



Rapport du projet TOUMA-NAFA

Projet de renforcement des compétences des filles mères



Décembre 2021

✓ **Rappel des objectifs et de l'approche du projet**

Le projet TOUMA NAFA ou « le bien être par le travail » est mis en œuvre par Keoogo, en collaboration avec MdM-BE, dans la région du Centre du Burkina Faso, en l'occurrence à Ouagadougou et dans le village de formation des filles mères créé par Keoogo. Pour une durée de 11 mois, ce projet cofinancé par Wallonie Bruxelles International, a été réalisé du 1er janvier 2021 au 30 novembre 2021. Le projet avait pour objectif de contribuer à la réinsertion socio-professionnelle et économique des jeunes filles vulnérables à Ouagadougou au Burkina Faso »De façon spécifique, il s'agissait de renforcer les compétences des filles mères et de favoriser leur réinsertion sociale, professionnelle et économique.

Au niveau de la mise en œuvre du projet TOUMA NAFA les approches suivantes ont été utilisées :

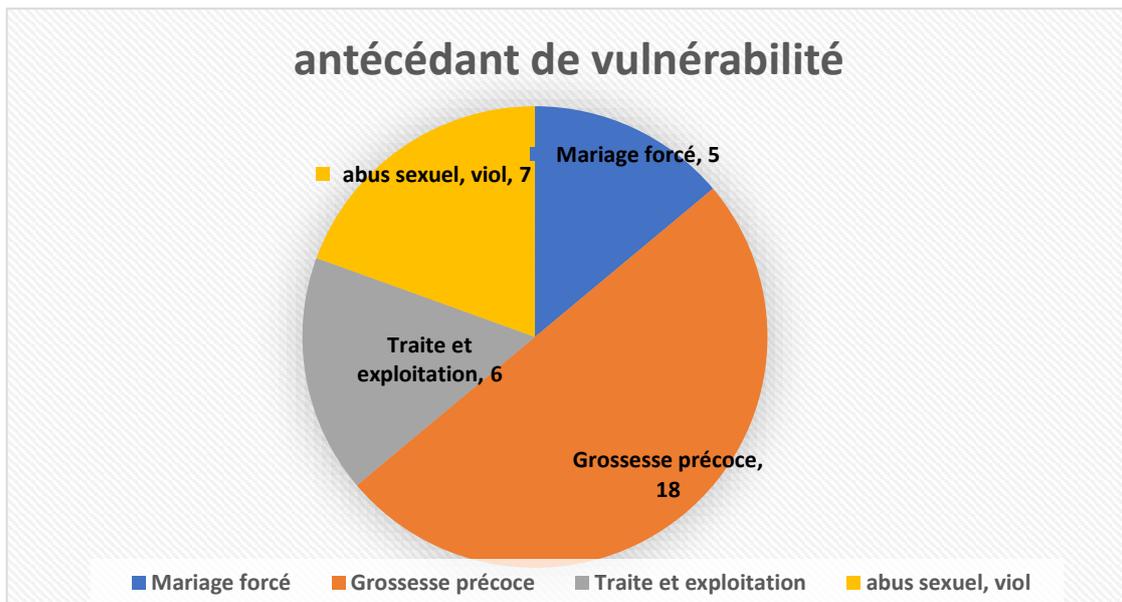
- Le renforcement de capacités opérationnelles du village de formation Beoogo Tienbo. Cette approche a consisté à un appui institutionnel qui a permis d'acquérir du matériel pour la mise en place des unités de formation au sein du village des filles Beoogo Tienbo
- L'organisation des formations théorique et pratique au profit des filles à travers un renforcement de connaissance et de compétence dans les domaines de l'aviculture, restauration et de la pâtisserie
- L'accompagnement psychosocial des filles formées a consisté à travailler à la consolidation de leur stabilité et à la restauration des liens familiaux.
- La diffusion des résultats du projet à travers la publication d'un article et une bonne communication à l'endroit des leaders communautaires

