Atelier d'échanges de pratiques et de capitalisation d'expériences « Mise en place de cantines scolaires dans le cadre de microprojets »

Vendredi 25/05/2018 – 9h30-12h30
Agence des Micro Projets

Associations participantes :

- **Racines d'Enfance** : Patricia Mowbray, présidente et Emmanuelle Martin, administratrice- www.racinesdenfance.org
- **Morija** : Hélène Ernoul, chargée de projets et partenariats EAH et éducation – www.morija.org
- **ADESAF** (Association pour le Développement Economique et Social en Afrique Francophone): Floriane Crolas, chargée de mission – adesaf.fr
- **Fondation Christina Noble** : Marianne Tarpin-Lyonnet, chargée de communication et fundraising - www.france.cncf.org

Partenaires pour l'organisation et l'animation

- **Agence des Micro Projets** : Clara Chépeau, responsable de l'Observatoire – Servane Bourgeault, assistante accès aux financements. https://www.agencemicroprojets.org
- **Fondation Bel** : Isabelle Fievet, déléguée générale –Anne-Lise Spillemaecker, chargée de mécénat www.fondation-bel.org
- **Christian Fauliau**, consultant international indépendant

Objectifs de l'atelier

L'atelier avait pour vocation d'échanger, sur la base des expériences de chacun, autour des questions suivantes :

- Pourquoi et comment mettre en place une cantine scolaire ?
- Quel modèle de cantine développer en fonction du contexte ?
- Comment gérer une cantine de façon satisfaisante et pérenne ?
- Quels acteurs intégrer et comment tenir compte de l'ensemble des points de vue et intérêts ?

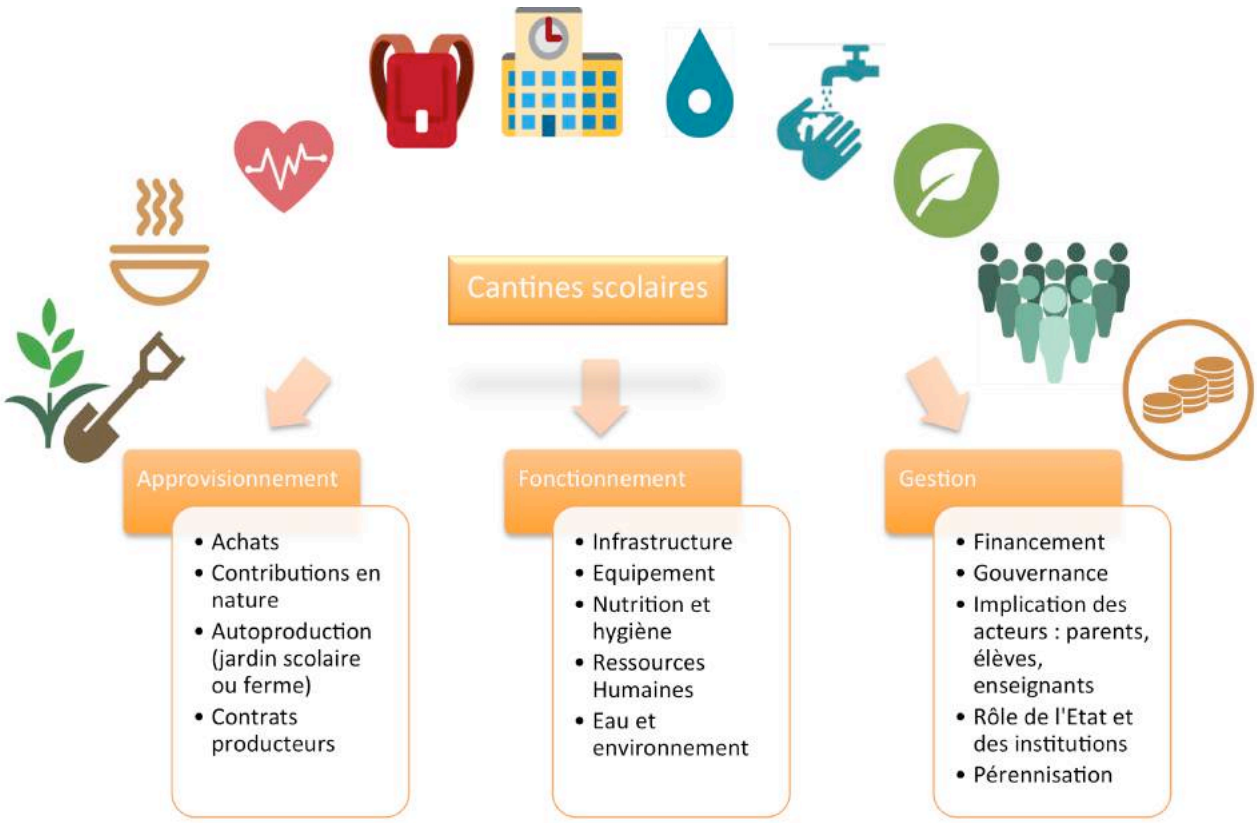
Déroulé de l'atelier

Après une rapide présentation de l'**Agence des Micro Projets** et un rappel des objectifs de l'atelier, la Fondation Bel a présenté son action et les modalités de soutien possibles pour des projets en faveur des enfants, des adolescents et de leur alimentation. Dans le cadre de sa mission la **Fondation Bel** apporte régulièrement son soutien à des projets de cantines scolaires.

