

LA POTERIE TRADITIONNELLE DE TATA

Région Souss Massa

Suivi Par Saadia OUCHIKH

Dossier sponsorisé par Maison d'Hôtes Dar Infiane Tata avec ses annexes Campement Akka Nait Sidi et Maison d'Hôtes Chez Lahcen Tissint en tant qu'outils pilotes de l'AMDGJB qui gère le Territoire Soutenable du Géoparc Jbel BANI



La poterie de Tata a été reconnue en tant qu'artisanat dès l'installation des Amazighs dans cette région. Elle est produite manuellement par les potiers avec des matériels très traditionnels. Elle aura toujours servi à produire un artisanat au service de la vie quotidienne de la population Tataouie, surtout dans les douars.



La poterie représente pour beaucoup l'équipement pour la femme dans la cuisine et pour l'extérieur de la maison.

La poterie artisanale de Tata comprend des plateaux (tazlaft ou Tamsswit), des gobelets (agheraf), des tajines, des canouns (Lkanoun ou Talkanount) tous de différentes tailles. Les potiers ont aussi la fonction de réaliser des poteries permettant de garder et conserver les bijoux, céréales et tous ce qui est couteux avec la production des grandes cuves ou jarres (Tigdar) et bien d'autres produits que les gens peuvent utiliser tout spécialement dans les douars.





Pour réaliser tous ces produits le potier utilise des équipements et outils traditionnels: il a besoin de l'argile(idki) et utilise une peinture traditionnelle (Asgou) quiest mélangée avec de la gomme arabique (Tounine) ainsi qu'un tour traditionnel (Lloulb) qui lui permet de réaliser les formes spécifiques à la poterie de Tata.

Après la façon des produits et la peinture sur terre crue, il y a l'étape de la cuisson au four. La cuisson est faite avec branchages et herbes que les femmes ramènent de la montagne lointaine.





Actuellement est mis en place une nouvelle technologie de cuisson avec les fours à gaz conçus spécialement pour la poterie. Cela permet d'éliminer ainsi les durs travaux de ramassages pour les femmes, de protéger ainsi la flore environnante.





L'utilisation des vaisselles de la poterie donne au repas un gout extraordinaire, spécialement un tajine de la poterie avec des légumes de champ de paysan Tataoui avec de la viande et des épices donne un gout inoubliable avec l'eau dans un gobelet de la poterie



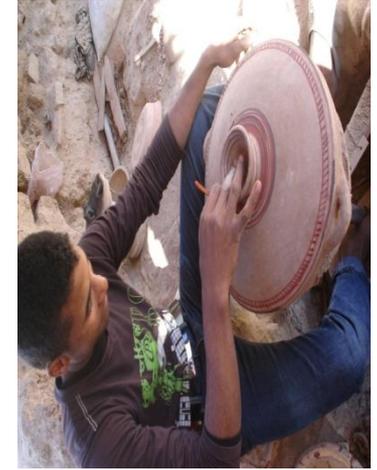


Ces dernières années, la poterie de Tata a connu un regain d'intérêts grâce à l'assistance de la société civile qui a encouragé les potiers avec des formations qui ont été proposées pour les jeunes potiers dans le but de développer cet artisanat qui était en train de disparaître.

Ces efforts et réalités ont permis à une jeune génération d'avoir l'espoir de redévelopper cet artisanat pour que la poterie soit à nouveau reconnue dans la région.

Les Tataouis ont l'espoir que cette jeune génération pourra ainsi éviter la disparition d'un artisanat qui a depuis fort longtemps représenté l'appartenance à la culture Tataouie.

Pour accompagner cette démarche, la Maison d'hôtes Dar Infiane à Tata s'est attachée à faire reproduire par un ancien potier 69 pièces de formes et usages coutumiers anciens. Exposition en sera faite afin que la région retrouve ainsi avec sa poterie, quelques racines.



Par Saadia OUCHIKH
P.I.T. de Tata

Produit par la Commission développement AMDGJB

Suivi de Patrick Simon

Président Association Marocaine de Développement du Géoparc Jbel Bani www.portailsudmaroc.com www.geoparcjbelbani.com

www.guidenumerique-sudmaroc.com www.darinfiane.com

GSM: +212.6610170 **Courriel: darinfiane.resa@gmail.com**

