

Programme Conjoint

“Soutien à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans les Écoles”

Fiche technique :

TITRE DU PROGRAMME	Soutien à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans les Écoles
CODE DU PROGRAMME	UNJP/CVI/042/UNJ
DURÉE	5 ans
DATE DE DÉBUT	Février 2011
DATE DE FIN	Décembre 2015
BUDGET	4.083.409 USD
BAILLEURS DE FONDS	Coopération Luxembourgeoise
AGENCE NU GESTIONNAIRE DU PROGRAMME	FAO
PARTENAIRES NATIONAUX	<ul style="list-style-type: none"> - Fondation Capverdienne d'Action Sociale Scolaire (FICASE) - Ministère de l'Éducation et des Sports (MED) - Ministère du Développement Rural (MDR) - Ministère de la Santé (MS)
AGENCES DES NU IMPLIQUÉES	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) - Organisation Mondiale de la Santé (OMS) - Programme Alimentaire Mondial (PAM) - Organisation des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF)
OBJECTIF GÉNÉRAL	Contribuer au maintien des résultats obtenus en termes de scolarisation, d'amélioration de la qualité de l'éducation, ainsi que de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des élèves des écoles primaires et maternelles publiques
OBJECTIFS SPÉCIFIQUES (COMPOSANTES D'INTERVENTION)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maintenir et améliorer l'accès des élèves des écoles primaires et maternelles publiques à des repas scolaires équilibrés (Renforcement de la capacité institutionnelle de gestion du Programme National d'Alimentation Scolaire - PNAS) ; 2. Diversifier les repas scolaires avec des produits locaux et générer des opportunités économiques pour les producteurs locaux (Approvisionnement des cantines scolaires) ; 3. Améliorer les connaissances et compétences des élèves et du personnel des écoles primaires et maternelles en nutrition et hygiène alimentaire (Éducation alimentaire et nutritionnelle) 4. Améliorer la gestion et la qualité des services fournis par les cantines des écoles primaires et maternelles (Gestion des cantines scolaires)

Principaux résultats obtenus – Juin 2015:

COMPOSANTE 1: RENFORCEMENT DE LA CAPACITE INSTITUTIONNELLE DE GESTION DU PNAS

R 1.1 Politique et stratégie d'alimentation et santé scolaire définies

- ✓ **Cadre conceptuel** du PNAS et principes de son intégration dans les stratégies nationales et sectorielles élaborés et discutés avec les secteurs-clés; Proposition de **loi d'alimentation et santé scolaire** qui renforce la **coordination multisectorielle** élaborée et approuvée (loi n° 89/VIII/2015).

R 1.2 Mécanismes de gestion du PNAS renforcés et cadre administratif défini

- ✓ **Renforcement des capacités techniques et financières des institutions nationales:** Système de gestion logistique du PNAS renforcé par l'acquisition de 25 ordinateurs; 2 nutritionnistes recrutées pour la FICASE et le MS ; des cadres formés sur l'alimentation et la santé scolaire; des études de référence réalisées (ex : analyse coût-efficacité du PNAS); une stratégie de mobilisation des ressources auprès du secteur privé pour la FICASE conçue.

R 1.3 Système de suivi et évaluation du PNAS conçu

- ✓ Processus de **planification axé sur les résultats** à la FICASE en cours de préparation.

R 1.4 Bonnes pratiques sur l'alimentation et la santé scolaire promues

- ✓ Échanges d'expériences réalisés et participation de cadres capverdiens à des réunions nationales et internationales ; soutien à l'élaboration la candidature du Cap-Vert pour accueillir la conférence de la Global Child Nutrition Foundation en 2015, qui a été retenue.

COMPOSANTE 2: APPROVISIONNEMENT DES CANTINES SCOLAIRES

R 2.1 Stratégies d'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux identifiées

- ✓ **Approvisionnement des cantines en produits locaux :** différents modèles d'achat identifiés ; procédures et outils pour la mise en œuvre des modèles définis (ex : guide d'achats locaux, modèle de contrat, standards de qualité, etc.) ; test d'achat de 71,5T de produits locaux par appel d'offres public réalisé; formation de 330 intervenants du processus ; procédures opérationnelles pour tester d'autres modèles (ex : achats décentralisés) élaborées.
- ✓ **Aide à la décision:** bilan des résultats du projet pilote d'achats locaux par appel d'offres public réalisé avec les acteurs ; **compte-rendus des tests d'approvisionnement local des cantines élaborés, en vue de l'élaboration d'une proposition technique et financière pour le gouvernement.**

COMPOSANTE 3: ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

R 3.1 Lignes directrices et outils pédagogiques pour l'éducation alimentaire et nutritionnelle appropriés par les professeurs de l'enseignement primaire

- ✓ **Intégration de l'éducation alimentaire et nutritionnelle dans le programme scolaire:** Guide sur l'alimentation et la nutrition élaboré, ayant servi de support à la formation de 1443 professeurs ; Guide pour la mise en place de jardins scolaires pédagogiques élaboré, 400 enseignants et techniciens formés sur leur utilisation et plus de 50 jardins modèles mis en place;
- ✓ **Sensibilisation sur l'alimentation saine et la santé :** 441 cuisinières et membres de la communauté éducative formés sur l'alimentation saine; campagne éducative sur les cinq clés de l'OMS pour une alimentation sûre réalisée et campagne sur l'importance de l'eau potable en préparation.

R 3.2. Initiatives pour la réduction de l'anémie chez les enfants mises en œuvre

- ✓ **Supplémentation en fer** des enfants et femmes enceintes et campagne de **déparasitage** scolaire réalisées ; programme de **fortification à domicile** pour les enfants de 6 mois à 5 ans défini.

COMPOSANTE 4: GESTION DES CANTINES SCOLAIRES

R 4.1 Modèles alternatifs pour la gestion des cantines scolaires identifiés et documentés

- ✓ **Augmentation de l'efficacité du PNAS:** Test de partenariat avec le secteur privé pour fournir les repas à une école de 700 élèves en 2014, qui a démontré la faisabilité du *catering* ; extension de cette expérience dans 10 écoles (4191 élèves) mise en place.

R 4.2 Conditions d'hygiène dans les cantines des écoles primaires améliorées

- ✓ **Qualité des services fournis par les cantines:** Diagnostic de l'état sanitaire de 59 écoles effectué, qui a servi de base pour la rénovation et l'équipement de 43 cantines scolaires avec l'appui du Programme ; ensemble de règles et standards d'hygiène et de manipulation des aliments dans les cantines scolaires élaboré et mis en œuvre dans les écoles pilotes.