



## COMMISSION NATIONALE HAÏTIENNE DE COOPÉRATION AVEC L'UNESCO (CNHCU)

Port-au-Prince, le 14 juin 2022

### Lettre de soutien

La Commission nationale haïtienne de coopération avec l'UNESCO (CNHCU), entité publique sous tutelle du ministère de l'Éducation nationale et de la Formation professionnelle (MENFP), appuie fortement la candidature de la Cassave à la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les savoirs et savoir-faire traditionnels liés à la transformation du manioc, ingrédient principal dans la production de la cassave, font partie des éléments les plus représentatifs du patrimoine culturel immatériel de la République d'Haïti. Ils remontent à plusieurs siècles et civilisations en ce sens qu'ils sont hérités des premiers habitants d'Haïti, des Caraïbes et de l'Amérique centrale. Ils démontrent aussi la maîtrise de la transformation des ressources naturelles locales à des fins d'alimentation, de conservation et de survie.

Les techniques de production de la cassave occupent également une place importante dans la vie culturelle et sociale de la grande communauté haïtienne, à travers le monde. Elles sont transmises et se renouvellent de génération en génération. Haïtiens et Haïtiennes, sans distinction de couleur, d'âge, de religion, de niveau d'étude ou d'appartenance sociale, consomment la cassave à toute heure de la journée, comme snack ou hors-d'oeuvre, ou servie avec d'autres denrées et produits tels que l'avocat, la confiture, le beurre - d'arachide surtout, le miel ou le sirop de canne à sucre, le fromage, le thé, le café, le lait et d'autres aliments du genre. La cassave constitue ainsi un élément de l'identité haïtienne. Elle est aussi marqueur de résilience des communautés locales, parce qu'elle contribue à réduire la faim, à nourrir en temps de crise humanitaire et qu'elle peut être préparée uniquement à partir d'éléments naturels.

La Commission nationale haïtienne de l'UNESCO recommande donc les savoirs et savoir-faire liés à la production de la cassave en vue de leur inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

**Jean COULANGES**  
Secrétaire permanent

## **COMISIÓN NACIONAL HAITIANA DE COOPERACIÓN CON LA UNESCO (CNHCU)**

Puerto Príncipe, 14 de junio de 2022

### **CARTA DE APOYO**

La Comisión Nacional Haitiana de Cooperación con la UNESCO (CNHCU), entidad bajo la supervisión del Ministerio de Educación Nacional y Formación Profesional (MENFP), apoya firmemente la candidatura de la Yuca a la Lista del Patrimonio Cultural intangible de la humanidad.

Las habilidades y las técnicas tradicionales relacionadas con el procesamiento de la mandioca, ingrediente principal en la producción de la yuca, forman parte de los elementos más representativos del patrimonio cultural inmaterial de la República de Haití. Estas remontan a varios siglos y civilizaciones, en el sentido de que es una herencia de los primeros habitantes de Haití, del Caribe y de Centroamérica. Esto demuestra también el dominio de la transformación de los recursos naturales con fines de alimentación, de conservación y de supervivencia.

Las técnicas de producción de la yuca también ocupan un papel importante en la vida cultural y social de la gran comunidad haitiana diseminada en todo el mundo. Ellas se transmiten y renuevan de generación en generación. Haitianos y haitianas, sin distinción de color, edad, religión, de nivel de estudios o de procedencia social, consumen yuca en cualquier momento del día, como colación o aperitivo e igualmente servida con otros productos comestibles como el aguacate, mermelada, mantequilla, especialmente con mantequilla de maní, miel o jarabe de caña, queso, té, café, leche y otros alimentos similares.

De esta manera, la yuca constituye un elemento de la identidad haitiana. Ella es un indicador de resiliencia de las comunidades locales, puesto que contribuye a reducir el hambre, a alimentarse en tiempos de crisis humanitaria y que ella puede ser preparada únicamente a base de elementos naturales.

Por lo tanto, la Comisión Nacional Haitiana para la UNESCO recomienda el saber y los conocimientos técnicos ligados con la producción de la yuca, con miras a su inscripción en la Lista Representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

**Jean COULANGES**

**Secretario Permanente**



**FSAE**

Faculté des Sciences de l'Agriculture  
et de l'Environnement

Port-au-Prince, 11 août 2022

A qui de droit,

Nous travaillons à l'université Quisqueya sur la conservation du patrimoine génétique, l'amélioration variétale, et la transformation du manioc.

La Cassave, produit dérivé du manioc amer, implique des traditions et savoir-faire culinaires pour la détoxification du manioc amer - transformation traditionnelle du manioc permettant d'éliminer le cyanure présent naturellement dans les racines - que nous tenons en héritage des indiens.

L'université Quisqueya est impliquée à la fois dans la conservation du patrimoine génétique, l'amélioration des technologies pour pérenniser cette filière multimillénaire sur l'île.

Nous soutenons par conséquent les démarches visant à inscrire les techniques traditionnelles de production et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.

**Gaël PRESSOIR**

Doyen et adjoint Vice recteur a la Recherche  
Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'environnement, Université Quisqueya  
Tél: +509-37024904  
**Email: [gael.pressoir@univ.edu](mailto:gael.pressoir@univ.edu)**



**FSAE**

**Facultad de Ciencias de la Agricultura y del Ambiente**

Puerto Príncipe, 11 de agosto de 2022

***A quien le interese,***

Trabajamos en la Universidad Quisqueya en la conservación del patrimonio genético, en el mejoramiento de la variedad y en el procesamiento de la yuca.

La yuca, producto derivado de la yuca amarga, implica las tradiciones y el saber hacer de las técnicas culinarias para la desintoxicación de la yuca amarga – el procesamiento tradicional de yuca para eliminar el cianuro naturalmente presente en las raíces – que tenemos en herencia de los indios.

La Universidad Quisqueya participa tanto en la conservación del patrimonio genético como en el mejoramiento de las tecnologías para perpetuar este sector inmortal en la isla.