Chaque association a ensuite été amenée à présenter brièvement son activité et ses projets en lien avec la thématique, en mettant l'accent sur les points suivants :

- **Approvisionnement** (achat, production sur site, contrat producteur, etc.)
- **Fonctionnement** (dont ressources humaines employées, lieu d'accueil, matériel, sources d'énergie, etc.)
- **Pérennisation** (modèle économique et éventuel calcul de l'équilibre financier à terme.)
- **Gouvernance & gestion interne** (liste des acteurs impliqués dans la cantine : parents d'élèves, Etat, école, etc.)

Des échanges ont eu lieu tout au long de la matinée entre les participants, avec les apports précieux de Christian Fauliau, consultant international ayant travaillé pendant plusieurs années sur des programmes de structuration de producteurs destinés en partie à l'approvisionnement de cantines scolaires.



« Ecosystème » des cantines scolaires

Résumé des échanges

Le résumé présenté se base sur les propos échangés lors de l'atelier, complétés par les réponses à un questionnaire ainsi que des entretiens menés par l'Agence des Micro Projets en amont avec les associations suivantes :

- Ecole associative Ile aux Enfants
- Manao
- Aide pour le Développement Durable
- Burkin'Ardenn'avenir
- Graîne de bitume
- Issia pourquoi pas
- Jumelage Coopération Lentilly Kouila
- Les Amis d'Adkoul
- Pour un autre monde
- Secours Populaire 13
- SOS enfants

Les échanges ont en grande partie suivi les étapes de mise en œuvre d'un projet de cantine (voir schéma ci-dessous).

Cycle de mise en place d'un projet de cantine scolaire

1. IDENTIFICATION DES BESOINS

Avant de savoir **comment** concevoir et gérer une cantine scolaire, il est primordial de se poser la question du besoin initial : **pourquoi** mettre en place des cantines scolaires dans une école ?

Au-delà de la question unique de « comment mieux nourrir les élèves ? », ces dernières s'avèrent nécessaires, voire indispensables, pour plusieurs raisons :

- Distribution d'un repas équilibré aux enfants pour contribuer à la lutte contre la malnutrition et/ou des carences alimentaires
- Lutte contre l'absentéisme à l'école en rapprochant les lieux de repas de l'école et/ou diminuant le coût de l'alimentation (limiter l'éloignement et le coût des transports)
- Incitation à la scolarisation des enfants par leurs parents
- Amélioration des conditions de travail et des résultats scolaires

De plus, à travers l'alimentation, les cantines sont également un facteur de:

- Développement de l'agriculture locale pour l'approvisionnement de la cantine en produits frais et autres denrées consommables :
    - De manière interne à la cantine (jardins potagers, etc.)
    - En soutenant la production agricole d'autres acteurs déjà établis (cas des contrats producteurs en milieu rural ou péri urbain)
- D'augmentation des revenus pour les parents d'élèves, qui peuvent se libérer pour mener une activité rémunératrice pendant le temps d'école et de cantine
- Mobilisation pour le **droit à l'alimentation**, qui est un droit fondamental
- Cohésion sociale, en palliant d'éventuelles carences de l'offre périscolaire de l'Etat, qui peuvent être récupérées par d'autres acteurs plus « politisés ».

2. CONCEPTION DU PROJET

Le modèle de cantine diffère selon la nature du problème éducatif (objectifs de la cantine), l'origine du projet, la nature des parties prenantes et la situation de départ. Toutefois des impondérables semblent exister.

Quels sont les **éléments essentiels** à prendre en compte ?

- **Recenser les besoins** (alimentation, matériel, pédagogique, financier, etc.) à travers un diagnostic socio-économique et agricole de la zone**. Etudier les habitudes alimentaires et identifier les ressources disponibles** et réellement mobilisables pour y répondre: ressources humaines, matérielles et financières.

- **Se renseigner sur les politiques nationales en matière d'alimentation scolaire et les programmes** en cours dans les domaines de l'éducation, les cantines scolaires, l'agriculture, etc. Veiller à tenir compte des normes et éventuelles restrictions dans les constructions ou modalités de gestion.

- **Impliquer les acteurs locaux** (élèves, enseignants, parents d'élèves, agriculteurs, communes, administrations, comités de gestion, etc.) **de l'identification au suivi du projet**. Le modèle de cantine doit être décidé de manière collaborative avec la communauté concernée afin de garantir une meilleure appropriation du projet.

- Au-delà de l'infrastructure, **penser à l'approvisionnement en denrées consommables**, en se basant sur les habitudes alimentaires locales et les aliments disponibles localement, mais aussi **aux ressources humaines** à mobiliser pour la cuisine et le service, **au modèle organisationnel** et **au modèle financier.**

- Ne pas négliger le besoin de **formation des personnes ressources** : que ce soit pour la préparation des repas (hygiène, nutrition), la gestion de la structure (organisation, finances, stocks), l'entretien du jardin potager, etc.

- **Accompagner la création ou renforcer les comités de gestion** existants, qui sont garants de la pérennité des activités, d'un point de vue organisationnel, humain et financier. Ils doivent a minima impliquer : les parents d'élèves, la direction de l'école. D'autres acteurs tels que les responsables de mutuelles de santé et agricole, les comités de producteurs, les mairies, etc. peuvent être associés car ils peuvent jouer un rôle ou être impactés par ce projet. Ces comités doivent être ouverts à un maximum d'acteurs, afin d'assurer le bon fonctionnement en dépit d'un turn-over important (cas des parents d'élèves notamment qui peuvent se désengager une fois la scolarité de leurs enfants terminée).

