

Renforcement de la capacité institutionnelle de gestion du Programme National d'Alimentation Scolaire (PNAS)

1

Après le retrait du PAM en 2010, le gouvernement du Cap-Vert a pris en charge le Programme National de Cantines Scolaires (PNCS), dans la perspective de le transformer en un Programme National d'Alimentation Scolaire (PNAS) plus complet, efficient et moderne, où les cantines scolaires sont associées à l'éducation alimentaire et nutritionnelle. Le Programme Conjoint des Nations Unies «Soutien à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans les Écoles » soutient le gouvernement dans ce processus depuis 2011, en contribuant à/au:

- **Renforcement du cadre politique et légal de l'alimentation et de la santé scolaire, axé sur la coopération multisectorielle:**

Une proposition de Loi d'Alimentation et Santé Scolaire a été élaborée, approuvée par le Parlement et publiée au bulletin officiel (Loi n° 89/VIII/2015 du 28 mai), et sa réglementation a été initiée. Les principes d'intégration du PNAS dans les stratégies nationales ont été discutés avec les secteurs et la formulation de la stratégie et du plan d'action de l'alimentation et de la santé scolaire est en cours.

- **Renforcement des capacités des institutions nationales** (FICASE et ministères impliqués) en matière de gestion, logistique, suivi et évaluation, ainsi que pour le développement de stratégies de mobilisation de ressources associant le secteur privé. Des études ont été réalisées, par exemple, une étude des bonnes pratiques de gestion et financement des cantines scolaires et une étude coût-efficacité du Programme National d'Alimentation Scolaire. En outre, l'identification des besoins de formation des cadres de la FICASE (centrale et locale) affectés au PNAS est prévue.

Un aspect essentiel de l'approche utilisée pour le renforcement institutionnel est l'intégration des différents volets du Programme (cantines, éducation alimentaire et nutritionnelle, achats locaux, etc.).

- **Renforcement de la coopération Sud-Sud et des échanges d'expériences** aux niveaux national et international, en présentant l'expérience cap-verdienne comme modèle régional. Le Programme soutient la participation du pays dans des forums régionaux et internationaux sur l'alimentation et la nutrition scolaires (ex : Forum Global sur la Nutrition Infantile – GCNF) et l'organisation de ce type d'événement au Cap-Vert. Des voyages d'échange ont été effectués en Guinée Conakry, au Chili et au Portugal, entre autres.

- **Diffusion des bonnes pratiques en matière d'alimentation scolaire**, notamment par la production de supports de communication (ex: inclusion de l'expérience cap-verdienne dans la publication de l'ONG Partnership for Child Development – PCD, "The State of School Feeding Worldwide" en 2013; fiche sur le projet-pilote d'achats locaux en 2014 ; candidature à l'Expo Milan 2015, etc.).



Programa Conjunto - Apoio à Segurança Alimentar e Nutricional Escolar



Approvisionnement des cantines scolaires

2

L'approvisionnement des cantines scolaires à partir de la production nationale, dans le but de diversifier et d'améliorer la qualité des repas scolaires, constitue l'un des aspects du Programme National d'Alimentation Scolaire (PNAS) et fait l'objet d'activités pilotes en cours dans le cadre du Programme Conjoint.

Ainsi, le Programme exécute plusieurs activités en partenariat avec la FICASE, les Ministères de l'Éducation et des Sports (MED), du Développement Rural (MDR), de la Santé (MS), l'Autorité Régulatrice des Achats Publics (ARAP), l'Agence de Régulation des Produits Pharmaceutiques et Alimentaires (ARFA) et les mairies, de façon à englober toute la chaîne, de la production à la distribution des repas scolaires diversifiés.

