

# Des repas sains, variés et composés avec des produits locaux pour les élèves en période de soudure

## Rapport final



### LE PROJET EN CHIFFRES

**Pays d'intervention :** Madagascar

**Durée du projet :** 14 mois à partir d'août 2020

**Objectif du projet :** à travers une approche plurisectorielle, lier l'alimentation scolaire et la production locale afin de répondre aux besoins journaliers nutritionnels des élèves de 11 écoles

**Bénéficiaires :** 11 écoles, totalisant un effectif de 1050 élèves et 50 professeurs, mais aussi 40 parents d'élèves et 200 exploitants agricoles, soit 1340 bénéficiaires directs

**Budget :** 43 000€

MADAGASCAR



# Souvenez-vous

Madagascar est le 5ème pays au monde avec le plus grand nombre d'enfants non scolarisés, puisque seulement 1 enfant sur 3 complète son éducation primaire. Parmi les enfants scolarisés aujourd'hui, seulement **7% bénéficient de repas à l'école**, une situation alarmante et qui a pour conséquence un taux extrêmement élevé d'enfants de moins de 5 ans présentant un retard de croissance : quasiment un enfant sur deux est dans l'impossibilité de se développer physiquement et cognitivement en raison d'une **malnutrition chronique récurrente**.

Par ailleurs, l'alimentation scolaire et la fréquentation des élèves à l'école sont intimement liées. Elles ont également une incidence sur la réussite et les résultats scolaires. **L'absence de cantine est facteur de déscolarisation et d'échec, notamment dans les zones rurales fortement impactées par la malnutrition.**



Ce constat est renforcé en **période de soudure** qui, sur la zone d'intervention, s'étend du mois de janvier au mois d'avril. Cette période se traduit alors par une pénurie de riz, provoquant une flambée brutale des prix. La population est alors contrainte de se débrouiller pour faire patienter les estomacs.

Malgré les efforts du gouvernement, des organisations de la société civile et de parents, beaucoup d'écoles primaires ne bénéficient d'aucun appui pour renforcer l'accès à l'alimentation. Trop souvent les initiatives demeurent ponctuelles, supportées uniquement par un apport en denrées extérieures, et donc à l'impact limité dans le temps.

A l'initiative des partenaires du programme VAHATRA, Un Enfant par la Main et AMADEA, **un projet de cantine scolaire a été initié en janvier 2019.**

Bénéficiant, au départ, à 9 écoles préscolaires et primaires, il consistait à assurer un apport en légumes, fruits, épicerie et matériel pour la cuisson. Grâce à ce premier soutien en 2019, les élèves ont bénéficié tous les jours de la semaine d'un repas ou d'une collation améliorée en période de soudure alimentaire : plus de 13 000 repas ont été distribués.

En 2020, le projet a été renouvelé et étendu à **12 structures préscolaires et primaires, soit 950 enfants**. L'approche a été repensée, pour que **l'approvisionnement des cantines se fasse en se basant sur l'achat local et les circuits-courts**. Il a été constaté que cette méthodologie présente un avantage certain, aussi bien au niveau des producteurs que des écoles, mais également des limites. En effet, les producteurs ne sont pas accompagnés par le programme, et la relation se limite à une relation contractuelle.

Pour permettre à la fois **la pérennisation de l'approche basée sur l'achat local, mais également le renforcement des producteurs de la zone**, il a été décidé que des activités complémentaires de **formation et de suivi** seraient mises en œuvre en 2021. Une telle synergie entre l'alimentation scolaire et la production locale permet un cercle vertueux : les activités génératrices de revenu se développent, les sources de revenu des familles se diversifient et les enfants sont mieux nourris à l'école pendant la période critique de soudure.



En partenariat avec le CEFFEL (organisation paysanne spécialisée dans la formation agricole), AMADEA et l'APPEL (association de soutien à la santé et à l'éducation des enfants), Un Enfant par la Main a pu soutenir la mise en place de cantines scolaires dans **11 écoles des districts d'Ambohidratrimo et Ankazobe**, à travers une approche plurisectorielle et en créant des synergies entre l'alimentation scolaire et la production locale. Plusieurs activités ont été mises en oeuvre pour renforcer la résilience alimentaire et économique des familles de la zone d'intervention.

