



Des repas sains, variés et composés de produits locaux pour les élèves

Présentation du projet



LE PROJET EN CHIFFRES

Durée du projet : 1 an

Objectif du projet : Lier l'alimentation scolaire et la production locale pour répondre aux besoins journaliers nutritionnels des élèves

Bénéficiaires : 1 534 élèves de 11 écoles primaires et 2 collèges et 10 pépiniéristes.

Budget nécessaire : 52 500 €



Éducation



Santé



Nutrition



Développement agricole

Pourquoi ce projet ?

Madagascar est classée parmi les pays les plus pauvres du monde avec **75% de sa population vivant en-dessous du seuil de pauvreté** en 2019 (1.90 USD par jour), soit plus de 20 millions de personnes [1]. C'est un des pays au monde avec le plus grand nombre d'enfants non scolarisés.

Seulement **7% des enfants scolarisés bénéficient de repas à l'école** [2], une situation jugée 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** [3].

En Analamanga, où se déroule le projet, **48,4 % des enfants de moins de 5 ans souffrent de la malnutrition chronique et 5 % souffrent de la malnutrition aigüe** [4].

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.

A Madagascar, cette période se traduit alors par une **pénurie du riz**, provoquant ainsi une flambée brutale des prix. La population est alors contrainte de se débrouiller pour faire patienter les estomacs.

De nombreux enfants et jeunes, qui ne mangent en général qu'une fois par jour durant cette période (le soir), 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 n'ont pas l'énergie pour apprendre. La période de soudure, allant de janvier à avril, est donc bien souvent synonyme de **diminution du taux de fréquentation des écoles**, et peut même mener à des abandons scolaires.

En cette période cruciale de l'année, et **en réponse à une demande locale**, UEPLM et son partenaire local Amadea ont initié, depuis 2019 un **projet de cantines scolaires** dans les écoles de notre programme de parrainage VAHATRA permettant de fournir **plus de 13 000 repas**.



Enfants faisant la queue le midi à la cantine

Urgence cyclones

Cette année, le projet de cantines scolaires s'avère d'autant plus essentiel que la période de soudure risque d'être particulièrement longue. En effet, le 22 janvier 2022, le **cyclone tropical Ana**, formé dans l'océan Indien, a touché le nord de Madagascar, provoquant **inondations** et **glissements de terrain**. La région la plus touchée est Analamanga, en particulier Antananarivo, la capitale.

Peu de temps après, une deuxième **perturbation cyclonique, Batsirai** a touché terre sur la côte est de l'île entre Mahanoro et Mananjary, au stade intense du cyclone tropical, le 5 février. Il a frappé l'île avec un vent de 165 kilomètres par heure et des rafales à 235 kilomètres par heure.

Ces deux cyclones consécutifs ont provoqué des inondations qui ont dévasté le "grenier à riz" du centre de l'île. Les conséquences du cyclone se feront sentir pendant plusieurs mois, notamment au niveau agricole. En effet, les champs des familles bénéficiaires ont été inondés et **la culture du riz est compromise pour cette année, prolongeant la période de soudure**. Sans récolte et sans revenu, **les familles auront du mal à nourrir leurs enfants**. Cette année, la durée de **fonctionnement des cantines scolaires sera donc allongée d'environ 2 mois** (de 14 à 22 semaines), compte tenu d'une période de soudure plus longue et plus difficile.

[1] Banque mondiale, juillet 2020

[2] RFI, février 2019, « Madagascar : les repas scolaires en perdition alarment le PAM »

[3] Banque mondiale, juillet 2020

[4] MICS Madagascar enquête par grappes à indicateurs multiples, Résumés régionaux, 2018

L'histoire du projet

Dans un souci d'implication de la population locale, l'approvisionnement des cantines en riz était assuré par les familles, tandis que l'approvisionnement en viande, légumes et fruits était pris en charge par le projet et acheté en gros à des fournisseurs locaux.

Les communautés, et notamment les enseignants et parents d'élèves, ont participé activement au fonctionnement de la cantine, depuis la préparation des repas jusqu'à leur distribution et le nettoyage du matériel utilisé.

Enfin, la définition et la composition des repas était à la charge d'un médecin afin d'**assurer aux enfants une alimentation équilibrée et un apport nutritionnel complet**.



