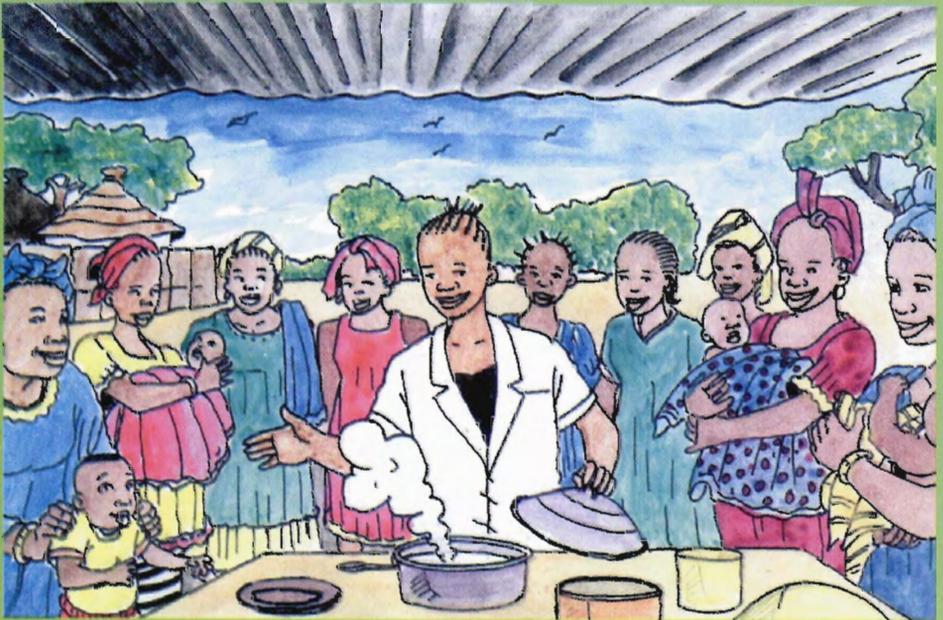




# Kadia au service de la communauté



Le Projet JÓG Sénégal fait partie de l'ensemble des activités de l'Initiative en matière d'Éducation pour le Développement et la Démocratie (EDD), financé par JSAID/Sénégal. JÓG, ce qui signifie «se lever» en Wolof est le sigle pour «Jeunes Filles et Femmes Orientées à Gérer l'Avenir du Sénégal».

Le but du Projet JÓG est de contribuer à l'amélioration de l'accès, du maintien et de la réussite des filles dans le système éducatif du Sénégal, selon les priorités établies dans le PDEF par le Ministère de l'Éducation Nationale. Trente (30) écoles élémentaires et quatre (4) centres d'enseignement technique féminins (CETF/CRETf) dans les régions de Louga, Fatick, Diourbel et Dakar ont été ciblés pour les interventions du Projet JÓG.

Les stratégies JÓG pour atteindre les buts fixés et ainsi enlever les sources de blocage qui empêchent les filles d'accéder, de rester et de réussir à l'école sont multiples. Les grandes lignes d'action pour les écoles élémentaires sont :

- La sensibilisation et la formation de la communauté en droits humains, hygiène et santé, résolution de problèmes, calcul pour la gestion, et entrepreneuriat (les modules à la vie active)
- La mise en place des Comités de Gestion de l'Éducation (CGE) et leur formation en gestion
- La construction/réhabilitation des toilettes et latrines, et leur désignation sécrée : «garçons», «filles», «enseignants»
- La construction/réhabilitation des murs de clôture.
- La réhabilitation des salles de classe
- La mise en place de banques de fournitures scolaires, accessibles à tout élève
- La formation de tous les enseignant(e)s en approche genre
- La conception, production et distribution de sept (7) livrets supplémentaires avec comme thème les femmes et filles exemplaires
- L'intégration de modules à la vie active dans le curriculum des classes de CM1.

