

Projectplan Resto-Scolaire Harobanda

De keuken als oplossing voor een veelzijdig probleem



Grootschalige houtkap, brandstof om op te koken



Voorlichtingsbijeenkomst in de wijk Yantala, Niamey juni 2023

Samenvattend: een project met twee doelen:

1. Met clean cooking (tegen lagere kookkosten) een halt toeroepen aan verdere ontbossing, verbetering van het lokale klimaat en de biodiversiteit, bijdragen aan de mondiale reductie van CO2 uitstoot en een bijdrage leveren aan de gezondheid van kokende vrouwen;
2. Het voeden van de meest kwetsbare kinderen zodat zij school kunnen volgen. Voor een kind dat honger heeft is het onmogelijk lessen te volgen en een diploma te halen.

In samenwerking met Wilde Ganzen

***Ignite a Better Future
Assistance Scolaire
IgniteNow Niger***

Haarlem / Niamey, 2025

Baud Schoenmaeckers +31 6 54745948

Aichatou Boubacar +227 96 59 00 95

1. Managementsamenvatting – Resto-Scolaire Harobanda

Inleiding

Het project Resto-Scolaire Harobanda richt zich op een cruciaal probleem in Niger: de combinatie van honger, ontbossing, inademing van schadelijke rookgassen door het koken 'op drie stenen en hout', CO₂-uitstoot. Door middel van clean cooking en een schoolkeuken wordt zowel de voedselzekerheid van kwetsbare kinderen verbeterd als de afhankelijkheid van hout als brandstof verminderd. Dit draagt bij aan het stoppen van ontbossing, verbetering van gedegradeerde grond, lokale economische ontwikkeling en betere onderwijsprestaties.

Doelstellingen

1. Transitie naar Clean Cooking

- Introductie van efficiënte kooktoestellen en andere brandstoffen dan hout
- Verbetering van de gezondheid van vrouwen en kinderen (rookvrije kookmethodes).

2. Voedselzekerheid voor kwetsbare kinderen

- Dagelijkse schoolmaaltijden voor ten minste 100 kinderen.
- Verbetering van schoolprestaties door betere voeding.

3. Duurzame landbouw en economische zelfredzaamheid

- Aanleg van een schooltuin (2.500 m²) voor een zelfvoorzienende Resto-Scolaire
- Opleiding van jongeren in tuinbouw en ondernemerschap (agripreneurs).
- Creëren van werkgelegenheid rondom clean cooking-producten.

Projectaanpak

Het project wordt gestart op de school CES | Rive Droite 1 in Harobanda, Niamey. Het is zo ontworpen dat het dupliceerbaar is naar andere regio's en wijken in Niger maar ook in andere landen van de Sahel (waar de ontbossing door houtkap erger is dan in het Amazonegebied).

Fasen van uitvoering

1. Opzetten van de schoolkeuken en restaurant

- Inrichten en uitrusten van de keuken met clean cookstoves.
- Installeren van zonnepanelen voor duurzame energie.
- Organiseren van een distributieplan voor maaltijden.

2. Introductie van Clean Cooking technieken

- Gebruik van diverse technieken: Pandacookers, hotboxes, Mimi Moto cookstoves, lokaal geproduceerde cookstoves en biodigesters.
- Voorlichtingsprogramma voor huishoudens (2100 mensen in 35 weken).
- Financieringsplan voor huishoudens om toegang te krijgen tot clean cookstoves.

3. Duurzame landbouw en lokale productie

- Train the trainer programma voor leerkrachten en training van jongeren in tuinbouw en duurzame landbouwtechnieken.
- Dupliceren naar andere scholen en regio's vanaf 2026.

Verwachte Resultaten

- 500 huishoudens stappen over op clean cooking vóór eind 2025.
- Minstens 100 kinderen krijgen dagelijks een voedzame maaltijd.
- 2100 mensen worden betrokken bij voorlichtingsprogramma's over clean cooking.
- Drie succesvolle oogsten per jaar op de schooltuin.
- Uitbreiding naar andere scholen vanaf 2026.