- **Rendre la gestion des fonds transparente** afin d'optimiser l'auto-financement par les membres et leur implication dans le projet. Anticiper la pérennisation des ressources extérieures en développant une stratégie collective avec les bénéficiaires.

- **Assurer l'approvisionnement en eau et énergie** tant pour l'agriculture, la construction, que l'alimentation, la cuisine et l'hygiène (puits, forage, raccordement au réseau, etc.). **Penser à l'impact écologique** de la cantine à travers la source d'énergie utilisée pour la cuisson (solaire, four amélioré à bois, gaz, etc.)

- **Limiter la création de discriminations**, en réfléchissant aux critères de sélection des élèves bénéficiaires (problématiques socio-économiques ou inter ethniques

3. GESTION ET MISE EN OEUVRE DES CANTINES SCOLAIRES

Les réflexions développées pendant la matinée sont classées en trois catégories :

- **Approvisionnement**
- **Gestion des ressources**
- **Viabilité économique**
- **Activités annexes : santé, nutrition, agriculture**

a. Approvisionnement

Plusieurs modalités d'approvisionnement sont possibles :

- **Achats de denrées au marché local ou de gros**

Avantages: Facilité d'accès en milieu urbain, diversité des produits secs et frais

Risques : implique une gestion rigoureuse de la trésorerie et une planification des repas en amont pour limiter les frais et les variations de prix entre les saisons. Nécessite également une solution de stockage et génère des frais pour l'achat donc des fonds réguliers pour soutenir ce poste de dépenses.

- **Contributions en nature par les parents d'élèves**

Avantages : implication directe des parents d'élèves dans le projet, fournitures de denrées locales directement consommables

Risques : alimentation peu diversifiée, approvisionnement qui peut être irrégulier, grande dépendance à la qualité et quantité des récoltes des familles

- **Autoproduction à travers la mise en place de jardins potagers scolaires ou de fermes en polyculture**

Avantages : Implication des acteurs dans la scolarisation des enfants dont les parents d'élèves (entretien, apport de semences, récoltes, etc.), les enseignants (entretien ou intégration dans le programme scolaire) et aussi les élèves eux-mêmes : fonction pédagogique du potager qui leur apprend le travail en groupe en leur donnant des petites responsabilités quotidiennes, découvrir des saveurs et des légumes, sensibiliser à l'environnement, ateliers pour fabriquer du compost, sensibilisation à l'agro-écologie.
Certaine autonomisation de l'école et capacité de coupler la production de produits vivriers locaux à des produits commercialisables pour acheter les denrées non produites

Risques : nécessite un personnel formé et disponible pour l'entretenir et garantir une récolte minimum voire optimale ou bien l'emploi d'une assistance technique de type conseil agricole, nécessite une ressource en eau, dépendance aux aléas climatiques, peu adapté en milieu urbain (hors potager urbain –aromatique) car implique la disponibilité du foncier, requiert l'achat de compléments pour les produits hors potager

- **Contrats avec des producteurs**

Avantages : renforce les revenus des producteurs voisins de l'école et favorise en retour la scolarisation de leurs enfants, appuyés par un bon conseiller agricole les producteurs verront leurs revenus augmenter cela. Facilite l'adoption des bonnes pratiques par les autres producteurs, ce qui peut faciliter la sécurité alimentaire générale de la zone ; la diversité des besoins alimentaires de la cantine peut générer de nouvelles activités de transformation alimentaire par exemple, participe à la création de revenus et d'emplois dans la zone.

Risques : Catastrophes naturelles locales : sécheresse, inondation, etc. Il faut penser à un filet de sécurité en cas d'apparition de tels problèmes (constitution de stocks, capacité d'achat). Planifier en amont les produits disponibles en fonction des récoltes et des saisonnalités.

De manière générale :

- Mener un travail **d'identification des besoins nutritionnels des enfants**, des produits alimentaires nécessaires et disponibles, en quelle quantité et à quelle période.
- **Planifier les repas et leur composition** en fonction des saisons et des produits locaux disponibles afin d'assurer un bon apport nutritionnel
- **Assurer un approvisionnement en continu** en couplant si besoin différentes sources
- Si toutes les denrées consommées ne peuvent être produites localement, envisager une source de revenus pour les acquérir
- Penser à terme au développement d'autres sources d'apports tels la pisciculture, le petit élevage, qui peuvent aussi être des activités génératrices de revenus mobilisables pour le fonctionnement de la cantine (paiement des RH, approvisionnement)

b. Gestion des ressources

Equipement de la cuisine :

- **Couverts et assiettes** : différentes solutions, si l'école n'a pas les moyens de s'en procurer, les enfants peuvent prendre l'habitude de ramener leurs propres assiettes/Tupperwares (qu'ils lavent à l'école ou en rentrant chez eux).
- **Equipement de cuisine/cuisson et ustensiles** : selon les habitudes locales en prenant en compte les facteurs hygiène, environnement et énergie
- **Infrastructure :** respecter les normes de construction des bâtiments lorsque disponibles afin d'obtenir une reconnaissance par l'Etat. Intégrer idéalement une zone de stockage pour les denrées non périssables et un moyen de conservation pour les denrées périssables (frigo, local enterré, etc.)
- **Eau et Energie :** garantir l'approvisionnement pour faciliter la cuisson tout en limitant l'impact sur l'environnement

Comité de gestion :

- L'organisation qui gère la cantine doit être composée d'un public diversifié (parents d'élèves, directeur, représentants de mutuelles de santé, représentants agricoles, …) pour une prise en charge collective et pérenne du problème éducatif et du projet de cantine.