© Ministère Éducation

INEADE - Dakar, 2002

ISBN

**Coordination :** Ch. AW  
M. RAMBAUD  
**Supervision :** Ch. DIAKHATE  
S. FALL  
C. H. NTCHOUGAN-SONOU  
M. DIOP KANE

Conception et réalisation : S. FALL

Illustrations : F. FALL

Impression : SIFNI

**FALEDIT**

*Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays.*

En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français du copyright. Cette reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

**Anta Diallo COULIBALY**

# Kadia au service de la communauté



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION



Projet J06 / Sénégal  
Créative Associates International, Inc.  
en partenariat avec Tostan et ADEF/Afrique

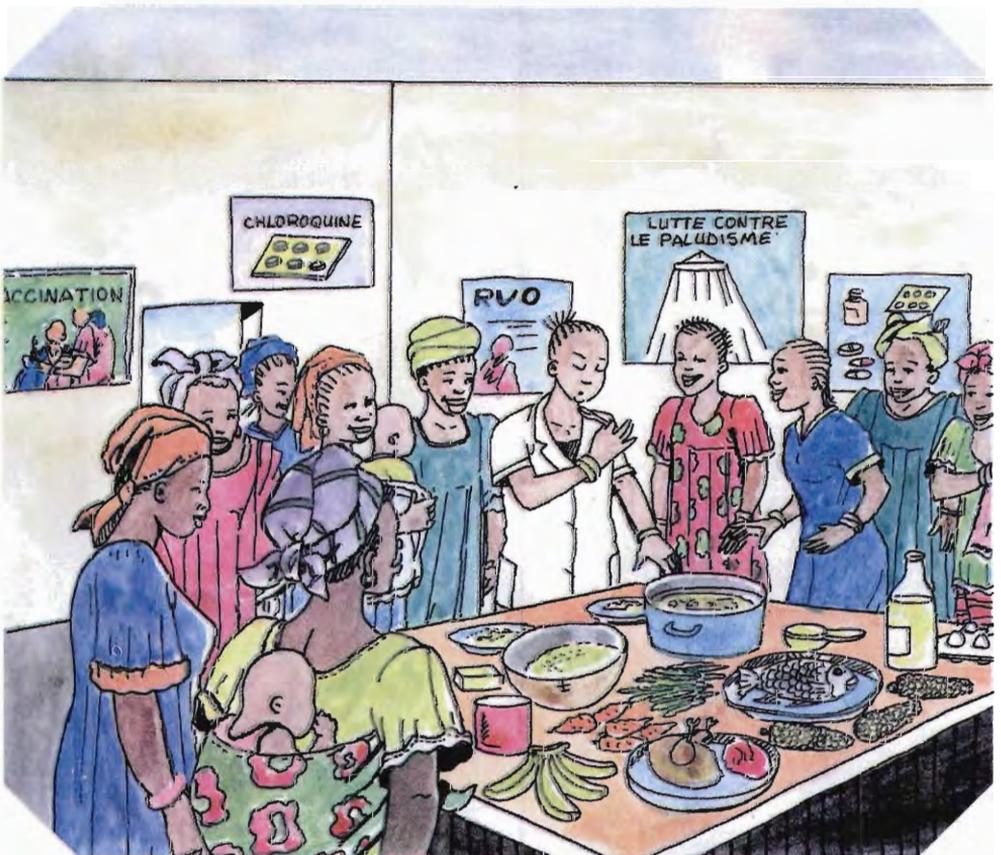
Mayoro est l'infirmier de la Case de Santé de Mbayène. Il est né en ville et fait partie maintenant des notables du village.

Sa femme s'appelle Kadia. Elle est née à Mbayène et travaille à la Case de Santé du village. Mayoro aime raconter l'histoire de sa femme.



Dans le dispensaire de Mbayène, il y a un centre de santé. C'est une grande salle où l'on soigne les enfants.

Les mamans viennent avec leurs bébés. Ils sont consultés, pesés et vaccinés. On s'occupe aussi de leur alimentation. Le centre est créé par Kadia. Elle y organise des séances de cuisine. Les femmes du village aiment ces moments - là. D'ailleurs, Kadia a fait un calendrier de visites pour Gassane et les villages environnants.



Kadia est l'aînée de sa famille. Elle a fait l'école jusqu'en classe de cinquième au collège.

Malheureusement, au milieu de l'année scolaire, sa mère est décédée. Elle était en état de grossesse. Le paludisme l'a atteinte. Elle s'est mal soignée.