## 1. Organisation et gestion des cantines par la communauté scolaire

Afin de préparer le lancement des cantines scolaires au sein de chaque école partenaire, des réunions se sont tenues dans chaque école à partir du 4 janvier 2021, en présence notamment des parents d'élèves, des représentants des écoles, des producteurs et des autorités locales. Elles ont été animées par les équipes techniques de notre partenaire local, AMADEA, en charge notamment de l'organisation communautaire des cantines scolaires dans chacune des écoles. Les comités de parents d'élèves ont chacun à leur tour validé l'organisation proposée et accepté de participer (cuisine, vaisselle, approvisionnement en bois de chauffe). L'ensemble des documents de suivi ont été remis par le partenaire local.

Les cantines ont commencé le **1er février 2021** pour toutes les écoles des zones d'intervention du projet. Cependant, en raison d'une recrudescence de l'épidémie de COVID-19 dans la zone, les écoles ont dû fermer et les cantines ont de fait été interrompues le 1er avril 2021. Elles ont repris le 10 mai 2021 pour les classes de CM2 de la zone Ouest et le 25 mai pour toutes les classes. Pour la zone Est, la cantine scolaire a repris le 17 mai 2021 pour les CM2 et le 7 juin pour les autres classes. Cette recrudescence de la COVID a impacté de ce fait le déroulement de l'année scolaire et le calendrier du projet. **En moyenne les cantines ont opéré 64 jours, plus 12 jours supplémentaires pour les CM2.**



*Déjeuner servi dans l'école d'Antsaobjobe*

Ecole	Cantine scolaire	Collation scolaire	Zone	District
Ambohibohany	Oui		Est	Ambohidratrimo
Amberomanga	Oui		Est	Ambohidratrimo
Antoby-sud	Oui		Est	Ambohidratrimo
Antaninandro	Oui		Est	Ambohidratrimo
Antanetibe	Oui		Est	Ambohidratrimo
Andranonahotra	Oui		Ouest	Ankazobe
Ankarefo	Oui		Ouest	Ankazobe
Tsitakondaza	Oui		Ouest	Ankazobe
Antsaobjobe	Oui		Ouest	Ankazobe
Avarabohitra		Oui	Est	Ambohidratrimo
Ambohijatovo		Oui	Est	Ambohidratrimo

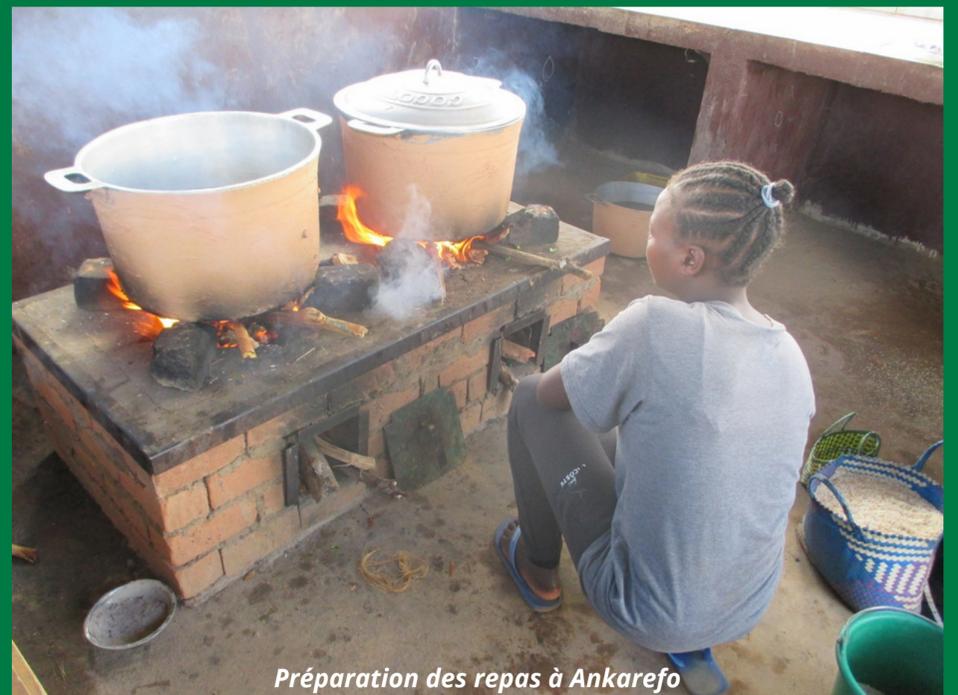
Toutes les visites de suivi sur le terrain ont commencé au mois de février. Le chargé de projet en charge de ce suivi se rendait dans chaque école toutes les deux semaines. Des focus groupes ont été organisés systématiquement avec les enseignants et les parents d'élèves en charge de la cuisine. En dépit du contexte, **les parents sont restés fortement mobilisés et ont poursuivi leurs engagements de préparation et de distribution de repas aux élèves** présents en salle de classe, dans le respect des règles sanitaires.



