



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

FNDE



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION

MINISTÈRE DES
AFFAIRES
ÉTRANGÈRES



ÉCOLES DURABLES

Orientations conceptuelles et méthodologiques

Consolidation des programmes d'alimentation scolaire
en Amérique latine et aux Caraïbes

Programme de coopération internationale Brésil-FAO

ÉCOLES DURABLES


Orientations conceptuelles et méthodologiques

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture (FAO) et

Agence brésilienne de coopération du Ministère des
affaires étrangères (ABC/MRE) et

Fonds national pour le développement de l'éducation du
Ministère de l'éducation (FNDE/MEC)

Brasilia, 2024



Programme de coopération internationale Brésil-FAO

**Projet de consolidation des programmes d'alimentation
scolaire en Amérique latine et dans les Caraïbes**

**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture (FAO)**

Bureau Régional de la FAO pour l'Amérique latine et dans les
Caraïbes (FAORLC)

**Agence brésilienne de coopération du Ministère des affaires
étrangères (ABC/MRE)**

**Fonds national pour le développement de l'éducation du
Ministère de l'éducation (FNDE/MEC)**

Texte élaboré par:

Jorge Ulises González, Flávia Schwartzmann et Najla Veloso

Révision technique

Miriam Sampaio et Najla Veloso

Supervision technique

Israel Ríos et Najla Veloso

Supervision graphique

Ana Letícia Carvalho,
Camille Trannoy,
Ingrid Saravia,
Palova Brito et
Paulo Beraldo

Conception graphique

Divegráficas S.A.S

Révision et correction d'épreuves

Divegráficas S.A.S

Référence bibliographique à citer:

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2024. *Écoles durables. Orientations conceptuelles et méthodologiques*. Brasília. <https://doi.org/10.4060/cc7219fr>

Les appellations employées dans ce document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Agence brésilienne de coopération du Ministère des affaires étrangères (ABC/MRE) ou du Fonds national pour le développement de l'éducation du Ministère de l'éducation (FNDE/MEC) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés spécifiques ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'implique pas que ces derniers ont été approuvés ou recommandés par la FAO, l'ABC/MRE ou le FNDE/MEC de préférence à d'autres de nature similaire qui ne sont pas mentionnés. Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles de l'auteur ou des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO, de l'ABC/MRE ou du CEPN.



© FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC, 2024

Certains droits sont réservés. Ce travail est mis à disposition sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial-Share A like 3.0 Intergovernmental Organizations License ; (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.es_ES). Selon les termes de la licence, l'œuvre peut être copiée, redistribuée et adaptée à des fins non commerciales, à condition que l'œuvre soit citée de manière appropriée, comme indiqué ci-dessous. Toute utilisation de cette œuvre ne doit en aucun cas suggérer que la FAO, l'ABC/MRE et le FNDE/MEC cautionnent une organisation, des produits ou des services spécifiques. L'utilisation du logo de la FAO, de l'ABC/MRE ou du FNDE/MEC n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, elle doit faire l'objet d'une licence Creative Commons identique ou équivalente.

Si une traduction de l'œuvre est créée, elle doit inclure l'avertissement suivant ainsi que la citation requise : « Cette traduction n'est pas l'œuvre de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Agence brésilienne de coopération du Ministère des affaires étrangères (ABC/MRE) ou du Fonds national pour le développement de l'éducation du Ministère de l'éducation (FNDE/MEC). La FAO, l'ABC/MRE, le FNDE/MEC ne sont pas responsables du contenu et de l'exactitude de cette traduction. L'édition originale anglaise ou espagnole fait foi ».

Les litiges découlant de la licence qui ne peuvent être réglés à l'amiable seront résolus par la médiation et l'arbitrage tels que décrits à l'article 8 de la licence, sauf disposition contraire des présentes. Les règles de médiation applicables seront les règles de médiation de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle <http://www.wipo.int/amc/mediation/rules> et tout arbitrage sera mené conformément aux règles d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le Droit Commercial International (CNUDCI). Données provenant d'un tiers. Les utilisateurs qui souhaitent réutiliser des éléments de cette œuvre attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, sont tenus de déterminer si une autorisation est nécessaire pour cette réutilisation et d'obtenir l'autorisation du détenteur des droits d'auteur. Le risque de réclamations résultant de la violation de tout élément appartenant à un tiers dans l'ouvrage incombe uniquement à l'utilisateur.

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion du matériel contenu dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le matériel peut être copié, téléchargé et imprimé à des fins d'étude privée, de recherche et d'enseignement, ou pour être utilisé dans des produits ou services non commerciaux, à condition que la FAO, l'ABC et le FNDE soient dûment reconnus comme les sources et les détenteurs des droits d'auteur, et que la FAO, l'ABC et le FNDE n'impliquent en aucun cas l'approbation des opinions, produits ou services des utilisateurs par la FAO, l'ABC et le FNDE. Les demandes de droits de traduction et d'adaptation doivent être adressées à www.fao.org/contact-us/licence-request ou copyright@fao.org. La vente ou l'utilisation commerciale de ce matériel est interdite. Les produits d'information du partenariat Brésil-FAO sont disponibles sur le site Web de l'Organisation (www.fao.org/publications).



Table des matières

Avant-propos	IX
Abréviations, sigles et acronymes	XII
Présentation	XIII
Introduction	1
I. Écoles durables.	
La construction d'un programme d'alimentation scolaire collaboratif	9
II. Méthodologie appliquée	15
1. Articulation interinstitutionnelle et intersectorielle	15
2. Participation sociale	20
3. Éducation alimentaire et nutritionnelle à travers les potagers scolaires pédagogiques	23
4. Amélioration de l'infrastructure scolaire	29
5. Adoption de menus adaptés, sains et en accord avec la culture locale	34
6. Achats directs aux exploitations familiales locales pour les écoles	50
7. Suivi et évaluation	58
III. Références bibliographiques	65
IV. Annexes	69

Tableaux

Tableau 1.

Les écoles durables en Amérique latine et dans les Caraïbes: quelques chiffres – 2021..... **XV**

Tableau 2.

La mise en place d'une école durable pas à pas..... **12**

Tableau 3.

Variables, mesures, indicateurs et références pour l'étude de l'état nutritionnel des élèves... **72**

Figures

Figure 1. Éléments de la durabilité d'un programme d'alimentation scolaire	6
Figure 2. Composantes des écoles durables.....	11
Figure 3. Principaux acteurs intervenant dans le processus	14
Figure 4. Éléments du plan d'action.....	27
Figure 5. Expérience de mise en place d'améliorations de l'infrastructure de l'alimentation scolaire.....	31
Figure 6. Étapes pour la mise en place du plan alimentaire et nutritionnel	36
Figure 7. Étapes de l'étude de l'état nutritionnel des élèves.....	39
Figure 8. Chapitres du plan alimentaire et nutritionnel	49
Figure 9. Gestion des écoles durables	58
Figure 10. Systématisation de l'expérience.....	61





Avant-propos

Les programmes d'alimentation scolaire alimentent 85 millions d'élèves par jour en Amérique latine et dans les Caraïbes. Pour beaucoup de ces jeunes, les repas servis à l'école représentent la source d'alimentation la plus saine (si ce n'est la seule) qu'ils et elles recevront dans la journée, leur donnant accès à des produits frais et locaux. Il n'est donc pas exagéré d'affirmer que les écoles soutiennent la sécurité alimentaire et ont atteint une importance primordiale pour garantir le droit humain à l'alimentation des élèves de nombreux pays.

Cette initiative contribue à atteindre de nombreux objectifs de développement durable (ODD) et a été conçue en collaboration avec les gouvernements de chaque pays afin d'établir une référence pour les programmes d'alimentation scolaire durable.

La méthodologie des écoles durables encourage la participation d'équipes techniques nationales et locales des ministères concernés, principalement l'éducation, la santé, l'agriculture, la planification et le développement social. La méthodologie comporte six composantes: articulation interinstitutionnelle et



intersectorielle; la participation sociale; une infrastructure adéquate; une éducation alimentaire et nutritionnelle à travers les potagers scolaires; des menus sains, bons et adéquats, et enfin les achats publics d'aliments à l'agriculture familiale.

Ces composantes sont développées au sein d'écoles pilotes et de villes sélectionnées par les gouvernements, en s'adaptant et en respectant le contexte de chaque pays. Les écoles pilotes constituent des laboratoires d'apprentissage pour les programmes d'alimentation scolaire qui recherchent une amplification au niveau national. Les sections suivantes présentent une feuille de route pour les gouvernements et les communautés intéressées par le fait de mettre en œuvre cette méthodologie si importante.

Remerciements

La présente étude a été élaborée dans le cadre du Programme de coopération internationale Brésil-FAO, mené depuis 2009 par l'Agence brésilienne de coopération du Ministère des affaires étrangères (ABC/MRE), par le Fonds national brésilien pour le développement de l'éducation du Ministère de l'éducation (FNDE/MEC) et par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Ce guide a pour but de faciliter l'accès des pays et communautés intéressés aux outils pour la mise en place de la méthodologie des écoles durables, déjà présente dans 23 000 écoles de 13 pays d'Amérique latine et dans les Caraïbes, atteignant plus de 1,6 millions d'élèves. Nous souhaitons par la présente remercier la disposition des gouvernements et des professionnels qui prennent part à cette initiative.

Depuis 2014 et la publication de sa première version, ce guide a servi de support à de nombreux pays pour l'amélioration de la qualité de leurs programmes et comme matériel d'étude pour divers cours et formations offerts par la Coopération Brésil-FAO aux responsables des politiques d'alimentation scolaire.

Outre les gouvernements et institutions mentionnées, il est nécessaire de remercier les professionnels qui ont participé à la production et à la diffusion de cette étude. Nous remercions également le soutien du Bureau de la FAO pour l'Amérique centrale pour la mise en page de ce guide.

Abréviations, sigles et acronymes

ABC	Agence brésilienne de coopération
ALC	Amérique latine et dans les Caraïbes
AF	agriculture familiale
CAS	comités d'alimentation scolaire
CTL	comité technique local
CTN	comité technique national
EAN	éducation alimentaire et nutritionnelle
EENE	l'état nutritionnel des élèves
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
FNDE	Fonds national brésilien pour le développement de l'éducation
IALCSH	Initiative contre la faim en Amérique latine et dans les Caraïbes
MEC	Ministère brésilien de l'éducation
ONG	organisations non gouvernementales
OP	organisations de parents d'élèves
PAS	programme d'alimentation scolaire
PAN	plan alimentaire et nutritionnel
PAM	Programme alimentaire mondial
PNAE	Programme national d'alimentation scolaire du Brésil
SAN	sécurité alimentaire et nutritionnelle



Présentation

La première version de ce document date de 2014, elle faisait partie du programme de consolidation des programmes d'alimentation scolaire dans le cadre de l'Initiative contre la faim en Amérique latine et dans les Caraïbes (IALCSH) 2025. Son but était d'orienter la méthodologie des écoles durables qui avait été créée lors de ce projet en coopération avec les pays participants. La deuxième version, produite en 2017, en plus de mettre à jour les données, inclut des orientations stratégiques pour le plan alimentaire et nutritionnel (PAN).

En 2020, la troisième version du document a permis d'actualiser les concepts utilisés et les informations nécessaires à la mise en place des écoles durables, et de les adapter au projet Consolidation des programmes d'alimentation scolaire pour l'Amérique latine et dans les Caraïbes (ALC), entré en vigueur à partir de 2018 en continuité avec les actions initiées par le projet antérieur dans la région.

Nous célébrons les 10 ans des écoles durables en 2022 avec cette quatrième version actualisée des données de la mise en œuvre de cette méthodologie, en se basant sur l'étude de la FAO, l'ABC/MRE et le FNDE/MEC (2022a).

À travers ce document, les lecteurs et lectrices pourront découvrir les étapes de mise en œuvre des écoles durables dans différents pays. De plus, un guide détaillé est fourni pour appliquer la méthodologie découlant de l'expérience, les concepts, les lignes directrices, et les composantes de ce modèle. Celui-ci est capable de générer des connaissances, de favoriser les interactions entre les différents niveaux de gouvernement, de donner de l'autonomie aux experts et à la communauté scolaire, tout en promouvant la soutenabilité du programme d'alimentation scolaire (PAS) au niveau national.

Depuis 2012, la méthodologie des écoles durables est devenue une source importante de changements. Elle fut mise en place dans 11 pays, 63 départements, 536 municipalités, 23 385 établissements et a pu compter sur la participation de plus de 9 302 producteurs locaux (ces données illustrent la situation en 2021). En nous basant sur la situation actuelle de mise en place des écoles durables, nous allons analyser:

a) les changements de paradigme concernant l'alimentation scolaire produit par les écoles durables;

b) les concepts adoptés initialement et qui furent construits (et reconstruits) par les pays autour de la mise en place de cette méthodologie, qui ont servi de référence dans de nombreux projets nationaux ou de la FAO;

c) les effets pratiques que cette méthode



de PAS a eue au sein des gouvernements nationaux, départementaux, municipaux, des communautés scolaires et en particulier auprès des élèves;

- d) les divers documents qui ont été créés pour synthétiser la méthodologie;
- e) les effets sur l'élaboration et l'approbation des lois d'alimentation scolaire récemment adoptées;
- f) principalement, l'amélioration de la qualité des PAS dans de nombreux pays permise grâce aux expériences des plus de 23 000 établissements scolaires;
- g) acceptation/validation par le pays du modèle écoles durables en tant qu'outil efficace pour contribuer à la réalisation des ODD à travers un impact sur les différentes politiques nationales.