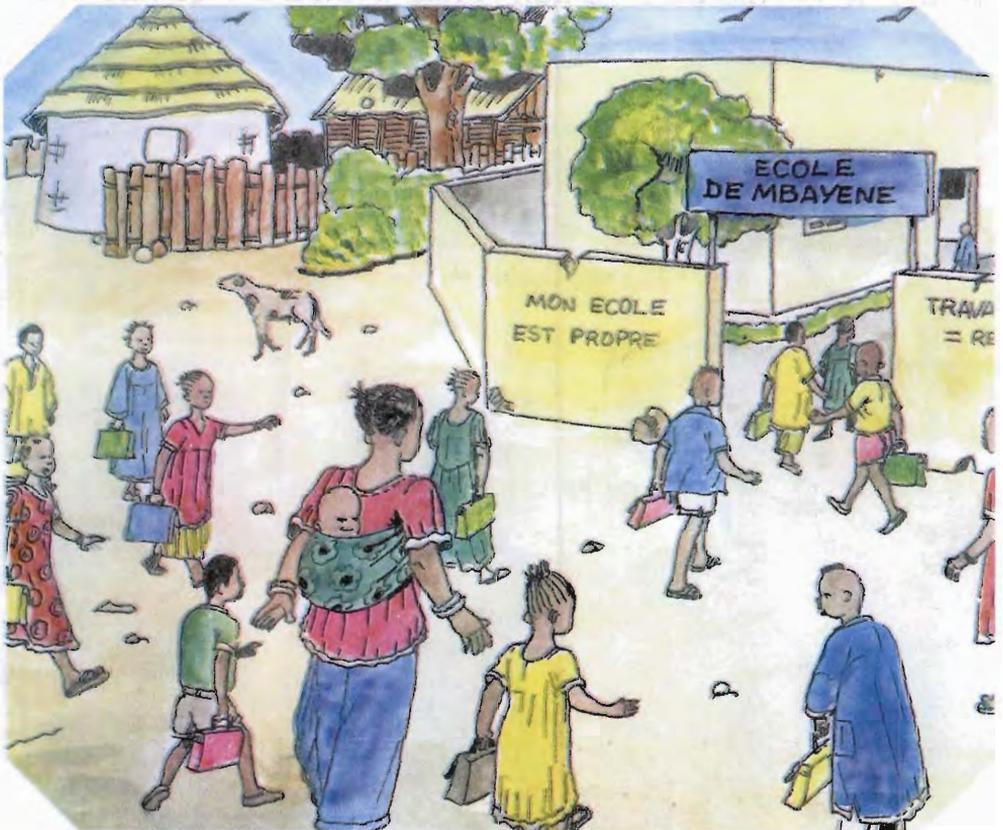
Quand la nouvelle est annoncée, tout le village est inquiet. Les frères et sœurs de Kadia étaient très jeunes. La grand-mère vit dans la maison. Elle s'occupe de ses petits-enfants. Elle a de la bonne volonté, mais c'est difficile pour elle. Elle est trop âgée. Elle a demandé à son fils de retirer Kadia de l'école pour l'aider. Kadia avait alors quinze ans.



