

Diversification du menu scolaire à partir de la production locale

“Achats locaux” au Cap-Vert

PRESENTATION DU PROJET

Le projet-pilote “Achats locaux”, mis en œuvre de juin 2012 à juin 2014, avait pour but de diversifier le menu scolaire en approvisionnant les cantines scolaires avec des produits nationaux comme des fruits, des légumes, du poisson et des haricots.

Son originalité réside dans l’alliance établie entre différents partenaires pour améliorer la qualité nutritionnelle du menu scolaire tout en stimulant l’économie locale.

PARTENAIRES

Le projet a été développé avec l’appui de l’Organisation des Nations Unies pour l’Alimentation et l’Agriculture (FAO), du Programme Alimentaire Mondial (PAM), de l’Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et du Fonds des Nations Unies pour l’Enfance (UNICEF), dans le cadre du Programme Conjoint des Nations Unies 042 “Soutien à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans les Écoles” financé par la Coopération luxembourgeoise.

Il a été exécuté par la Fondation Cap-verdienne d’Action Sociale Scolaire (FICASE) en partenariat avec les Ministères de l’Éducation et des Sports (MED), du Développement Rural (MDR), de la Santé (MS), des Infrastructures et de l’Économie Maritime (MIEM), l’Autorité Régulatrice des Achats Publics (ARAP) et les Agences de Régulation des Produits Alimentaires (ARFA) et de Développement des Entreprises et Innovation (ADEI).

CONTEXTE

Le Programme de Cantines Scolaires au Cap-Vert a été initié avec l’appui du PAM en 1979 pour augmenter la scolarisation, combattre l’insécurité alimentaire et couvrir les besoins nutritionnels des élèves. Après que le Cap-Vert soit devenu un pays à revenu intermédiaire, le PAM s’est progressivement retiré et depuis 2010 les cantines sont gérées à 100% par le gouvernement. L’enseignement primaire est universel, mais de nouveaux défis ont surgi : 25% de la population vit en situation de pauvreté, près de 10% des enfants de moins de 5 ans souffrent de malnutrition chronique alors que 5% sont en surpoids, et les maladies chroniques non transmissibles sont devenues l’une des principales causes de mortalité dans le pays.

Le Programme National d’Alimentation Scolaire a ainsi pour objectifs d’améliorer la qualité des repas scolaires, de promouvoir l’éducation nutritionnelle, de contribuer à réduire la pauvreté et à stimuler le secteur agro-alimentaire.

POPULATION CIBLE

9000 élèves de primaire de 31 écoles situées en zones urbaines et rurales de 5 municipalités (Praia et Santa Cruz sur l’île de Santiago; São Vicente; Porto Novo et Ribeira Grande sur l’île de Santo Antão).

INTERVENTION

Le projet-pilote « Achats locaux » a été développé en trois étapes:

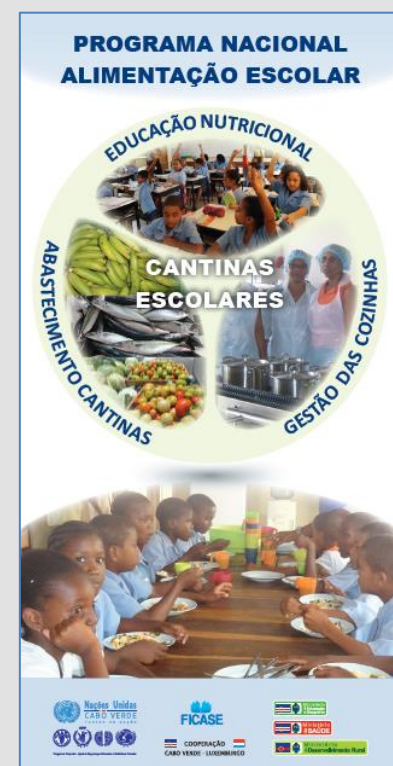
Juin 2012 - Mars 2013: préparation	Avril-Juin 2013: pré-test	Juillet 2013-Juin 2014: pilote
<ul style="list-style-type: none"> Définition de modèles d’achats Élaboration du menu basé sur les produits locaux Élaboration de documents d’appel d’offres compatibles avec la loi des achats publics Définition de critères de qualité des produits Amélioration de l’état des cantines scolaires Formation des acteurs impliqués (producteurs et intermédiaires, communauté scolaire, institutions) 	<ul style="list-style-type: none"> Test de modèles d’approvisionnement dans 17 écoles de 3 municipalités Confirmation en termes pratiques et logistiques ajustements avant la phase pilote 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre dans 31 écoles de 5 municipalités Bilan des bonnes pratiques et défis avec les partenaires pour planifier l’amplification graduelle du projet.

Les résultats du pilote ayant été accueillis favorablement par le gouvernement, la préparation de l’amplification du projet est en cours.



