



LA CHORBA

INTERNATIONALE

Rapport d'activités 2017



Table des matières

I.	Rappel du contexte	3
II.	Objectifs fixés	4
III.	Résultats constatés	4
	Pérennisation de la structure	4
	Développement de l'accompagnement nutritionnel des enfants	4
	Développement de partenariat de lutte contre le gaspillage	5
IV.	Perspectives.....	7

I. Rappel du contexte

Citoyen Des Rues Bénin (CDRB) est une association de droit béninois, partenaire de Citoyen des rues International (CDRI).

Depuis 2011, CDRB apporte une aide aux enfants de la rue en leur proposant un accueil de jour. Ces objectifs se traduisent par des activités de prise en charge sociale et psychologique, d'accès à une structure sanitaire, de cours d'alphabétisation – de français – d'anglais, d'activités psychosociales, créatives et manuelles.

Au cours de l'accueil, une problématique s'est rapidement dessinée vis à vis de l'accès à une nutrition adaptée pour ce public sensible. Initialement, le foyer Sonagnon n'avait pas les moyens de distribuer des repas aux enfants. Ceci posait un réel problème au niveau de la prise en charge et surtout de l'adhésion des enfants au projet global de l'association.

Suite à une évaluation en 2015, un budget a été débloqué mensuellement afin d'offrir 1 repas et 1 goûter par jour aux enfants. Au fil des mois, et avec l'appui de la fédération, une nouvelle idée s'est développée afin de chercher l'autonomie de la cantine de l'association.

En parallèle, La Chorba qui travaille en France avec CDRI depuis de nombreuses années se sont rapprochés et La Chorba a créé l'association La Chorba Internationale (LCI), fin 2013. Son objectif est d'exporter son modèle de lutte contre le gaspillage à l'international, en appui d'autres associations dans un premier temps.

Ainsi, LCI et CDRB se sont rapprochées et, dès 2014, LCI a envoyé un premier volontaire afin de faire un premier diagnostic. Cette initiative s'est concrétisée à travers le « projet cantine ». Il s'agit d'établir d'une part des partenariats avec des supermarchés afin de récupérer des denrées alimentaires, et d'autre part de se doter des capacités matérielles, logistiques et sanitaires pour assurer de meilleures conditions de conservation et de distribution.

Ce type d'activité est inspiré du système des banques alimentaires en France. L'association La Chorba, partenaire du projet, fonctionne sur ce genre de dispositif depuis près de 20 ans. Son implication dans le projet, à travers la branche internationale de l'association, permet l'exportation de ce modèle et son adaptation aux spécificités du Bénin.

En quelques mots, l'état des lieux du secteur cuisine du foyer Sonagnon avant le lancement effectif du projet :

- 1 repas chaud par jour, et un « goûter » distribué en fin de journée à la vingtaine d'enfants accueillis chaque jour,
- peu de diversité alimentaire, ne permettant pas de couvrir les besoins nutritionnels des enfants,
- absence de matériel permettant de bonnes conditions de stockage et de conservation,
- une cuisinière bénévole présente chaque jour.

Une seconde volontaire est partie courant 2016. Elle est toujours présente sur place sous le statut de VSI (Volontariat Service International) depuis décembre 2017.

II. Objectifs fixés

Pour 2017, trois objectifs étaient fixés :

1. Mise en place d'une structure stable
2. Développement de l'accompagnement diététique
3. Renforcement et consolidation de la lutte contre le gaspillage

III. Résultats constatés

Pérennisation de la structure

Jusqu'en janvier 2017, la personne en charge de la préparation des repas était bénévole. Cette personne est salariée depuis janvier 2017.

Les moyens matériels disponibles n'étant pas adaptés, en mars/ avril 2017, la volontaire sur place a finalisé les opérations de mise en place d'une structure stable au sein du foyer : 2 réfrigérateurs, 1 congélateur et 2 régulateurs de tension ont été installés. L'ensemble des ustensiles et matériels de cuisine nécessaire au bon fonctionnement ont été achetés.