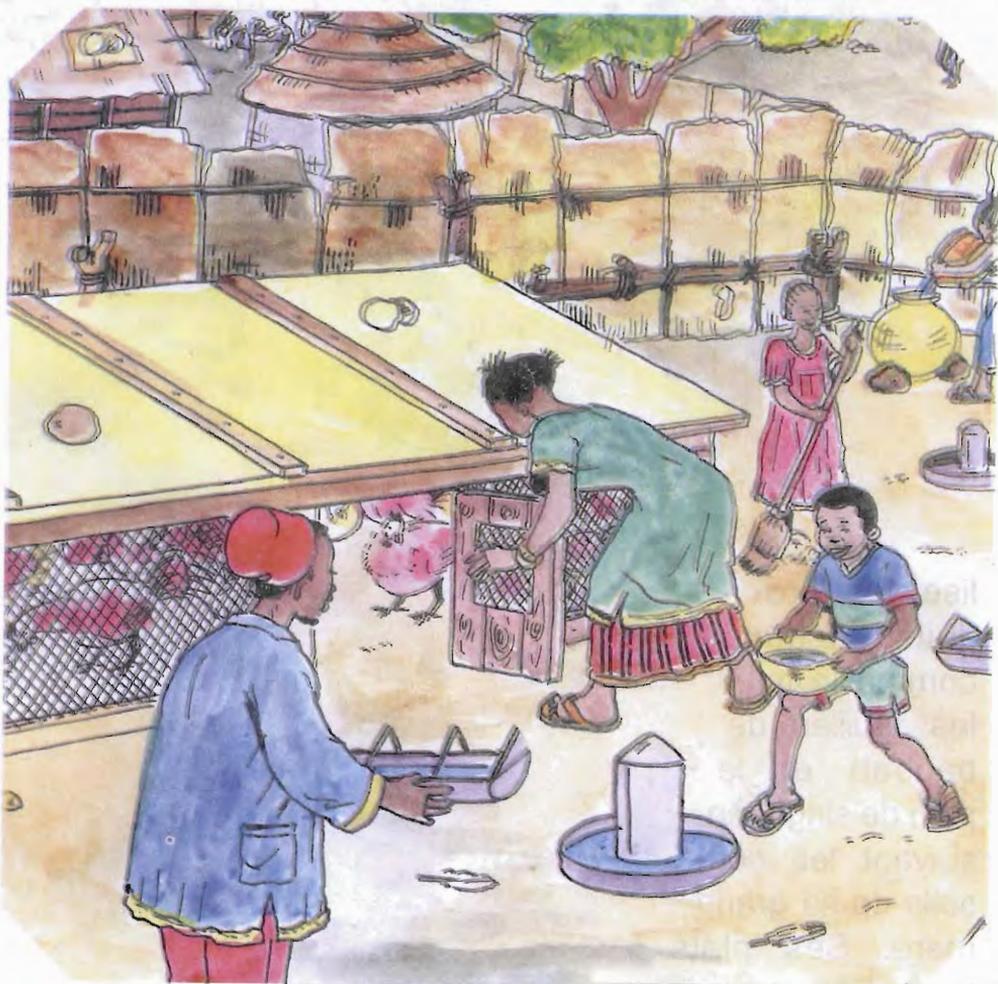
Kadia a abandonné l'école malgré elle. Elle aide sa grand-mère et profite beaucoup de ses conseils.

Le matin, Kadia réveille ses frères et sœurs écoliers. Elle les aide à se préparer et les conduit à l'école. Badou, le benjamin, se lève aussi. Il refuse de rester auprès de grand-mère.

Kadia le porte sur son dos pour accompagner les enfants à l'école.



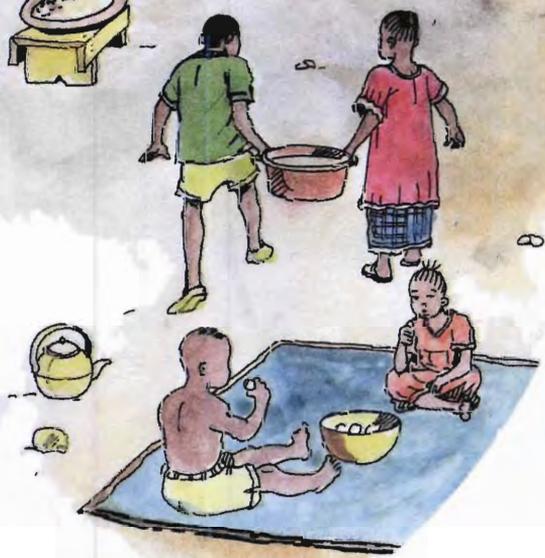
Grand-mère et ses petits-enfants sont des amis.  
Elle leur raconte souvent de belles histoires.



À la maison, Kadia, avec l'aide des enfants et de son père, aménage un poulailler. Les enfants mangent souvent des œufs. Kadia a appris en puériculture que les oeufs sont riches. Ils permettent aux enfants de grandir normalement.