Partners en Samenwerking

Dit project wordt mogelijk gemaakt door een samenwerking tussen:

- IgniteNow Niger en Stichting Ignite a Better Future
- De school CES | Rive Droite, lokale lerarenorganisaties en alumni van de school
- RVO (Nederlandse overheid), All-Green Energy
- Internationale partners zoals UNICEF, SNV en Norwegian Refugee Council

Conclusie

Resto-Scolaire Harobanda is meer dan een schoolkeuken; het is een katalysator voor duurzame verandering. Door hongerbestrijding te koppelen aan clean cooking en economische ontwikkeling, wordt een duurzame en sociale impact gecreëerd die verder reikt dan de school. Dit model kan worden uitgebreid naar andere scholen en gemeenschappen en vormt een innovatieve oplossing voor klimaatverandering, voedselzekerheid en onderwijs in Niger.



Voetbalveld in het hart van de school CES | Rive Droite

2. Part I:

I. Klimaatverandering - een veelkoppig monster

Koken op open vuur

Wereldwijd koken dagelijks bijna drie miljard mensen, vooral vrouwen, op open vuur - hout en houtskool. Dit levert een even grote CO₂ uitstoot als de mondiale luchtvaartindustrie. Tachtig procent van deze enorme groep mensen leeft in Sub-Sahara Afrika, waaronder Niger. Naast CO₂ uitstoot, levert deze vorm van koken ernstige gezondheidsproblemen, zoals oog- en longziekten, jaarlijks duizenden kinderen die in het vuur vallen en honderdduizenden doden als gevolg van inademing van de giftige gassen. Bovendien worden elk jaar honderdduizenden hectare bos gekapt voor brandhout. Met verlies van biodiversiteit, oprukkende woestijnen, landdegradatie en erosie tot gevolg. De houtkap in Afrika is momenteel groter dan die in het Amazonegebied. In de hoofdstad Niamey komen dagelijks honderden ezelkarretjes vol hout binnen – zie <https://www.youtube.com/watch?v=zlmjhmiFVBw>

Klimaatverandering, landdegradatie, geweld - vluchtelingen

Niger is een van de grootste landen in de Sahel en is zwaar getroffen door klimaatverandering. De grootschalige houtkap verergert de problemen: extreme droogte en hitte wisselen af met incidentele extreme regenbuien die zorgen voor overstromingen, die oogsten vernietigen, huizen verwoesten. Erosie neemt toe en vruchtbare grond spoelt weg. Landbouw wordt hierdoor steeds moeilijker. Voor de bewoners wordt het gebied haast onbewoonbaar. Sommigen vluchten en wagen de gevaarlijke reis naar Europa. Anderen vluchten in de regio en weer anderen sluiten zich - al dan niet gedwongen - aan bij terreurorganisaties die met veel geweld het toch al lastige leven nagenoeg onmogelijk maken. Dit geweld veroorzaakt nieuwe vluchtelingenstromen.

Niger telt momenteel enkele tienduizenden vluchtelingen op zoek naar veiligheid en bestaansmiddelen. Door klimaatverandering en geweld blijven de vluchtelingenstromen groeien. Duizenden kinderen raken ontheemd, getraumatiseerd en hebben honger. Vooral in de hoofdstad Niamey komen steeds meer gevluchte kinderen samen. In de wijk Harobanda, volgens sommigen 'het platteland van de hoofdstad' komen wekelijks tientallen gevluchte kinderen. Ze worden opgevangen op de school CES | Rive Droite.

Op een lege maag kan je niet leren

Hoewel het probleem complex is, kan een eenvoudige stap een groot verschil maken: overstappen op schonere kookmethoden waar geen of veel minder hout voor nodig is. Dit draagt bij aan het verminderen van wereldwijde CO₂-uitstoot, verbetert de lokale gezondheidssituatie, voorkomt verdere houtkap en stopt de oprukkende woestijn. Technische mogelijkheden hiervoor zijn er genoeg. De grootste uitdaging is het bevorderen van een cultuuromslag; Clean cooking moet de nieuwe norm worden in Niger.

Voorliggend project begint op de school CES | Rive Droite in Harobanda, Niamey. Directe aanleiding is (vluchtelingen)kinderen met honger te voorzien van voedsel, zodat zij kunnen leren. Onderwijs is essentieel voor de nieuwe generatie, van cruciaal belang voor de ontwikkeling van Niger, maar leren is onmogelijk met een lege buik. Als er op grote schaal gekookt gaat worden, dan op een schone manier. Bovendien is een school een hechte community waar hard gewerkt kan worden aan een bewustwordingsprogramma. Het project begint op deze school, en is dupliceerbaar naar andere wijken, dorpen en regio's.

