

RAPPORT DE MISSION PROJET NUTRICARTES

Nature et lieux de la mission : séminaire à MADAGASCAR (Antsirabé et Mahambo)

Objectifs :

Contribuer à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis dans les cantines financées par l'Association dans un budget contenu. Participer au renforcement d'une éducation sanitaire par l'acquisition de connaissances sur l'équilibre protéines, glucides et lipides.

Outil de la mission :

Support pédagogique NUTRICARTES, jeu développé par l'association L'Appel, utilisé dans de plusieurs pays d'Afrique.

Destinataires de la mission :

- la Direction des établissements scolaires concernés
- les Responsables ou Acteurs des cantines

Période : Avril 2024



PLAN

I. Introduction générale

- A. Contexte national
- B. Situation géographique des interventions

II. Description de la mission

- A. Les acteurs du séminaire
 - 1. Externes à l'Association
 - 2. Internes à l'Association
- B. Le déroulé / le contenu
- C. La visite de la ferme de la spiruline et son but
- D. Les suites

III. Analyse de la mission

- A. L'intérêt d'une communication en langue malgache
- B. Les difficultés d'organisation
- C. Comparaison dans le fonctionnement des cantines
- D. Coûts engendrés

IV. Points d'amélioration possible

- A. Une personne rigoureuse dédiée aux achats
- B. Une observation continue des volontaires sur l'évolution des pratiques
- C. Utilisation des sources d'approvisionnement local

V. Autres actions

- A. Etude des prix du marché local
- B. Cours de français
- C. Ecologie / la gargote
- D. La spiruline

VI. Divers

- A. Parc informatique au lycée PdC
- B. Visite du centre nutritionnel d'Ambohipeno
- C. AGR Antsongo
- D. AGR Mahambo et Moringa

VII. ANNEXES

Annexe 1 : liste des participants externes avec signature

Annexe 2 : liste des participants internes «

Annexe 3 : tableaux préparatoires au séminaire

Annexe 4 : plaquette publicitaire SPIRFAN

Annexe 5 : dossier Word Docteur Voahangy

VIII. Bibliographie ou sitographie

www.esperanzajoiedesenfants.org

www.lappel.org

World Food Programme : https://executiveboard.wfp.org//document_download/WFP-0000154736

CCI France / Madagascar : expertise-et-gestion.fr/wp-content/uploads/2022/02/ECO-DE-LA-SEMAINE_2022

ABREVIATIONS :

Ar.	Ariary (devise malgache)
PdC	Picot-de-Clorivière
SV	Sœur Viviane
LdC	Lucia dos Santos
DCC	Délégation Catholique pour la Coopération
VSI	Volontariat de Solidarité Internationale

I. INTRODUCTION GENERALE

A. Contexte national :

Madagascar souffre toujours de profondes fragilités, tels l'électrification, l'accès à l'eau potable, l'autosuffisance alimentaire (20% de la consommation annuelle en riz est importée), l'industrialisation, qui représentent les freins élémentaires au développement de la Grande Ile.

Baisse du SMIC en 2023 et inflation à 12 %, variabilité constante de la monnaie Ariary, infrastructure défaillante en particulier le réseau routier contribuent à accentuer la misère dans le pays. Le taux de pauvreté atteindrait plus de 80 % de la population (estimée à 30 millions d'habitants).

B. Situation géographique des interventions :

ANTSIRABE

Dans la partie centrale de l'île, cette ville se situe sur les Hautes Terres, à 160 km environ au sud de Antananarivo. Troisième ville du pays avec plus de 400 000 habitants, connue pour ses eaux thermales, Antsirabé regorge de cultures agricoles, principalement vivrières (carottes, haricots, choux, patate douce, pommes de terre), de céréales, de légumineuses et de fruits (avocat, pomme, poire, fraise, pêche).



L'établissement scolaire « Picot de Clorivière » est un peu excentré, dans le quartier de Antsongo.



MAHAMBO

Au Nord Est de l'île, bordé par l'Océan Indien, à 90 km Nord de Toamasina, c'est un village animé, connu pour son artisanat de vannerie et son spot de surf.

A 5 km de là, l'établissement scolaire « Collège Lucia dos Santos » se fond dans un fokontany.