Por lo tanto, apoyamos los tramites destinados a inscribir las formas tradicionales de producción y de consumo de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

**Gael PRESSOIR**

Decano y Vicerrector Adjunto de Investigación  
Facultad de Ciencias Agrícolas  
y el Medio ambiente Universidad Quisqueya  
Teléfono: +509-37024904  
Correo electrónico: [gael.pressoira@univ.edu](mailto:gael.pressoira@univ.edu)

Port-au-Prince, 15 Août 2022

### **Déclaration de consentement libre et éclairé**

En ma qualité d'ethnologue et historien, enseignant-chercheur et titulaire de la Chaire UNESCO en Histoire et Patrimoine de l'Université d'État d'Haïti, il me fait plaisir d'appuyer la candidature multinationale d'inscription de la Cassave et ses techniques de production sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité promue par l'Organisation des Nations-Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (UNESCO).

En Haïti, comme dans beaucoup de pays de la Caraïbe, la cassave est une galette préparée à partir de la farine du manioc amer, épuré suivant des pratiques alimentaires liées à la connaissance de la nature, à des savoirs et savoir-faire traditionnels hérités des Amérindiens, entre autres Arawak et Caraïbes, qui peuplèrent toutes les îles de la région à l'époque précolombienne. Héritages d'un peuple et d'une civilisation pratiquement disparus, ces savoirs et savoir-faire ont survécu, notamment grâce au contact des Taïnos avec les Marrons. Ces derniers sont des descendants d'Africains transportés en Amérique par la traite transatlantique. Ce sont ces esclaves qui étaient à la base des mouvements de résistances face au système colonial, qui ont fondé Haïti la Première République noire du monde.

Aujourd'hui, la cassave constitue un aliment consommé et commercialisé sous différentes formes et textures dans plusieurs pays. Des familles et des communautés régionales ou locales assurent la transmission de ces savoirs et savoirs locaux depuis des générations. Ainsi, l'inscription de la Cassave sur la liste représentative du patrimoine mondial constituera un moyen de le sauvegarder, de garantir sa transmission et de reconnaître ses Valeurs Universelles Exceptionnelles conformément aux prescrits de la Convention pour la sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel de 2003, signée et ratifiée par Haïti en 2009.



**Kenrick DEMESVAR, Ph.D.**

Historien et Ethnologue, Enseignant-chercheur, Consultant.  
Titulaire de la Chaire UNESCO en Histoire et Patrimoine  
Institut d'Études et de Recherches Africaines d'Haïti (IERAH)  
Université d'État d'Haïti (UEH). [kenrick.demesvar@ueh.edu.ht](mailto:kenrick.demesvar@ueh.edu.ht)

Puerto Príncipe, 15 de agosto de 2022

## **DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO LIBRE E INFORMADO**

En mi calidad de etnólogo e historiador, docente-investigador y titular de la Cátedra UNESCO en Historia y Patrimonio de la Universidad Estatal de Haití, es un placer para mí apoyar la solicitud multinacional de inscripción de la Cassave y sus técnicas de producción, en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, promovido por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

En Haití, como en muchos países del Caribe, la yuca es una tortita preparada con harina de yuca amarga, purificada según prácticas alimentarias vinculadas al conocimiento de la naturaleza, a la sabiduría tradicional y saber hacer heredado de los amerindios, entre otros Arawak y Caribe, que poblaron todas las islas de la región en la época precolombina. Legado de un pueblo y de una civilización prácticamente desaparecida, este conocimiento y el saber hacer han sobrevivido, en particular, gracias al contacto de los taínos con los cimarrones. Estos últimos son descendientes de africanos, transportados en América por la trata transatlántica de esclavos. Fueron estos esclavos quienes estuvieron en la base de los movimientos de resistencia frente al sistema colonial, que fundó en Haití la Primera República Negra del mundo.

Hoy en día, la yuca es un alimento consumido y comercializado bajo diferentes formas y texturas en varios países. Familias y comunidades, regionales y locales, aseguran la transmisión de este conocimiento y de este saber hacer por generaciones. De este modo, la inscripción de la yuca en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial mundial constituirá un medio de salvaguardar y de garantizar su transmisión y de reconocer sus Valores Universales Excepcionales, de acuerdo con los criterios de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Cultural de 2003, firmado y ratificado por Haití en el año 2009.

**Kenrick DEMESVAR, Ph.D.**

Historiador y Etnólogo, Docente-Investigador, Consultor.  
Titular de la Cátedra UNESCO de Historia y Patrimonio  
Instituto de Estudios e Investigaciones Africanas de Haití (IERAH)  
Universidad Estatal de Haití (UEH). kenrick.demesvar@ueh.edu.ht





Fédération des Associations de Femmes de Maïssade (FAM)  
10, Rue Wampable, Maïssade, Plateau Central – Haïti  
Téls : 4859-3097 / 4809-5156 / 3250-1757 / 4234-9022  
E-mail : [famaissade98@yahoo.com](mailto:famaissade98@yahoo.com) / [famaissade98@gmail.com](mailto:famaissade98@gmail.com)

---

Maïssade, le 10 Août 2022

Du : comité de la Fédération des Associations de femmes de Maïssade (FAM)

Aux : Responsables de l'UNESCO

Objet : Lettre de consentement libre et éclairé

Madame/Monsieur,

Le comité de la Fédération des Associations de femmes de Maïssade vous salue et présente du même coup ses compliments pour votre appui dans notre pays en vue de participer à son potentiel développement.

En effet, la Fédération des Associations de femmes de Maïssade (FAM) est un regroupement de dix (10) associations de femmes localisée dans la commune de Maïssade, dans le département du Centre. Cette structure a une entreprise œuvrant dans la transformation et commercialisation de certains produits agricoles permettant de valoriser la production locale et créer des emplois au sein de la communauté. Parmi les produits agricoles transformés, nous avons le manioc qui est transformé en cassave et considéré comme l'un des produits phares de l'atelier de FAM. A partir de ce produit, nous apportons une valeur ajoutée à la sécurité alimentaire de nos clients puis qu'il s'agit d'un produit local qui a moins de risque sur la santé humaine. En plus, à partir de la cassave, l'atelier a créé un grand nombre d'emplois au niveau de la masse paysanne en milieu rural. D'où, la F.A.M soutient le processus d'inscription de techniques traditionnelles de production et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Comptant sur votre compréhension, Madame/Monsieur, le comité de la Fédération des Associations de femmes de Maïssade (FAM), vous prie de croire en ses salutations distinguées.