Tableau 1. Les écoles durables en Amérique latine et dans les Caraïbes: quelques chiffres - 2021

Pays	Département	Municipalité	École durable	Élèves	Exploitations agricoles familiales ¹		
					Individuelle	Associations ou coopératives	Non spécifié
Belize	ND ²	1	4	0 ³			0 ⁴
Équateur	1	1	94	40 000		3	
El Salvador	11	74	450	148 066	22	25	

¹ Tous les pays n'ont pas partagé d'information concernant la classification des exploitations agricoles familiales (individuelles ou collectives), certaines ont donc été qualifiées comme «non spécifié».

² Le Belize n'a pas pu fournir de données actualisées pour l'année 2021.

³ À cause de la pandémie, les écoles étaient fermées depuis mars 2020 au Belize, raison pour laquelle il n'est pas possible d'indiquer un nombre d'élèves.

⁴ À cause de la pandémie, les écoles étaient fermées depuis mars 2020 au Belize, raison pour laquelle il n'est pas possible d'indiquer un nombre d'exploitations agricoles.

Pays	Département	Municipalité	École durable	Élèves	Exploitations agricoles familiales ⁵		
					Individuelle	Associations ou coopératives	Non spécifié
Guatemala	21	320	7 329	725 857			6 915
Honduras	8	99	14 537	644 338			1 370
Panama	3	3	4	2 161			40
Paraguay	1	1	2	150			0 ²
Pérou	6	3	35	2 500		4	
République Dominicaine	9	9	54	19 907			109
Sainte-Lucie	3	8	76	6 760			ND ⁶
Trinité-et-Tobago	ND ⁷	18	800	79 000			868
Total	63	536	23 385	1 668 739	22	32	9 302

Source: FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC, 2022b.

⁵ À la date indiquée, le Paraguay ne disposait pas d'agriculteurs spécifiquement liés au PAS, car à cause de la pandémie le PAS était uniquement alimenté par des kits d'aliments non périssables.

⁶ Sainte Lucie n'a pas donné de chiffres pour 2021.

⁷ Trinidad et Tobago n'a pas donné de chiffres pour 2021.



Introduction

L'alimentation scolaire a suscité un intérêt croissant et de nombreuses discussions sur tous les continents, de par son importance comme outil d'intervention stratégique de protection sociale et d'application concrète du droit humain à une alimentation adéquate, et comme mesure recommandée comme élément clé du développement durable à long terme.

Les PAS sont un facteur très important de prévention des risques de décrochage scolaire; ils préviennent aussi les limitations d'apprentissage et de développement dues à la faim et à la dénutrition, ainsi que l'aggravation de déficiences nutritionnelles, en particulier liées aux micronutriments, et les maladies chroniques non transmissibles qui résultent d'une alimentation inadéquate.

De plus, les PAS dont les produits sont directement issus de l'agriculture familiale sont un vecteur très important de développement, qui permet de rompre le cercle vicieux de la

faim et de la pauvreté et d'améliorer les conditions de vie de ces personnes et de leurs familles, en leur permettant de vendre leurs produits dans de bonnes conditions, ce qui leur permet de bénéficier d'un revenu et par conséquent d'améliorer également leur sécurité alimentaire et nutritionnelle (SAN).

14 ans de coopération technique Brésil-FAO pour l'alimentation scolaire

La coopération internationale brésilienne, basée sur des valeurs de collaboration, d'horizontalité et de respect de la souveraineté des États, représente un outil important de la coopération avec les pays en développement. Elle agit pour promouvoir des changements structurels au sein des systèmes de production et d'organisation, avec pour objectif d'aider les pays à dépasser leurs difficultés et de stimuler la croissance en partageant les savoirs et les succès d'autres pays, en contribuant à la formation du capital humain, et en consolidant les institutions et les politiques publiques des pays participants.

Au Brésil, l'Agence brésilienne de coopération (ABC) du Ministère des affaires étrangères (MRE) est l'agence responsable de la coordination du système de coopération technique internationale. Dans le domaine de l'alimentation scolaire, le FNDE/MEC et l'ABC/MRE ont



bénéficié de partenaires importants tels que la FAO, qui ont soutenu le partage d'expériences régionales et nationales et ont contribué à renforcer la recherche de soutenabilité.

Un projet régional de renforcement des politiques d'alimentation scolaire en Amérique latine et dans les Caraïbes

En 2009, à partir de l'expérience accumulée par les différents projets, le gouvernement brésilien, à travers le FNDE/MEC et l'ABC, et l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation en ALC ont établi des accords de coopération à travers le projet de consolidation des programmes d'alimentation scolaire dans le cadre de la IALCSH 2025. L'objectif initial était de contribuer au développement et au renforcement des politiques



publiques locales d'alimentation scolaire, en insistant sur le droit humain à l'alimentation, à travers une alimentation adéquate, saine, continue, universelle et soutenable dans les écoles.

Ce projet a permis que des discussions aient lieu autour du thème de l'alimentation scolaire comme stratégie pour garantir le droit humain à l'alimentation dans les écoles à travers diverses activités au niveau régional et national, et avec comme objectif de renforcer les processus d'institutionnalisation des politiques publiques d'alimentation scolaire. Les activités réalisées dans les différents pays ont toujours cherché à respecter les demandes, les objectifs et les situations réelles de chacun des 17 pays: Antigua-et-Barbuda, Belize, l'État plurinational de Bolivie, Colombie, Costa Rica, Équateur, El Salvador, Grenade, Guatemala, Honduras, Jamaïque, Nicaragua, Paraguay, Pérou, République Dominicaine, Sainte-Lucie et République bolivarienne du Venezuela.

Son exécution a été organisée autour de cinq produits:

- i. articulation des programmes d'alimentation scolaire avec d'autres politiques publiques;
- ii. développement des capacités humaines et techniques pour la mise en place de PAS durables;
- iii. mise en place, suivi et évaluation des écoles durables dans les pays qui le souhaitent;
- iv. génération et diffusion de connaissances et d'information sur l'alimentation scolaire;
- v. gestion (coordination et articulation), suivi et évaluation des projets.

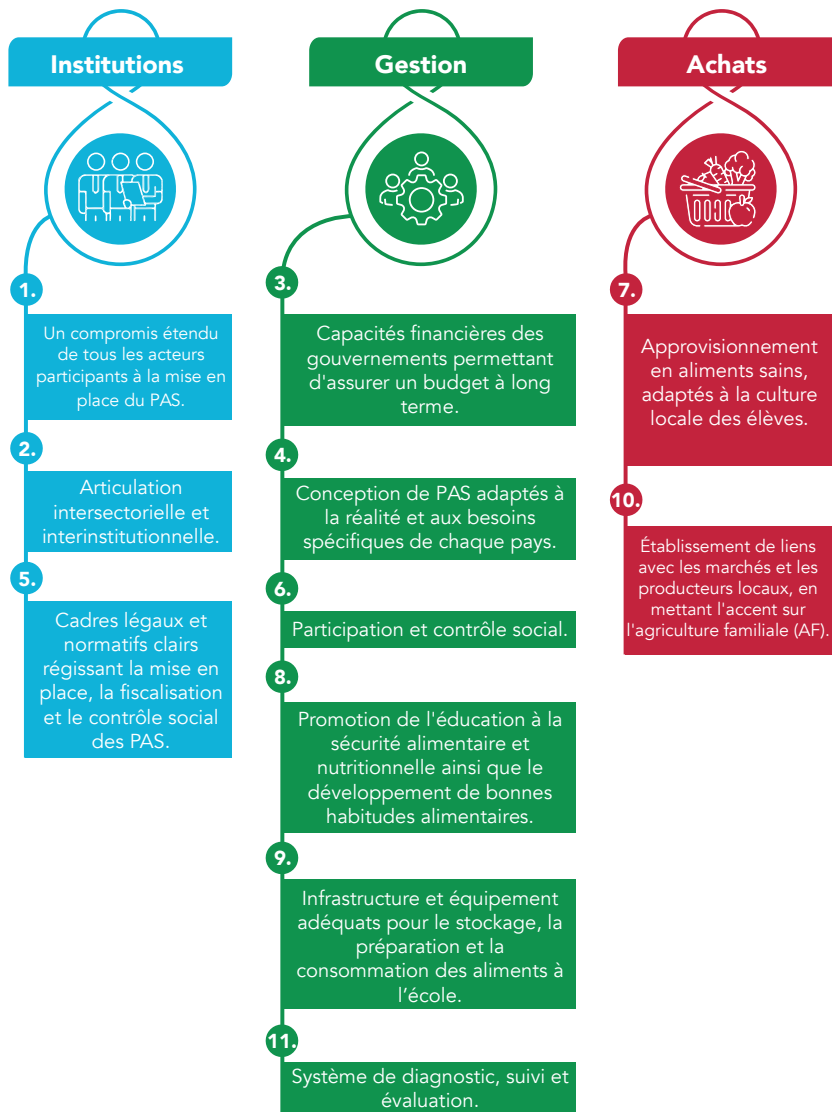


Forum d'experts des programmes d'alimentation scolaire durable en Amérique latine

En 2012, le projet a mené à bien une réunion à Santiago au Chili afin d'établir un cadre de référence pour un PAS durable en identifiant les éléments qui caractérisent ces programmes.

Les participants (organisations internationales, universités et gouvernements) ont reconnu l'importance et les effets positifs apportés par les PAS, et ont signé une déclaration incluant 11 éléments qui représentent des objectifs à atteindre à court, moyen et long terme, et que les  tats doivent prendre en compte pour développer un PAS durable. Afin d'obtenir un cadre méthodologique de référence, les éléments furent regroupés en trois catégories (institutions, gestion et achats), que nous décrirons dans les pages suivantes:

Figure 1. Éléments de la durabilité d'un programme d'alimentation scolaire



Source: FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC, 2017b.

Depuis le début de ce projet, chaque pays a bénéficié d'une autonomie totale pour définir les activités à mettre en place dans le cadre de son plan annuel. Ces plans ont été élaborés, mis en œuvre et suivis par les comités techniques locaux, constitués d'équipes intersectorielles issues du gouvernement et de la FAO.

Pour faire suite à ces actions et aux progrès réalisés dans la région, le projet de Consolidation des programmes d'alimentation scolaire pour l'ALC a été initié, reprenant des activités similaires à celles du projet précédent. Son objectif principal est de renouveler l'engagement de soutien aux pays de la région.







I. Écoles durables. La construction d'un programme d'alimentation scolaire durable collaboratif

La coopération Brésil-FAO, à travers ce projet, cherche à soutenir les pays pour les aider à atteindre les **11 éléments de la durabilité** (voir figure 1) à travers de nombreuses activités, avec entre autres la mise en place d'une méthodologie connue sous le nom d'écoles durables.

La mise en place de cette méthodologie depuis 2012 part du constat que les écoles constituent des



espaces privilégiés de convergence de la communauté, et que le développement social et économique d'une population est intrinsèquement lié au degré d'inclusion du domaine éducatif. De ce fait, les écoles constituent un environnement propice pour combattre la pauvreté, promouvoir la SAN et la santé; c'est pour cela qu'elles doivent être une référence, non seulement en matière éducative, mais aussi de PAS de qualité et durables.

D'un commun accord avec les gouvernements nationaux et les municipalités de chaque pays, quelques écoles ont été sélectionnées pour mettre en place le projet de façon expérimentale, et permettre la construction de connaissances et apprentissages des acteurs de différents niveaux, tels que les professeurs, directeurs, agriculteurs, parents et nutritionnistes. Ce travail a aussi été réalisé avec la participation conjointe des ministères de l'éducation, de la santé et de l'agriculture.

Cette activité a donc été créée afin d'unir les différents secteurs du gouvernement de manière horizontale et de promouvoir le travail articulé entre les différentes sphères départementales et municipales. Pour cela, six composantes des écoles durables furent mises en place, avec comme objectif de permettre aux acteurs de connaître les défis et solutions de ce mécanisme.

Cette première étape a permis de donner de la visibilité à une méthodologie possible, qui peut par la suite être échelonnée au niveau national des politiques publiques d'alimentation



scolaire. Pour parvenir à établir un PAS durable, il faudrait mettre en place des activités incluant des composantes indiquées dans la figure 2.

Figure 2. Composantes des écoles durables



Source: FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2023. L'état actuel des écoles durables 2021 - Résumé exécutif. Brasilia.

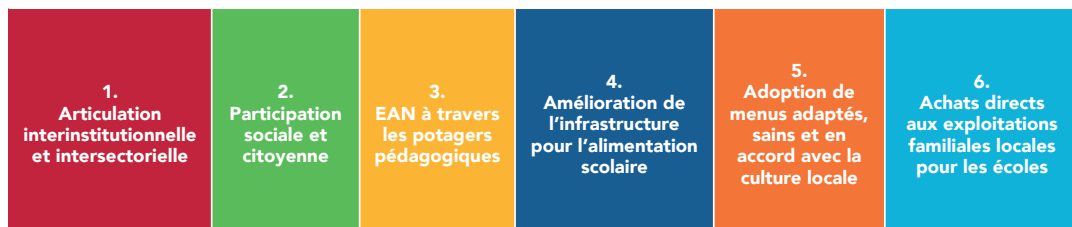
Le tableau 2 présente les étapes de la mise en place de chacune des composantes. Ce document servant de référence, ces étapes doivent bien évidemment être ajustées aux réalités et attentes locales, mais les expériences de mise en place dans 11 pays ont démontré l'importance de suivre ces différentes étapes.

Il est important de commencer toujours par l'étape 1 — coordination interinstitutionnelle et intersectorielle— qui permet d'établir les fondements sur lesquels vont pouvoir s'appuyer les autres éléments, suivi de l'étape 2 —participation sociale. Les composantes restantes se mettent en place en parallèle, en accord avec les conditions sociales et politiques, et les priorités de chaque pays.

