

# 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 :** 1 an (janvier-décembre 2022);

**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 :** 1605 enfants dans 13 établissements scolaires et 10 pépiniéristes;

**Budget :** 55 300 €

MADAGASCAR



# Souvenez-vous

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. 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, 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.

En Analamanga, **48,4 % des enfants de moins de 5 ans souffrent de la malnutrition chronique et 5 % souffrent de la malnutrition aigüe.**

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.



*Cantine scolaire dans l'école d'Antanetibe*

Cette période, 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.

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, renouvelé depuis chaque année. L'approche adoptée consiste à **lier l'alimentation scolaire et la production locale** (circuit court). Pour permettre la pérennisation de cette approche, le projet inclut depuis 2021 un volet "renforcement des producteurs de la zone", afin de leur permettre de développer davantage leurs revenus et garantir l'approvisionnement des cantines sur la durée.



*Le cyclone Batsirai a touché l'île de Madagascar le 5 février 2022*

Cette année, **la période de soudure s'est avérée être particulièrement longue.** En effet, fin janvier deux **cyclones consécutifs de forte intensité** (tempête Ana et Batsirai) ont provoqué des **inondations qui ont dévasté le "grenier à riz"** du centre de l'île. Les conséquences des cyclones se sont faites sentir pendant plusieurs mois, notamment au niveau agricole. Sans récolte et sans revenus, les familles de la zone d'intervention avaient davantage de mal à nourrir leurs enfants. La durée de fonctionnement des cantines scolaires a donc été allongée d'environ 2 mois (de 14 à 22 semaines).

## Grâce à vous

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 **13 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 œuvre pour renforcer la résilience alimentaire et économique des familles de la zone d'intervention.



*Préparation des repas dans l'école d'Antanetibe*

# 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 14 février 2022, soit deux semaines après le passage du premier cyclone. Etaient présents 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 de l'organisation communautaire des cantines scolaires dans chacune des écoles.

En 2022, de **nouveaux comités de gestion** ont été mis en place avec une place plus importante laissée aux parents d'élèves. Ces comités ont chacun à leur tour validé l'organisation proposée:

- Apport de bois de chauffe, vaisselle, riz et produits d'épicerie par les parents d'élèves;
- Préparation des repas à la charge du comité de gestion;
- Tenue stricte de cahiers de suivi pour s'assurer de la diversité des fournisseurs (producteurs locaux), des prix et de la quantité des denrées etc. ;
- Affichage des menus avec prix et quantités des denrées pour plus de transparence;
- Répartition plus claire des rôles entre les enseignants et les parents et gestion financière partagée;
- Suivi hebdomadaire par les relais locaux d'Amadea.

NOUVEAUTE

Les 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**. Il a donc été décidé cette année **d'inclure deux nouveaux Collèges d'Enseignement Général (CEG)** parmi les écoles bénéficiaires. L'objectif était d'appuyer ces établissements afin de faciliter et encourager le passage des élèves au niveau secondaire. En effet, en zone rurale, seulement 19% des élèves qui commencent le secondaire achèvent leur cursus. Il a donc été décidé pour commencer de faire bénéficier les cantines à une centaine de collégiens les plus vulnérables dans chaque CEG.



Préparatifs pour la cantine à Ankarefo



Distribution des repas dans l'école d'Ankarefo

L'ensemble des documents de suivi ont été remis par Amadea pour chaque cantine. Les relais en charge de ce suivi se sont rendus 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. Les parents sont restés fortement mobilisés tout au long de l'année pour la préparation et la distribution des repas aux élèves présents en salle de classe, dans le respect des règles sanitaires. Lorsque des manquements dans la procédures étaient relevés (ex. aucun affichage du menu), des mesures correctives ont systématiquement été prises.

La prise des repas s'est faite de différentes façons selon les écoles et leur organisation : dans une salle dédiée (réfectoire) dans la salle de classe ou dans la cour.

De manière générale, toutes les écoles auraient besoin d'un réfectoire pour faciliter l'organisation de la distribution et favoriser la salubrité des repas.



Prise de repas sur des nattes installées dans les classes

## 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 étaient ceux qui étaient en capacité de produire du surplus, même en contre-saison. L'équipe d'Amadea, elle, se chargeait de **l'approvisionnement en viande et œufs**.