II. De school als episch centrum voor verandering

Harobanda is een van de grootste en meest arme wijken van Niamey. De wijk maakt weliswaar deel uit van de stad, maar wordt vaak gezien als de periferie. Wat niet vreemd is omdat de wijk ligt aan de uitvalswegen richting Say, Burkina Faso en Mali, en aan de 'andere' kant van de fleuve, de rivier de Niger. Door de onveiligheid in het land strandt een toenemende stroom vluchtende mensen in de wijk. De school krijgt er zo wekelijks kinderen bij die getraumatiseerd zijn, honger hebben, soms geen dak boven het hoofd en veelal zonder ouders. De directe aanleiding voor het project is dan ook om deze meest kwetsbare kinderen te kunnen voeden zodat zij naar school gaan met een gevulde buik; met honger is het onmogelijk goede schoolprestaties te leveren.

Als er op grote schaal gekookt gaat worden, dan op een clean cooking manier. Ons streven is dat clean cooking de nieuwe norm wordt waar de Nigerezen voor willen gaan.

Op de school zitten rond de 5000 leerlingen. De ouders of verzorgers van deze groep vormen een belangrijke community die nodig is om op grote schaal mensen deel te laten nemen aan het programma voor clean cooking. Elke week worden voorlichtingsavonden gehouden en kunnen mensen ervaren wat het betekent, anders koken.

Doelen en afgeleide doelen

Het werk dient twee doelen met diverse afgeleide doelen.

1. Met clean cooking (tegen lagere kookkosten) een halt toeroepen aan verdere ontbossing, verbetering van het lokale klimaat en de biodiversiteit, een bijdrage leveren aan het terugdringen van CO₂ uitstoot en aan de gezondheid van kokende vrouwen;
2. Het voeden van de meest kwetsbare kinderen zodat zij school kunnen volgen;

Afgeleide doelen:

- Een toename van het aantal kinderen dat een opleiding kan afmaken en een positieve bijdrage kan leveren aan de Nigereze samenleving;
- Economische vooruitgang voor mensen uit de community.
 - Clean cooking bespaart op de brandstofkosten tot soms 80%
 - Opzetten van een zelfvoorzienende schoolkeuken en restaurant;
 - Zelfvoorzienend o.a. door de schooltuin die groente en fruit levert
 - 500 families die eind 2025 met een clean cooking methode werken
 - Introductie van een betalingsregeling die operationeel is vanaf januari 2026.
- Meer en andere werkgelegenheid (zie voor uitleg van hier genoemde voorbeelden de paragraaf *De Technieken*):
 - Productie en verkoop van de hotbox (warmhoudmand)
 - In Tanzania en Oeganda worden ze op diverse plekken gemaakt door mensen met een handicap;
 - Het opzetten van een productielijn voor organische briketten en pellets, brandstof gemaakt van organische reststromen;
 - Nieuwe handels- en servicemogelijkheden rond de cookstoves;
 - Op termijn eigen productie van hoge kwaliteit cookstoves;
 - Bij gebruik van de biovergister, de verkoop van organische mest.
 - Hieraan wordt gekoppeld een onderzoek naar verbetering van latrines en wc's op de school en het maken van een plan hiervoor

- Introductie van tuinbouw. Op de school is een terrein van 2500 m2 vrijgemaakt voor tuinbouw om het restaurant van voedsel te voorzien.
 - Jongeren krijgen een cursus tuinbouw, maken kennis met de mogelijkheden die tuinbouw hen kan bieden.
 - De oudsten krijgen de kans agriprenneur te worden, ondernemer ergens op de waardeketen van tuinbouw;
- Duurzaam en dupliceerbaar. Dit is een project dat mogelijkheden biedt tot dupliceerbaarheid naar andere scholen, andere communities, andere regio's – ook in onveilige gebieden.
- Community building, kennisuitwisseling. Het project zorgt voor meer saamhorigheid, een gezamenlijk doel. Met als gemene deler dat iedereen er beter van wordt.
 - Een voorlichtingsprogramma, drie keer in de week aan twintig ouders per keer;
 - Onderwijsprogramma voor invulling van 'de tijd die vrijkomt'
 - Meer mensen die zich aansluiten bij een beweging die nodig is om deze verandering in te zetten.

De clean cooking technieken

De kracht van het initiatief is dat de deelnemers onafhankelijk kunnen opereren. Er zijn veel clean cooking technieken en leveranciers van producten. In onze aanpak kijken we naar welke methoden en technieken het best werken op die locatie en door de mensen eenvoudig te adapteren zijn. Op basis daarvan maken we keuzes. We noemen enkele technieken.

