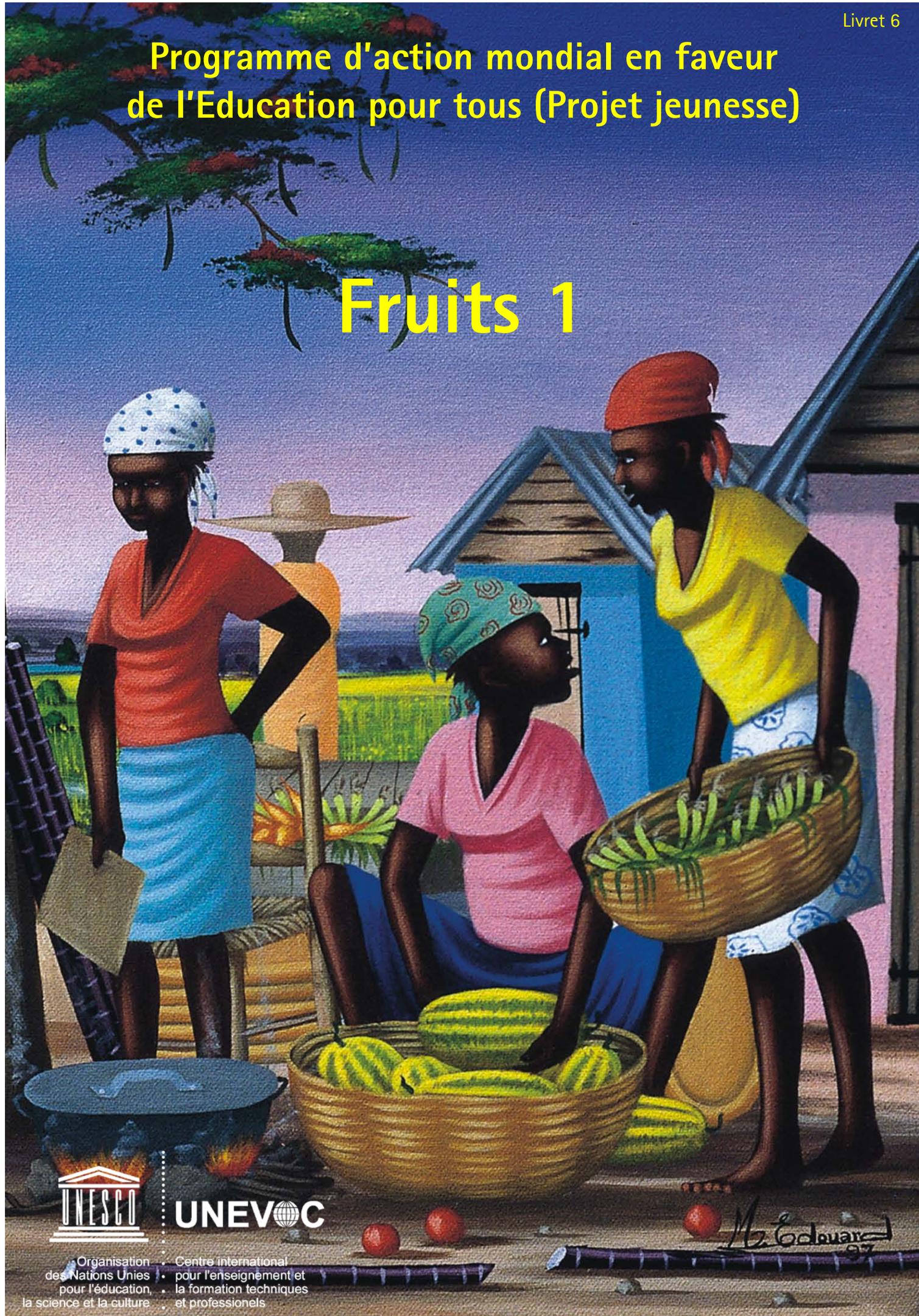


Programme d'action mondial en faveur de l'Éducation pour tous (Projet jeunesse)

Fruits 1



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Centre international
pour l'enseignement et
la formation techniques
et professionnels

M. Godouard
97

Apprendre et travailler

Développement des compétences :

Une campagne de motivation

Livret support au film « Fruits 1 »



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Centre international
pour l'enseignement et
la formation techniques
et professionnels

Livret 6 – Fruits 1

Ce livret vient compléter le film vidéo « Fruits 1 » figurant sur le DVD 1. Il fournit une brève synthèse du contenu du film et contient des illustrations suivies de textes techniques qui aideront à comprendre et à mémoriser les activités montrées dans le film. Le fascicule peut être copié et remis aux participants, leur permettant d'y porter des notes ou de s'en servir ultérieurement comme source de référence.