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

Les repas étaient généralement composés de riz, de légumes et 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), de protéines animales (œufs et viande) et de fruits (melons, bananes, oranges et ananas).

Par ailleurs, un **complément alimentaire** fut systématiquement fourni aux enfants malnutris via de la poudre de spiruline et de moringa en alternance. Enfin, des comprimés ont été administrés en début de projet pour le **déparasitage** des enfants.



## 3. Equipement et construction d'une cuisine



Chantier dans l'école d'Amberomanga

Au début du projet, le matériel utilisé dont furent dotées les 11 écoles préscolaires et primaires ayant bénéficié des cantines les années précédentes a été remplacé (seaux, plats de services, nattes pour le sol...). Les deux CEG nouvellement bénéficiaires ont été équipés en plats et marmites, louches et nattes lorsque nécessaire (en particulier dans le CEG d'Andranovelona).

Dans l'école d'Amberomanga, **un espace dédié à la cuisine a été aménagé** : espace semi ouvert, avec une couverture en tôle, dallé avec paille et foyer. Les matériaux ont été fournis et les parents ont ensuite été mis à contribution pour la construction.

## 4. Renforcement agricole

Cours théorique au centre du CEFFEL



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

Les principales thématiques abordées furent **les cultures de contre-saison, la pratique de l'agroécologie et l'arboriculture fruitière**. 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 CEFFEL. Cette fois-ci, les formations aux techniques culturales ont mis l'accent sur : **les itinéraires techniques en arboriculture** et la **culture du moringa**. En effet, le moringa possède de nombreuses **vertus environnementales, médicinales et alimentaires** exceptionnelles. Ses qualités nutritionnelles reconnues peuvent représenter une solution efficace dans le cadre de la lutte contre la malnutrition.

La formation s'est déroulée du 11 au 14 juillet 2022 au centre CEFFEL à Antsirabe, suivie de la visite d'échange au niveau d'une pépinière à Antsirabe.

Les différentes étapes techniques pour l'installation d'une pépinière fruitière ont été exposées : choix et aménagement de la parcelle, installation d'un germoir, composition du substrat destiné au germoir et aux pots, la technique de semis et le repiquage, mais aussi les techniques de multiplication des plants.

Une séance a été consacrée à la gestion économique d'une pépinière. Les séances ont aussi porté sur l'utilisation de différents systèmes d'alimentation et d'irrigation : confection des puits et pompage à l'aide de poulie et de l'arrosoir, aménagement de bassins de rétention en maçonnerie de brique.

Visite d'une pépinière avec les bénéficiaires de la formation



## Résultats obtenus

- Les participants ont des connaissances sur les aspects géographiques et climatologiques des arbres fruitiers. Ils comprennent aujourd'hui l'influence des facteurs climatiques sur les arbres fruitiers et la capacité d'adaptation des plantes aux différents milieux. Ainsi, ils sont capables de choisir les espèces et variétés adaptées à leur zone climatique.
- Ils ont des connaissances sur la production des plants par voie sexuée et sur les étapes de la mise en place et de l'entretien d'une pépinière (arrosage, désherbage, paillage...).
- Les participants ont une connaissance sur les techniques de multiplication végétative par greffage et marcottage.
- Les pépiniéristes ont pu formuler des objectifs à atteindre pour la campagne 2022 – 2023.
- Il y a une forte demande de certains jeunes plants : moringa et agrumes.



*Démonstration sur l'empotage*



*Visite d'un système d'alimentation en eau chez un pépiniéristes à Ampahitrosy*

La mission d'accompagnement post-formation a été réalisée du 25 au 28 octobre dans les communes d'Antanetibe Mahazaza, Fihaonana et Mahavelona.

Cette mission a permis de suivre les avancements des activités et d'identifier les problèmes rencontrés par les pépiniéristes après la réalisation de la formation, afin d'apporter des recommandations.