-

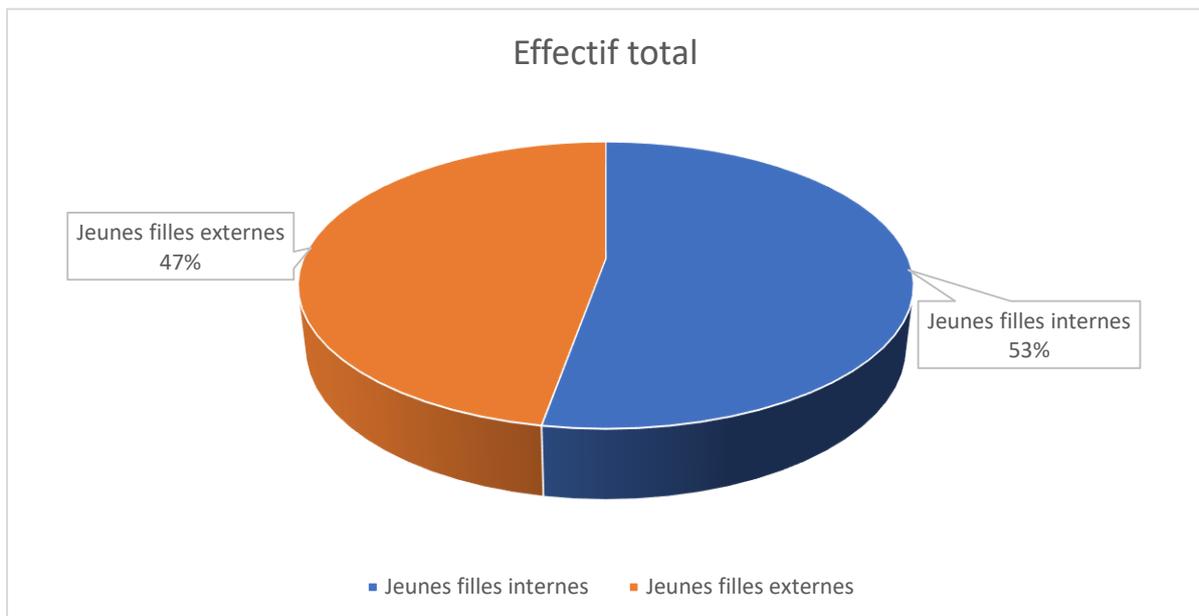
✓ **Public cible**

Les bénéficiaires sont des filles en situation de vulnérabilité qui ont été identifiées à Ouagadougou. Elles sont en général originaires des zones rurales, des familles précaires et aussi des zones périphériques de Ouagadougou et elles ont entre 16 et 24 ans. Le profil de vulnérabilité des pensionnaires du village est dominé par des antécédents de rupture de liens avec leurs familles suite à des violences familiales subies, des abus sexuels, après un mariage forcé ou d'autres problèmes de protection auxquels elles ont été confrontées en famille et qui se sont aggravés tout au long de leur parcours d'exclusion