Préparation des repas chauds pour la cantine

Les cantines scolaires, un levier pour lutter contre l'absentéisme scolaire

- » **Le taux de présence dans les écoles n'a pas diminué** durant la période de soudure 2019 ;
- » **L'état nutritionnel et de santé des enfants a été renforcé** (prise de poids constatée par le médecin et **meilleure résistance des enfants face aux maladies**, notamment durant l'épidémie de rougeole qui a sévit dans la zone) ;
- » Les enseignants ont témoigné d'une **nette amélioration de la qualité de l'attention des enfants pendant les cours** ;
- » Les parents ont également pu constater les bénéfices de ce projet, qui leur a permis de **consacrer plus de temps à leur travail et donc d'augmenter potentiellement leurs revenus**.



Récoltes utilisées pour la cantine

UEPLM a poursuivi ses actions de soutien en 2020 et 2021 dans cette zone vulnérable, en intégrant à ce projet un autre axe stratégique: le **renforcement des petits exploitants agricoles**.

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.

Le CEFFEL [5] a été recruté afin de former et suivre les producteurs. Ce sont 200 producteurs qui ont pu être formés et suivis par des équipes de formateurs, tandis qu'en parallèle les cantines opéraient dans les écoles, durant la période de soudure.

[5] « CEFFEL » signifie « Conseil - Expérimentation - Formation en Fruits et Légumes ». Il s'agit d'une organisation spécialisée dans l'accompagnement et le développement des exploitations agricoles productrices de fruits et légumes.

Les collèges, nouveaux bénéficiaires

En 2022, le projet est élargi à deux collèges d'enseignement général (Andranovelona et Antanetibe Mahazaza). L'objectif est d'appuyer ces établissements afin de **faciliter et encourager le passage des élèves au niveau secondaire**. En effet, à Madagascar, alors que 49% des élèves de zone urbaine qui commencent le secondaire (premier cycle) achèvent leur cursus, en milieu rural ils ne sont que 19%. Les communes de Fihaonana et d'Antanetibe Mahazaza, où se trouvent les deux CEG, rencontrent cette problématique.

Malgré une très bonne qualité d'enseignement, le manque d'infrastructures de qualité et la faible capacité d'accueil de ces CEG empêchent ces derniers de pouvoir répondre à la demande grandissante des parents et des élèves de la zone, ce qui constitue dès lors une **cause d'abandon scolaire** pour les jeunes, et notamment les filles.

Les cantines scolaires sont un facteur très important de fréquentation scolaire.

Une étude du Programme Alimentaire Mondial (2019) à Madagascar démontre que ces programmes de cantines scolaires impactent fortement l'assiduité et la longueur de l'apprentissage des élèves : un gain de 35 jours par enfant par an en moyenne. Intégrer les CEG à ce programme permettra d'**améliorer l'environnement scolaire et encouragera la poursuite de l'apprentissage en secondaire**.

Actuellement :

- Dans le CEG d'Antanetibe Mahazaza, un système de cantine est déjà en place mais souffre de lacunes en termes de diversification alimentaire (choix des mets);
- Dans le CEG d'Andranovelona, il n'y a aucune cantine organisée ni d'espace dédié. Les élèves apportent leur goûter, qu'ils mangent dans la cour ou directement dans les salles de classe.

Suite au succès des formations et des recommandations du CEFFEL, il a été convenu avec notre partenaire AMADEA de poursuivre dans cette dynamique de renforcement en 2022, en ciblant plus particulièrement les pépiniéristes.

Parmi les recommandations du CEFFEL figurait celle d'inciter des producteurs au développement de la filière fruit qui peut contribuer à une source de revenus complémentaires et pérennes.



4 grands enjeux



- **Renforcer la résilience alimentaire et économique des familles** en créant des synergies entre l'alimentation scolaire et la production locale.
- **Améliorer l'état nutritionnel des enfants** et lutter contre l'absentéisme en période de soudure alimentaire
- **Développer une production agricole performante et durable** pour les exploitants agricoles locaux
- **Sensibiliser et éduquer la communauté** aux bonnes pratiques nutritionnelles et d'hygiène

Qui sont les bénéficiaires ?



