

## NOURRIR FUTÉ

**Naina Rakotoaijao**, le directeur de la MIDEM<sup>1</sup> à Tamatave, Madagascar, répond à nos questions concernant le nouveau programme alimentaire « [Nourrir futé](#) » qui s'ouvre en ce mois de mars 2012 dans deux nouveaux villages.



### **Que veut dire nourrir les enfants de manière "futée" ? En quoi l'alimentation reçue fera-t-elle une différence ?**

La nourriture de base des Malgaches est le riz. On en mange matin, midi et soir. Le riz est servi avec un accompagnement qui se résume pour beaucoup de familles pauvres à une poignée de brèdes (sorte d'épinards) en sauce. Cette nourriture est abondante et peu chère donc accessible à tous. Mais elle n'est pas très nutritionnelle. Les accompagnements que nous servons dans les cantines sont eux préparés à partir de légumes et légumineuses qui donnent aux enfants des vitamines qui ne sont pas contenues dans les brèdes. Nous y ajoutons aussi des ingrédients nutritionnels tels que du poisson séché ou de la viande. Tous les ingrédients que nous utilisons sont disponibles sur les marchés et accessibles pour les parents. Les enfants des cantines qui sont déjà opérationnelles racontent à leurs parents que ce qu'ils y mangent est différent et meilleur que ce qu'ils ont à la maison. C'est une occasion pour nous d'expliquer aux parents la manière d'améliorer leurs repas.

Nous luttons aussi contre les mauvaises habitudes comme la consommation de bonbons et de fruits qui ne sont pas mûrs. Ici certains fruits se mangent verts avec du sel. Ces « friandises » sont très acides et contribuent à la décalcification des os et des dents. Nous évitons également les boissons sucrées dans les cantines.

### **Qui sont les familles cibles du projet ?**

Nous visons surtout des familles dont les enfants souffrent de malnutrition, ou qui vivent en dessous du seuil de pauvreté. Nous nous basons sur les courbes de poids et de croissance de l'ONN<sup>2</sup> pour intégrer ou non les enfants dans les cantines. Généralement, ces familles comprennent quatre enfants et plus. La plupart vivent dans une pièce de 4x5m construite en matériaux légers. La cuisine se fait au charbon ou au feu de bois à l'extérieur de la maison quand il ne pleut pas. La forêt sert de latrines et on se lave avec l'eau de la rivière. L'eau de consommation est aussi l'eau de la rivière qui a bouilli. Certains parents n'ont pas de travail. D'autres sont journaliers ou casseurs de pierre. D'autres encore vendent quelques légumes ou brèdes au marché. La plupart du temps, leurs revenus ne sont pas suffisants pour subvenir entièrement aux besoins de la famille.



Casseuse de pierre

Une famille dont le père est tuberculeux en traitement vient d'avoir son 5<sup>ème</sup> enfant. La maman s'est remise à casser des pierres trois semaines après l'accouchement pour avoir un peu d'argent pour préparer un petit repas le soir. Elle-même n'a pas de lait pour son nouveau-né. Le père ne peut travailler à cause de sa maladie. Son traitement est entièrement pris en charge par l'Etat, mais il doit se déplacer tous les jours à l'hôpital pour recevoir son médicament. L'hôpital se trouve à 10 km de son lieu d'habitation et il s'y rend à pied. Le traitement dure 9 mois. C'est une famille très pauvre. Un des enfants est souvent malade. C'est lui que l'on a inscrit en priorité à la cantine.

<sup>1</sup> la MIDEM : la Mission Indépendante pour le Développement et l'Éducation à Madagascar

<sup>2</sup> l'ONN : l'Office National de Nutrition

### **Comment ces familles vont-elles contribuer au développement du programme ?**

Afin de ne pas déresponsabiliser les parents, nous leur demandons de contribuer financièrement à l'inscription à la cantine en versant 30 centimes d'euros par mois par enfant. Actuellement, deux familles sont dans l'impossibilité de contribuer aux frais mais nous n'avons pas exclu leurs enfants. Nous demandons aussi d'autres contributions aux parents. Les mères s'inscrivent dans un tour de rôle pour la préparation des repas. Cela leur permet aussi d'apprendre à cuisiner de



façon saine et nutritionnelle pour toute la famille. Les cantines de brousse ont à leur disposition un terrain pour faire pousser des légumes. Là aussi, nous demandons aux parents d'aider à préparer le terrain, à planter et récolter. Tout ce qui y pousse est pour la cantine et se retrouvera dans l'assiette des enfants. C'est aussi une manière de les sensibiliser à la culture. Car la plupart des familles ont un petit terrain à leur disposition où elles pourraient commencer un potager. En plus de cela, « Nourrir futé » prévoit pour les mamans des formations qui leur permettront d'entamer une activité génératrice de revenus.

### **En quoi consistent les formations données aux mamans pendant que les enfants assistent aux programmes « Nourrir futé » ?**

Actuellement, les mamans d'une des cantines suivent des cours de couture mais aussi des formations de courte durée en gestion de finances familiales, en culture entrepreneuriale ainsi que des formations sanitaires. Les formations professionnelles pour les mères sont distribuées en fonction d'une évaluation de chaque situation. Les domaines sont divers. Nous avons défini quelques axes d'orientation. Premièrement, il y a l'exploitation des ressources primaires (agriculture, jardins potagers, pisciculture, élevage de canards et de poulets de chair, gestion durable des ressources forestières, ...) ensuite il y a le domaine de la transformation des produits agricoles et d'élevage (légumes et fruits secs, canards laqués, poissons séchés, salés, fumés destinés aux marchés locaux ou à la consommation directe). Il y a enfin le domaine de la vente et du commerce, l'étude de la technique de vente simple, d'identification des marchés, la maîtrise du transport des produits et de leur conservation...



Bassins de pisciculture

### **Ces programmes seront-ils en relation avec les activités de pisciculture gérées par la MIDEM ?**

Nous désirons créer une cantine dans chaque village où la pisciculture est implantée. Les mamans ne vont pas forcément faire de la pisciculture mais elles profiteront des opportunités du développement de ce secteur d'activité. Tous les axes d'activité primaire, secondaire ou commerciale vont également bénéficier de la prochaine installation d'une coopérative qui assurera l'accès aux marchés pour divers produits. Tous nos "petits" projets s'inscriront de cette manière dans une perspective durable.

### **Qu'en est-il de l'hygiène dans les programmes Nourrir futé ?**

L'hygiène est très importante dans le programme des cantines. Le point le plus important de l'hygiène est le lavage des mains qui permet d'éviter la transmission de certaines maladies et la contraction des vers intestinaux. Nous insistons sur le lavage des mains avant de manger et après être allé aux toilettes mais nous apprenons aussi aux enfants à laver les fruits avant de les manger ou à les éplucher, à se moucher quand le nez coule, à ne pas déféquer partout mais à un endroit précis. Nous prévoyons pour chaque cantine une latrine avec un dispositif de lavage des mains avec du savon.



Enfants bénéficiaires du programme « Nourrir futé »

Interview réalisée par Anne Haumont  
mars 2012