

APETAMACO/Tanganyika première récolte et dégustation des champignons du champ test**◆ Qui sème des champignons récolte des champignons!**

D'après la première récolte à l'EP Vumiliya à 13 km de la ville de Kalemie, la champignonnière test s'avère être un grand succès après plus de 2 semaines de sa mise en place et ensemencement. Un groupe d'élèves et des membres du comité de gestion de la cantine scolaire y ont été formés sur les pratiques de la myciculture, maintenant il était question de leur montrer la façon de cueillir le résultat de leur labeur. Ainsi 3 kilos de champignons ont été récoltés par les bénéficiaires de la courte formation avec la vive participation du chef coutumier du village de Likasi.

**◆ De l'art culinaire à la cantine scolaire!**

Assistées par un agent d'APETAMACO, les cuisinières de la cantine scolaire se sont vite adaptées à la préparation d'une quantité considérable des champignons destinés aux élèves.

◆ Enfin une ration diversifiée à la cantine scolaire

C'est avec un grand enthousiasme que les élèves ont été servis des plats chauds avec un supplément tant attendu sur leur ration « du champignon cultivé à l'école ». Les membres du comité de gestion de la cantine, le président du comité des parents ainsi que le chef du village ont apprécié le goût du nouveau produit fait maison et ont vivement encouragé le passage à la phase proprement dite du champ pilote pour une plus large production.

https://youtu.be/6jDDdTxxy_rQ

**PROVERBE ASHANTI**

Peuple d'Afrique de l'Ouest vivant au Ghana
"Quand le chasseur rentre avec des champignons, on ne lui demande pas des nouvelles de sa chasse."

◆ Des exercices de comptage des effectifs dans 14 écoles

Pendant une semaine, WFP et APETAMACO ont conjointement mené des visites à des écoles pour s'imprégner de la situation des effectifs réels des élèves pour une gestion efficace des quantités de vivre réceptionnée pour le premier trimestre du programme scolaire 2023-2024. Ces visites se sont effectuées à 14 écoles réparties dans les 3 axes qui composent la sous-division provinciale d'éducation du territoire de Kalemie. Il était aussi question d'évaluer le niveau du respect des normes d'entreposage ainsi que les normes hygiéniques dans la préparation et distribution des vivres afin de mieux préparer des modules qui seront dispensés aux participants aux formations des membres des comités de gestion des cantines scolaires et autres parties prenantes au présent programme.



Ces séances de formation seront une opportunité de faire asseoir le partenariat entre différentes parties prenantes sur une base solide.