Le texte de la bande sonore du film figure au dos du fascicule. Lorsque la langue locale n'est pas celle utilisée dans le film, l'animateur a la possibilité de formuler à partir de ce texte des commentaires et explications dans la langue locale.

Commentaires et observations

Ce film montre comment on peut conserver les fruits en les séchant dans un four solaire. La construction d'un four solaire est présentée dans le film sur le "BOIS" (premier film du DVD 1). Il pourrait être judicieux de faire passer les deux films l'un après l'autre. La valeur pratique du four solaire est ainsi mise en évidence.

Comme les fruits et légumes frais sont disponibles toute l'année dans les pays tropicaux, le véritable marché des fruits conservés est à l'étranger. Le facilitateur devrait attirer l'attention des participants sur cette option et être en mesure de leur indiquer où ils peuvent obtenir de l'aide.

Santé, sécurité et hygiène au poste de travail

Il incombe au facilitateur d'attirer l'attention des participants sur les questions d'hygiène soulevées par les scènes présentées dans le film. L'hygiène est toujours un impératif lors de la manipulation de produits alimentaires. Le facilitateur trouvera quelques conseils généraux dans le texte qui suit, mais quiconque veut se consacrer aux activités de production alimentaire présentées dans le film doit obtenir des informations supplémentaires.

Il est très important de traiter les produits alimentaires de façon saine pour éviter toute contamination et toute prolifération de bactéries nocives. Avant de manipuler des produits alimentaires, il faut bien se laver et se nettoyer les mains au savon. L'utilisation de gants stériles en latex est également une option. Il est recommandé de porter un masque en manipulant des denrées alimentaires. Tout ce qui vient au contact des aliments avant, pendant et après le traitement (ustensiles, surface de travail, conteneurs de stockage, etc.) doit être maintenu dans un parfait état de propreté. Le mode de stockage des aliments est lui aussi important pour garantir qu'ils puissent être consommés en toute sécurité. Utiliser des sachets et conteneurs hermétiques. Veiller à ce que la zone de stockage soit sèche et pas trop chaude.

Le périmètre de préparation et de stockage des aliments doit être maintenu dans un état de parfaite propreté. Écarter les mouches, les souris, les fourmis et autres animaux nuisibles.

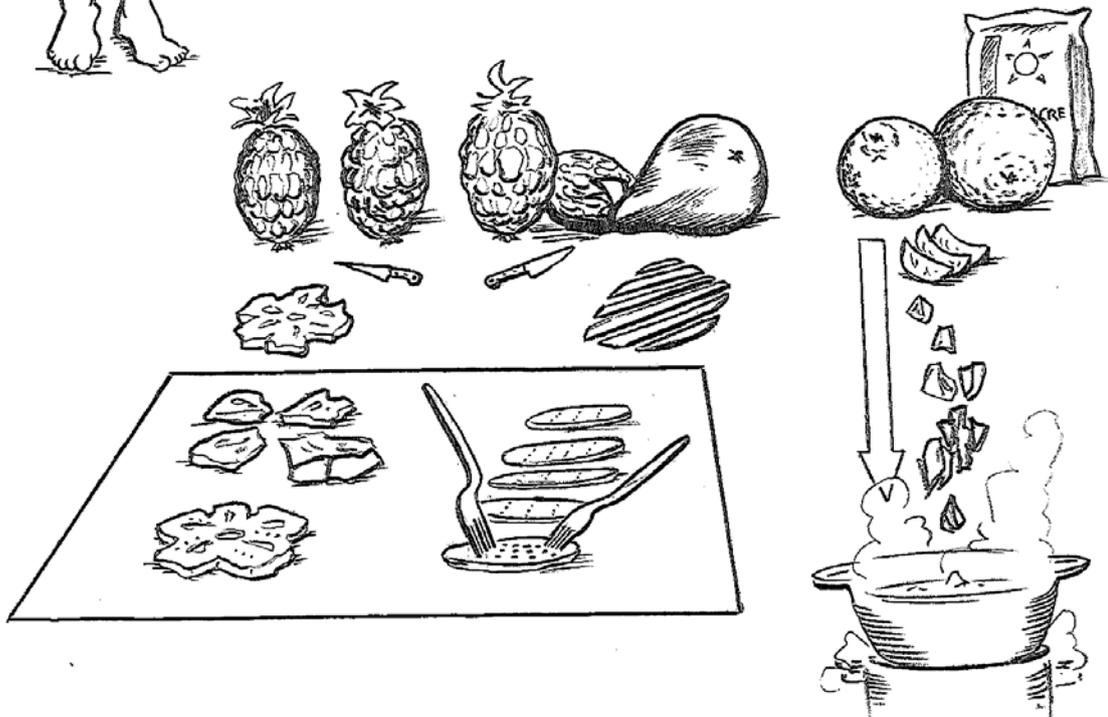
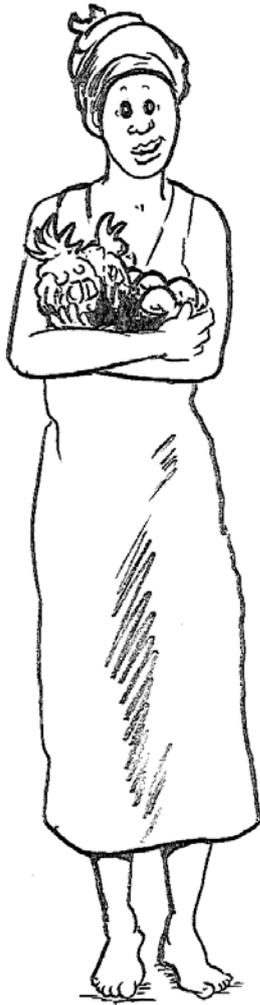
Film « Fruits 1 » : résumé

