

url : <http://ugtg.org/spip.php?article1206>

# **KAP Gwadeloup : Opération EurosoeManjé an-nou an Iñkol an-nouEuros**

- Dossier spécial LKP - Secteurs mobilisés -

Date de parution : 28 mai 2010

Date de mise en ligne : vendredi 21 mai 2010

Mis à jour le : vendredi 21 mai 2010

**KAP Gwadeloup - Koudmen pour une agriculture paysanne en Guadeloupe [1]**

C/Â? UPG - Ancienne Chambre dâEuro"agriculture âEuro" Destrellan

97 122 Baie Mahault.

Tel : 06 90 32 86 66

**Dossier de presse**

**Opération : âEurosoeManjé an-nou an Iñkol an-nouâEuro**

**2Âme Âdition âEuro" 29 mai 2010**

**Kap Gwadeloup**

**Ecole Richard Pierrot - Chateaubrun âEuro" Sainte Anne**

**Projet de lâEuro"association : KAP GWADLOUP (Koudmen pour une Agriculture Paysanne en Guadeloupe ).**

LâEuro"association KAP GWADLOUP a ÂtÂ crÂe le 20 janvier 2008, Â lâEuro"initiative de lâEuro"UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe) et compte aujourdâEuro"hui 45 membres.

Cette association a pour but de relayer, par tout moyen jugÂ utile (financier, juridique, communicationâEuro!), le Projet dâEuro"Agriculture Paysanne dÂfendu par lâEuro"UPG (Union des Producteurs agricoles de Guadeloupe) et plus gÂnÂralement de dÂfendre la production du terroir gwadeloupÂen.

Kap Gwadeloup sâEuro"est donc engagÂe sur toutes les actions portant sur les axes suivants :

- [-] PrÂserver le foncier agricole de la Guadeloupe, afin dâEuro"Âviter la disparition pure et simple de notre agriculture.
- [-] Permettre que nos producteurs agricoles vivent de leur mÂtier et soient de mieux en mieux formÂs notamment sur les fondamentaux dâEuro"une agriculture pour le pays Guadeloupe (Agriculture Paysanne intÂgrant des systÂmes de production en polyculture/Âlevage, systÂme plus autonome, moins demandeurs en intrants et plus respectueux de lâEuro"environnement).
- [-] Permettre de nourrir en qualitÂ et en quantitÂ la population avec nos productions locales et **dÂvelopper des actions permettant de se rapprocher de lâEuro"autosuffisance alimentaire.**
- [-] Permettre aux consommateurs gwadeloupÂens de tous Âges de se rÂapproprier les productions du terroir GuadeloupÂen.
- [-] Permettre Â cette population de moins consommer de produits importÂs et souvent raffinÂs qui sont dommageables pour sa santÂ.

Un des axes forts de notre programme dâEuro"action est la **sensibilisation des enfants Â la consommation de produits du terroir**, en particulier par le biais des restaurants scolaires.

LâEuros"augmentation de la consommation des produits locaux dans ces restaurants se heurte à plusieurs difficultés, dâEuros"ordre économique et administratif, mais aussi des difficultés liées au manque dâEuros"intérêt des enfants pour certains produits de leur environnement naturel.

CâEuros"est sur ce dernier point que Kap Gwadeloup se mobilise aujourdâEuros"hui avec la **deuxième édition** de lâEuros"opération : « **Manjâ© an-nou an Iâ©kol an-nou** » dont lâEuros"objectif principal est de **sensibiliser les jeunes enfants guadeloupâ©ens à la production agricole locale et à la consommation de produits du terroir** en utilisant une approche originale : la découverte des saveurs grâce à la fabrication des plats avec lâEuros"aide dâEuros"un spécialiste reconnu en cuisine : M Emile Promeneur.

Les enfants de la classe de **CM1/CM2**, se rendront à la cuisine centrale de Sainte Anne où ils compareront les menus avec le chef et son équipe pour lâEuros"ensemble de leur école. Les plats seront ensuite dégustés et une présentation des produits locaux utilisés dans les menus sera réalisée lors dâEuros"une animation à lâEuros"école, à partir des travaux effectués par les enfants et leur équipe pédagogique.

Parmi les produits utilisés, tous issus du terroir guadeloupâ©en : igname, patate, banane jaune, laitue ainsi que du poisson, de la viande de lapin, sans oublier la découverte des saveurs de différents fruits (papaye, citron, tomates, cythère, ananas, carambole, melon).

Cette opération comporte un deuxième volet : la visite dâEuros"une exploitation agricole de la région (polyculture-élevage). Cette visite sera réalisée le 17 juin 2010.

### Partenaires :

- [-] Emile Promeneur âEuros" Enseignant en cuisine
- [-] Ecole de Château Brun âEuros" Sainte Anne.
- [-] UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe)
- [-] Municipalité de Sainte Anne
- [-] Caisse des Ecoles de Sainte Anne
- [-] Caraïbes Melonniers
- [-] SYLAP (Syndicat des Eleveurs de Lapins de Guadeloupe)
- [-] UMPG (Union des Marins Pêcheurs de la Guadeloupe)

## Déroulement de la journée du 29 mai 2010

8h30 âEuros" 11h00 : Préparation des repas par les élèves à la cuisine centrale de Sainte Anne, à partir dâEuros"ingrédients offerts par les agriculteurs et les partenaires de lâEuros"opération.

12h00 âEuros" 13h30 : Dégustation des plats.

### Menu :

Entrées :

- [-] Assortiment de salades du marché et sa vinaigrette gourmande
- [-] Salade de patate douce à la morue.

Plat n°1 :

- [-] Sauté de lapereaux du terroir à la mangue.
- [-] Mousseline d'igname à l'ail

Plat n°2 :

- [-] Filet de daurade rôtie au thym frais
- [-] Gratin de papayes vertes

Dessert :

- [-] Salade de fruits de saison à la Menthe fraîche

### **Membres de Kap Gwadeloup à contacter :**

Nathalie MINATCHY - Tel : 0690328666 à Eurosoe" nathalie.minatchy@wanadoo.fr

Delile DIMAN-ANTENOR - Tel : 06 90 50 85 70 - delile.diman@wanadoo.fr

---

[1] KAP Gwadeloup - Koudmen pour une agriculture paysanne en Guadeloupe, est membre du collectif LKP