

Echange de mails entre Vololontsoa de JMDD Tananarive et Jean-Claude Sertier président de JMDD

(Juillet 2018)

Bonjour,

Suite au rapport de Madame Jeanne et Vololona après votre rencontre à Tamatave, je serais honorée de pouvoir partager les quelques connaissances que j'ai dans le domaine de la cuisine. J'attends vos recommandations très prochainement quand à l'organisation mais il est important de vous informer que je ne serais disponible qu'à partir du début août. J'aimerais savoir vos réels attentes quand au partage pour que je puisse constituer un programme. Comme je les dit à Madame Vololona, j'aimerais me rendre dans les trois centres pour mieux faire du cas par cas et je pensais rester au moins 3 jours par centre.

J'attends vos avis,

Cordialement,

Vololontsoa

Bonjour Vololontsoa,

Je vous remercie pour votre mail. En effet nous avons besoin de votre aide.

Lors de notre dernière visite dans les centres de la côte nous avons constaté qu'il y avait un réel problème d'ordre alimentaire à plusieurs niveaux hygiène, hygiène alimentaire, ration alimentaire, diversification des aliments, l'importance de la prise des repas, etc.....j'ai fourni une feuille de route pour les aider, on en a discuté en AGO, ; je ne suis pas persuadé que cela ait été compris réellement. Les jeunes souffrent de malnutrition, et, l'ambiance dans les centres est délétère à cause du problème alimentaire.

Ce que nous attendons:

D'une manière plus générale:

- l'importance d'une alimentation saine, équilibrée et diversifiée.
- Importance au niveau de l'individu, importance au niveau de la communauté.

D'une manière plus particulière dans chaque centre :

- toute l'organisation nécessaire pour la mise en place d'une **alimentation saine et équilibrée**:
c'est à dire:

- l'hygiène à tous les niveaux (filleuls, personnel; les locaux;)
- l'organisation des courses, les réserves à court et à moyens termes
- la conservation des denrées, l'hygiène dans les locaux , cuisine, réfectoire.. et tout ce qui tourne autour de ces lieux....
- la prise des repas, lieu de convivialité et de partage, moment de plaisir,
- étude de la ration alimentaire en fonction des moyens du centre (moyens actuelles et souhaitées) à ce sujet nous avons déjà évoqué ce problème, nos moyens sont relativement limités, nous avons déjà fait un effort , nous ne pourrons pas aller bien au delà.... je pense que l'organisationnel peut améliorer la situation.
- LA CONFECTION DES REPAS et la diversification de ceux-ci.

Le problème est vaste car **tout est à faire** dans ce domaine . Les responsables sont demandeurs, ils souhaitent cette formation.

Tel est en gros le contenu de la formation que je vous propose.

Je pense en effet que vous devez agir dans chaque centre comme vous vous me le proposiez.

J'attends votre réponse et vos propositions (en terme d'indemnisation entre autre).

Bien cordialement.

Jean-Claude Sertier
Président de la JMDD