II. DESCRIPTION DE LA MISSION

Pour des raisons d'accès routier et d'espace, le lycée PdC a été retenu. Le séminaire s'est étendu sur 2 jours, du 16 au 17 avril, dans la salle de la bibliothèque qui offrait un mobilier suffisant pour accueillir les participants (chaises, tables, tableau, rétroprojecteur, nattes de sol). Stylos et cahiers avaient été mis à disposition.

Rappel du jeu :

Créé en 2007 à Madagascar par une pédiatre et une puéricultrice travaillant au sein de l'ONG L'Appel, cette pédagogie met en scène des messages de nutrition facilement compréhensibles et mémorisables, aisés à mettre en pratique par les familles ou autres, professionnels de cantines par exemple, disposant d'un budget minime.

Des cartes-photos représentant des aliments disponibles localement sont manipulées par les participants qui, par petits groupes, échangent sur leurs habitudes alimentaires et d'hygiène.

La pédagogie des Nutricartes s'appuie :

- sur des connaissances théoriques validées ;
- sur des personnels formés à leur transmission auprès des bénéficiaires ;
- sur une pédagogie ludique et participative des familles ou acteurs de restauration collective ;
- sur une évaluation de son impact positif réalisée par l'université de Genève.

A. Les acteurs du séminaire :

1. Externes à l'Association : 7 personnes **annexe 1**
 - ✓ Docteur nutritionniste Voahangy du dispensaire Miray de Antananarivo, accompagnée de ses assistants Yolande et Andry
 - ✓ Association Enfants du Soleil, village d'Antsirabé : Madame Anto Hery
 - ✓ Association Antenna, cellule d'Antsirabé : Mademoiselle Somayat
 - ✓ Association Mahereza, cellule d'Antsirabé : Madame Felana
 - ✓ Association Scolarisation Madagascar, cellule d'Antsirabé : Madame Malala
2. Internes à l'Association : 12 personnes **annexe 2**
 - ✓ Lycée Picot-de-Clorivière d'Antsongo : Sœur Viviane, la cantinière Honorine, l'enseignante Holy, Sœur Henriette de la gargote
 - ✓ Collège St Francisco-Martino d'Ambinanindrano : Père Séraphin, Frère Roland
 - ✓ Lycée St Michel d'Imady : Sœur Louissette

- ✓ Lycée St Joseph d'Imito : Sœur Nory
- ✓ Collège Lucia dos Santos de Mahambo : Soeur Charlotte, Soeur Cathérine
- ✓ Centre nutritionnel d'Ambohipeno : Soeur Delphine (Soeurs Trinitaires de Valencia)
- ✓ Congrégation des Sœurs de Notre Dame de Fatima : Novice Nathalie
- ✓ Manon Gazeau, étudiante volontaire

B. Le déroulé / le contenu du séminaire :

Lundi 15 avril au soir : accueil des participants « géographiquement éloignés », dîner et hébergement

Mardi 16 avril : 8h00 – Discours d'accueil de Sœur Viviane et de moi-même avec présentation de chaque intervenant et son rôle. Voir tableaux Nutricartes préparatoires / [Annexe 3](#)

Distribution par le Docteur d'une feuille blanche à chaque participant pour résumer ses connaissances personnelles en matière nutritionnelle.

Relevé des notes par le Docteur et analyse.



Le Docteur présente progressivement la méthode Nutricartes en langue malgache (que je lui ai demandé d'adopter en vue d'une meilleure appropriation). Après un cours « académique » sur la notion de repas équilibré, avec les aliments de construction, de protection et d'énergie, un diaporama court en langue française géré par Andry et un échange interactif, nous entamons l'étape plus pragmatique du jeu. Le choix de l'installation groupée en cercle sur la natte de sol est privilégié. Chacun peut se voir et interagir facilement pour une prise de parole plus libre et spontanée.

Le tapis de jeu est déployé et les cartes sont alors distribuées ; deux groupes se forment, l'un mené par le Docteur, l'autre par Yolande, l'assistante du Docteur.

