

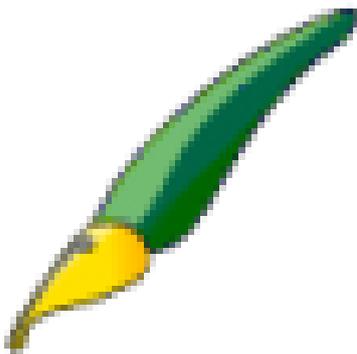
<http://ugtg.org/spip.php?article1706>



Communiqué de presse Kap Gwadeloup : "Manjé an-nou an lékol an-nou"

- Actualité -

Date de mise en ligne lundi 23 janvier 2012



Copyright © UGTG.org - Tous droits réservés

Dossier de presse Opération : "Manjé an-nou an lékol an-nou"

4ème édition - 26 janvier 2012

Ecole Elie Chauffrein

Depuis longtemps, des paysans de Guadeloupe organisés notamment au sein de l'UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe) se sont engagés dans une démarche de relocalisation de la production, de la transformation et de la consommation. Ils visent la reconquête du marché local et l'autonomie alimentaire de la Guadeloupe. Ils prônent un mode de production durable : l'agriculture paysanne, plus autonome et plus économe, basée sur des systèmes de production en polyculture-élevage.

La consommation de produits agricoles locaux se heurte souvent à la réticence des consommateurs qui se plaignent, entre autres, des prix exorbitants. Elle se heurte aussi aux déficiences de l'approvisionnement. Mais, l'un des obstacles les plus difficiles est bien celui du « goût des consommateurs », en particulier celui des enfants. La nécessaire « éducation à la consommation » prend ici tout son sens.

C'est dans ce contexte, que KAP GWADLOUP (Koudmen pour une agriculture paysanne en Guadeloupe) regroupant des personnes de toutes origines sociales, entend jouer son rôle en mettant en oeuvre dans plusieurs écoles de la Guadeloupe l'opération : « **Manjé an-nou an lékol an-nou** », dont l'objectif principal est de sensibiliser les jeunes enfants à la production agricole guadeloupéenne 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, et la visite d'une exploitation agricole de la Région fonctionnant suivant les principes de l'agriculture paysanne.

Les 22 enfants d'une classe de CE2/CM1 se rendront à la cuisine centrale de Capesterre Belle Eau pour confectionner eux-mêmes leur repas et celui des enfants de leur école avec l'aide de trois chefs cuisiniers reconnus.

Parmi les produits utilisés, tous issus du terroir guadeloupéen : giraumon, papaye, patate, viande de lapin, ananas, pastèque, melon, maracudja. Deux produits seront mis à l'honneur, le lapin et la patate.

Cette opération comporte deux autres volets :

- Le **mardi 24 janvier**, une **conférence** de Monsieur Emile **CELANIE** à destination des enfants de classes de Joliot-Curie et d'Elie Chauffrein sur les problèmes liés à l'hygiène alimentaire et la problématique de l'obésité, à 10h00 à l'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.

Communiqué de presse Kap Gwadeloup : "Manjé an-nou an lékol an-nou"

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

Partenaires :

- Chefs : Messieurs **Kichenin, Balco et Privat**.
- Ecole Elie Chauffrein
- Municipalité de Capesterre Belle Eau.
- Caisse des écoles de Capesterre Belle Eau
- UPG (Union des Producteurs Agricoles de la Guadeloupe).
- Emile Célanie
- Robert COUDOUX - Artisan Boulanger.
- Ismaël VOUTEAU - Exploitant agricole

Déroulement de la journée du 26 janvier 2011.

8h30 - 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'opération.

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

Menu :

Entrée : Méli-mélo de papaye et giraumon

Plat : Lapin façon Man Tin et son gratin de patate

Dessert : Mosaique 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