

# Maroc: Pain Abadir

X10 Pour jusqu'à 40 personnes ⌚ Temps de préparation: 2 heures



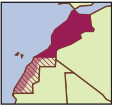
## Ingrédients

- farine de blé raffiné Aberioun
- eau (60% de la quantité de la farine)
- sel (1% de la quantité de la farine)
- sans utilisation de la levure

## Préparation

Il s'agit de préparer une pâte homogène, légèrement surhydratée et laisse. La pâte préparée est laissée au repos pendant une dizaine de minutes. Puis, la pâte, d'environ 5 cm d'épaisseur, est posée sur des cailloux déjà chauffés et nettoyés des cendres. Ensuite, elle est recouverte des cendres et des plantes, notamment l'armoise, sur lesquelles brûle un feu de bois pendant une heure. Enfin, le pain est cuit quand on refait la même opération en mettant du feu sur l'autre face de la pâte pendant une heure supplémentaire. Ce pain Abadir peut être conservé pendant une semaine.

La recette et la préparation de ce pain a été assurée par Mme Hadda ouAli n'Ait Damou, du village d'Imilchil.



# Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial (SIPAM) Système Oasien dans le Haut Atlas, Maroc



Situé sur le coeur des montagnes d'Atlas au Maroc, le site Imilchil Amellago a été classé en juin 2011 comme Site Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial (SIPAM) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO dans le cadre d'un partenariat fructueux avec l'INRA, ORMVA de Tafilalet et l'Association ADRAR.

L'initiative SIPAM dans le site vise à identifier les possibilités de renforcer les capacités des agriculteurs traditionnels et locaux dans les communautés d'Imilchil grâce à une meilleure gestion des ressources naturelles (eau, pâturages), la transformation des produits SIPAM, un meilleur accès à la commercialisation et l'identification des opportunités et des incitations pour promouvoir la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité agricole et la biodiversité associée, la promotion du patrimoine culturel (moussem des fiançailles, architecture) et la valorisation du paysage et de l'artisanat à travers le tourisme.



## Pain Abadir: le rituel respecté du Moussem d'Imilchil

Le Moussem d'Imilchil est une manifestation socio-culturelle de renommée internationale. En plus de sa vocation religieuse et économique, c'est l'unique occasion annuelle, pour les éleveurs nomades, les poètes et les agriculteurs, de se retrouver après une année de travail et de labeur. Le Moussem permet également aux jeunes fiancés de se réunir pour concrétiser leur union par des actes de mariage.

Nommé pendant les années soixante "Moussem des fiançailles" en vue de promouvoir le tourisme de montagne, le Moussem d'Imilchil est organisé depuis des siècles par la tribu des Aït Hdidou (Confédération des Ait Yafelmane). La cérémonie est également marquée par la préparation du pain Abadir, typique des Aït Hdidou. Dans les rites locaux, il fait partie des cadeaux offerts à la famille de la mariée.

## SIPAM – Une initiative de partenariat globale

Lors du Sommet Mondial sur le Développement Durable tenu en 2002 à Johannesburg, en Afrique du Sud, et en réponse aux évolutions globales qui sapent les bases de l'agriculture familiale et des systèmes agricoles traditionnels, l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture (OAA) des Nations-Unies a lancé l'Initiative pour un Partenariat Global relative à la conservation et à la gestion évolutive des « Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial ».

L'objectif général de ce partenariat est d'identifier et de sauvegarder des Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial, les paysages qui leur sont associés ainsi que la biodiversité agricole et les systèmes de savoirs, et cela en suscitant l'établissement d'un programme à long terme afin de soutenir les SIPAM et d'être profitable aux niveaux global, national et local grâce à leur conservation dynamique, leur gestion durable et l'amélioration de leur viabilité.