Les trois couleurs dominantes du tapis de jeu :

- Le **rouge**, symbolisé par un mur de briques : les aliments de construction « aliments bâtisseurs » = protéines végétales/animales comme les œufs, le poisson
- Le **vert**, symbolisé par un parapluie ouvert : les aliments de protection « aliments fonctionnels » = légumes/fruits comme la pomme
- Le **jaune**, symbolisé par des hommes poussant ou tirant une charge, une charrette par exemple : les aliments d'énergie « aliments énergétiques » = lipides/glucides comme le miel
- Mais le bleu aussi en rond central symbolisant l'eau, constituant essentiel à la vie.



de gauche à droite :

Sœur Cathérine, Père Séraphin, Felana, Malala
Sœur Louissette



Soeur Delphine, la cantinière Honorine,
Mme Anto Hery, le Docteur Voahangy



De gauche à droite : Sœur Charlotte, Somayat, Sœur Delphine

C. Visite de la ferme Fanantenana

Mercredi 17 avril : 7H30

Nous avons rendez-vous avec le Directeur Nirina Andry pour une visite de la ferme de spiruline. Certains d'entre nous connaissent déjà l'installation mais tous expriment tout au long de la visite, un vif intérêt sur les propos et la qualité nutritionnelle énoncés par Nirina. Une plaquette informative est remise à chacun. (Annexe 4).

La longue histoire de la cyanobactérie, sa récolte, son pressage, l'extrusion, le séchage et le broyage, tout est exposé à notre public. Les propriétés de la spiruline sont largement développées et nous avons opté, d'un commun accord, avec le Docteur, que la carte n°11 du jeu Nutricartes pouvait correspondre à la spiruline (carte officiellement reconnue/identifiée lors de notre démonstration).

Une dégustation (cake à la spiruline, jus mélangé avocat/spiruline ou mangue/spiruline) nous a été offerte, ce qui a ravi tout le monde. La volonté de la direction est clairement d'accroître la capacité de production et de vendre l'excédent non réservé à l'Association EJdE, à des clients nationaux voire à l'exportation.

Nous achevons la formation par la partie « Pratiques Hygiène et Sécurité ».



Le docteur vantant l'utilisation du produit « Sûr'Eau » utilisé pour désinfecter/purifier l'eau et permettre sa consommation.

<https://www.kapsules.shop/products/sureau>

<https://2017-2020.usaid.gov/fr/Madagascar/news/saving-lives-water-treatment-pill-sur%E2%80%99eau-pilina-eastern-madagascar%E2%80%99s-remote>

Un questionnaire est remis à chaque participant par le Docteur sur les connaissances acquises ainsi qu'un sondage de satisfaction (voir [annexe 3](#) – onglet 2 des tableaux préparatoires + [annexe 5](#) dossier Word Docteur).

D. Les suites

Les acteurs des établissements (PdC, Ambinanindrano, Imady) ont reçu un jeu. Les autres écoles souhaitent également en obtenir un sur le long terme (ai-je rajouté !), mais aussi Enfants du Soleil. Je les ai orientés sur Paul Sanyas de L'Appel.

N'ayant pu obtenir la présence des enseignants de CM2 et 6^{ième} lors de la formation, qui me semblaient être des classes d'âge plutôt réceptives à ce genre d'éducation à la santé, j'ai demandé au Conseiller Pédagogique Jean-Michel, de programmer dans les prochains cours de SVT, 5 séances Nutricartes.

Par ailleurs, j'ai pu réaliser le jeudi 18 avril, avant mon départ, une formation avec tous les enseignants du Primaire.

A ce jour (information du 07 mai), la mise en place de cette éducation à la santé est bien effective. Ce n'est pas forcément les niveaux souhaités, mais pourquoi pas ! Les ateliers sont conduits par une VSI de la DCC, Diane, (qui s'est proposée gentiment à assurer l'animation) séjournant 2/3 mois à PdC.



III. ANALYSE DE LA MISSION

A. L'intérêt d'une communication en langue malgache

Même si la langue française est pratiquée à un bon niveau, il m'a semblé nécessaire d'employer la langue natale pour la formation, que chaque participant avait d'ailleurs plébiscitée à mon questionnement. Elle a permis un échange naturel et spontané sur leurs expériences propres et leur curiosité.

B. Les difficultés d'organisation

Il apparait que la distance pour certains participants et l'écart culturel dans le besoin d'organisation oblige à une souplesse et réactivité pour une logistique adaptée et une budgétisation précise. De nombreux changements dans le nombre et le nom des participants ont été actés ainsi que quelques « réticences » au besoin d'hébergement ou de charge culinaire ont été ressenties.