L'organisation et la gestion opérationnelle des cantines ont été déléguées à la communauté scolaire et à l'association des parents d'élèves, qui travaillaient conjointement pour assurer la restauration et l'approvisionnement quotidien des cantines. Pour cela, dans chaque école, les parents se sont organisés en groupes de 3 ou 4 parents (10 dans l'école d'Antanetibe, à fort effectif), qui assuraient à tour de rôle la préparation des repas. La gestion financière et celle de l'approvisionnement (commande hebdomadaire) étaient confiées à une seule personne dans les écoles, parent d'élève ou enseignant(e).

Les parents ont également systématiquement fourni du riz (environ ½ tasse par jour chacun) et des bûches pour la cuisine.

Sur les 9 écoles dans lesquelles les cantines opéraient, 6 ont reçu du nouvel équipement : cuvettes, grands seaux, poêles de friture, et autres ustensiles de cuisine.



Globalement, tous les enfants ont pu bénéficier de la cantine de manière régulière, à l'exception de quelques enfants de l'EPP Antaninandro qui ne supportaient pas certains aliments suggérés par le personnel médical en charge du diagnostic (en particulier l'ail). Ce cas a révélé l'importance de consulter chaque parent sur les intolérances alimentaires de leurs enfants et de prévoir des menus alternatifs.

Ecole	Elèves			Enseignants
	Filles	Garçons	Total	
<b>Adranonahoatra</b>	<b>37</b>	<b>43</b>	<b>80</b>	<b>4</b>
<b>Ankarefo</b>	<b>86</b>	<b>87</b>	<b>173</b>	<b>7</b>
<b>Tsitakondaza</b>	<b>66</b>	<b>76</b>	<b>142</b>	<b>6</b>
<b>Antsaonjobe</b>	<b>50</b>	<b>53</b>	<b>103</b>	<b>4</b>
<b>Amberomanga</b>	<b>29</b>	<b>41</b>	<b>70</b>	<b>4</b>
<b>Ambohibohangy</b>	<b>60</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>5</b>
<b>Antanetibe</b>	<b>152</b>	<b>118</b>	<b>270</b>	<b>7</b>
<b>Antoby Sud</b>	<b>58</b>	<b>64</b>	<b>122</b>	<b>4</b>
<b>Antaninandro</b>	<b>72</b>	<b>41</b>	<b>113</b>	<b>4</b>
<b>Total</b>	<b>610</b>	<b>566</b>	<b>1176</b>	<b>45</b>

## 2. Approvisionnement en produits frais

L'approvisionnement des cantines a été organisé en amont par les équipes en charge de la mise en œuvre du projet, qui ont identifié les petits exploitants agricoles en capacité d'approvisionner les écoles (en moyenne 7 producteurs par école). Les producteurs identifiés pour le début de l'approvisionnement des cantines scolaires ont été ceux qui étaient en capacité de produire du surplus, même en contre-saison.

Des conseils ont été apportés par un médecin afin que les repas composés répondent aux besoins nutritifs des enfants de 3 à 10 ans.

- Pour les écoles n'accueillant que des classes de maternelle : les élèves, terminant l'école à 11h, ont reçu une collation améliorée (pain, confiture, fruit et yaourt) ;
- Pour les écoles accueillant des élèves de maternelle et de primaire : les élèves ont reçu un repas chaud complet à 12h, à l'exception du vendredi où le système de collation améliorée a été privilégié afin d'alléger la logistique et la mobilisation des communautés en fin de semaine.



*Déjeuner servi dans l'école d'Ankarefo*

Les repas étaient composés de riz, de légumineuses produites par les exploitants agricoles des zones d'intervention (haricots, pommes de terre, carottes, poireaux, haricots verts, choux, poivrons, céleri, oignons, ail, courgettes, concombres, gingembre, angives), de protéines animales (œufs et viande) et de fruits (melons, bananes, oranges et ananas).