- 1334 enfants des 11 établissements (écoles préscolaires et primaires);
- 2 CEG à Andranovelona et Antanetibe Mahazaza.

Dans ces collèges, **une centaine d'enfants vulnérables ne bénéficiant actuellement d'aucune collation dans la journée** (coût, distance du collège...),

- **10 à 15 pépiniéristes** ayant bénéficié des formations du CEFFEL l'an dernier verront leurs compétences renforcées dans la filière arboricole. Les **parents d'élèves** recevront également les formations Nutricartes.
- Les **familles des élèves** de ces 13 établissements scolaires seront également concernées par ce projet.

Quels seront les résultats ?

Il est attendu que la mise en place d'une cantine scolaire en période de soudure, en lien avec le renforcement de l'agriculture locale, permette :



De stabiliser ou renforcer les constantes physiologiques (périmètre brachiale, etc.) des enfants et de diminuer la prévalence des maladies dans les écoles partenaires ;



De maintenir le taux de fréquentation dans chaque école en période de soudure et d'améliorer les résultats scolaires ;



De soutenir et renforcer l'arboriculture fruitière et la production de moringa, tout en rendant accessible le marché aux petits exploitants agricoles.



D'éduquer les parents d'élèves à la nutrition, afin de composer des menus équilibrés et variés à l'école comme à la maison



Comment se déroulera le projet ?

Organisation des cantines scolaires

Le modèle pluridimensionnel de cantine scolaire qui sera mis en œuvre est entièrement **décentralisé et déconcentré**, valorisant le développement de **circuits courts pour l'approvisionnement** des cantines scolaires, au bénéfice des enfants et des communautés. En raison des intempéries climatiques début 2022 (cyclones à répétition), les cultures de riz et de tomates ont été largement endommagées, mais les cultures de haut plateau n'ont pas été touchées et permettront de fournir un repas conséquent et équilibré aux enfants des écoles.

En début d'année scolaire, des réunions ont été organisées avec les écoles (directeurs, enseignants et parents d'élève) pour évoquer le fonctionnement des cantines scolaires. En collaboration avec le personnel médical d'Amadea, des menus hebdomadaires qui tiennent compte des besoins nutritifs journaliers de l'enfant ont été établis. Amadea a ensuite pu construire un budget et discuté de l'approvisionnement pour tous les produits pouvant être fournis localement et en priorité par les parents d'élèves et les producteurs locaux des groupements d'Amadea. Un programme d'approvisionnement basé sur le menu a été dessiné.

Les fonds hebdomadaires nécessaires sont confiés à l'école concernée et gérés par un comité de gestion multipartite.

L'activité implique donc une multitude d'acteurs :

- » **Les élèves des écoles partenaires**, qui apportent leurs assiettes, cuillères et gobelets ;
- » **Les parents d'élèves**, qui assurent l'approvisionnement en bois de chauffe, le transport des produits d'épicerie, la préparation des repas ou des collations, et le service ;
- » **Les petits exploitants agricoles** situés à proximité des cantines, qui les approvisionnent directement en légumineuses, légumes et fruits de saison ;
- » **Les fournisseurs locaux** (aviculteurs et bouchers), qui vendent leurs produits au bénéfice des enfants afin d'assurer l'apport en protéines animales ;

Concernant la distribution des repas et leur composition, il a été convenu d'apporter une réponse différenciée selon que l'école couvre uniquement le niveau de maternelle ou accueille également des élèves de primaire ou des collégiens. Ainsi :



Pour les écoles n'accueillant que des classes de maternelle : les élèves recevront une collation améliorée consistante composée de pain, confiture, lait, yaourt et un fruit en fonction de la saisonnalité des fruits et de leur disponibilité dans la zone ;

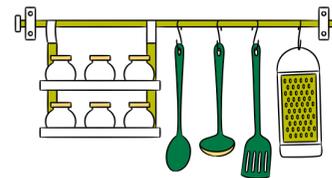
Pour les écoles accueillant des élèves de maternelle et de primaire et pour les CEG : les élèves recevront un repas chaud complet à 12h, à l'exception du vendredi où le système de collation améliorée sera privilégié afin d'alléger la logistique et la mobilisation des communautés en fin de semaine.