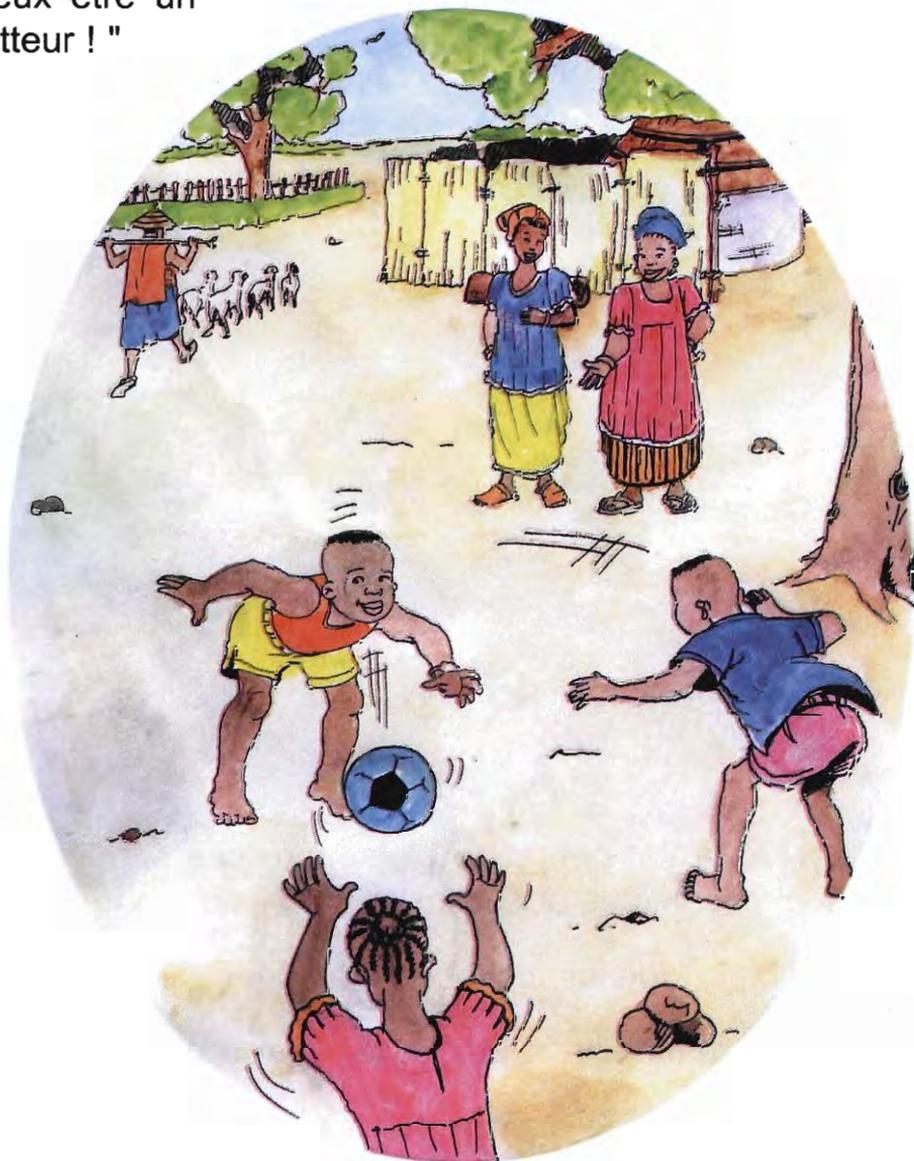


Elle utilise les produits locaux comme le lait, les feuilles de baobab et le pain de singe, en suivant les conseils de sa grand-mère. Ses plats sont très nourrissants.



Au village, le petit Badou est souvent taquiné parce qu'il est bien portant.

" Toi, tu  
peux être un  
lutteur ! "





Kadia est heureuse d'entendre ces paroles. Les voisins lui posent des questions.