De nombreuses régions fruitières souffrent de la pénurie de moyens de transport : des récoltes entières pourrissent sur place.

Une solution : traiter et conserver les fruits. Comment ? C'est ce que montre cette vidéo. Elle décrit les méthodes permettant de faire sécher les fruits qui peuvent alors être conservés pendant un an pour de multiples emplois. Autre solution préconisée : la préparation de confitures.



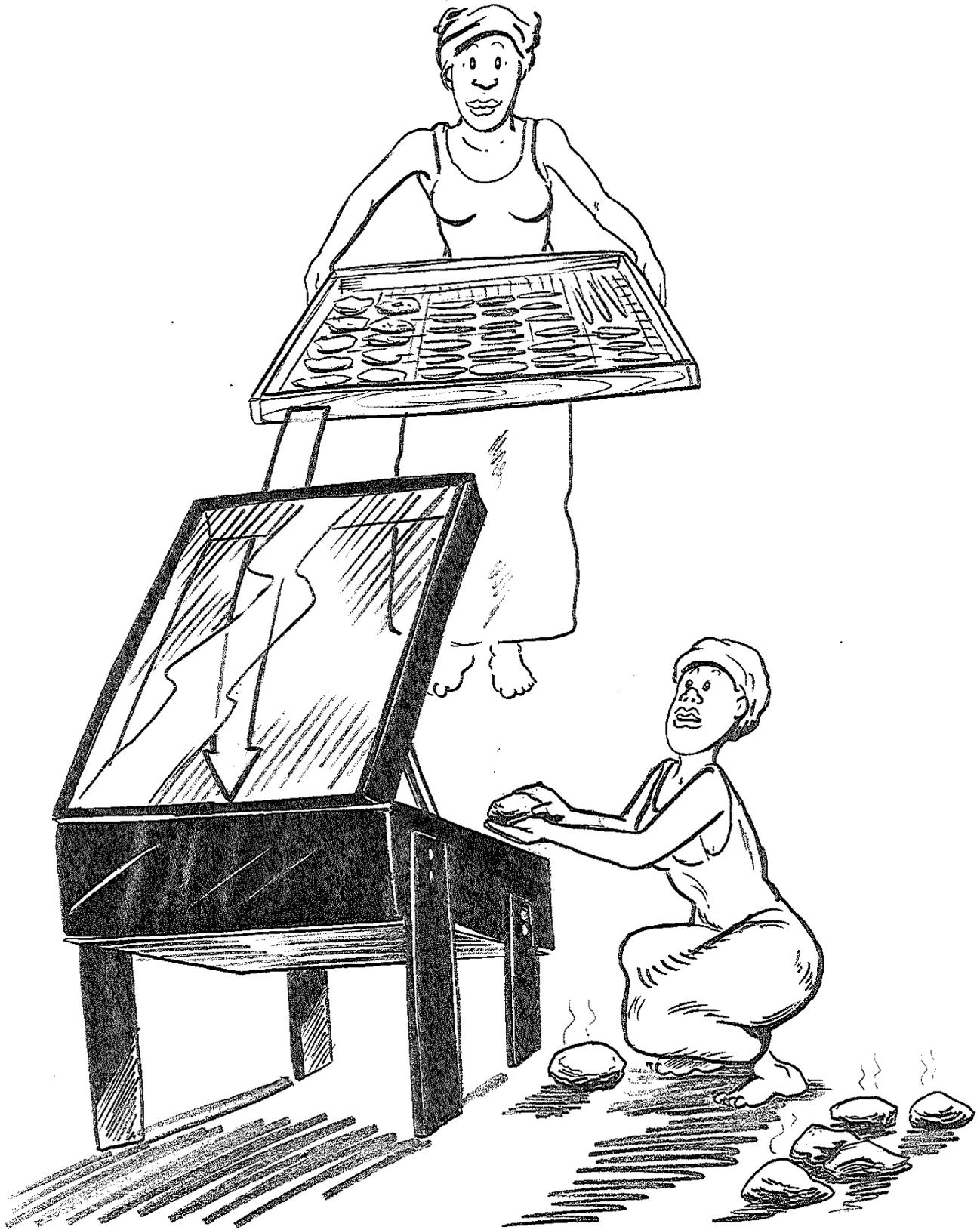
Notes:



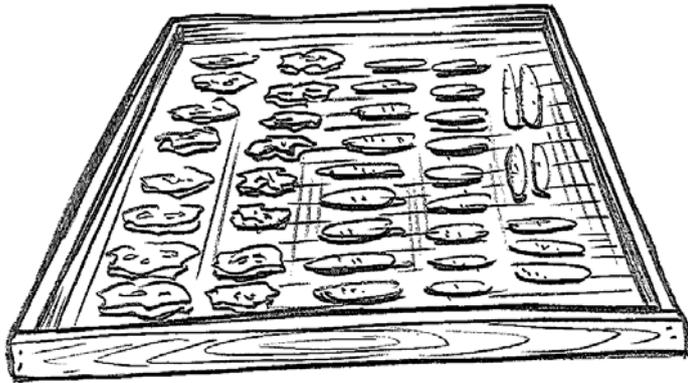
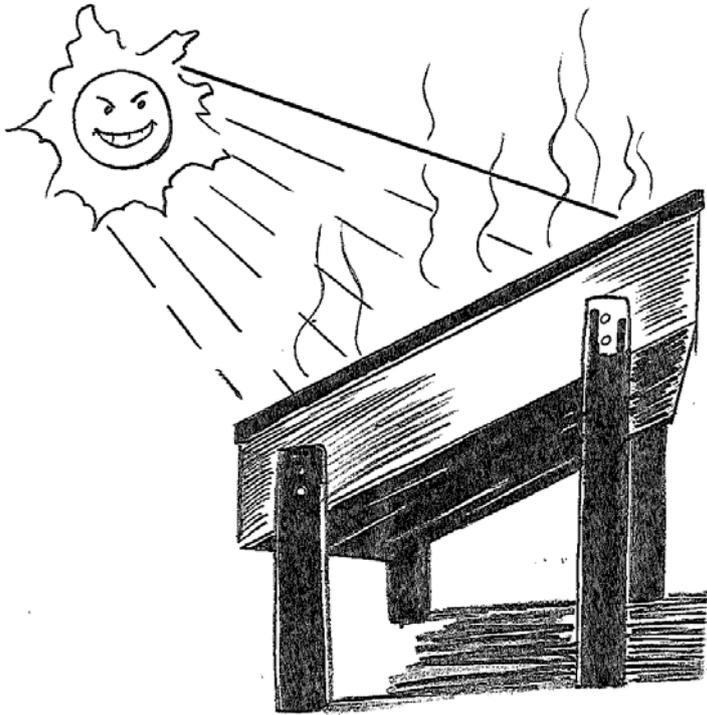
Notes:



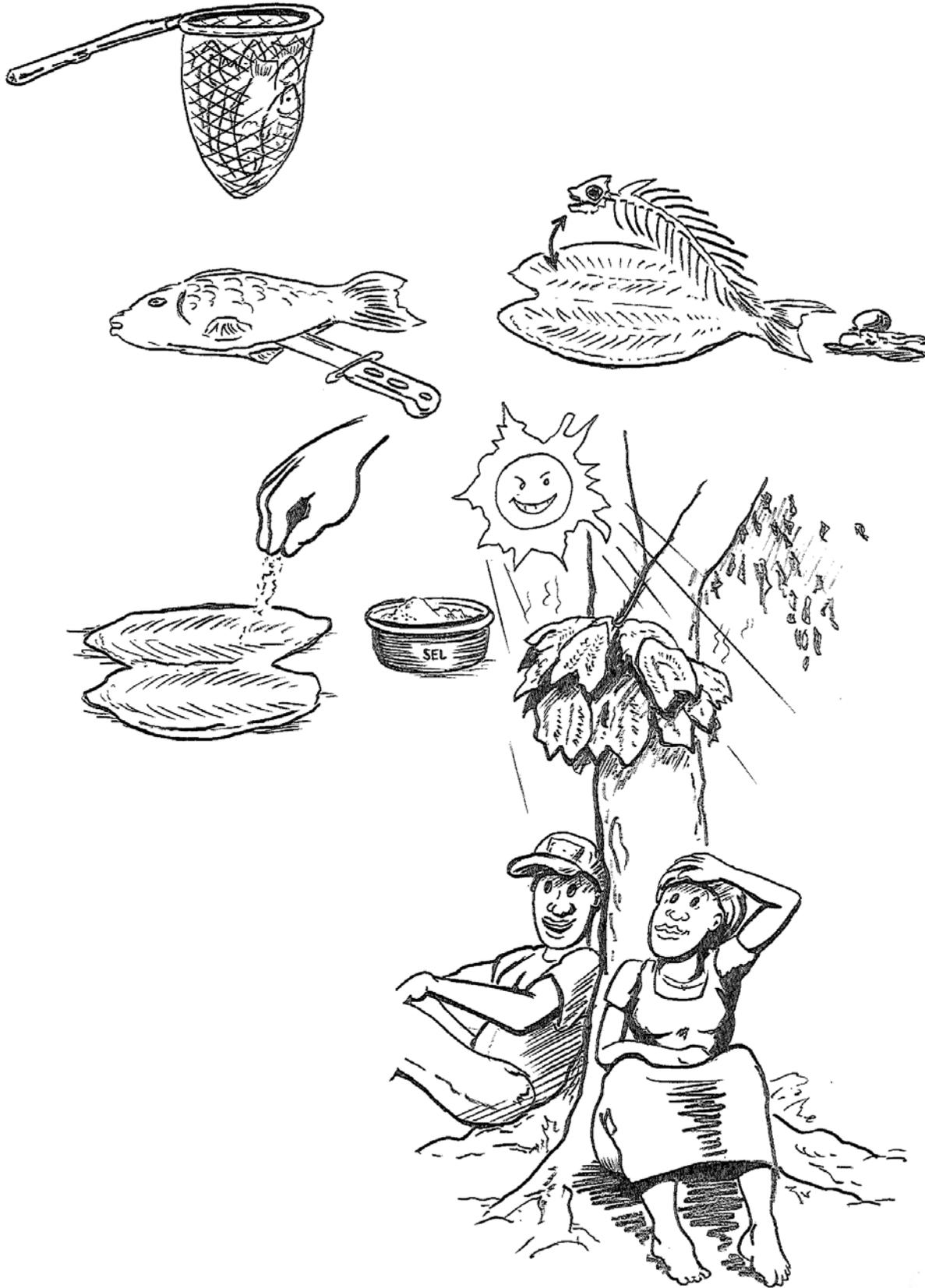
Notes:



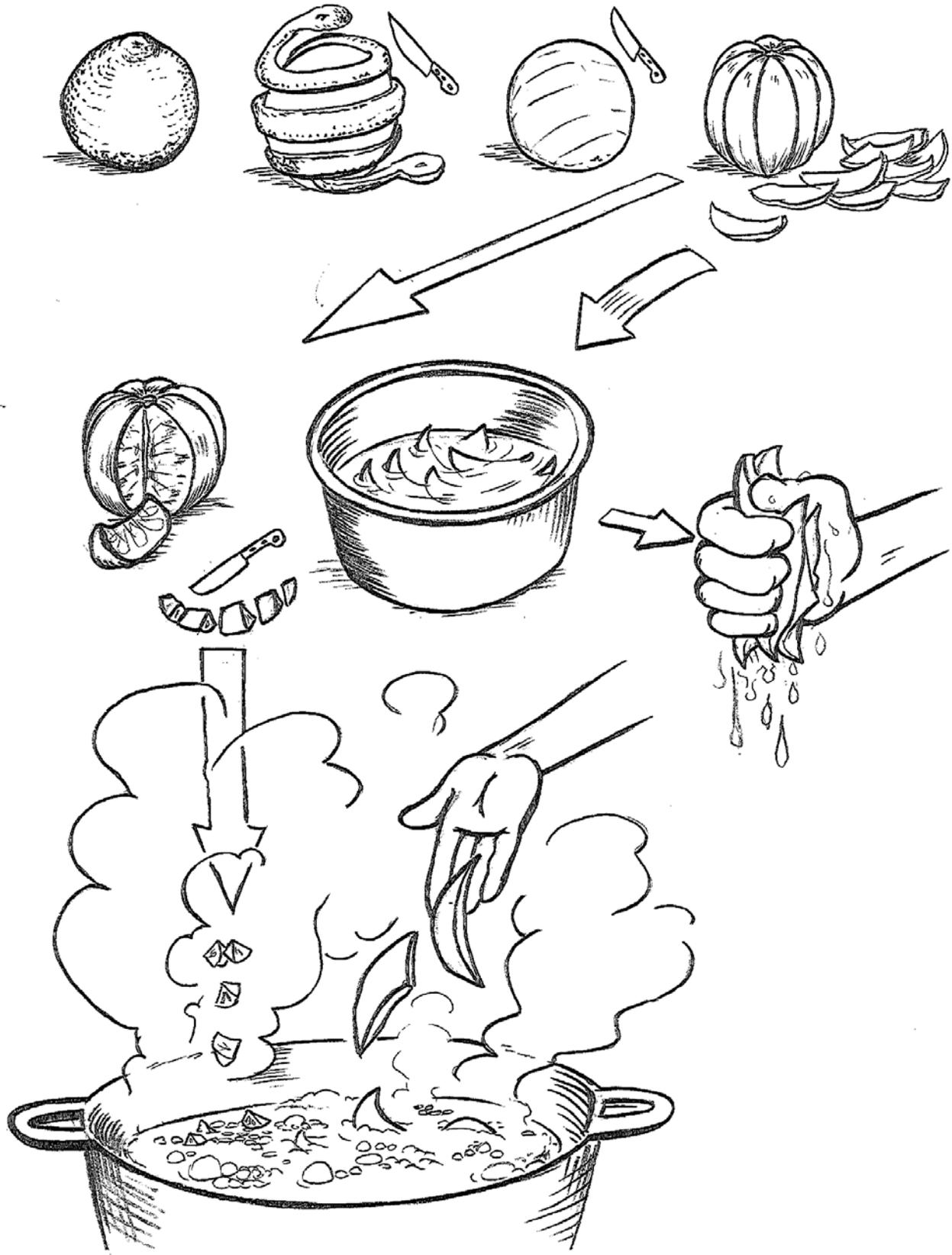
Notes:



Notes:



Notes:



Notes:



Notes:



Notes:

Film « Fruits 1 »: informations techniques

Séchage des fruits

L'hygiène est essentielle pour ce travail !

Laver les fruits, les couper en tranches et les piquer avec une fourchette puis les arroser d'un sirop fait de sucre et de citron pour faire ressortir toute leur saveur.

Les tranches de fruit sont posées côte à côte pour un séchage régulier.

Une fois les grillages recouverts de fruits, on les place dans les fours solaires qui sont des caisses en bois ou en métal peintes en noir, recouvertes d'une vitre ou d'un plastique transparent.

De gros cailloux placés dans ces caisses absorbent la chaleur du soleil et augmentent l'efficacité du séchage.

Après trois ou quatre jours, les fruits sont secs et ils conservent toute leur valeur alimentaire. Les fruits séchés peuvent être gardés pendant presque un an.

La confiture (ananas/pamplemousse)

La confiture constitue une autre possibilité de transformation et de conservation des fruits :

Pour la préparation de la confiture on utilise trois ananas, deux pamplemousses et cinq paquets de sucre de 500 grammes.

On lave les fruits, on les épluche et on les coupe en petits morceaux.

On met ces morceaux d'ananas dans une grande casserole et on y ajoute de l'eau et du sucre.

On remue le tout et on pose le récipient sur le feu. Pendant la cuisson on épluche les pamplemousses, non pas pour leur pulpe mais pour la pelure blanche qui se trouve sous la peau ; une fois trempée dans l'eau et essorée celle-ci présente un double intérêt : elle apporte un goût particulier, et donne une consistance de gelée à la confiture.

Après un temps de cuisson qui permet à l'eau de se résorber, on laisse refroidir. La confiture est prête à être remplie en boîtes.

Le séchage du poisson

Il est également possible de faire sécher du poisson. Pour ce faire, il suffit de vider, nettoyer et saler le poisson, puis le faire sécher au soleil sur une ficelle, ce qui permet de le garder plusieurs mois.

Film « Fruits 1 »: texte de la bande sonore

Sur le plateau central, l'une des principales régions agricoles d'Haïti, la récolte a commencé. Les fruits sont cueillis, mis dans des paniers et transportés vers les grandes villes ou vers les marchés environnants, pour y être vendus.