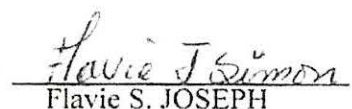
Pour le comité :

  
Marília CHARLESTIN

Présidente

  
Evèna MOÏSE

Vice-présidente

  
Flavie S. JOSEPH

Secrétaire

FEDERACION DE ASOCIACIONES DE MUJERES DE MAISSADE

10, Rue Wampable, Maissade, Plateau Central-Haití

Teléfonos: 4859-3097/4809-5156/3250-1757/4234-9022

Correo electrónico: famaissade98@yahoo.com/famaissade98@gmail.com

Maissade, 10 de agosto de 2022

Del: Comité de la Federación de Asociaciones de Mujeres de Maissade

Para: Funcionarios de la UNESCO

Asunto: Carta de Consentimiento Libre e Informado

Estimados señores,

El Comité de la Federación de Asociaciones de mujeres de Maissade les saluda atentamente y congratula el apoyo a nuestro país para su desarrollo potencial.

La Federación de Asociaciones de mujeres de Maissade es un grupo de diez (10) asociaciones de mujeres, situadas en la comunidad de Maissade, departamento del Centro. Esta organización tiene una empresa trabajando en el procesamiento y en la comercialización de ciertos productos agrícolas que permiten promover la producción local y así crear puestos de trabajo dentro de la comunidad. Entre los productos agrícolas procesados esta la mandioca, que es transformada en yuca y considerada un producto líder del taller FAM. A partir de este producto, aportamos un valor añadido a la seguridad alimenticia de nuestros clientes, ya que es un producto local y de menor riesgo para la salud humana. Más aún, a partir de la elaboración de la yuca, el taller ha creado muchos puestos de trabajo a nivel de los trabajadores campesinos, en el medio rural. Por ello, la FAM apoya el proceso de inscripción de las técnicas tradicionales de producción y de consumo de casabe en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Contando con su colaboración, el Comité de la Asociación de Mujeres de Maissade, les saluda atentamente.

**Por el Comité:**

Marilia CHARLESTIN

Evena MOISE

Flavie S. JOSEPH

PRESIDENTE

VICEPRESIDENTE

SECRETARIA





**Haiti  
Projet Education  
HPE**

NIF-HPE : 000-607-589-6  
Nr. d'enregistrement : No.STG – 11898  
Tel : + 509 3650-5908  
Mail : claudettecoulanges@gmail.com  
Mont-Séjour, 3eme Section communale Brodequin  
Aquin - Haiti

Port-au-Prince, le 15 août 2022

#### **AUX RESPONSABLES DE L'UNESCO**

#### **DECLARATION DE CONSENTEMENT LIBRE ET ECLAIRE**

Œuvrant dans la production de la cassave dans le Sud d'Haïti, particulièrement dans la 3ème Section Communale de Brodequin, Commune d'Aquin, **Haïti Projet Éducation (HPE)** s'attelle, depuis plus d'une dizaine d'années, à moderniser la filière, depuis la production des tubercules de manioc jusqu'à la commercialisation de la cassave, à améliorer les conditions de travail des femmes-productrices de cassave et a ainsi contribué à l'augmentation de leurs revenus.

De nos jours, la cassave d'Aquin, très appréciée, est vendue dans les grands supermarchés de Port-au-Prince, la capitale d'Haïti et aussi en dehors d'Haïti.

La cassave, héritage que les Tainos, premiers habitants de cette terre d'Haïti et des Caraïbes, ont légué à nos ancêtres, fait aujourd'hui partie prenante de notre culture et de nos traditions culinaires. Quant au manioc, dont l'Organisation des Nations Unies et la FAO reconnaissent le potentiel pour l'agriculture du XXIème siècle, Il a été cultivé en Haïti depuis toujours et est un vivre essentiel pour nos agriculteurs et aliment important pour nous tous.

Produit traditionnel, sain et naturel, la cassave nous unit à notre terre nourricière. Préparée avant tout au sein de structures familiales et communautaires, elle raffermir nos communautés, relie et rassemble les campagnes et les villes.

**Nous soutenons par conséquent les démarches visant à inscrire les techniques traditionnelles de production et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.**

Salutations patriotiques,

A handwritten signature in black ink, reading "C. Coulanges". The signature is written in a cursive, flowing style.

**Claudette Coulanges**  
**Cinéaste, directrice Haïti Projet Éducation**

5, rue Goulard, Pétion-Ville, HT 6140, Haití. Teléfono: (509) 4724-2442  
Correo electrónico: [chaghainfo@gmail.com](mailto:chaghainfo@gmail.com)/[chagha2017@gmail.com](mailto:chagha2017@gmail.com)

## PROYECTO DE EDUCACION DE HAITÍ

### HPE

NIF-HPE: 000-607-589-6  
N.º de registro: N.º STG – 11898  
Teléfono: + 509 3650-5908  
Correo electrónico: [claudettecoulanges@gmail.com](mailto:claudettecoulanges@gmail.com)  
Mont-Séjour, 3.ª Sección Comunitaria Brodequin  
Aquin - Haití

Puerto Príncipe, 15 de agosto de 2022

## A LOS FUNCIONARIOS DE LA UNESCO

### DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO LIBRE E INFORMADO

Trabajando en la producción de yuca en el Sur de Haití, particularmente en la 3era. Sección Comunal de Brodequin, Comuna de Aquin, el **Proyecto de Educación de Haití (HPE)** ha laborado durante más de diez años, en modernizar el sector, desde la producción del tubérculo - la yuca - hasta su comercialización, en mejorar las condiciones de trabajo de las mujeres-productoras de yuca y de esta manera contribuir al aumento de sus ingresos.

Hoy en día, la muy apreciada yuca de Aquin, se vende en los grandes supermercados de Port-au-Prince, la capital de Haití y también fuera de Haití.

La yuca, herencia de los taínos, primeros habitantes de esta tierra de Haití y del Caribe, legado de nuestros antepasados, hoy es parte de nuestra cultura y de nuestras tradiciones culinarias. En cuanto a la yuca, de la que Naciones Unidas y la FAO reconocen su potencial en la agricultura del siglo XXI, siempre se ha cultivado en Haití y es un alimento esencial para nuestros agricultores e importante para todos nosotros.

