Fiche projet - Rebondir par la formation professionnelle en cuisine et pâtisserie

Informations générales

PROJET RÉALISÉ

Date de début : septembre 2020
Date de fin : décembre 2021
Localité : Ile Sainte-Marie au nord-est de Madagascar

Zones d'intervention : Afrique australe
Pays d'intervention : Madagascar

Budget : 34652 euros
Financeurs régionaux : Acteurs de l'énergie pour l'Afrique, Région Hauts de France
Financeurs nationaux : Agence des micro-projets
Autres financeurs : Municipalité de Villeneuve dAscq, Association Marcq Madagascar

Secteurs d'intervention : Croissance économique - Emploi, Éducation, Égalité H-F, Enseignement - Formation
Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Dina Mada

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale
Pays d'intervention : Madagascar
Secteurs d'intervention : Égalité H-F

Adresse : 365 rue Jules Guesde, 59650 VILLENEUVE D'ASCQ
Représentant : Mme Prospérine Zidzou

Dina Mada poursuit l'action pour l'autonomisation financière des femmes, menée en collaboration aves le rassemblement des femmes pour le Développement de Sainte-Marie (RFDS). Le projet consiste à construire et équiper une cuisine pédagogique afin d'y dispenser une formation professionnelle continue en cuisine et pâtisserie. C'est un appui à l'insertion des jeune filles déscolarisées et des femmes de Sainte-Marie, dans le monde du travail, le tourisme étant de très loin, l'activité économique majoritaire. Pour s'assurer d'une formation de qualité par des professionnels, Dina Mada a signé un partenariat avec le Lycée Hôtelier international de Lille (LHIL) dans un projet pluriannuel 2020-2022. L'action favorisera l'embauche des jeunes filles et femmes formées dans une structure hôtelière ou l'autoentrepreneuriat, tenue de gargote ou de chambres d'hôtes par exemple. Il s'agit de faire acquérir des compétences professionnelles en cuisine et pâtisserie, pour pouvoir offrir des spécialités cuisinées à partir d'ingrédients locaux en évitant les intoxications alimentaires. Ce serait un gage d'attractivité pour les touristes, et une source de revenus pour les productrices, condition de leur autonomie financière grâce à des emplois décents. La cuisine fonctionnera en partie avec l'installation solaire, et l'adduction d'eau sera assure par un récupérateur d'eau de pluie et purificateur solaire. Elle sera également dotée des

matériels adéquats.

Contexte

L'action pour l'autonomisation socio-économique des femmes à Sainte-Marie se poursuit. La première formation mise en œuvre par Dina Mada en 2018 était destinée à aider les artisanes à mieux vendre leurs productions. L'autonomisation énergétique en 2020 permet la mise en place d'autres formations professionnelles souhaitées par les le RFDS, et en adéquation avec la situation économique de l'île.

Le Tourisme est toujours le secteur d'activités dont dépend l'économie de cette petite île. C'est donc la principale source de revenus des sainte-mariennes. Celles-ci de plus en plus nombreuses sur le marché du travail, du fait de l'augmentation du nombre des jeunes filles qui ont terminé ou interrompu leurs scolarité, ont besoin d'avoir des compétences professionnelles reconnues pour exercer un métier décent.

La situation actuelle amène à penser que les structures hôtelières seront encore plus exigeantes quant aux compétences des personnes qu'elles embaucheront.

Le président malgache a déclaré en octobre dernier une politique de promotion du tourisme local.

Les touristes malgaches s'adressent plus généralement à des structures plus modestes. Les jeunes filles et femmes qui se lanceraient dans l'autoentrepreneuriat hôtellerie-restauration, pourront attirer cette clientèle, en plus des touristes étrangers qui cherchent l'authenticité de l'accueil dans les chambres d'hôtes, et de la cuisine locale.

Partenaires locaux

- Association Rassemblement des Femmes pour le Développement de Sainte-Marie 5RFDS° pour la sensibilisation du public; la maîtrise d'ouvrage; la coordination des activités
- Service de District de la Population, de la Protection Sociale et de la Promotion de la Femme, - Circonscription Scolaire pour le recensement des jeunes filles déscolarisées, la mise en œuvre du projet et le suivi en collaboration avec le RFDS
- Le Conseil Municipal pour le don du terrain à bâtir

Objectifs du projet

L'objectif général est de contribuer, pour les jeunes filles et femmes de Sainte-Marie, à augmenter leurs chances d'être indépendantes sur le plan financier, en développant leur employabilité en tant que salariées ou cheffes d'une microentreprise.

Objectifs spécifiques :

- Etablir un programme de formation professionnelle en impliquant les institutions publiques et les professionnels du Tourisme
- Mettre en place une cuisine pédagogique équipée nécessaire pour une formation de qualité
- Mettre en œuvre assurer la formation de 5 jeunes filles et femmes en cuisine et pâtisserie qui les rend capables d'anticiper et de répondre aux besoins des touristes malgaches et étrangers en matière culinaire (gastronomie et hygiène)
- Mettre en œuvre la formation continue de 15 jeunes filles et femmes à la gestion d'une microentreprise en cuisine et pâtisserie
- Former des formateurs locaux en cuisine et pâtisserie pour assurer la pérennisation

- Evaluer et suivre l'insertion des jeunes filles et femmes qui ont suivi la formation dans la vie économique de l'île, en collaboration avec un comité de pilotage constitué avec les acteurs mobilisés dans le premier objectif spécifique

Activités

1. Mobiliser les différents acteurs qui contribueront localement à la réalisation du projet
2. Construire une extension de la Maison des Femmes pour accueillir une cuisine pédagogique et équiper celle-ci
3. Recruter 15 jeunes filles déscolarisées et femmes pour la formation en cuisine et en pâtisserie
4. Mettre en œuvre la formation professionnelle en cuisine-pâtisserie, par tutorat un élève de LHIL tutore une stagiaire malgache, encadré par deux professeurs de spécialité et deux coanimations malgaches
5. Initier à la gestion de micro-entreprise et formation continue en cuisine-pâtisserie
6. Former des formateurs locaux en cuisine et pâtisserie
7. Faire le bilan et évaluer en Comité de Pilotage

Résultats

1. L'organisation de formation professionnelle correspond à la priorité des autorités administratives; les besoins en recrutement de personnels compétents sont des professionnels sont définis; des co-animatrices s'engagent dans la formation
2. La cuisine et son équipement répondent aux conditions nécessaires pour une formation de qualité
3. 15 candidates sont retenues, venant de différents endroits de l'île; un engagement d'assiduité est signé par chacune auprès du RFDS
4. 30% des bénéficiaires se lancent dans l'autoentrepreneuriat; la majorité trouve un emploi
5. Un vivier de 8 formateurs locaux démultiplicateurs est opérationnel après le départ des Français; ils reconnus comme référents locaux compétents et légitimes; - une convention signée avec le RFDS encadre leur intervention
6. La Présidente, la Vice-présidente, la marraine du projet et secrétaire, la Trésorière du RFDS, le Chef du Service de District de la Population, le Chef CISCO, des représentants des hôteliers-restaurateurs, deux anciennes stagiaires composent le Copil; taux d'entrée dans le monde du travail, type d'emploi exercé révèlent le degré d'efficacité de l'action; réajustement de la suite