

Plusieurs équipes de bénévoles étudiants engagés dans la lutte Contre la Faim à Madagascar

Parrainer un étudiant avec AMM, c'est aider de jeunes malgaches pauvres à devenir infirmier/ère, sage-femme, dentiste ou médecin. Pour l'année scolaire 2020-2021, ce sont ainsi près de 150 étudiants qui sont parrainés à Madagascar par Alliances & Missions Médicales. En contrepartie du soutien financier et moral qu'ils reçoivent, il est demandé à nos filleuls de s'impliquer dans des actions de solidarité au profit des plus démunis. Découvrez ci-après quelques-unes de ces actions de solidarité impulsées et coordonnées par Agnès, notre correspondante à Fianarantsoa.

♦ Lutte contre la famine dans le Grand Sud de Madagascar : des étudiants engagés ...

Rosny, Gabriel et une quinzaine d'autres étudiants des filières de Santé de l'Université de Tuléar depuis février-mars sont engagés dans un projet solidaire de lutte contre la faim en cette période de sécheresse et de famine qui frappe le Sud de Madagascar. La mission qu'ils se sont assignés aux côtés d'AMM et de nombreux autres volontaires (principalement membres de communautés religieuses et paroissiens) est de deux ordres : la détection et le traitement de la sous-nutrition.

La détection : Le dépistage des enfants « émaciés » (maigres) s'opère principalement grâce à la pesée, la mesure de la taille et à l'utilisation d'un ruban coloré ou numéroté qui est enroulé autour du bras de l'enfant de manière à mesurer le périmètre brachial. Si le périmètre brachial de l'enfant tombe dans les sections rouge ou jaune, l'enfant est mal-nourri, le rouge correspondant à la malnutrition aiguë qui nécessite un traitement médical de toute urgence. La section jaune, heureusement plus souvent rencontrée que la rouge dans nos actions de dépistage, indique que l'enfant doit être admis dans le Programme Nutritionnel de Santé (PNS) mis en place par AMM, aujourd'hui dans une quinzaine de « centres » aux alentours de Tuléar, de Androka et d'Ampanihy.

Le traitement de la sous-nutrition : Comme indiqué dans la précédente News Letter d'AMM, des repas sont servis depuis février-mars 2021 aux enfants et adultes malnutris 3 à 5 fois par semaine. Nos filleuls participent à la préparation et distribution des repas. Nos étudiants contribuent à tour de rôle à cette action sur le terrain qui est amenée à se poursuivre encore sur plusieurs mois.

Illustration colorée d'une distribution de repas dans un « centre » nutritionnel AMM aux environs de Tuléar





A retenir : La seule contrepartie que reçoivent nos étudiants volontaires est une participation aux repas, ainsi que le remboursement de leurs frais de taxi-brousse.

♦ Participation d'étudiants à l'élaboration du Nutri-AMM, la « farine de vie » ...

Cette fois, ce sont nos filleuls de Fianarantsoa, toujours cornaqués par Agnès, qui participent à l'élaboration d'un substitut au « Koba-Aina » de l'entreprise Nutri'zaza.

Le "Koba Aina" est une sorte de « super aliment », qui servi sous forme de bouillie permet de combler les besoins nutritifs des plus petits. Vendue 6 centimes d'euro la portion (soit 300 Ariarys), la « farine de vie » de l'entreprise Nutri'zaza permet de couvrir les besoins journaliers en micronutriments des plus jeunes. Pour un prix plus de deux fois inférieur, les équipes locales d'AMM ont mis au point, sous le nom de « Nutri-AMM », un dérivé du « Koba-Aina ». Celui-ci se compose principalement de farine de maïs, de blé et de soja, ainsi que d'huile, auxquels ingrédients viennent s'ajouter des compléments alimentaires sous forme de spiruline et de moringa.

Mélangé avec de l'eau, le « Nutri-AMM » donne une bouillie bistrée et épaisse qui permet de couvrir les besoins journaliers en micronutriments des enfants en bas âge, en plus des repas qui leur sont servis dans les « centres » AMM à base de riz, de poisson, de légumes et de fruits : un complément indispensable dans un pays où un petit sur deux souffrait déjà de malnutrition en 2019.

A retenir : Le « Nutri-AMM » est préparé entièrement en grandes quantités par nos bénévoles. Ainsi, grains de maïs et graines de soja sont triés à la main par nos bénévoles avant d'être amenés à la décortiquerie pour être moulus et réduits en farine. Plus généralement, tous les ingrédients sont dosés avant d'être cuits, mélangés puis conditionnés en sachets. Grâce à l'achat d'ingrédients frais en grande quantité, le prix de revient final (en extrait sec) est imbattable (soit, 2500 Ariarys, soit encore 0.55 euro, au kilo), pour un produit au final de qualité sur un plan nutritionnel et gustatif et obéissant à des normes strictes de salubrité.

Deux des nombreux étudiants de Fianarantsoa, fiers de montrer le résultat de leurs travaux



♦ Participation d'étudiants au conditionnement du Moringa

Le moringa est un petit arbre originaire d'Asie tropicale, cultivé aujourd'hui à Madagascar. Les feuilles, la partie la plus utilisée du moringa, ont une teneur très intéressante en protéines, en vitamine A, en vitamine B1 et en vitamine C. Les feuilles contiennent aussi beaucoup de calcium, de fer et de potassium. Le tout constitue un excellent complément alimentaire fortifiant, particulièrement recommandé chez l'enfant, notamment lorsqu'il est associé à la spiruline, comme c'est le cas dans la composition du « Nutri-AMM ».

Dans le cadre du projet de lutte contre la famine dans le sud de Madagascar (« Kere Sud Mada »), 50 kilos de moringa ont été achetés par AMM dans la région de Moramanga, avec l'aide des Pères Rédemptoristes qui assurent l'envoi des colis. Avant d'embarquer le moringa à destination de Tuléar, les équipes de bénévoles des Fianarantsoa participent à la mise en sachet pour faciliter la distribution dans les 15 centres de nutrition AMM localisés dans la ville de Tuléar, aux alentours et en brousse (Efoetse, Androka, Ampanihy ...).

Conditionnement par nos filleuls du moringa : les sachets sont scellés à la flamme de la bougie



En conclusion, à travers ces différentes actions et formes d'engagement, nos filleuls de Tuléar et de Fianarantsoa cultivent des valeurs de solidarité et de partage au profit des plus défavorisés.

Semaine après semaine, ils ont la joie notamment de constater que les enfants reprennent du poids et qu'ils sont mieux armés pour combattre la maladie.

En prime, leur récompense est le sourire d'un enfant ou les remerciements émus d'une maman ...

Pierre Fourier pierrefourier57@gmail.com

Quelques photos de **Mario**, site de **Tanantsoa**



Quelques photos du **Père Fleurice**, site d'**Androka**

