

916.626 VAL



**JEAN-PIERRE VALENTIN**  
**DOCUMENTARISTE**  
**28/09/1963**

Né dans les Vosges, Jean-Pierre Valentin, inspiré par ses lectures de Frison-Roche et de Saint-Exupéry, éprouve très jeune le désir de voyager. Pour s'imprégner des ambiances sahariennes, il choisit dès l'âge de 20 ans de traverser à pied l'Afrique de l'Ouest, de Dakar au lac Tchad.

Depuis, il est retourné régulièrement partager la vie quotidienne des éleveurs touaregs et peuls wodaabe, au Mali et au Niger. Il en est ainsi venu à s'intéresser à la riche histoire des échanges chameliers et à arpenter les pistes abandonnées où les prestigieuses cités ensablées vibrent encore au souvenir des files camelines chargées d'or, de sel ou d'ivoire, dans les pas des pèlerins et des trafiquants d'esclaves. En 2005, il a accompagné la *taghlamt*, la grande caravane qui, entre le massif de l'Air et l'erg de Bilma, affronte les sables du Ténéré, de la terre touarègue au pays toubou.

Ces expériences renouvelées auprès des nomades du Sahara constituent la trame et le fond de sa trilogie documentaire *Sur la route des caravanes*.

Jean-Pierre Valentin

# TĒNĒRĒ

AVEC LES CARAVANIERS DU NIGER

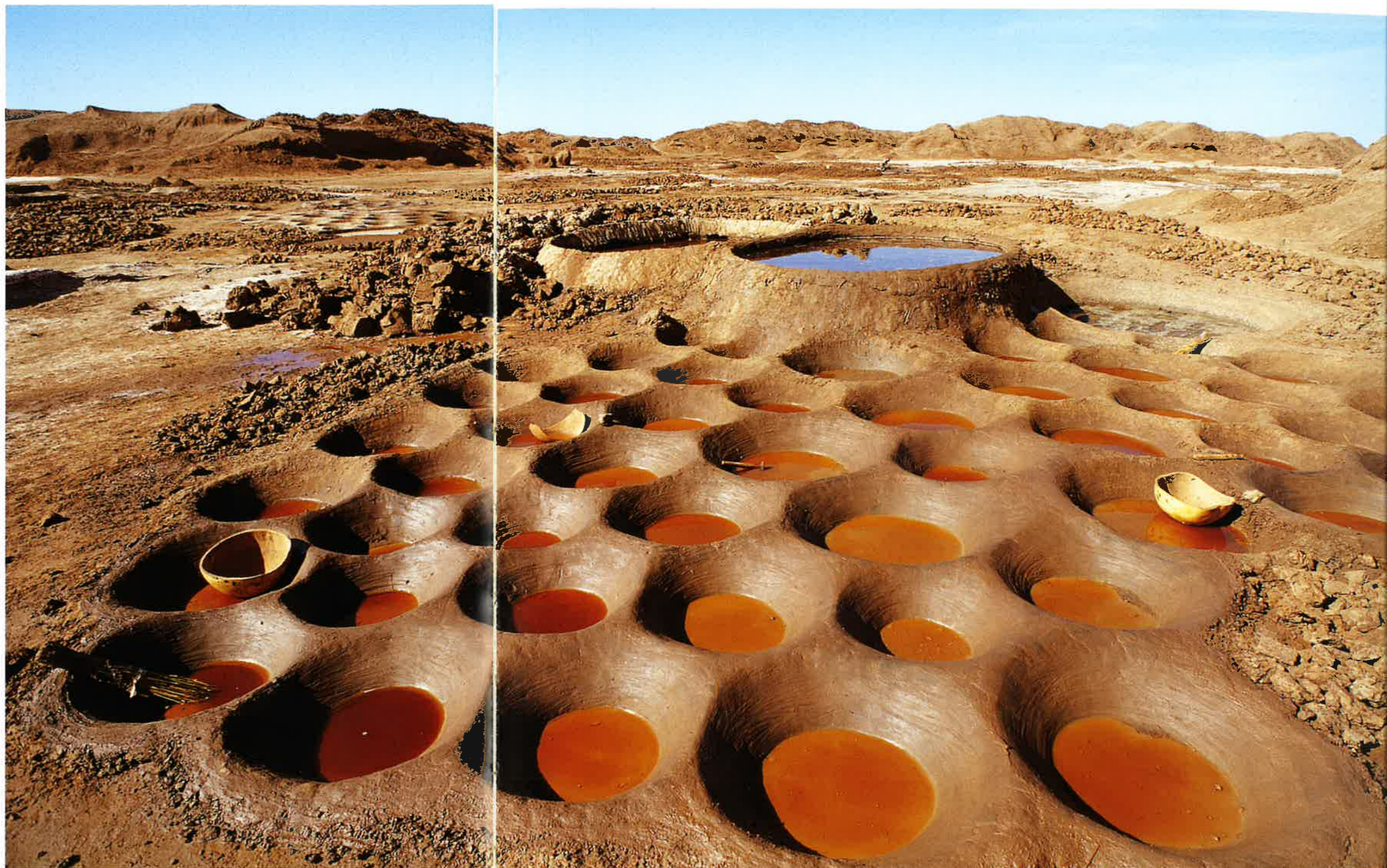


### *Des œillets versicolores*

LE SITE DE TEGUIDDA N'TESEM abrite sans aucun doute les plus belles salines du Sahara. Sises au nord-ouest d'Agadez, les installations salifères produisent des pains de qualité, appréciés pour leurs valeurs curatives par les éleveurs de la région. La zone est isolée, la transsaharienne évite le secteur depuis fort longtemps et seuls quelques transporteurs algériens empruntent la piste à tombeau ouvert. Autant dire qu'aujourd'hui le voyageur ne séjourne pas là par hasard. L'accueil n'y fut d'ailleurs pas des plus amènes... L'habileté de mon ami touareg Aghaly et la lettre d'introduction du ministre du Tourisme et de l'Artisanat furent de précieux sésames. Les formalités terminées, c'est en compagnie d'Ousmane que j'arpentai deux jours durant cet endroit singulier.

Huit mois sur douze – en dehors de la saison des pluies qui ennoie totalement l'endroit –, les salines sont exploitées, et le sel exporté. Le travail est rude, surtout en période de forte chaleur, quand la cuvette salicole vibre sous l'effet de la fournaise. Teguidda N'Tesemt est la proie permanente d'insaisissables mirages, nappes d'eau inaccessibles qui miroitent sur l'horizon surchauffé.

Tôt le matin, les sauniers sont à l'ouvrage. Les femmes curent avec soin les œillets d'argile ; si besoin est, elles les réparent



## LES SALINES DE TEGUIDDA N'TESEM

SUITE

