

Pimali octobre 2017. Matching Grant

Nous sommes allés en Thaïlande et avons décidé d'aller visiter l'Association Pimali !
Association que nous soutenons au travers d'un Matching Grant avec les clubs du Médoc, d'Aigle, et Lyon!

Pour les nouveaux membres Pimali est une école hôtelière pour la formation des jeunes défavorisés du Nord Est de la Thaïlande.

Situé au Nord Est de La Thaïlande près de La frontière avec le Laos en face de Vientiane.
Par avion on atterrit à Udon Thani puis en voiture environ 30 km direction Ouest
Nous arrivons près du village de Nongkhai situé dans la plaine du Mékong à une altitude de 190 mt
Cette région est actuellement la plus pauvre de Thaïlande ! Mais elle est située sur l'axe Bangkok-Chine et est en plein développement, des routes 4 voies ont été construites ou sont encore en construction et des entreprises s'y installent.

Association Pimali

Présidente Mme Stéphanie des Arts Suisse et de mère Thaïlandaise
Maturité fédérale en économie, brevet fédéral en marketing, Expérience de l'hôtellerie

Secrétaire. Mr. Alexander des Arts Suisse
Juriste MBA

Pourquoi ce nom de Pimali ?

C'est le surnom donné à Stéphanie lors de son stage bénévole en 2009

Mali veut dire fleur de Jasmin, symbole de l'accueil en Thaïlande et Pi personne plus âgée.

Donc Grande fleur de Jasmin

Ou pour les enfants Malee est aussi le lait sucré de Nestlé.

Donc Grande sœur sucrée !

Stéphanie, ses études terminées, a désiré faire quelque chose pour sa deuxième patrie. Elle cherche un travail comme bénévole dans un Orphelinat et choisit la partie pauvre du pays dans un petit village des environs d Udon Thani. Lors de son stage elle est convaincue qu'une formation professionnelle était indispensable pour ces jeunes qui une fois leur scolarité obligatoire terminée n'avaient que peu de débouchés et certains étaient exploités sur les chantiers ou pire étaient pris dans le piège de la prostitution....

Forte de son expérience et de sa formation Stéphanie décide de fonder une école hôtelière

Après plusieurs voyages de reconnaissance entre 2009 et 2012,

c'est en 2013 qu'avec son mari Alexandre ils fondent Pimali ...

Ils achètent un terrain de 17'000 Mc pour 60'000 €, puis débutent la construction de leur école en 2014

2 bâtiments : un pour l'intendance et réception et un pour cuisine et restaurant

Coût 230'000 € plus la cuisine 80'000 €

1. première volée d étudiants : 6 élèves dont 4 finissent
2. Deuxième volée d étudiants : 12 élèves dont 10 finissent
3. Troisième volée d étudiants : 18 élèves dont 16 en cours

Élèves qu'ils choisissent dans les orphelinats de la région et dans les familles pauvres et défavorisées.

Au début il était difficile de trouver des élèves car les familles préfèrent que leurs enfants travaillent immédiatement et rapportent de l'argent plutôt que de perdre du temps avec une formation.

Mais avec le retour des deux premières volées, les familles se rendent compte que l'enfant une fois formé gagne beaucoup plus que s'il n'a aucune formation.

Alors maintenant ils ont déjà des demandes pour l'année prochaine.

La capacité maximum pourra être de cinquante étudiants.

Il faut savoir qu'au départ un salaire sans formation est d'environ de 250.-- / mois

Alors que formé il est de frs 360.--

Par comparaison un prof touche environ 600.-- / mois

Pour les jeunes, chaque famille paie 500 baths par mois (env 15.--) d'écolage .

S'il n'ont pas les fonds, Pimali recherche un sponsor qui paie cet écolage.

Si l'enfant finit son école et son stage , la totalité de l'argent lui est reversée !

C'est en somme une économie forcée qui leur permet d'avoir un petit pécule pour démarrer dans la vie.

S'il ne termine pas l'école ou le stage rien ne leur est rendu !

Fonctionnement: 4 professeurs :

Un pour la cuisine qui fonctionne également comme chef de cuisine

Un enseignant responsable de l'intendance- accueil- réception

Un enseignant responsable du service qui fonctionne comme maître d'hôtel

Un enseignant responsable de l'enseignement de l'anglais et gestion

Personnel :

Un jardinier

Un chauffeur jardinier, car ils vont chercher et ramener une partie des élèves

Une nettoyeuse

Un gardien de nuit (la famille des Arts, par souci de transparence, habite au village)

Tous le personnel est Thaï, les profs avec expérience de l'hôtellerie internationale

Actuellement 8 élèves sont externes et 8 sont internes (6 filles et deux garçons vivent sur le site)

Formation :

Intendance : la formation dure 5 mois + 6 mois de stage

Cuisine et Service : la formation dure 11 mois + 6 mois de stage

Réception-Accueil : la formation dure 11 mois + 6 mois de stage

Les stages se font dans de grands hôtels partenaires

Les élèves sont suivis et une fois par année, ils passent à l'association pour faire part de leurs expériences

Service hôtelier :

4 bungalows top classe construits en dur et très bien fait (niveau 4 étoiles)

Restaurant pouvant accueillir 70 personnes
Bâtiments de réception avec les classes dortoirs, lingerie, etc

Pimali bénéficie de sa propre source et l'eau est filtrée et traitée sur place,
pompage dans une nappe phréatique à 50 mètres de profond

Ils cultivent leur propre riz et en 2016 ils ont récolté 1800 kg ce qui leur a permis d'être
autosuffisant

Ils cultivent tous leur légumes et fruits: Bananes, ananas, papayes, aubergines, basilic, lotus,
salades, tomates.

Tout est cultivé bio

Ils utilisent les écoses de riz pour la fumure. Ils
vont planter du tabac pour utiliser les feuilles comme anti-parasite

Projets :

Pose de panneaux solaires pour produire leur électricité coût 30'000.—le sponsor est déjà
trouvé et les travaux se feront en principe après la saison des pluies.

Construction des dortoirs pour 50 places coût frs 100'000.-- A trouver !!

Pour cela ils organisent une soirée de soutien les 17 et 18 novembre à Commugny

Je vous encourage à les soutenir !

Voilà j'ai été favorablement impressionné, j'ai trouvé cette école bien gérée, c'est propre, les
élèves sont en costume, souriants et appliqués.

Les responsables essaient de rentabiliser l'école, par la location des chambres et la
restauration.

Ils font de la promotion auprès des entreprises pour essayer d'organiser des meetings chez eux
!

Actuellement les Francs Maçons ont leur Stamm à Pimali, ils louent une salle et mangent sur
place

En conclusion, je dirais que nous avons participé à un magnifique projet !

Félicitations à la famille des Arts.

Et à Jean Pierre Schenk pour avoir mené ce Matching Grant à bien !!

Et je vous encourage à aller les visiter !

Il ne manque plus que l'argent, car lors de ma visite ils n'avaient encore rien touché du Rotary
!!!

Christian Grin

Repas de soutien le 17 et 18 novembre Commugny grande salle