- Assurer l'implication continue des parents d'élève et le remplacement de ceux qui quittent le comité à la fin de la scolarisation de leurs enfants. Dans toutes les étapes et de manière générale, favoriser l'implication des bénéficiaires pour assurer une appropriation locale. Si elle n'est pas financière (faute de ressources), elle peut être bénévole via des dons en nature ou du temps mis à disposition. Il faut toutefois définir un cadre clair et transparent pour répartir les tâches (notamment au niveau financier) pour limiter les erreurs de gestion (mauvaise gestion ou corruption) et assurer d'un fonctionnement constant. L'implication de la direction de l'école est aussi essentielle.

- Un accompagnement du comité à la gestion financière et administrative peut être inclus dans le projet (tenue d'un cahier de comptes, définition des critères de sélection, tenue de registres de stocks, planification des investissements, etc.)

Gestion du stock :

- Planifier les achats de manière mensuelle ou trimestrielle
- Prévoir un espace de stockage (local sec) pour les denrées fraîches périssables (consommées en premier) et produits secs
- Utilisation de fruits et légumes séchés ou transformés pour garantir un apport en légumes et fruits même hors saison
- Réfrigérateur. Possibilité de le faire fonctionner avec un générateur ou au solaire, ce qui permet de promouvoir l'autonomie des structures.

Préparation des repas :

- Identifier des personnes pour tenir ce rôle de manière quotidienne. Elles peuvent être bénévoles (contribution des parents) ou rémunérées. Identifier dans ce cas la source de financement pour ce poste.
- une formation à l'hygiène pour la restauration collective peut-être exigée (voir règlementations en vigueur)
- une formation en nutrition ou création de repas équilibrés peut être nécessaire afin d'assurer un bon apport nutritionnel
- Tenir compte des habitudes de consommation locale dans la préparation des repas. Privilégier les produits locaux au lieu des produits importés afin de valoriser l'agriculture locale.

c. Viabilité économique, différentes possibilités :

- Inclusion des frais de cantine dans les frais de scolarisation (augmentation légère), ce qui revient à une sorte de gratuité
- Contribution des parents aux frais de fonctionnement chaque année, en argent ou en nature
- Prise en charge des frais par le comité de gestion (organisation interne en lien avec la cohésion sociale du groupe)
- Prise en charge partielle des frais par les autorités locales grâce à des programmes étatiques (school feeding program, PAM, etc.)

- Mise en place d'activités génératrices de revenus annexes qui permettent de couvrir les frais de la cantine. Cela peut être lié à la cantine (jardin maraîcher mixant cultures vivrières et commerciales)
- Donations financières ou en nature par des partenaires extérieures

Le plus souvent, un mélange de plusieurs solutions est nécessaire. L'essentiel est de planifier de manière réaliste et concertée avec les acteurs les différentes dépenses nécessaires et les sources mobilisables. En fonction, mettre en place une organisation qui réponde le mieux à la situation sociale, économique et agricole locale. Les comités de gestion et les organisations de parents d'élèves ont un rôle primordial à jouer, ne serait-ce qu'en indiquant leurs possibilités financières ou en nature.