Tableau 2. La mise en place d'une école durable pas à pas

1. Articulation interinstitutionnelle et intersectorielle	2. Participation sociale et citoyenne	3. EAN à travers les potagers pédagogiques	4. Amélioration de l'infrastructure pour l'alimentation scolaire	5. Adoption de menus adaptés, sains et en accord avec la culture locale	6. Achats directs aux exploitations familiales locales pour les écoles
Étape 1.					
Former le comité interinstitutionnel et intersectoriel (niveau national et local)	Former le comité technique au niveau local (municipalités)	Convocation du comité technique national (CTN) et formation du comité technique local (CTL)	Convocation du CTN et formation du CTL	Former un comité pour l'élaboration du PAN	Convocation du CTL et des institutions concernées
Étape 2.					
Organiser une consultation participative	Sensibiliser la communauté scolaire au projet pilote	Diagnostic de bonnes pratiques d'EAN	Diagnostic des infrastructures	Réaliser une étude sur l'état nutritionnel des élèves (EENE)	Révision des cadres juridiques et de politiques publiques en relation avec les PAS et l'agriculture familiale

I. Écoles durables: la construction conjointe d'un programme d'alimentation scolaire durable



Étape 3.

Planifier conjointement le projet pilote de l'école durable

Planifier conjointement des actions locales

Planifier les actions d'EAN

Planification d'actions d'amélioration de l'infrastructure

Analyse des aliments proposés dans les écoles

Identification des budgets et des processus pour les achats publics en provenance de l'agriculture familiale

Étape 4.

Mise en œuvre au niveau local du pilote de l'école durable

Formations EAN

Identifier le budget pour ce composant

Identifier les capacités de production de l'agriculture familiale locale

Identifier les capacités de production de l'agriculture familiale locale

Étape 5.

Promouvoir le suivi des actions éducatives

Exécution des travaux

Élaborer des menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

Identifier la demande d'alimentation scolaire basée sur le menu scolaire élaboré

Étape 6.

Développer des actions complémentaires

Initier le processus d'achat direct à l'AF pour l'alimentation scolaire

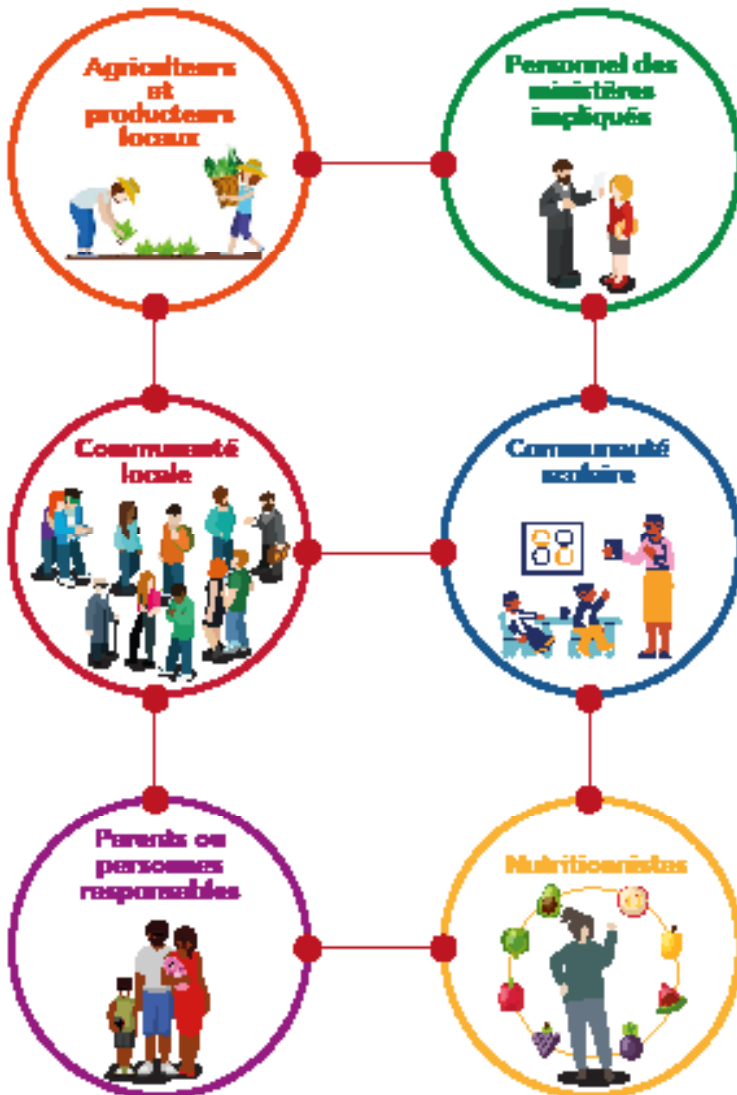
Étape 7.

Systematisation du document PAN

Source: élaboration propre basée sur les processus systématisés des pays dans la mise en œuvre des écoles durables, 2021.

Pour la mise en place des écoles durables et des étapes décrites au tableau 2, il est important de souligner les principaux acteurs qui interviennent dans le processus:

Figure 3. Principaux acteurs intervenant dans le processus



Source: élaboration propre.



II. Méthodologie appliquée

À continuation, vous trouverez toutes les composantes et les étapes à suivre détaillées pour mettre en place les écoles durables dans tous les pays qui souhaitent renforcer leur PAS.

1. Articulation interinstitutionnelle et intersectorielle

Cette composante vise à promouvoir une meilleure articulation interinstitutionnelle et intersectorielle entre les différentes politiques publiques en lien avec l'alimentation scolaire, telles que les politiques d'éducation, de santé, de développement socio-économique, et les politiques agricoles, en particulier celles en lien avec l'AF.

Étape 1. Former un comité interinstitutionnel et intersectoriel

Cette étape consiste à créer un dialogue qui englobe tous les acteurs de l'alimentation scolaire au niveau national, en incluant les décideurs et les responsables au niveau intermédiaire. Ce dialogue doit être formalisé via la création d'un «comité», dont l'appellation peut varier en fonction du pays et des spécificités locales.

Ce comité a une très grande importance, car il sera coordonné par l'instance responsable du PAS dans chaque pays, en général le secteur éducatif au niveau national, duquel découle la coordination interinstitutionnelle et intersectorielle au niveau local.

De même, ce comité national devra orienter et/ou former un comité technique local dans les provinces ou municipalités où se dérouleront les pilotes, et il devra être conformé par les acteurs de l'alimentation scolaire, de la santé et de l'agriculture. Il faut également inclure les acteurs de la société civile qui agissent au niveau local ou national sur les thèmes de l'alimentation scolaire, la santé, la protection sociale et l'agriculture.



II. Méthodologie appliquée

1. Articulation interinstitutionnelle et intersectorielle



Étape 2.

Organiser une consultation participative

Le comité national réalise une consultation participative (avant, pendant et après la mise en place des écoles durables) avec la participation de tous les acteurs impliqués au niveau local ou territorial, en particulier les élèves, la communauté éducative, les agriculteurs familiaux et les responsables politiques au niveau municipal. L'objectif de cette consultation est d'avoir l'avis de la communauté éducative sur les actions qui seront menées au sein de leur école et aux alentours. Il est en effet très important de les intégrer pleinement dans les processus de décisions et de leur permettre de participer en connaissant leur opinion.

Étape 3. Planifier conjointement le pilote des écoles durables

Il est primordial d'établir un plan de travail précis qui délimite les responsabilités de chacun des acteurs dans la mise en place des écoles durables, afin d'élaborer de façon conjointe la conception, le suivi et l'évaluation du projet. À ce stade, il est important de faire une présentation de la proposition de pilotage des écoles durables, de formaliser et d'attribuer les rôles avec les acteurs participants, ainsi que d'articuler et de définir les canaux de communication et de retour d'information pour les processus de mise en œuvre au niveau local et national.

Durant cette étape, les éléments suivants doivent être définis:

- les institutions participant au comité et leurs fonctions/rôles;
- les points focaux ou les contacts des institutions;
- définition et sélection des écoles qui mettront en œuvre le pilote écoles durables;
- institution qui assurera le suivi et la coordination du processus;
- programmation des actions et estimation de la durée du pilote.

Étape 4. Exécution du projet pilote des écoles durables

L'exécution des six composantes des écoles durables, en suivant leurs différentes étapes, peut prendre jusqu'à un an de travail. Néanmoins, les premiers effets directs sur la communauté éducative peuvent déjà être observés au bout de six mois, bien que d'autres composantes de moyen et long terme prennent plus

II. Méthodologie appliquée

1. Articulation interinstitutionnelle et intersectorielle

de temps (par exemple l'EAN et les potagers pédagogiques). À continuation quelques photos des premières étapes de la mise en place du projet:



Ministère de la santé, discussions sur la mise en place du plan nutritionnel.
École durable, Saint Vincent et les Grenadines

2. Participation sociale

Il est essentiel d'inclure différents acteurs du processus: les familles, les élèves, les directeurs, les professeurs et les acteurs locaux de manière générale. Cette participation permet de créer une base solide de soutenabilité des actions mises en place dans les écoles, et c'est un axe transversal dans tout le processus de construction d'un PAS durable.

L'objectif principal est de responsabiliser les acteurs communautaires qui participent à la mise en place des écoles durables, et de fortifier les structures reconnues par les PAS comme les comités d'alimentation scolaire (CAS), les organisations de parents d'élèves, parmi d'autres mécanismes de participation communautaire. Au fur et à mesure que les parties prenantes commencent à être totalement incluses dans le processus décisionnel, évaluent les progrès, prennent des décisions et s'engagent dans le processus décisionnel, le niveau d'autonomisation et de gestion garantira de meilleurs résultats.



Étape 1. Former un comité technique au niveau local

Chaque pays a son propre fonctionnement socio-politique, tant au niveau national qu'au niveau local. Néanmoins, les pays qui ont pu établir les projets pilotes les mieux réussis ont été ceux où les autorités locales, la communauté éducative, les associations de producteurs, les organisations non gouvernementales (ONG) et les représentants des domaines de la santé, de l'éducation et de l'agriculture ont été inclus par les comités techniques.

Une fois formé, le comité local doit identifier les autres acteurs qui participent de manière directe ou indirecte à la mise en place des actions d'alimentation scolaire, ce qui permettra de les inclure pleinement dans les actions des écoles durables.

Étape 2. Sensibiliser la communauté scolaire au projet pilote des écoles durables

Une fois que les acteurs ont pu être identifiés, on peut initier un processus de renforcement des structures existantes et de dotation de certains acteurs de nouvelles fonctions, principalement les CAS, formés principalement de parents d'élèves, de chefs communaux et d'acteurs locaux liés à l'éducation, la santé, l'agriculture et les ONG locales, lorsqu'elles existent.



Le renforcement et la responsabilisation des communautés se fait à travers le processus de consultation afin de connaître son opinion sur les activités qui doivent être mises en œuvre, pour informer et donner lieu à des discussions, établir des mécanismes de transparence et en créant un espace de participation dans les actions qui seront mises en place.

D'autre part, dans le cadre du processus de sensibilisation, il sera important de fournir aux acteurs des données sur le programme alimentaire actuel, en soulignant et en considérant les fenêtres d'opportunité lors du pilotage des écoles durables et la manière dont ils pourraient renforcer le droit humain à une alimentation adéquate par leur mise en œuvre.

Étape 3.

Planifier conjointement les actions locales

Il est très important de créer un espace privilégié pour la participation de la communauté au processus de planification des composantes, pour s'assurer que ces processus soient bien participatifs et démocratiques, et qu'ils puissent être institutionnalisés au niveau national et local. Cette institutionnalisation facilite le fait que les acteurs aient accès à la prise de décision et puissent discuter des questions qui influencent leurs vies et leur travail. Il existe une grande diversité d'actions accessibles à la communauté, mais il s'agit principalement pour elles de pouvoir s'intégrer et participer activement aux CAS.

3. Éducation alimentaire et nutritionnelle via les potagers scolaires pédagogiques

Il y a une grande variété de thématiques abordées par l'EAN. Dans ce document, nous avons choisi de nous concentrer sur le concept suivant d'EAN: l'EAN, dans le contexte du droit humain à une alimentation adéquate et de la garantie de la SAN, est un domaine de connaissances et de pratiques continue et permanent, multidisciplinaire, intersectoriel et multiacteurs, qui cherche à promouvoir la pratique autonome et volontaire de bonnes habitudes alimentaires. La pratique de l'EAN doit faire usage de ressources éducatives qui favorisent le dialogue avec les différents groupes d'individus, tout en considérant les différentes étapes de la vie, les étapes du système alimentaire et les interactions qui composent le comportement alimentaire.



Il est important de souligner qu'au-delà des nutritionnistes, de nombreux professionnels peuvent (et doivent) développer l'ÉAN. Au sein des écoles, avec le soutien de nutritionnistes, l'ÉAN doit être ajoutée au programme scolaire de manière continue et à travers différentes matières. Ces cours doivent être corrélés à la vie quotidienne des étudiants, et doivent avoir comme objectif de susciter de la curiosité et de permettre aux élèves d'exercer leur pensée critique et leur créativité sur les thèmes de l'alimentation et de la nutrition, l'alimentation scolaire, la SAN, la culture alimentaire et l'environnement. De même, les élèves doivent pouvoir développer leurs capacités de prise de décision informée et consciente et de résolution de problèmes, en promouvant la citoyenneté responsable.

Les potagers scolaires sont une excellente stratégie d'ÉAN, car ils constituent de véritables laboratoires vivants qui permettent à tous—petits et grands—d'observer, d'explorer et d'expérimenter avec la nature. De plus, il a été démontré que les programmes de potagers scolaires augmentent la consommation de fruits et légumes des élèves. Il est fondamental qu'ils aient une visée pédagogique, c'est-à-dire qu'ils soient également utilisés comme outils éducatifs permanents, totalement intégrés au sein du programme scolaire.