Malheureusement, le pays manque d'infrastructure, les routes sont parfois inondées et les véhicules font défaut. Aussi, une grande partie de la récolte ne peut être transportée et pourrit le long des routes, alors que beaucoup de ces fruits pourraient être transformés sur place.

Par exemple, les petites sœurs de Ondiasue conservent les fruits en les séchant au soleil. Avec les femmes du village, elles lavent les fruits, les épluchent, les coupent en tranches et les posent sur des grillages placés dans des cadres de bois. Les tranches de fruits sont posées côte à côte pour un séchage régulier. Il en va de même pour les mangues : elles sont épluchées, coupées en tranches fines et posées sur les grillages. Les caisses solaires en bois sont très faciles à fabriquer et à réparer. Les femmes de Ondiasue gagnent un peu d'argent en vendant ces fruits séchés. Une fois les grillages recouverts de fruits, on les place dans les fours solaires, qui sont des caisses recouvertes d'une vitre ou d'un plastique transparent et orientées vers le soleil. Après trois ou quatre jours, les fruits sont secs et conservent toute leur valeur alimentaire. Les fruits séchés peuvent être gardés pendant presque un an. En attendant la prochaine récolte, ils apporteront aux consommateurs de précieuses vitamines. Il existe une autre possibilité de transformer ces fruits : c'est d'en faire des beignets. Les fruits sont coupés en fines tranches, enrobés d'une pâte faite de farine et d'eau, puis frits dans l'huile.

A Maissade, l'organisation « Save the Children » a aidé un groupe de femmes à créer une coopérative appelée « Les femmes décidées », où une cinquantaine de femmes travaille sur le séchage des fruits. L'hygiène est importante : les fruits sont

lavés et ils sont coupés en tranches. Ils sont ensuite piqués avec une fourchette puis arrosés d'un sirop fait de sucre et de citron pour faire ressortir toute leur saveur. Les fruits enrobés de ce sirop sont placés sur les grillages, puis posés dans les caisses solaires, ici peintes en noir. De gros cailloux placés dans ces caisses absorbent la chaleur du soleil et augmentent l'efficacité du séchage. Après trois ou quatre jours de séchage, les fruits sont prêts à être emballés et vendus jusqu'à Port-au-Prince, la capitale. Ces femmes gagnent de l'argent et sont fières de leur travail.

La confiture constitue une autre possibilité de transformation et de conservation des fruits. A Cayes-Jacmel nous avons rencontré Micheline. Au marché, elle choisit ses fruits. Pour la préparation de sa confiture, elle utilise trois ananas, deux pamplemousses, qu'on appelle ici chadèques, et cinq paquets de sucre de 500 grammes. Elle lave les fruits, les épluche et les coupe en petits morceaux. Rien ne se perd. Elle met ces morceaux d'ananas dans une grande casserole et y ajoute de l'eau, puis le sucre. Elle remue le tout et pose le récipient sur le feu. Pendant la cuisson, Micheline épluche les pamplemousses, non pas pour leur pulpe, mais pour la pelure blanche qui se trouve sous la peau. Une fois trempée dans l'eau et essorée, celle-ci présente un double intérêt : elle apporte un goût particulier et donne une consistance de gelée à la confiture. Après un temps de cuisson qui permet à l'eau de se résorber, on laisse refroidir. La confiture est prête. Micheline remplit des boîtes, qu'elle vend ensuite au marché.

Haïti n'est pas seulement un pays de fruits tropicaux, c'est aussi une île où l'on trouve beaucoup de poisson, qu'il est également possible de faire sécher. Pour ce faire il suffit de vider, nettoyer, saler le poisson, puis de le faire sécher au soleil sur une ficelle, ce qui permet de le garder plusieurs mois.

Kit « Apprendre et travailler »

Le kit « Apprendre et travailler » est réalisé et fourni par le Centre international UNESCO-UNEVOC pour l'enseignement et la formation techniques et professionnels, à Bonn, Allemagne. Le kit a pour objectif de faciliter le développement d'une campagne pour la mobilisation et la motivation des jeunes afin de leur procurer une orientation et une assistance professionnelles. L'accent a été mis sur la jeune population marginalisée du secteur informel des pays les moins développés.

Le kit consiste en huit parties. Les activités présentées dans le kit ne sont pas garanties d'une réussite financière. Son contenu est fondé sur les recherches, les témoignages et les avis d'experts. Tout a été fait dans l'esprit d'assurer l'authenticité de son contenu ; ni les auteurs, ni le Centre international UNESCO-UNEVOC ne peuvent être tenus responsables d'éventuelles informations inexactes ou de circonstances altérées.