Producto tradicional, sano y natural, la yuca nos une a nuestra tierra nutriente. Preparado, sobre todo, dentro de las estructuras familiares y comunitarias, fortalece nuestras comunidades, conecta y une el campo y la ciudad.

Por lo tanto, apoyamos los esfuerzos para inscribir las técnicas tradicionales de producción y de consumo de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Saludos patrióticos,

**Claudette Coulanges**

**Cineasta, Director Proyecto Educativo Haití**





## Mairie de Fonds-Verrettes

*Localité Cazeau, Fonds-Verrettes*  
Tél: (509) 4687-1954 / 3755-2343/ 3808-8816  
E-mail : [fondsverrettesmairie@yahoo.com](mailto:fondsverrettesmairie@yahoo.com)



République d'Haïti

### Déclaration de consentement

**Objet : Appui à l'inscription de la Cassave à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité**

Le Conseil municipal de Fonds-Verrettes, commune frontalière de la réserve de biosphère La Selle, accorde son soutien plein et entier au processus d'inscription de la Cassave sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Le Conseil municipal de Fonds-Verrettes milite en faveur de l'éducation de qualité, de la mise en valeur des ressources naturelles et de la préservation des pratiques traditionnelles. Il peut témoigner que le processus de production et les pratiques de la consommation de la cassave, à partir du manioc, sont des éléments culturels immatériels bien ancrés dans les traditions, us et coutumes des paysans haïtiens. La cassave fait partie intégrante de l'identité culturelle des différentes générations d'Haïtiens et d'Haïtiennes depuis plusieurs siècles. Elle est aussi le résultat permanent d'une culture agricole tant locale que nationale, le manioc, en perpétuelle reproduction.

Le Conseil municipal atteste que les communautés locales de Fonds-Verrettes et de la réserve de biosphère La Selle se reconnaissent entièrement dans cette tradition et approuvent son inscription au patrimoine de l'humanité.

Fait à Fonds-Verrettes, département de l'Ouest, le 21 juin 2022.



*Jean Gilles Viola*  
Viola Jean-Gilles  
Mairesse

**ALCALDIA DE FONDS-VERRETTES**

**Localidad Cazeau, Fonds-Verrettes**

**Teléfonos: (509) 4687-1954 / 3755-2343/ 3808-8816**

**Correo electrónico: fondsverrettesmairie@yahoo.com**

**DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO**

**Asunto: Apoyo a la inscripción de la Yuca en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad**

El Consejo municipal de Fonds-Verrettes, localidad fronteriza de la reserva de la biosfera La Selle, da su pleno apoyo al proceso de inscripción de la yuca en la Lista Representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

El Consejo municipal de Fonds-Verrettes contribuye por una educación de calidad, por el desarrollo los recursos naturales y la preservación de las prácticas tradicionales. El puede certificar que el proceso de producción y de las prácticas de consumo de la yuca, a partir de la mandioca, son elementos culturales intangibles firmemente arraigados en las tradiciones, hábitos y costumbres de los campesinos haitianos. La yuca es parte integral de la identidad cultural de diferentes generaciones de haitianos y haitianas durante varios siglos. La yuca es también el resultado permanente de una cultura agrícola tanto local como nacional en perenne reproducción.

El Consejo municipal certifica que las comunidades locales de Fonds-Verrettes y de la reserva de biosfera de La Selle reconocen íntegramente en esta tradición y aprueba su inscripción en el patrimonio de la humanidad.

**Realizado en Fonds-Verrettes, Departamento Oeste, el 21 de junio de 2022.**

**Viola Jean-Gilles**

**Alcaldesa**



Danielle Saint Lôt  
Haiti Women's Foundation

## A Qui de Droit

La *Danielle Saint Lot Haiti Women's Foundation* a pour mission de contribuer au renforcement du pouvoir économique des femmes haïtiennes. A cet effet, elle a identifié des filières agricoles porteuses et contribue à accroître leur valeur ajoutée au profit de femmes de communautés rurales et de leurs familles.

Le manioc, plus particulièrement sa transformation sous forme de galette en *Cassave*, est ciblé par la Fondation comme une des principales chaînes de valeur agricole contribuant à la sécurité alimentaire des familles et à leur génération de revenus.

Principal produit dérivé du manioc en Haïti et d'autres pays de la région des Caraïbes, la *Cassave* est un héritage des premiers habitants de cette région. Aujourd'hui encore, la *Cassave* est produite de manière artisanale, suivant les traditions précolombiennes, à travers le territoire notamment dans la région Nord.

La Fondation œuvre à la mise en réseaux et à l'amélioration de la productivité d'entreprises associatives de production et de transformation de manioc dirigées par des femmes en vue du positionnement sous un label commun d'une gamme de *Cassaves* de qualité sur des marchés locaux et internationaux plus rémunérateurs.

Aussi, la Fondation apporte son plein soutien à la reconnaissance de la *Cassave* en tant qu'élément du patrimoine immatériel mondial et se félicite de la démarche visant son inscription sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Port-au-Prince, le 10 août 2022

Danielle Saint-Lôt  
Présidente

514, route Delmas, Delmas 66, Pétion-Ville, Haïti  
(509) 3730-0117 [dsfoundation@haitiwomensfoundation.org](mailto:dsfoundation@haitiwomensfoundation.org)  
[www.haitiwomensfoundation.org](http://www.haitiwomensfoundation.org)



DANIELLE SAINT-LOT  
FUNDACIÓN DE MUJERES DE HAITÍ

**A quien le interese**

La Fundación de Mujeres de Haití “Danielle Saint Lot”, tiene como misión contribuir al fortalecimiento del poder económico de las mujeres haitianas. Para ello, ha identificado las filiales agrícolas portadoras y contribuye a incrementar su valor agregado en beneficio de las mujeres de las comunidades rurales y de sus familias.

La mandioca, particularmente su proceso de transformación en forma de panqueque de yuca, es esencial para la Fundación como una de las principales cadenas de valor agrícola que contribuyen a la seguridad alimentaria familiar y a la generación de ingresos.

