



Dossier malnutrition

Intégrer le savoir-faire du CEAS pour lutter contre ce fléau

Réseau des sécheurs malgaches

Témoignages de micro-entrepreneurs qui cartonnent

Fourche Verte

Les premières récoltes de moringa ont été réalisées

La prise de conscience des jeunes mères à l'importance d'une alimentation diversifiée est l'une des clés de la lutte contre la malnutrition.
(photo : Smiley Shooting Madagascar)





Éditorial

La malnutrition rend pauvre !

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Le lien entre pauvreté et malnutrition paraît très simple: celui ou celle qui n'a pas suffisamment d'argent pour s'acheter des denrées alimentaires de qualité souffre de la faim.

Et pourtant, ce lien est bien plus complexe que ce que l'on pourrait penser. D'abord, il serait faux de penser qu'une augmentation de revenus engendre systématiquement une amélioration de la nutrition d'une famille. Par habitude, tradition ou méconnaissance, on aura tendance à augmenter la quantité de nourriture, sans toujours faire attention aux apports nutritifs nécessaires à la bonne santé ou à la croissance des plus jeunes.

Mais là où ce lien est plus pervers encore, c'est que la malnutrition rend pauvre! C'est en tous cas la conclusion à laquelle sont arrivés deux chercheurs, Esther Duflo et Abhijit Banerjee dans leur ouvrage « Repenser la pauvreté »*.

Les fœtus et les jeunes enfants qui manquent d'apports essentiels en vitamines et nutriments accusent en effet des retards de croissance et de développement intellectuel scientifiquement mesurables. Par conséquent, ces retards ont une influence directe sur les revenus de ces personnes une fois arrivées à l'âge adulte. Ainsi, l'amélioration de la nutrition d'enfants kényans durant un an, a eu pour conséquence une augmentation de plus de 3000 \$ de leurs revenus à l'âge adulte, calculée sur la totalité de leur vie. Lorsqu'on sait que dans ce pays, le revenu mensuel brut par habitant est de 146 \$, on réalise à quel point cette relation malnutrition-pauvreté est directe.

Si l'on entend sérieusement diminuer la pauvreté dans le monde, il est ainsi essentiel de travailler sur l'amélioration de la nutrition des futures mères et des jeunes enfants. Dans cette édition du *Déclic*, vous découvrirez les actions entreprises par le CEAS au Burkina Faso et à Madagascar. On ne mesurera leurs effets que dans quelques années mais plus tôt nous commencerons, plutôt ils se feront sentir.

Merci pour votre confiance et prenez soin de vous.

Patrick Kohler
Directeur ad intérim

*Repenser la pauvreté, Abhijit V. Banerjee et Esther Duflo, Editions du Seuil, 2012.

Impressum

Le journal *Déclic* paraît 4 fois par année
en français et allemand

Tirage juin 2021 : 3000 exemplaires français,
900 exemplaires allemands (Impuls)

Imprimé sur papier recyclé certifié « Blue Angel »

Prix indicatif de l'abonnement annuel : CHF 10.-

Editeur : CEAS

Rue des Beaux-Arts 21, CH-2000 Neuchâtel

T. +41(0)32 725 08 36,

Rédacteur responsable :

Patrick Kohler (responsable) et Jennifer Marchand

Impression : Onlineprinters

Graphisme et mise en page : Christian Schoch, Cernier

Traduction : Anna-Lena Burkhalter

ClimatePartner
climatiquement neutre

Prévenir les situations d'urgence nutritionnelle

Accentuée par la crise sanitaire, la malnutrition est désormais présente dans toutes les régions du monde. A Madagascar, la situation est particulièrement dramatique avec près d'un million de personnes touchées de manière aiguë. Coordinateur du CEAS dans ce pays, François de Monge décrypte la situation sur place.

