

# ASSOCIATION TOUNFANANA



Une cantine pour l'école  
**Une cantine pour l'école  
d' Afenatess ,  
Niger**

droit à l'éducation

lutte contre la malnutrition



Association TOUNFANANA

République du Niger



Association TOUNFANANA

France Niger



Complément au projet « Pour l'école d'Afenatess »

2023 – 2024

## Description de la situation

Le Niger est l'un des pays sahéliens le plus vulnérable à l'insécurité alimentaire en Afrique. Les années de sécheresse occasionnent souvent des crises alimentaires et les populations sont confrontées à une situation de crise de subsistance permanente.

De ce fait, l'alimentation n'est pas assez variée. La consommation de fruits et légumes doit pouvoir s'inscrire dans les nouvelles habitudes alimentaires et ainsi permettre de meilleurs apports nutritionnels.

### Situation de l'état nutritionnel des populations de la République du Niger

Les résultats de l'enquête nutritionnelle menée en septembre-octobre 2021 avec la méthodologie SMART montrent que la prévalence de la malnutrition aigüe globale (MAG) chez les enfants de moins de cinq (5) ans est de **12,5% au plan national**. Cette situation place le pays dans une situation d'alerte conformément au seuil de classification de la malnutrition selon l'OMS (10%). Selon l'OMS, quatre (4) régions (Agadez, Maradi, **Tahoua** et Zinder) sont dans une situation précaire et la région de Diffa dans une situation d'urgence.

La persistance de la malnutrition constitue un risque permanent pour la survie des enfants ainsi que leur développement physique et cognitif, ce qui, à plus long terme, constitue un risque pour le capital humain du pays et son développement économique et social

L'anémie chez les enfants a augmenté de 8,5 points (71,8% cette année contre 63,3% en 2020 mais reste quasi identique (59% en 2021 contre 58,8% en 2020) chez les femmes.

Cette situation nutritionnelle est liée aux chocs auxquels font face les communautés : insécurité alimentaire, conflits, chocs climatiques, chocs économiques et à des pratiques d'alimentation du nourrisson et du jeune enfant non optimale. En effet, si l'allaitement maternel est une pratique courante au Niger ; l'allaitement exclusif qui est la base de l'alimentation du nourrisson reste un défi majeur. En outre, la diversité alimentaire minimale acceptable chez les enfants de 6 à 23 mois reste encore faible.

### Objectifs

**objectif général: lutter contre la sous-nutrition et la déscolarisation**

**objectifs spécifiques :**

- ***assurer un petit-déjeuner et un repas équilibré par jour et par enfant***
- ***améliorer les conditions d'apprentissage des 110 enfants inscrits à l'école d'Afenatess (moins d'absentéisme, meilleure attention, envie d'apprendre)***
- ***adopter de bonnes pratiques nutritionnelles par l'apport de légumes cultivés au jardin scolaire***
- ***améliorer la santé des enfants (prise de poids et meilleure résistance aux maladies)***

### Bénéficiaires

**Bénéficiaires directs:**

Les 110 élèves inscrits de l'école d'AFENATESS verront leurs conditions de scolarité améliorées. (Afenatess, commune d'ABALAK, région de TAHOUA - NIGER)

**Bénéficiaires indirects:**

- Les parents d'élèves apprécieront la prise en charge des repas des enfants à l'école. Ils seront mis à contribution. Ils feront partie du comité de gestion chargé de programmer et conduire toutes les activités liées à la confection et à la distribution des repas.
- Les artisans, entrepreneurs et commerçants locaux profiteront de nouveaux marchés.

## **Résultats attendus**

- L'amélioration des conditions de scolarisation et de la santé des enfants ainsi que la participation active des parents au sein de l'école amènera de meilleurs taux de scolarisation (accès et achèvement) aussi bien pour les garçons que pour les filles. De meilleurs résultats scolaires aideront grandement au développement du village.
- Ce projet servira d'exemple à d'autres villages pour des résultats étendus à toute la région.

## **Description du projet et plan d'actions**

### **1. Construction d'une cuisine et d'un magasin pour le stockage des aliments**

La cuisine et le magasin seront construits sur le terrain imparti à l'école, face au bâtiment scolaire et à côté du jardin potager (réalisé en 2022). Ils seront mitoyens.

L'utilisation des savoir-faire locaux sera privilégiée. Ainsi, la structure du bâtiment sera réalisée en béton, mis en œuvre sous forme de briques de 20 cm.

Salhan Soulimane, chef d'entreprise générale de travaux à Abalak, s'est rendu sur le site afin d'établir les devis. (voir en annexe)

La construction du magasin est estimée à 9057 € et la cuisine à 5538 €. Le total pour les deux bâtiments revient donc à 14 595 €. L'association doit solliciter la Fondation Bel pour la réalisation de ces constructions.