Cette différence entre écoles est justifiée par le fait que les élèves de maternelle terminent l'école à 11h, tandis que les élèves de primaire travaillent le matin et l'après-midi. Ainsi, les élèves de 3 écoles de maternelle recevront une collation améliorée 5 jours par semaine tandis que les élèves de 9 écoles primaires et CEG recevront des repas chauds 4 jours par semaine et une collation améliorée le vendredi.



Équipement des cantines

Le matériel dont furent dotées les 11 écoles préscolaires et primaires ayant bénéficié des projets antérieurs **sera renouvelé si usé** (seaux, plats de services, nattes pour le sol...). **Les deux CEG nouvellement bénéficiaires seront équipés** en plats, marmites, louches, nattes etc.



Construction de cuisine

Dans l'école d'Amberomanga, Antoby, un **espace dédié à la cuisine sera aménagé** : espace semi ouvert, couverture en tôle, dallée avec paillasse et foyer. **Les matériaux seront fournis et les parents seront mis à contribution** pour la construction de ces espaces.

Formation des pépiniéristes

En 2021, les producteurs identifiés en partenariat avec Amadea ont bénéficié de formations avec le CEFTEL.

Les principales thématiques abordées furent **les cultures de contre-saison, la pratique de l'agroécologie et l'arboriculture fruitière**. Le CEFTEL a organisé également une mission d'accompagnement post-formation ayant eu pour objectif de **vérifier si les producteurs formés avaient retenu et mis en pratique les techniques enseignées et les conseils donnés**.

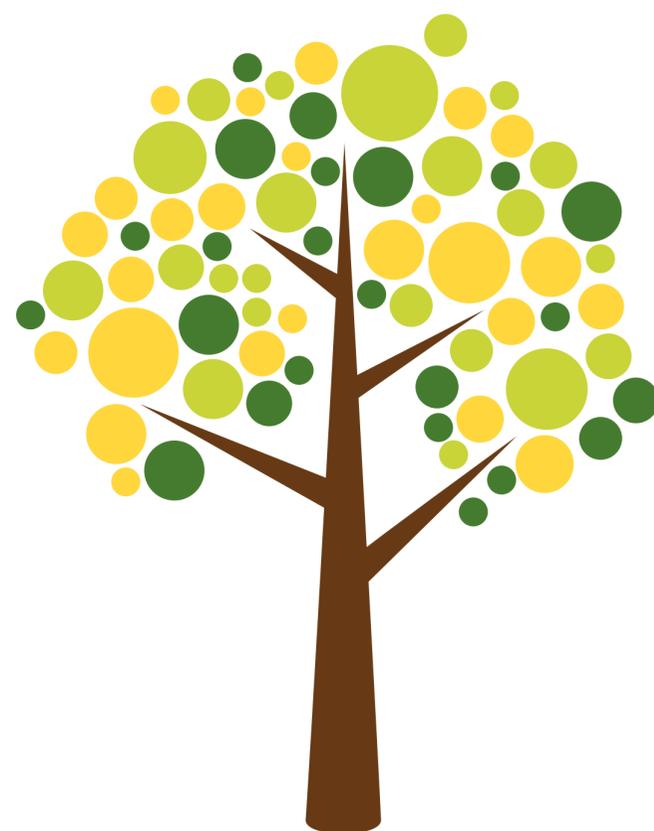
Parmi les recommandations émises dans le rapport final, les formateurs ont particulièrement encouragé **l'arboriculture et l'association culturale** et incité les producteurs au développement de la filière fruit qui peut **contribuer à une source de revenus complémentaires et pérennes**.