*Mise en terre des jeunes plants*

Les points forts relevés de la pratique sont :

- Les choix de site à proximité de points d'eau en général;
- Une bonne présentation de l'infrastructure de la pépinière : platebande délimitée en brique cuite munie de l'ombrage en persienne en petit bambou;
- Un bon aménagement de terrain et le suivi des étapes de mise en place d'un verger;
- Une bonne diversification des espèces produites au niveau de la pépinière : agrume, bibassier, caféier, eucalyptus, pêcher;
- La maîtrise de la technique du greffage, la pratique de marcottage (notamment de litchis);
- La disponibilité de parcs semenciers et parcs à bois (condorcine, pêcher gasy, kakier) pour la plupart des pépiniéristes;

- Concernant la culture du moringa, le taux de germination reste faible. Il a été constaté cependant que les plants issus de graines résistent mieux que ceux issus de boutures. Ils supportent difficilement la sécheresse de l'hiver et demandent un arrosage très fréquent, ainsi qu'une terre meuble bien drainée.



*Pépiniéristes bénéficiaires de la formation*

## 5. 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, des sensibilisations sur les bonnes pratiques d'hygiène ont été réalisées.

### Site de l'étude:

- 4 écoles de la zone ouest du district d'Ankazobe: Andranahoatra, Tsitakondaza, Ankarefo et Antsaonjobe
- 5 écoles de la zone Est du district d'Ambohidratrimo : Antanetibe, Ambohiboahangy, Antoby, Amberomanga et Antaninandro.

Période: Mars - Avril 2022

Population de l'étude: tous les enfants de l'école sans distinction d'âge ni genre.

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

Le but de la première évaluation 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.

Trois états nutritionnels ont été catégorisés : état nutritionnel normal (ENN), malnutrition modérée (MAM) et malnutrition sévère (MAS). Par ailleurs, l'état de la dentition a également été relevé.

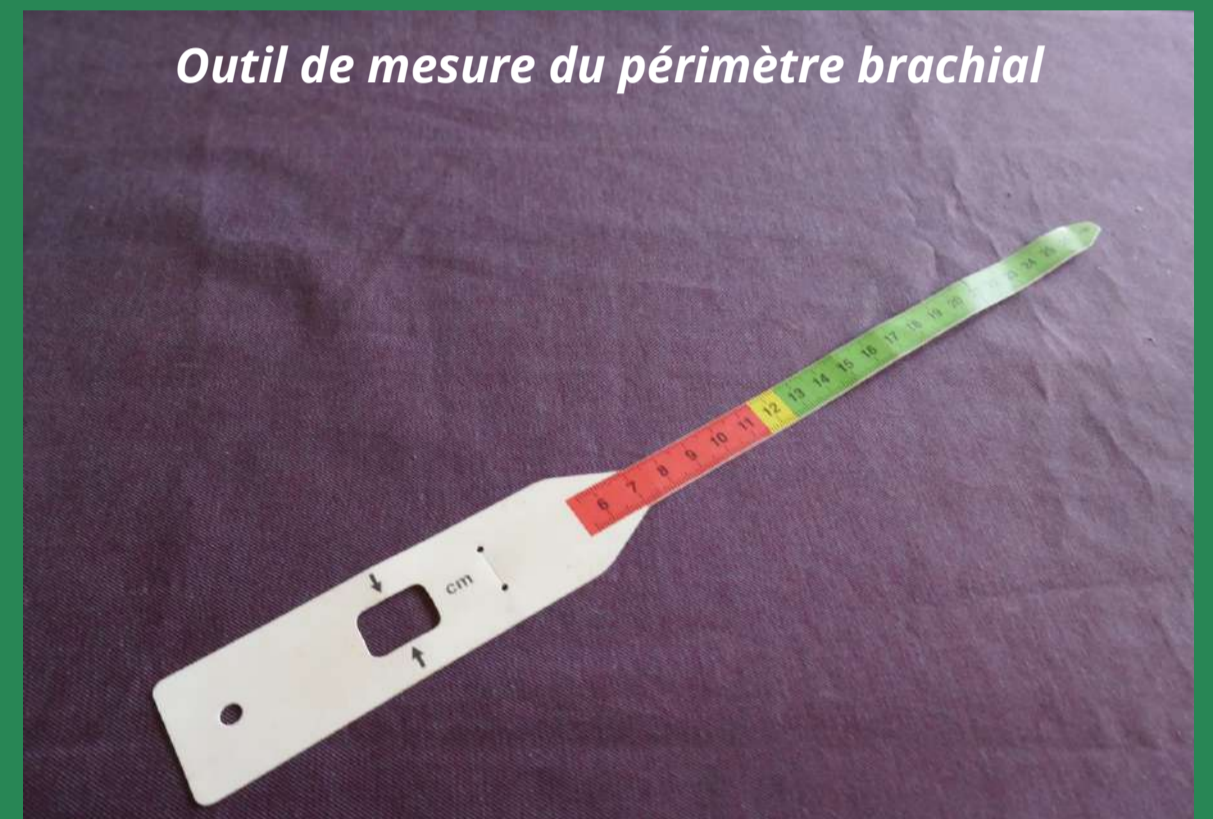
### Dans la zone Ouest (442 enfants):