### Résultats: Impact des cantines sur les performances scolaires

Les visites de suivi ont permis de constater que :

- **La fréquentation scolaire est restée stable**, même en période de soudure. Le taux de présence en classe a varié de 95% à 98% selon les écoles, et les filles ont été les plus assidues. Une nette amélioration a pu être observée dans certains cas : par exemple dans l'école primaire d'Andranahoatra, le taux de présence est passé de 89% avant la cantine à 96% pendant la cantine.
- **Les élèves sont plus concentrés**. Ils ne travaillent plus le ventre vide. Après la cantine ils sont davantage motivés pour revenir étudier en classe.
- **Les résultats scolaires se sont améliorés**. En effet, l'équipe d'Amadea a relevé de bons résultats suite aux tests de niveau qu'ils effectuent pour évaluer l'évolution des connaissances des élèves dans leurs écoles. A titre d'exemple dans l'école de Tsitakondaza, plus d'élèves ont réussi le CEPE (certificat d'étude primaire élémentaire) cette année par rapport à l'année dernière, de même que dans l'école primaire publique (EPP) d'Antanetibe (90% de réussite).
- **La qualité de l'enseignement** également s'est améliorée.

RESULTAT CEPE 2020 - 2021					
ECOLE	EFFECTIF	PRESENT	ADMIS	NON ADMIS	POURCENTAGE
ANT	37	36	32	4	88,88
BOA	21	21	15	6	71,42
TND	13	12	9	3	75
AMB	9	9	7	2	77,77
ATB	10	10	9	1	90
ADH	8	8	8	0	100
TJB	9	9	9	0	100
TKD	10	10	9	1	90
KRF	25	25	22	3	88
<b>TOTAL</b>	<b>142</b>	<b>140</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>84,51</b>





Travaux pratiques d'aménagement de parcelles

### 3. Appui aux producteurs intermédiaires et plus vulnérables

En décembre, les équipes terrain ont identifié les 200 producteurs partenaires du projet, à travers un appel à manifestation d'intérêt au sein des organisations paysannes présentes dans la zone d'intervention du projet. Le choix de passer par ces organisations paysannes a été motivé par :

- La logique d'intervention du projet, qui valorise les ressources locales, agricoles comme humaines ;
- La logique d'intervention du Programme Vahatra porté par UEPLM et AMADEA, qui a pour objectif d'appuyer les producteurs locaux dans la diversification de leurs activités agricoles et de promouvoir les cultures de contre-saison ;
- La garantie d'assurer l'approvisionnement de la cantine scolaire durant les premières semaines, en attendant notamment que les producteurs les plus vulnérables soient renforcés et puissent à leur tour approvisionner les cantines.

Fortement impacté par la crise sanitaire, notre partenaire local AMADEA, qui avait donné son accord de principe pour collaborer avec l'équipe d'UEPLM sur les activités de formation et d'accompagnement des producteurs locaux, s'est finalement désengagé du projet début octobre 2020. Cette situation a amené l'équipe locale d'UEPLM à identifier un nouveau partenaire technique et à repenser le calendrier du projet, afin de garantir malgré tout l'atteinte des objectifs liés à cet axe du projet. Compte tenu de ses 30 ans d'expertise en développement agricole à Madagascar, le **FERT** a été approché. A Madagascar, le FERT a créé en 1990 une organisation faitière intitulée FIFATA. Cette structure a développé un ensemble de services, dont **l'accompagnement et la formation des producteurs agricoles** à travers deux organisations professionnelles spécifiques : CAP MALAGASY et le CEFFEL\*. C'est le **CEFFEL** qui a été retenu pour mener les formations. La mission de diagnostic a eu lieu du 2 au 5 février 2021 dans les communes d'Antanetibe Mahazaza et d'Andranovelona. Les équipes d'AMADEA et UEPLM ont participé activement à la réalisation de la mission. Les équipes ont échangé avec les producteurs vulnérables également sur leurs besoins en équipement.