Pour parvenir à un bon résultat en terme d'ÉAN, nous recommandons de respecter les étapes suivantes:



II. Méthodologie appliquée

3. Éducation alimentaire et nutritionnelle via les potagers scolaires pédagogiques

Étape 1.

Convoquer le comité technique national et former le comité technique local pour planifier les activités d'éducation alimentaire et nutritionnelle

Au niveau local, une équipe technique doit être formée, qui inclut des professionnels du secteur de l'éducation, de la santé et d'autres domaines pour qu'elle puisse élaborer, de façon conjointe avec le comité national, un plan d'action d'EAN.

Étape 2.

Élaborer un diagnostic de bonnes pratiques d'éducation alimentaire et nutritionnelle

Avant de démarrer la planification, il est important de réaliser un diagnostic des éléments préexistants dans le pays concernant l'EAN, c'est-à-dire identifier les différentes stratégies, projets, et les bonnes pratiques dans les écoles. Pour cela, il est important de pouvoir compter sur le soutien des secteurs de l'éducation et de la santé, et de promouvoir la diffusion des expériences positives au niveau local, à travers des ateliers, des échanges entre enseignants de différentes écoles, la diffusion de matériel et d'autres stratégies qui favorisent la diffusion des bonnes idées.





Étape 3. Planifier les action d'éducation alimentaire et nutritionnelle

Les actions d'ÉAN doivent être planifiées en incluant trois publics différents: les représentants des domaines de la santé et de l'éducation; les directeurs, professeurs et autres membres de la communauté éducative; et les parents d'élèves. Il est important de bien connaître les réalités spécifiques de chaque groupe, d'établir des objectifs clairs et mesurables, et à partir de là de planifier des stratégies, méthodologies et outils éducatifs divers et adaptés aux besoins de chaque groupe. Pour les élèves par exemple, on peut mettre en place des cours de gastronomie, des visites aux exploitations agricoles familiales, du théâtre, de la musique, de la production de textes et d'art, la réalisation de marchés, entre autres.

Il est important de prendre en compte le diagnostic des bonnes pratiques en matière d'ÉAN pour élaborer un plan d'action, qui doit inclure les aspects suivants:

II. Méthodologie appliquée

3. Éducation alimentaire et nutritionnelle via les potagers scolaires pédagogiques

Figure 4. Éléments du plan d'action



Source: élaboration propre à partir de la systématisation par pays de la mise en œuvre des écoles durables, 2019.

Étape 4.

Formation des ressources humaines

L'une des stratégies suggérées pour cette formation est d'intégrer les représentants et spécialistes (des domaines de l'éducation et de la santé) dans les thématiques d'EAN et des potagers pédagogiques à travers un processus de formation afin qu'ils puissent par la suite répliquer ce contenu aux enseignants et directeurs d'écoles, qui pourront eux-mêmes ensuite le transmettre aux élèves et aux familles.

Étape 5. Promouvoir le suivi et l'évaluation des actions éducatives

Le suivi est fondamental pour garantir la bonne mise en place de l'ÉAN, et observer les avancées et les éventuels obstacles pour permettre de réaliser les ajustements nécessaires. L'évaluation permettra quant à elle d'identifier si les objectifs prévus ont été atteints et les effets qu'ils eurent sur les bénéficiaires. Les membres des comités national et local, en particulier ceux qui ont trait aux domaines de la santé et de l'éducation, pourront mettre en place un emploi du temps de formations, suivi et évaluation, offrir leur soutien et des matériaux didactiques aux professeurs, et encourager le développement d'activités prévues dans le PAN des écoles.



Activité d'éducation alimentaire et nutritionnelle

Participation des élèves lors d'une activité d'éducation alimentaire et nutritionnelle



4. Amélioration de l'infrastructure scolaire

Cette composante représente l'effort d'investissements en infrastructure et équipement adéquats pour le stockage, la préparation et la consommation des aliments, en particulier des cuisines, des hangars et des salles à manger, afin de garantir des conditions adéquates au personnel de cuisine et aux élèves, qui doivent bénéficier de conditions d'alimentation agréables pour renforcer les bons comportements alimentaires.

Étape 1.

Convoquer les comités nationaux et locaux

Comme première étape, il est nécessaire d'initier un processus de planification et déterminer les responsabilités des acteurs participants.

Étape 2.

Diagnostic de la situation de l'infrastructure dans les écoles

Il est très important de réaliser en premier lieu un diagnostic pour connaître les espaces de cuisine, de stockage, la salle à manger, l'état des ustensiles de cuisine, des couverts, des réservoirs d'eau, entre autres. Ce diagnostic peut être effectué par le Ministère de l'éducation ou une autre institution chargée de cette fonction dans le pays. Il est important de prendre en compte les aspects d'hygiène et de manipulation des aliments, en particulier après la pandémie de covid-19.

Étape 3. Planifier des mesures d'amélioration de l'infrastructure scolaire

Le figure 5 présente les différentes phases de l'amélioration de l'infrastructure, qui commencent par un diagnostic de la situation initiale, où sont évalués les besoins de l'école, suivis par la planification et l'organisation, jusqu'à parvenir au résultat souhaité.

Il est important de mentionner que la participation de la communauté stimule l'intervention des acteurs clés durant tout le processus, et garantit l'apprentissage, la continuité et la soutenabilité de la stratégie proposée et consolidée.

Les images ci-dessous représentent le processus de construction de la cuisine, de la salle à manger et du garde-manger dans le cadre des écoles durables dans plusieurs pays d'Amérique Centrale et dans les Caraïbes.



II. Méthodologie appliquée
4. Amélioration de l'infrastructure scolaire

Figure 5. Expérience de mise en place d'améliorations de l'infrastructure de l'alimentation scolaire



Source: élaboration propre.

Étape 4.

Identifier le budget disponible pour l'infrastructure scolaire

D'après l'expérience des pays pilotes, l'apport budgétaire des gouvernements est fondamental, tant pour la partie technique que financière. Le secteur de l'éducation devra identifier de possibles sources de financement, qui peuvent être la coopération internationale, les ONG nationales et locales, les municipalités, et même les participations de la communauté éducative, et en particulier des familles participantes.

À ce stade, le comité formé au niveau local et national joue un rôle important afin de formaliser et de rendre visible ses actions articulées pour renforcer une autre composante des programmes d'alimentation scolaire. Enfin, l'occasion est donnée de renforcer les capacités des acteurs qui, sous leur coordination, pourront formaliser ces actions par la signature d'accords et autres contrats.

Étape 5.

Mettre en œuvre les travaux d'infrastructure

Le perfectionnement de l'infrastructure des cuisines, salles à manger et garde-manger représente aussi une stratégie fondamentale de l'EAN, qui permet d'améliorer de manière concrète les espaces de préparation, de consommation et de stockage des aliments. La salle à manger, par exemple, permet aux élèves de manger tous ensemble, assis, et en utilisant des verres, des assiettes et des couverts.

II. Méthodologie appliquée

4. Amélioration de l'infrastructure scolaire

L'exécution des travaux devra être réalisée avec la participation de la communauté et des acteurs locaux comme les mairies et d'autres institutions telles que le Ministère de l'éducation. Cette participation, en plus d'encourager la créativité des élèves, promeut le développement territorial local.



5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

La méthodologie des écoles durables part du principe que les habitudes alimentaires saines et une bonne nutrition dans l'enfance promeuvent une bonne croissance et un bon développement, l'apprentissage, la santé et la réduction des risques de maladies chroniques tout au long de la vie.

L'école est l'un des lieux les plus importants pour la promotion de la santé et de pratiques d'alimentation saine. En son sein, les élèves peuvent réfléchir, débattre et apprendre de nombreux concepts en lien avec la santé et l'alimentation, à travers les aliments qui leur sont proposés mais aussi les actions d'EAN. De ce fait, un PAS durable doit offrir une alimentation saine, adéquate en termes de qualité et de quantité, culturellement appropriée, avec des aliments frais et locaux. Pour y parvenir, il est vital que le menu scolaire soit développé par un nutritionniste ou un spécialiste de la nutrition.



II. Méthodologie appliquée

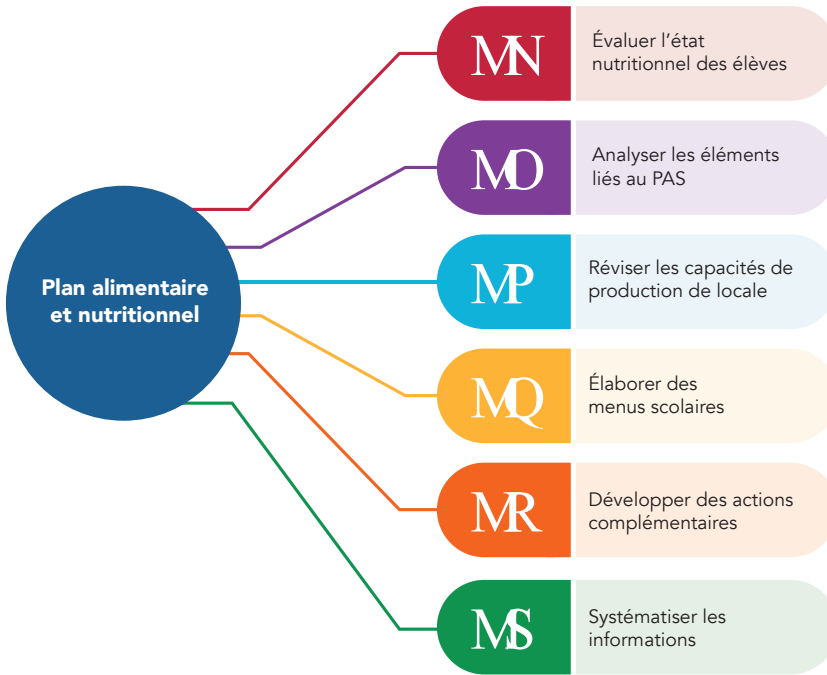
5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

Le menu est en effet un élément clé pour le bon fonctionnement des écoles durables, car à partir de cet instrument:

- On détermine le type de produits, leur quantité et fréquence d'achats des aliments pour l'alimentation scolaire, tout en priorisant dès que possible l'agriculture familiale.
- Les enseignants peuvent mieux organiser leurs activités d'EAN, en incluant notamment les activités du potager scolaire, pour que les élèves puissent planter eux-mêmes et goûter les aliments qui seront consommés au sein même de l'école.
- L'école peut s'organiser pour avoir des ustensiles (couverts, assiettes, casseroles) adéquats et suffisants pour la préparation et la consommation d'aliments.
- L'école peut planifier les actions de formation du personnel de cuisine pour recevoir, stocker et préparer les aliments correctement.
- La communauté scolaire et les familles sont au courant des aliments consommés par les élèves.

Plan alimentaire et nutritionnel. Une action nécessaire pour le bon déroulement du projet

En se basant sur l'expérience acquise pendant ce processus, il est apparu qu'il est nécessaire de développer un PAN pour planifier et mettre en place un menu approprié pour l'alimentation scolaire. Il devra contenir des informations utiles pour les différents acteurs qui participent à la mise en place des écoles durables, tels que les responsables des domaines de l'éducation, de l'agriculture et de la santé au niveau national et local, les directeurs, professeurs et personnel de cuisine des écoles et les agriculteurs familiaux. La figure 6 présente les étapes principales pour l'élaboration du PAN:

Figure 6. Étapes pour la mise en place du PAN

Source: élaboration propre.

Étape 1.

Convocation du comité pour l'élaboration du plan alimentaire et nutritionnel

Tout d'abord, il faut convoquer les différents acteurs liés à cette composante pour définir les responsabilités correspondantes à chaque secteur. Dans ce cas, le secteur de la santé a un rôle essentiel à jouer, car cela fait partie de ses missions institutionnelles, tant au niveau national qu'au niveau local, de définir l'emplacement de cette expérience.

II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

Il doit aussi y avoir une collaboration étroite avec le domaine de l'éducation et de l'agriculture, avec le PAS et les autres acteurs clés comme les ONG.

Étape 2. Élaborer une étude de l'état nutritionnel des élèves

L'EENE se donne comme objectif d'identifier les indicateurs de santé et d'alimentation des élèves, et observer les informations sur leurs comportements et leurs pratiques alimentaires, les actions EAN mises en place au sein de l'école, l'alimentation scolaire, la réalité et les besoins locaux des écoles et de la communauté scolaire, pour que l'on puisse établir des stratégies d'action spécifiques liées à l'alimentation scolaire et à la santé.



Cette étude devient donc un instrument fondamental pour sensibiliser les responsables des décisions concernant le PAS. Les informations peuvent être utilisées:

- a. comme une ligne de base pour permettre la comparaison avant et après la mise en place des écoles durables;
- b. comme matériel pour les activités d'EAN;
- c. et/ou comme matériel pour élaborer des menus scolaires adéquats, prenant en compte l'état nutritionnel et la réalité des élèves et des écoles.

Les secteurs de l'éducation et de la santé, au niveau national et municipal, sont les institutions responsables de mettre en œuvre et suivre l'EENE. La participation d'un spécialiste en nutrition, en plus de représentants du secteur de l'éducation, est indispensable pour le bon déroulement de l'étude.