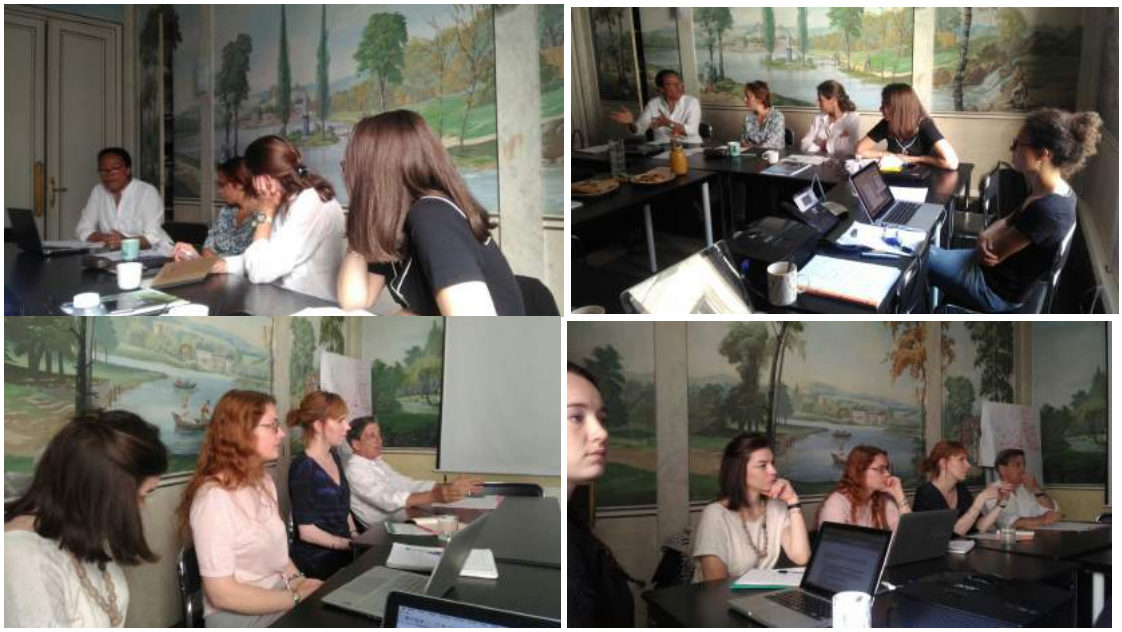
d. Activités annexes

- Possibilité d'inclure des activités de sensibilisation à l'hygiène et à la santé via un dispositif de lavage de mains, des visites de santé, etc.
- L'implication des enfants dans les différentes activités de la cantine (nettoyage des ustensiles, préparation de la table, gestion du potager, etc.) est un outil pédagogique pour l'apprentissage de la vie en collectivité et de la prise de responsabilités
- Utilisation des cantines scolaires pour influencer les politiques en terme d'éducation et la prise en charge par l'Etat
- Identifier les grandes lignes de son projet pour étudier les possibilités de duplicata du modèle dans d'autres localités, en fonction des ressources disponibles

4. SUIVI DU PROJET

- Identifier un système de reportage des activités entre le comité de gestion et les autres parties prenantes du projet
- Mettre en place des indicateurs dès la conception afin de vérifier si le projet de cantine a bien répondu à la problématique éducative identifiée au départ
- Mettre en place des outils de suivi financier et technique permettant de suivre : le nombre de repas servis, la gestion des stocks, le coût réel des repas, les dépenses globales, etc.
- Mettre à profit les ressources en communication (whatsapp, réseaux, téléphone) pour faciliter l'accompagnement dans la gestion du projet
- Si possible, identifier une structure/personne ressource localement pour faire le suivi du projet au quotidien et rapporter les éventuels problèmes mais aussi les initiatives.

Témoignages des associations participantes



Echanges des participants pendant l'atelier

racinesdenfance.org

Racines d'enfance – Des projets de développement intégré adaptés à chaque situation

Pays d'intervention : Sénégal
Objectif principal de la cantine : lutter contre la malnutrition

Contexte :

Présente au Sénégal depuis 2000, l'association RACINES D'ENFANCE se donne pour mission de construire des écoles maternelles et réhabiliter des centres de santé en milieu rural africain afin d'améliorer les conditions d'existence des enfants et permettre aux mères de se libérer un temps précieux pour le développement d'activité économique (maraichage, artisanat). Ces structures inédites en brousse accueillent en toute sécurité des enfants entre 2 et 7 ans, encadrés par un personnel formé par les académies locales et régionales. Les enfants bénéficient d'un enseignement préscolaire adapté et en français (langue d'enseignement au Sénégal) sans exclusion des langues locales, qui les prépare à intégrer avec succès l'école primaire et leur permet de prendre dès le plus jeune âge le chemin de l'école. La 10e école maternelle sera construite en novembre 2018.

Constatant que la principale cause de mortalité des enfants de la région de Tambacounda était la malnutrition, l'association s'est orientée de manière complémentaire vers des projets de cantines scolaires. Ces projets sont conçus en lien avec les parents d'élèves, les directeurs des écoles primaire et maternelle et les représentants des mutuelles de santé et agricoles, tous membres d'un comité de gestion dédié à la cantine. Dans un premier temps, un accord est obtenu avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) pour bénéficier des dotations en matières premières (farines, huile et produits secs). Cependant, au regard de la qualité des produits et des délais de livraison trop importants (la dotation arrivant à la fin de l'année scolaire correspondante), Racines d'Enfance songe à une autre stratégie : produire l'alimentation directement sur place, avec et au bénéfice des écoliers.

Le projet :

Il a été choisi de proposer une offre globale à destination des écoles du réseau racines d'enfance, à savoir de la construction du puits et du bâtiment de la cuisine scolaire à celui la mise en place d'un jardin potager et la formation et rémunération d'un jardinier. Plusieurs expériences pilotes réussies montrent que le modèle intégré de Racines d'enfance (ex: jardin potager de Wassadou) permet la viabilité et la pérennité de ce projet.

Stratégie d'intervention :

- une ligne de conduite similaire, déclinée selon les écoles en fonction des ressources disponibles (humaines, financières, etc.)
- La création d'un jardin maraîcher, pouvant mélanger cultures vivrières et de rente (pour financer les autres achats nécessaires à l'alimentation)
- Des repas gratuits
- L'identification de responsables techniques compétents pour la gestion du jardin
- La mise en place d'un comité de gestion impliquant l'ensemble des acteurs

- Des ressources humaines identifiées pour la préparation des repas, payées par le comité de gestion ou relais de parents bénévoles.
- Des activités de pédagogie et d'hygiène autour du jardin et de la cantine
- Des lieux de repas simplifiés et peu couteux (préaux) mais fourniture d'ustensiles
- Des projets conçus conformément aux réglementations nationales avec projets de construction de bâtiments de cantines

Les conseils :

- Prendre en compte les habitudes alimentaires dans la composition des repas, ainsi que le contexte économique, qui peut conduire à préférer tel ou tel ingrédient
- Désigner une personne ou un groupe de personnes responsables de l'entretien du jardin afin de s'assurer une production optimale
- Mettre l'accent sur les comités de gestion afin d'assurer une participation constante des parents d'élèves, par un renouvellement, une fois leurs enfants partis de l'école
- Apporter des réponses diversifiées en fonction des régions, des possibilités agricoles, de la cohésion sociale et de l'implication des institutions afin d'avoir une structure qui fonctionne de manière autonome. Il n'est pas possible de répliquer tel quel un même modèle mais on peut co-construire avec l'ensemble des acteurs des réponses adaptées aux ressources mobilisables sur un territoire donné.
- Ne pas négliger l'importance du raccordement à l'eau dans la zone, que ce soit dans la phase de construction ou bien dans le fonctionnement de la cantine (pour volet hygiène ou cuisine).