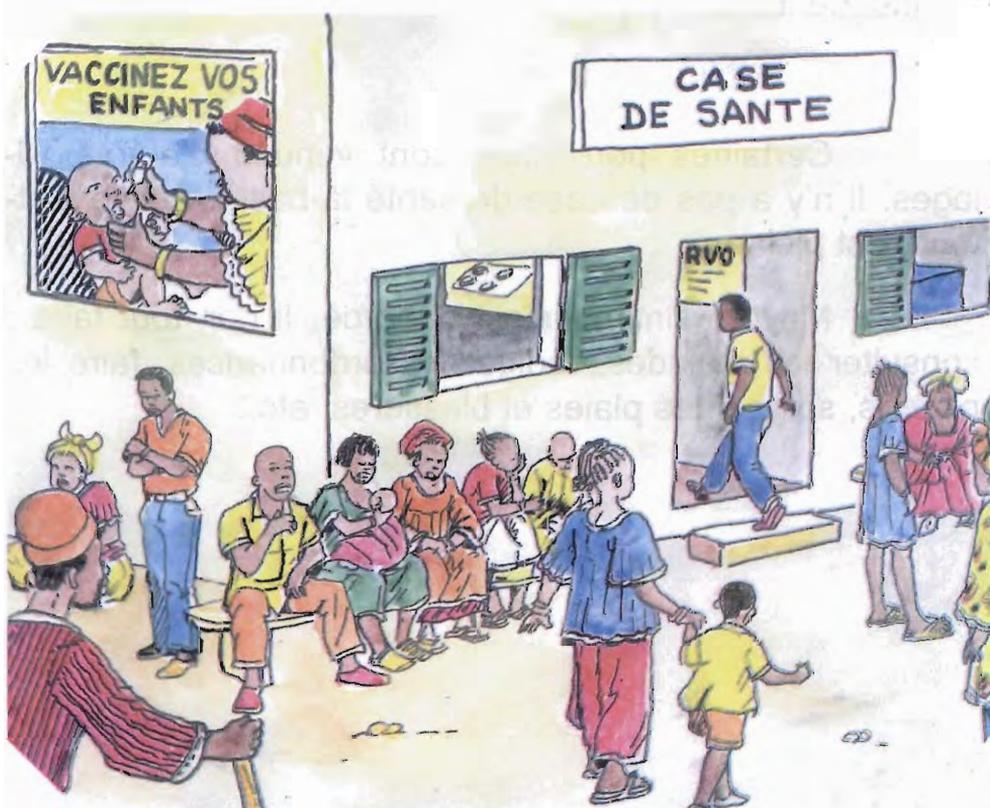
- "Mais, que lui donnes-tu à manger ? Il est beau !"

La jeune fille répond, avec le sourire :

- " La bonne nutrition fait la bonne santé ".

De plus en plus, les voisins font comme Kadia. Mais à Mbayène, des enfants sont malades. Ils ne mangent pas bien.

Ils tombent malades après le sevrage. Ils mangent du couscous seulement. Pourtant, pour bien grandir, ils doivent manger de la viande, du lait, des œufs, du poisson, des légumes et des fruits.



Chez Kadia, les enfants sont en bonne santé. Elle applique les conseils de grand-mère et les leçons apprises en puériculture.

Un jour, pendant l'hivernage, le petit Badou tombe malade. Grand-mère veut appeler le guérisseur. Kadia pense que son frère a le paludisme. Il faut l'emmener au dispensaire.

À la Case de Santé, il y a beaucoup de malades. Ils attendent tous Mayoro.

Certaines personnes sont venues d'autres villages. Il n'y a pas de case de santé là-bas. La salle d'attente est pleine.

Mayoro l'infirmier est débordé. Il doit tout faire : consulter les malades, rédiger les ordonnances, faire les piqûres, soigner les plaies et blessures, etc...



Une fille de salle est là pour aider Mayoro. Mais elle ne peut pas faire certains services. Elle ne sait ni lire, ni écrire.

Alors, Kadia demande à Mayoro si elle peut l'aider. Il lui demande de revenir plus tard.

Dix jours plus tard, Kadia revient voir Mayoro. Cet après-midi-là, il est encore occupé. Mais Kadia ne se décourage pas.

Au bout de deux mois, Mayoro la reçoit. L'infirmier lui demande :

- " Tu veux vraiment travailler ici ? Sais-tu que c'est difficile ? "

La jeune fille répond :

- " Oui, je sais "

L'infirmier demande alors :

- " Que sais-tu faire ? "

Kadia répond :

" J'ai appris à l'école à stériliser des objets. Je sais comment on fait pour éviter les microbes. Ils sont presque partout. Je sais aussi préparer la boisson de la santé pour un enfant qui a la diarrhée "

Très content, l'infirmier lui dit :

- " Est-ce que tu peux la préparer ? "

"Oui, lui répond Kadia "

- " Je mets dans un litre d'eau potable, trois pinçees de sel et huit morceaux de sucre. "

Kadia intéresse beaucoup Mayoro. Mais il n'a pas de budget pour la payer.

