

Madagascar : Des cantines scolaires pour les élèves en période de soudure

Présentation du projet



LE PROJET EN CHIFFRES

Pays d'intervention : Madagascar

Durée du projet : 1 an

Objectif du projet : A travers une approche plurisectorielle, **lier l'alimentation scolaire et la production locale** afin de répondre aux besoins journaliers nutritionnels des élèves de 13 écoles

Bénéficiaires : **11 écoles primaires et 2 Collèges d'Enseignement Général (CEG)**, totalisant un effectif de **1 582 élèves**.

Budget : 40 500€

MADAGASCAR



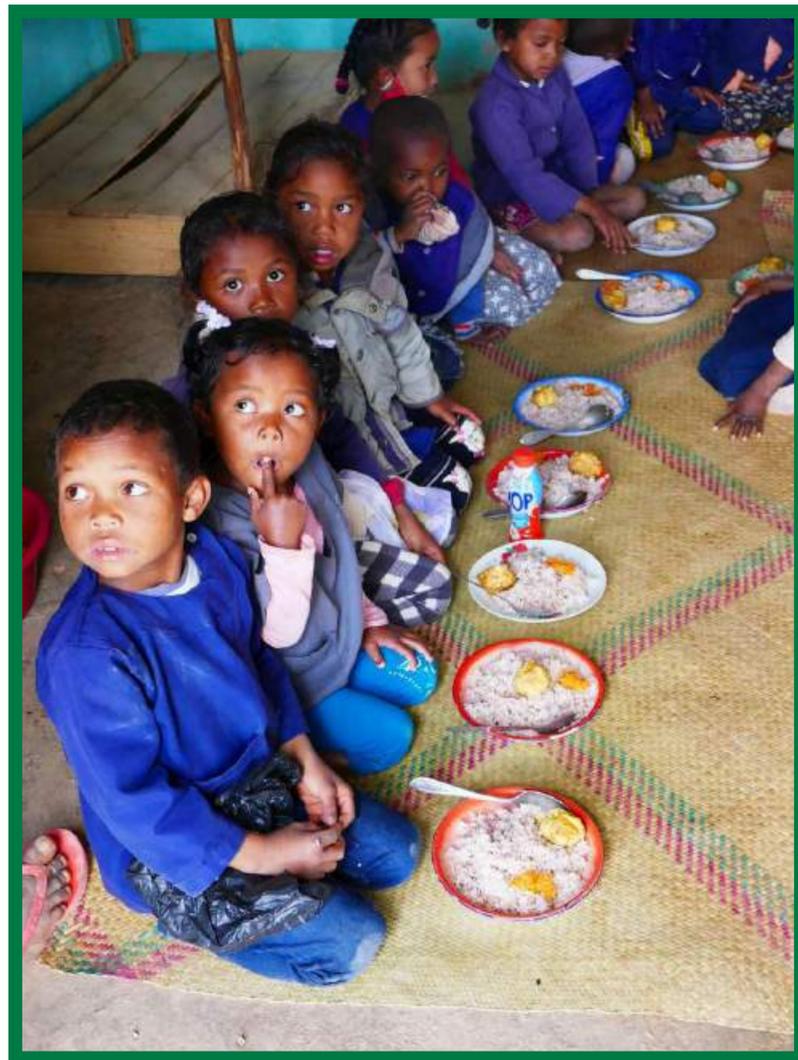
Pourquoi ce projet ?

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. Parmi les enfants qui le sont, moins de 3 sur 5 achèvent le primaire, le quart achève le 1er cycle du secondaire et 1 enfant sur 6 achève le 2ème cycle du secondaire [2].

Seulement **7% des enfants scolarisés bénéficient de repas à l'école** [3], 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 : environ 40% des enfants en âge du préscolaire en souffrent, se trouvant ainsi dans **l'impossibilité de se développer physiquement et cognitivement** [4].

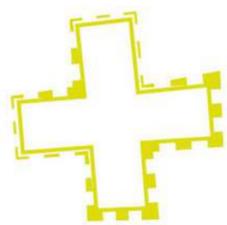
Face à cette situation préoccupante, le gouvernement malgache a lancé en 2022 son programme de cantines scolaires destiné à nourrir des élèves dans quelques 2000 écoles primaires publiques. Si le nombre d'école bénéficiant de repas scolaires financés par le gouvernement est en progression, les besoins restent très importants.

En Analamanga, où se déroule le projet, la situation nutritionnelle des enfants est préoccupante. Selon les données disponibles, 48,4 % des enfants de moins de 5 ans souffrent de la malnutrition chronique et 5 % souffrent de la malnutrition aigüe [5], ce qui entraîne des retards de croissance et des problèmes de santé à long terme.



La pauvreté, l'insuffisance de nourriture et de soins de santé de qualité, ainsi que l'accès limité à l'eau potable et à l'assainissement, contribuent à la situation.

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 par une pénurie du riz, provoquant ainsi une flambée brutale des prix. De nombreux enfants et jeunes ne mangent qu'une seule fois par jour et sont contraints de trouver un travail journalier pour aider leur famille. 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.



Santé

Afin de lutter contre ce phénomène durant cette période cruciale de l'année, et **en réponse à une demande locale**, UEPLM et son partenaire local **Amadea** ont initié en 2019 un **projet de cantines scolaires** dans les écoles du Programme VAHATRA, (un programme de parrainage à vocation communautaire) renouvelé depuis chaque année. Les résultats obtenus chaque année nous ont confortés dans la conviction que la cantine scolaire pouvait être un **levier efficace de lutte contre l'absentéisme scolaire en période de soudure alimentaire**.