C. Comparaison dans le fonctionnement des cantines

A PdC, il existe deux « cuisines » :

- celle du foyer des volontaires, avec Fideline « aux fourneaux » (salaire 200 000 ariary)

- celle de l'établissement scolaire, avec actuellement¹ 3 personnes (salaire 250 000 ar.) : deux femmes et un homme, plutôt dédié à l'allumage et alimentation du feu sous les marmites. Une femme plus âgée vient ponctuellement au tri du riz, vers 11h00 quand elle a fini son nettoyage du couloir et de la cour de récréation, (c'est une compensation de travail pour l'inscription scolaire de son petit-fils). La journée commence à 7h30 et finit généralement à 14h30.

¹ Mais en temps normal 6 personnes (actuellement 3 sont indisponibles)



Ci-dessous un relevé d'un menu hebdomadaire annoncé par Max :

- lundi : riz/brèdes/fruit
- mardi : riz/légumineuses
- mercredi : riz/pois divers
- jeudi : riz/pois chiche
- vendredi : riz / légume courge / viande





A noter : les élèves m'ont affirmé qu'il n'y avait jamais de **fruit** à la cantine.

La « **viande** » du vendredi consiste en **gras de porc**... sur la photo (à gauche haut, on voit le blanc du gras).

La **qualité du riz** est assez inégale, parfois des beaux grains blancs, parfois courts et moins qualitatifs.

Les **brèdes** (du potager des sœurs) demandent 2 à 3 heures de nettoyage/lavage/éminçage. Parfois, les novices ont exécuté ces tâches la veille. Les **légumineuses** utilisées sont : les pois mungo ou tsiasisa maina, les pois du cap, les pois chiches, les « lentilles » (= haricots à petites graines appelés Amberiques Vertes ou Voatsororoka maitso, parfois couleur beige) ainsi que des arachides.

Les **légumes** achetés (à priori uniquement les brèdes – je n'ai pas vu d'autres légumes dans la cantine de PdC) via le biais du potager des sœurs seraient traités en « AGR ». Mais j'ai visité le potager, il regorge de fruits et légumes (haricots verts, carottes, maïs, avocats, kakis, mangues par exemple).



Le repas des élèves coûte (pour les familles qui en ont la capacité) 400 Ariary. En réalité les contributions recouvrées auprès des familles correspondent au total à 35% des sommes qui seraient versées si toutes les familles contribuaient. La moyenne recouvrée est ainsi de 141 ariarys. Pour les enseignants, le repas est gratuit.

Les élèves de maternelle et primaire conservent leurs assiettes et cuillères dans la classe, tandis que le matériel des collégiens et lycéens est apporté chaque jour dans le cartable. Si un ustensile est perdu (comme une louche, indispensable au vu de la nature des repas), les enfants se débrouillent ! en classe de 3^{ème}, la louche avait disparu. J'ai demandé aux cuisinières de la remplacer. Réponse : Non. J'ai donc acheté une louche...



Tous les enfants, du plus petit au plus grand, montrent une **extrême autonomie**, ils savent tout faire, que ce soit pour le nettoyage, les services divers et variés, l'organisation de la kermesse. Au niveau **hygiène**, aucun nettoyage des mains. Aucun nettoyage de la vaisselle avec détergent (je n'ai vu aucun produit, ni en cuisine, ni dans les classes).



Aucun savon n'est à disposition sur le lavabo du balcon de l'étage des 3^{ème}, à l'exclusion des visites officielles comme la DCI... **Le savon est ensuite retiré...**

Je n'ai pas pu déterminer qui achète vraiment quoi : tantôt Sœur Viviane, tantôt Max, tantôt des sœurs ! L'argent est strictement conservé par Sœur Viviane.

A LdS, la cuisine est dirigée par Sœur Catherine qui régulièrement se rend au marché de Mahambo et revient en cyclo-pousse. Elle est aidée dans la préparation des repas, par Sœur Chantal, et par le couple de gardiens (du collège) et parfois même leur fille, qui fournissent un **travail énorme**. Pourtant, un seul salaire est comptabilisé dans leur bilan. C'est **remarquable**. Leur travail s'étale sur toute la journée : de 7h30 à 17h30 (tri du riz, équeutage des haricots verts.

Puis façonnage des angivy (petites aubergines blanches), tomates, poireaux, découpe de la viande de zébu, tout ceci est préparé le matin même.



A noter : du **riz rouge** est choisi principalement pour sa **meilleure valeur nutritionnelle**.

Un bidon de **liquide vaisselle** est présent dans chaque classe.

Les **enfants de maternelle** se lavent les mains avant le repas (sans savon malheureusement).



Les **petits** mangent dans leurs classes respectives, tandis que les **primaires** et **collégiens** dans le réfectoire.