- De Pandacooker is een gesloten kookstelsel dat op hout brandt, maar 80 tot 90% minder hout verbruikt. Kijk op <https://pandacookers.com/fr/introduction-fr/>
- De hotbox, (panier thermos) is een sterk geïsoleerde mand. Na het eten kort te hebben laten koken, kan het vuur worden gedoofd en wordt de pan in de hotbox gezet. De hotbox wordt afgesloten en na een paar uur is het eten gaar, zonder brandstof te gebruiken.
 - De hotbox kan lokaal worden gemaakt van lokaal beschikbare materialen. Dit levert veel werkgelegenheid op. In Tanzania en Oeganda worden ze gemaakt door de gemeenschap van gehandicapten.
- Mimi Moto, een kwalitatief hoogwaardige cookstove die pellets gebruikt als brandstof. Pellets worden gemaakt van organische reststromen (van landbouwafval, zaagsel, rijsthusk). Een goed product zie <https://youtu.be/C2fiHLZjMI>
 - De Mimi Moto is echter niet direct inzetbaar omdat er geen pelletproductie op grote schaal plaatsvindt. Dit willen we in een vervolgtraject gaan exploreren. Vanwege de brandstof en omdat de hele keten (verzamelen van organische reststoffen tot het afleveren van pellets voor gebruik) veel werk oplevert.
- Biodigesters leveren groen gas dat CO2 neutraal is en ontstaat door vergisting of vergassing van afval- en reststromen uit de landbouw, latrines, dieruitwerpselen, bladen. Buiten het gas waarop gekookt kan worden, komt er grondstof vrij voor goede, zeer vruchtbare organische mest <https://www.snv.org/countries>.
- Lokaal geproduceerde cookstoves zijn goed, maar minder efficiënt. Ze zijn goed te gebruiken in combinatie met de hotbox.
- Solar cooking waarbij geen enkele brandstof wordt gebruikt, behalve de zon. Goed te gebruiken in combinatie met lokaal geproduceerde cookers (als wordt gekookt na zonsondergang) en de hotbox.

De partners

In 2023 is IgniteNow Niger opgericht als lokale samenwerkingspartner van de Nederlandse stichting [Ignite a Better Future](#). Met als doel clean cooking in Niger te introduceren en op grote schaal clean cooking manieren te distribueren. In juni 2023 zijn ruim 2500 mensen bereikt die hebben aangegeven deel te willen nemen aan een clean cooking programma; de namen en WhatsApp nummers zijn nog aanwezig. Het project is korte tijd stilgezet maar Ignite a Better Future heeft met IgniteNow Niger de nieuwe uitdaging opgepakt – bestrijden van honger op scholen en introductie van clean cooking.

De volgende partners zijn nu betrokken:

- *Ignite Now Niger* (contact: Aichatou Boubacar, +227 96 59 00 95);
- *Initiative Assistance Scolaire* is een samenwerkingsverband van leerkrachten van de school en vrijwilligers (Contact: Abdoukader Kadri Hima, +227 96 43 65 55)
- *De school CES | Rive droite* (contact: Mohamed Danlady +227 91 26 55 20)
- *Ignite a Better Future* (contact: Baud Schoenmaeckers, +31 6 54745948)
- *All-Green energy* (contact Marinus van Stein, +32 475766850 (pandacooker en hotbox)
- *Togo Tile Solar Cooking* (contact Seydou Coulibaly. +223 66 52 51 18)

Er zijn veel gesprekken gevoerd met lokale organisaties en lokaal actieve internationale organisaties. De hier genoemde hebben aangegeven te willen samenwerken:

- Riz Niger (voor levering van voedsel)
- World Food Programme (voor duplicatie naar regio's in het land)
- UNICEF (voor het leveren van vrijwilligers)
- SNV (voor het biovergistingstraject)
- Norwegian Refugee Council (sponsor en partner in afgelegen gebieden)
- WaterAid Niger (voor het aanleggen van latrines)

Samenwerking wordt gezocht met de Nigerese overheid, te weten:

- Ministère de L'éducation Nationale, de l'alphabétisation, de l'enseignement professionnel et de la promotion des langues nationales
- Ministère de l'énergie et des Énergies Renouvelables
 - Waaronder valt de Direction de la promotion des Énergies de Cuisson
- Ministère de l'Environnement ;
- Ministère de la Santé Public

3. Part II

Om alle doelen te kunnen verwezenlijken zijn diverse activiteiten nodig. We noemen er hier een aantal onderverdeeld naar de onderdelen van het project in Harobanda.

