



YAN'AGRIDAY

Renforcer les moyens de promotion des produits
agricoles guyanais

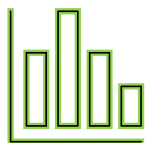
2020 -2022

Sensibiliser au «Mangerlocal »

Le projet

Réaliser des opérations trimestrielles de promotion et sensibilisation au « manger local » auprès des usagers de la Communauté d'Agglomération du Centre Littoral.

Un projet porté par l'INTERVIG en partenariat avec l'IFIVEG ainsi que l'AMASEGUY et financé par l'Agglo'GAL.



Montant du projet:
143 190 €

Les actions menées:

- Repas 100% local dans les cantines du territoire de la CACL
- Visites de fermes
- Visites d'unités d'agro transformation présentes sur le territoire
- Animation & sensibilisation du grand public sur les lieux de vente (grande distribution, marchés locaux, ...)
- Réalisation d'ateliers culinaires

Les objectifs

Social :

- Sensibiliser au manger local dès le plus jeune âge
- Promouvoir les productions alimentaires guyanaïses
- Valoriser les savoir-faire locaux
- Encourager à la consommation locale

ACTION 1 : Repas 100 % local dans les cantines

L'organisation dans chaque commune de la CACL d'un **repas 100 % local**.

En partenariat avec les cuisines centrales et les restaurants scolaires, un menu 100% local a été proposé aux écoliers : de la viande locale ainsi que des fruits et légumes pour un repas aux saveurs guyanaises.



ACTION 2 : Visites de fermes

L'organisation de visites d'exploitations agricoles afin de présenter différents produits agricoles issus du territoire et valoriser le savoir-faire des femmes et des hommes des filières locales.



ACTION 3 : Visites d'ateliers d'agro-transformation

Des visites d'ateliers agro-alimentaires ont été organisées pour les écoliers des communes de la CACL.

Cette action a permis de valoriser l'économie locale et susciter des vocations dans des secteurs à fort potentiel de développement.



ACTION 4 : Animations et sensibilisations sur les lieux de vente

L'organisation d'animations avec dégustations :

Sur les marchés

Dans des magasins partenaires

Pour le grand public

Le but de cette action est triple :

- Faire connaître les différents produits locaux auprès du consommateur et le savoir-faire des producteurs guyanais
- Promouvoir les visuels « Produits issus de l'agriculture de Guyane », « Produit issu de l'élevage de Guyane », garants d'un produit 100% local pour le consommateur guyanais



ACTION 5 : Des recettes 100 % locales de chefs restaurateurs en vidéos

Le tournage et la diffusion de vidéos culinaires présentant **une recette 100 % locale élaborée par un chef restaurateur de la CACL**.

- L'objectif est de générer des retombées positives pour la Guyane à travers la valorisation des produits locaux grâce au savoir-faire et à la créativité des chefs du territoire, véritables moteurs de l'économie locale.
- Cette démarche vise également à illustrer le fonctionnement d'une filière en associant son maillon final, au plus près du consommateur : la restauration.
- Enfin, elle permettra de proposer des recettes « clés en main » et de diffuser des conseils adaptés afin de favoriser l'utilisation et la promotion des produits locaux.



https://www.youtube.com/channel/UCkCiM_qrDfWk3pp22bIGtxQ



Intervig



INTERPROFESSION ÉLEVAGE
& VIANDES DE GUYANE