Les sœurs de Mahambo ont à cœur d'appliquer la méthode **Nutricartes** !

D. COUTS ENGENDRES

Sur la base d'un change à 4 670 Ariary pour 1 Euro, l'Association a dû supporter la charge de 536 euros convenus, avec Sœur Viviane, mais dont le montant réel est réparti ainsi :

Hébergement et restauration des participants : 1 410 000 Ariary = 302 euros

Rétribution du Docteur et son équipe : 750 000 Ariary = 161 euros °

SOIT UN TOTAL DE 463 EUROS.

Un versement de 375 euros avait été convenu en dédommagement des frais occasionnés par le séminaire.

Par ailleurs, il est à noter que tous les calculs de repas ou d'hébergement excluent les séjours de Manon et Catherine.

° pièces jointes de la prestation du Docteur par courrier mais déjà transmises par Whatsapp.

IV. POINTS D'AMELIORATIONS POSSIBLES

A. Une personne dédiée aux Achats

L'établissement d'un menu hebdomadaire semble problématique. Aucun affichage n'est possible : pas de panneau, pas de moyen (peu de papier, peu d'encre d'impression) mais surtout des achats à l'instinct, selon la culture malgache (on achète ce qu'il y a de disponible, ou lorsque la personne est disponible et en possession des liquidités financières !).

Personne n'est vraiment dédié et responsable des achats : à PdC, c'est souvent Sœur Viviane ou éventuellement une autre sœur pour les achats complémentaires (hors riz). Pour LdS, cela semble être régulièrement Sœur Cathérine. En réalité, c'est le Chef d'Etablissement qui détient « la bourse » au quotidien : aucune délégation n'est vraiment opérée.

La notion de centralisation des achats, par volume, ne semble pas être exercée ; anticiper, évaluer, négocier, comparer, stocker, gérer sont des concepts qui demandent de l'organisation, de la rigueur et du temps.

B. Une observation en continu sur le changement des pratiques

Etre sur le terrain serait une exigence absolue. Le tableau en cours d'élaboration par EJDÉ et ses partenaires (Para Los Niños) serait aussi la solution idéale de suivi de bonne utilisation des fonds et de vérification sur la diversité alimentaire.

C. Utilisation des ressources locales

- Exploiter le potager des sœurs de PdC

Pourquoi ne pas consulter les Sœurs sur la fourniture en fruits/légumes de leur potager ou pourquoi ne soumettent-elles pas à la vente leur récolte régulièrement ?

- Initier les classes des Primaires à la plantation dans le jardinet près des cuisines, qui est pratiquement en friche ?



Pépinière de frênes et plantes médicinales, destinée à la vente, devant servir aussi à la prise de conscience de la nécessité du reboisement et de la richesse de la flore malgache, dito une maîtresse.

Pourquoi pas, non plus, **planter des pieds de tomates et des papayers** (fruits au bout de 8 mois) qui profiteraient à l'alimentation des petites classes ?

V. AUTRES ACTIONS

A. Etude des prix des denrées sur le marché d'Antsirabé

Dans le contexte d'un budget cantine restreint ou limité, il est nécessaire pour répondre aux besoins de diversification des repas, de **repérer des produits locaux ne dépassant pas le prix du riz ou s'y approchant**. Nous devons garder en mémoire que la variété dans les repas peut être effectuée par un **apport en fruit**, 1 à 2 fois par semaine, et par une **céréale alternative au riz, le maïs, entre autres**.



Nous pouvons constater que le maïs est abordable ainsi que les courgettes (prix du supermarché). Et là, les prix ne sont pas négociés. Un professeur m'affirmait que les pommes peuvent être achetées entre 1 500 et 2 000 Ar./kg. Pour les pommes comme pour les bananes ou les kakis (même niveau de prix), aucun travail de préparation n'est nécessaire.

B. Cours de français

Dans les deux établissements visités, une **réelle envie d'apprendre et de s'améliorer est palpable que ce soit dans le corps enseignant ou chez les élèves**. A partir de la 3^{ème}, les jeunes possèdent un bon niveau, **seule l'aisance orale reste hésitante**. Des erreurs à l'écrit subsistent bien sûr. Le **niveau peut être très hétérogène chez les élèves** (comme en France d'ailleurs).

J'ai pu travailler à leurs côtés, de la plus petite classe où les phrases sont apprises par cœur ainsi que des comptines jusqu'à la terminale. La compréhension est relativement bonne à ce dernier stade.