Principal producto derivado de la yuca en Haití y en otros países de la región del Caribe, la Yuca es un legado de los primeros habitantes de la región. Incluso, hoy en día, la Cassave es producida de manera artesanal, siguiendo las tradiciones precolombinas, en todo el territorio en particular en la región del Norte.

La Fundación trabaja en la instalación de redes y en el mejoramiento de la productividad de las asociaciones corporativas de producción y de procesamiento de la mandioca, que son dirigidas por mujeres, con miras a una posición específica, bajo una etiqueta común, de una gama de yuca de calidad en los mercados locales e internacionales más ventajosos.

De esta manera, la Fundación brinda todo su apoyo al reconocimiento de la yuca, como elemento del patrimonio mundial inmaterial y acoge con beneplácito el proceso encaminado a su inscripción en la Lista Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Puerto Príncipe, 10 de agosto de 2022

Danielle Saint-Lôt

Présidente

Port au prince, le 23 juin 2022

### A Qui de Droit

La Chambre d'Agriculture et des Professions d'Haïti (CHAGHA) entreprend de concert avec STRATEGE, l'une des entreprises affiliées, des actions pour la mise en réseau des producteurs de manioc et des transformateurs dans les départements du Nord, du Nord 'Est et du Centre qui regroupent près de 50% de la production de manioc et 80 % des unités de transformation.

La cassave, principal produit dérivé du manioc, est un héritage des tainos dans les caraïbes, l'Amérique du sud et l'Amérique centrale. En Haïti, les techniques de transformation artisanale sont transmises de génération en génération. Les transformateurs haïtiens ont introduit plusieurs variétés de cassaves en fonction des départements du pays en y ajoutant plusieurs ingrédients très prisés dans la gastronomie locale. La Chambre travaille avec les associations de producteurs et des transformateurs pour standardiser le produit, améliorer la qualité et assurer la mise en marché. Nous nous évertuons donc à rendre la filière plus viable et plus rentable pour tous les acteurs en vue de conserver ce patrimoine ancestral.

Par conséquent, la Chambre d'Agriculture et des Professions d'Haïti (CHAGHA) appuie, sans réserve, toutes les démarches visant à inscrire les techniques traditionnelles de fabrication de cassave et de consommation sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO

**Erick Balthazar**

**Pour le Conseil d'Administration de la CHAGHA**

A QUIEN LE INTERESE

La Cámara de Agricultura y Profesionales de Haití (CHAGHA), emprende con la firma STRATEGE, una de las empresas afiliadas, acciones para la implementar en red los productores y los procesadores de yuca en los departamentos del Norte, Noreste y Centro, que representan casi el 50% de la producción de yuca y el 80% de las unidades de procesamiento.

La yuca, el principal producto derivado de la yuca, es un legado de los tainos en el Caribe, en América del Sur y en América Central. En Haití, las técnicas de su procesamiento artesanal se transmiten de generación en generación. Los procesadores haitianos han introducido diversas variedades de yuca según los departamentos del país, agregando una variedad de ingredientes muy apreciados en la gastronomía local. La Cámara trabaja con las asociaciones de productores y de procesadores para nivelar el producto, mejorar la calidad y asegurar la implementación en el mercado. Por ello, nos esforzamos para que el sector sea más viable y más rentable para todos los implicados, con miras a preservar este patrimonio ancestral.

Por lo tanto, la Cámara de Agricultura y Profesionales de Haití (CHAGHA) apoya, sin reserva, todos los trámites encaminados a inscribir las técnicas tradicionales de fabricación y de consumo de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

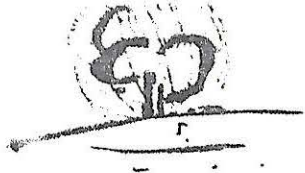
**Erick Baltasar**

**Por la Junta Directiva de CHAGHA**

5, rue Goulard, Pétion-Ville, HT 6140, Haiti, Téléphone : (509) 4724-2442

Email: [chaghainfo@gmail.com](mailto:chaghainfo@gmail.com)/[chagha2017@gmail.com](mailto:chagha2017@gmail.com)





Siège Social Gros Cheval, Fonds-Verrettes, HTI  
Tel. (509) 3614-3181

**Fondation R.E.**

Tel : (509) 4453-7090/03614-3181/ Courriel : [fondreboiseducation@hotmail.fr](mailto:fondreboiseducation@hotmail.fr)

## Déclaration d'appui à l'inscription de la Cassave sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

La Fondation Reboisement par l'Education de Gros-Cheval, Fondation RE, travaille à la réhabilitation de l'environnement depuis l'année 2008. Elle sensibilise les communautés locales, notamment les écoliers et les écolières, au rétablissement de la forêt de *Pinus occidentalis*, espèce endémique à la réserve de biosphère La Selle et à quelques pays de la Caraïbe.

La Fondation RE affirme que la cassave, produite à partir du manioc, constitue un élément nutritionnel de base partout en Haïti. Ses techniques traditionnelles de transformation et sa consommation sont héritées de générations anciennes et continuent à être transmises encore aujourd'hui. C'est donc avec un sentiment de fierté que la Fondation RE s'associe aux communautés locales d'Haïti et d'autres pays de la Caraïbe et de l'Amérique pour recommander l'inscription de la Cassave sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Gros-Cheval, Fonds-Verrettes, réserve de biosphère La Selle, le 7 juillet 2022.

  
Jean Robert-François Sultan  
Président, Directeur général

Fondation Reboisement par Education

Siège Social Gros Cheval, Fonds-Verrettes, HTI

Tel. (509) 3614-3181

[www.fondatore.org](http://www.fondatore.org)

[info@fondationre.org](mailto:info@fondationre.org) / [fondreboiseducation@hotmail.fr](mailto:fondreboiseducation@hotmail.fr)



## **FUNDACIÓN R.E.**

**Sede Central Gros Cheval, Fonds-Verrettes, HTI**

**Tel. (509)3614-3181**

**Tel: (509)4453-7090/03614-3181/Correo electrónico: fondreboiseducation@hotmail.fr**

### **Declaración de apoyo a la inscripción de la Yuca en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**

La Fundación "Reforestación" a través de la Educación de Gros-Cheval, Fundación RE, trabaja desde el año 2008, rehabilitando el medio ambiente. Educando a las comunidades locales, especialmente a escolares y niñas, a la restauración del bosque de *Pinus occidentalis*, una especie endémica en la reserva de la biosfera de La Selle y en algunos países del Caribe.

