

## RAPPORT DE THE MEAL CÔTE D'IVOIRE 2019

---

### 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 21 Septembre 2019 coïncidant avec la journée international de la paix.

#### A. LE COMITE D'ORGANISATION

Afin de permettre une meilleure organisation de THE MEAL 2019, 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 le chargé des projets s'est rendu le mardi 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 21 septembre jour de l'activité, après la disposition et la mise en place de toute la logistique à l'espace «Adoumin», The meal 2019 sous le thème « quelles actions prioritaires pour une alimentation bio face aux changements climatiques ? » a débuté par la série d'allocutions. Le représentant du président des jeunes de Blockhaus à d'entrée de jeu souhaité la bienvenue à toute l'assemblée, par la suite le président de la jeunesse communale de Cocody a souhaité que ce genre d'actions se pérennise pour une prise de conscience. Pour clore la série des allocutions, Le coordonnateur de AVD Côte d'Ivoire a d'abord présenté AVD ensuite le but de The Meal à toute l'assemblée venue prendre part à l'activité. Pour terminer son propos 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.

Comme indiqué dans le programme, à la suite des allocutions, la conférence sur le thème du jour, donné par **M. KOFFI Kouassi Eugène**, Ingénieur en management par la qualité totale, président d'associations et chef d'entreprise agriprenneur.

Le conférencier a d'abord défini le changement climatique qui peut être anthropique (dû aux activités humaine) ou naturel. Il a aussi défini l'alimentation bio d'origine biologique et ses conséquence, l'alimentation écologique et ses bienfaits. L'impétrant a aussi donné des pistes aux jeunes présents pour s'adonner à la culture hors-sol écologique et rentable qui protège l'environnement. Pour finir le conférencier à insister sur les bonnes pratiques alimentaires pour une meilleure santé des populations. Il a aussi exhorté toute l'assemblée au jardinage, à pratiquer l'agriculture urbaine et périurbaine afin d'éviter les OGM source de cancers et autres maladies, il a suggéré d'éviter le gaspillage alimentaire et à inviter la jeunesse à s'organiser en coopérative et de se faire suivre pour de meilleure rendement agricole. Pour mettre fin à la conférence, l'auditoire à adresser plusieurs séries de questions au conférencier qui a brillamment répondu à toutes ces questions. C'est par des ovations que le conférencier à céder la place à la projection de film sur l'immigration clandestine vers l'Europe par la méditerranée.

La projection de film a porté sur le film intitulé : « MIGRANTS RETOUR D'ENFER » produit par la Direction des Ivoiriens de l'Extérieur qui est une direction du Ministère des Affaires Etrangères. Le film a été commenté par le Secrétaire Général de AVD Côte d'Ivoire. A la fin du film le Secrétaire Général à sensibiliser et exhorter l'assemblée à éviter l'immigration clandestine qui est entrain de décimer la jeunesse africaine en général.

La toute dernière étape a été le partage de « repas bio ». 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 gaité 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 et aux jeunes du village de Blockhaus venu participer à cette édition. Vive l'édition 2020.

**ANNEXE PHOTO**



**Le maître de cérémonie du jour le Secrétaire à l'organisation de AVD-CI en début de cérémonie**



**Allocution du président de la jeunesse communale de Cocody**



**Une vue de l'Assemblée**



**le conférencier en plein**





Remise des diplômes des acteurs et participants



Vue d'ensemble de quelques participants



Début du service et partage de repas bio



**Vue d'ensemble de quelques plats**



**En pleine dégustation**

Rendez-vous le 26 septembre 2020

[www.the-meal.net](http://www.the-meal.net) [www.avd-monde.org](http://www.avd-monde.org)