- On peut dire que l'état nutritionnel des enfants est relativement bon. En effet, plus de 87% des enfants ont un état nutritionnel normal. Cependant, 10% sont dans un état de malnutrition modérée et 10 enfants souffrent de malnutrition sévère.
- 155 enfants ont une mauvaise dentition.

### Dans la zone Est (582 enfants):

- L'état nutritionnel des enfants est plutôt bon globalement. Néanmoins 12 % des enfants souffrent de malnutrition modérée et plus de 4% des enfants examinés souffrent de malnutrition sévère. C'est un taux trop élevé pour une zone qui n'est ni enclavée, ni pauvre car étant la plus importante zone avicole de tout Madagascar. Le taux est plus élevé que dans la zone Ouest qui est pourtant beaucoup plus pauvre.
- 146 enfants ont besoin de soins dentaires urgents.

Les analyses dans chaque zone ne révèlent aucun problème de discrimination entre les filles et les garçons, que ce soit dans la scolarisation ou dans le traitement nutritionnel des enfants au sein des familles.



Lavage des mains avant la distribution des repas

En juin 2022 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. La contre-visite s'est focalisée sur les enfants malnutris détectés lors de la première visite. .

## Résultats obtenus

Dans la zone Ouest du programme (évaluation dans 4 écoles), on note de bon résultats. En effet, parmi les 49 écoliers en situation de malnutrition, on relève :

- 35 cas de malnutrition modérée (71,4%) ont évolué vers un **état nutritionnel normal**;
- 8 cas de malnutrition modérée (16,3%) sont restés dans cet état mais avec **gain de poids**;
- 5 cas (10,2 %) sont passés d'une **malnutrition sévère à une malnutrition modérée**.

Les résultats sont particulièrement bons dans l'école d'Ankarefo où 20 enfants en situation de malnutrition modérée se sont stabilisés à un état nutritionnel normal.