Petits matériels	Nombre zone est	Nombre zone ouest	Total
Arrosoir	17	11	28
Pulvérisateur	08	06	14
Fourche	0	02	02
Plat	01	0	01
Brouette	04	10	14
Bêche (Angady)	06	03	09
Râteau	0	01	01

Le CEFFEL a été créé en 2006 et est spécialisé dans l'accompagnement et le développement des exploitations agricoles productrices de fruits et légumes. Pour cela, il a construit un centre de formation et développé des outils pédagogiques pour former des techniciens agricoles qui, suite à cette formation, sont en capacité d'accompagner au quotidien des producteurs. Aujourd'hui, cette structure est reconnue comme un acteur majeur de formation agricole à Madagascar, en particulier pour ce qui a trait au conseil technico-économique (formation, échanges de bonnes pratiques entre agriculteurs, gestion des exploitations, etc.) et au conseil socio-organisationnel (structuration des producteurs).

\*L'acronyme « CEFFEL » signifie « Conseil - Expérimentation - Formation en Fruits et Légumes »

Les équipes du CEFFEL ont relevé notamment les points d'amélioration suivants :

- Incompréhension de la technique de la rotation et de l'association culturale;
- Non-maitrise de l'utilisation de traitements biologiques : recette, mode d'emploi et répétition;
- Production de compost insuffisante avec une qualité non satisfaisante ;
- Surproduction surtout de produits périssables, et aucun moyen pour le stockage des produits;
- Indisponibilité de fournisseurs de jeunes plants greffés;
- Insuffisance voire absence de terrain pour l'extension ou la mise en place d'un verger, surtout dans la zone Est (Antanetibe Mahazaza);
- Non-maitrise de la lutte contre les maladies et ravageurs courants qui attaquent les arbres fruitiers : mouches de fruits, pucerons, cochenilles, fumagines...;
- Ignorance sur l'existence et la disponibilité des diverses espèces et variétés fruitières greffées adaptées, qui peuvent produire des récoltes durant une longue période, et constituer une source de revenus continue.



*Cours théoriques en salle*



*Semis de haricots verts*

Concernant les cantines, le CEFFEL a recommandé tout spécialement l'organisation d'un calendrier de production pour s'assurer du bon approvisionnement des cantines durant la période de soudure, et l'introduction de nouvelles espèces et variétés fruitières pouvant répondre aux besoins des cantines.

Bien qu'initialement prévues au premier trimestre 2021, les formations du CEFFEL auprès des producteurs les plus vulnérables ont dû être décalées en raison de la crise sanitaire, les regroupements étant limités. Elles se sont tenues du 14 au 19 juin. Les principales thématiques abordées ont été:



- Les cultures de contre saison;
- La pratique de l'agroécologie;
- L'arboriculture fruitière.



L'approche pédagogique mise en œuvre par le CEFFEL était fondée sur :

- La valorisation des expériences professionnelles de chaque participant ;
- La découverte, à partir d'études de cas réels, de simulations, de films pédagogiques et de visites d'exploitations ;
- L'apprentissage par l'action, à travers l'organisation de travaux pratiques.

La formation s'est attachée à **favoriser la participation de tous**, elle fut conduite par le CEFFEL de façon participative et active. Des supports de formations ont été distribués à la fin de la formation.

Pour assurer le suivi du projet, un chargé de projet a été recruté par UEPLM. Il a été en charge d'assurer la coordination entre le CEFFEL, AMADEA, les écoles et les producteurs. Fort de sa formation agricole, il a également réalisé le **suivi des exploitations agricoles appuyées par le projet**, et a pu organiser des petites formations (4h par semaine par groupe de producteurs) pour appuyer, en attendant les formations du CEFFEL, 50 producteurs identifiés par les diagnostics comme parmi les plus vulnérables, entre mars et mai 2021.

Ces formations ont permis aux producteurs de renforcer leurs compétences sur trois principaux aspects :

- 1) La construction de parcelles;
- 2) La culture des pommes de terre et des carottes;
- 3) La culture des oignons et des poireaux.

Toutes les formations ont été suivies de travaux pratiques sur les terrains des producteurs. Ces derniers ont tous reçu des semences d'oignons, carottes, poireaux et pommes de terre pour les pratiques.

Le chargé de projet a constaté une amélioration de la production grâce aux changements opérés, notamment la création de parcelles adaptées aux saisons.