Par la suite, la pose d'un auvent devant ces bâtiments sera réalisé afin d'offrir aux enfants un espace aménagé dédié à la restauration. (estimé à 1000 €)

### **2. Équipement**

La liste du matériel nécessaire a été établie. Elle comprend le matériel de base pour démarrer l'activité :

- 2 réchauds à gaz, 3 marmites, seaux, bassines et ustensiles de cuisine (couteaux, cuillères, louches...)
- 20 plats, 20 cruches, 20 nattes de sol, 110 cuillères, 110 bols et 110 verres.
- Savon pour lavage des mains (1 carton)

Le tout est estimé à 826 €.

### **3. Approvisionnement**

A part les légumes qui seront fournis par l'activité de maraîchage au jardin scolaire, les denrées nécessaires au repas seront achetés le plus près possible de l'école.

Les menus seront établis en fonction des saisons et des produits locaux disponibles.

L'apport de glucides passera par l'achat de denrées habituellement consommées dans le pays : riz et pâtes, farine de mil, haricots secs.

Les protéines seront apportées par de la viande rouge deux fois par semaine et du poulet, une fois par semaine La consommation de moringa (cultivé au jardin) pourra compléter l'apport de protéines. Le lait reste l'aliment de base pour le petit-déjeuner.

Achat de denrées	Quantité par mois	Coût unitaire	Total /mois
riz	125 kg (6 sacs)	25 €/sac	125 €
pâtes	40 kg	20 €/paquet	40 €
Farine de mil	100 kg	55 €/sac	55 €
Haricots secs	1 sac de 40 kg	55 €/sac	55 €
Lait en poudre	1 sac de 20 kg	42 €	42 €
Condiments secs (dont huile, sauce tomate, ail, oignon....) Sucre- sel	Estimation globale		150 €
Viande de bœuf	30kg	5 €/kg	150 €
poulet	30 poulets	10 €	300 €
transport			50 €
TOTAL			967 €

*Ce qui porte à 8,80 €/enfant par mois, soit **0,44 €/jour/enfant**.*

#### 4. Fonctionnement

Dans un premier temps, les parents, aidés de membres de l'association, assureront bénévolement le fonctionnement de la cantine : élaboration des menus, achat et transport des denrées, préparation des repas, distribution aux enfants, nettoyage du matériel et de l'espace utilisé.

Les formations au maraîchage prévues doivent contribuer à la bonne exploitation du jardin et à une bonne utilisation des récoltes.

#### 5. Gestion

Un comité de gestion sera formé, composé du directeur de l'école, représentants d'élèves et de parents d'élèves, jardinier et membres de l'association Tounfanana. Il sera chargé de définir, d'organiser et de répartir toutes les tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cantine.

Il sera veillé à l'implication continue de tous les bénéficiaires de ce projet.

Une aide pour la gestion administrative et financière sera apportée par des membres de l'association, notamment pour l'achat et la planification des denrées sur le mois.

#### 6. Suivi et évaluation du projet

Les membres délégués par l'association doivent être présents quotidiennement sur le site et être vigilants sur l'entretien des bâtiments et la qualité de la restauration des enfants.

Une Coopérative scolaire sera créée afin de responsabiliser les élèves, leurs parents et les personnes bénévoles pour que l'école vive de la meilleure manière qu'il soit.

Chaque trimestre, l'association rendra compte auprès des autorités locales et de tous les partenaires de la progression des résultats scolaires et du bon fonctionnement de l'école.

Chaque année, l'association organisera « une journée porte ouverte », afin de faire visiter l'école, dans le but de la valoriser et de donner l'exemple à d'autres écoles de la région.

## Plan d'action

- Réunion avec les parents et création du comité de gestion
- Construction de la cuisine et du magasin
- Inauguration des bâtiments en présence du maire d'Abalak, du chef de Village d'Afenatess et du préfet de la région.
- Démarrage de la cantine, préparation et distribution de petits-déjeuners et repas de midi
- Opération de suivi avec réalisation de photos et vidéos, tenue d'un cahier de charges, avec le contrôle de toutes les étapes du projet par le Président de l'association.

*Le projet est prévu pour 2 ans. L'objectif de l'accompagnement est de motiver les populations qui peu à peu doivent prendre en charge le fonctionnement de la cantine.*

## Définition des indicateurs de réussite

*Pour les effets de la cantine :*

- nombre de repas servis
- Taux de présence en classe des élèves
- taux d'absentéisme pour maladie
- résultats scolaires

*Pour la gestion :*

- nombre de parents participant aux activités de la cantine
- nombre de parents ayant augmenté leurs connaissances sur la nutrition

## Coût total

Mise en œuvre : Construction : 14 595 € - auvent : 1000 € - équipement : 826 €  
total : **16 421 €**

Fonctionnement : **967 € par mois.**

## Prolongement du projet

Plus tard, d'autres équipements sont à prévoir.

Des panneaux solaires pour alimenter un réfrigérateur et des ventilateurs.

Un poulailler sera installé près du jardin afin de fournir des œufs et de la viande de poulet. Un cheptel sera amené également pour fournir du lait et de la viande. Du fromage pourra être fabriqué. Cela permettra aussi d'enrichir le compost.

Le jardin devra être agrandi. Des arbres fruitiers seront plantés autour du jardin.

Des visites seront organisées régulièrement par des membres de l'association afin que ce projet puisse servir d'exemple aux autres villages de la région.