

# **CUISINIERS SANS FRONTIÈRES**

## **PROJET DE FORMATION D'AIDE-CUISINIERS AU MOYEN DE LA RÉINSERTION SOCIALE À MADAGASCAR**

EN COLLABORATION

AVEC L'ÉCOLE DES MÉTIERS DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

MAHAJANGA, MADAGASCAR

PROJET PRÉSENTÉ

Par : Jean-Louis Thémistocle Randriantiana  
Président de Cuisiniers Sans Frontières

Mai 2006

## *Introduction*

Cuisiniers Sans Frontières que nous avons fondé le 15 octobre 2003 a été inspiré par notre forte conviction que les métiers culinaires peuvent jouer un rôle primordial pour le développement durable et résoudre des problèmes contemporains tels que la lutte contre la pauvreté, l'inaccessibilité à l'eau potable, l'analphabétisme, l'environnement, la santé et la mortalité infantile.

Avant la fondation de l'organisme nous n'avons aucune idée du lieu ni de comment ce rêve prendrait forme. Nous en parlions occasionnellement à des élèves et des amis dont certains sont devenus spontanément les premiers collaborateurs de CSF ( André Meunier, Jean-Pierre Phaneuf, Line Bruneau, Nathalie Dubois et Yvan Grégoire.

Nous avons eu l'occasion d'en discuter aussi avec son Excellence monsieur Florent Rakotoarisoa Ambassadeur de Madagascar au Canada qui partait en mission à Madagascar en tête d'une délégation d'investisseurs canadiens ; c'est à partir de cet événement que les choses ont commencé à bouger. Au retour de ce voyage une représentante de la délégation nous a transmis les coordonnées d'une école hôtelière située à Mahajanga (ville sur la côte ouest de Madagascar ) ; école dont la construction des murs a été financée par la Communauté Economique Européenne mais dans laquelle les équipements didactiques sont inexistant.

Nous sommes donc entrés en contact avec Madame Lucienne Ernould, directrice de cette école, à qui nous avons parlé de Cuisiniers Sans Frontières et de ses objectifs. Cette dernière nous a offert la possibilité de démarrer nos activités dans son école et de là à commencer tout un travail de recherche, d'aide technique et de financement.

Un des plus grands défis de ce projet demeure le financement. Nous avons déjà organisé certaines activités de levée de fonds et d'autres sont en cours.

Nous vous transmettons dans ce document le bilan de nos deux années d'existence et vous remarquerez que malgré notre discrétion nous avons été très actifs. L'équipe de Cuisiniers Sans Frontières se fixe comme objectif la formation d'une première cohorte en 2006.

## *Cuisiniers sans frontières*

Cuisiniers sans frontières est un organisme non gouvernemental (ONG) fondé par Jean-Louis Thémistocle Randriantina, chef cuisinier enseignant à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) à Montréal.

Cuisiniers sans frontières est une société à but non lucratif dûment enregistrée dans la province de Québec en vertu de la loi sur les compagnies, Partie III (L.R.Q., chap. C-38, art. 218). Le siège social est situé au 194, rue Faillon Ouest, suite 201, Montréal, H2R 2V7.

**Sa mission** est de combattre l'exclusion des personnes sous toutes ses formes et de favoriser la réinsertion sociale parmi les populations les plus démunies dans des pays en voie de développement.

**Son but** est de former des citoyens autonomes qui grâce aux formations dispensées par Cuisiniers Sans Frontières pourront se créer des emplois ou travailler dans un des domaines culinaires (cuisine, pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, boucherie, charcuterie, conserverie).

**Cuisiniers sans frontières** fera appel à tous les professionnels culinaires du monde pour venir partager leur savoir bénévolement.

**L'organisme** conduit sa mission dans le respect de la déclaration universelle des droits de l'homme sans aucune discrimination de race, d'opinion politique, philosophique et religieuse, auprès des populations civiles ceci dans le respect de leur culture.

## *Le projet*

Ce premier projet qui est situé à Mahajanga à Madagascar, est le résultat de plusieurs tractations avec l'ambassadeur de Madagascar au Canada, son Excellence Monsieur Florent Rakotoarisoa, Henri Ranaivoson, « chief of staff » de la Présidence de la République et de madame Lucienne Ernould, directrice de l'École des Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie à Mahajanga pour la formation et du partage des locaux.

Le projet consiste à recruter des chômeurs et de les former pour en faire une main-d'œuvre qualifiée à titre d'aides cuisiniers ou cuisinières, dont les besoins dans cette spécialité à Madagascar sont évidents. Les personnes formées pourront par la suite œuvrer à leur compte ou se diriger dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Le projet s'adresse principalement au milieu les plus démunis de la population, afin de leurs permettrent de pouvoir intégrer la société active. Présentement selon les statistiques du pays, 70 % de la population vivent en dessous du seuil de la pauvreté ( moins de 1.00\$ par jour )

Une école de formation hôtelière relevant du ministère de l'éducation est située à Tananarive. Mais il faut avoir nécessairement un certain degré de scolarisation pour s'y inscrire. La majorité des Malgaches ne peut donc espérer y entrer. Notre projet ne s'adresse pas à la même clientèle et n'entre pas en conflit avec la formation de cuisiniers hautement spécialisés donnée à cet endroit.

La formation d'aides cuisiniers sera d'une durée de 350 heures sur une période de trois mois suivi d'un stage de deux semaines en entreprise en collaboration avec l'Association des Hôteliers à Madagascar. Au démarrage, il est prévu un groupe de 25 à 30 élèves par session. Etant donné que nous démarrons le projet, nous avons envisagé pour plus d'efficacité de nous mettre à deux professeurs .

Le démarrage du projet est prévu pour Juillet 2006. Deux éminents professeurs de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) se rendront à Madagascar pour cette formation : Jean-Louis Thémistocle Randriantina, président de Cuisiniers sans frontières, chef cuisinier et professeur à l'ITHQ ; René-Yves Beaulé chef-cuisinier et enseignant à l'ITHQ qui sacrifiera le salaire d'une demi session, pour s'investir dans le projet.

Suite à l'expérience du projet pilote, il est prévu d'étendre la formation vers d'autres spécialités tel : pâtisserie, chocolaterie, boucherie, charcuterie, conserverie et aussi un cours de traiteur .

De plus, ce projet est un moyen de catalyser et de stimuler l'économie de la région et ou des régions avoisinantes, produisant des retombées économiques appréciables. Cuisiniers sans frontières fournira tous les outils nécessaires afin que le milieu puisse assumer par la suite la pérennité du projet.

## *Sommaire des cours de formation*

Le cours dispensé sera de formation en CUISINE D'ÉTABLISSEMENT, option cuisine classique française et malgache, lequel comprendra les modules suivants :

- Hygiène, salubrité et environnement
- Outillage et équipement
- Organisation et gestion physique d'une cuisine
- Technique de cuisson : viandes, volailles et Poissons
- Préparations fondamentales
- Fruits et légumes, potages et salades
- Hors-d'œuvre et entrées

Parmi les cours dispensés deux activités de financement seront prévues :

1. Vente de repas grand public, prêt à emporter via la boutique de l'école.
2. Buffet de fin de cours pour le grand public organisé par les finissants