



Lettre mensuelle Un Projet pour Réo

courtriel : vn.projet.pour.reo.france@gmail.com
site : vnprojetpourreo.free.fr / tél. 06 87 58 91 72



novembre
2019



Sagesse africaine : « *Si tu diffères de moi, loin de me nuire, tu m'enrichis* »

du côté de

REO

En octobre, le groupe de gestion a préparé la rentrée de nos parrainés.

Les activités liées à la rentrée scolaire se sont bien déroulées. Une partie des étudiants s'est associée aux membres du Groupe de gestion et des salariés de l'association dans le but de les épauler. En photo, mise en sachet des fournitures scolaires.



Témoignage de Simone Crayssac, marraine UPPR.

Je vous adresse la petite histoire d'un de nos parrainés. Une histoire simple mais qui montre que nous sommes tous capables de vivre dans un monde solidaire.

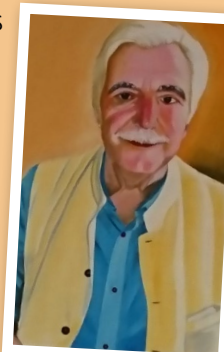
Léopold Bassolé a été reçu au bac l'an passé et dirigé vers Ouagadougou pour suivre les cours à la fac. Ne sachant comment trouver un hébergement Michel Valette lui conseille de demander de l'aide à l'association des anciens parrainés d'UPPR. Finalement il sera hébergé pendant un an par Richard Bationo un ancien parrainé actuellement policier.

Heureux dénouement il a passé le concours de la gendarmerie et il a été reçu. Il est actuellement en formation.

Pour la petite histoire, c'est Ben Idrissa de l'association qui m'avait demandé si nous pouvions parrainer Léopold, élève de 4ème qui allait être renvoyé du lycée ne pouvant pas payer sa scolarité. Le voilà aujourd'hui en passe de devenir gendarme, grâce à notre association et aux anciens parrainés qui se sont mobilisés pour lui trouver une solution d'hébergement.

Merci à Jean-François MASSON

Le docteur Jean François MASSON, membre de l'association « Homéopathie sans Frontières », est un humaniste tourné vers les problèmes de santé et d'éducation en Afrique. Lors d'une assemblée générale de cette association, il a pris connaissance de notre association UPPR qui y était invitée. Il a rapidement accroché à nos objectifs. Il a adhéré et parrainé un jeune (qui après son brevet, a pu entreprendre des études de pâtisserie). De retour à Paris, il a mobilisé un grand nombre de ses connaissances et pu ainsi récupérer des sommes importantes qui ont permis la construction du centre UPPR (sur un terrain que la mairie de Réo, nous a alors donné). En signe de remerciement, les élèves



parrainé(s), ont décidé de dénommer la salle d'études : salle Jean François MASSON.

Et cette année, les parents d'élèves parrainé(s) se sont joints à leurs enfants pour commander et placer dans cette salle un portrait de M. MASSON. Les enfants, leurs parents, et nous-mêmes (depuis le début) sommes conscients de ce que Jean François MASSON a apporté à la jeunesse de Réo.





TRAVAUX :

Les travaux du futur logement du gérant du centre et de la clôture on débuté en novembre.



Du nouveau à la cantine :

Achat de matériel pour préparer et servir le tô à la cantine le lundi. Il est préparé par les parrainés le dimanche.

Le tô est un plat de base au Mali, au Burkina Faso, au Bénin et au Togo. Il est mangé souvent quotidiennement, comme le riz en Asie. Il serait d'origine bambara. Il se mange accompagné de sauce, aux légumes, à la viande, ou au poulet. On l'appelle akoumé au Togo. Nous vous proposons une recette ci-dessous.



Bien-être de nos internes :

Acquisition de nouvelles lampes solaires très efficaces, distribuées par une association.



Jours	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas	Tô	Riz	Haricot gras	Spaguetti	Riz sauce