A l'échelle mondiale, 149 millions d'enfants souffrent de malnutrition, entraînant retards de croissance, affaiblissement du système immunitaire et, par conséquent, vulnérabilité accrue aux maladies qui mène parfois jusqu'à la mort. A Madagascar comme ailleurs dans le monde, la crise du coronavirus a accentué l'insécurité alimentaire. Sur la Grande-Île, la situation est telle que le Programme Alimentaire Mondial a lancé un cri d'alarme pour aider le million de personnes qui se trouvent aujourd'hui « à un niveau d'insécurité alimentaire aiguë ».

trition chronique. Au Sud de l'île, on vit une insécurité alimentaire récurrente due à des conditions climatiques très défavorables. Ces conditions se sont clairement aggravées avec le dérèglement climatique qui accentue la désertification. Cette année, la situation est absolument dramatique avec un niveau de sécheresse qu'on n'avait pas connu depuis 1981 et des tempêtes de sable qui ont dévasté les récoltes.»

« Heureusement, le reste du pays ne vit pas une situation aussi catastrophique, mais l'insécurité alimentaire y est presque permanente. En cause, la pauvreté bien sûr, mais surtout, les mauvaises habitudes alimentaires basées quasi exclusivement sur la consommation de riz. On cultive pourtant des fruits et des légumes en quantités suffisantes mais l'importance de manger de manière diversifiée est largement méconnue, tout comme les conséquences véritables de la malnutrition. En effet, outre une santé très fragilisée, le

les ambassadrices des bonnes pratiques alimentaires. La tâche n'est pas aisée puisqu'il s'agit d'initier des changements durables de comportements. Ce qu'on sait, c'est qu'il ne suffit pas qu'un enfant ait le ventre plein pour être bien nourri: il lui faut une alimentation diversifiée. Des bouillies aux légumes ou aux fruits représentent par exemple d'excellentes armes contre la malnutrition mais on en cuisine encore trop peu. C'est là où le CEAS a une vraie plus-value à mon sens. Nos compétences en transformation des denrées alimentaires constituent un atout idéal à mettre à profit de programmes de nutrition d'acteurs comme l'ONG Action Contre la Faim, en favorisant la conservation et donc la disponibilité d'aliments variés sur quelques mois supplémentaires.

Nous voulons ainsi intégrer la production locale de mangues séchées, d'huile d'arachide, de soja et autres denrées à ces programmes. L'effet sera double puisqu'en



Lors de la 1ère vague du coronavirus, la distribution de compléments alimentaires fabriqués localement a permis d'entamer un dialogue sur la nutrition des enfants. (photo : Smiley shooting Madagascar)

François de Monge, vous avez travaillé durant 3 années pour Médecins du Monde avant de rejoindre le CEAS à Madagascar, quelle est la situation sur la Grande-Île ?

« Globalement, la situation est très mauvaise. Madagascar figure au 114^{ème} rang sur 117 selon l'Indice de la faim dans le monde, avec 1 enfant sur 2 en situation de malnu-

retard de croissance chez les enfants de 0 à 5 ans entraîne des conséquences irréversibles sur leurs facultés intellectuelles. »

Que faire dans un tel contexte ?

« Les acteurs étatiques et les ONG ont développé des programmes de nutrition qui visent en premier lieu les jeunes mamans. Ce sont elles qui doivent devenir

plus d'améliorer la nutrition infantile, nous dynamiserons l'économie locale. »

Propos recueillis par Patrick Kohler

Les producteurs malgaches s'organisent

Les sécheuses et sécheurs de fruits malgaches formés par le CEAS sont désormais organisés pour décrocher des marchés nationaux et internationaux d'envergure. Entre 2019 et 2020, leur chiffre d'affaires a augmenté de 400%, malgré la crise du coronavirus.

Il y a maintenant près de 20 ans, le CEAS organisait ses premiers échanges Sud-Sud entre le Burkina Faso et Madagascar. Aujourd'hui, l'impact de ces échanges est tout à fait remarquable. Des artisans de la Grande-île sont à même de fabriquer les outils et infrastructures nécessaires au séchage des fruits et légumes. De leur côté, des dizaines de sécheuses et sécheurs tirent un revenu de cette activité, sans parler des paysannes et paysans qui les approvisionnent en matières premières.

