

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

# **Les céréales locales enseignées aux enfants, pour intéresser les parents**

- Sciences/Education -

Date de mise en ligne : vendredi 4 juillet 2008

---

**Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde**

---

**L'association écogastronomique Slow Food est en train d'expérimenter, à Sacré-CSur, à Dakar, un programme de vulgarisation des plats à base de céréales locales, à travers des enseignements à l'intention de plusieurs écoliers.**

*Dakar, 2 juil (APS)* Ce programme-test sensibilise sur l'importance de la consommation des céréales locales, avec l'exécution notamment d'un "volet technique" d'initiation de plusieurs écoliers à l'art culinaire. Des enseignements sont dispensés à plusieurs enfants pensionnaires d'écoles élémentaires de Liberté 5 et Grand-Yoff (banlieue), dans le cadre d'un volet expérimental dénommé "Mangeons local".

Ces enfants (garçons et filles) sont initiés, depuis avril dernier, à l'art culinaire. Dans un restaurant de Sacré CSur visité par un reporter de l'Aps, ils se familiarisent par exemple avec les cinq "M" de l'hygiène culinaire : le milieu (la cuisine), le manipulateur (le cuisinier), le matériel (les ustensiles), la matière (les produits) et la méthode de travail.

Cet apprentissage se déroule sous la supervision d'une monitrice, la restauratrice de profession Bineta Diallo Diokh.

Les enfants sont initiés à la connaissance des céréales (mil, riz, fonio, sorgho, le maïs, etc.) cultivées au Sénégal, à en connaître les zones par excellence de production. Aussi font-ils connaissance avec la filière agroalimentaire, ses différentes étapes à savoir la production, la transformation et la consommation, a expliqué Mme Diokh.

**Slow Food** veut, par cette initiative, promouvoir la consommation des céréales locales dans les foyers sénégalais, en remplacement des produits comestibles importés. "On a choisi de faire cela par les enfants parce qu'ils ont une grande influence sur leurs parents, sont de bons communicateurs, transmetteurs de savoir et peuvent amener ces derniers (les parents) à changer leurs habitudes alimentaires", a expliqué le journaliste Madieng Seck, qui travaille à ce projet.

"Quand on mange local, on enrichit le paysan sénégalais", a dit à l'Aps Seynabou Thiam, élève au CE2 de l'école élémentaire de Liberté 5. C'est en suivant ce programme qu'il lui est dispensé, comme à sa camarade Adja Thioune, un cours de préparation du maïs (local) au poisson (proposé comme un plat alternatif au renommé riz au poisson sénégalais, dont la denrée de base est souvent importée).

Les promoteurs de ce projet veulent que les parents de ces enfants se l'approprient eux-mêmes, afin de se mettre à davantage de consommation de plats à base de céréales locales, a ajouté M. Seck.

Basée à Bra (Turin, en Italie), l'association Fast Food International a été fondée en 1986 pour s'opposer "aux effets dégradants de la culture de la fast-food (restauration rapide), qui standardisent les goûts".

ESF/BK

---

Visiter le site de l'association [SlowFood](http://www.slowfood.fr/france/bio_fr.html) [http://www.slowfood.fr/france/bio\\_fr.html](http://www.slowfood.fr/france/bio_fr.html)