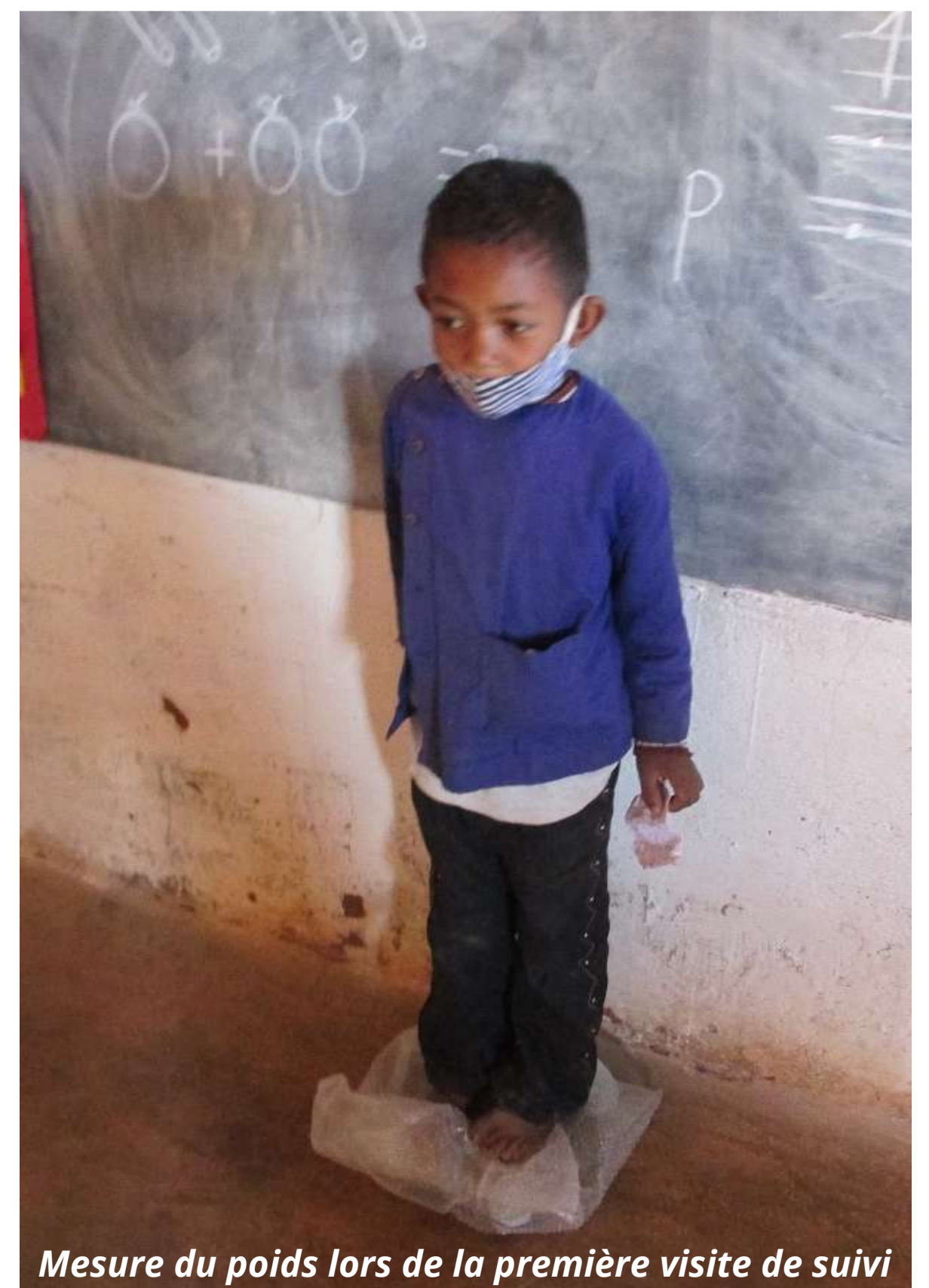
Les résultats sont également très positifs dans la zone Est du programme (évaluation de 5 écoles). Parmi les 94 élèves malnutris identifiés lors de la 1ère visite:

- 58 cas de malnutrition modérée (62%) ont évolué vers un état **nutritionnel normal**;
- 11 cas de malnutrition modérée (11,70%) sont restés dans cet état **mais avec un gain de poids notable**;
- 12 cas de malnutrition sévère (11,70%) sont passés à un **état de malnutrition plus modérée** et 11 à un **état nutritionnel normal stable**, ce qui est une excellente progression.

Au total, 143 enfants ont été examinés lors de la seconde visite médicale effectuée au sein de 9 écoles des zones Est et Ouest. **L'état nutritionnel de ces enfants a évolué favorablement, vers un état nutritionnel normal ou avec a minima un gain de poids.** 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.

Il reste des cas d'enfants en situation de malnutrition sévère (malgré un gain de poids) et malnutrition modérée. Ce suivi nutritionnel a révélé **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. Les médecins responsables du suivi ont donc fait les recommandations suivantes:

- ▶ Eduquer les parents et plus largement la société, et **améliorer la communication entre les familles et le médecin** en vue d'améliorer les pratiques familiales en matière de nutrition;
- ▶ **Appuyer la mise en place d'activités génératrices de revenus** (AGR) afin d'améliorer le niveau de vie des parents pour qu'ils puissent avoir accès à des aliments leur permettant de préparer des repas nutritifs pour leurs enfants;
- ▶ Eduquer les familles et enfants pour une **meilleure hygiène bucco-dentaire**.