Le Programme soutient la **dynamisation de la production nationale**, encourageant l'organisation des fournisseurs locaux (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs et petits commerçants) afin d'approvisionner les cantines scolaires en produits d'origine nationale comme des légumes, des fruits, des haricots ou du poisson. La loi d'alimentation et santé scolaire récemment approuvée (Loi n° 89/VIII/2015) établit d'ailleurs qu'au moins 25% de l'enveloppe inscrite dans le budget de l'État dans le cadre du Programme National d'Alimentation Scolaire doit être destinée à l'achat d'aliments produits dans le pays.

Le Programme développe également des **procédures d'achat de produits locaux et de la documentation de référence** (documents d'appel d'offre, manuels, etc.) et forme les différents acteurs impliqués sur les techniques de traitement post-récolte, le contrôle de la qualité et la manipulation des produits frais pour garantir la qualité des produits, du champ à l'assiette.

Différents **modèles d'approvisionnement des cantines scolaires en produits nationaux** sont testés dans des contextes variés et documentés pour appuyer la prise de décision :

- **Appel d'offres public:** Le pilote "Achats Locaux" développé de juin 2012 à juin 2014 a consisté en l'achat par appel d'offres de fruits, légumes, haricots et poisson frais pour approvisionner les cantines de 31 écoles dans 5 municipalités. Les partenariats créés entre les institutions et les résultats positifs obtenus indiquent une opportunité d'extension et de changement d'échelle.
- **Achats directs:** Le Programme teste l'achat décentralisé de produits pour les cantines des écoles isolées situées en zones de production (ex : zone de Charco, Sta Catarina, Santiago).
- **Partenariat avec des projets productifs:** Avec l'appui de la délégation du MDR de Sta Catarina et de l'Institut National du Développement de la Pêche (INDP), le Programme explore la fourniture d'équipements et de facteurs de production à des groupes de producteurs et de pêcheurs, qui seront partiellement remboursés en produits pour les cantines scolaires de la communauté durant une année scolaire.
- **Potagers municipaux:** Le Programme soutient la FICASE et les délégations du MED, à Santiago, Sto Antão et São Nicolau pour mettre en place des modèles de gestion plus efficaces dans les potagers municipaux et moderniser leur exploitation, dans le but d'assurer l'approvisionnement régulier des cantines scolaires en fruits et légumes.



Éducation alimentaire et nutritionnelle

3

L'augmentation préoccupante des maladies chroniques non transmissibles comme l'anémie, le diabète, l'obésité, l'hypercholestérolémie et l'hypertension, requiert de porter une attention particulière à l'éducation alimentaire et nutritionnelle. Dans ce domaine, une collaboration étroite avec le Ministère de la Santé est indispensable.

Ainsi, le Programme Conjoint **renforce l'intégration des thèmes relatifs à l'alimentation et à la nutrition dans les programmes scolaires**, en développant des supports pédagogiques et en formant des enseignants et des techniciens, en partenariat avec les institutions nationales (Ministères de la Santé (MS), de l'Éducation et des Sports (MED) et du Développement Rural (MDR), FICASE, Institut Universitaire d'Éducation (IUE) et Institut de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (IEFP)).

Des actions de **formation de la communauté scolaire sur l'hygiène alimentaire et l'alimentation saine** ont été réalisées, impliquant plus de 541 cuisinières, responsables de cantine scolaire, directeurs d'écoles primaires et représentants de la communauté dans tout le pays. Afin d'assurer la continuité de ces actions, le Programme Conjoint, en partenariat avec le MS, la FICASE, le MDR et l'IEFP, organise la formation de formateurs en alimentation saine. Le Programme soutient également la réalisation de campagnes éducatives liées à l'alimentation saine ciblant la communauté éducative et la population en général, ainsi que la formation des vendeuses de rue près des écoles, de façon à garantir la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments vendus.

