

Madagascar : un repas quotidien pour lutter contre l'absentéisme en période de soudure



Éducation



Nutrition

Rapport final

Le projet en chiffres

- Localisation :** Madagascar, province d'Antananarivo, région d'Analamanga
- Bénéficiaires :** 422 élèves, 19 enseignants et 24 parents d'élèves
- Budget :** 17 000 € pour un repas quotidien ou collation pour 469 personnes en période de soudure
- Durée :** 58 jours entre janvier et avril 2019

Un Enfant par la Main a pu agir pour lutter contre l'absentéisme scolaire et diminuer la malnutrition. Tout cela a été possible grâce à vous !

Souvenez-vous !

Madagascar est classé parmi les pays les plus pauvres du monde, avec 81% de sa population vivant en-dessous du seuil de pauvreté. C'est également le 5^{ème} pays du monde avec le plus grand nombre d'enfants non scolarisés : seulement 1 enfant sur 3 complète son éducation primaire.

Ces conditions de vie difficiles sont amplifiées en période de soudure alimentaire, c'est-à-dire entre la fin de la réserve du stock de riz (aliment de base de la population malgache) et la nouvelle récolte. Cette situation se traduit alors par une pénurie de riz, provoquant ainsi une flambée brutale des prix.

De nombreux enfants et jeunes, qui ne mangent en général qu'une fois par jour durant cette période, sont contraints de quitter l'école pour trouver un travail journalier et aider financièrement leur famille. Certains d'entre eux se rendent malgré tout à l'école le ventre vide, mais ils seront moins attentifs en classe et moins enclins à recevoir les enseignements qui y sont dispensés.

Grâce à vous

Afin de lutter contre ce phénomène récurrent d'absentéisme et d'abandon scolaire en période de soudure, UEPLM et son partenaire local Amadea ont mis en place un soutien ponctuel aux élèves des 9 écoles du programme de parrainage Vahatra durant 4 mois. Ce soutien a permis :

- L'approvisionnement des cantines scolaires en viande, légumes et fruits, qui accompagnaient la ration de riz quotidienne apportée par les familles, dans un souci d'implication des populations locales ;
- La définition de la composition des repas par un médecin, afin d'assurer aux enfants une alimentation équilibrée et un apport nutritionnel complet ;
- La participation des communautés, enseignants et parents d'élèves au fonctionnement de la cantine, depuis la préparation des repas, jusqu'à leur distribution et le nettoyage du matériel utilisé.
- La distribution d'ustensiles de cuisine aux écoles pour faciliter la préparation des repas ;
- La distribution de 13 870 repas et 13 034 goûters.



« Depuis que nous avons commencé le projet, de nombreux parents envoient leurs enfants à l'école. Et comme les enfants mangent bien, ils sont plus concentrés pendant les leçons, plus attentifs et plus motivés aussi ! »

Mr Bonheur,
Responsable
pédagogique de notre
partenaire local Amadea

Et maintenant



L'objectif fixé est atteint à la grande satisfaction des élèves, enseignants et parents d'élèves.

Le taux de présence à l'école n'a pas diminué. Les élèves ont été unanimes quant à la bonne qualité des repas, la quantité jugée suffisante et la variété des aliments aussi. Pendant la durée du projet, leur état nutritionnel a été renforcé, permettant pour la plupart d'entre eux une prise de poids et une résistance accrue face aux maladies.

De leur côté, les enseignants témoignent d'une nette amélioration de la qualité de l'apprentissage et de l'assimilation des leçons à l'école. Selon eux, le taux d'assiduité a nettement augmenté en comparaison avec celui de la précédente année scolaire. Le projet a donc favorisé le maintien des enfants à l'école.

Enfin, les parents ont également constaté les effets positifs de ce projet : le budget nourriture des familles a diminué, et les familles ont pu consacrer plus de temps au travail des champs, ce qui a permis une hausse de leurs revenus.

Le suivi et l'évaluation du projet effectués par notre partenaire local Amadea ont mis en avant de nouvelles opportunités afin de renforcer l'impact des cantines scolaires lors de la prochaine période de soudure. Il est envisagé notamment de mobiliser davantage les parents, qui sont pour la plupart des agriculteurs, pour qu'ils puissent eux-mêmes approvisionner directement les cantines. Une telle synergie entre les cantines et la production maraîchère locale permettrait un cercle vertueux : des activités génératrices de revenus se développent contribuant à diversifier les sources de revenus des familles et permettant de mieux nourrir les enfants à l'école pendant la période critique de la soudure.

Merci pour votre générosité !



Sensibilisation des enfants par leurs parents au lavage des mains avant le repas (mars 2019)



Parents d'élèves qui s'activent pour la préparation du repas (janvier 2019)



Distribution des repas aux élèves par les parents d'élèves (mars 2019)



Elèves de préscolaire dégustant leurs collations (mars 2019)

A propos de l'Association



Ensemble, construisons leur avenir !

Fondée en 1990, Un Enfant par la Main est une Association de solidarité internationale, agréée par le Comité de la charte du don en confiance et membre du réseau ChildFund Alliance. Sa mission est de permettre aux enfants défavorisés de devenir des adultes autonomes et responsables grâce à une approche pragmatique, globale et pérenne du développement, centrée sur l'éducation. L'Association mène avec ses partenaires sur le terrain, des programmes de développement dans 18 pays en Afrique, aux Amériques et en Asie, et est directement opérationnelle à Haïti et à Madagascar.

Un Enfant par la Main mène ses activités dans les domaines de l'éducation, la santé, la nutrition, l'accès à l'eau, ainsi que le développement économique et agricole durable.

**Faire découvrir ce projet à votre entourage,
une façon concrète de parler de nos actions.**

unenfantparlamain.org