Livraison des vivres de la cantine et stockage dans le magasin à Diagane Barka

Jardin potager de Keur Assan : les premiers légumes pour alimenter la cantine scolaire

http://www.adesaf.fr

Association pour le Développement Economique et Social en Afrique Francophone – une gestion communautaire

Pays d'intervention : Mali
Objectif principal de la cantine : améliorer le taux de scolarisation

Contexte :

L'ADESAF (Association pour le Développement Economique et Social en Afrique) est une organisation non gouvernementale de solidarité internationale, reconnue d'intérêt général, à but non lucratif, apolitique et non confessionnelle. Son objectif général est de contribuer au développement économique et social de l'Afrique en favorisant la création d'activités génératrices de revenus. Depuis plus de 15 ans, l'ADESAF soutient des associations locales ou des collectivités municipales qu'elle appuie pour les aspects techniques et de recherches de fonds. Elle travaille en étroite collaboration avec les autorités institutionnelles des pays concernés. Ses thèmes d'intervention sont : l'eau et l'assainissement, la promotion de l'agroécologie, l'insertion professionnelle, l'accès à l'éducation et à la santé. L'ADESAF appuie des projets au Mali, au Burkina Faso, au Togo et au Congo.
Suite à un premier projet de construction d'une école à Sobanou au Mali (région de Mopti), l'ADESAF a initié en 2016 un projet de cantine scolaire afin de limiter les retours des enfants pendant le déjeuner et inciter les parents à scolariser leurs enfants.

Le projet:

Pour répondre aux difficultés rencontrées par les familles vivant dans des villages éloignés de l'école, il a été décidé conjointement avec la Mairie de Sangha et avec le comité de gestion scolaire (CGS) de l'école de Sobanou de construire une cantine scolaire et permettre aux enfants d'avoir un repas pendant les jours d'école. L'accent a été mis sur la promotion d'une alimentation équilibrée et diversifiée. Ainsi, un potager pédagogique est aussi mis en œuvre au sein même de l'école pour former les élèves et les enseignants aux techniques agro écologiques respectueuses de l'environnement. Ce potager devrait permettre de fournir des produits de qualité à la cantine scolaire, puis à terme, si les rendements sont suffisants, de les vendre aux habitants du village. Les fonds permettraient notamment d'appuyer le CGS dans l'entretien des infrastructures dans la durée. Pour assurer la pérennité de ces actions, le projet intègre également un accompagnement systématique du CGS. De même, les élèves sont sensibilisés sur les thématiques de l'utilisation de l'eau, de l'hygiène et de diversification alimentaire. L'UNICEF a construit un forage entre temps dans l'école (projet indépendant, non concerté) en mettant comme condition la gratuité de l'eau, ce qui a permis de régler un problème d'irrigation du jardin potager et d'accès à l'eau pour la cuisine. La cantine est ouverte depuis janvier 2018.

http://www.adesaf.fr

Stratégie d'intervention :

- Construction d'un magasin de stockage et d'une cuisine avec installation de foyers améliorés à bois pour réduire la consommation énergétique et minimiser l'impact environnemental
- Aménagement d'un jardin potager mélangeant productions vivrières et de commercialisation
- Formation des enseignants, des parents d'élèves et les élèves à l'agroécologie
- Une fois que le jardin sera en production, des ateliers de cuisine pour les mères seront mis en place afin qu'elles puissent s'organiser à tour de rôle pour tenir la cantine et s'assurer de la distribution d'une alimentation équilibrée
- Formation du comité de gestion à la gestion d'une cantine scolaire, selon les recommandations de l'Etat
- Provisionnement de stocks de nourriture et consommables en attendant les premières récoles du jardin
- Mise en place d'actions connexes autour de l'hygiène, de l'assainissement, l'entretien des infrastructures pour les enfants et l'ensemble des acteurs impliqués

Les conseils :

- Mettre en place une activité génératrice de revenus pour pouvoir acheter les denrées non produites ou sinon répartir les cultures du jardin entre produits destinés à la consommation et ceux qui peuvent être vendus pour générer des fonds
- Faire du potager un outil pédagogique pour découvrir les aliments et sensibiliser aux enjeux environnementaux
- S'associer à un comité de gestion investi et l'accompagner dans son renforcement : le partenaire local est le chef d'orchestre du projet, garant de sa réussite. La confiance et la proximité sont des facteurs clefs dans la relation.
- Maintenir un suivi permanent, même à distance, en utilisant les moyens de communication téléphoniques, whatsapp, etc.
- Trouver un modèle financier en concertation avec tous, qui permette d'assurer la viabilité des activités
- Inciter les bénévoles de l'association à se rendre sur place afin de mieux connaître les réalités du terrain et avoir une approche plus pertinente.