Kadia lui dit alors :

- " Je vais travailler comme volontaire. J'aime la médecine ".

L'infirmier comprend que la jeune fille est déterminée. Il lui dit :

- " Tu peux venir demain. Tu vas travailler les après-midis de quinze heures à dix-sept heures. Tu vas commencer par nettoyer les salles et petit à petit, tu vas faire les soins. "



C'est ainsi que Kadia commence à travailler à la Case de Santé de Mbayène.

Après deux mois de travail, Kadia est chargée de nettoyer les instruments de soins. Elle soigne les blessures, elle est aussi très accueillante.

Elle aime les enfants et devient l'amie des parents.

Pendant les vacances, le dispensaire reçoit beaucoup d'enfants malades. Ils sont mal nourris. Kadia est triste. Elle dit à l'infirmier :

- " Tous ces enfants sont mal nourris ! On peut les aider ! "



Mayoro lui répond :

- " Mais, comment ? On n'a pas de moyens ! "

Kadia explique : " En plus des pesées, on peut préparer des repas complets pour les enfants, une fois par semaine.

Avec votre permission, je peux appeler les parents. Je vais leur expliquer ce que nous pouvons faire. Ensemble, on va trouver des solutions ".

Mayoro est d'accord. Kadia convoque une dizaine de parents et leur parle.



Les parents décident de participer. Ils donnent des produits ou de l'argent.

Un mois plus tard, Kadia commence les séances de nutrition. Petit à petit, le nombre de parents augmente. Après plusieurs séances, les enfants commencent à se porter mieux. Tout le village se mobilise pour aider Kadia.

Dans la cour du dispensaire, la communauté construit une grande salle.



Les meubles sont faits avec les matériaux locaux. Le centre de soins et de prévention vient d'être ouvert dans la case de Santé de Mbayène.

Au centre de soins et de prévention, Kadia a fait un calendrier pour la visite médicale de tous les enfants. Elle organise des séances culinaires.

Les populations de Mbayène aiment beaucoup ces moments.

Après les élections locales, le conseil rural embauche Kadia. Elle est contente de recevoir son premier salaire.

Aujourd'hui, Kadia et Mayoro se sont mariés. Ils ont un garçon et une fille.

Kadia va souvent à l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA). Elle y travaille de temps à temps comme animatrice. Elle fait découvrir les plats préparés avec les produits locaux. En même temps, elle apprend des techniques modernes de transformation des produits locaux.

Les recettes de Kadia ne sont pas chères. En voici deux :

## SANKHAL ROYAL

### Ingrédients :

Sankhal de mil	1 kg
Raisin sec	100 g
Macédoine	250 g (carottes - choux - haricot vert)
Beurre	100 g
Eau	1 litre
Sel	(selon le goût)

### Technique de préparation :

Dans une calebasse, mettre le Sankhal, y ajouter 1/10 d'huile pour éviter qu'il ne colle à la cuisson, brasser et mettre de l'eau salée et la passer à la vapeur. Laisser cuire 15 min., le verser dans un récipient, asperger d'eau, bien mélanger, cuire une seconde fois à la vapeur, répéter l'opération jusqu'à la cuisson complète du Sankhal, ajouter le beurre, les raisins déjà lavés et égouttés et la macédoine. Le Sankhal royal peut se manger avec une sauce blanche aux oignons avec des brochettes et une sauce ou même avec une sauce tomate.

**Source** : Institut de Technologie Alimentaire. Support pédagogique sur les techniques de préparation culinaire à base de céréales et légumes locaux

## CROQUETTES DE NIEBÉ

### Ingrédients :

Poisson	une tranche
Niébé	250 g
Oignon	02
Ail	4 gousses
Piment	(selon le goût)
Poivre	“
Sel	“

### Technique de préparation :

Cuire le poisson au court bouillon. Mettre un peu d'oignon, l'ail, le poisson. Tremper et faire bouillir le niébé, le piler. débarrasser le poisson de ses arêtes, l'émietter. Cuire le restant des oignons, l'ail, le piment dans un peu d'huile et saler. Vérifier l'assaisonnement.

Dans un bol, mélanger le niébé pilé, la sauce, le poisson. Mettre le persil haché et un oeuf pour lier.