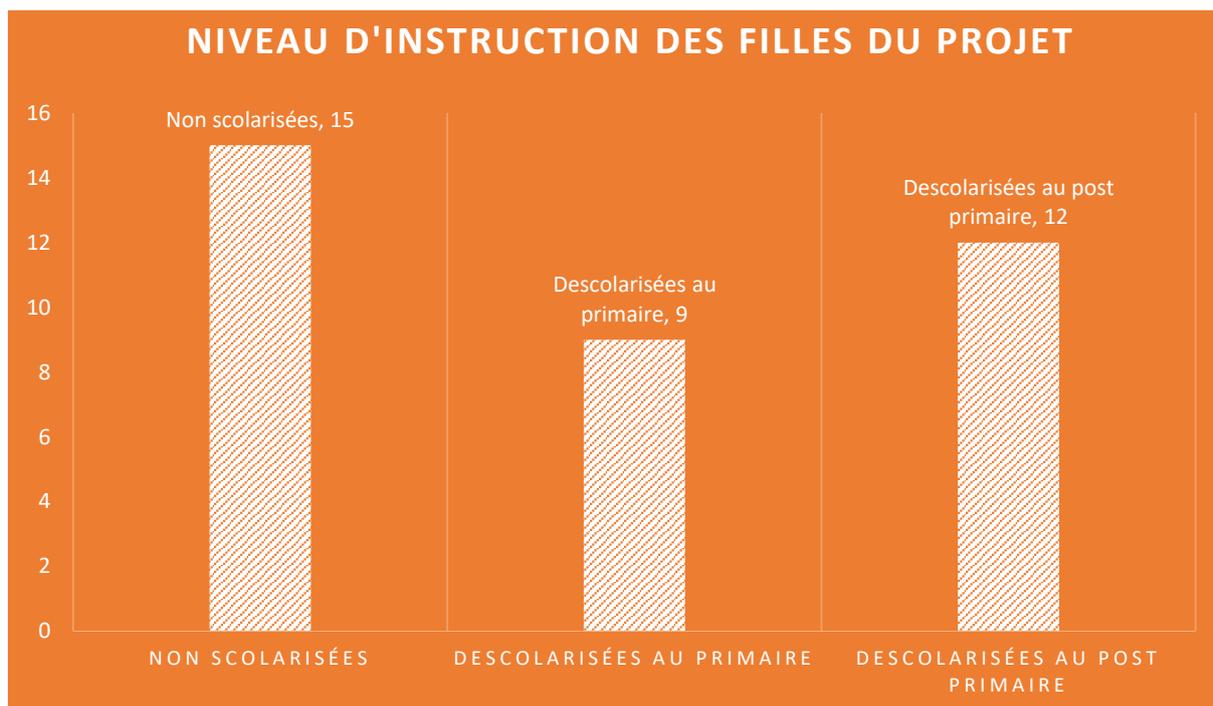
Antécédents de vulnérabilités familiales des bénéficiaires du projet



En terme de nombre, 36 filles ont bénéficié du projet dont 19 l'interne et 17 à l'externe.



En ce qui concerne leur niveau d'instruction, les filles sont réparties comme suit :



Réalisation des activités

Renforcement des capacités opérationnelles du village de formation des filles mères

Le village Beogo Tienbo ou village de formation des filles mères a été conçu en tenant compte de la mise en place des unités de formation pour faciliter la formation des filles. Le projet TOUMA NAFA ou « le bien être par le travail » a été une opportunité de mettre concrètement certaines de ces unités en place, de les équiper et les rendre opérationnelles. Dans ce sens 03 unités ont été mises en place et équipées. Il s'agit de l'unité restaurant, de l'unité boulangerie-pâtisserie et de l'unité aviculture.

- Pour l'unité Boulangerie- Pâtisserie, le projet a mis les ressources nécessaires pour l'acquisition des équipements suivants :



Congelateur



Groupe électrogène

Congélateur, groupe électrogène 16 Kva, Chariot de boulangerie Plâteaux pour pâtisserie, Pétrin spiral

élévateur, coupeuse, tronçonneuse, tricycle

Le besoin en fonds de roulement pour la boulangerie – pâtisserie relativement au projet est estimé en fonction des charges de fonctionnement.

- Pour l'unité restaurant les équipements acquis concernent



Matériel restaurant : ustensiles,



Cuisinières



Réfrigérateurs



Equipement restaurant

Cuisinières à gaz ; Bouteille de gaz (12kgs) ; Thermos, Marmites, Casseroles, Louches, Ecumoires, Fûts, Sceaux, Bassines, Plats thermos, Glacières, Réfrigérateur, Congélateurs grande capacité, Placards /restaurant/cuisine, Tables de restaurant, Chaises, Lot de nappes et serviettes, Lot de couverts, Lot de plateaux, plats ovales et ronds, Pincas Bac à glaçons

Divers petits matériels (couteaux, mortier, pilon, spatule, fourneaux, mixeur électrique et mixeur manuel, protège nappes, saladier, sellier, poubelles, sachets poubelle, balai, serpillières, planches, grillage à braiser, tamis, friteuse, poêles, paniers à rangé, tasses, verres

- Pour l'aviculture

Le projet a permis la construction d'un poulailler et équipement de poulaillers

Le bâtiment du poulailler a une superficie intérieure de 40m² : largeur 4m, longueur 10m, avec une toiture à un versant pour



Construction pouailler



Construction pouailler avancée



Construction pouailler finalisée

une hauteur de 3,8m du côté le plus haut. L'ossature du bâtiment est mixte. Les fondations sont de type superficiel en béton armé pour les poteaux et en béton cyclopéen pour les semelles filantes sur lesquelles repose un sous-bassement en parpaing plein de 20x20x40. Les éléments porteurs de la toiture sont constitués de :

- Tubes métalliques rectangulaire 80x40mm lourd pour les fermes.
- Les pannes sont en chevrons bois rouge supportant les tôles ondulées de 27 /100è.