Nutrition

En 2022, en parallèle des cantines, des **soins dentaires** seront offerts aux enfants bénéficiaires. Les rapports de suivi nutritionnels de ces trois dernières années ont en effet révélé d'importantes carences qui sont susceptibles d'affecter la nutrition des enfants.

[1] Banque mondiale, juillet 2020

[2] MICS 2018 Enquête nationale sur la situation socio-démographique des ménages - Madagascar

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

[4] UNICEF, La situation des enfants dans le monde, 2021

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

Quels sont les enjeux du projet ?

Depuis 2020, UEPLM et son partenaire Amadea ont fait évoluer la gestion des cantines scolaires au sein du réseau d'écoles partenaires, en impliquant davantage les petits exploitants agricoles situés dans la zone d'intervention. Une telle **synergie entre l'alimentation scolaire et la production locale** permet 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. L'instauration de ce circuit court permet ainsi de maintenir les impacts de la cantine scolaire déjà constatés auprès des enfants durant les dernières périodes de soudure, tout en renforçant en parallèle la résilience économique des familles en créant des débouchés pour les producteurs locaux.

A travers une **approche plurisectorielle**, ce projet a donc pour objectif global de **renforcer la résilience alimentaire et économique des familles** de la zone d'intervention en créant des synergies entre l'alimentation scolaire et la production locale.

Plus précisément, ce projet vise à :

- Améliorer l'état nutritionnel des enfants et lutter contre l'absentéisme en période de soudure alimentaire;
- Améliorer la santé bucco-dentaire des enfants;
- Sensibiliser et éduquer la communauté aux bonnes pratiques nutritionnelles et d'hygiène, notamment d'hygiène dentaire.



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



Ce projet promeut les 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**. Tout enfant a un droit inhérent à la vie et l'État a l'obligation d'assurer la survie et le développement de l'enfant. Le développement sain des enfants est décisif pour la prospérité future de toute société.



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 (...) » (article 24.2.c).



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.

Qui sont les bénéficiaires ?

Les **bénéficiaires directs** du projet sont les **1582 enfants** des 11 établissements ciblés (écoles préscolaires et primaires).

En 2022, le projet s'est élargi à deux Collèges d'Enseignement Général (CEG), Andranovelona et Antanetibe Mahazaza. Dans ces collèges, les directeurs ont identifié avec notre partenaire Amadea, **une centaine d'enfants particulièrement vulnérables ne bénéficiant actuellement d'aucune collation dans la journée** (en raison du coût engendré, de la distance séparant le domicile du collège...).

Les **bénéficiaires indirects** du projet sont **les familles des élèves** des 13 établissements scolaires.



Comment se déroulera le projet ?

1. 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.

De type participatif, ce projet implique ainsi une variété d'acteurs :



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. 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 maternelles 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.

2. Equipement et construction d'une cuisine

Le matériel dont furent dotées les 13 écoles préscolaires et primaires et CEG ayant bénéficié des projets antérieurs **sera renouvelé si usé** (seaux, plats de services, nattes pour le sol...).

Dans l'école d'Antanetibe, un **espace dédié à la cuisine sera aménagé** : espace semi ouvert, couverture en tôle, dallée avec paillasse et foyer. En effet, actuellement les parents d'élève et enseignants utilisent un local à côté des salles de classe, peu propice à la préparation des repas. L'espace est étroit, sombre et peu aéré. Un foyer est aménagé avec des briques à même le sol et il n'y a pas d'évier. Etant donné le fort effectif d'élèves dans cet établissement, la construction d'une cuisine adaptée à la préparation des centaines de repas quotidiens s'avère très urgente.

Les matériaux seront fournis et les parents seront mis à contribution pour la construction de cet espace.



Local dédié à la cuisine dans l'école d'Antanetibe



Modèle de cuisine ouverte



3. Suivi nutritionnel et sensibilisations

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.

En parallèle de ce suivi, l'équipe du partenaire local Amadea organisera des sensibilisations aux bonnes pratiques d'hygiène auprès des parents et des enfants. Ces sensibilisations insisteront cette année particulièrement sur **l'hygiène dentaire des enfants**. En effet, il a été constaté lors des précédents projets que les enfants avaient pour la plupart une **mauvaise hygiène buccodentaire** (nombreuses caries et chicots). Or, cela peut avoir des répercussions sur l'ensemble de l'organisme. En matière de nutrition, une bouche saine permet une bonne mastication, une bonne déglutition et par extension facilite la digestion.



Quels seront les résultats ?

Il est attendu que la mise en place d'une cantine scolaire en période de soudure permette :



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



De stabiliser ou renforcer les constantes physiologiques (périmètre brachiale, etc.) des enfants.



De favoriser une bonne hygiène dentaire chez les enfants et de les sensibiliser aux bonnes pratiques hygiéniques en général.

Suivi-évaluation

En début de projet, un dispositif de **suivi technique** sera mis en place par UEPLM. 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 sur l'état nutritionnel des enfants en début et fin de projet seront fournis par le partenaire Amadea.

Un suivi sera également fait post-projet concernant les séances d'éducation nutritionnelle réalisées début 2023 auprès des parents d'élèves avec l'aide de la méthodologie **Nutricartes**, afin d'observer les changements dans les habitudes alimentaires des familles.

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**

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 : ils 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.

- **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 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 et de son partenaire Amadea. 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.

