Annexe 7. Matrice des Résultats Attendus & Réalisés

Objectif 1.1: L'accès des élèves des écoles primaires, filles et garçons, à un panier alimentaire équilibré dans les écoles et jardins d'enfants est renforcé et augmenté

Résultats attendus et valeurs cibles (selon le Cadre de Suivi du ProDoc)	**Réalisation**	**Commentaires**
1.1 Une politique et une stratégie nationale sur les cantines scolaires sont définies sur la base d'une analyse des réalisations passées, des besoins actuels et futurs, et des potentialités locales (PAM, avec appui FAO) *Cible : Stratégie et PNCE (PNAS) de qualité finalisés et plans opérationnels définis*	Partielle	· Résultat prévu en 2012. · Un Draft Zéro de Stratégie a été produit en Juillet 2012, validé par Comité Pilotage et présenté au Gouvernement. Jusqu'à la date, pas de démarches institutionnelles au niveau du Gouv.nt. La Stratégie mérite de réajustement pour être cohérente avec ESAN et PASAN · Un Draft de Proposition de Loi produit en Décembre 2013 · Un Draft d'Etude « Couts-Bénéfices » produit en Décembre 2013 · Etude de cas sur la transition du PNAE au Cap Vert élaborée (2012)
1.2 Les mécanismes et capacités de gestion du PNCE sont renforcés et le cadre réglementaire légal et administratif est défini. (PAM, avec appui FAO) *Cible : Mécanismes définis ; 100% hommes et 100% femmes, personnel de la FICASE responsable de la gestion, sont formés*	Partielle	· Résultat prévu en 2012. · Etude de cas sur la mobilisation de Ressources (Brava et Sal) réalisé (2012) · Pas de rapports de formations spécifiques identifiés dans le sujet
1.3 Les compétences du personnel de la FICASE central e municipal en termes de planification et gestion de l´approvisionnement en denrées (achats, logistique et budget) sont renforcées (PAM, avec appui FAO) *Cible : 100% des hommes et 100% des femmes, personnel central et municipale de la FICASE, est formé à ses tâches respectives*	No	Pas de formations spécifiques sur ces thèmes identifiés dans les rapports
1.4 Le système de suivi est renforcé e amélioré (PAM, avec appui FAO) *Cible : 100% des hommes et 100% des femmes, personnel central et municipale de la FICASE, est formé à ses tâches respectives.*	No	Impasse du SACE
1.5 Partage de l´expérience de la prise en charge du programme avec d´autres pays (PAM, avec appui FAO) *Cible : Documents de capitalisation utilisés et disséminés à des partenaires dans la région (2014)*	Oui	- Forum National sur Santé Scolaire avec participants de Mozambique, São Tomé e Principe et Cap Vert (2011) - Participation de FICASE au Forum Mondial Kenya (2011) · Participation de cadres de Gambie et Sao Tomé au Forum National de Cap Vert (2012) · Participation Cap Vert au Forum Mondial Ethiopie (2013) - Participation de FICASE au Forum Mondial Brésil (2013) - Participation de FICASE au cours Nutrition et SIDA Sénégal (2013)

Objectif 2. Des opportunités pour diversifier les repas scolaires avec des produits locaux et générer des opportunités économiques pour les producteurs locaux (femmes et hommes) sont identifiées et documentées

Résultats attendus et valeurs cibles (selon le Cadre de Suivi du ProDoc)	**Réalisation**	**Commentaires**
2.1 Des stratégie(s) potentielles pour l'approvisionnement en produits locaux dans les cantines scolaires sont identifiées, testées et documentées (FAO, avec appui PAM) *Cible : Stratégies - avec un approche de genre - décrites et projets pilotes mis en œuvre dans 8 municipalités sur 4 îles, et documentés (2014)*	Partielle (2 iles, 3 municip.)	· Une enquête nationale réalisée dans les écoles (2011) · Deux missions FAO et 2 ateliers de discussion (2012), 3 modèles d'achats définis · Tests (projets pilote) d'achats publiques des produits frais à Santiago (Praia, S.t Cruz) et S.Vicente · 6.430 enfants ont bénéficié des tests pilote pendant 2 mois (Mai-Juin 2013) et partiellement (Praia) en Octobre-Novembre · Un test d'acceptabilité du menu réalisé avec les enfants · Approche genre ?
2.2 Des projets pilotes pour organiser des filières de production locale répondant aux besoins des cantines scolaires sont mis en œuvre et documentés (FAO) *Cible : Filière fiable organisée avec les producteurs locaux pour approvisionner au moins 6 municipalités sur 3 îles (partie des pilotes mentionnés dans 2.1)*	No	· Quelque expérience peu satisfaisante de jardins municipaux réactivés (source : rapport agronome UNJP 042) · « Filière fiable organisée avec les producteurs locaux » pas identifiée
2.3 Des procédures et normes (y compris de sécurité sanitaire) pour l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux sont définies et appliquées (FAO) *Cible : Procédure et normes définies et validées par la FICASE et le MADRRM d'ici fin 2011*	Oui, Partiellement	· Procédures d'achat public identifiées et appliquées dans les projets pilote (2013), matériel informatif publié ; · Standards de qualité des produits frais établis et appliquées dans les projets pilote (2013), matériel informatif publié ; · Formations : environ 45 staff des cantines, 21 inspecteurs, 77 producteurs et fournisseurs ; · Procédures et normes validées ? Par qui ? Comment ? (MDR critique) · Standards de manipulation et hygiène (POP) identifiés · Etude sur état des cantines et proposition amélioration (infrastructures, équipements)
2.4 Un système de suivi et d'évaluation de l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux est mis en place (FAO, avec appui PAM) *Cible : Système de suivi de production horticole établi, et suivi de l'approvisionnement en produits locaux intégré au suivi des CS dans les zones pilotes d'ici à 2013*	No	· Pas d'avances significatives vers la cible.