La Fundación RE confirma que la yuca, producida a partir de la mandioca, es un alimento básico en todo Haití. Sus técnicas tradicionales de elaboración y su consumo, son herencia de generaciones antiguas y se la siguen transmitiendo hasta hoy en día. Por lo tanto, es con mucho de orgullo que la Fundación RE se une a las comunidades locales de Haití y de otros países del Caribe y de la América para recomendar la inscripción de la Yuca en la Lista Representativa del patrimonio cultural Inmaterial de la humanidad.

Gros-Cheval, Fonds-Verrettes, reserva de biosfera de La Selle, 7 de Julio de 2022.

**Jean Robert-François Sultan**

**Presidente, Director general**

**Fundación para la reforestación a través de la educación**

**[www.fondatiore.org](http://www.fondatiore.org)**

**[info@fondationre.org](mailto:info@fondationre.org)**



Cap-Haïtien, le 14 août 2022

### Lettre de soutien

La Chambre de Commerce et d'industrie du Nord consent à l'inscription des techniques traditionnelles de fabrication et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Ces traditions culinaires, à la fois diverses selon les régions du pays, et similaires dans leur déroulé, unissent les Haïtiens entre eux, et nous unissent à la fois à notre passé et à nos voisins de l'espace caraïbe, de l'Amérique Centrale et du Sud.

Dans le Nord d'Haïti, ce sont des milliers de femmes et d'hommes qui font vivre l'industrie de la cassave et perpétuent ses traditions plusieurs fois séculaires, héritées des premiers habitants de l'île et transmises depuis, en dépit de tout, de génération en génération. C'est également l'un des aliments traditionnels de base de la région.

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Nord supporte donc l'initiative d'inscrire les méthodes de production de la Cassave sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité.





Cabo Haitiano, 14 de agosto de 2022

**CARTA DE APOYO**

La Cámara de Comercio y de la Industria del Norte da su consentimiento a la inscripción de las técnicas tradicionales de elaboración y de consumo de la yuca, en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Estas tradiciones culinarias, muy diversas según las regiones del país y similares en su elaboración, unen a los haitianos entre sí y nos unen tanto a nuestro pasado como al de nuestros vecinos de la región de la Caribe, de América Central y de América del Sur.

En el norte de Haití, miles de mujeres y hombres mantienen latente la industria de la yuca perpetuando las tradiciones centenarias, heredada de los primeros habitantes de la Isla y transmitida desde entonces, a pesar de todo, de generación en generación. Igualmente es uno de los alimentos tradicionales de base de la región.

La Cámara de Comercio y de la Industria del Norte apoya la iniciativa de inscripción de los métodos de producción de la Casabe en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

**STEVE ASTREL MATHIEU**

**PRESIDENTE DEL CCIN**

Cámara de Comercio e Industria del Norte/CCIN

72, Angle rue 18F, Cabo Haitiano

2260-1951

[ccipn.ipspn89@gmail.com](mailto:ccipn.ipspn89@gmail.com)

# CAAD

## Coopérative d'Aide Agricole pour le Développement

3 Portail des Guêpes, St Marc, Haïti  
Tél. : 32 96 75 06  
[fadoulhorace@yahoo.com](mailto:fadoulhorace@yahoo.com)

Saint Marc, le 5 juillet 2022

Consentement et appui à l'inscription des techniques traditionnelles de fabrication et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La Coopérative d'Aide Agricole pour le Développement (CAAD) est un regroupement de planteurs du Bas-Artibonite dont l'objectif est de permettre des échanges d'informations ainsi que l'accompagnement des planteurs dans le but d'améliorer le rendement des denrées cultivées.

Nombreux sont nos membres cultivateurs qui allouent une grande partie de leurs terres à la production du manioc.

Le procédé de fabrication de la cassave, principal produit dérivé du manioc, se trouve être un héritage des premiers habitants de la région des Caraïbes. Aujourd'hui encore, la cassave est produite manuellement, après un processus qui permet d'extraire le cyanure du manioc, suivant les traditions ancestrales, principalement dans le Nord, la région de St Marc, d'Aquin et de Jérémie.

La totalité de la production de cassave est transportée et vendue sur tous les marchés du pays sans exception.

Le rôle que joue la coopérative dans la filière cassave est de permettre aux cultivateurs d'alimenter en manioc, les presses, en quantité suffisante tout au long de l'année.

Aussi, la Coopérative d'Aide Agricole pour le Développement (CAAD) soutient sans réserve l'inscription des techniques de fabrication traditionnelle de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.



HORACE Fadoul  
Président du CAAD

**CADD**  
**COOPERATIVA DE AYUDA AGRÍCOLA PARA EL DESARROLLO**

3 Portail des Guepes, San Marcos, HTI

Tel. : (509) 32967506

fadoulhorace@yahoo.com

San Marcos, 5 de julio de 2022

Consentimiento y apoyo para la inscripción de las técnicas tradicionales de fabricación y de consumo de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

La Cooperativa de Ayuda Agropecuaria para el Desarrollo (CAAD) es un grupo de agricultores de la región Bas-Artibonite, cuyo objetivo es permitir el intercambio de informaciones, como el acompañamiento a los sembradores con el fin de mejorar el rendimiento de los alimentos cultivados.

Muchos de nuestros miembros agricultores asignan, gran parte de su tierra a la producción de yuca.

El procedimiento de elaboración de la yuca, principal producto derivado de la mandioca, es un legado de los primeros habitantes de la región del Caribe. Incluso hoy en día, la yuca es producida manualmente, luego de un procedimiento que permite extraer el cianuro de la mandioca, siguiendo las tradiciones ancestrales, principalmente en las regiones del Norte, de St Marc, de Aquino y de Jeremías.

La totalidad de la producción de Casabe es transportada y vendida en todos los mercados del país sin excepción.

El rol que juega la Cooperativa en el sector de la Cassave es de permitir a los cultivadores de abastecerse, a lo largo de todo el año, de una cantidad suficiente de yuca para las prensas.

