



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



GÉNÉRALISER LE MODÈLE BRÉSILIEN D'ALIMENTATION SCOLAIRE

Utiliser la Coopération Sud-Sud pour partager l'expérience brésilienne en matière d'alimentation scolaire en Amérique latine et dans les Caraïbes

Auteur: Charlie Pye-Smith

Supervision technique: Festus Akinnifesi

Éditeurs: Festus Akinnifesi, Najla Veloso, Anne De Lannoy

Conception et mise en page: Aleen Toroyan

Photographies: couverture: © FAO/Honduras. Quatrième de couverture: ©FAO/Costa Rica

Toutes les autres photographies: ©FAO/Charlie Pye-Smith sauf indication contraire

Les appellations employées dans ce produit d'information 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) 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 déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

© FAO, 2014

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

GÉNÉRALISER LE MODÈLE BRÉSILIEN D'ALIMENTATION SCOLAIRE

Utiliser la Coopération Sud-Sud pour partager l'expérience brésilienne en matière d'alimentation scolaire en Amérique latine et dans les Caraïbes

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ROME, 2015



REMERCIEMENTS

Nombreuses sont les personnes qui ont offert leur aide et fourni des informations durant la recherche et la rédaction de cette brochure. En premier lieu, le Fonds national pour le développement de l'éducation (FNDE), le ministère de l'Éducation du Brésil, en partenariat avec l'Agence de coopération brésilienne (ABC), le ministère brésilien des Relations extérieures qui ont soutenu le Programme d'alimentation scolaire (SFP) afin de faire progresser l'Initiative Amérique latine et Caraïbes libérés de la faim en 2015. Ensuite, nous remercions particulièrement Najla Veloso, coordinateur régional de la FAO pour le renforcement des programmes d'alimentation scolaire qui a organisé des missions sur le terrain et nous a fourni des conseils très précieux durant tout le projet.

Nous remercions aussi particulièrement Hérica Humeno, Jorge O'Ryan et Flavia Schwartzman qui ont servi d'interprètes et de guides; ainsi que les consultants de la FAO Jorge Ulises Gonzales, Lilian Torres Rodriguez et Ana Yanira Calderón qui ont organisé les déplacements sur le terrain en Amérique centrale. En troisième lieu, nous remercions les Représentants de la FAO au Brésil, au El Salvador, au Nicaragua, et le Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Finalement, nous sommes particulièrement reconnaissants aux nombreuses personnes – fonctionnaires de chaque pays, maires, enseignants, cuisiniers, écoliers, agriculteurs et agents de la vulgarisation – qui ont consacré leur temps et partagé leurs connaissances précieuses.

TABLE DES MATIÈRES

Préface	ii
Introduction	1
1. L'expérience brésilienne	5
2. Tout change au Nicaragua?	18
3. Lier les écoles aux exploitants familiaux au Salvador	28
4. Envisager le futur	36

PRÉFACE

Étant l'une des premières agences des Nations Unies à avoir promu la Coopération Sud-Sud (CSS), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) facilite le partage et l'échange de solutions essentielles au développement – connaissances, savoir-faire technique, expertise et technologies – entre les pays du Sud, depuis près de trois décennies. Depuis 1985, plus de 2 000 experts provenant des pays du sud ont été envoyés en mission sur le terrain dans plus de 80 pays en Afrique, en Asie et dans le Pacifique, en Amérique latine et dans les Caraïbes et au Moyen-Orient.

Le renforcement des Programmes d'alimentation scolaire dans le cadre de l'Initiative Amérique latine et Caraïbes libérées de la faim en 2025 – un projet trilatéral associant le Brésil, la FAO et 13 autres pays dans la région – offre un excellent exemple de la manière dont des solutions expérimentées par la CSS dans un pays sont adoptées par d'autres pays qui possèdent des conditions économiques similaires.

Le Brésil a réalisé d'énormes progrès dans la lutte contre la malnutrition. En 1990, 14,8 pour cent de la population souffrait de la faim. Actuellement, ce chiffre atteint à peine 1,7 pour cent. Cette transformation remarquable est en grande partie attribuable au Programme national d'alimentation scolaire. En 2014, le programme fournissait à 43 millions d'élèves une ou deux portions de nourriture par jour, dans près de 250 000 écoles réparties sur l'ensemble du pays. Conformément au droit brésilien, au moins 30 pour cent de la nourriture doit provenir d'exploitations agricoles familiales, permettant ainsi à plus de 120 000 familles rurales d'en tirer des bénéfices substantiels.

Les activités mises en œuvre par le projet sont les suivantes: cours de formation, prestation de conseils techniques, visites techniques au Brésil et dans d'autres pays,

études nationales et exécution des projets « Écoles durables ». Ces activités aident les gouvernements à acquérir une expérience pratique de l'élaboration des programmes d'alimentation scolaire liés à l'agriculture familiale.