Depuis mi-2017, la situation opérationnelle permet un développement efficace des partenariats de lutte contre le gaspillage.

Développement de l'accompagnement nutritionnel des enfants

Compte tenu de la spécificité du public, il a rapidement été question de la qualité des repas distribués. Les enfants représentent une population sensible quant à leurs besoins nutritionnels, et leurs conditions de vie accentuent cet aspect. C'est ainsi qu'un volet « nutrition-santé » a été intégré au projet.

Concomitamment, la volontaire présente sur place, diététicienne nutritionniste de formation, a réalisé des enquêtes alimentaires auprès des enfants. L'objectif de ces entretiens était d'estimer la couverture actuelle des besoins nutritionnels.

Au cours de ces entretiens, les enfants ont été interrogés sur leur consommation alimentaire des dernières 24h. Il fallait également évaluer leurs apports durant les week-ends, lorsqu'ils ne sont pas au foyer. Les enfants devaient se débrouiller par eux-mêmes pour subvenir à leurs besoins.

Les résultats de ces enquêtes n'étaient pas homogènes et révélaient de grandes disparités entre les enfants.



Certains consomment 3 à 4 repas par jour, en quantité suffisante et disent ne manquer de rien. Tandis que d'autres ont des difficultés à se nourrir et peuvent passer une journée entière à jeûner.

Ces observations sont à associer à d'autres éléments tels que leur capacité à trouver de l'argent (par diverses petites activités (quête de ferraille, services aux tatas/cuisinières de rues, petits boulots rémunérateurs...)), ou encore leurs conditions pour passer la nuit (arrangements avec des adultes pour un abri, accès à un feu, activités nocturnes...).

Ces facteurs influencent le degré de sécurité alimentaire au niveau de l'**accessibilité** (= capacité des individus à se fournir une alimentation saine et nutritionnellement adéquate) et de l'**utilisation** (composé essentiellement de facteurs non alimentaires, ce sont des éléments tels que l'accès à l'eau potable, à un système d'assainissement ou encore à un système de soin). De fait, certains enfants présentent une sécurité alimentaire très précaire.

Malgré des apports quantitativement variés, d'un point de vue qualitatif, ils ne sont pas satisfaisants. Il y a un manque flagrant de consommation de fruits et légumes et de produits laitiers. On peut noter une consommation correcte de protéines d'origine animale (surtout sous forme d'œuf et de poisson), puisque ces denrées sont souvent peu chères. Autre commentaire, une consommation importante de produits sucrés est constatée. Toutes ces remarques sont à corréliser aux habitudes culturelles et aux techniques culinaires (beaucoup de friture, peu de légumes, quasi absence de crudités...).

Fort de ce diagnostic précis, LCI a pu définir un plan d'action d'accompagnement nutritionnel.

Tous les points développés précédemment ont permis une nette amélioration de la nutrition des enfants, à travers notamment : l'augmentation du nombre de repas servis par jour, la diversification des plats proposés.

La chargée de projet, en collaboration avec la cuisinière, a effectué un gros travail sur les menus proposés afin d'insérer de nouveaux plats dans le menu préexistant, qui s'avérait monotone et peu équilibrés.

Les enfants ont également été consultés avant d'intégrer autant que possible leurs désirs.

Les produits récoltés dans le cadre de la collecte sont intégrés aux repas des enfants et offrent une plus grande variété alimentaire. Cela est aussi l'occasion pour ces jeunes de découvrir de nouveaux plats et de nouvelles saveurs : la purée de pomme de terre, la confiture, le chou-fleur...

Depuis mars 2017, les enfants bénéficient de 3 repas par jour.