J'ai accentué mon animation sur la phonétique (articulatoire, auditive), la conjugaison, la famille des mots (le vocabulaire), la lecture. J'ai réalisé avec les classes de 3^{ème}, les exercices que les professeurs avaient ordonnés. Celles-ci sont « en roue libre » le mercredi après-midi. J'ai donc pu les aider régulièrement.

C. Ecologie / gargote

Le jeudi 11 avril a été menée la « **Révolution Verte** », marche de 4 kilomètres vers la gare d'Antsirabé, avec banderoles et slogans. Tout ceci s'assimilait plutôt à une joyeuse parade ; quelques 500 élèves ont défilé dans la rue. Le Maire de la ville devait nous « honorer » de sa présence à 9h30, il est venu à 11h30. Aucun public ne s'est attardé et « l'invisibilité » de notre présence était prégnante ; le groupe scolaire a chanté et dansé pendant plus de 2 heures, sans spectateur !

J'ai préconisé si possible **l'achat de poubelles supplémentaires à placer dans la cour de récréation** (voir mon email du 18 avril à SV) et **l'optimisation de l'offre alimentaire de la gargote**, où certains articles ne concordent ni avec une **alimentation raisonnée** ni avec une **orientation écologique (emballages plastiques)**



Dans celle-ci, seule la brioche est confectionnée « maison » et vendue à 200 Ar. Les petits sachets à 100.

Rarement, un fruit est proposé à la vente : exemple une poire à 400 Ar. Il y a aussi de l'eau minérale !

Pourtant, lors de la **kermesse** (elle aurait rapporté entre 4 et 5 Millions d'Ar.), des quarts de kakis glacés (juchés sur une pique bois = cure-dent) étaient proposés à la vente. Ce genre de préparation peut très bien être systématisé à la gargote, sans être glacée et vendue au prix minimum. Mais cela représente du travail.

A contrario, à **LdS**, ce sont les élèves ou enseignants qui réalisent une « collation » personnelle, que la personne concernée vend pour son propre compte avant le début d'une récréation. Il s'agit là d'un modeste revenu complémentaire pour la famille de l'enfant ou pour l'enseignant. C'est une excellente pratique.

D. La spiruline

Fanantenana fournit les établissements scolaires ; les **sacs de 5kg** sont stockés chez Sœur Lucie à PdC avant d'être acheminés sur les différents sites. Cela nécessite du temps et de l'argent.

J'ai pu observer la distribution de spiruline à **LdS**. Ce superaliment sous forme de paillettes est **remis dans la main** de chaque élève, **avant de pénétrer dans la cantine**. Certains d'entre eux, les collégiens par exemple, considèrent ce produit comme « un gadget » et ne l'absorbent pas. C'est le mode de distribution qui est perçu comme superflu et anecdotique. Mais répandre la spiruline sur le contenu de l'assiette n'est pas non plus apprécié. Il est donc à remarquer une certaine réticence à ce produit.



A contrario, en **primaire**, où le produit est distribué dans la pause de l'après-midi, **les enfants le consomment avec gourmandise**, il est considéré comme une friandise !

A ma question, « et les enfants mangeant chez eux ? », la distribution avait été suspendue ... soit par manque de quantité disponible, soit par oubli ? J'ai rappelé que tous les enfants devaient en recevoir. **Immédiatement, Sœur Charlotte a remédié au problème.**

De plus, je lui ai demandé de sensibiliser les enseignants sur l'avantage que présente la prise de spiruline dans l'alimentation afin que cela soit aussi communiqué aux enfants, au vu de ce que j'avais perçu dans la cantine. J'ai décidé de photocopier la plaquette publicitaire Spirfan (en allant à Mahambo) en exemplaires suffisants à destination des enseignants. **Sœur Charlotte devait les distribuer.**

Autre info : à **Imito**, les élèves n'aimeraient pas la présentation sous forme de paillettes. Sœur Nory continue de procéder à sa réduction en poudre, ce qui lui occasionnerait des « frais énormes ».

VI. DIVERS

A. Le parc informatique du lycée PdC

Il existe une salle informatique où de 25 à 30 ordinateurs sont installés. Le bras droit de Max, Christian, est responsable des cours informatiques, dispensés 1 fois toutes les 2 semaines, en demi-groupes.