Suzanne Ravaoarisoa est l'une des partenaires de ce projet. Cette productrice de fruits de la région d'Antsirabe connaissait des pertes qui atteignaient parfois les 40%. Afin de les éviter, elle s'est lancée dans le séchage. «La formation que j'ai suivie avec le CEAS m'a complètement changé la vie! J'ai appris à sécher: quels fruits, combien de temps, comment les conditionner et quelles conditions d'hygiène respecter. Depuis, j'ai zéro perte, mon chiffre d'affaires a augmenté de 60% et j'ai embauché neuf personnes. Je peux dire que d'artisane, je suis passée à professionnelle.»



Suzanne Ravaoarisoa vend ses fruits séchés dans les plus grandes surfaces de Antananarivo. (photo: Sarah Tétaud)



Stannie Rameliarison a créé sa propre Sàrl grâce à la collaboration au sein du réseau VMM. (photo: Sarah Tétaud)

Depuis trois ans, le CEAS accompagne, par ailleurs, ces petites entreprises dans leur structuration au sein d'un réseau commercial appelé VMM. «Faire partie du réseau VMM nous a apporté beaucoup de bénéfices», commente Stannie Rameliarison. A 26 ans, cette jeune entrepreneuse a déjà créé sa propre Sàrl et compte beaucoup sur les collaborations entre les membres.

«L'an dernier, nos clients voulaient une quantité importante de pommes et de poires séchées. Comme nous n'avions pas la capacité de production nécessaire, nous nous sommes tournés vers l'un des membres du réseau. C'est ce partenaire qui a séché une partie des fruits, nous permettant de sécuriser ce marché.»

Autre avantage, les achats se font de manière groupée. «Nous, les petites unités de production, nous ne pouvions pas bénéficier de tarifs avantageux de la part de nos fournisseurs. Aujourd'hui, au lieu d'acheter tout seul et de payer plus cher, on achète ensemble et on paye beaucoup moins cher. En plus, le réseau nous a poussé à améliorer la qualité de nos produits. Nous travaillons pour avoir une qualité uniforme, afin que, si l'on décroche une grosse commande, tout le monde puisse fournir sa part.»

A l'image de ces deux cheffes d'entreprises, 127 personnes, dont 77 femmes travaillent dans l'une des 13 entreprises membres du réseau VMM. Malgré la crise du coronavirus, leur chiffre d'affaires a augmenté de 400% entre 2019 et 2020. Lorsqu'on ajoute à cela les 356 producteurs de fruits bio qui les fournissent, on mesure l'impact qu'a aujourd'hui ce projet.

Patrick Kohler

Découvrez les interviews vidéo de Suzanne Ravaoarisoa et Stannie Rameliarison sur notre chaîne Youtube :



<https://www.youtube.com/user/ceassuisse>

Ensemble contre la malnutrition

Pour la première fois à Madagascar, le CEAS va intégrer son savoir-faire dans la transformation des denrées alimentaires dans des programmes de nutrition à grande échelle. Avant cela, un projet pilote doit démontrer les complémentarités entre les approches du CEAS et celle d'Action Contre la Faim (ACF), une ONG internationale spécialisée dans cette thématique.

Afin d'être les mieux armés pour lutter contre la malnutrition qui frappe durement Madagascar, nous nous sommes alliés au réseau international Action Contre la Faim. Ensemble, nous voulons améliorer la sécurité alimentaire des populations de quatre communes de la région Bongolava, sur les Haut-plateaux. En août 2020, une mission d'exploration conjointe a permis d'établir un

diagnostic de la situation et de prioriser les besoins. «Le Bongolava est l'une des quatre régions les plus touchées par la malnutrition, elle est assez enclavée et, de ce fait, un peu oubliée malheureusement» précise François de Monge, coordinateur du CEAS à Madagascar.

