



MISSION HAÏTI 2014

Phase 1



*Ajoutez vos dons
à nos recettes
et cuisinez l'espoir*

Contribuez vous aussi à la nouvelle campagne de financement des 10 ans de Cuisiniers sans frontières et participez au projet de construction d'une école de cuisine en Haïti. Pour en savoir plus ou pour faire un don visitez le:

WWW.CUISINIERSANSFRONTIERES.ORG  

Table des matières

Introduction	3
Cuisiniers sans frontières	4
Le projet phase 1	4
Les étapes de lancement	5
Le recrutement des élèves	6
Partenariat avec l'industrie	6
Le projet phase 2	7
Fondation NEGES	7
Mon P'tit Village	7
Le Budget 2014 phase 1	8

Introduction

C'est depuis janvier 2010 après avoir été impliqué avec des équipes de secours, suite au dramatique séisme, que Cuisiniers sans frontières tente de s'implanter de manière durable en Haïti , pour venir en aide à des personnes sans ressource.

En 2012 suite à la demande de partenariat avec la Fondation NEGES représentée au Canada par mesdames Virginie Seine-Loiselle et Nadège Alonso, nous avons effectué, Jean-Louis Thémistocle et André Martin, un voyage pour une étude de faisabilité en Haïti. Cette visite à eu lieu au début juillet 2012. La destination : le site de Mon P'tit Village à Léogâne la ville qui a été l'épicentre du tremblement de terre de janvier 2010.

Le but principal de notre voyage était d'évaluer l'état des lieux, constater le niveau de pauvreté et voir s'il y a possibilité d'apporter une aide durable en donnant une formation de base en cuisine. Dans le cas affirmatif, entamer la construction d'un complexe culinaire dans lequel se trouvera une école de cuisine.

Notre visite était plus que concluante : Il y a beaucoup de personnes sans ressource à Léogâne, à Port au Prince et dans le pays en général. On s'implante en Haïti !

Nous avons rencontré sur le terrain une ONG Française très présente en Haïti, Architectes de l'Urgence, à qui nous avons parlé du projet. Cette dernière s'était offerte d'évaluer notre projet et de nous soumettre un premier devis.

Suite à l'évaluation que nous avons jugée exorbitante, nous avons décidé que le complexe à Léogâne devrait être une deuxième phase de nos opérations en Haïti et que nous devrions démarrer par une première phase moins couteuse en nous associant à un organisme déjà établi en Haïti.

Cuisiniers sans frontières

Cuisiniers sans frontières (CSF) est une organisation non gouvernementale (ONG), fondée en 2003 par Jean-Louis Thémistocle et sa conjointe Lucie Carrier. Imprégnée d'une âme humanitaire et philanthrope, CSF est né d'un constat simple : la cuisine peut contribuer à soulager la misère du monde.

Le besoin fondamental voulant que chaque être humain ait besoin de se nourrir est une réalité qui contribue à rassembler les gens et qui transcende les cultures tout autant que les frontières. Conséquemment, les fondateurs de CSF conclurent qu'en offrant une formation culinaire à des personnes sans ressources, il est possible de favoriser leur insertion au sein de leurs communautés respectives tout en faisant d'eux des agents de sensibilisation aux enjeux sociaux tels que la santé, l'environnement et l'éducation pour l'ensemble de leur milieu. Dans bien des pays, une seule personne qui travaille signifie qu'une famille entière peut se nourrir et améliorer substantiellement le niveau de vie de plusieurs personnes.

En 2006, avec le support de nombreux donateurs privés et l'aide de plusieurs bénévoles, CSF a applaudi ses 18 premiers apprentis cuisiniers à Mahajanga/ Madagascar. Depuis, pas loin de 200 personnes ont été formées à Antananarivo la capitale, à Montréal avec la collaboration du journal L'itinéraire et enfin, à Glazoué au Bénin en Afrique de l'Ouest.