Dans les écoles, le Programme Conjoint appuie les institutions nationales (MED, FICASE et MDR) pour la **mise en place de jardins scolaires éducatifs** faits sur de petits espaces avec des matériaux recyclés (bouteilles, pneus, etc.) ou en caisses hydroponiques. Il s'agit d'un outil pédagogique pratique et participatif qui permet d'aborder des thèmes comme la production durable de fruits et légumes, l'alimentation saine, l'utilisation rationnelle de l'eau, entre autres. Au total, plus de 50 jardins scolaires modèles ont été installés sur différentes îles et sont utilisés pour promouvoir des échanges d'expérience entre les écoles. Un dispositif d'irrigation (« water box ») destiné principalement à la plantation d'arbres en zones arides a également été introduit pour promouvoir les espèces fruitières dans les écoles.

Un guide d'exploitation des jardins scolaires à des fins pédagogiques a été élaboré, qui est destiné aux enseignants de primaire, aux élèves et autres membres de la communauté éducative, qui fonctionne comme un outil d'appui scientifique et pédagogique dans toutes les disciplines de l'enseignement primaire. Environ 400 professeurs, directeurs, coordinateurs pédagogiques et techniciens de la FICASE ont été sensibilisés et formés sur l'installation et l'utilisation durable des jardins scolaires éducatifs.

Au-delà des activités de prévention, le Programme Conjoint contribue à la **réduction directe de l'anémie** à travers la supplémentation de fer dans les écoles primaires, la fortification à domicile pour les enfants de moins de 6 ans et la réalisation de campagnes de déparasitage dans les écoles.



Gestion des cantines scolaires



Pour garantir la qualité des repas scolaires, les cantines doivent être fonctionnelles, bien équipées et dotées d'une infrastructure adéquate, et l'équipe de la cantine scolaire (cuisinières et responsable de cantine) doit avoir une formation adaptée. Cela nécessite certains investissements, ainsi que la formation continue de l'équipe de la cantine scolaire, associée à une surveillance appropriée.

Infrastructure et équipement des cantines: En 2012, un état des lieux de la situation sanitaire de 59 écoles sur 5 îles a été réalisé dans le but d'identifier les besoins d'amélioration, et une proposition technique et financière de cantine scolaire modèle a été développée. Le Programme Conjoint soutient la FICASE pour l'amélioration de l'infrastructure des cantines (cuisines et entrepôts) de 43 écoles, ainsi que l'équipement des cuisines en appareils de conservation des aliments et en ustensiles basiques (congélateur, réfrigérateur, étagères, lave-vaisselle, coupe-légumes, passe-vite, etc.).

Un ensemble de règles pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments dans les cantines scolaires (Procédures Opérationnelles Standardisées) a également été établi, en collaboration avec l'Agence de Régulation des Produits Pharmaceutiques et Alimentaires (ARFA). Leur mise en œuvre dans toutes les écoles est en cours.

Formation de l'équipe de la cantine scolaire: Le Programme soutient la formation continue des cuisinières et des responsables de cantines scolaires sur l'alimentation saine et la manipulation des aliments (entre autres) afin d'améliorer et d'adapter au mieux leurs capacités à leurs fonctions.

Par ailleurs, la sécurité et la stabilité de l'emploi des cuisinières sont essentielles pour garantir l'engagement pour la qualité des services de cantine scolaire.

Modèles de gestion des cantines scolaires: Le Programme Conjoint explore des modèles plus efficaces de gestion des cantines scolaires, impliquant le secteur privé et la société civile, en vue d'améliorer leur fonctionnement et la qualité des repas préparés.

Au-delà de la gestion centralisée des cantines scolaires assumée par le Gouvernement, d'autres approches sont testées, comme la tertiarisation de la confection et de la distribution de repas scolaires au secteur privé. En ce sens, en 2014 un partenariat a été établi entre la FICASE et le Restaurant Populaire du Cabo Verde (RPCV) pour la fourniture de repas scolaires à une école de Praia, bénéficiant à 700 élèves. Sur la base de cette expérience, avec l'appui du Programme Conjoint, l'extension est en cours à 10 écoles de Praia et Sta. Catarina, ciblant 4191 élèves.

Ces approches pourront être combinées aux modèles d'achats locaux, de façon à assurer leur liaison avec la production nationale.