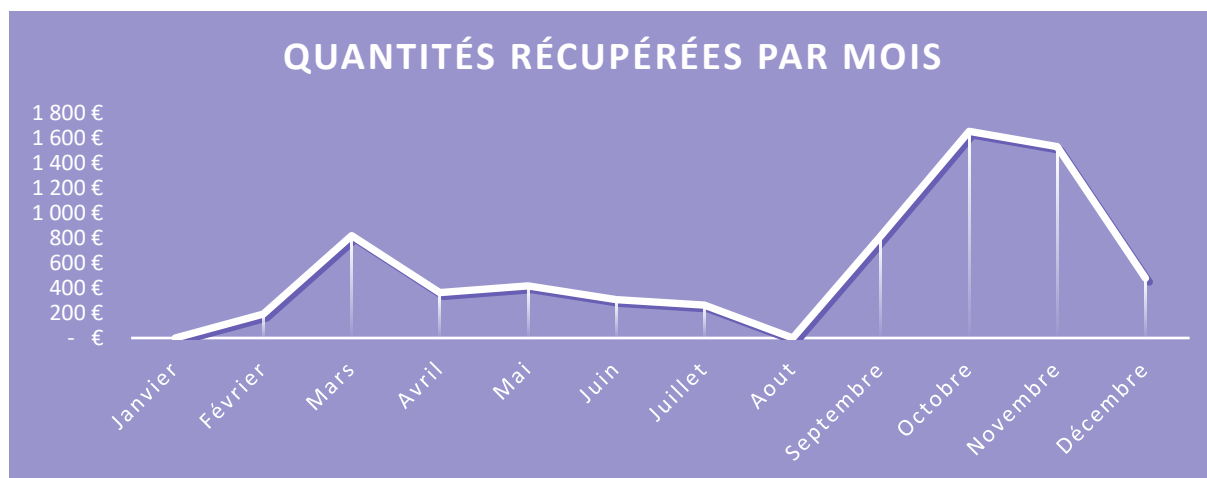
L'objectif en termes de qualité des repas est de tendre vers plus de diversité alimentaire avec davantage de produits laitiers, de viande et de fruits et légumes.

Développement de partenariat de lutte contre le gaspillage

Toutes ces informations ont donc confirmé l'ambition du projet : la nécessité d'offrir aux enfants une plus haute fréquence de repas quotidiens et de meilleure qualité nutritionnelle tout en préservant les us et coutumes alimentaires.

Ces résultats ne pouvaient être obtenus qu'en stimulant le réseau d'approvisionnement local pour l'ancrer dans la durée et faire adhérer à l'esprit de lutte contre le gaspillage.

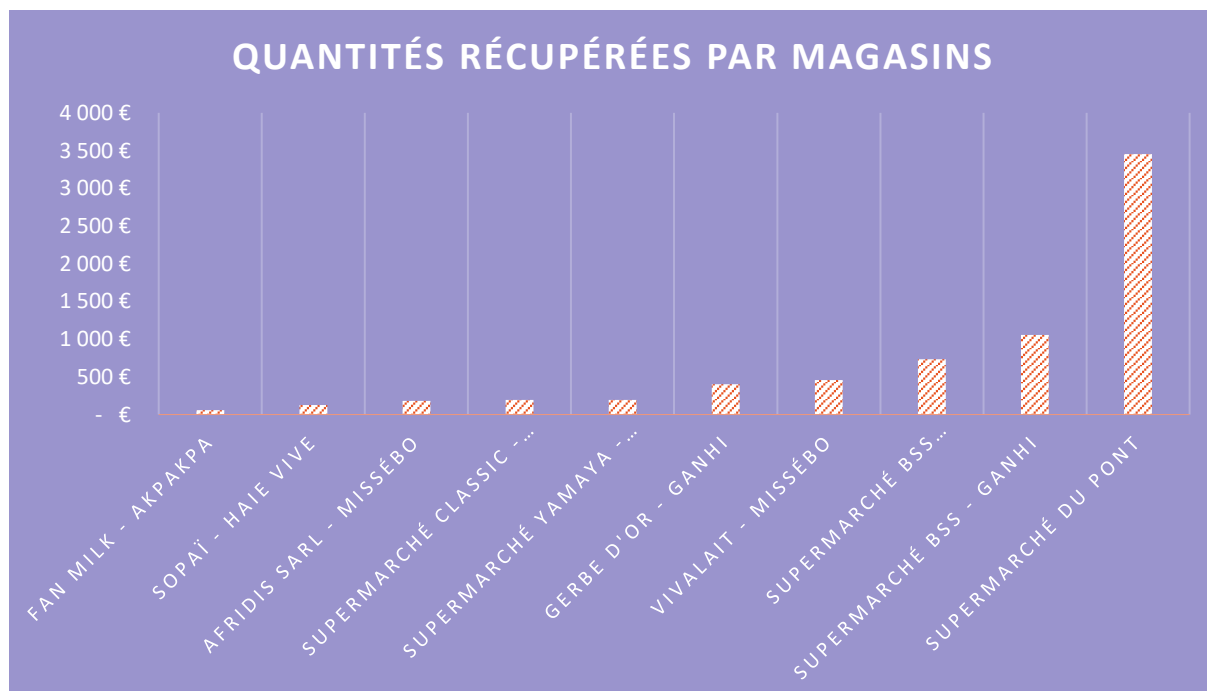
Les résultats mensuels montrent l'évolution suivante :