Les façades latérales sont composées de grilles métalliques encastrent sur trois (03) couches de maçonnerie en parpaing creux de 15x15x40 enduit crépis sur toute la longueur avec un béton armé pour appuis de baie. Des bâches déroulantes sont fixées sur tout le long de la partie supérieure des grilles du poulailler servant de protection lors des pluies en saison pluvieuse. Le bâtiment comporte une porte métallique persel en dessous de laquelle est construit un bac pour désinfection en parpaing plein de 20x20x40. La surface au sol dans le bâtiment comporte une chape bouchardée facilitant ainsi le nettoyage et la désinfection à l'eau du poulailler.

L'équipement et le matériel nécessaire pour le poulailler ont été acquis comme suit :



Mangeoires pour poussins



Abreuvoirs

Pondoirs, Trémies-mangeoires, Abreuvoirs ; Lampes solaires ; Matériel vétérinaire (Seringues, pulvérisateurs) ; Petits matériaux (Pelles, brouette, manteau) ; Eleveuse en bois ; Poussiniers

Le projet a fourni les ressources en termes de fonds de roulement afin d'assurer les dépenses liées à l'achat des poussins, de l'aliment, des produits vétérinaires et sanitaires

- Formation des filles



Cours théorique aviculture



Cours théorique restauration-pâtisserie

Pour la formation des filles dans les différentes filières la méthodologie basée sur la théorie des groupes a été utilisée. Théorie des groupes de 9 pour la restauration et la pâtisserie et théorie de groupe de 12 pour l'aviculture. Le format du groupe est volontairement limité à un effectif maximum de 09 à 12 personnes par session afin de permettre un encadrement efficace et personnalisable tout en permettant un travail sur la cohésion de groupe. Etant donné la composition des groupes faits de lettrées et de non lettrées et afin que la formation soit participative et que les apprenantes puissent bien assimiler les différents modules, chaque module a fait l'objet d'une projection dans laquelle se trouvait des textes accompagnés d'images d'illustrations. Les apprenantes lettrées lisaient les textes et celles non lettrées interprétaient les images d'illustration. Après une séance de debriefing est faite pour recueillir les compréhensions des projections par les filles. Ces séances étaient suivies de recadrage et d'explications complémentaires de la part des formateurs.



Atelier pratique restauration



Atelier pratique aviculture



Atelier pratique pâtisserie

Les différentes personnes ressources qui ont assuré les formations, ont mis en place un parcours de formation adapté de 9 mois

incluant la théorie, la pratique et le suivi. Ce parcours a permis de fournir aux filles, (surtout celles qui ont des difficultés de concentration), les armes pour aborder dans les conditions optimum le parcours en limitant le risque de décrochage et d'abandon. Dans ce parcours il a aussi été question, au-delà de l'acquisition des connaissances de travailler avec ces filles sur

l'intégration dans la formation, d'où la nécessité de les avoir placées dans des situations concrètes afin qu'elles trouvent le cadre de développer les différentes compétences constitutives des « soft skills » soit notamment la confiance en soi et des autres, la confiance en l'avenir, la

gestion des émotions et du stress, la gestion du temps, l'empathie et le sens du collectif, la motivation et l'envie d'entreprendre.

Que ce soit en aviculture, en restauration ou en pâtisserie, à la fin de chaque session, les filles sont invitées à un bilan en présence du formateur et des éducatrices. Ces bilans permettaient de faire dans un premier temps un bilan collectif de la formation puis un bilan individuel avec des orientations nécessaires.

