

RAPPORT DE L'ATELIER CUISINE D'AVRIL 2015 A MARS 2016

1ERE JOURNEE

Date 25 Avril 2015

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 1 Association des femmes de Bracody

Nombre 20

Thème : « COMMENT CUISINER UN REPAS EQUILIBRE ET VARIE »

Recette SAUCE LEGUME ACCOMPAGNE DE RIZ

Dessert MANGUE

2EME JOURNEE

Date 27 Juin 2015

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 2 Association des femmes du petit marché

Nombre 20

Thème : « MISE EN PRATIQUE DE LA NOTION D'HYGIENE AVANT PENDANT
ET APRES LA PREPARATION »

Recette SAUCE FEUILLE EPINARD AUX POISSONS ACCOMPAGNEE DE RIZ

Dessert ORANGE

3EME JOURNEE

Date 05 Septembre 2015

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 3 Association des femmes de l'habitat extension

Nombre 20

Thème : « CHOIX ET CONSERVATION DES ALIMENTS »

Recette RAGOUT DE POMME DE TERRE A LA VIANDE DE BOEUF

Dessert BANANE

4EME JOURNEE

Date 09 Décembre 2015

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 4 Association des femmes du latin

Nombre 20

Thème : « ASTUCES CULINAIRES »

Recette SOUPE DE POISSON ACCOMPAGNEE D'ATTIEKE

Entrée salade de choux

Dessert papaye

5EME JOURNEE

Date 16 Janvier 2016

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 5 Femmes des ménages

Nombre 20

Thème: « PROGRAMMATION DU TEMPS DE LA CUISSON »

Recette SAUCE GRAINE AUX POISSONS ACCOMPAGNEE DE RIZ

Entrée Salade de carotte

Dessert Orange

6EME JOURNEE

Date 12 Mars 2016

Lieu SIEGE

Heure 09h30 à 12h00

Groupe 6 Association des femmes de policier

Nombre 20

Thème: « COMMENT REALISER UNE VINAIGRETTE ? »

Recette

Entrée Salade d'avocat

Dessert Banane

DEROULEMENT DE L'ATELIER CUISINE

- Se laver les mains ;
- Présentation des légumes, suivie du rôle de chacun dans l'organisme ;
- Les légumes sont lavés plusieurs fois à l'eau claire ;
- Chacune des femmes s'attèle à faire le découpage des légumes ;

Sur instruction de la formatrice

- les Femmes motivées s'activent et participent dans un esprit de convivialité et de partage.

RESULTATS ATTENDUS

- Les femmes ont été formées à cuisiner les repas simples, variés et équilibrés ;
- L'atelier cuisine a inculqué aux Femmes les notions d'hygiène alimentaires ;
- Les Femmes ont appris la gestion du temps de cuisson ;
- A travers l'atelier cuisine les participantes ont tissé des liens de partage, de convivialité, malgré leurs origines sociales, politique, ethnique différentes ;
- Les Femmes étaient très chaleureuses et contentes d'avoir préparé et partagé ces moments avec d'autres mères de famille.

BILAN DE L'ATELIER CUISINE

Nombre de groupes formés: 6

Nombre de femmes : 120

PERSPECTIVES ET BESOINS

L'ONG SALUBRITE PLUS après toutes ces expériences constate que les femmes sont en majorité ignorantes des activités culinaires et des secrets liés à cette tâche. C'est-à-dire l'hygiène alimentaire, la conservation et même les noms et le rôle de chaque aliment dans l'organisme humain. Pour cela L'ONG veut faire bénéficier ses services à un nombre important de femme. Et engager des

nutritionnistes pour assurer ces formations au moins une fois par mois. Et cela dans toutes les 12 communes d'Abidjan. Nous comptons aussi organiser des concours culinaires et récompenser toutes les participantes et surtout les plus méritantes.

POUR CELA NOUS AVONS BESOIN :

- Des ustensiles de cuisine
- Des Vivres
- Des boites de conserve
- Une sono pour les conférences
- Un réfrigérateur pour la conservation des aliments vu que l'ancien est défaillant
- Une tenue de cuisine pour les femmes participantes
- Des livres pour l'auto formation en cuisine (cordon bleu)
- Des cadeaux de récompense pour les femmes à l'occasion des concours
- Des dons à toutes les femmes à l'occasion de la fête des mères

NB : Tous les ateliers cuisines s'étant presque déroulés de la même manière nous avons considéré dans ce rapport un seul point de déroulement pour toutes les séances.

Fait à Abidjan le 20/07/2016

SG