A la méconnaissance des bonnes pratiques alimentaires s'ajoute la faiblesse des revenus des ménages. Dans les champs, les maigres récoltes ne sont que rarement transformées sur place et les lieux de stockage sont inadaptés. Résultat, les pertes sont importantes et beaucoup de familles ne se nourrissent que de riz une bonne partie de l'année. «La faiblesse de ce régime alimentaire engendre une très grande fragilité au niveau de la santé» renchérit François de Monge.

Produire plus, conserver mieux et changer les habitudes de consommation

Afin d'améliorer durablement la situation, nous devons intervenir sur plusieurs fronts. L'amélioration des rendements agricoles grâce à l'utilisation de techniques agroécologiques doit d'abord permettre aux familles partenaires de disposer d'une quantité plus grande de nourriture de qualité. Un champ de démonstration verra le jour et des outils de stockage et de transformation permettront de travailler sur la conservation des denrées. Des groupes de mères de familles seront constitués afin qu'elles apprennent les bases de la nutrition. A travers des démonstrations culinaires et des visites à domicile, elles deviendront des «ambassadrices du bien manger» surtout auprès des jeunes mères et des enfants.

«A l'issue de ce projet pilote, notre ambition est que les solutions de transformation et de conservation des denrées alimentaires promues par le CEAS soient intégrées dans le Projet national d'Amélioration des Résultats Nutritionnels (PARN). Action Contre la Faim est déjà partenaire de ce programme qui touche 20'000 enfants de moins de 5 ans rien que dans la région Bongolava» conclut François de Monge.

Patrick Kohler



Donner le goût à une alimentation variée dès le plus jeune âge est l'un des défis du projet. (photo : Smiley Shooting)

Appel aux dons

Une journée de formation en nutrition avec démonstration culinaire ne coûte que 39.- frs. Chaque don nous permet d'améliorer la sécurité alimentaire de familles de la région Bongolava.

Un très grand merci pour votre soutien.



Des stages gagnant-gagnant

Chaque année le CEAS donne l'opportunité à des jeunes professionnels de mettre un pied dans le monde du travail grâce à des stages rémunérés ou des affectations du service civil. Vous avez peut-être rencontré l'un.e de ces stagiaires à Neuchâtel, mais vous ignorez peut-être que nos bureaux en Afrique engagent eux aussi des jeunes diplômé.e.s. Rencontre avec Zalissa Savadogo et Charlotte Ziegler qui ont récemment achevé leur stage au Burkina Faso et en Suisse.

Charlotte, pourquoi avoir postulé un stage au CEAS ?

Je suis tombée sur une offre pour renforcer la boutique équitable du CEAS. A ce moment, je n'étais que très peu familière avec le monde des ONG et c'est en découvrant le site Internet du CEAS que j'ai été séduite. Comme j'avais déjà une première expérience dans le domaine de l'événementiel, le CEAS m'a finalement proposé de m'impliquer dans la célébration des 40 ans de l'ONG. Ce qui m'a énormément plu.



Charlotte Ziegler rêve de poursuivre sa carrière en Ouganda (photo : Corinne Sporrer)

Et vous Zalissa, en quoi a consisté votre stage ?

J'ai eu la chance de travailler sur le projet Bee Better qui vise une meilleure inclusion des petits apiculteurs du Burkina. J'ai étudié la socio-anthropologie à l'Université de Ouagadougou et ce stage représentait une belle opportunité d'utiliser mes connaissances théoriques et d'écrire un mémoire sur un sujet pratique. J'ai réalisé des entretiens avec les apiculteurs et d'autres acteurs de la filière pour cerner au plus près leurs besoins. J'ai également contribué à la réalisation d'un guide de sensibilisation à l'attention des paysans et apiculteurs pour favoriser leur compréhension mutuelle et le vivre ensemble. Il existe en effet parfois des tensions entre eux.



Zalissa Savadogo s'est formée à l'utilisation d'applications sur smartphone pour déterminer le niveau d'utilisation des latrines de l'école de Zongo. (photo : P. Kohler)

Qu'avez-vous appris ?