Contact:


Ana Paula Spencer
 Coordinatrice du Programme
 “Soutien à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans les Écoles”
Anapaula.Spencer@fao.org
Ana.Spencer@ficase.gov.cv



Le processus d'approvisionnement comporte différentes étapes:



1. Le menu est élaboré par des nutritionnistes suivant la production et les habitudes alimentaires locales. Il couvre 20% des besoins journaliers en calories, macro et micronutriments.
2. La quantité hebdomadaire d'un produit par école est calculée en multipliant la quantité de produit nécessaire par élève (en grammes) par le nombre d'élèves de l'école.
3. Un appel d'offres est lancé au niveau de l'île pour sélectionner les fournisseurs.
4. Le fournisseur emmène ses produits à un centre d'inspection, où ils sont pesés, contrôlés (pour vérifier s'ils respectent les critères de qualité), étiquetés et enregistrés.
5. Le fournisseur livre ses produits dans les écoles, où ils sont réceptionnés par le responsable de la cantine et enregistrés.
6. Les repas sont confectionnés par les cuisinières selon le menu préparé par les nutritionnistes, et distribués aux élèves dans la salle de classe par les enseignants.

Jeudi	Vendredi
« Cuscuz » de maïs avec du lait Banane	Riz simple Légumes Poisson cuit Papaye
	
Ingrédients	Ingrédients
Farine de maïs- 40g Lait - 25g Sucre - 10g Banane - 100g	Riz - 50g Huile - 4ml Sel - 1g Poisson - 25g Tomate - 4g Oignon - 3g Ail - 3g Fruit à pain - 60g Patate douce - 46g Papaye - 100g

RENFORCEMENT DE CAPACITES

Dans le cadre du projet, les acteurs suivant ont été formés :

- 77 Producteurs et fournisseurs, en bonnes pratiques agricoles et post-récolte.
- 430 Cuisinières, enseignants et responsables de cantine, en alimentation saine.
- 21 Inspecteurs et auditeurs, en techniques d'inspection de la qualité.
- 214 Techniciens, en bonnes pratiques de fabrication au long de la chaîne alimentaire.
- Jury d'appel d'offres (6 formations), pour la sélection des fournisseurs.

RESULTATS

Environ 9000 élèves de primaire ont bénéficié de repas scolaires diversifiés et de meilleure valeur nutritionnelle, tandis que les producteurs et fournisseurs locaux ont amélioré leurs revenus grâce à la livraison de 49 tonnes de produits locaux, pour un montant de 7 millions d'escudos (72 000 USD) en 3 mois. Les producteurs et fournisseurs locaux impliqués ont souligné l'importance d'un marché sûr pour vendre leurs produits et se sont sentis socialement valorisés en tant que promoteurs d'une alimentation plus saine dans les écoles. Une amélioration de leurs pratiques post-récolte a été constatée. De la documentation de référence a été produite sur les procédures et bonnes pratiques pour étendre durablement les activités.

"Je ne peux pas toujours donner des fruits et légumes à mes enfants. S'ils les mangent à l'école, c'est très bien." *Lúcia Oliveira, mère*



"Ce programme de la FICASE est une opportunité pour mettre nos produits sur le marché. Si cela continue dans le futur, ce sera un pas de géant pour les producteurs." *Emídio Alves, fournisseur*

BONNES PRATIQUES

- Encourager la coopération entre les secteurs de l'Éducation, de la Santé et de l'Agriculture pour un bon déroulement du projet et la création de partenariats.
- Définir des standards de sécurité sanitaire dans les cantines scolaires: normes pour la structure et l'équipement des cantines, règles de manipulation des aliments, standards de qualité des produits agricoles et de la pêche livrés, etc.
- Fournir des manuels adaptés au contexte local et des formations pratiques (ex: préparation de recettes avec des produits locaux lors de la formation des cuisinières).

DEFIS

- Le coût des repas scolaires a augmenté de 20%.
- La charge de travail a augmenté dans les écoles.
- Certaines écoles manquent encore d'infrastructures et d'équipements adaptés pour la conservation des produits frais.
- Les producteurs/fournisseurs sont organisés de façon informelle et ne sont pas habitués aux standards de qualité.
- Les moyens de transport ne sont pas adaptés aux produits frais.
- Des aliments peu sains sont encore vendus dans l'enceinte de l'école et aux alentours.

RECOMMANDATIONS POUR L'AMPLIFICATION DU PROJET ET SA REPLICATION

- Créer un cadre légal et institutionnel intégrant l'Alimentation et la Santé Scolaire. Ex: établir des unités de coordination intersectorielles au niveau national et local, définir un quota de produits locaux pour les cantines, limiter les activités des vendeurs de rue devant les écoles.
- Assurer des sources de financement durables (gouvernement, parents, entreprises mécènes). Pour augmenter la participation, sensibiliser la population sur les objectifs, rendre des comptes et autoriser diverses contributions (ex: argent, biens ou services).
- Valider le menu et les critères de qualité avec la communauté de l'école pour les adapter au contexte et aux habitudes locales.
- Soutenir les producteurs/fournisseurs en matière de gestion et financement, et assurer au moins 3 mois pour planifier la production.
- Garantir les conditions logistiques pour maintenir la qualité des produits frais, de la production à la consommation. Ex: abri au champ pour la sélection et le tri des produits; conditions de transport adaptées; contrôle de qualité; équipements de conservation à l'école.
- Adapter le modèle d'approvisionnement au contexte de l'école. Ex: En zone de production, tester des accords directs entre écoles et producteurs, ou fournir des équipements agricoles/de pêche à de petits producteurs en échange de produits pour les repas scolaires.
- Sensibiliser et former les communautés sur l'alimentation saine. Ex: campagnes de sensibilisation à la radio et TV.
- Concevoir un système de suivi et évaluation avec une définition claire des responsabilités des partenaires.