Le projet d'école de cuisine en Haïti (phase 1)

Au cours d'un premier séjour d'étude en Haïti, des contacts ont été pris avec l'École Professionnelle MGR Joseph Serge Miot située à Port au Prince. L'institution mettra à disposition de CSF un local, à réhabiliter, pour héberger les premières sessions de formation de l'école de cuisine. Cette solution facilitant un démarrage rapide de l'action de CSF en Haïti, permettra ainsi la mise en place de la phase 1 du projet.

Objectifs et déroulement du projet

Le projet de CSF est d'aider d'une manière durable, des personnes dans le besoin et cela en leur offrant une formation d'aide cuisinier professionnel.

CSF ne cherche pas à former des chefs cuisiniers. Sa vision est de permettre aux plus démunis d'avoir une formation de base en cuisine, en hygiène et salubrité et d'acquérir une bonne dextérité avec les outils utilisés en cuisine.

L'objectif de CSF est de professionnaliser les gestes usuels d'un cuisinier. Par exemple, la coupe des légumes sur un plan de travail avec un bon maniement du couteau, au lieu de les apprêter à main levée.

CSF a développé à Madagascar et au Bénin une expertise et un programme qui permet de développer adéquatement de bons aides cuisiniers. La majorité des élèves ayant eu du travail à la fin de leur cours, ils sont devenus un atout dans leurs milieux respectifs.

Pour atteindre ses objectifs en Haïti, CSF formera des formateurs Haïtiens de manière à ce que le projet revienne à 100% aux Haïtiens.

Les formations aux élèves seront dispensées conjointement par CSF et les formateurs Haïtiens afin de consolider le transfert des connaissances.

Les élèves seront choisis parmi une population défavorisée.

La formation offerte aux élèves vise à professionnaliser des gestes autour d'une cuisine locale et traditionnelle. Les élèves apprennent donc à travailler avec les aliments locaux de manière à être en mesure de produire une nourriture de qualité, saine et sécuritaire. Les formations sont étalées sur une période de trois mois incluant un mois de stage.

Les élèves seront rémunérés pendant leur formation, placés en stage dans des établissements locaux et suivis.

Étapes de lancement du projet

- Trouver un partenaire local
- Embaucher un ou une coordonatrice
- Embaucher un formateur haïtien;
- Former les formateurs canadiens au contexte haïtien;
- Sélectionner des élèves
- Contacter les hôteliers et restaurateurs locaux pour les stages
- Planifier et budgéter l'hébergement et les déplacements
- Acheter les matériels pédagogiques, équiper les locaux de cours
- Consolider l'implication des intervenants
- Compléter le budget

L'accompagnement des enseignants

Le chef enseignant de cuisine sera d'origine haïtienne. Après avoir été formé sur place aux méthodes pédagogiques et au programme de formation de CSF, le chef enseignant Haïtien formera la première cohorte d'élèves. Un représentant de CSF sera sur place pour l'épauler dans ses activités d'enseignement et de développement. Par la suite, des visites ponctuelles seront faites par un représentant de CSF, pour consolider les acquis. Il est évident que CSF gardera contact entre les visites que ce soit par téléphone, courriel ou télécopieur.

Le recrutement des élèves

Le critère de sélection est la pauvreté. Dans la mesure du possible, les élèves sélectionnés sont des personnes adultes responsables d'une famille.

CSF s'associe à une ONG locale pour diffuser l'information au sujet des cours de cuisine auprès de la population vulnérable. Cette ONG s'assure que les personnes sont vraiment dans le besoin en effectuant des visites surprises chez les personnes inscrites. Suite à ces visites, 14 à 16 personnes sont sélectionnées pour suivre la formation. Ces personnes reçoivent un petit perdîmes qui leur permettent de subvenir à leur besoin le temps de la formation.

