

KAP Gwadeloup
Koudmen pour une agriculture paysanne en Guadeloupe
C/° UPG - Ancienne Chambre d'agriculture – Destrellan
97 122 Baie Mahault.
Tel : 06 90 32 86 66

Dossier de presse

Opération : “**Manjé an-nou an lékol an-nou**”

2^{ème} édition – 29 mai 2010

Kap Gwadeloup

Ecole Richard Pierrot - Chateaubrun – Sainte Anne

Projet de l'association : KAP GWADLOUP (Koudmen pour une Agriculture Paysanne en Guadeloupe).

L'association KAP GWADLOUP a été créée le 20 janvier 2008, à l'initiative de l'UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe) et compte aujourd'hui 45 membres.

Cette association a pour but de relayer, par tout moyen jugé utile (financier, juridique, communication...), le Projet d'Agriculture Paysanne défendu par l'UPG (Union des Producteurs agricoles de Guadeloupe) et plus généralement de défendre la production du terroir guadeloupéen.

Kap Gwadeloup s'est donc engagée sur toutes les actions portant sur les axes suivants :

- Préserver le foncier agricole de la Guadeloupe, afin d'éviter la disparition pure et simple de notre agriculture.
- Permettre que nos producteurs agricoles vivent de leur métier et soient de mieux en mieux formés notamment sur les fondamentaux d'une agriculture pour le pays Guadeloupe (Agriculture Paysanne intégrant des systèmes de production en polyculture/élevage, système plus autonome, moins demandeurs en intrants et plus respectueux de l'environnement).
- Permettre de nourrir en qualité et en quantité la population avec nos productions locales et **développer des actions permettant de se rapprocher de l'autosuffisance alimentaire.**
- Permettre aux consommateurs guadeloupéens de tous âges de se réapproprier les productions du terroir Guadeloupéen
- Permettre à cette population de moins consommer de produits importés et souvent raffinés qui sont dommageables pour sa santé.

Un des axes forts de notre programme d'action est la sensibilisation des enfants à la consommation de produits du terroir, en particulier par le biais des restaurants scolaires. L'augmentation de la consommation des produits locaux dans ces restaurants se heurte à plusieurs difficultés, d'ordre économique et administratif, mais aussi des difficultés liées au manque d'intérêt des enfants pour certains produits de leur environnement naturel.

C'est sur ce dernier point que Kap Gwadeloup se mobilise aujourd'hui avec la **deuxième** édition de l'opération : « Manjé an-nou an lékol an-nou » dont **l'objectif principal est de sensibiliser les jeunes enfants guadeloupéens** 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 l'aide d'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 prépareront les menus avec le chef et son équipe pour l'ensemble de leur école. Les plats seront ensuite dégustés et une présentation des produits locaux utilisés dans les menus sera réalisée lors d'une animation à l'école, à partir des travaux effectués par les enfants et leur équipe pédagogique.

Parmi les produits utilisés, tous issus du terroir guadeloupéen : 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 d'une exploitation agricole de la région (polyculture-élevage). Cette visite sera réalisée le 17 juin 2010

Partenaires :

- Emile Promeneur – Enseignant en cuisine
- Ecole de Château Brun – Sainte Anne.
- UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe)
- Municipalité de Sainte Anne
- Caisse des écoles 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 – 11h00 : Préparation des repas par les élèves à la cuisine centrale de Sainte Anne, à partir d'ingrédients offerts par les agriculteurs et les partenaires de l'opération.

12h00 – 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 rôti 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 – nathalie.minatchy@wanadoo.fr

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