Après un début d'année consacré à la mise en ordre opérationnelle des moyens de production, la fin de l'année permet de constater les fruits du travail de prospection des magasins dans la lutte contre le gaspillage.

Ces résultats, supérieurs aux attentes, montrent que le modèle de lutte contre le gaspillage est accepté au Bénin, y compris dans un prétexte d'assistance aux enfants des rues. Ces deux points identifiés comme des risques en amont du projet, ne semblent pas un obstacle en réalité.

En outre, ces résultats se répartissent sur différents magasins ce qui permet de ne pas être dépendant d'un unique partenaire, et ce qui confirme encore l'adéquation du modèle à la culture locale.



La diversification reste cependant un axe de travail important, le supermarché du Pont réalisant à lui seul 50% des récupérations 3400 € sur 6800 € au total sur 2017. Il convient de noter qu'à mi-mars 2018, la valorisation des dons s'établit à 5100€. Cette accélération traduit la pérennisation et le développement de relations de confiance avec les partenaires.



IV. Perspectives

L'augmentation du volume de denrées collectées sur les derniers mois de 2017 est confirmée début 2018. Elle conduit LCI à générer du surplus par rapport aux besoins du foyer de CDRB.

Cela permet de garantir une bonne réponse dans l'accompagnement nutritif : la cuisinière ayant le choix dans la composition de ses menus, elle peut plus facilement adapter la composition de ces derniers en fonction des besoins des enfants.

Ces surplus ont ainsi été dirigés vers d'autres associations locales telles que l'ONG Terres Rouges, l'organisation des Sœurs Salésiennes de Don Bosco et l'association béninoise des Messagers de la Paix. Ces organisations sont également impliquées auprès des enfants vulnérables de Cotonou.

L'objectif de LCI pour 2018 est donc de développer son activité de collecte de denrées alimentaires pour fournir une solution gratuite à d'autres association ou structures œuvrant dans un but social, humanitaire.

Pour ce faire, elle doit désormais trouver un moyen de transporter les denrées des points de collectes aux points de distribution tout en assurant un schéma de répartition des denrées entre les sites qui garantit la production de repas équilibrés.

La principale caractéristique du projet réside dans l'établissement de partenariats avec des structures alimentaires ou agroalimentaires afin d'implanter un canal d'arrivée régulière de denrées alimentaires.

Ce type de collaboration entre ONG et acteurs du secteur alimentaire reste novateur au Bénin. L'exécution du projet bénéficie désormais :

- de l'expertise et du savoir-faire de La Chorba, activement impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et acteur social et solidaire à Paris,
- du retour d'expérience de LCI avec CDRB et de la réputation dont elle commence à bénéficier auprès des acteurs locaux.

L'enjeu est la pérennisation des relations afin d'autonomiser les structures locales.

L'intérêt pour les partenaires est la valorisation de leur image et de rendre leur action plus efficace et moins coûteuse à travers la lutte anti-gaspillage alimentaire. En effet, l'ambition du projet est également économique et écologique par la collecte de produits alimentaires arrivant en fin de vie commerciale.