

I FEED GOOD

Lettre à croquer n° 18: La mission thaïlandaise

Bonjour,

Cette semaine, en route pour notre troisième mission! On vous raconte notre arrivée dans l'est de la Thaïlande, les belles rencontres que nous avons faites et notre quotidien au plus près des producteurs de riz.

Direction Ubon Ratchathani

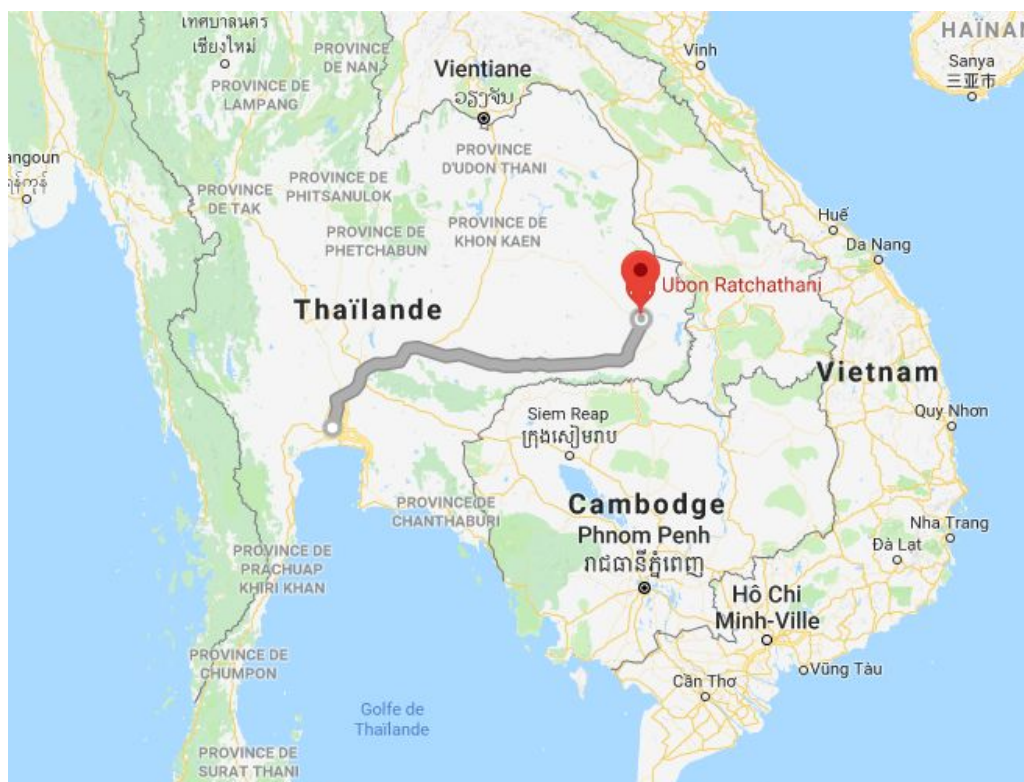
Après les quelques jours passés à Bangkok, direction l'est de la Thaïlande, à Ubon Ratchathani plus précisément. C'est là-bas que va se dérouler notre mission qui, comme en Inde, sera sur le riz bio et équitable. Et oui, nous allons être des expertes du riz!

Nous avons décidé d'y aller en train, ce qui a nous a pris 10 heures! 10 heures sans climatisation bien sûr, où il a fait très très chaud. Cela ne nous a pas empêché de travailler, même dans le train...



Notre bureau pour la journée : la chaleur fait des ravages

Nous avons quand même pris le temps de regarder les paysages, qui ont beaucoup changé sur tout le chemin, c'était très beau. Nous sommes arrivées à Ubon Ratchathani à 20h, où nous avons été accueillies par des personnes qui travaillent pour la coopérative de riz.



Notre trajet: on s'arrête juste avant la frontière avec le Laos

Découverte des lieux

La coopérative, c'est l'endroit où les producteurs viennent vendre leur riz. Nous avons été hébergées directement à la coopérative dans une petite maison juste pour nous, au milieu des hangars de stockage pour le riz. Nous étions ravies d'avoir une maison pour nous, ça change des hôtels! Pour une fois, nous avons eu le sentiment d'être chez nous.



Notre maison

Plaisirs culinaires

Toute l'équipe de la coopérative a vraiment fait son maximum pour qu'on se sente bien et ils ont été très gentils avec nous. Jim, la coordinatrice, nous a fait découvrir plein de spécialités thaïlandaises, et notamment le "sticky rice". C'est un riz collant, qui se mange salé ou sucré, mélangé avec du lait de coco. C'est souvent du riz blanc, comme ce qu'Anaïs est en train de déguster.

Nous avons ici un bel exemple d'emballage naturel.
Pouvez-vous deviner ce que c'est?



Nous avons aussi testé du sticky rice noir. Nous avons beaucoup aimé le sticky rice, notamment lorsqu'il est accompagné de mangue, c'est délicieux.



Lara en pleine dégustation de sticky rice noir

Savez-vous de quelles couleurs peut être le riz?

Rencontres avec les producteurs

Les producteurs que nous avons rencontrés font du riz jasmin, alors que les producteurs d'Inde faisaient du riz basmati.

Avez-vous déjà goûté du riz jasmin? Savez-vous quelle est sa particularité?

Nous avons rencontré environ 140 producteurs pendant cette mission. A chaque fois c'était très intéressant de pouvoir échanger avec eux et de comprendre comment vivent les personnes qui produisent notre nourriture. Nous avons été très touchées parce que nous avons souvent été invitées à manger avec eux. Certains nous ont même offert des chapeaux!



Photo de groupe après une journée de rencontres

C'est toujours un peu frustrant pour nous de ne pas pouvoir communiquer directement avec les producteurs. Heureusement, nous avons eu de super traductrices pour nous aider pendant ces rencontres. Dans la prochaine lettre, nous vous raconterons d'ailleurs le week-end que nous avons passé avec elles. Tout cela donne bien envie d'apprendre le thaï! D'ailleurs, une de nos traductrices, Netting, a donné une petite leçon à Morgane. Nous vous laissons la découvrir : https://youtu.be/MLu_JbuHssE

A bientôt et d'ici là n'oubliez pas, **croquez la vie !**

Morgane, Lara, Julie et Anaïs

Cette lettre a été rédigée dans le cadre d'un partenariat entre les associations [I FEED GOOD](#) et [L'enfant @ l'hôpital](#). Chaque semaine de l'année scolaire 2017-2018, elles ont été lues par des stagiaires de l'association L'enfant @ l'hôpital à des classes de CM1 et CM2 dans l'Oise.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur les sites de [I FEED GOOD](#) et [L'Enfant @ l'hôpital](#).