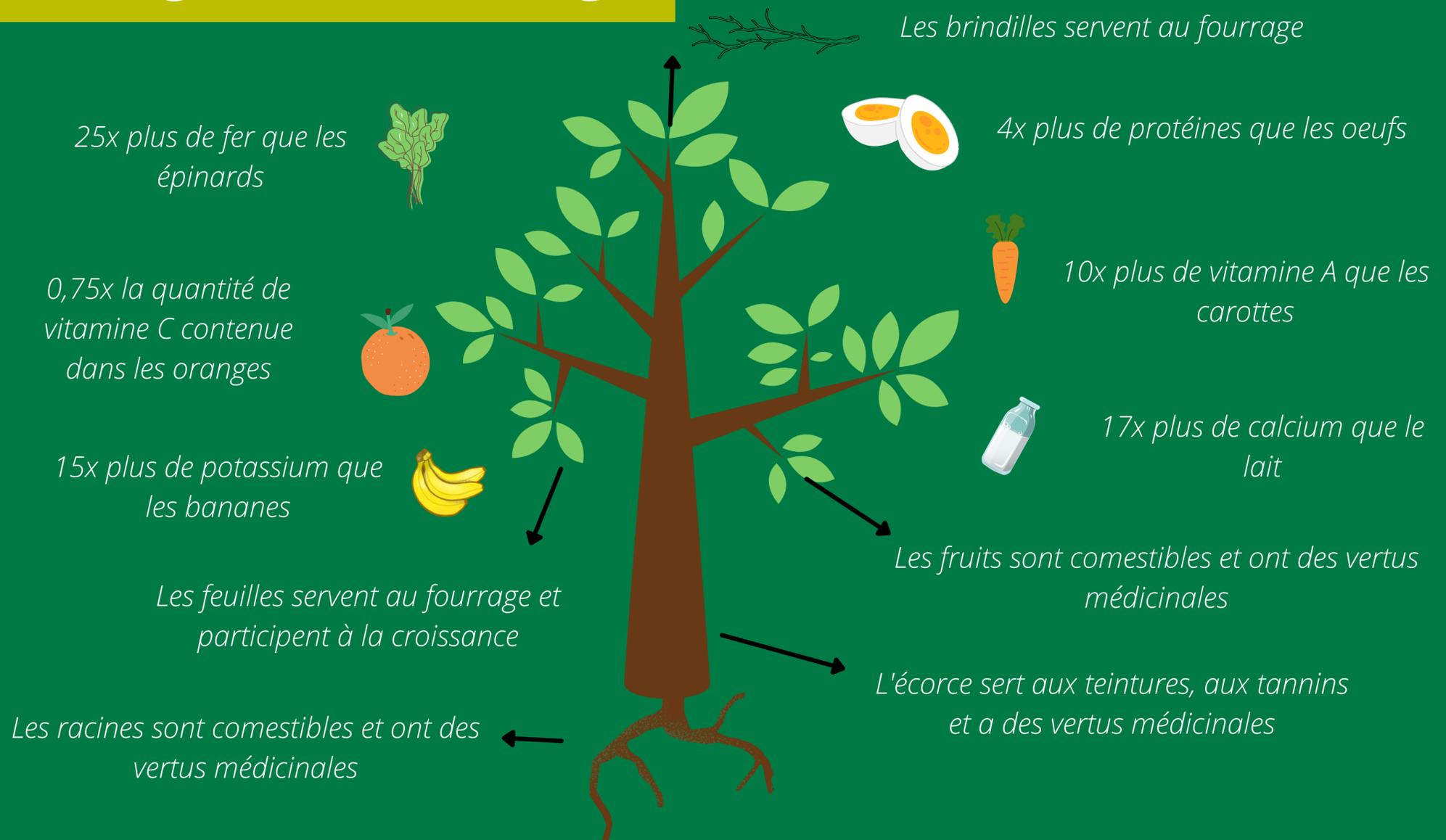
En 2022, il a été décidé de renouveler le partenariat avec le CEFTEL. Cette fois-ci, les formations aux techniques culturales mettront donc l'emphase sur :

1. Les itinéraires techniques en arboriculture : il s'agira ici d'approfondir la formation pour les pépiniéristes formés en 2021 afin de renforcer leur production, et les professionnaliser.

2. La culture du moringa : l'itinéraire technique pour la production du moringa dans la zone des hauts plateaux sera enseigné, afin de mettre en place un protocole et vulgariser la méthode à plus grande échelle.



Eclairage sur le moringa



Le moringa est souvent appelé "arbre de vie" ou "arbre du paradis" en raison de ses **vertus environnementales, médicinales et alimentaires exceptionnelles**. Ses feuilles, fleurs, fruits, écorces et racines peuvent être consommés directement. **Ses qualités nutritionnelles reconnues peuvent représenter une solution efficace dans le cadre de la lutte contre la malnutrition.**

En effet, le Moringa est intéressant dans le cadre d'un complément en vitamine A : 3 grammes de matière sèche de Moringa permettent de couvrir les besoins quotidiens d'une personne en vitamines A. **Un arbre peut couvrir les besoins d'une famille.** Les apports en fer et en protéines sont également assez importants.