afin de prévenir toute fuite préjudiciable. Ce travail est long, fastidieux. Le dos courbé, cassé, il faut, aidé de rudimentaires outils – balais sans manche en fibre d'*afazo* et robines archaïques –, lisser et modeler sans relâche les cuvettes. Les hommes, directement avec la pissette ou à l'aide de seaux, transvasent ensuite l'eau saumâtre des puits de décantation aux petits bassins d'évaporation. La teneur en sel – qui provient de l'eau et de la terre –, l'orientation des trous, l'heure de la journée colorent à merveille la palette magique du chantier. Les alvéoles abricot, fraise, framboise ou cassis égaient cet univers âpre. Régulièrement, un tâcheron casse la première croûte de sel en l'aspergeant d'eau d'un geste nerveux, afin de favoriser la suite de la cristallisation. L'opération sera répétée autant de fois que nécessaire. Selon la saison, une à deux semaines seront requises avant de récolter.

Le sel mouillé est alors mis à égoutter avant transformation. À ce stade, la collecte est partagée; deux parts pour le propriétaire du vasais exploité, une pour son contremaître. Selon leur générosité, ils rétribuent les autres compagnons.

Les pains de sel sont façonnés à l'écart de l'aire de salinage, ainsi que dans les cours des maisons du village tout proche. La forme la plus répandue est parallélépipédique, légèrement bombée. Le sel humide est tassé sur une planche de palmier qui sert de gabarit. Chaque propriétaire a sa marque, généralement apposée du plat du pouce. D'autres pains sont

ronds ou triangulaires, décorés de motifs géométriques et destinés aux clients habituels du saliculteur.

Situé sur les pistes médiévales du Caire et de La Mecque, Teguidda N'Tesemt a longtemps été une étape appréciée, contrôlée par des vassaux de l'empire songhay de Gao. Le peuplement actuel et les dialectes utilisés témoignent de cette époque de prospérité. Quelques caravanes menées par des Touaregs kel gress, des âniers peuls ou des camions transportent chaque année le sel caractéristique du lieu. Le troc domine souvent, du mil contre du sel. En fonction du commerce, certaines années, les sauniers organisent leurs propres expéditions afin de rejoindre les marchés et de vendre leur production. Ousmane, qui bavarde tout en confectionnant ses pains, trouve que si la vie est parfois dure à Teguidda, le travailleur consciencieux et volontaire y vit décemment.

Sur la piste aléatoire qui nous conduit vers Agadez, d'autres puits d'eau saumâtre permettent aux pasteurs de fréquenter l'endroit, surtout pendant l'hivernage; la saison pluvieuse invite le bétail à la cure salée. À Azelik, où quelques ruines et gravures signalent une occupation ancienne, deux femmes isolées récoltent le natron, carbonate de sodium utilisé avec le tabac à chiquer, très prisé des nomades touaregs. Au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, le voyageur arabe Ibn Battûta décrivait ici une industrie du cuivre qui semble confirmée aujourd'hui par les dernières recherches.

