

RAPPORT DE THE MEAL 2018

INTRODUCTION

THE MEAL est une activité entreprise pour rassembler un jour donné plusieurs personnes autour d'une table afin de partager un repas de terroir (les produits locaux 100% naturel.

C'est une journée de partage et de concertation a pour but d'encourager les paysans à prendre conscience de l'importance de l'autosuffisance alimentaire et de la préservation de notre écosystème. Cet événement a été organisé pour sa toute première fois au Congo Brazzaville par AVD Congo Brazzaville.

Pour sa première année dans notre pays le repas THE MEAL s'est tenu dans la ville économique Pointe-Noire, précisément au centre-ville dans l'enceinte de l'Hôtel Royal Park à la terrasse ce samedi 22 Septembre 2018.

1- LE COMITE D'ORGANISATION

Afin de permettre une meilleure organisation de THE MEAL 2018, le coordonnateur Général de AVD Congo Brazzaville Bruno Estevão Barros s'est vu entourer d'une équipe active pour la réalisation de cet événement.

Il a été établi pour ce but plusieurs réunions les 09, 13, 15, 19,20 et 21 Septembre qui ont permis la planification et l'organisation de l'événement au centre-ville dans l'enceinte même de l'hôtel Royal Park ou un contrat a été signé de partenariat avec celui-ci et une salle a été mis à notre disposition pour le dit événement.

Un comité formé de :

- Bruno E. Barros
- Yannick Biassadila
- Lionel Mouanda
- Ben Chancel
- Domergue Souaka
- Verel Moukoumbou
- Blandel
- Paris Nina

- Barthele Massamba
- Christ Yoka
- Sharon Yoka
- Franche
- Fernand Yoka

Qui ont travaillé ensemble dans l'accomplissement de cet événement.

2- AU TITRE DE L'EXECUTION DES TACHES

En vue d'une bonne coordination des activités une équipe composée de :

- Bruno Barros
- Yannick Biassadila
- Lionnel Mouanda
- Domergue Souaka
- Paris Nina
- Christ Yoka
- Ben Chancel
- Barthele Massamba
- Fernand Yoka

Est mise en place afin de parvenir à organiser l'événement dans les normes exigées et à prévoir tout ce qui va avec l'organisation de celui-ci, une cotisation est faite par tous les membres et la répartition des tâches de la manière suivante :

- Dans l'organisation de la salle nous avons, Barhèle Massamba, Lionnel Mouanda, Fernand Yoka, Bruno Barros.
- Dans la commission cuisine et achat nous avons, Yannick, Franche.
- Dans l'organisation de la conférence nous avons Bruno Barros, Ben Chancel, Domergue Souaka, Paris Nina, Yannick Biassadila, Barthèle Massamba et Fernand Yoka.

Le comité cité au complet s'est chargé des tâches et a veillé à son accomplissement.

Le 22 Septembre, le jour même de la cérémonie le comité est sur le terrain à 7h afin de s'assurer que l'événement soit une réussite.

Est placé :

L'installation du projecteur, des tréteaux, des chaises, la disposition des plats à déguster, les thèmes à développer sont introduit et affichés au projecteur, le

décor de la salle est revu et à 14h, sans attendre les invités la conférence est lancée.

3 - LE DEROULEMENT DE L'EVENEMENT

C'est avec l'intervention du maître de cérémonie Barhèle Massamba que la cérémonie est lancée, qui fait la présentation de l'événement, avec le thème générale ****TANT DE CRISE TANT D'OPPORTUNITES**** suivi de Bruno Barros qui a intervenu avec la projection d'une vidéo parlant de l'événement pour expliquer Le repas THE MEAL, son historique l'importance et le profit pour lequel il est organisé.

Ensuite il entame la présentation de l'association des volontaires du développement durable (A.V.D) après la projection d'une vidéo du président Fondateur The Meal Michel Bauman, parlant du sujet et de l'installation du siège de l'association ici au Congo Brazzaville.

La cérémonie suit son cours avec les interventions ci-dessous citées :

Domergue souaka sur le thème L'ENVIRONNEMENT FAVORABLE

Yannick Biassadila

Paris NINA, puis la conférence se termine par l'intervention de Ben Chancel sous le thème LE TRAVAIL UN VERITABLE POISON

INVITÉS

Nous avons reçu en cette date plusieurs invités, parmi lesquels Mme **Chantal Elisabeth**, qui a exercé dans le secteur humanitaire qui eu l'honneur de faire une présentation sur un fruit qui a des vertu thérapeutique.

Il y'a aussi eu l'intervention d'un homme de Dieu pasteur d'une église dans la ville, Entrepreneur et coach en développement personnel nommé Mr **Sion Messie** qui nous fait une brillante présentation sur l'environnement.

Ensuite nous entrons dans la dégustation des plat de terroir présentés dont :

- ✓ Les courges (boulette, poisson, poulet)
- ✓ Boulettes de poulets
- ✓ Boulette de poisson

- ✓ Bananes frites
- ✓ Jus de bissap
- ✓ Jus de gingembre
- ✓ Jus de Bouille (pain de singe)

Ainsi la cérémonie pris fin par un message de clôture fait par le maître de cérémonie et des remerciements sont adressés tous les invités.

Rédigé par :

SG

Fernand Yoka

Corrigé par:

Bruno Barros

Coordonnateur.