- **Appui psychosocial**

Sur la base d'une programmation hebdomadaire d'entrevues avec les pensionnaires, les trois éducatrices référentes, avec l'appui des mères éducatrices, ont réalisé en 374 counselings soit en moyenne 10 counseling par fille, qui ont permis à l'équipe de parvenir à une meilleure compréhension de la situation des pensionnaires (difficultés vécues, troubles relationnels, crises d'humeurs, préoccupations face à la formation, etc.) et d'organiser des réunions de suivi de l'évolution de la situation des filles et des conférences de cas pour les cas jugés complexes.. Globalement les situations de ces filles, prises individuellement ont connu des améliorations sensibles qui ont été ressenties dans leur investissement pour les formations, pour la vie au sein du village et dans leur rôle de mère pour la prise en charge de leurs enfants. Dans le cadre du soutien psychosocial des sorties en famille et des visites des parents au village ont été encouragées dans l'objectif de renforcer les liens familiaux restaurés et préparer les retours en famille.

- **Résultats atteints**

Le projet TOUMA NAFA a permis à travers les activités réalisées ci-dessus déclinées, d'atteindre les trois résultats tangibles :

- les unités de formation et de production en élevage, restauration, boulangerie pâtisserie sont fonctionnelle pour la formation des jeunes filles vulnérables,
- Les pensionnaires du village Beogo-Tienbo bénéficient de formations en aviculture, restauration et en boulangerie-pâtisserie et leurs capacités professionnelle et économique sont renforcées
- les filles formées bénéficient d'un suivi pendant et après la formation et de kits individuels d'installation

1- r l'opérationnalisation des unités de formation,

le projet a effectivement permis la mise en place et l'équipement des différentes unités de formation. Cet investissement a permis de renforcer les capacités opérationnelles du village de formation des filles et de permettre la mise en œuvre effective des formations dans le domaine

de la restauration, de l'aviculture et de la pâtisserie. Pour la boulangerie le projet a permis d'acquérir tous les accessoires mais le retard accusé dans la réception du four central n'a pas permis la mise en place de la boulangerie.

Par ailleurs les unités ont été des cadres où les ateliers pratiques ont été organisés afin de consolider le trajet d'apprentissage des filles. La mise en route des unités de formation a été mise à profit pour contribuer au fonctionnement du village. Dans ce sens la production en pâtisserie est utilisée pour l'amélioration du goûter des enfants à l'école maternelle. Quant à la restauration, elle est sollicitée pour l'organisation des pauses café et déjeuner lors des formations organisées dans le village par keogo ou par les partenaires. Ces opportunités ont été saisies pour mettre en situation réelle de services en restauration. Le restaurant permet donc de générer déjà de petits revenus et contribue au fonctionnement du centre. Il participe aussi à l'organisation du goûter pour les enfants de la maternelle tout comme l'unité de pâtisserie.

Images restauration et Pâtisserie



Pose couvert



Service comptoir



Restaurant fonctionnel



Préparation pâtisserie



Figure 1



Présentation diverses pâtisseries



Goûter pour les enfants de la maternelle

Image aviculture



Désinfection du poulailler



L'intérieur du poulailler



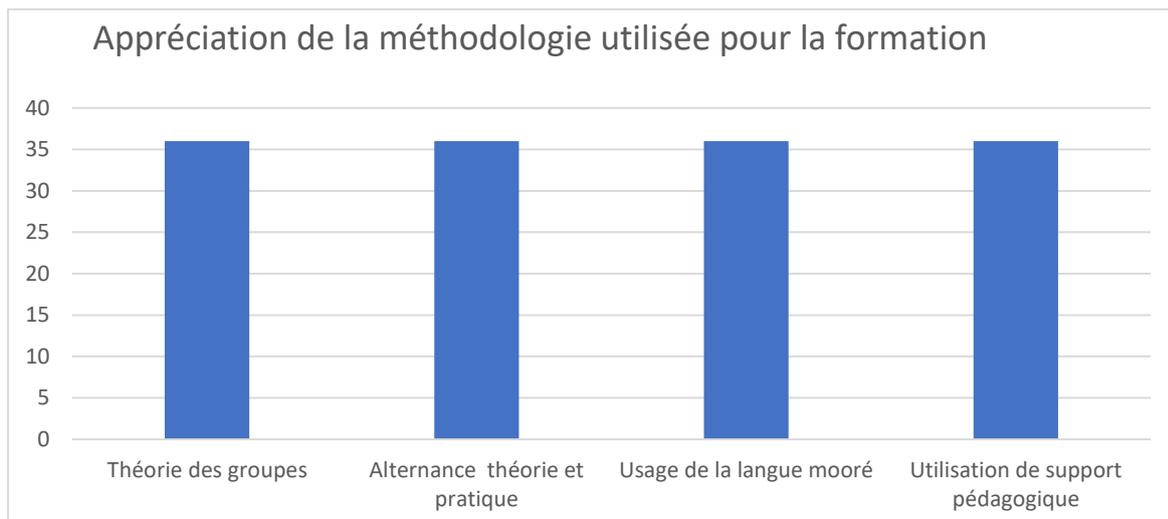
2- Pour la formation des filles en aviculture, restauration et boulangerie-pâtisserie,

