins de Corinthe 30 g d'amandes entières, torréfiées
100 g de sucre Quelques abricots secs et pruneaux
200 ml de crème fraîche épaisse

Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés. Saupoudrer la pâte feuilletée de 2 cuillères à soupe de cassonade et la cuire environ 15 minutes. Réserver et laisser refroidir complètement. Dans un grand saladier, couper grossièrement la pâte feuilletée ou les croissants, ajouter les fruits secs sans la poudre d'amandes, en prenant soin d'en réserver quelques uns pour la décoration. Mettre dans une casserole le lait, la crème, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Porter à ébullition à feu moyen / fort sans cesser de mélanger au fouet. Un peu avant la prise de l'ébullition verser les amandes en poudre et bien mélanger. Dans un plat allant au four ou dans des ramequins individuels, mettre le mélange pâte feuilletée ou croissants et fruits secs quasiment à ras bord. Verser dessus le liquide chaud tout doucement en laissant le temps à la pâte d'absorber le liquide. Réserver 15 minutes.

Préchauffer le four à 180 degrés. Napper le dessus de crème fraîche épaisse. Saupoudrer des deux cuillères à soupe de cassonade restantes. Enfourner environ 25 minutes ou jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Garnir le dessus de quelques fruits secs concassés (facultatif).



LA VALORISATION DES PRODUITS RESSOURCES EN HÔTELLERIE -RESTAURATION

Les produits alimentaires peuvent être valoriser par leur mode de service ou leur mode de consommation.

Au Sénégal, la cuisine est très conviviale. On sert les aliments sur une table basse. Tout le monde se réunit autour et on se sert en piochant dans le bol avec la main ou avec une cuillère.



LA VALORISATION DES PRODUITS RESSOURCES EN HÔTELLERIE -RESTAURATION

PAR LES MOTS

Le mahalabia est un dessert très répandu dans les pays du golf. C'est un magnifique dessert aux couleurs vives qui est composé d'une crème aromatisée la plus part du temps à la fleur d'oranger et à la rose. Ces parfums d'Orient vous apportent une fraîcheur très agréable ainsi qu'une très belle douceur en fin de repas. Pour avoir encore plus de plaisir à manger ce dessert rien de plus que quelques pistaches grillées et de Cranberry secs.



PAR LE PRIX A PARTIR D'UN COÛT MATIÈRE

Certes la fleur d'oranger et les arômes de rose sont assez cher à l'achat mais très peu de volume est nécessaire pour donner énormément de goût à un plat. Pour une recette pour huit personnes il faut deux cuillères à soupe de rose et une d'orange. Le coût du produit finale n'est donc pas très élevé et est alors avantageux.

500ml de lait
4 C à soupe de sucre
2 C à soupe de maïzena
2 C à soupe d'eau de rose
1 C à soupe d'eau de fleurs d'oranger

L'AVENIR EN ZONES ARIDES

LES CONSTATS

A ce jour, de graves menaces sont présentes dans les déserts qui recouvrent 33.7 millions de km². Plusieurs pays notamment les États Unis les utilisent pour construire des ville comme Las Vegas, des prisons ou bien des camps d'entraînement militaire. Le problème qui a été constaté est que toutes ces installations puisent énormément d'eau et donc assèchent les déserts.

De plus, suite au réchauffement climatique la température a augmenté de 0.5°C à 2°C entre 1976 et 2000. Ce réchauffement provoque une baisse du nombre de précipitations. La biodiversité de la faune et la flore est donc menacée.



L'AVENIR EN ZONES ARIDES

LES CONSÉQUENCES SUR L'ÉCONOMIE, SUR LA POPULATION

En sachant que les sols des déserts sont très pauvres suite au manque d'eau, la culture est compliquée et coûteuse. La famine est présente ou menace,



L'AVENIR EN ZONES ARIDES (suite)

LES ACTEURS DE LA LUTTE CONTRE LA DÉSERTIFICATION

Suivant les causes de la désertification les solutions ne sont pas les mêmes.

Une des premières solutions est de fertiliser les sols afin de leur rendre leurs qualités nutritives.

La reforestation est également une des solutions qui permet tout d'abord à fertiliser le sol en l'humidifiant mais aussi à protéger les sols du vent qui déplace le sable.

Des palissades peuvent être également mise en place sur les dunes afin de retenir le sable.

Le problème de ces solutions est qu'elles sont très coûteuses et donc difficiles à mettre en place. La meilleure des solutions restent donc la prévention en mettant en place une agriculture durable qui ne consomme pas beaucoup d'eau et de prendre soin des forêts qui sont "les poumons" de la terre.

PROSPECTIVE ET FUTUR

Si les solutions énoncées précédemment sont mises en place et respectées à long terme, la plus part des déserts seront sauvés de la désertification.

Bien que tous cela paraissent simple se n'est pas le cas l'avenir des déserts est encore un enjeu.

MERCI

FIN