De esta manera, la Cooperativa de Ayuda Agropecuaria para el Desarrollo (CAAD), apoya sin reserva la inscripción de las técnicas tradicionales de elaboración de la yuca en la lista du patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de l'UNESCO.

HORACIO Fadoul  
Presidente de CAAD





1205, Rue David Livingston, Sainte Philomène, Cap-Haïtien, Haïti, WI  
(509) 3781-9738, 3221-6947  
dope.pwodwilokal@gmail.com

10 Dawout 2022

Pou : UNESCO

### **Konsantman Lib Pou Enskripsyon Kasav Kòm Patrimwàn Kiltirèl Imateryèl Limanite**

Kasav se yon Galèt ki fèt ak farin Manyòk, li pote anpil enèji nan kò moun, li gen anpil nitriman ki pèmèt li lite kont fatig lakay moun epi li ranfòse sistèm defans kò ! Kasav la pa sèlman gen byenfè sou sante an men li gen yon listwa ki ansyen !

Tradisyon pou fè kasav lan la depi sou tan Endyen Tayino yo, yo te konn kiltive l manyòk epi transfòme l an kasav pou te ka kenbe yo Djanm. Tout pandan kolon yo te soti an Ewòp pou vin Okipe ti bout tè Ayiti an, Tayino yo te kontinye ap fè kasav e yo te transmèt konesans sa a bay Pitit Lafrik ki te nan esklavaj.

Jounen jodi an, plis pase 500 lane aprè, nou kontinye ap aplike gwo Konesans sa a Tayino yo te transmèt bay gran papa nou yo ki sot an Afrik. Nou kontinye ap fè Kasav. Kasav la pa sèlman yon manje ki fotifyan ki kapab ede pou garanti sekirite alimantè ni an Ayiti ni sou tout tè an, men li se idantite kiltirèl nou an Ayiti.

Se sak fè DOPE KASAV soutni Pwosesis enskripsyon Teknik Tradisyonèl pou Pwodiksyon ak Konsomasyon Kasav sou lis Patrimwàn Kiltirèl Imateryèl Limanite anndan UNESCO.

Mesi



---

Monarc Petit BENOIT

1205, Rue David Livingston, Sainte Philomène,

Cap-Haïtien, Haïti. WI

(509) 3781-9738, 3221-6947

[dope.pwodwilokal@gmail.com](mailto:dope.pwodwilokal@gmail.com)

10 août 2022

Aux responsables de l'UNESCO

### **Libre consentement à l'inscription du manioc au patrimoine culturel immatériel de l'humanité**

La Cassave est une galette à base de farine de manioc. Elle apporte beaucoup d'énergie au corps humain. Elle possède de nombreux nutriments qui lui permettent de lutter contre la fatigue et de renforcer le système de défense de l'organisme ! La Cassave n'est pas seulement bénéfique pour la santé, mais elle a une histoire ancienne !

La tradition de la fabrication de la Cassave remonte à l'époque des Indiens Tainos, qui cultivaient le manioc et le transformaient en cassave pour pouvoir se tenir très fort. Pendant que les colons venaient d'Europe pour occuper le petit bout de terre d'Haïti, les Tainos ont continué à fabriquer du manioc pendant des années et ils ont transmis ce savoir aux Enfants d'Afrique réduits en esclavage.

Aujourd'hui, plus de 500 ans plus tard, nous continuons à appliquer cette grande connaissance que les Tainos ont transmise à nos grands-pères et mères d'Afrique, nous continuons à produire de la Cassave. Cette dernière n'est pas qu'un aliment fortifiant qui peut aider à garantir la sécurité alimentaire à la fois en Haïti et sur toute la terre, mais c'est aussi notre identité culturelle.

C'est pour cette raison que DOPE KASAV soutient le processus d'inscription des techniques traditionnelles de production et de consommation de la Cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité au sein de l'UNESCO.

Merci

Monarc Petit BENOIT

1205, Rue David Livingston, Sainte Philomene,

Cap-Haitien, Haití. WI

(509) 3781-9738, 3221-6947

dope.pwodwilokal@gmail.com

10 de agosto de 2022

A LOS FUNCIONARIOS DE LA UNESCO

### **Libre beneplácito para la inscripción de la yuca en el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad**

La yuca es un panqueque hecho a base de harina de mandioca. Ella aporta mucha energía al cuerpo humano. ¡Tiene muchos nutrientes que permiten luchar contra la fatiga y fortalecer el sistema de defensa del cuerpo! ¡La yuca no solo es beneficiosa para la salud, igualmente tiene una antigua historia i

La tradición de la preparación de la yuca se remonta a la época de los indios Tainos, quienes cultivaban la yuca y la procesaban para poder mantenerse muy fuertes. Mientras los colonos venían de Europa para ocupar el pequeño pedazo de tierra en Haití, los tainos continuaban a producir la mandioca durante años y transmitieron este conocimiento a los niños africanos determinados como esclavos.

Actualmente y después de más de 500 años, continuamos aplicando este gran conocimiento que los Tainos transmitieron a nuestros abuelos y abuelas de África y seguimos produciendo la yuca. La yuca no es solo un alimento fortificante que puede ayudar a garantizar la seguridad alimentaria tanto en Haití como en el mundo, es también nuestra identidad cultural.

Es por esta razón que DOPE KASAV apoya el proceso de inscripción de las técnicas tradicionales de producción y consumo de la Yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Gracias

Monarc Petit **BENOIT**



ÉCOLE MIXTE DE GROS-CHEVAL  
E.M.G.C

Téls: (509) 3161-3751 / 3614-3181  
hibiscusemgc@gmail.com

Soutien à l'inscription de la cassave

sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Nous, membres du corps enseignant de l'École mixte de Gros-Cheval apportons tout notre appui à la candidature de la Cassave à la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Certains d'entre nous, de nos élèves et de leurs parents cultivons du manioc et savons le traiter, avec nos propres techniques, pour produire de la farine et la transformer en plusieurs variétés de cassave. Et nous en consommons avec divers ingrédients. Notre communauté serait fière de voir inscrire notre savoir-faire et notre production sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous nous sentirions valorisés comme cultivateurs, producteurs, consommateurs et vendeurs.