*Visite d'une parcelle aménagée*



*Travaux sur une parcelle de pommes de terre*

## Résultats des formations

A l'issu des formations:

- Les producteurs ont pris conscience de l'importance de la culture maraîchère en matière de **revenus supplémentaires et de nutrition**;
- Ils savent choisir les espèces et variétés à cultiver et connaissent les **bonnes pratiques culturales** (aménagement et fertilisation de la parcelle, rotation de cultures, utilisation du compost pour préserver la fertilité du sol, utilisation du purin etc.);
- Ils savent **identifier les maladies et ravageurs courants** et choisir les moyens de lutte adaptés;
- Ils connaissent et plantent des **plantes biopesticides exotiques** très efficaces en culture biologique;
- Les participants sont capables de **mettre en place un verger**. Ils ont des connaissances sur les aspects géographiques et climatologiques des arbres fruitiers. Ainsi, ils sont capables de **choisir les espèces et variétés adaptées à leur zone climatique**;
- Les participants connaissent et sont capables d'**assurer les travaux d'entretien courants** de leurs arbres fruitiers
- Ils ont des **connaissances sur la production des plants par voie sexuée**, sur les techniques de multiplication végétative par greffage.

- 100% des participants qui ont suivi la formation dans les deux sites sont **très motivés et prêts à mettre en oeuvre les techniques enseignées**, notamment en matière de lutte biologique car les matières premières sont disponibles sur place et de nouvelles recettes ont été obtenues au cours de la formation.

La formation offre de **grandes possibilités d'application sur le terrain**, elle a été bien animée et les formateurs ont bien encadré les participants.

La formation a bien **répondu aux attentes des participants** et elle apporte des enrichissements personnels.

## 4. Mission de suivi post-formation

La mission d'accompagnement post-formation avait pour objectif de vérifier si les producteurs formés avaient retenu et mis en pratique les techniques enseignées et les conseils donnés. Cela a permis d'appréhender les difficultés rencontrées dans les exploitations agricoles et d'améliorer les techniques des producteurs.

Les séances se sont déroulées comme suit:

- Observations sur le terrain et échange avec les producteurs ;
- Echange de recommandations pour l'amélioration des pratiques ;
- Remise à niveau en fonction des points à améliorer.

L'accompagnement a été réalisé durant deux semaines, du 23 août jusqu'au 03 septembre 2021.

Lors de ce suivi, de grands changements ont été constatés par les paysans eux-mêmes en particulier concernant les techniques enseignées en agroécologie comme l'utilisation de l'ady gasy et le compost liquide qui est souvent rare dans les zones du projet.



*Préparation de compost liquide chez les agriculteurs bénéficiaires*

Le CEFFEL a pu constater que les itinéraires techniques enseignés en agroécologie dans la production maraîchère, la mise en place de vergers (choix de site, écartement, confection des trous, plantation, travaux d'entretiens courants), ainsi que la technique de la multiplication des plants (notamment le semis de graines) étaient acquis.

Les équipes ont émis une **série de recommandations qui seront prises en compte pour les futures activités à mettre en oeuvre dans le cadre du projet de cantines scolaires**. Parmi celles-ci, on peut relever:

- Eviter une surproduction ou production d'une seule spéculatation au même moment. Il est préférable de commencer à structurer la production au niveau des producteurs dans chaque groupement (répartition de spéculatation par site, décalage de semis, stockage et changement de calendrier...);
- Doter les producteurs en petits matériels est une méthode efficace qui les avait inciter à pratiquer la technique agroécologique ;
- Appuyer les producteurs dans la recherche de fournisseurs ou partenaires pour les matériaux nécessaires à la production de diverses variétés de plants fruitiers dans la pépinière;

- Valoriser les espèces et variétés porteuses et déjà cultivées par les producteurs, et diversifier les plants à produire dans la pépinière tels que les plants fruitiers, forestiers...est essentiel.



Des agriculteurs ont bien exercé leurs fonctions en tant que "paysans leader" car les autres membres des groupements agricoles ont pu bénéficier des échanges et du partage des nouvelles techniques en maraichage et agroécologie qu'ils leur ont rapportées. Plusieurs producteurs, même en dehors des groupements AMADEA, s'intéressent beaucoup aux parcelles maraichères traitées et/ou fertilisées avec de l'ady gasy ou du compost liquide, et un effet "tache d'huile" a déjà été constaté dans la zone (une productrice voisine avait déjà essayé la transplantation en ligne de l'oignon).

La zone présente un grand potentiel pour le développement de la production agricole : terrains disponibles et fertiles, accès à l'eau facile, matières vertes et sèches disponibles sur terrain pour pouvoir fabriquer du compost. Le CEFFEL encourage particulièrement l'arboriculture et l'association culturale. Les producteurs sont également conscients de l'importance de la diversification pour une source de revenus réguliers.