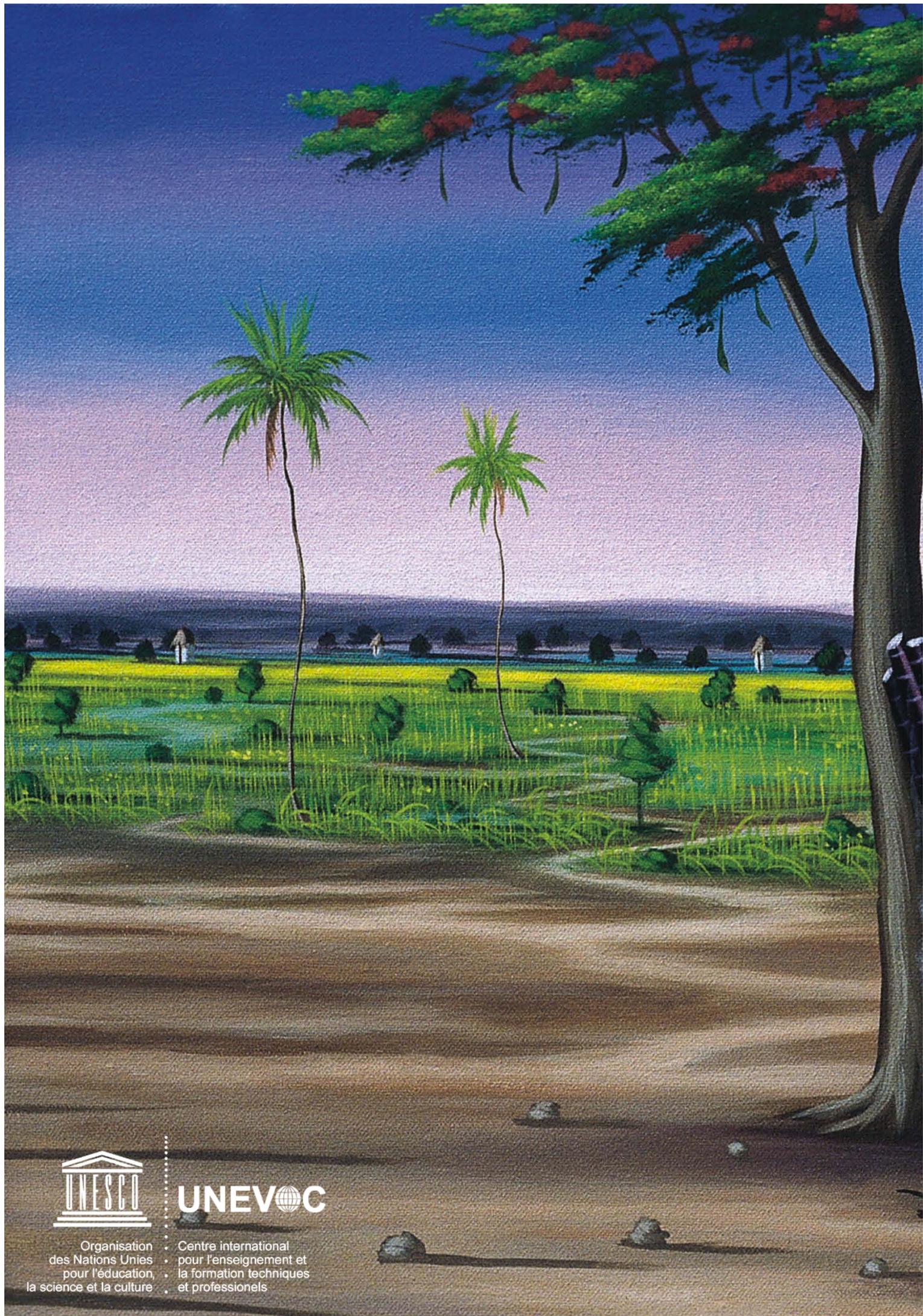
Centre international UNESCO-UNEVOC
UN Campus, Hermann-Ehlers-Str. 10
53113 Bonn
Allemagne
unevoc@unesco.org
www.unesco.org/unevoc

ISBN 978-92-95071-19-3 (version imprimée)
978-92-95071-20-9 (version en ligne)
Tous droits réservés
© UNESCO 2011

Livrets associés aux films « Apprendre et travailler »

Les films ont été réalisés en Haïti. Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude envers le peuple haïtien.

Coordination : Martina et Jean-Claude Ramigé
Texte : Martina Ramigé, UNESCO
Peintures : Edouard Michelet
Illustrations graphiques : Stefan Nowak, Martin Warnke
Ramigé Film Production



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

UNEVOC

Centre international
pour l'enseignement et
la formation techniques
et professionnels