Ecole de Sobanou, concernée par le projet de cantine et potager scolaire

https://www.morija.org/cantines-scolaires/

Morija – une approche différenciée entre zone urbaine et rurale

Pays d'intervention : Burkina Faso
Objectifs principaux des cantines : Améliorer les résultats scolaires des enfants (objectif général), Lutter contre l'absentéisme des élèves et une alimentation peu équilibrée et diminuer le coût des repas

Contexte

Morija a pour but d'aider au développement des populations les plus démunies principalement d'Afrique Subsaharienne notamment en appuyant des projets d'organisations locales. Elle apporte son aide sur le plan social sans distinction d'origine ethnique, de sexe, de religion ou d'opinion politique. Pour réaliser ces buts elle intervient notamment dans les domaines de la nutrition, eau-assainissement-hygiène, santé, éducation et développement rural. Active au Burkina Faso, Tchad et Cameroun, l'association est sollicitée directement sur place par les organisations locales, en milieu rural et milieu urbain.

Les cantines scolaires sont situées dans des milieux où la situation économique des habitants est difficile (quartier défavorisé ou milieu rural). Elles sont considérées comme une incitation à la scolarisation car elles permettent aux enfants d'avoir un repas, parfois le seul de la journée, à un tarif avantageux.

Le projet :

Morija soutient un complexe scolaire dans un quartier défavorisé de Ouagadougou depuis plus 20 ans. En 2003, après une demande de l'école et des parents d'élèves, une cantine scolaire a été mise en place pour les élèves du primaire. En zone urbaine, seuls quelques vendeurs de rue permettent aux enfants qui ont l'argent de leurs parents de se restaurer à l'heure du repas. Le rapport « qualité/prix » n'étant pas toujours au rendez-vous. Une cuisine et un local de stockage ont été construits. Les repas sont pris par les élèves dans la cour et servis dans les récipients que les enfants amènent de chez eux et lavent sur place.

Fortes de cette expérience, d'autres écoles sont soutenues en zone rurale (9 à ce jour) depuis 2013. Les projets de soutien aux cantines scolaires consistent principalement en l'aide au recrutement d'une cantinière, à sa formation éventuelle puis à une participation à son salaire et en dotation des écoles pour qu'elles achètent des aliments de base. Dans certaines écoles, les cantinières sont des mères d'élèves qui ont été formées aux règles d'hygiène corporelle et alimentaire. Les enfants sont également sensibilisés aux règles de nutrition. L'année dernière, 2 écoles rurales ont expérimenté la mise en place de jardin maraîcher pour subvenir aux besoins de la cantine. Les techniques de maraîchage enseignées sont respectueuses de l'environnement et prônent une gestion raisonnée de la ressource en eau.

https://www.morija.org/cantines-scolaires/

Stratégie d'intervention :

- Une cible (bénéficiaires) définie en fonction des ressources mobilisables par l'association et de la capacité de gestion des stocks et budgets par les parents d'élèves et le comité de gestion. Ainsi, pour l'instant seuls les enfants du primaire sont bénéficiaires du programme car l'association s'estime en capacité de répondre à leurs besoins nutritionnels. Cela représente environ 450 élèves en milieu urbain et 2500 en milieu rural.

- Un fonctionnement aligné sur le rythme de l'école : comme le mercredi il n'y a école que le matin, la cantine ouvre 4 jours sur 5 (pas de cantines le mercredi). Le développement des cantines scolaires a entrainé une amélioration de l'assiduité des élèves l'après-midi. Le taux de réussite à l'examen sanctionnant la fin du primaire est en augmentation dans les écoles ayant une cantine.

- Le comité de gestion de l'école gère la cantine au niveau financier et organisationnel.
- Les parents d'élèves financent les repas à 1/3 de leur valeur (en zone urbaine) et les enfants apportent leurs propres récipients. Une contribution obligatoire à la cantine est demandée en début d'année en même temps que les frais d'inscriptions. Les tarifs sont définis pour être supportables par les familles les moins fortunées. Morija appuie ainsi les associations de parents d'élèves dans la mise en place des cantines scolaires, conformément à leurs moyens.
- Un appui centré sur l'infrastructure : construction d'une salle de stockage et d'une cuisine, alimentée au bois ou au gaz. La solution solaire a été envisagée mais non retenue car trop lourde à gérer pour l'instant.
- Mise en place d'actions complémentaires autour de l'hygiène et de l'accès à l'eau (lavage de mains et construction de points d'eau améliorés notamment)

Du fait de la situation différente des écoles en milieu rural, la stratégie adoptée a été adaptée:
- Un soutien ciblé sur l'amélioration du fonctionnement de la cantine déjà existante et de l'école
- Les parents ne contribuent pas financièrement aux repas mais apportent des cérales, haricots, etc.
- Actions de formation sur les techniques maraîchères et agro-écologiques telles le Zaï, le compostage, etc. pour le jardin scolaire
- Les activités proposées s'intègrent dans les objectifs pédagogiques de l'école et permettent donc aux enfants de s'impliquer dans l'entretien du jardin

Conseils :
- Bien définir avec l'école/ les partenaires le besoin et définir avec tous les modalités de fonctionnement concrètes de la cantine ou restauration. Les types d'aide demandée peuvent différer selon les zones d'intervention.
- Bien planifier l'approvisionnement en denrées de base : si les stocks ne sont pas constitués au bon moment, le prix des céréales augmente considérablement et créé le risque de ne pas avoir les moyens pour acheter assez de céréales pour tout l'année.