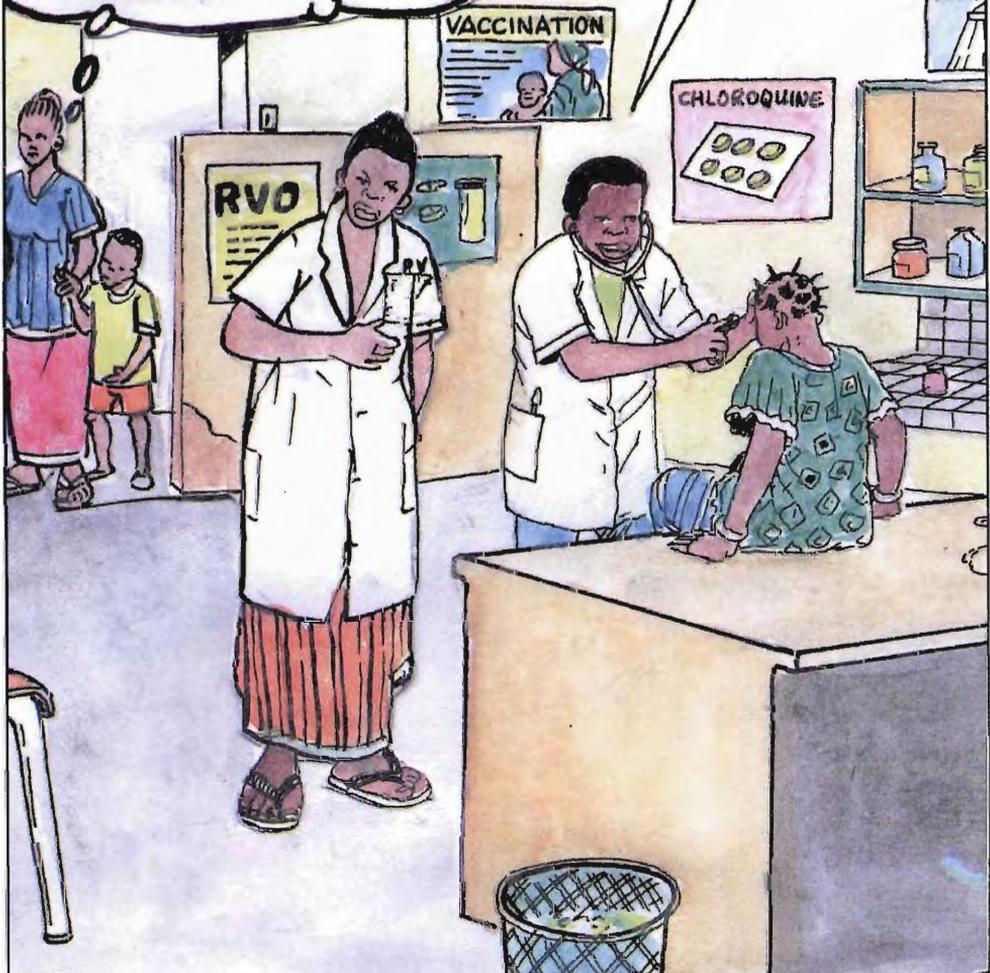
Faire de petites boulettes et cuire, soit au four, soit dans un bain de friture.

*Suggestion : peut être accompagné avec une sauce tomate piquante.*

**Source** : Institut de Technologie Alimentaire. Support pédagogique sur les techniques de préparation culinaire à base de céréales et légumes locaux

AVEC TOUS CES MALADES,  
SI TU SAVAIS LIRE ET ECRIRE ON  
TRAVILLERAIT PLUS VITE.

MAIS, MOI JE PEUX BIEN  
AIDER L'INFIRMIER! J'AI  
PPRIS DES CHOSES A L'ECOLE!  
JE LUI PARLERAI.



**Projet J0G Sénégal**  
**un projet du Gouvernement du Sénégal**  
**Financé par l'USAID**

**Dans le cadre de l'Initiative en matière d'Education pour le Développement et la Démocratie (EDDI)**  
**Sous contrat à Creative Associates International, Inc.**  
**en partenariat avec Tostan et ADEF-Afrique**



MINISTÈRE DE L'EDUCATION



Projet J0G / Sénégal  
Creative Associates International, Inc.  
en partenariat avec Tostan et ADEF/Afrique