Exceptée la formation en boulangerie pour la raison citée plus haut, les filles ont été formées dans les 03 autres domaines. A travers un parcours de formation alternant théorie et pratique, les filles ont acquis des compétences dans ces 03 corps de métiers entrant dans le cadre du renforcement de leur compétence professionnelle. L'effectivité des ces formations et l'acquisition de nouvelles compétences permettent aujourd'hui à ces filles de gérer ces différentes unités de façon autonome et leur permettra de mettre en place des activités de génératrice de revenus à la sortie du village ou de rechercher de l'emploi.

3- Pour le suivi et la dotation en Kits,

Pour le suivi, le projet a facilité la mis en place d'un dispositif de suivi fonctionnel pendant et après des filles et de leur formation, Ce dispositif intègre le suivi collectif et individuel à travers des fiches individuelles et une base de données où toutes les informations relatives aux filles sont enregistrées. Pour consolider le suivi des filles, des réunions de suivi et des conférences de cas ont été organisées à l'effet d'évaluer constamment l'évolution de la situation de filles et les progrès réalisés. Ces différentes rencontres autour des filles ont été des bonnes pratiques pour adapter le suivi et ont permis d'apporter le soutien approprié dont chacune des filles avaient besoin. Enfin, une enquête de redevabilité a été organisée auprès des filles afin de recueillir leur appréciation sur de la méthodologie utilisée pour les formations, les changements opérés et la durée de la formation.

De l'appréciation de la méthodologie utilisée pour les formations : la théorie des groupes et l'alternance entre théorie et pratique ont été la principale méthodologie du projet pour la formation des filles. Cette méthodologie avait pour objet de faire acquérir aux jeunes filles bénéficiaires des connaissances et des aptitudes dans le domaine de la pâtisserie, de la restauration et de l'aviculture. La formation a été dispensée de façon intensive pendant 3 mois par les formateurs mobilisés pour la formation des 36 filles. 36 filles ont participé à l'enquête de satisfaction et de redevabilité. Les 36 ont été satisfaites de la pertinence de la méthodologie

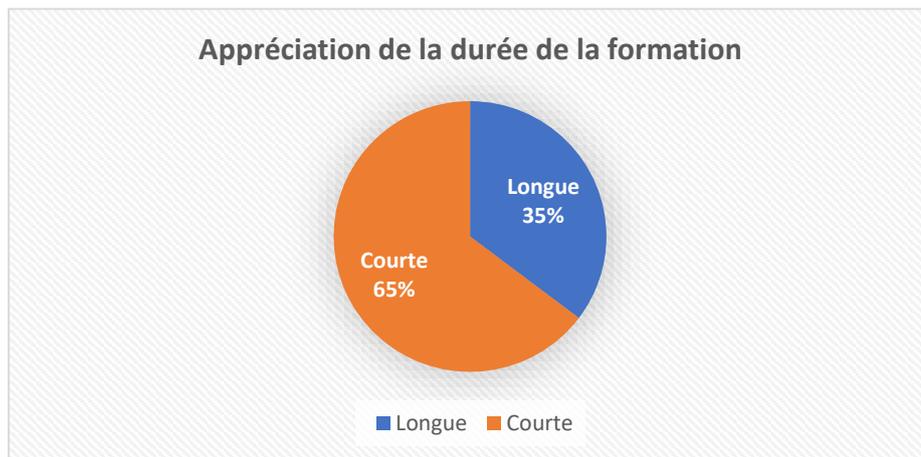


et la qualité de l'animation pédagogique. La formation dans les corps de métier Pâtisserie-restauration et aviculture a été jugée utile par toutes les filles