Groupes	Préparation du Tô	Préparation du Tô
1	Préparation du Tô	Préparation du Tô
2	Préparation du Tô	Préparation du Tô
3	Préparation du Tô	Préparation du Tô
4	Préparation du Tô	Préparation du Tô
5	Préparation du Tô	Préparation du Tô
6	Préparation du Tô	Préparation du Tô
7	Préparation du Tô	Préparation du Tô
8	Préparation du Tô	Préparation du Tô
9	Préparation du Tô	Préparation du Tô
10	Préparation du Tô	Préparation du Tô
11	Préparation du Tô	Préparation du Tô
12	Préparation du Tô	Préparation du Tô
13	Préparation du Tô	Préparation du Tô
14	Préparation du Tô	Préparation du Tô
15	Préparation du Tô	Préparation du Tô
16	Préparation du Tô	Préparation du Tô
17	Préparation du Tô	Préparation du Tô
18	Préparation du Tô	Préparation du Tô
19	Préparation du Tô	Préparation du Tô
20	Préparation du Tô	Préparation du Tô
21	Préparation du Tô	Préparation du Tô
22	Préparation du Tô	Préparation du Tô
23	Préparation du Tô	Préparation du Tô
24	Préparation du Tô	Préparation du Tô
25	Préparation du Tô	Préparation du Tô
26	Préparation du Tô	Préparation du Tô
27	Préparation du Tô	Préparation du Tô
28	Préparation du Tô	Préparation du Tô
29	Préparation du Tô	Préparation du Tô
30	Préparation du Tô	Préparation du Tô
31	Préparation du Tô	Préparation du Tô
32	Préparation du Tô	Préparation du Tô
33	Préparation du Tô	Préparation du Tô
34	Préparation du Tô	Préparation du Tô
35	Préparation du Tô	Préparation du Tô
36	Préparation du Tô	Préparation du Tô
37	Préparation du Tô	Préparation du Tô
38	Préparation du Tô	Préparation du Tô
39	Préparation du Tô	Préparation du Tô
40	Préparation du Tô	Préparation du Tô
41	Préparation du Tô	Préparation du Tô
42	Préparation du Tô	Préparation du Tô
43	Préparation du Tô	Préparation du Tô
44	Préparation du Tô	Préparation du Tô
45	Préparation du Tô	Préparation du Tô
46	Préparation du Tô	Préparation du Tô
47	Préparation du Tô	Préparation du Tô
48	Préparation du Tô	Préparation du Tô
49	Préparation du Tô	Préparation du Tô
50	Préparation du Tô	Préparation du Tô
51	Préparation du Tô	Préparation du Tô
52	Préparation du Tô	Préparation du Tô
53	Préparation du Tô	Préparation du Tô
54	Préparation du Tô	Préparation du Tô
55	Préparation du Tô	Préparation du Tô
56	Préparation du Tô	Préparation du Tô
57	Préparation du Tô	Préparation du Tô
58	Préparation du Tô	Préparation du Tô
59	Préparation du Tô	Préparation du Tô
60	Préparation du Tô	Préparation du Tô
61	Préparation du Tô	Préparation du Tô
62	Préparation du Tô	Préparation du Tô
63	Préparation du Tô	Préparation du Tô
64	Préparation du Tô	Préparation du Tô
65	Préparation du Tô	Préparation du Tô
66	Préparation du Tô	Préparation du Tô
67	Préparation du Tô	Préparation du Tô
68	Préparation du Tô	Préparation du Tô
69	Préparation du Tô	Préparation du Tô
70	Préparation du Tô	Préparation du Tô
71	Préparation du Tô	Préparation du Tô
72	Préparation du Tô	Préparation du Tô
73	Préparation du Tô	Préparation du Tô
74	Préparation du Tô	Préparation du Tô
75	Préparation du Tô	Préparation du Tô
76	Préparation du Tô	Préparation du Tô
77	Préparation du Tô	Préparation du Tô
78	Préparation du Tô	Préparation du Tô
79	Préparation du Tô	Préparation du Tô
80	Préparation du Tô	Préparation du Tô
81	Préparation du Tô	Préparation du Tô
82	Préparation du Tô	Préparation du Tô
83	Préparation du Tô	Préparation du Tô
84	Préparation du Tô	Préparation du Tô
85	Préparation du Tô	Préparation du Tô
86	Préparation du Tô	Préparation du Tô
87	Préparation du Tô	Préparation du Tô
88	Préparation du Tô	Préparation du Tô
89	Préparation du Tô	Préparation du Tô
90	Préparation du Tô	Préparation du Tô
91	Préparation du Tô	Préparation du Tô
92	Préparation du Tô	Préparation du Tô
93	Préparation du Tô	Préparation du Tô
94	Préparation du Tô	Préparation du Tô
95	Préparation du Tô	Préparation du Tô
96	Préparation du Tô	Préparation du Tô
97	Préparation du Tô	Préparation du Tô
98	Préparation du Tô	Préparation du Tô
99	Préparation du Tô	Préparation du Tô
100	Préparation du Tô	Préparation du Tô



Une petite recette

Le Tô

• Ingrédients

Pour 6 personnes : 500 g de farine de mil, de sorgho, de maïs, de manioc, ou mélange de ces farines et 2 litres d'eau.

• Préparation

- Préparation et cuisson : 30 mn

- Mettre 2 litres d'eau à bouillir.

- Dans un saladier, mettre la farine, et verser peu à peu 3/4 l d'eau bouillante, jusqu'à avoir une pâte.

- Mettre cette pâte dans une marmite, à feu doux, et verser progressivement le reste de l'eau bouillante, en ne cessant pas de tourner, pour que la pâte ne colle pas au fond de la casserole et ne fasse pas de grumeaux. Continuer à tourner jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ajoutez de l'eau bouillante si besoin. La cuisson est achevée quand la pâte se détache des bords de la casserole.

- Moulez des portions avec vos mains et servez dans chaque assiette, avec la viande, le poulet ou le poisson en sauce de votre choix.

- Conseil : Le tô se cuit dans une eau non salée. C'est la sauce qui relèvera le goût.

Bon Appétit!