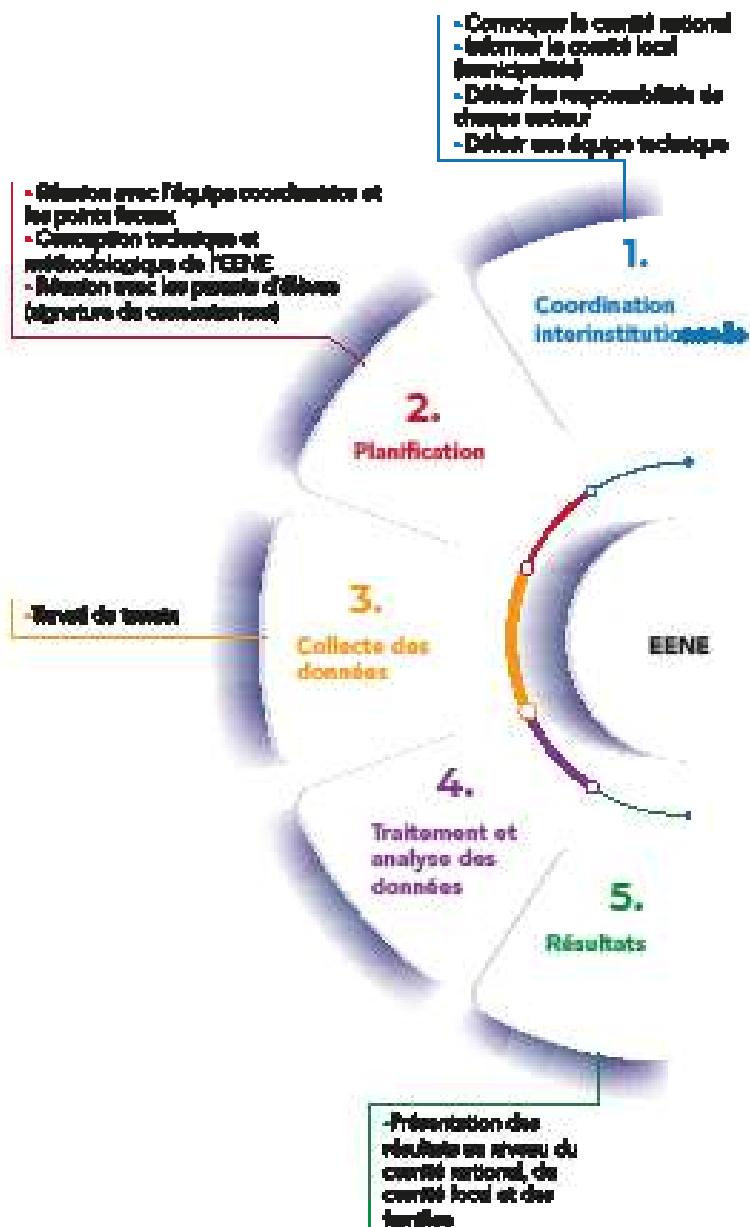
À partir de l'EENE, on peut également intégrer la communauté aux activités d'alimentation scolaire et l'état nutritionnel et de santé des enfants. L'une des actions principales de cette étude doit d'ailleurs être sa communication aux familles.

De manière générale, le développement d'une EENE se divise en cinq étapes, présentées ci-dessous dans la figure 7 et détaillées dans l'annexe A.

II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

Figure 7. Étapes de l'EENE



Source : élaboration propre.

Étape 3.

Analyse de l'alimentation scolaire dans les écoles

Dans un premier temps, il est important d'analyser l'offre alimentaire actuelle dans les écoles afin d'identifier les besoins d'ajustement en termes de quantité, de qualité, de diversité et d'origine des aliments fournis, ainsi que dans les recettes et les préparations culinaires. À cette fin, il est suggéré d'identifier certaines informations relatives au PAS actuel, comme par exemple:

- **Le panier alimentaire:** identifiez les aliments qui composent le panier alimentaire actuel, en quelles quantités, s'ils sont achetés grâce aux ressources allouées par le gouvernement ou s'ils dépendent d'un autre type de ressource, contribution familiale, ressources scolaires ou même jardins scolaires.



II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

- **Les menus:** identifier les menus existants, s'ils sont cycliques, pour combien de semaines; combien de repas sont proposés quotidiennement dans les écoles et l'horaire; si des portions différentes sont proposées aux différentes tranches d'âge; les recettes utilisées.
- **Les fournisseurs:** vérifiez s'ils s'approvisionnent déjà auprès d'agriculteurs familiaux (producteurs locaux); si oui, identifiez leur localisation, les aliments produits, leurs capacités de production et leur logistique.
- **Le coût:** identifier le coût quotidien et annuel des repas scolaires par élève.

En appliquant le questionnaire scolaire (annexes), il est possible d'obtenir les données susmentionnées.

Étape 4.

Identifier les capacités productives de l'agriculture familiale

L'élaboration du menu scolaire doit se faire conjointement avec l'identification des capacités de production locale de l'AF et le nutritionniste responsable doit accompagner l'ensemble du processus. Non seulement parce qu'il/elle utilisera les informations obtenues pour élaborer les menus, mais aussi parce qu'il/elle aura l'occasion de parler aux agriculteurs, de vérifier si leurs produits répondent aux normes de qualité et aux normes sanitaires requises, et d'identifier leurs défis et leurs besoins en termes de renforcement des capacités en matière de pratiques sanitaires, de taille et de forme des produits et d'exigences d'emballage, par exemple.

Ainsi, il sera de la responsabilité du nutritionniste de:

- lier l'alimentation scolaire à l'AF pour ajouter au menu des produits locaux encore non utilisés;

- définir la liste des aliments de saison et adapter les menus pour proposer des aliments plus frais;
- identifier les aliments qui font partie des menus scolaires et demander aux producteurs de répondre à la demande sans interruption;
- planifier avec les agriculteurs le plan de livraison des aliments aux écoles, selon le menu établi;
- effectuer un exercice d'évaluation des coûts pour la gestion des PAS;
- conseiller les agriculteurs sur les exigences de contrôle de la qualité auxquelles doivent répondre les produits et les emballages.

Il est recommandé que le nutritionniste maintienne une communication fluide et continue avec les agriculteurs locaux et régionaux afin d'apporter les ajustements nécessaires aux menus scolaires et au processus d'approvisionnement alimentaire, ainsi que pour les encourager à commencer à produire de nouveaux aliments pour répondre à la demande de repas scolaires.

Pour une cartographie détaillée de l'approvisionnement en aliments produits par les agriculteurs familiaux locaux, voir la composante 6: «Achats directs aux exploitations familiales locales pour les écoles».





Étape 5. Élaborer des menus appropriés, sains et adaptés à la culture locale

Le nutritionniste doit préparer les menus pour les écoles ou les municipalités sur la base des informations recueillies lors de l'analyse des capacités productives et de l'EENE. Il est important de disposer du calendrier scolaire annuel pour prendre en compte les jours d'école, les vacances scolaires, les jours fériés et les jours de congé et aussi pour identifier le nombre d'élèves inscrits dans chaque école. En général, il est recommandé de préparer les menus en prenant soin de :

- utiliser des aliments sains, régionaux et frais, tels que des légumes et des fruits, et des préparations qui respectent la culture alimentaire locale en privilégiant, dans la mesure du possible, les aliments produits par des agriculteurs familiaux locaux;
- inclure des aliments diversifiés provenant de différents groupes alimentaires, tels que les céréales, les légumineuses, différents types de viande (rouge et blanche), les produits laitiers, les légumes et les fruits;

- élaborer des menus basés sur les recommandations caloriques et nutritionnelles (protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux) des élèves, en fonction des différentes tranches d'âge et du temps de présence de l'élève à l'école;
- tenir compte du poids net, du poids brut et du facteur de correction des aliments pour déterminer les quantités d'aliments nécessaires aux préparations et, par conséquent, aux achats;
- privilégier les préparations à faible teneur en sel, en sucre et en matières grasses. Si nécessaire, des ajustements aux recettes existantes sont recommandés;
- proposer des aliments préparés et présentés de différentes manières, crus et cuits, et que les préparations soient attrayantes, savoureuses et bien acceptées par les élèves;
- offrir un menu flexible, principalement en ce qui concerne les produits de l'AF, de sorte que des substitutions puissent être faites lorsque les prix des aliments sont trop élevés, lorsqu'un produit spécifique n'est pas de saison ou lorsqu'il y a un problème avec la récolte, par exemple;
- respecter les bonnes pratiques et les exigences de sécurité à toutes les étapes du stockage, de la préparation et de la consommation des aliments;
- établir des quantités par personne de chaque aliment figurant dans les menus, ce qui permettra de disposer des quantités nécessaires pour toute l'année scolaire, y compris les aliments à acheter aux agriculteurs familiaux;
- faire un approvisionnement en nourriture qui soit continu, tout au long de l'année scolaire, sans interruption;
- fournir une estimation du coût quotidien et annuel par habitant des repas scolaires, ainsi que du coût annuel par école, afin d'élaborer le plan d'achat.

II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale



©INABIE

Une nutritionniste mesure la taille des élèves pour l'EENE.

Alimentation scolaire avec des produits de l'agriculture familiale dans une école durable, Belize.



©FAO/Jorge Ulises González

Étape 6. Développer des actions complémentaires

La première étape pour développer de bonnes habitudes alimentaires est de fournir des aliments sains, mais cela peut ne pas suffire à stimuler les élèves, surtout s'ils ne sont pas familiers avec ces aliments. Il est essentiel de développer des actions complémentaires et d'offrir des possibilités pratiques qui favorisent la réflexion et l'apprentissage en matière d'alimentation et de nutrition. Il est important que les repas scolaires proposés soient liés aux actions de l'EAN afin de les motiver à manger de nouvelles préparations saines de manière ludique. Les autres facteurs qui peuvent les attirer sont les



expériences qu'ils acquièrent au cours des repas, la manière dont les sujets connexes sont abordés et discutés, et la façon dont la nourriture est préparée.

Il est également primordial de garantir la bonne qualité des aliments à toutes les étapes du processus de stockage, de préparation, de transformation, d'entreposage et de distribution. Dans ce sens, certaines actions qui devraient être menées dans les écoles tout au long du processus de mise en œuvre de la composante 5 sont proposées ci-dessous.

Activités avec les cuisiniers/cuisinières:

Formation théorique et pratique des cuisiniers/cuisinières et manipulateurs/manipulatrices alimentaires chargés de préparer les repas scolaires sur la base du menu établi pour l'année, sur les thèmes suivants:

- sécurité alimentaire et manipulation hygiénique des aliments;
- conservation et nettoyage des aliments non périssables et périssables, y compris ceux provenant de l'agriculture familiale;

II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

- révision et adaptation des recettes, lorsqu'il est nécessaire de réduire la quantité de sel, de sucre et de graisse;
- l'élaboration de recettes, lorsque de nouveaux aliments sont inclus;
- hygiène de la salle de préparation, de stockage et de consommation des aliments;
- utilisation correcte des balances, du poids net, du poids brut, du poids cuit;
- manipulation des aliments de l'agriculture familiale.

Activités avec les élèves:

- **Les activités de l'EAN** doivent être menées parallèlement à l'approvisionnement en nourriture, afin de stimuler les élèves à expérimenter et à manger la nourriture, en particulier les nouvelles préparations.
- **Utiliser le potager de l'école comme un outil éducatif**, par tous les enseignants et dans les différentes classes. Plusieurs de ces nouveaux aliments peuvent être plantés dans le jardin pour encourager les élèves à les découvrir et à les expérimenter.
- **Effectuer des tests d'acceptabilité des aliments scolaires** avec les élèves, souvent lorsque
 - a. de nouveaux aliments sont introduits;
 - b. il y a des changements innovants dans les préparations alimentaires et
 - c. pour évaluer l'acceptabilité des menus fréquemment proposés. Un questionnaire peut être appliqué, par le biais d'une enquête ou autre, en considérant différentes tranches d'âge, ou en mesurant le gaspillage de certaines préparations.



Activités avec les enseignants:

Organiser des formations en EAN afin que les enseignants puissent inclure des sujets liés à l'alimentation, à la nutrition, à l'environnement et à la santé dans le programme scolaire, de manière transversale, en utilisant le potager scolaire et d'autres ressources pédagogiques différentes. Les enseignants peuvent également encourager et promouvoir de nouvelles et bonnes habitudes avec les aliments proposés dans le menu.

Étape 7.

Systématiser le document du plan alimentaire et nutritionnel

Au cours de la mise en œuvre des étapes précédentes et afin d'avoir une référence du processus capable de démontrer sa durabilité, la mise en œuvre doit être documentée et systématisée,

II. Méthodologie appliquée

5. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

en identifiant les méthodologies utilisées, le déroulement, les principaux résultats et leçons apprises et les coûts (si possible), pour une reproduction dans d'autres territoires.

Cette systématisation peut prendre la forme du développement de manuels d'orientation pour le processus de création de différentes expériences sur le thème du plan alimentaire, ainsi que du développement de livres de recettes d'orientation pour une alimentation nutritive dans le cadre de programmes d'alimentation scolaire durables.

Figure 8. Chapitres du plan alimentaire et nutritionnel



Source: élaboration propre.

6. Achats directs aux exploitations familiales locales pour les écoles

Cet achat consiste à acquérir des aliments directement auprès des producteurs locaux de l'AF, dans le but de garantir la diversité alimentaire, le respect de la culture alimentaire, la participation de la communauté, le développement de l'économie et l'amélioration de la qualité de vie des participants des écoles durables au niveau local.

Cette initiative devrait permettre de diversifier et d'accroître la production alimentaire, ainsi que de promouvoir des pratiques de production plus durables auprès des agriculteurs.



Étape 1. Convoquer le comité local et les institutions concernées

Les expériences des pays en ALC qui ont débuté ce processus ces dernières années ont indiqué que la formation d'un comité national (formé par des représentants —qui ont la possibilité de prendre des décisions— des ministères ou secrétariats de l'éducation, de la santé, de l'agriculture, du développement social, maires, etc.) a eu d'excellents résultats.

