

## Suite donnée à la formation

Il est indispensable pour que la formation à l'alimentation qui a eu lieu cet été porte ses fruits qu'elle soit accompagnée de mesures concrètes.

- Tout d'abord un équipement pour les cuisines des trois centres a été, ou va être fourni par l'association : congélateur, et cuisinière à gaz à côté de la cuisine traditionnelle.
- Une « mission » d'inventaire a été confiée à la responsable du centre de Fénériver, Sylvère Ravelomanana, pour faire ressortir tous les manques en petit équipement nécessaire pour un meilleur fonctionnement des cuisines et du service des repas. Devront être également mis en évidence les besoins en espaces de rangement. Cet inventaire devra être réactualisé périodiquement et impliquer l'encadrement du centre, responsable et cuisinière, mais également les filleuls.
- Cette mission devra aussi rappeler régulièrement :
  - Les règles d'hygiène indispensables dans le domaine
  - L'implication de tous les filleuls dans la façon de s'alimenter, mais aussi de partager de façon conviviale les repas, moment privilégié de la vie en communauté