La possibilité de partenariat avec l'industrie

Suite à une rencontre à l'hôtel Le Plaza à Port-au-Prince, Madame Agnès Pierre-Louis, la directrice de l'hôtel, nous confirmait que l'association des hôteliers verrait certainement d'un bon œil une école qui formerait des aides de cuisine avec une bonne formation de base en cuisine et surtout de bonnes habitudes de travail, de la rapidité et des connaissances en hygiène et salubrité alimentaire.

Par ailleurs elle mentionnait le bien fondé de promouvoir des formations en cuisine de base et en hygiène salubrité pour le personnel déjà à l'emploi des établissements hôteliers. Ceci pourrait permettre des entrées de fonds pour autofinancer les activités de l'école.

Quelques données supplémentaires sur la phase 2

L'objectif de la phase 2 du projet de CSF en Haïti serait d'installer une école de cuisine sur le site de Mon P'tit Village à Léogane, en s'appuyant sur la structure de gestion de la Fondation NEGES et sur les équipements déjà fonctionnels du site.

La fondation NEGES

Marie Yoleine Gateau-Esposito est la fondatrice de l'ONG NEGES. Madame Gateau-Esposito est une américaine native d'Haïti.

La mission de l'organisme est de travailler à créer un changement systémique à l'aide de l'éducation, du renforcement des capacités et des initiatives de santé. Les actions sont dirigées vers les communautés appauvries.

L'organisme travaille dans la région de Léogâne depuis 1997. Il veut servir de modèle communautaire pour l'ensemble de la communauté. Il souhaite voir une duplication des services offerts par NEGES dans d'autres régions d'Haïti.

Mon P'tit Village

Le site de Mon P'tit Village est supporté par la fondation NEGES. On y retrouve : une école élémentaire pouvant accueillir 170 enfants ; un centre d'apprentissage et d'étude sur l'énergie verte en lien avec l'Université du Colorado ; des classes de langue anglaise gratuite, des cours de karaté, de danse traditionnelle ; un café, des salles qui peuvent être réservées pour des réunions ; un centre de récupération de contenants en plastique et par la suite envoyés dans un centre de recyclage ; un



service de traiteur et une petite épicerie pour les achats de dernière minute pour les résidents du village et les gens qui habitent autour. Il y a encore beaucoup de réfugiés du tremblement de terre autour du site de Mon P'tit Village.

Dans le futur, une école secondaire devrait y voir le jour, le tout sous la supervision d'un personnel dévoué et enthousiaste.

L'école de cuisine viendrait compléter les services offerts par la Fondation NEGES aux habitants de la région.

Estimation du budget 2014 phase 1 (deux formations par an)

2 Aller-retour formateurs canadiens (2 formations)	4000	
Assurances	1000	
Perdîmes formateurs (6 mois X 2)	12000	
Perdîmes élèves (1.00\$ x 16 élèves x 48 jours) 2 formations	1536	
Hébergement formateurs (600\$/pers x 2 x 6 mois)	7200	
Déplacements intérieurs	1000	
Nourriture (6 mois)	1800	
Coordonateur Haïti (600.00/ 12 mois)	7200	
Coordonateur Montréal (300.00\$ x 50 sem)	15000	
Bureau Montréal (Loyer et frais de bureau)	5000	
Achats de gros matériels (fours, robots culinaires, marmites, etc)	4000	
Achats petits matériels (couteaux, planche, culs de poule, linge etc)	1000	
Entretien ménager (130/mois X 12)	1560	
Secrétariat (150 /mois X 12)	1800	
Eau électricité (200/Mois x 9)	1800	
Achats de nourriture (1000/mois X 9)	9000	
Honoraire professionnels (comptabilité, contentieux)	1000	
Télécommunications (téléphone, internet etc. 150/mois X 12)	1800	
Équipement informatique et logiciel	2000	
Frais bancaires	500	
Imprévus	3000	
Total		83196.00 \$
Actifs		
Nos soirées de levées de fond nous ont rapporté	20000.00 \$	
Nous attendons des diplômés de l'ITHQ	20000.00 \$	
Total		40000.00\$
À trouver :		43816.00\$