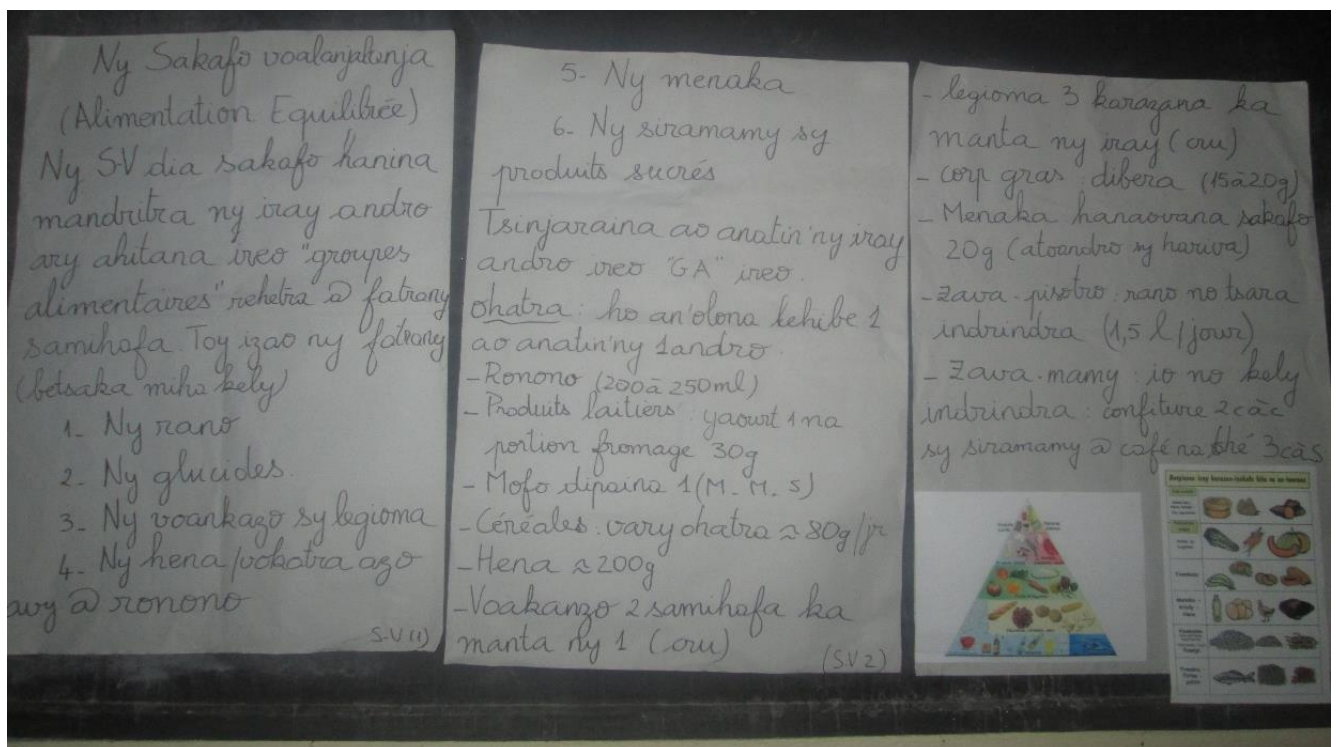


NOS CONSTATS ET AVIS

- Manque d'ustensiles pour tous les centres surtout pour Vatomandry,
- Découverte des filleuls quant aux appareils électroménagers (balance, mixeur, four...)
- Nouvelle façon de s'occuper de la découpe des légumes grâce à une râpe multitâche. Ainsi que la cuisson de ceux-ci : cru, en beignet, pané
- On a constaté la carence en produits laitiers à cause du prix. On a donc chercher d'autres alternatives moins cher comme le soja. Pour Vatomandry et Tamatave cela a été concluant. Par contre à Fenerive, le soja était de mauvaise qualité. Nous avons aussi partagé comment préparer la viande de soja (nouveau produit de JB le soja hena et totokena Mamasoa qui peut remplacer la protéine animale.
- Nouvelle façon de manger le riz (en riz cantonnais)
- Autres façon de manger les pâtes (sauce blanche, sauce tomate)
- Des recettes à faire pour le petit déjeuner
- Nous avons essayé de montrer que l'on peut remplacer le riz avec d'autres glucides
- C'est difficile de changer la mentalité des gens mais en enseignant aux filleuls ça a pu avoir un impact sur le menu habituel des cuisinières
- Ce serait bien que le nombre d'assiettes et gobelet soit complet pour éviter les discordes entre les filleuls (Fenerive)
- Suggestion aussi sur la mise en place de rangement spécifique (étagère, bocaux...)
- Nous avons constaté que les filleuls ne buvaient pas assez d'eau et ce serait bien que les deux centres prennent l'exemple sur celui de Tamatave et disposer des verres et de l'eau à table (ranovola)
- Il faut que les filleuls s'habituent à nettoyer après avoir cuisiner
- Pour manger avec plus de convivialité, l'emplacement des tables à Tamatave est un bon exemple pour réunir tout le monde face à face.
- Un détail que certain centre semble négliger : l'importance de différencier les ustensiles pour cuisiner et pour le ménage.
- Pour la sécurité des filleuls, ce serait bien de disposer de maniques pour porter ou soulever les marmites et couvercles brûlantes.
- Ce serait bien si les centres disposaient d'un mixeur, d'un hachoir à viande ou un robot multifonction...



- Tout au long de la formation, on a essayé d'apporter une certaine variété dans les aliments consommés par les filleuls. Il ne mangeait pas forcément mal mais l'idée de toujours manger du riz matin, midi et soir était très ancré surtout à Fenerive. A Vatomandry, le petit déjeuner n'était pas vraiment mis à sa juste valeur ; alors que c'est le repas le plus important de la journée, car nombres d'entre eux doivent parcourir une certaine distances pour aller à l'école (exemple à Tamatave). On a essayé de montrer qu'être rassasié ne signifie pas avoir le ventre plein avec une montagne de riz, mais une alimentation équilibrée avec les différents groupes alimentaires
- Il faudrait que les filleuls se responsabilisent et prennent des initiatives. (Bon point pour Vatomandry)
- Pour ce qui est de la prière avant chaque repas ce serait bien de mettre en place un système de tour pour éviter de retarder chaque déjeuner (comme à Fenerive)

Nous ne prétendons pas être des professionnels mais nous avons partagé le peu que nous savons aux autres. C'est avant tout une histoire de partage pour les filleuls plus tard et pas uniquement pour les cuisinières. Comme la durée de la formation est courte, nous avons laissé des listes de mets dans chaque centre pour les inspirer.

Durant notre séjour, nous avons pu en apprendre plus sur les coutumes de l'Est et essayer de parler le dialecte de la région.

Un grand merci à l'accueil chaleureux que vous nous avez prodigué.

ILONIAINA – VOLOLONTSOA – NANDRIANINA