- La gestion de la trésorerie est un outil clef pour gérer l'approvisionnement et la constitution éventuelle de stocks
- En cas de soutien en denrées de l'Etat, dans le cadre de programmes nationaux d'alimentation scolaire, prévoir des solutions de gestion des stocks et de planification des délais de livraison (par exemple conserver pour l'année suivante si livrée trop en retard)
- Associer les enseignants à la sensibilisation à la nutrition

Cantine de Paalga (à gauche) et dotation pour le jardin scolaire de Sarogo (à droite)

Les élèves s'occupent de la pépinière

https://www.morija.org/cantines-scolaires/

Les cantinières servent le repas (ci-dessus), grenier et bassin de rétention d'eau (ci-dessous)

http://www.france.cnfc.org

Association Christina Noble France – des projets concertés avec les autorités

Pays d'intervention : Vietnam, Mongolie
Objectifs principaux de la cantine : inciter à la scolarisation des enfants et lutter contre la malnutrition (Mongolie), améliorer la santé des enfants (Vietnam)

Contexte :

Depuis 1991, l'Association Christina Noble vient en aide aux enfants défavorisés du Vietnam et de Mongolie à travers des programmes d'accès à la santé et à l'éducation et par l'aide au développement des communautés.
Au Vietnam et en Mongolie, la réglementation interdit à une association étrangère de venir travailler seule (de manière indépendante) dans le pays. L'accord des autorités est obligatoire et le gouvernement transmet ensuite une liste des réalisations à faire, avec des exigences de durabilité et de viabilité. Les structures qui souhaitent intervenir font donc leur choix parmi ces propositions définies par les gouvernements. Ils dépendent également d'un certain nombre d'autorisations pour l'achat de denrées, l'apport d'équipement, la mise en œuvre des activités, etc.

Au Vietnam, l'école d'Hoa Sen est située dans la province rurale très pauvre de Ben Tre. Les écoles de la région n'ayant pas assez de salles pour accueillir les élèves, les réfectoires sont très souvent transformés en salles de classe, ce qui prive les élèves d'un lieu de restauration. C'était le cas pour l'école d'Hoa Sen : les enfants devaient retourner chez eux pour déjeuner, ce qui entrainait des retards en cours, de l'absentéisme et un poste de dépense supplémentaire pour les familles (à cause des trajets école-domicile). De fait, certains parents n'envoyaient pas leurs enfants à l'école.
Dans la capitale, à Hô Chi Min, la forte densité de population, couplée à des problèmes d'inflation et de salubrité, a généré de fortes problématiques de santé et de handicap, notamment chez les enfants. Ceux-ci, parfois abandonnés, sont accueillis localement dans les centres spécialisés de la Fondation, qui doit aussi faire face à leurs besoins nutritionnels spécifiques, qui rentre dans le cadre d'une réelle prise en charge médicale.

En Mongolie, la Fondation a créé le Village de Yourtes des Cieux Bleus pour les enfants des rues et les orphelins d'Oulan-Bator afin de les loger de manière décente pendant les hivers où les températures peuvent atteindre jusqu'à -40°C. Le Village de Yourtes des Cieux Bleus, situé dans les environs d'Oulan-Bator, est entouré d'une grande 'Hasha' (clôture), qui permet de créer une atmosphère communautaire. Les médecins de la Fondation viennent plusieurs fois par semaine et une équipe composée de 4 dirigeants et d'un médecin qualifié sont là pour conseiller, protéger et encourager les enfants. Dans ce cadre, une réflexion sur l'alimentation des enfants et les moyens de la diversifier en introduisant notamment des légumes (très peu consommés) a été menée, pour aboutir à un projet de maraîchage collectif.

Les projets :

Au Vietnam, la donation de la Fondation Bel a permis de construire et d'équiper une cuisine pour que les 274 enfants, âgés de 3 à 5 ans, aient un repas sain et équilibré par jour et

d'améliorer leurs conditions d'éducation. L'existence de la cantine libère au moins un parent qui peut alors se consacrer à une activité génératrice de revenus pour toute la famille voir la communauté.

En Mongolie, des cultures sous serres ont été mises en place afin d'apporter des légumes aux habitants d'un village créé par la Fondation.

Conseils:

- Accompagner les structures locales en apportant des pistes de réflexion lors de la conception mais aussi un suivi pendant la mise en œuvre du projet
- Assurer un ancrage politique et surtout de liens avec l'administration (qui reste malgré les changements politiques)
- Bien analyser la situation en amont afin d'apporter une réponse une demande identifiée
- Prévoir des moyens de stockage dont frigo pour une meilleure conservation des aliments frais
- Intégrer une formation à la nutrition pour les personnes en charge de la cuisine
- Le comité de gestion doit être ouvert aux différents acteurs afin de palier à d'éventuelles défaillances d'un maillon/participant. Les communautés villageoises doivent aussi pouvoir s'impliquer (il faut leur en laisser la possibilité). Le projet peut intégrer des activités centrées sur le développement de la participation (mise à disposition d'outils) et une aide à l'autonomisation.
- Prendre en compte les habitudes de consommation locale dans la conception des repas pour aller progressivement vers une alimentation plus équilibrée. Le volet nutrition peut requérir l'emploi de spécialistes tels des nutritionnistes, associés à des médecins (pour les enfants accueillis au Vietnam et porteurs d'un handicap lourd)

Programme Sunshine Centre de la Fondation Christina Noble au Vietnam

Village de yourtes de la Fondation en Mongolie