B. Visite du centre nutritionnel d'Ambohipeno le 13 avril

Perdu dans les champs et entouré de maisons très modestes, ce joli centre dispose de bâtiments entretenus et d'une équipe de sœurs très actives, de la congrégation des sœurs Trinitaires de Valencia. **Le réfectoire comme les classes forcent l'admiration par sa propreté et son organisation.**



← avec les élèves de l'internat



C. AGR PdC Antsongo : reproduction de propos

Dimanche 14 avril, à 18h00 avait lieu une réunion dans la salle du restaurant du foyer entre Max et l'association Don Boule de Neige, à laquelle indirectement, j'ai assisté (je lisais).

« 150 familles, plus de 50 enseignants en bénéficient ». Max souhaite doubler et atteindre 300 familles et passer de 140/150 000 Ariary à 180 000 par dotation (par enfant par foyer). Françoise attire son attention sur le fait qu'il ne peut pas « actionner » les 2 paramètres : augmenter le nombre de familles et augmenter aussi la dotation ! Boule de Neige signifie à Max qu'ils ne peuvent pas dépasser 8 000 euros/an. Le hasard a voulu que Manon arrive dans la salle vers 18h30 et Françoise la convie alors à rejoindre la discussion. Françoise mentionne régulièrement l'importance du rôle d'Esperanza.

Don Boule de Neige s'étonne de **l'absence de feuille de suivi pour chaque dossier**.

D. AGR LdS Mahambo : entretien avec Sœur Charlotte du 25 avril

Données suivantes :

39 parents d'élèves impliqués dans des projets cette année et 4 enseignants
Nouveau cycle commencé en octobre 2023

Dotation du prêt : 200 000 Ariary sur 7 mois, remboursement en 4 tranches maximum.

Activités :

Artisanat (fabrication de nattes, chapeaux, paniers) / épicerie (bonbons, clous, piles) / commerce (vente de poisson frais, fruits, légumes, fripes) / élevage de volailles, porcs / agriculture (riziculture) / gargote (soupes, pâtes, pain pour les « passants/voyageurs »).

Sœur Charlotte énonce les 3 objectifs que couvre ce type d'opération :

- Etre en mesure de **régler l'écolage**
- Pouvoir développer le **niveau de vie familial**
- Utiliser le temps libre, **éviter ainsi l'oisiveté, se sentir responsable** et fier de son chemin de vie au sein de sa famille.

Un **comité** est constitué afin de suivre les bénéficiaires et **se réunit 3 fois par an** ou plus si nécessaire. Il est composé de la **Directrice** du collège LdS, de **Sœur Jacinta** et **d'1 parent d'élèves**.

La **fiche de suivi**, créée par Marc (volontaire Esperanza à l'été 2023), est utilisée pour les **visites à domicile**, une fois le prêt accordé. Un tableau Excel est dressé et actualisé régulièrement par Sœur Charlotte avec les remboursements effectués et transmis à Pierre qui coordonne l'ensemble du programme pour Esperanza. Des relances sont opérées par celle-ci quand le remboursement prévu n'est pas exécuté.

Quand le demandeur s'inscrit pour obtenir le prêt, il doit payer un droit de participation de 8 % qui l'incite à considérer son emprunt avec sérieux.

Par ailleurs, **l'ancienne plantation des graines de Moringa** n'a pas été fructueuse. Sœur Charlotte s'engage à réitérer les essais.



VII. CONCLUSION

Comme toute action demandant un changement, **l'accompagnement** est une clé fondamentale. La formation a soulevé non seulement l'enthousiasme mais aussi une **adhésion** commune à ces nouvelles pratiques. Le jeu Nutricartes en est bien sûr la pierre angulaire, ce pourquoi, il semble **nécessaire de fournir ce jeu à tous les autres établissements scolaires.**

Néanmoins, un **regard** permanent sur les pratiques par des **volontaires** de l'Association et le **suivi des dépenses cantines** apporteront la **garantie** que l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis aux élèves dans les établissements soutenus n'est pas seulement un vœu mais une réalité.

Je remercie vivement toute l'équipe de l'Association Esperanza de m'avoir aidée dans la réalisation de ce projet et tout particulièrement son Président, Philippe, qui par son encadrement, m'a guidée avec bienveillance pour vivre cette très belle expérience. Je n'oublierai jamais tous ces visages d'enfants n'ayant qu'une seule envie, grandir et apprendre dans la sérénité.



=====