Ook geven we de tijdsduur aan en de verwachte resultaten.

Activiteiten

Restaurant

- Afbouwen kiosk, inrichten van de keuken, terrein omheinen, inrichten terras, installeren uitgiftepunt;
- Bestellen en installeren clean cookstoves
- Aanschaf zonnepanelen en plaatsen, inclusief omvormer, batterijen en installatie
- Aanvragen van vergunningen
- Rekruteren vrijwilligers en personeel
- Samenstellen teams, roosters maken, menu's samenstellen
- Opzetten uitgifteplan en logistiek;
- Pilot met eerste maaltijden voor meest kwetsbare leerlingen
- Inrichten restaurant schoolkeuken als voorlichtingscentrum voor schoon koken

Tuin

- Terrein geschikt maken voor tuinbouw – omheinen, ploegen, organisch bemesten, irrigeren
- Inkopen materieel, zaden, irrigatiemateriaal
- Experts zoeken voor een train the trainer programma op de school
- In samenwerking met de school een tuinbouwcursus opzetten. Hierdoor zijn er altijd leerling tuinbouwers en dus mensen aanwezig voor het werk
- Planning maken voor drie oogsten

Voorlichting, community building en scholing

- Laten maken van flyers met uitleg over Resto-Scolaire Harobanda.
- In gang zetten voorlichtingsavonden aan ouders die geïnteresseerd zijn in clean cooking
- Financieringsplan opzetten zodat mensen die een cookstove willen, deze in delen kunnen betalen
- Productieteam opzetten voor het maken van de hotboxes – met, voor en door de community
- Veel voorlichtingswerk te verrichten, grote cultuuromslag:
 - We gaan werken o.a. met de Pandacooker van het Belgisch-Nederlandse bedrijf <https://www.allgreen-energy.com/>
Deze brandt op hout, maar gebruikt 80 tot 90% minder.
 - Ook introduceren we de hotbox (panier thermos). Het principe is simpel: even koken, pan van het vuur en in de hooikist waar het verder gaart.
 - We kijken naar de mogelijkheid om pellets te maken voor de Mimi Moto en naar de mogelijkheden van charbon vert – ‘groene’ houtskool, net als de pellets gemaakt van organische reststoffen
- Opzetten scholingsprogramma voor de vrouwen die door anders koken, meer tijd hebben en hieraan deel willen nemen (ook hiervoor is een voorlichtingstraject nodig).

Verwachte resultaten en vooruitblik

- Elke schooldag een gratis maaltijd voor in eerste instantie 100 van de meest kwetsbare kinderen
- Openstelling van het restaurant voor leerkrachten en ouders: van drie dagen bij aanvang naar zes dagen in de loop van het jaar.
- In een jaar word getracht drie oogsten te halen en volgen drie keer vier leerlingen (twaalf) een opleiding tuinbouw. Hierin bijgestaan door lokale organisaties (zoals CFHG waar en de universiteit Abdou Moumouni)
- Elke week worden er drie voorlichtingsbijeenkomsten gegeven voor gemiddeld twintig ouders per keer. Zo zijn na 35 weken, 2100 mensen aanwezig bij het clean cooking programma en betrokken bij clean cooking
- Voor de kerstvakantie van 2025 hebben zeker vijfhonderd mensen uit de wijk een clean cookstove.
- De helft van de vrouwen die hiermee werken, doen mee aan een scholingstraject die mogelijk is omdat meer tijd vrijkomt.
- Er zijn nieuwe lokale partners gevonden en het businessplan is verbeterd zodat Resto-Scolaire Harobanda grotendeels zelfvoorzienend de toekomst in kan;

Vooruitkijkend zien we drie ontwikkeling

- In de loop van 2025 worden gesprekken gevoerd met drie van de andere grote scholen in Niamey om te bekijken of ook daar een Resto-Scolaire mogelijk is.
 - Want hongerige kinderen zijn niet alleen in Harobanda;
 - Want schaalgrootte is nodig om voldoende omzet te genereren;
 - Want hoe meer mensen kennis maken met schoon koken, hoe meer mensen over zullen stappen;
- Vanaf oktober 2025 neemt het aantal aanvragen van cookstoves toe tot 2500 in juli 2026
- Er wordt gekeken naar andere technieken voor clean cooking en hoe die in te passen in de lokale situatie (op zonenergie, pellets, eigen fabricage...).