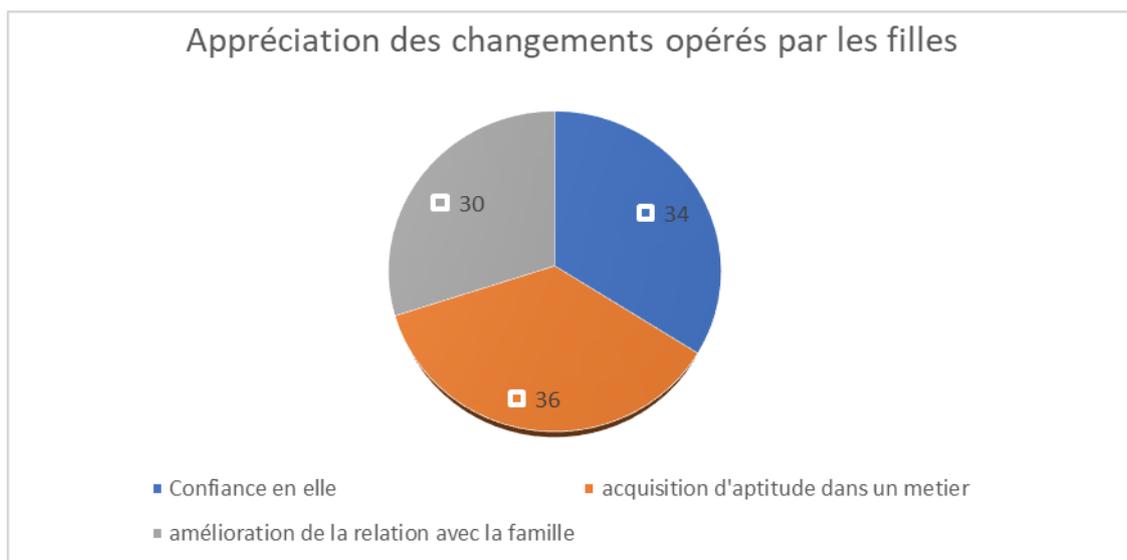
A l'unanimité les filles ont affirmé que la théorie des groupes et l'alternance en théorie et pratique ont été pertinentes et utiles en sens qu'elles ont permis à chacune de bien participer à la

formation. Elles ont indiqué que les modules dispensés à travers les cours théorie et les travaux pratiques leur ont fait acquérir des connaissances et des aptitudes utiles. Elles ont toutes apprécié l'importance accordé aux travaux pratiques qui ont été très bénéfiques pour l'apprentissage de l'utilisation du matériel et des équipements. A 100%, elles ont apprécié l'utilisation de la langue mooré dans l'animation pédagogique et l'utilisation des supports pédagogiques qui ont contribué a facilité la transmission et l'acquisition des connaissances et des aptitudes.

Cependant, pour la durée de la formation 65% des filles ont jugé qu'elle était courte et 35 ont indiqué qu'elle était longue.



Des changements opérés : 34 Filles sur 36 soit 94,44 % déclarent avoir pris confiance en elle, 30 soit 83,33% apprécient positivement les relations avec la famille. Elles constatent une grande amélioration à ce niveau et 36 soit 100% des filles



Pour la dotation en Kits

A l'issue des formations dans les différentes unités auxquelles 36 filles ont participé, le projet a offert à chaque fille un kit minimum d'installation. Ces kits sont des outils de démarrage en vue d'aider à la création de leurs propres activités génératrices de revenus dans leur communautés respectives. Un contrat précisant les modalités d'acquisition et de gestion des kits a été signé avec les filles. Un rapport de suivi sur l'effectivité de l'installation, sur l'état des kits remis, les difficultés et les appuis apportés sera rédigé 6 mois après leur installation.