#### 4. Suivi médical des enfants et suivi sanitaire

Deux missions de suivi nutritionnel et sanitaire ont été organisées au cours du projet, afin d'évaluer l'impact de celui-ci sur les constantes physiologiques des enfants (périmètre brachial, poids et taille). Afin d'assurer la mise en place de ce suivi, l'équipe d'UEPLM a collaboré avec l'équipe médicale d'AMADEA.

En parallèle de ce travail médical, le chargé de projet d'UEPLM a également réalisé un suivi sanitaire, afin d'identifier le nombre d'élèves absents au cours du projet et les raisons de leur absence.

La première mission s'est déroulée en février-mars 2021. Le but de l'analyse était de fournir des données sur l'état nutritionnel des enfants scolarisés dans les zones d'intervention du projet au début de l'instauration d'une cantine scolaire au sein de ces écoles.

Les objectifs de la mission étaient :

1. Identifier les différents états nutritionnels des enfants des écoles de ces zones selon les données anthropométriques adaptées à l'âge de chaque enfant le jour de la visite médicale ;
2. Evaluer les facteurs pouvant interférer sur l'état nutritionnel de ces enfants ;
3. Avancer quelques suggestions en fonction des résultats obtenus pour permettre à notre partenaire local AMADEA de contribuer à l'amélioration de la santé nutritionnelle des enfants.

**805 enfants ont été examinés lors de la visite médicale effectuée au sein de 6 écoles.**

Dans le cadre du suivi médical, AMADEA a également réalisé des sensibilisation à l'hygiène



#### Site de l'étude:

- 4 écoles de la zone ouest du district d'Ankazobe situées à Andranonahoatra, Tsitakondaza, Ankarefo et Antsaonjobe
- 3 écoles de la zone Est du district d'Ambohidratrimo situées à Antanetibe, Ambohiboahangy, ainsi qu'Antoby (pour l'évaluation post-projet).

Période: Février - Mars 2021

Mode d'échantillon: l'échantillonnage a été exhaustif lors de la première visite; lors de la seconde visite, les enfants examinés ont été sélectionnés au hasard parmi les enfants présents et déjà examinés en début de projet.

Collecte de données: les données ont été recueillies par classe et par école sur des grilles de collecte créées à cet effet.

Dans l'ensemble, il a été constaté que 84,53% des élèves ont un état nutritionnel qualifié de "normal".

Toutefois, **15,47% des enfants ont été identifiés comme malnutris et parmi ces derniers 5,57% ont été identifiés comme souffrant de « malnutrition sévère » (MAS) et 9,90% comme souffrant de « malnutrition modérée » (MAM).**

Les élèves des classes préscolaires sont les plus affectés par la malnutrition sévère, et les insuffisances de poids par rapport soit à l'âge, soit à la taille, se retrouvent dans toutes les écoles pour cette catégorie d'enfants. Les cas de malnutrition modérée touchent toutes les classes. Les filles sont plus atteintes que les garçons. Il s'agit d'une situation d'urgence qui nécessite d'intervenir pour briser le cycle intergénérationnel de la malnutrition.

Ces constatations ont révélé la pertinence de mettre en place des cantines scolaires.

En juillet 2021 a eu lieu la deuxième évaluation de l'état nutritionnel des enfants, suite à l'instauration des cantines scolaires dans les écoles bénéficiaires. Elle avait pour objectif de comparer les différents états nutritionnels des enfants des écoles le jour de la visite médicale par rapport à leur état lors de la visite initiale.



*Mesure de la taille des enfants lors de la première visite de suivi*



*Mesure de la taille des enfants lors de la première visite de suivi*

Au total, 255 enfants ont été examinés lors de la seconde visite médicale effectuée au sein de 7 écoles des zones Est et Ouest. **Dans 83,53% des cas, l'état nutritionnel des enfants a évolué favorablement.** Ce résultat s'explique par l'amélioration de l'alimentation des enfants, avec un apport quotidien de protéines, mais aussi d'éléments minéraux nutritifs distribués par notre partenaire local AMADEA aux enfants bénéficiaires des cantines. Cependant, malgré ces améliorations, 16,47% des enfants n'ont pas eu d'évolution favorable de leur état nutritionnel (stagnant, voire aggravé). Sept enfants sont restés dans leur statut de malnutris sévères pendant l'intervalle de 6

mois qui a séparé les 2 visites médicales. La **période de confinement** au cours de laquelle les enfants ne sont pas venus en classe, et donc à la cantine, pourrait en être la cause, ainsi que l'absentéisme scolaire du fait de pathologies rattachées à la malnutrition aiguë sévère.

