

RAPPORT DE THE MEAL 2018

INTRODUCTION

THE MEAL est une activité qui consiste chaque année à rassembler un jour donné plusieurs personnes pour partager un repas du terroir qui se devra d'être naturel. Cet évènement est une journée de partage et de convivialité autour du concept **”produire et consommer local”** pour encourager les paysans et contribuer à l'autosuffisance alimentaire. Cet évènement est organisé en Côte d'Ivoire chaque année par AVD Côte d'Ivoire. Cette année THE MEAL s'est tenue dans la ville d'Abidjan précisément à Cocody dans le village Blockhaus, le samedi 22 Septembre 2018.

A. LE COMITE D'ORGANISATION

Afin de permettre une meilleure organisation de THE MEAL 2018, le Coordonnateur Général de AVD Côte d'Ivoire Raoul KE a lui-même piloté cette activité.

Après plusieurs réunions d'organisation qui ont permis la planification et l'organisation de l'évènement à Blockhaus, une délégation constituée par le coordonnateur, le secrétaire général et la trésorière s'est rendu le lundi 17 septembre dans le dit village pour pouvoir s'imprégner des réalités afin de parfaire l'activité.

B. AU TITRE DE L'EXECUTION DES TACHES

Le matin du samedi 22 septembre jour de l'activité, après la disposition et la mise en place de toute la logistique à l'espace «Adoumin», The meal 2018 sous le thème « les paysans et les pêcheurs sont les seuls garants de notre énergie vitale, aidons les à nous nourrir correctement » a débuté par la serie



d'allocutions. Le secrétaire général a d'abord présenté AVD ensuite le but de the meal à toute l'assemblée venue prendre part à l'activité. A sa suite le Coordonnateur a donné les raisons qui ont poussé au choix du village de blockhaus, village de pêcheurs Ebriés. Le coordonnateur a incité toute l'assemblée à la protection de l'environnement et à la promotion de l'agriculture sans pesticide et sans OGM. Il a aussi plaidé pour une pêche qui tient compte de la régénération des espèces. C'est au environ de 13h que le buffet fut ouvert. Les mets étaient composées de l'attiéké (semoule de manioc) à l'huile rouge et l'attiéké simple accompagné d'une soupe de pêcheur. Dans la sauce on y trouve une variété de poissons. Dans la gaieté et la bonne ambiance nous avons dégusté les plats du terroir. C'est au environ de 16h que nous avons pris congé de nos convives. Notons que cette édition a été organisée dans la sobriété mais les objectifs ont été atteints.

CONCLUSION

Pour finir, nous remercions tous ceux qui de près ou de loin ont contribué par quelques manières à la réalisation de cette édition de THE MEAL. Clin d'œil particulier à M. Touré Pacôme et à sa mère qui ont été d'un grand secours dans la réalisation de cette édition. Vive l'édition 2019.

ANNEXE PHOTO



Pêcheurs du village de blockhaus



Allocution du secrétaire général de AVD-CI



Dégustation des différents plats du terroir



Une vue d'ensemble pendant le repas



Photo avec quelques participants de l'édition 2018