Étape 2. Révision des cadres juridiques et de politiques publiques existants en rapport avec les PAS et l'agriculture familiale

Pour apporter un éventuel soutien au système législatif, il est nécessaire de réviser les cadres juridiques et politiques correspondants, car cette composante est encore insuffisante dans la région. Il est important de pouvoir remédier à court terme aux failles qui en découlent.

Pour des actions de moyen et long terme, il a été important que les acteurs responsables, principalement issus des ministères de l'agriculture, cherchent des accords avec les parlements, les organisations d'agriculteurs, la société civile, les ONG et les initiatives privées, par exemple.

Quelques bonnes pratiques identifiées dans les projets pilotes:

- **El Salvador:** on effectue le transfert des fonds publics aux centres éducatifs qui exécutent les achats directement auprès de l'AF. Pour cela, un mécanisme

d'approvisionnement local a été mis en place dans le cadre des règlements existants du Ministère de l'éducation, qui permet des achats publics directement auprès de l'AF, en complément des aliments distribués par le gouvernement.

- **Honduras:** le programme national d'alimentation scolaire (PNAE) fournit à 1,3 million d'enfants de 298 municipalités dans 18 départements une ration alimentaire sèche (riz, maïs, huile, haricots, céréales) pendant 150 jours d'école. En 2020, grâce à l'accord avec le Programme alimentaire mondial (PAM), 23,3 millions d'USD ont été déboursés. En moyenne, la ration sèche vaut 0,12 USD par enfant et par jour. Dans le cadre de l'accord PAM, le PNAE a développé dans 105 municipalités, par le biais d'accords du Commonwealth, la fourniture d'une ration fraîche qui consiste à compléter la ration sèche par des fruits, des légumes, des produits laitiers et des œufs. Dans le cadre de cette modalité, 300 000 enfants en bénéficient, avec un budget pour 2020 de 10,6 millions d'USD. En moyenne, la ration fraîche coûte 0,24 USD par enfant et par jour.



II. Méthodologie appliquée

6. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

- **Paraguay:** au cours des deux dernières années, d'importants progrès ont été réalisés dans ce domaine, comme l'approbation du Décret présidentiel numéro 1056, une modalité complémentaire appelée «Processus simplifié d'acquisition de produits agricoles provenant de l'agriculture familiale» et, par la suite, l'approbation par le Congrès de la Loi numéro 5 210 sur l'alimentation et le contrôle sanitaire des écoles, qui reconnaît le droit à l'alimentation des élèves et cherche à promouvoir leur bien-être physique. Par la suite, la loi a été réglementée, ce qui permet également l'achat de nourriture auprès de l'AF.
- **Guatemala:** dans le cadre de la Loi sur l'alimentation scolaire (2017), et de son règlement, le Ministère de l'éducation, sous la modalité de transfert financier aux organisations de parents d'élèves (OPE), selon l'Accord ministériel numéro 1 096 de 2012 «Règlement pour les transferts de ressources financières aux conseils éducatifs et autres organisations de parents d'élèves», a convenu d'une allocation financière pour la livraison de rations et de produits qui couvrent les besoins nutritionnels des élèves pendant la période scolaire annuelle. Ainsi, 159 millions d'USD ont été alloués au PNAE et le montant journalier par élève de 0,50 USD a été accordé, bénéficiant à 2,3 millions d'enfants aux niveaux pré-primaire et primaire du système éducatif national dans le secteur officiel. Pour garantir la qualité nutritionnelle et le lien avec l'achat des PAS, les menus scolaires ont été préparés avec des aliments frais et locaux.
- **Belize:** au cours de l'année 2018, suite à l'accord entre la FAO, (Mésoamérique sans Faim - AMEXCID) et le Ministère de l'agriculture du Belize, et en coordination avec les ministères de l'éducation et de la santé, un mécanisme administratif-financier a été conçu pour l'achat de nourriture et le paiement accéléré aux agriculteurs familiaux résidant dans la zone où se trouvent les quatre écoles pilotes. La première phase de validation du mécanisme a également été réalisée, en fournissant une alimentation saine à 700 enfants des quatre écoles pendant 60 jours.

Étape 3.

Identifier les budgets et les mécanismes d'achats publics à l'agriculture familiale

Cette étape contient deux aspects importants à considérer:

- L'allocation de budget pour l'alimentation scolaire doit être constante et soutenable dans le temps, et être destinée spécifiquement à l'achat de produits à l'AF. Par la loi, un pourcentage minimum peut être fixé, comme c'est le cas au Brésil.
- Concernant l'agriculture familiale, des programmes publics de soutien doivent être mis en place, comme des financements à des taux préférentiels, des assurances de récolte, des formations techniques, entre autres.

Les processus d'achats peuvent se faire, selon la conjoncture politique et administrative des pays, à travers un modèle de gestion financièrement décentralisé, comme cela a été tenté



II. Méthodologie appliquée

6. Adoption de menus adéquats, sains et en accord avec la culture locale

au Paraguay et en République Dominicaine. Dans les pays qui possèdent une structure centralisée, certains modèles déconcentrés se mettent en place, par exemple via le transfert de fonds spécifiques (comme c'est le cas au Salvador, au Honduras et au Guatemala). Dans tous les cas, il est recommandé de mettre cela en place de manière progressive, transparente et sans perdre le contrôle du processus de gestion.



Étape 4.

Identifier les disponibilités de la production locale -offre

Il est nécessaire de réaliser une cartographie des producteurs/productrices, des organisations et des coopératives de l'AF et sa production (type, quantité, qualité, fréquence, potentiel) et avoir à disposition des prix de référence pour chaque produit, en incluant les coûts de transport et d'autres composantes liées à la logistique qui sont nécessaires pour garantir le bon acheminement des produits jusqu'aux écoles. Ce processus doit être réalisé par le Ministère de l'agriculture et le suivi doit être effectué par le mécanisme chargé de l'alimentation scolaire.

Étape 5. Quantifier la demande d'alimentation scolaire basée sur le menu élaboré par le nutritionniste

Comme développé dans le paragraphe dédié à la composante 5, le PAN doit inclure une liste d'aliments qui devront être achetés aux exploitations agricoles familiales pour identifier la demande d'alimentation scolaire, ainsi que la quantité, la fréquence et les spécificités techniques de chaque aliment. Dans le cas où un aliment prévu ne serait pas disponible, il est nécessaire d'identifier un produit substituable, en accord avec les recommandations du nutritionniste.

Ces aliments feront partie de la nouvelle proposition de menu et répondront également à un apport nutritionnel pour les élèves afin d'améliorer les programmes d'alimentation scolaire.

Étape 6. Initier le processus de ventes pour l'alimentation scolaire

Une fois toutes les étapes antérieures complétées, et en fonction des cadres légaux existants concernant l'achat d'aliments, de la demande et de l'offre, il est nécessaire de construire un mécanisme qui sera utilisé pour réaliser cet achat. L'objectif principal est que le modèle soit reproduit en fonction des ressources de l'État et en accord avec les normes en vigueur dans chaque pays.





Il faut également renforcer le système de contrôle de la qualité et sûreté des aliments, qui sont basées sur des politiques et des règles bien définies. Pour cela, il est important qu'en plus d'un nutritionniste, un agronome et des représentants des secteurs de l'agriculture, de la santé et des associations de défense du consommateur fassent partie de l'équipe.

Les agriculteurs familiaux doivent pouvoir bénéficier d'une formation pour produire des aliments sûrs et de bonne qualité, à travers les actions de formation et d'assistance technique sur des thématiques de production organique, de bonnes pratiques agricoles et de production, de manutention post-récolte, l'usage adéquat d'agro pesticides et de sûreté alimentaire.

Toutes celles et ceux qui sont en contact avec les aliments au sein des écoles doivent également bénéficier des formations sur la manière de veiller à la bonne qualité et gestion des produits.

Il a été essentiel de disposer de dossiers systématisés sur l'ensemble du processus de passation de marchés, y compris avant, pendant et après. Cela permet la comparabilité, l'analyse des coûts, ainsi que l'évaluation de la mise en œuvre d'une alimentation scolaire de meilleure qualité.

7. Suivi, contrôle et évaluation

Les écoles durables reposent sur six composantes et leur mise en œuvre est un cycle vertueux, permanent et intégré, où les parties se complètent. Pour atteindre les objectifs, un processus de gestion coordonnée est absolument nécessaire, à commencer par la planification, l'orientation, le suivi et l'accompagnement de la mise en œuvre, ainsi que le contrôle et l'évaluation des résultats, dans un cycle continu.

Il est important de rappeler que, pour parvenir à une bonne gestion, tous les processus doivent impliquer la participation des acteurs concernés (responsables gouvernementaux, élèves, communauté scolaire, familles, agriculteurs familiaux, entre autres).

Figure 9. Gestion des écoles durables



Source: élaboration propre.

Les résultats devraient guider les nouvelles décisions, réorienter les actions planifiées et ajuster l'ensemble du processus, afin de réussir la mise en place d'écoles qui soient, de fait, durables. Au niveau du projet, chacun est responsable de cette activité, qui est composée de deux éléments importants:

- **Suivi du processus:** les actions de suivi sont celles qui permettent de mettre en évidence des données, des informations, de vérifier si les tâches sont développées, de quantifier les chiffres et d'accompagner la réalisation des buts, des objectifs et des résultats. Il est essentiel de documenter les événements pertinents dans la mise en œuvre des six composantes avec des procès-verbaux de réunions, des rapports, des comptes rendus de réunions, des données budgétaires, des images et des vidéos des six composantes.
- **L'évaluation:** il s'agit ici d'identifier les résultats produits dans la mise en œuvre/gestion/exécution des écoles durables —aux trois niveaux d'intervention: national, municipal et communautaire— ainsi que les changements intervenus dans les écoles, dans la vie des agriculteurs familiaux et des autres acteurs locaux impliqués dans le développement de cette expérience.

Il est important que la coordination du projet et les responsables de la mise en œuvre des écoles durables dans les pays soient directement impliqués dans l'orientation de ce processus.

Les résultats des processus de suivi et d'évaluation permettent d'avoir des informations enregistrées pour promouvoir, en plus de la systématisation de l'expérience, des actions qui renforcent le processus d'institutionnalisation de programmes et politiques d'alimentation scolaire durables, à travers des mécanismes appropriés au niveau local, régional et national.

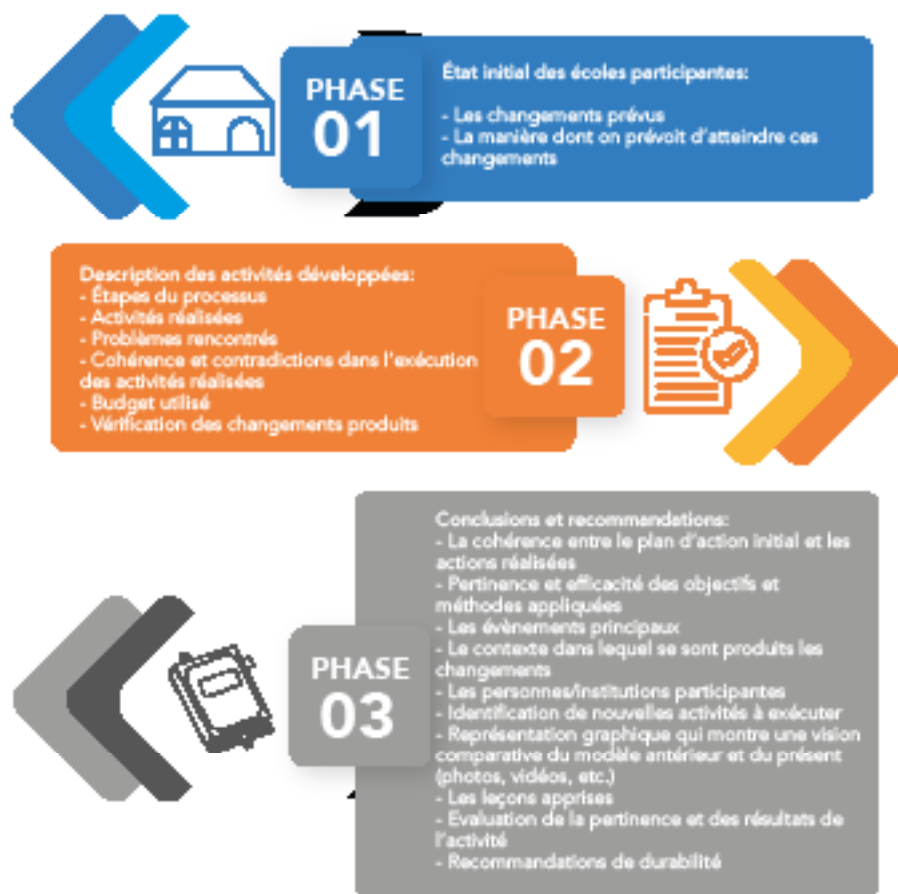


Potager scolaire en République Dominicaine et au Salvador

Systematisation de l'experience

Pour le processus de systematisation des activites des ecoles durables, on considere trois phases distinctes:

Figure 10. Systématisation de l'expérience



Source: élaboration propre.

Une fois le processus de compilation, révision et analyse des données et d'informations terminé, il faut procéder à la confection d'un compte rendu final des écoles durables pour qu'il soit officiellement remis au gouvernement.

Enseignements tirés de la mise en œuvre des écoles durables en Amérique latine et dans les Caraïbes

De la mise en œuvre du modèle écoles durables dans les pays d'Amérique latine et dans les Caraïbes, certaines leçons importantes ont été observées dans *L'état actuel des écoles durables 2021 - Résumé exécutif*.

La promotion d'une nouvelle vision des programmes d'alimentation scolaire. Le paradigme de l'intervention d'assistance alimentaire pour les populations vulnérables a été changé en une intervention basée sur les droits qui lie et articule les actions de santé, d'éducation, d'agriculture, de développement social et de développement durable.