Mesure du poids lors de la première visite de suivi



## 5. Sensibilisation à la nutrition

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.

**Le personnel de santé du partenaire Amadea** a suivi des formations à l'éducation nutritionnelle en 2021 avec l'aide de cet outil et s'est attaché à **déployer la méthodologie auprès des familles des élèves** bénéficiant de la cantine. Les parents responsables des repas ont ainsi suivi cette formation ludique et innovante.



Set de jeux Nutricartes®

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, également appelé "animateur/trice nutritionnel(le)". Ils avaient en charge l'**animation des comités pour la préparation des repas suivant les menus hebdomadaires**, et une fiche nutritionnelle. Un premier travail a été mené auprès de ces chefs de groupe, qui ont été initiés et formés grâce aux Nutricartes. Au total, **22 séances de formation ont eu lieu dans 11 écoles**. Bien que les médecins aient relevé des absences dans certaines écoles, la participation fut très active et les parents présents ont manifesté un réel intérêt pour la formation. Par ailleurs, dans certaines écoles (Tsitakondaza, Ankarefo, Antanetibe) la présence des pères de famille était particulièrement notable.



Formation Nutricartes dans l'école d'Ankarefo

Ecole	Parents	Enseignants
Tsitakondaza	19	2
Antsaonjobe	13	3
Ankarefo	13	8
Andranonahoatra	11	3
CEG Andranovelona	10	2
Ambohiboahangy (2 séances)	26	2
Antoby	13	4
Antaninandro (2 séances)	43	5
Antanetibe	22	2
Amberomanga	14	1
CEG Mahazaza	2 cuisinières	
<b>TOTAL</b>	<b>186</b>	<b>32</b>

Bénéficiaires de la formation

L'objectif était de conscientiser tous les parents d'élèves à préparer des repas équilibrés à l'école et à la maison. La formation comprenait entre autre des explications sur :

- La malnutrition et ses différentes formes;
- L'importance de l'allaitement maternel (jusqu'à l'âge de 2 ans);
- L'importance de consommer des aliments sains et équilibrés tous les jours avec un focus sur la spécificité des 1000 premiers jours de la vie (de la vie embryonnaire jusqu'à l'âge de 2 ans) et l'alimentation des préscolaires jusqu'à 5 ans. La plupart des parents n'étaient pas informés sur l'importance de préparer des aliments adaptés pour les enfants de moins d'un an;
- Les 3 principales catégories d'aliments (énergie, protection, construction).

Les bénéficiaires ont utilisé le plateau de jeu pour créer des repas équilibrés et ont fait des cas pratiques dans le cadre de la cantine scolaire.

Les chefs de groupe, une fois formés, formeront à leur tour le reste de leur groupe pour une meilleure diffusion des connaissances au sein des communautés. En effet, l'intervention a fait apparaître la nécessité de toucher le plus de parents possibles afin que l'effort déployé au sein des cantines scolaires puisse être poursuivi au sein des foyers.



Formation Nutricartes dans l'école d'Ankarefo

## Et maintenant

En 2022, tous les enfants des écoles bénéficiaires (1605) ont pu bénéficier de la cantine de manière régulière.

Les visites de suivi ont permis de constater que :

- **La fréquentation scolaire est restée stable**, même en période de soudure. Les cas d'absentéisme relevés sont dû à des maladies courantes telle que la grippe, rhume ou mal de ventre, mais on note une nette diminution des maladies chroniques.
- **Les élèves sont plus concentrés** depuis qu'ils bénéficient des cantines scolaires. 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.
- **La qualité de l'enseignement s'est également améliorée**.

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 13 écoles à travers le Programme de parrainages mutualisés. 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.

Le projet de cantines scolaires sera renouvelé en 2023. Suivant les recommandations émises par les médecins, un **volet "santé bucco-dentaire"** sera ajouté afin d'éduquer les parents d'élèves et les élèves sur l'importance de l'hygiène et des soins dentaires.



**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 pépiniéristes locaux.**

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



## A propos du partenariat

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.

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.



Ensemble, construisons leur avenir !



**AMADEA**

Créée en 1986, Amadea à Madagascar est une branche de l'association française du même nom qui s'est donnée 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.

***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 !**