



digital.union@sonapresse.com

## L'actu du web

par S.A.M.

PÊCHE : DES FILETS PLUS INTELLIGENTS



Photo: DR

Pour réduire la prise d'espèces non ciblées par la pêche, une équipe de l'Ifremer teste à Lorient (Morbihan, France) des chaluts intelligents permettant de trier le poisson avant même de le remonter à bord des bateaux, mais également de limiter l'impact sur l'écosystème marin, rapportait hier TV5 monde. Chaque année, 20 millions de tonnes de poisson, soit environ le quart des captures marines totales, sont rejetées en mer ou ramenées à quai bien que non exploitées, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

TANZANIE : DES MILLIERS DE FILLES-MÈRES PEUVENT REPARTIR À L'ÉCOLE



Photo: DR

Les filles enceintes et les jeunes mères peuvent à nouveau poursuivre leurs études dans les collèges et lycées publics en Tanzanie. C'est une décision de la nouvelle présidente, Samia Suluhu Hassan, qui a mis fin à la politique de discrimination suivie par son prédécesseur. En Tanzanie, les adolescentes enceintes étaient systématiquement et définitivement exclues de l'école. Conformément à un décret promulgué en 2017 par le président de l'époque, l'autocrate John Magufuli, qui qualifiait d'"immoral" le comportement de ces élèves, souligne France Info.

PRESSE : MAURICE DURCIT LA RÉGULATION DES MÉDIAS AUDIOVISUELS



Photo: DR/L'Union

Malgré la mobilisation des médias, les députés mauriciens ont approuvé la réforme de la loi sur l'autorité indépendante de l'audiovisuel, qui durcit la réglementation encadrant les radios privées. Reporters sans frontières (RSF) demande au président de ne pas promulguer ce texte, qui menace l'indépendance du journalisme dans le pays.

## LES COMMUNAUTÉS

Que la cuisine soit!



Photo: DR

L'art culinaire gabonais est prisé.

Serge A. MOUSSADJI  
Libreville/Gabon

Sur YouTube, WhatsApp ou Facebook, la cuisine gabonaise est présente. Même Wikipédia explique: "les bases de la cuisine du Gabon se trouvent essentiellement dans les produits de la terre (comme la banane plantain, le manioc, la feuille de manioc, l'aubergine africaine, le piment, etc.) et les produits de la mer (à peu près toutes les sortes de poissons

exotiques et de crustacés). Mais les Gabonais consomment aussi la viande d'animaux terrestres, gibier (par exemple le rat palmiste) ou volaille (le poulet, la pintade...). La viande de brousse est très appréciée. Cela inclut antilope et phacochère mais aussi porc-épic, pangolin, serpent, crocodile, singe, etc."

Pour défendre et faire découvrir la richesse de l'art culinaire issu des neuf provinces du Gabon, des groupes se sont formés sur Facebook. Cuisine gabonaise

et du monde (il est possible de consulter les publications sans en être membre) revendique plus de 118 000 affiliés. Il parle de cuisine africaine (et donc gabonaise) ou européenne. Le groupe permet de publier des photos et des recettes dans l'objectif de corriger ses membres sur certains points. "Que la cuisine soit!", est sa devise.

Cuisine gabonaise est un nom utilisé par deux groupes distincts. Le plus important est un privé et est suivi par plus de

129 000 personnes. Ces dernières doivent, par exemple, la préparation de l'œuvre culinaire. Pour mettre en avant la diversité culturelle et culinaire du pays. La femme gabonaise en cuisine est également un groupe privé et estime ses membres à 14 585 membres.

Tous ces groupes démontrent bien que la cuisine gabonaise est au centre des attentions. Au point que des restaurants en Europe ou des livres l'exaltent.

## UN MARCHÉ POUR FAIRE RAYONNER LE GABON

S.A.M.  
Libreville/Gabon

25 pays ont été invités au Marché des Cuisines du Monde qui aura lieu à Paris les 4 et 5 décembre prochains. Le Gabon sera aux côtés de l'Azerbaïdjan, du Brésil, de l'Algérie, du Cambodge, des Comores, du Cap-Vert, du Chili, de l'Espagne, de la France, de l'Indonésie, de Madagascar, du Maroc, du Mexique, du Mali, du Niger, de la Roumanie, du Pérou, du Pakistan, de la République dominicaine, des

Philippines, de la Tanzanie, de la Tunisie et du Venezuela. Sur cet événement, Charley Zaragoza, rédacteur en chef de Paris Secret, disait le 26 novembre dernier, tout son bonheur. "Il existe peut-être autant de façons de cuisiner que d'humains sur Terre, et autant de gastronomies que de différentes cultures. La cuisine est un art universel, un langage de saveurs que chacun peut comprendre et en bons Parisiens cosmopolites, nous sommes bien conscients de la richesse que cette diversité nous apporte. Pour célébrer

ce monde de délices, le Village International de la Gastronomie organise la Semaine des Cuisines du Monde, du 29 novembre au 6 décembre. Et pour terminer cette semaine gourmande en beauté, un Marché de Noël version food se tiendra le week-end du 4 et 5 décembre! Au programme, des rendez-vous entre amateurs de cuisine et exposants, une grande librairie Gibert dédiée à la gastronomie (avec dédicaces de grands chefs et pâtisseries), une épicerie fine, mais aussi une mise en avant des arts de la table."

EXPRESSION DIRECTE



Photo: DR