Zalissa : Pour la première fois, j'ai pu mettre en pratique ce que j'ai appris à l'université. J'ai fait beaucoup de terrain, côtoyé des professionnels de tous horizons et reçu beaucoup de conseils de la part des collègues. Nous avons aussi utilisé des outils numériques innovants pour la collecte de données, notamment grâce à des applications sur smartphones. Pour moi, c'était un premier pas dans la numérisation.

Charlotte : J'ai d'abord refait « un cours d'histoire » [rires]. Ma maman est de Strasbourg alors ma grand-maman a sauté sur

l'occasion pour tout me dire sur l'histoire d'Albert Schweitzer. Plus sérieusement, j'ai d'abord l'impression d'avoir découvert des pays à travers mes échanges avec les collègues. J'ai pu m'impliquer dans tous les domaines de la communication : mise en place d'une exposition, relations médias, rédaction d'articles etc. En fin de stage, j'ai surtout découvert le travail lié à la gestion de projet et là, je crois que j'ai découvert ma voie !

Et aujourd'hui, quelles sont les perspectives ?

Charlotte : Ce stage m'a ouvert la porte de la coopération internationale et je ne compte pas la laisser se refermer de sitôt ! Avec mon ami, nous avons postulé pour un engagement en Ouganda, pour le

compte d'une autre ONG suisse. Je pourrais m'y investir en faveur de l'égalité entre les genres et pour la diversité, deux thèmes qui me tiennent vraiment à cœur.

Zalissa : Après deux périodes de six mois de stage, le CEAS m'a proposé un poste d'une année : c'est une belle preuve de reconnaissance pour moi. Je vais continuer à suivre le projet apicole, tout en développant une même approche d'écoute des besoins mais cette fois, dans la gestion des déchets et les énergies renouvelables. Qui sait ? Cela pourrait me donner des idées pour un éventuel doctorat.

Le Moringa pour lutter contre la malnutrition

Au Burkina Faso, la malnutrition demeure un enjeu de taille et toucherait encore 20 % des enfants. Malgré les efforts consentis ces dernières années, le décès d'un enfant sur deux est lié à des problèmes d'alimentation. Le projet Fourche Verte permet ainsi aux populations des provinces du Yatenga et du Bam, zones très arides au Centre-Nord du pays, de cultiver le moringa pour prévenir les carences alimentaires.

Le moringa est un arbuste facile à cultiver, et ce, même dans des sols très pauvres. Il

de séchage de feuilles. Les plantations sont régulièrement entretenues par les femmes de la région qui sont assistées par l'équipe du projet pour gérer l'exploitation. Elles s'occupent des opérations de désherbage et de compostage pour une plus grande productivité. Ces champs sont irrigués par un forage et un bassin de rétention d'eau. La récolte de feuilles de moringa a commencé en juin 2020. Les cultivateurs ont été formés à l'utilisation de l'unité de séchage et sont ainsi à même de fabriquer la fameuse poudre de moringa.



Des femmes burkinabè récoltent les feuilles de Moringa qui seront ensuite séchées, conditionnées localement et distribuées dans les cantines scolaires. (Photos : Sinali Zella)

demande peu de soins et est résistant à la sécheresse. Ses feuilles contiennent des valeurs nutritives nettement plus riches en protéines, calcium, potassium, mais aussi en fer et en vitamines A et C que certains légumes. En les ajoutant régulièrement aux plats de base, elles sont un excellent complément alimentaire et donc un allié de taille dans la lutte contre la malnutrition.

Le projet Fourche Verte vise à faciliter l'accès au moringa pour les populations de la région du Bam et du Yatenga par la mise en place d'un système d'approvisionnement autonome. La plantation et la transformation de ces arbustes sont rendues possibles grâce à l'aménagement de deux hectares de champ et la construction d'une petite unité

L'association locale ADEC, partenaire principale du projet, possède une mutuelle de santé destinée aux mamans en difficulté et aux enfants. Une partie des feuilles est directement distribuée dans les écoles via cette mutuelle. L'autre partie est ensuite séchée en fonction de la capacité de séchage. Ces deux stratégies combinées permettent une meilleure gestion des récoltes. Une partie de la production est vendue afin d'assurer un revenu aux cultivatrices et transformatrices et de permettre l'entretien de l'unité de transformation.