Ce suivi nutritionnel révèle l'**importance des mesures préventives**. En effet, ces troubles nutritionnels sont une manifestation de la pauvreté dans son ensemble et d'une malnutrition ayant déjà débuté dès le très jeune âge, au moment de l'allaitement maternel. Des mesures de prévention nécessitent d'être prises en amont, dès la grossesse, lors de l'allaitement et lors de la diversification alimentaire à partir de 6 mois. Il est donc important d'éduquer les parents afin d'améliorer les pratiques familiales en matière de nutrition.

A cette fin, un partenariat a été conclu avec l'ONG **L'Appel** afin de déployer la **méthode Nutricartes®**, une **méthode d'éducation nutritionnelle basée sur un outil ludique pédagogique** créé par L'Appel afin d'aider les parents à donner la meilleure alimentation possible à leurs enfants.

La méthode s'appuie sur les connaissances des parents, même partielles, et permet également l'échange entre les participants, encouragés à imaginer, eux-mêmes, de nouvelles pratiques et la manière de les mettre en œuvre. Les objectifs de la méthode sont :

- Prévenir la malnutrition des enfants
- Développer l'autonomie des mères
- Développer l'implication des pères

Deux journées de formation ont été organisées les 12 et 13 octobre 2021 par l'association locale **Miray** (partenaire local de l'Appel), à destination d'un groupe de 6 agents de santé communautaire (ASC) sur les zones d'Ambohiboahangy, Antoby Sud et Antanetibe. A cette occasion, 4 sets de jeux Nutricartes® ont été fournis.

Ces ASC organiseront par la suite des séances d'éducation nutritionnelle auprès des familles de leur village. Un suivi sera réalisé par Miray à trois et six mois après les premières formations, afin d'évaluer l'appropriation de la méthodologie par les agents communautaires. Des visites auprès des familles qui auront déjà été sensibilisées seront organisées également à cette occasion, afin d'observer les résultats de cette méthode (bonne préparation des menus, évolution de l'état nutritionnel des enfants...). Une application sur smartphone, permettant de faciliter le recueil de données, a été développée par l'Appel et sera déployée également auprès des ASC par la suite.



Set de jeux Nutricartes®

## Et maintenant

Ce projet de cantine scolaire reposait en très grande partie sur l'implication des acteurs locaux, ce qui a permis d'assurer une **appropriation locale** et donc de garantir la **pérennité des actions**, notamment grâce aux formations entreprises par le CEFFEL. Les exploitants agricoles partenaires sont des parents d'élèves, et le renforcement des capacités dont ils ont bénéficié doit leur permettre à terme de diversifier leurs productions et donc leurs sources de revenus. Ce cercle vertueux crée des conditions favorables au maintien de la cantine scolaire pour les enfants.

La pérennité des actions entreprises sera assurée par la **poursuite des actions d'UEPLM** dans la région d'intervention, notamment le partenariat avec les 11 écoles à travers le Programme de parrainages mutualisés. Cette proximité avec les parties prenantes du projet permettra de garantir un suivi des actions mises en place sur 2 ans minimum.

Lier la production agricole locale aux cantines scolaires est un processus qui demande du temps et des investissements dans des outils de renforcement de capacités, tels que des formations, des infrastructures, ou des équipements. UEPLM prévoit ainsi de **poursuivre ses efforts en 2022** que ce soit à travers la construction d'infrastructures (salles de classe, infrastructures d'accès à l'eau, cuisines, réfectoires) ou la poursuite du renforcement de capacités à destination des producteurs locaux à horizon 2022 ou 2023.

**Un Enfant par la Main a pu contribuer à améliorer l'état de santé et de nutrition des enfants en période de soudure alimentaire par des repas sains et variés, et développer une production agricole performante et durable pour les exploitants agricoles locaux.**

***Ils ont rendu ce projet possible :***



**FONDATION  
Maurice & Ute  
GENOYER**



## **A propos de l'Association**

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, la protection, ainsi que le développement économique et agricole.

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

**Votre générosité nous permet d'agir efficacement et durablement. MERCI !**