Nous habitons la réserve de biosphère La Selle et avons bénéficié des séances de travail de l'UNESCO sur l'éducation au développement durable, les objectifs de développement durable, les jardins scolaires, etc. La cassave, toujours servie au petit-déjeuner, et ses techniques traditionnelles de production peuvent être prises en exemple dans toutes ces thématiques. Nous envisageons, parallèlement à cette inscription, de cultiver plus de manioc, de produire et de vendre plus de cassave, laquelle prendra de la valeur à nos yeux et à ceux des consommateurs.

Nous remercions déjà l'UNESCO de bien vouloir considérer notre plein soutien à ce processus de mise en patrimoine au niveau mondial.

Suivent nos signatures :

Fortune Nathalie : Direct Pédagogique

François Lemerck : Prof.

Sainvil Jean Roodlin : Prof.

LUCZER Phardol : Direct



**ESCUELA MIXTA DE GROS-CHEVAL**

**E.M.G.C.**

**Teléfonos: (509)3161-3751/3614-3189**

**hibiscusemgc@gmail.com**

**Apoyo a la inscripción de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad**

Nosotros, miembros del personal docente de la Escuela mixta de Gros-Cheval, damos nuestro pleno apoyo a la solicitud de inscripción de la yuca en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Algunos de nosotros, nuestros alumnos y sus padres cultivamos la mandioca, sabemos cómo procesarla, con nuestras propias técnicas, para producir la harina y transformarla en muchas variedades de yuca. La consumimos con diferentes ingredientes. Nuestra comunidad estará muy orgullosa de que nuestro saber hacer y nuestra producción sean inscritos en la Lista Representativa del patrimonio cultural Inmaterial de la humanidad. Nos sentiríamos valorados como cultivadores, como productores, consumidores y vendedores.

Vivimos en la reserva de la biosfera de La Selle y nos hemos beneficiado de las sesiones de trabajo ofrecidas por la UNESCO sobre: la educación y desarrollo sostenible, los objetivos del desarrollo sostenible, los huertos escolares, etc. La yuca, es siempre servida en el desayuno y sus técnicas tradicionales de producción pueden tomarse como ejemplo en todos estos argumentos. Al mismo tiempo, con esta inscripción, planeamos cultivar más yuca, producir y vender más, lo que aumentará su importe para beneficio nuestro y de los consumidores.

Desde ya agradecemos a la UNESCO por tomar en cuenta nuestro apoyo absoluto al proceso de inscripción en el patrimonio mundial.

**Firmamos:**

**Natalia Afortunada, DIRECTORA PEDAGOGICA**

**François Lemerc, PROFESOR**

**Sainvil-Jean Roodlin, PROFESOR**

**Lucier Phanold, DIRECTOR PEDAGOGICO**

# OPBAR

## Organisation des Planteurs du Bas-Artibonite

### Déclaration de consentement libre et éclairé

L'Organisation des Planteurs du Bas-Artibonite a débuté ses opérations suite à un besoin d'organiser le travail lié à la production des cultivateurs de la région, particulièrement ceux de la commune de Petite-Rivière de l'Artibonite qui s'adonnent principalement à la production de riz ainsi que de manioc amer qui est utilisé dans la fabrication de cassaves.

La production de cassave dans la région de la Petite-Rivière de l'Artibonite est une affaire familiale. Les membres de la famille reçoivent et nettoient le manioc produit le plus souvent par le père. Les tubercules sont ensuite mis sous presse pour enlever le cyanure et ensuite, continuer le processus jusqu'à la cuisson des galettes sur des plaques chauffées au bois.

Après cuisson, les galettes sont entreposées dans des « laye », genre de panier rond et plat, et sont transportées sur les différentes places de marché par les femmes de la famille qui se chargent de la vente.

La production de manioc et la fabrication de la cassave, ce produit traditionnel préparé le plus souvent par les familles de la Plaine, suivant les traditions héritées des indiens, attachent les membres des familles à leur terre natale tout en améliorant leur niveau de vie.

L'Organisation des planteurs du Bas- Artibonite, engagée dans la plantation du manioc et la production de la cassave, soutient les démarches visant à inscrire les techniques traditionnelles de production et de consommation de la cassave sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.

Petite-Rivière de l'Artibonite, le 8 juillet 2022



Bertide HORACE

Organisation des Planteurs du Bas- Artibonite



## OPBAR

### ORGANIZACIÓN DE PLANTADORES EN BAS-ARTIBONITE

#### Declaración de consentimiento libre e informado

La Organización de cultivadores de Bas-Artibonite inició sus actividades a raíz de una necesidad de organizar el trabajo de producción de los agricultores de la región, particularmente de la ciudad de Petite-Rivière de Artibonite, quienes se dedican principalmente a la producción de arroz, de la mandioca amarga, la cual se utiliza en la elaboración de la Casabe.

La producción de mandioca, en la región de Petite-Rivière de Artibonite, es una actividad familiar. Los miembros de la familia, con mayor frecuencia es el padre que lo produce, reciben y limpian la yuca. Luego, los tubérculos son inmediatamente sometidos en la prensa con el fin de eliminar el cianuro y enseguida continuar con el proceso hasta la cocción de las empanadas sobre las placas calentadas con leña.

Después de la cocción, las empanadas se almacenan en "laye", una especie de canasta redonda y plana, las cuales son transportadas a los distintos mercados por las mujeres de la familia que se encargan de la venta.

La producción de mandioca y la elaboración de Casabe, es un producto tradicional, preparado muy a menudo por las familias del llano siguiendo las tradiciones heredadas de los indios, une a los miembros de las familias a su tierra natal e impulsando su nivel de vida.

La Organización de cultivadores de Bas-Artibonite, dedicada a la plantación de mandioca y a la producción de yuca, apoya las iniciativas encaminadas para el registro de técnicas tradicionales, de producción y de consumo de casabe en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Petite-Rivière de l'Artibonite, 8 de Julio de 2022

Bertide HORACE

Organización de cultivadores en Bas-Artibonite

OPBAR-Organización de cultivadores en Bas-Artibonite

#555 Preval, Petite-Rivière de l'Artibonite, HTI

Tel. : +5093213-9213 / bertideh@yahoo.fr