Déroulement de la formation:

1 **Identifier au préalable les pépiniéristes**, avec l'aide du partenaire Amadea. **Leurs besoins seront évalués** en termes d'équipement (dotation en semences, porte-greffe, greffons et autres matériels) mais également en termes d'accès à l'eau. Cette première phase permettra à l'équipe du CEFFEL de bien préparer et d'adapter le contenu de formation.

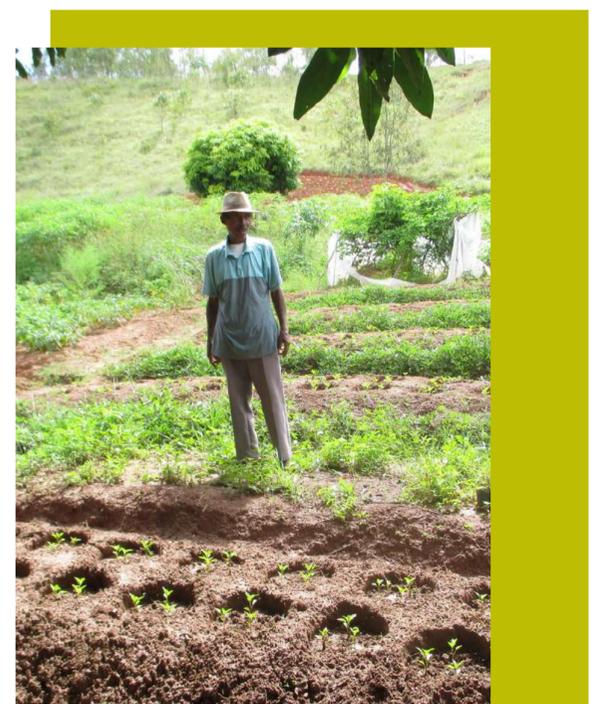
2 **Les formations** auront lieu dans le centre du CEFFEL à Andranobe Antsirabe qui dispose des parcelles pédagogiques avec des matériels végétaux pour s'exercer. A la fin de la formation, **les participants seront dotés en :**

» **Semences** de portes greffes pour les agrumes

» **5 Plants de 5 variétés** pour chaque participant pour qu'ils puissent s'approvisionner régulièrement en greffons. Les greffons seront disponibles à partir de la première production, c'est-à-dire au bout de 3 ans.

» **20 baguettes de greffons** pour la 1ère et 2ème année

3 Enfin, dans d'une troisième phase, le CEFFEL entreprendra un **accompagnement des bénéficiaires** pour s'assurer de la bonne application des techniques prodiguées au cours de la formation.





Suivi nutritionnel

Un médecin effectuera un **suivi médical des 200 enfants les plus vulnérables** (IMC, PMB, poids, taille etc.). Un suivi sanitaire sera également demandé aux écoles, pour permettre d'identifier le nombre d'élèves absents et les raisons de leur absence. **En cas de maladies, les symptômes seront renseignés puis analysés par le médecin du centre de santé** de la zone, qu'UEPLM a déjà approché.



Déparasitage systématique des enfants

Suite au suivi nutritionnel opéré en 2021, Amadea a relevé la nécessité de faire un **déparasitage massif des enfants bénéficiaires**. En effet, ces deux dernières années, beaucoup de moyens ont été mobilisés pour vaincre la pandémie de COVID-19, et souvent au détriment d'autres programmes de vaccination ou de prévention, telle que la prévention contre les verminoses chez l'enfant (vers intestinaux).

La prévalence et l'intensité des verminoses atteignent un pic chez les enfants de 6 à 15 ans. Les vers peuvent provoquer l'anémie, empêcher les enfants de bien grandir et diminuer leurs capacités d'apprentissage. Le déparasitage, via l'absorption de comprimés, améliore donc l'état nutritionnel des enfants, qui se développent et apprennent mieux. Les enfants déparasités absorbent mieux la vitamine A (qui sera notamment fournie grâce au moringa) et ont davantage d'appétit.