L'établissement des **comités nationaux d'alimentation scolaire** matérialise un intérêt commun et coordonné, avec une vision collective dont l'objectif est d'améliorer et de renforcer les programmes d'alimentation scolaire dans chaque pays.

La promotion et l'approbation d'instruments juridiques pour l'alimentation scolaire ont permis d'institutionnaliser le programme d'alimentation scolaire dans les pays de la région selon le modèle global proposé par écoles durables.

La méthodologie écoles durables permet de générer une conscience sociale au sein de la communauté éducative et des différents acteurs impliqués dans sa mise en œuvre.

L'approche pédagogique du potager scolaire a permis de développer des processus d'enseignement et d'apprentissage expérimental avec les enfants. **Le potager a été identifié comme un outil pédagogique important pour l'éducation alimentaire et nutritionnelle, qui contribue à améliorer les comportements liés à l'alimentation.**

Le processus d'élaboration des menus pour les repas scolaires a acquis une vision technique qui vise à garantir que les élèves reçoivent la meilleure alimentation en quantité et en

qualité, en tenant compte de leurs contextes, de leur identité culturelle et des exigences nutritionnelles spécifiques à l'âge scolaire.

Les achats de produits provenant de l'AF ont le potentiel de provoquer un dynamisme économique dans les territoires et de stimuler l'organisation, ainsi que de favoriser le développement des connaissances pour construire d'autres possibilités de production et de marché.

Le renforcement et la consolidation des programmes d'alimentation scolaire dans la région ont créé des synergies pour l'expansion du **Réseau d'alimentation scolaire durable (RAES)**, qui développe la plateforme web RAES (www.redraes.org), afin de garantir un espace qui rassemble et diffuse les bonnes pratiques et les connaissances pertinentes et ainsi contribuer aux avancées nécessaires en la matière.





III. Références bibliographiques

FAO. 2019. *Scaling-up school feeding: Harnessing what worked for Brazil.* (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/scaling-up-school-feeding/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2013. *Alimentación Escolar y las posibilidades de compra directa de la Agricultura Familiar: Estudio de caso en ocho países* (Page consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/alimentacion-escolar-y-las-posibilidades-de-compra-directa-de-la-agricultura-familiar-estudio-de-caso-en-ocho-paises/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2017a. *Alimentación Escolar Sostenible: Trayectoria y resultados de la cooperación Brasil-FAO en América Latina y el Caribe.* Brasilia (Brésil): FAO. (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/alimentacion-escolar-sostenible-trayectoria-y-resultados-de-la-cooperacion-brasil-fao-en-america-latina-y-el-caribe/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2017b. *Proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025: Evaluación final.* Brasilia (Brésil). (Page consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/evaluacion-final-del-proyecto-gcp-rla-180-bra/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2020. *Guía de Escuelas Sostenibles: Orientaciones conceptuales y metodológicas (4ª versión actualizada).*(Page consultée en novembre 2022). Dans:

<https://redraes.org/proyecto-fortalecimiento-de-programas-de-alimentacion-escolar-en-el-marco-de-la-iniciativa-americ-latina-y-el-caribe-sin-hambre-2025/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2022b. *Marcos normativos para una alimentación escolar sostenible: Un diálogo a partir del escenario de América Latina y el Caribe (Brouillon)*. (Page web consultée en novembre 2022). Dans: https://redraes.org/marcos-normativos-para-una-alimentacion-escolar-sostenible-un-dialogo-a-partir-del-escenario-de-america-latina-y-el-caribe_borrador/.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. 2023. *L'état actuel des écoles durables 2021 - Résumé exécutif*. (Page web consultée en novembre 2022) Dans: <https://www.fao.org/3/cc0679fr/cc0679fr.pdf>

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. s.d.-a. *10 años del Programa de Cooperación Internacional Brasil – FAO*. (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/10-anos-del-programa-de-cooperacion-internacional-brasil-fao/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. s.d.-b. *Cuaderno Miolo*. (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/lanzada-plataforma-virtual-que-permitira-fortalecer-el-intercambio-entre-paises-en-tema-de-alimentacion-escolar/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. s.d.-c. *Marco de referencia de los elementos de Sostenibilidad divulgados por el Foro de Expertos sobre Programas de Alimentación Escolar Sostenibles*

para América Latina y el Caribe. (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/marco-de-referencia-de-los-elementos-de-sostenibilidad-divulgados-por-el-foro-de-expertos-sobre-programas-de-alimentacion-escolar-sostenibles-para-america-latina-y-el-caribe/>.

FAO, ABC/MRE et FNDE/MEC. s.d.-d. *Sustainable School Feeding Programme: Trajectory and results of the Brazil-FAO Cooperation in Latin America and the Caribbean.* (Page web consultée en novembre 2022). Dans: <https://redraes.org/sustainable-school-feeding-programme-trajectory-and-results-of-the-brazil-fao-cooperation-in-latin-america-and-the-caribbean/>.

FNDE/MEC. 2009. *Brazil School Feeding. Legislative Book PNAE.* (Page web consultée en novembre 2022). Dans: https://redraes.org/brazil-school-feeding-_legislative-book-pnae-2009/.

OMS. 2006. *WHO child growth standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: methods and development.* Dans: <https://www.who.int/publications/i/item/924154693X>.

OMS. 2007. *Growth reference data for 5-19 years.* Dans: <https://www.who.int/tools/growth-reference-data-for-5to19-years>

Pye-Smith, C. 2014. *Scaling Up: The Brazilian School Feeding Model.* Rome: FAO. (Page web consultée en novembre 2022) Dans: <https://redraes.org/scaling-up-the-brazilian-school-feeding-model/>.





IV. Annexes

Annexe A

Conception méthodologique de l'EENE

Vous trouverez à continuation les cinq étapes détaillées de l'EENE:

1. Coordination inter-agences

1.1. Convocation du comité national

Dans cette première étape, il est nécessaire de convoquer les acteurs du comité national pour expliquer la portée de la mise en œuvre de cette activité. La participation du secteur de la santé, de l'éducation et des organisations nationales ou internationales travaillant à l'amélioration de la nutrition dans les pays participants est importante. Le résultat de cette session de travail sera l'approbation du démarrage du processus au niveau des écoles qui ont été sélectionnées.

1.2. Processus de rapport au comité local (municipalité)

Une fois que le comité national a pris la décision d'initier l'EENE sur le territoire, il est proposé d'organiser une réunion au niveau de chaque municipalité pour présenter au comité Local la pertinence et l'avancement de l'étude dans les écoles.

1.3. Définition des responsabilités par secteur

Au niveau du comité local, et avec la participation des acteurs du Comité National, le processus de définition des responsabilités de chaque secteur et de l'équipe de coordination pour la préparation et la mise en œuvre de l'EENE commence.

1.4. Définition de l'équipe de coordination technique de l'étude

Une fois que les responsabilités de chaque secteur et de l'équipe de coordination ont été définies, chaque pays doit définir l'équipe technique qui coordonnera la mise en œuvre des écoles durables. Cette équipe doit être composée de nutritionnistes, de responsables locaux, de coordinateurs et d'autres personnes concernées par le sujet. Il peut être formé par des personnes locales et/ou des consultants engagés au niveau national et local, et il est important de souligner qu'il bénéficie également du soutien du consultant régional en nutrition du projet et des points focaux de la FAO de chaque pays.

2. Planification

2.1. Réunion avec l'équipe de coordination et les points focaux

Il est recommandé de faire une brève présentation des principes et des orientations méthodologiques de l'EENE. L'équipe doit ensuite commencer à planifier l'étude, en examinant la méthodologie proposée (population/échantillon, indicateurs, repères et instruments) et en l'adaptant si nécessaire.

2.2. Développement de la conception technique et méthodologique de l'EENE

2.2.1. Définition de la population et de l'échantillon de l'étude

L'une des premières actions consiste à calculer le nombre total d'élèves à échantillonner dans les écoles sélectionnées. Dans un premier temps, des données initiales sur les inscriptions doivent être obtenues pour chacune des écoles incluses dans l'étude. L'équipe doit définir les critères d'inclusion et d'exclusion, en fonction des besoins de chaque pays. Quelques critères suggérés sont présentés ci-dessous.

Critères d'inclusion:

- Âge des étudiants entre les tranches d'âge définies par chaque équipe nationale. Il est recommandé d'inclure, dans la mesure du possible, les enfants de la maternelle à la dernière année couverte par le PAS;
- les enfants scolarisés dont la mère, le père ou les responsables légaux ont accepté que leurs enfants participent à l'étude;
- les élèves qui ont accepté de participer à cette étude.

Critères d'exclusion:

- Les élèves souffrant de handicaps physiques;
- les élèves qui suivent un traitement médical ou qui souffrent d'une maladie quelconque;
- les enfants de parents ou de tuteurs qui ont refusé de participer à la recherche;
- les élèves qui ont refusé de participer à la recherche;
- les élèves dont la mère, le père ou le tuteur n'ont pu être localisés.

2.2.2. Variables et indicateurs proposés

Les variables et indicateurs suggérés qui peuvent être utilisés pour collecter des données et des informations auprès des élèves et de leurs familles, des enseignants et des écoles sont présentés ci-dessous.

Il est important de souligner que chaque pays peut les adapter en fonction de sa réalité et de ses besoins, de la disponibilité des ressources humaines et financières, du profil épidémiologique, du temps disponible, des conditions de terrain et du soutien local, ainsi que du niveau de profondeur de l'intérêt, qui doit être discuté et convenu par les membres du comité de coordination. D'autres données et informations que le pays juge importantes

peuvent également être collectées.

Tableau 3. Variables, mesures, indicateurs et références de l'EENE

Variables	Mesures et indicateurs	Objectif	Public cible	Méthode et valeurs de référence
Anthropométrie	Poids et taille IMC/âge Taille/âge	Évaluer la croissance et le développement de l'élève en rapport avec l'évolution de sa taille et de son poids. Permet de détecter la malnutrition, que ce soit en excès ou en carence (dénutrition, surpoids et obésité)	Tous les élèves de l'échantillon	Balance électronique et toise portable Références: Moins de 5 ans: courbes de l'OMS (WHO, 2006) Au-delà de 5 ans: OMS (WHO, 2007)
Analyses cliniques (en fonction du pays)	Analyse sanguine Niveau d'hémoglobine, glycémie, triglycérides, cholestérol dans le sang	Recherche des troubles liés à l'anémie, dyslipidémie, diabète	Tous les élèves	Données de référence des laboratoires locaux
	Parasitologie des selles Présence de parasites dans les selles	Vérifier s'il y a présence de parasites intestinaux	Tous les élèves	Données de référence des laboratoires locaux
Examen physique (en fonction du pays)	Pression artérielle	Identifier la présence d'hypertension artérielle	Élèves de 10 à 15 ans (rang d'âge à définir en fonction du pays)	Prise de tension artérielle avec un équipement automatique Valeurs de référence nationales
Questionnaire alimentaire socioéconomique	Consommation/habitudes alimentaires Consommation d'aliments achetés dans le kiosque scolaire Autres indicateurs, selon le pays	Identifier les habitudes alimentaires des élèves Recueillir des informations qui peuvent servir dans le cadre des activités d'EAN	Élèves de 4e et 5e classe de primaire (CM1-CM2) (ou par tranches à définir par pays)	Questionnaires complétés par les élèves, sous supervision des enseignants et des responsables de l'étude

Enseignants	Perceptions et pratiques autour de l'EAN	Identifier la manière dont les enseignants perçoivent l'EAN, s'ils la mettent en place dans leurs cours et de quelle manière, avec comme objectif la mise en place des futurs cours	Tous les enseignants	Questionnaires remplis par les enseignants
-------------	--	---	----------------------	--

2.2.3. Développement d'instruments de collecte de données

Dans les annexes, certaines suggestions d'instruments qui ont été utilisés dans d'autres pays sont également présentées. Les équipes de coordination peuvent apporter les adaptations nécessaires aux instruments pour les adapter aux exigences de chaque pays.

2.2.4. Articulations institutionnelles et premières visites sur le terrain

Il est essentiel d'assurer une articulation interinstitutionnelle aux niveaux central et local, y compris lors des visites sur le terrain. Les visites aux écoles, par l'équipe de coordination sont importantes pour présenter l'activité, sensibiliser les directeurs et les enseignants, coordonner les dates, collecter des données sur les élèves et se renseigner sur les aspects logistiques tels que les conditions de transport de l'équipe de terrain, les horaires des écoles, les itinéraires et autres.

2.2.5. Achat d'équipements et de fournitures

Le prêt de l'équipement nécessaire à la mise en œuvre de l'EENE doit être coordonné au niveau national. Ce n'est qu'en cas d'absolue nécessité que l'achat de l'équipement et des matériaux nécessaires doit être organisé. Tous les équipements doivent être testés et calibrés avant d'aller sur le terrain.

2.2.6. Formation et entraînement de l'équipe de terrain

En coordination avec les institutions locales et avec le soutien de l'école, des équipes de travail sur le terrain doivent être constituées, avec des professionnels/techniciens formés pour mener à bien toutes les activités prévues. Selon l'expérience des

pays qui ont développé l'EENE, les membres suivants ont fait partie de l'équipe de terrain:

- Personne chargée d'accueillir et d'orienter les participants à l'étude;
- personne chargée de prendre les mesures anthropométriques (anthropométriste, nutritionniste ou autre personne expérimentée);
- infirmière technicienne pour la prise de sang et la vérification de la tension artérielle;
- géomètres pour l'application des enquêtes;
- assistant anthropométrique pour aider à la réalisation des mesures du poids et de la taille du corps;
- personne responsable du transport immédiat des échantillons de selles collectés vers le laboratoire concerné.