Remise Kit pâtisserie



Remise kit restauration



Remise Kit aviculture



Photo de groupe à la remise des Kits

- Diffusion des résultats du projet

Un article de journal publié et une rencontre avec les leaders communautaires en l'occurrence



Une vue des femmes leaders et des filles formées

les femmes leaders sur l'expérience du projet TOUMA NAFA ont été réalisés. L'objectif étant, à travers la diffusion du processus, les résultats et la pédagogie du projet, de faire la promotion des femmes et en particulier les filles en situation de vulnérabilité. La rencontre avec les femmes leaders a regroupé 20 femmes leaders. Ce fut une occasion de présenter les réalisations du projet à travers des présentations du projet, des images du projet, des témoignages des formateurs, des bénéficiaires, de l'équipe du projet et une visite guidée des différentes

unités de formation.

1.1 Difficultés rencontrées

Quelques difficultés ont été rencontrées au cours de la mise en place des activités du projet.

- 1- Le retard dans la mise en route des formations. Cette difficulté était liée à la sélection des formateurs. Les offres financières proposées étaient au-delà des ressources budgétisées dans le projet. L'équipe a pris donc un peu de temps pour le recrutement de formateur dont l'offre financière correspondait à l'enveloppe disponible.
- 2- La non acquisition du four central pour la mise en place de la boulangerie : le processus d'acquisition du four pour l'installation était en cours avant la validation du projet Touma Nafa. Cela a été considéré comme un acquis pour le projet qui devrait contribuer avec l'achat de matériel accessoires et du matériel pour la pâtisserie ; Malheureusement, jusqu'à la fin du projet l'acquisition du four central n'a pas été effective. Les raisons avancées par le partenaire qui s'était engagé sont liées à l'avènement de la COVID19 qui n'a pas permis de mobiliser la totalité des ressources pour l'achat du four. Par conséquent l'unité de boulangerie n'a pas été opérationnelle comme souhaité. Seul volet pâtisserie a été mis en place et a été fonctionnel pour la formation des filles.
- 3- La disparité des niveaux d'instruction des filles. Selon les formateurs la disparité des niveaux de base des jeunes filles a été une contrainte indéniable sur le plan pédagogique et pour le déroulement des sessions de formation. Les formateurs ont dû faire recours à des supports visuels et au suivi individualisé de certaines filles afin de contourner cette difficulté.
- 4- L'organisation de formation combinant 03 catégories de métier (Pâtisserie-restauration et aviculture) a été difficile à suivre par certaines filles.

1.2 Suggestions

Pour l'organisation des formations à venir les suggestions suivantes sont faites :

-Pour l'organisation des formations, permettre aux filles de faire un choix de corps de métier dans lequel elle souhaiterait être formée. Dans ce sens il sera nécessaire de mettre en place un système de passage des filles dans les différentes unités de formation pendant une période à déterminée. Cette rotation dans les unités permettra à chaque fille de faire un choix pour la spécialisation.

-Prévoir un budget conséquent pour le recrutement des formateurs

-Pour la question de la disparité des niveaux, organiser un atelier de partage d'expérience avec d'autres formateurs sur la stratégie proposée au cours du projet afin de l'améliorer.

-Prévoir pour les formations prochaines des stages en dehors des unités existantes au sein du village de formation des filles. Cela aura l'avantage de confronter les filles à d'autres réalités dans ces différents corps de métier que celles du village. Toute chose qui pourrait participer à renforcer leur formation et à les sensibiliser sur le monde du travail.

Conclusion

Les bénéficiaires ont été au cœur de ce projet qui a été mis en œuvre exclusivement à destination de leur renforcement de capacités. La méthodologie de formation renforcée par un accompagnement individuel a été bien adaptée. Ce projet a été une véritable opportunité de renforcement de capacité aussi bien pour le village de formation des filles que des filles elles-mêmes. Outre l'acquisition des compétences et aptitude, ce projet à travers les formations a permis la création d'une dynamique au sein du groupe des filles : le fait d'apprendre ensemble pendant plusieurs mois a permis aux filles de mieux se connaître, de renforcer la confiance entre elle. Il leur a permis aussi de développer l'expérimentation de l'effort, leur estime de soi et la confiance en soi.