Education nutritionnelle



En 2021, 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

Le personnel de santé du partenaire Amadea a suivi ces formations l'an dernier et **déploiera en 2022 la méthodologie auprès des familles des élèves** bénéficiant de la cantine. Ils pourront former les parents responsables des repas. Une **application sur smartphone**, permettant de faciliter le recueil de données, a été développée par l'Appel et sera déployée également auprès de ce personnel pour faciliter le suivi nutritionnel.



Au sein de chaque école maternelle, primaire et CEG, les parents d'élèves se sont constitués en groupes de 4 à 8 personnes en fonction de leurs affinités et de leur village de résidence. Chaque groupe a ensuite désigné un "chef" parent d'élèves chargé de superviser les activités. Un premier travail sera mené auprès de ces chefs de groupe, qui seront initiés et formés grâce aux Nutricartes par les équipes d'Amadea. Au total, **22 séances de formation auront lieu. Les chefs, une fois formés, formeront à leur tour** le reste de leur groupe pour une meilleure diffusion des connaissances au sein des communautés.

Suivi-évaluation

En début de projet, un dispositif de **suivi technique** sera mis en place par UEPLM, **basé sur les objectifs et résultats présentés**. Il comprend notamment des outils à destination des personnes en charge du suivi (partenaires et équipe UEPLM) qui permettront de collecter l'ensemble des données permettant de mesurer l'impact du projet.

Des **rapports** seront demandés :

- Au CEFFEL : un rapport à l'issu des formations et un rapport à l'issu du suivi accompagnement
- A Amadea : un rapport sur l'état nutritionnel des enfants en début et fin de projet

Un suivi sera également fait post-projet concernant l'éducation nutritionnelle. Des **visites** seront rendues aux familles sensibilisées avec la méthodologie Nutricartes afin d'observer les changements dans les habitudes alimentaires.

Il est prévu que des **enquêtes écrites** soient réalisées et des **témoignages recueillis** auprès d'un échantillon de bénéficiaires, afin de recueillir des données plus subjectives.

Des indicateurs ont été définis pour chacun des trois objectifs spécifiques :

**O
S
1**

- Nombre de repas servis quotidiennement
- Pourcentage d'enfants ayant pris du poids et/ou ayant vu leur périmètre brachial augmenter
- Taux de présence en classe des enfants, en particulier les filles
- Taux d'abandon scolaire par école
- Taux de concentration des élèves en classe

**O
S
2**

- Nombre d'agriculteurs ayant bénéficié d'un soutien visant à les aider à augmenter et améliorer leur production arboricole
- Pourcentage d'agriculteurs mettant en pratique les itinéraires techniques enseignés en arboriculture fruitière
- Pourcentage d'agriculteurs adoptant la culture du moringa
- Pourcentage d'agriculteurs voyant son revenu augmenter

**O
S
3**

- Nombre de parents/enseignants formés aux bonnes pratiques nutritionnelles et à l'hygiène grâce à la méthode Nutricartes.
- Pourcentage de parents/enseignants voyant leurs connaissances en matière de nutrition augmenter.
- Pourcentage de parents/enseignants mettant en pratique les conseils des Nutricartes (intégrant a minima deux catégories d'aliments dans les menus).
- Nombre d'enfants adoptant le lavage systématique des mains avant le repas



Un projet dans la durée

Il est prévu que plusieurs éléments permettent d'assurer la durabilité des impacts du projet et de garantir un suivi à long terme.

✓ Pérennité politique

Le projet proposé s'intègre dans le cadre légal et réglementaire de Madagascar, en particulier dans la **Politique Sectorielle d'Education (PSE)** et dans la **Politique Nationale de l'Alimentation Scolaire (PNAS)**, toutes deux portées par le Ministère de l'Education.

