

Tomate d'Amazonie



Pois patate (Jicama)

Pourpier (Portulaca)



Conférence
Pour une alimentation diversifiée
À partir de plantes sauvages ou oubliées

Saint Laurent du Maroni, le 28 Mars 2017 – 9h/12h
Cayenne le 30 Mars 2017 – 9h/12h
(Entrée gratuite – Réservation à la DAAF)



Moringa, arbre



Rouroute



Salade soldat (Peperomia)



(bichoyak)

Le nombre de plantes entrant dans la composition de nos repas ne cesse de diminuer et dans le même temps la qualité nutritionnelle de nos aliments se dégrade, tout comme la santé des populations (surpoids, obésité, maladies cardiovasculaires, etc...).

Pourtant **il existe de nombreuses plantes alimentaires non conventionnelles**, aux qualités multiples : rusticité, richesse en éléments nutritifs, disponibilité, présentant une diversité gustative et gastronomique, 'naturelle' (sauvage ou cultivées sans intrants du fait de leur rusticité), adaptées à divers milieux (important en ces temps de réchauffement planétaire).

Dans ce cadre, la DAAF organise, à destination du grand public et des acteurs professionnels de la santé et de l'alimentation, un séminaire pour réhabiliter et faire découvrir des plantes sauvages comestibles, oubliées ou peu consommées, ayant des qualités nutritives remarquables.

Notre santé dépend de ce que nous mangeons !

La Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guyane et l'association GRAINE GUYANE

Vous invitent à deux conférences :

Pour une alimentation diversifiée à partir de plantes sauvages ou oubliées

Le lundi 28 mars 2017

Salle André Surlemont - Mairie de **Saint-Laurent-du-Maroni**
De 9 à 12h

Le mercredi 30 mars 2017

Salle de la CCIG place des Palmistes à Cayenne
De 9 à 12h

Introduction

L'alimentation induite par l'agriculture industrielle a fait disparaître de nombreuses plantes comestibles. De plus, les fruits et légumes que l'on trouve dans le commerce ont souvent perdu une partie de leurs valeurs nutritives. Il est donc légitime de chercher des plantes alimentaires plus favorables à notre santé.

Par ailleurs, la zone amazonienne est riche d'une biodiversité exceptionnelle et d'une biodiversité alimentaire très intéressante et peu connue.

Découvrons ou redécouvrons des plantes sauvages ou oubliées pour améliorer notre alimentation et notre santé.

Des lycéens impliqués

Ce séminaire se déroulera sur Saint-Laurent-du-Maroni et à Cayenne. **Il impliquera les lycées hôteliers de Melkior Garre à Cayenne, Bertène Juminer et Lumina Sophie sur St Laurent.** Dans ces établissements, des ateliers culinaires permettront aux élèves de réaliser des recettes utilisant ces plantes avec l'appui d'un chef brésilien, reconnu et précurseur de l'utilisation des plantes amazoniennes dans la cuisine. Des ateliers sont également prévus dans le cadre des journées Goûts & Saveurs de Guyane.

Intervenants

Interviendront à ces conférences des chercheurs du Brésil, du Surinam et de France qui travaillent sur cette problématique et qui, chacun de leur côté, militent pour mieux faire connaître ces plantes.

- **Hanni Van de Lande** : Professeure à l'université Anton de Kom à Paramaribo Suriname.
- **Armelle de Saint Sauveur** : Agronome et ethnobotaniste de Paris. Spécialiste du Moringa oleifera.
- **Marie Fleury** : Docteur en pharmacie et ethnobotaniste à l'IRD de Cayenne. Travaille sur la valorisation du patrimoine alimentaire en Guyane.
- **Marinice Oliveira Cardoso** : Agronome à l'Embrapa Manaus, Brésil. Spécialiste des plantes de la zone amazonienne.
- **Niede dos Santos Rigo** : Nutritionniste San Paulo, Brésil. Spécialiste de l'utilisation dans la cuisine des PANC's (Plantes Alimentaires Non Conventionnelles).
- **Iracema Bertoco** : Formatrice et chef cuisinier au centre brésilien Européen, Brésil. Membre du mouvement « Slow food » au brésilien et spécialiste des PANC's (Plantes Alimentaires Non Conventionnelles).

Modalité d'inscription

Complétez le coupon de réservation en [cliquant ICI](#)

Retournez-le au plus tôt au service de l'alimentation de la DAAF

philippe.hernandez@agriculture.gouv.fr / salim.daaf973@agriculture.gouv.fr