2.2.7. Organisation du matériel

Après la formation de l'équipe et la confirmation des données logistiques des écoles, et conformément à la conception technique et méthodologique, l'équipe doit commencer à préparer le matériel pour l'étude: impression des questionnaires, impression des autocollants pour les bouteilles de collecte des matières fécales, ainsi que l'organisation des fournitures et du matériel en quantités spécifiques pour chaque école, selon l'itinéraire de travail prévu.

2.2.8. Assemblées avec les mères, les pères et/ou les personnes responsables - Signature des consentements

La première étape du travail de terrain pour la collecte des données est une réunion d'information et d'orientation avec les parents et/ou tuteurs des élèves des écoles sélectionnées, afin de présenter le projet et l'EENE, ses objectifs, ainsi que pour convenir de la date de collecte et clarifier les procédures à adopter.

Cette réunion est également cruciale car c'est la principale occasion pour eux de signer le consentement concernant la participation de leurs enfants. La direction de l'école et les enseignants ont un rôle clé à jouer pour aider les familles qui n'ont pas assisté à la réunion. Cette rencontre constitue un excellent moment d'implication des parents dans l'activité des écoles durables.

A) Collecte des données

Il est essentiel de prévoir l'organisation d'un espace dans l'école pour le travail de terrain, avec des postes de travail pour les membres de l'équipe et leurs attributions spécifiques. L'organisation et le flux de travail dépendront des données et des informations qui seront collectées, en fonction de la planification de chaque pays.

L'équipe de coordination doit être impliquée et superviser le processus afin de garantir la qualité de l'évaluation et de l'enregistrement des données. À la fin des travaux, il faut prévoir l'envoi des échantillons de selles au laboratoire et l'élimination appropriée des déchets médicaux, le cas échéant.

B) Traitement et analyse des données

Le traitement et l'analyse des données relèvent de la responsabilité de l'équipe de coordination de l'étude et, par conséquent, cette étape importante de la conception technique et méthodologique doit être planifiée. Les différentes modalités selon lesquelles les informations seront saisies doivent être prévues, dans le but d'une utilisation efficace du temps, pour l'analyse respective et le retour des résultats aux acteurs impliqués.

C) Résultats et retour d'information

Les résultats de l'étude doivent être présentés lors d'une réunion de l'équipe de coordination (comité technique national, dirigé par la santé et l'éducation), tant au niveau national que local.

Au niveau national

Les résultats doivent être présentés au comité national sous la forme d'un rapport national, montrant les données agrégées et celles des écoles, présentant à la FAO et aux partenaires la méthodologie utilisée, les résultats de l'évaluation et les recommandations des consultants.

Au niveau local

Les résultats seront remis aux parents des élèves, aux autorités de chaque école et aux autorités municipales et départementales où l'étude a été réalisée. L'orientation régionale est de produire:

- un rapport de synthèse par école, avec tableaux et graphiques, présentant le profil épidémiologique des élèves à la communauté scolaire;
- un rapport à chaque parent/tuteur comprenant les résultats des évaluations individuelles, faisant connaître l'état de santé de leur enfant, identifiant les élèves souffrant d'une quelconque maladie, ainsi qu'une attention individualisée sur les soins à suivre en fonction des résultats trouvés.

Annexe B

Questionnaire aux élèves

Cher(e) élève: L'objectif de ce questionnaire est d'obtenir des informations concernant les habitudes alimentaires et de transport à l'école. Nous te demandons de bien vouloir compléter ce questionnaire en sélectionnant l'option qui correspond le plus à ta situation. **Merci beaucoup pour ta participation.**

SECTION 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date: _____ / _____ / _____

École:

Adresse:

Municipalité:

Département/région:

SECTION 2. INFORMATIONS DE L'ÉLÈVE

1. Sexe a. () Féminin b. () Masculin
2. Date de naissance: _____ / _____ / _____
3. Classe:

SECTION 3. HABITUDES ALIMENTAIRES ET DE TRANSPORT

A L'ÉCOLE

1. De façon générale, est-ce que tu manges quelque chose avant d'aller à l'école?

a. Oui b. Non

2. Est-ce que tu manges le repas donné à l'école?

a. Oui b. Non

3. En plus du repas fourni par l'école, est-ce que tu manges ou bois quelque chose d'autre à l'école?

a. Oui b. Non

Si l'élève a répondu non, mettre fin au questionnaire.

4. D'où viennent les aliments que tu manges à l'école en dehors du repas fourni par l'école?

- a. Je l'amène de chez moi
- b. Je l'achète au kiosque/stand de nourriture de l'école
- c. Je l'achète dans un kiosque/stand de nourriture en dehors de l'école
- d. Autre. Merci de préciser:

.....

5. Qu'est-ce que tu manges/bois, en plus du repas scolaire?

(Adapter les produits en fonction des spécificités locales)


- a. () Gâteaux, brioches
- b. () Bonbons, sucettes
- c. () Beignets
- d. () Sodas en canettes ou bouteille
- e. () Jus en canette ou bouteille
- f. () Glaces
- g. () Chips
- h. () Fruits frais
- i. () Autre. Préciser:

6. Comment est-ce que tu viens à l'école? (Tu peux indiquer plus d'une option)

- a. () En transports en commun
- b. () En voiture
- c. () À vélo
- d. () À cheval
- e. () À pied
- f. () Autre. Préciser:

7. Combien de temps mets-tu de chez toi jusqu'à l'école?

- a. () Moins de 10 minutes

- b. () Moins d'une demi-heure
 - c. () Entre une demi-heure et une heure
 - d. () Une heure
 - e. () Entre une et deux heures
 - f. () Deux heures
 - g. () Plus de deux heures
 - h. () Autres. Préciser:
- 

Annexe C

Questionnaire aux enseignants

Cher(e) enseignant(e): ce questionnaire a pour objectif d'obtenir des informations à propos de vos perceptions et pratiques concernant l'EAN. Nous vous remercions de bien vouloir compléter ce questionnaire en sélectionnant l'option qui correspond le plus à votre situation ou en complétant l'espace prévu à cet effet. **Nous vous remercions pour votre participation.**

SECTION 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date: _____ / _____ / _____

École:

Adresse:

Municipalité:

Département/région:

Classe(s):

SECTION 2. PERCEPTIONS ET PRATIQUES D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE (EAN)

1. Selon vous, l'école est-elle un lieu important pour la consolidation des habitudes alimentaires des élèves?

a. () Oui

b. Non

c. Ne sait pas

2. Croyez-vous qu'il soit de la responsabilité de l'école de faire de l'EAN?

a. Oui

b. Non

c. Ne sait pas

3. Dans les cours que vous donnez aux élèves, incluez-vous des thématiques en lien avec l'alimentation et la nutrition?

a. Oui

b. Non

Si vous répondez oui, passez à la question suivante, si non, rendez-vous directement à la question 6.

4. Quels thèmes abordez-vous en particulier?

.....

.....

.....

.....

5. Dans le cadre de quelle matière/cours?

.....

.....

6. Considérez-vous que le potager scolaire soit un élément important d'apprentissage et d'EAN?

a. Oui

b. Non

Pourquoi?

.....

.....

7. Des activités suivantes, lesquelles sont mises en place à l'école pour l'EAN?

a. Potager scolaire

b. Cour ou espace pour la réalisation d'un potager scolaire

c. Matériel éducatif

d. Équipement audiovisuel

e. Outils de travail

f. Alimentation scolaire

g. Autre. Préciser:

h. Aucune des options précédentes

8. Comment décririez-vous le comportement de vos élèves pendant les cours d'EAN?

a. Ils participent activement (ils posent des questions, font des commentaires).

b. Ils écoutent de façon passive.

c. Ils n'aiment pas (se plaignent, ne sont pas intéressés).

d. () Autre. Préciser:

9. Sélectionnez les trois activités que vous utilisez le plus dans le cadre de vos activités d'EAN:

a. () Arts dramatiques (pièces de théâtre, marionnettes, etc.)

b. () Travaux en groupes, exposés des élèves

c. () Projection d'une vidéo suivie d'une discussion

d. () Jeux à l'intérieur et en dehors de la salle de classe

e. () Chansons, poèmes, histoires

f. () Peintures murales, dessins, autres formes d'art plastique

g. () Recopier des éléments des livres et/ou du tableau

h. () Lecture

i. () Dictée

j. () Travaux pratiques et expériences à l'intérieur ou en dehors de la salle de classe

k. () Démonstrations réalisées par le professeur

l. () Autres. Préciser:

.....

Annexe D

Questionnaire sur l'établissement scolaire (dans le cadre du plan alimentaire et nutritionnel)

Ces informations doivent être recueillies par le nutritionniste (ou le technicien en nutrition) qui est chargé de l'étape 3 du Plan de nutrition - analyse de l'alimentation scolaire proposée dans les écoles. Il y a des informations à collecter dans chacune des écoles où les écoles durables seront mises en œuvre et il y a des informations sur le PAS en général. Les informations recueillies sur le PAS actuel avant la mise en œuvre des écoles durables serviront à fournir une image actuelle du PAS et à alimenter cette analyse. Les informations doivent être aussi à jour que possible et peuvent être obtenues par le biais de documents, d'entretiens et/ou d'observations sur le terrain.

Les questions suggérées servent de guide pour orienter l'analyse de l'alimentation scolaire et chaque pays peut recueillir des informations supplémentaires, si cela est jugé nécessaire.

SECTION 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES DU PAS

1. Toutes les écoles proposent-elles une alimentation scolaire? Combien d'écoles en proposent? Combien d'élèves en bénéficient?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....

2. Combien de repas sont servis dans les écoles?

.....

.....

3. Combien d'aliments composent le panier d'alimentation scolaire, et en quelles quantités?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Y a-t-il un budget de l'État spécifique pour l'alimentation scolaire?

.....

.....

5. Le budget prévu couvre-t-il tous les aliments utilisés?

.....

.....

6. Le PAS bénéficie-t-il d'autres ressources pour se fournir en aliments (fonds transférés aux écoles, contributions des parents, potager scolaire)?

.....

.....

.....

.....

.....

7. Quel est le coût journalier et annuel de l'alimentation scolaire par étudiant?

.....

.....

.....

.....

8. Le PAS se fournit-il en aliments auprès de producteurs locaux issus de l'agriculture familiale?

.....

.....

.....

.....

.....

9. Si le PAS se fournit auprès des agriculteurs familiaux, de quels types d'aliments s'agit-il?

.....

.....

.....

.....

SECTION 2. INFORMATION SUR LE PAS DANS LES ÉCOLES

1. Horaire des cours:

Horaire de début:

Horaire de fin:

2. À quelle heure est servi le repas scolaire?

.....

.....

3. Les parents d'élèves participent-ils à l'alimentation scolaire?

.....

.....

.....

.....

4. De quelles manières participent-ils?

- a. () En fournissant des aliments pour compléter les repas scolaires
- b. () En contribuant à travers des dons financiers
- c. () En travaillant à la préparation des repas scolaires
- d. () Autres. Préciser:

5. Qui d'autre est chargé de la préparation des repas scolaires?

.....

6. Où se prépare le repas scolaire?

- a. () Dans la cuisine de l'école
- b. () Chez les parents d'élèves
- c. () Autre. Préciser:

7. Où les élèves consomment-ils le repas scolaire?

- a. () Au sein de la cantine scolaire
- b. () Dans les salles de classe
- c. () Dans la cour de récré
- d. () Autre. Préciser:

8. Si l'école bénéficie d'une cantine/salle à manger, celle-ci

10. Au-delà de l'alimentation scolaire, l'école met-elle en place d'autres activités en lien avec l'alimentation et la nutrition? Préciser:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SECTION 3. DISPONIBILITÉ DE LA VENTE D'ALIMENTS DANS LES ÉCOLES

1. Y-a-t-il des ventes d'aliments aux élèves pendant l'horaire scolaire?

.....
.....

2. Quels aliments sont vendus?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Qui vend ces aliments?

.....
.....

4. La Direction de l'école impose-t-elle des conditions ou une régulation à ces ventes?

.....

.....

5. Dans quelles conditions d'hygiène se déroulent ces ventes?

.....

.....

.....

.....

SECTION 4. CONDITIONS SANITAIRES DANS LES ÉCOLES

Questions	1. Oui	2. Non
1. Les étudiants disposent-ils d'eau potable? (Si la réponse est non, passer directement à la question 3.)		
2. L'eau a-t-elle été traitée?		
3. Les élèves disposent-ils d'eau pour se laver les mains?		
4. Les élèves ont-ils accès à des sanitaires?		
5. Y-a-t-il des sanitaires différents pour les filles et pour les garçons?		
6. Les sanitaires sont-ils en bon état?		
7. Les sanitaires sont-ils nettoyés régulièrement?		
8. L'école dispose-t-elle de poubelles?		
9. L'école pratique-t-elle le tri sélectif? (déchets ménagers, plastique, papier).		
10. Y-a-t-il un endroit approprié pour le stockage des aliments dédiés aux repas scolaires?		

SECTION 5. POTAGER SCOLAIRE

1. L'école dispose-t-elle d'un potager pédagogique? (*Si non, passez directement à la question 7.*)

.....
.....
.....

2. Y-a-t-il assez d'eau pour le potager?

.....
.....
.....

3. Qui travaille au sein du potager?

.....
.....
.....
.....

4. Quels aliments sont cultivés dans le potager?

.....
.....
.....
.....

Les programmes d'alimentation scolaire alimentent 85 millions d'élèves par jour en Amérique latine et dans les Caraïbes. Pour beaucoup de ces jeunes, les repas servis à l'école représentent la source d'alimentation la plus saine (si ce n'est la seule) qu'ils et elles recevront dans la journée, leur donnant accès à des produits frais et locaux.