✓ Pérennité sociale

Forte mobilisation locale (communauté, autorités locales) et approche « bottom up » :

- » Le projet est **basé sur les besoins des communautés**. Des consultations ont été organisées par l'équipe projet avec les membres de la communauté (écoles, parents, producteurs) en vue de construire un projet adapté au contexte et coutumes locales ;
- » **La communauté participera à sa mise en œuvre**, pour garantir une appropriation optimale. La participation et la mobilisation des communautés, en particulier des parents, est garantie à plusieurs niveaux : les communautés et parents d'élèves assureront le fonctionnement de la cantine ou de la collation améliorée, depuis l'acheminement des denrées jusqu'aux écoles, la préparation des repas, y compris la fourniture du bois de chauffe, jusqu'au nettoyage du matériel utilisé et de l'espace qui a servi de réfectoire;
- » **Les exploitants agricoles partenaires seront des parents d'élèves**, et le renforcement des capacités dont ils bénéficieront doit leur permettre à terme de **diversifier leurs productions et donc leurs sources de revenus**. Ce cercle vertueux crée donc des conditions favorables au maintien de la cantine scolaire pour les enfants ;

✓ Pérennité technique et opérationnelle

Le partenariat entre Amadea et UEPLM a vu le jour en 2019 à travers le Programme de Parrainage Vahatra. Ainsi, des **relations de confiance** sont donc d'ores et déjà établies, tout comme avec les parents d'élèves et les enseignants des 13 établissements.

Le projet s'appuie sur les **enseignements tirés des projets précédents** et sur l'expérience plus large d'UEPLM, d'Amadea et du CEFFEL. Les leçons tirées permettront d'adapter le projet afin d'assurer des résultats dans la durée.

Au-delà du projet, la pérennité des actions entreprises sera assurée par la poursuite des actions d'UEPLM dans la région d'intervention, et notamment le partenariat avec les écoles à travers le Programme de parrainages mutualisés. L'équipe projet restera donc présente et pourra effectuer un **suivi** de facto dans la zone des écoles et auprès des bénéficiaires avec qui elle restera en contact. Cette proximité avec les parties prenantes du projet permettra de garantir un **suivi des actions mises en place à 2 ans minimum**.

Les ODD au coeur de ce projet

De manière plus globale, le présent projet a pour ambition de participer à l'atteinte de deux Objectifs de Développement Durable (ODD) [6], à savoir **l'ODD 1 qui vise à réduire la pauvreté** et **l'ODD 2 qui vise à réduire la faim**.

Ce projet s'inscrit dans le cadre des droits de l'enfant tels qu'énoncés dans la Convention internationale relative aux droits de l'enfant (1990), en particulier un de ses quatre principes fondamentaux, à l'article 6 : le droit à la vie, à la survie et au développement.

Le projet répond également à l'article 24 en ce qu'il contribue à « lutter contre la maladie et la malnutrition, y compris dans le cadre des soins de santé primaires, grâce notamment à l'utilisation de techniques aisément disponibles et à la fourniture d'aliments nutritifs et d'eau potable (...) » .

Enfin, en favorisant la régularité de la fréquentation scolaire et la réduction des taux d'abandon scolaire, il contribue au respect de l'article 28.1.e.



[6] Les ODD sont dix-sept objectifs établis par les États membres des Nations Unies et rassemblés dans l'Agenda 2030 adopté par l'ONU en septembre 2015.

Les partenaires de ce projet



AMADEA

Créée en 1986, Amadea est une **association française** qui s'est donné pour mission de travailler avec les Malgaches pour **lutter contre la pauvreté**. Son approche est fondée sur la nécessité d'aider les Malgaches à être les acteurs de leur propre développement. Sa priorité va **aux enfants et aux plus démunis**. L'action de l'association est empreinte de la forte conviction que **ce développement doit s'effectuer en harmonie avec les préoccupations relatives à la préservation de l'environnement**.

Le CEFFEL est une **organisation** créée en 2006 et **spécialisée 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).





Fondée en 1990, UEPLM est une association de solidarité internationale, agréée par le Comité de la charte du don en confiance depuis 1996 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.

A Madagascar, UEPLM est présente depuis 1997, à travers des programmes de parrainages menés dans deux écoles. En 2016, UEPLM a également apporté son soutien à l'association Enfants du Soleil, qui a pour objectif de réinsérer les enfants des rues. Depuis 2019, date du partenariat avec Amadea, l'association soutient 13 nouvelles écoles situées dans la province d'Antananarivo, et intégrées à un Programme de parrainage mutualisé.

L'objectif de ce Programme est d'améliorer de manière durable les conditions de vie des enfants et familles de la zone.

Contact : Chloé Baury, Chargée de projet, cbaury@unenfantparlamain.org

www.unenfantparlamain.org