Objectif 3. Les connaissances et compétences des élèves du primaire en matière d'alimentation, et d'environnement sont renforcées par la mise en œuvre de jardins scolaires

Résultats attendus et valeurs cibles (selon le Cadre de Suivi du ProDoc)	**Réalisation**	**Commentaires**
3.1 Une stratégie et des directives pour la mise en place, la gestion et le suivi/évaluation des jardins scolaires sont définies et appliquées. (FAO) *Cible : Stratégie et directives préparées, publiées et utilisées dans les écoles*	Non	Pas de progrès significatifs vers le cible
3.2 L'utilisation des jardins scolaires en tant qu'outils pédagogiques pour l'éducation à l'environnement et la nutrition est améliorée et intégrée dans les curriculums scolaires (FAO) *Cible : Modules utilisant les jardins intégrés dans le curriculum scolaire (2014)*	Partielle	· Guide pour l'utilisation pédagogique des jardins scolaires élaborée, en phase de test dans 14 Municipalités (8 iles) · Intégration dans le curriculum scolaire doit être harmonisée avec procédures du MED qui ont des temps plus longs (peu réaliste 2014, selon MED)
3.3 Des formateurs, professeurs, agents de vulgarisation agricoles, et membres des Comités Municipaux / des communautés sont formés à la mise en place de jardins scolaires en tant qu'outil pédagogique. (FAO) *Cible : Matériels pédagogiques développés et au moins 20 formateurs prêts à fournir des formations sur toutes les îles (2014)*	Partielle	· Formation des professeurs (355) et techniciens de l'agriculture (43) · Formation des 20 formateurs nationaux ??
3.4 Des jardins scolaires modèles sont établis en tant que supports éducatifs pour l'éducation agricole, environnementale et nutritionnelle et l'introduction de nouvelles technologies (FAO) *Cible : 50% des écoles disposent de jardins modèles d'ici à 2014.*	Partielle	· 54 écoles ont bénéficiés d'équipement pour améliorer leur jardins (valeur cible 50%? Correspond à 380 écoles ?)
3.5 Un système de suivi et d'évaluation des jardins scolaires est défini et mis en place (FAO) *Cible : Critères de qualité des jardins définis et système de suivi de ces critères établi (2012)*	No	Pas de progrès significatifs

Objectif 4. Les connaissances et compétences des élèves et personnel des écoles primaires en nutrition et hygiène alimentaire sont renforcées par l'intégration de la nutrition dans les programmes scolaires

Résultats attendus et valeurs cibles (selon le Cadre de Suivi du ProDoc)	**Réalisation**	**Commentaires**
4.1 L'éducation nutritionnelle dans les écoles est améliorée et intégrée dans les programmes scolaires (FAO, avec appui OMS) *Cible : Modules d'éducation nutritionnelle intégrés dans curriculum et matériels pédagogiques développés (2014)*	Partielle	· Etude / proposition élaborée et traduite dans un Plan d'Action (2012) · Modules pas encore dans les curriculums du MED
4.2 La nutrition et les méthodes d'éducation nutritionnelle sont intégrées dans les programmes de formation des professeurs (pré-service et pendant le service) *Cible : Modules d'éducation nutritionnelle intégrés dans les programmes de formation et matériels pédagogiques développés (2014)*	Partielle	· Matériel informatif et didactique produit (Guide) · Formation de 1443 professeurs (pas claire combien de jours, programme, etc.) · Pas encore intégration dans le curriculum de formation des professeurs
4.3 Des recettes locales améliorées sont définies et des séances de cuisine participatives mises en œuvre dans les écoles et intégrées dans le programme scolaire (FAO) *Cible : Guide de recettes améliorées développé et intégré dans le curriculum et séances de cuisine participatives conduite dans 20% des écoles d'ici à 2014*	na	Pas d'information
4.4 Le personnel des écoles (y compris les cuisinières et professeurs) sont formés à la nutrition et l'hygiène alimentaire (OMS, avec appui FAO) *Cible : Module de formation préparé et 80% du personnel concerné a reçu au moins une formation d'ici à 2014*	Partielle	· 190 staffs formés (cuisinières, gérants, professeurs, etc.) · Pas claire par rapport aux cibles (80% du personnel) · Plan de formation pas disponible
4.5 Les comportements alimentaires et les évolutions dans la consommation alimentaire des élèves et des ménages (en particulier la diversité) sont analysés et suivis (UNICEF, FAO) *Cible : Méthode de collecte de données sur diversité alimentaire améliorée et indicateurs de comportement alimentaire intégrés dans enquêtes*	na	Pas d'information à ce sujet