« A cette étape de mise en œuvre, le projet Fourche Verte a permis d'une part de distribuer 820 Kg de moringa dans les cantines scolaires au profit de 800 enfants et, d'autre part, de créer de l'emploi pour



Une classe d'élèves, au Nord du Burkina Faso attend la distribution quotidienne de moringa.

55 femmes productrices vulnérables à travers l'exploitation du champ, la transformation et la vente de moringa. Nous sommes donc très fiers de la réussite de ce projet qui contribue à l'amélioration du statut nutritionnel des enfants et des revenus des ménages vulnérables dans la région du Nord et Centre-Nord du Burkina-Faso.» souligne Sinali ZELLA, chargé de projets sécurité alimentaire au CEAS au Burkina Faso.

La culture du moringa se veut donc une solution alternative aux problèmes de malnutrition au Burkina Faso. Des programmes de sensibilisation à ses bienfaits ainsi que la commercialisation de la poudre de moringa assureront la pérennité de ce projet.

Jennifer Marchand

Salade fraises rhubarbe et poivre de madagascar



Le poivre sauvage de Madagascar (voatsiperifery) est relativement doux et apportera une sensation de chaleur et des notes boisées à votre salade estivale.

Ingrédients

400g de rhubarbe
500g de fraises
150g de sucre en poudre
Poivre de Madagascar

Préparation

Laver les branches de rhubarbe et les couper en tronçons d'un à deux centimètres de long.

Préchauffer le four à 150°C. Disposer la rhubarbe dans un plat à gratin et saupoudrer de sucre. Mélanger pour bien enrober les tronçons de rhubarbe de sucre en poudre. Passer au four et laisser cuire 15 minutes sans mélanger. Laisser refroidir totalement.

Equeuter et couper les fraises.

Dans un saladier, mélanger les fraises et la rhubarbe avec son jus de cuisson.

Donner quelques tours de moulin à poivre de Madagascar sur la salade.

On pourra accompagner cette salade de langues de chat ou peut-être même de spéculoos.

Rédigé par Jeanne Girardot

Agenda



Manifestations 40^e anniversaire du CEAS

Du 4 au 15 octobre 2021

Exposition de Photos :

Vivre de sa terre à Madagascar

Péristyle de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel

26 octobre 2021

Débat sur l'innovation au service de la coopération au développement

Club 44 de La Chaux-de-Fonds

La boutique

Veuillez me faire parvenir les produits suivants contre facture :

Produits de notre boutique en ligne www.leshop-equitable.ch

Epices de Madagascar :

	Prix (CHF)	Quantité	Total
Baies roses (25g)	7.20	_____	_____
Cannelle en poudre (45g)	6.10	_____	_____
Combava en poudre (45g)	7.90	_____	_____
Curcuma en poudre (45g)	7.00	_____	_____
Gingembre en poudre (45g)	7.70	_____	_____
NOUVEAU Moringa en poudre (45g)	13.00	_____	_____
Poivre noir en grains (50g)	7.20	_____	_____
Poivre sauvage en grains (50g)	8.80	_____	_____

ACTION Mangues séchées bio du Burkina Faso (100g) ~~4.10~~ 3.70 _____

Vignette Action climat année 2021 (étiquette autocollante de 3.5cm de côté)

1 tonne de Co2 compensé	29.00	_____	_____
2 tonnes de CO2 compensées	58.00	_____	_____
3 tonnes de CO2 compensées	87.00	_____	_____

Frais de livraison 9.00 9.00
TOTAL _____

Pour connaître l'ensemble des produits disponibles :
www.leshop-equitable.ch
par e-mail boutique@ceas.ch
ou par téléphone 032 725 08 36



Mme M

Nom, Prénom: _____

Adresse: _____

NPA, Ville: _____

E-mail: _____

Tél.: _____

Date: _____

Signature: _____

www.leshop-equitable.ch