

url : <http://ugtg.org/spip.php?article1706>

Communiqué de presse Kap Gwadeloup : EurosoeManjé an-nou an Iñkol an-nou Euro

- Actualité -

Date de parution : 29 novembre 1999

Date de mise en ligne : lundi 23 janvier 2012

Mis à jour le : lundi 23 janvier 2012

UGTG.org

Dossier de presse

Opâ©ration : âEurosoeManjâ© an-nou an Iâ©kol an-nouâEuros

4â©me â©dition âEuros" 26 janvier 2012

Ecole Elie Chauffrein

Depuis longtemps, des paysans de Guadeloupe organisâ©s notamment au sein de lâEuros"UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe) se sont engagâ©s dans une dâ©marche de relocalisation de la production, de la transformation et de la consommation. Ils visent la reconquâ©te du marchâ© local et lâEuros"autonomie alimentaire de la Guadeloupe. Ils prâ©nent un mode de production durable : lâEuros"agriculture paysanne, plus autonome et plus â©conome, basâ©e sur des systâ©mes de production en polyculture-â©levage.

La consommation de produits agricoles locaux se heurte souvent â© la râ©ticence des consommateurs qui se plaignent, entre autres, des prix exorbitants. Elle se heurte aussi aux dâ©ficiences de lâEuros"approvisionnement. Mais, lâEuros"un des obstacles les plus difficiles est bien celui du â© goâ©t des consommateurs â© », en particulier celui des enfants. La nâ©cessaire â© â©ducation â© la consommation â© prend ici tout son sens.

CâEuros"est dans ce contexte, que KAP GWADLOUP (Koudmen pour une agriculture paysanne en Guadeloupe) regroupant des personnes de toutes origines sociales, entend jouer son râ©le en mettant en oeuvre dans plusieurs â©coles de la Guadeloupe lâEuros"opâ©ration : â© **Manjâ© an-nou an Iâ©kâ©l an-nou** â© », dont lâEuros"objectif principal est de sensibiliser les jeunes enfants â© la production agricole gwadeloupâ©enne et â© la consommation de produits du terroir en utilisant une approche originale :

la dâ©couverte des saveurs grâ©ce â© la fabrication des plats avec lâEuros"aide dâEuros"un spâ©cialiste reconnu en cuisine, et la visite dâEuros"une exploitation agricole de la Râ©gion fonctionnant suivant les principes de lâEuros"agriculture paysanne.

Les 22 enfants dâEuros"une classe de CE2/CM1 se rendront â© la cuisine centrale de Capesterre Belle Eau pour confectionner eux-mâ©mes leur repas et celui des enfants de leur â©cole avec lâEuros"aide de trois chefs cuisiniers reconnus.

Parmi les produits utilisâ©s, tous issus du terroir gwadeloupâ©en : giraumon, papaye, patate, viande de lapin, ananas, pastâ©que, melon, maracudja. Deux produits seront mis â© lâEuros"honneur, le lapin et la patate.

Cette opâ©ration comporte deux autres volets :

â©. Le **mardi 24 janvier**, une **confâ©rence** de Monsieur Emile **CELANIE** â© destination des enfants de classes de Joliot-Curie et dâEuros"Elie Chauffrein sur les problâ©mes liâ©s â© lâEuros"hygiâ©ne alimentaire et la

problématique de l'Eurosoe, à 10h00 à l'Eurosoe OMSC de Capesterre Belle Eau. Lors de cette conférence, un artisan boulanger qui a mis au point un pain à base de patate, viendra expliquer le processus de fabrication aux enfants et leur présentera également le produit.

À La **visite de l'Eurosoe exploitation agricole de M. Ismaël I VOUTEAU**, exploitant agricole à Capesterre, afin que les enfants fassent le lien entre les aliments qu'ils mangent et l'Eurosoe agriculteur qui les cultive. Cette visite qui sera l'occasion de réaliser d'autres découvertes alimentaires, aura lieu le 10 février 2012.

Partenaires :

À Chefs : Messieurs **Kichenin, Balco et Privat**.

À Ecole Elie Chauffrein

À Municipalité de Capesterre Belle Eau.

À Caisse des Écoles de Capesterre Belle Eau

À UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe).

À Emile Cécilie

À Robert COUDOUX à Eurosoe Artisan Boulanger.

À Ismaël I VOUTEAU à Eurosoe Exploitant agricole

Déroulement de la journée du 26 janvier 2011.

8h30 à 11h00 : Préparation des repas par les élèves à la cuisine centrale de Capesterre Belle Eau, à partir d'ingrédients offerts par les agriculteurs et par les partenaires de l'Eurosoe opération.

12h00 à 13h30 : Dégustation des plats au réfectoire du Restaurant Scolaire de Capesterre Belle Eau.

Menu :

Entrée : Mûche de papaye et giraumon

Plat : Lapin façon Man Tin et son gratin de patate

Dessert : Mosaïque de fruits Gwadeloup.

Membres de Kap Gwadeloup à contacter :

Nathalie MINATCHY - Tel : 06 90 32 86 66 - nathalie.minatchy@wanadoo.fr

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