Cette brochure se concentre sur les expériences d'alimentation scolaire au Brésil et sur la mise en place d'activités pour les Écoles durables au El Salvador et au Nicaragua. En relativement peu de temps, cette approche a procuré d'énormes bienfaits, avec pour corollaire une meilleure nutrition parmi les écoliers, l'intégration d'une éducation alimentaire et nutritionnelle, une plus grande participation communautaire et une amélioration sensible des revenus et du bien-être des agriculteurs familiaux.

[Jongjin Kim](#)

Directeur, Division de la coopération Sud-Sud
et de la mobilisation des ressources



© MDA/Tamires Kopp



Daisy Morena Garcia est membre d'une coopérative au Salvador qui a considérablement augmenté les revenus de ses membres en fournissant des fruits et des légumes frais.

INTRODUCTION

En 2013, les agriculteurs qui étaient membres de la Coopérative Las Bromas au Salvador ont obtenu leur premier contrat pour fournir des fruits et légumes aux écoles locales. « Autrefois, nous avions du mal à gagner notre vie, » se souvient Daisy Morena Garcia, une mère de trois enfants, « mais depuis que nous avons commencé à fournir nos produits aux écoles, mon revenu a augmenté de plus de 60 pour cent. Je gagne même assez pour payer les études de droit de ma fille. »

Daisy a quitté l'école à l'âge de 13 ans, et sa fille sera le premier membre de la famille à faire des études supérieures. Avec l'argent supplémentaire qu'elle gagne maintenant, elle a également pu s'acheter de meilleurs vêtements et articles ménagers. Parlez à d'autres membres de la coopérative et ils vous raconteront des expériences similaires.

Daisy et ses amis font partie des bénéficiaires d'un projet d'alimentation

scolaire géré par la municipalité locale et le Gouvernement du Salvador, avec le soutien de la Coopération FAO-Brésil. Le but principal du projet est de renforcer les programmes d'alimentation scolaire dans les pays qui y participent, en fournissant aux écoliers des repas nutritifs à base d'aliments cultivés sur les exploitations familiales. Les élèves apprennent également par le biais de leurs jardins scolaires à savoir ce en quoi consiste la production de cultures, ainsi que d'autres sujets liés à l'alimentation et à la nutrition. Ce projet et ceux qui lui ressemblent en Amérique latine et aux Caraïbes s'inspirent du modèle brésilien.

Créé il y a plus de 50 ans pour fournir de la nourriture aux enfants pauvres, le Programme national d'alimentation scolaire du Brésil a été modifié au cours des dernières années. Durant les deux dernières décennies, il a contribué à réduire la malnutrition, à améliorer l'accès aux aliments sains et a induit une évolution des

habitudes alimentaires. L'accès aux repas scolaires est devenu un droit universel selon la loi brésilienne, et 43 millions d'élèves dans 250 000 écoles obtiennent maintenant au moins 30 pour cent de leurs besoins alimentaires quotidiens lorsqu'ils vont à l'école. Le programme n'améliore pas seulement la santé de millions de jeunes gens tout en réduisant l'absentéisme, mais il fournit également un marché garanti à 120 000 agriculteurs.

Le succès du programme d'alimentation scolaire au Brésil a été tel que ses stratégies sont reproduites et adaptées autre part en Amérique latine et plus récemment aux Caraïbes. Bien que presque tous les pays possèdent une sorte de programme d'alimentation scolaire – dans certains cas, consistant au mieux en un biscuit par jour – les progrès considérables effectués ces dernières années sont attribuables en partie au soutien du Gouvernement brésilien et de la FAO.

Le renforcement des Programmes d'alimentation scolaire dans le cadre de l'Initiative Amérique latine et Caraïbes libérées de la faim en 2025 – un projet

trilatéral associant le Brésil, la FAO et un nombre croissant de pays dans la région – a trois objectifs principaux: tout d'abord, il vise à aider les pays à renforcer leurs programmes et politiques d'alimentation scolaire; en second lieu, il renforce les capacités, les compétences et les connaissances des personnes qui participent aux programmes d'alimentation scolaire à tous les niveaux, du gouvernement central aux conseils locaux et aux écoles; en troisième lieu, le projet génère des connaissances et des informations qui sont largement partagées.

Participants à une visite technique avec le personnel du Conseil de Joinville dans un jardin scolaire.



Tout cela doit être situé dans le contexte du programme de la CSS de la FAO. Le Brésil partage son expérience et ses connaissances en matière de programmes d'alimentation scolaire avec 13 pays en Amérique latine et aux Caraïbes. Récemment, les expériences en matière d'alimentation scolaire ont été partagées avec trois pays en Afrique, en Éthiopie, au Malawi et à Sao Tomé et Príncipe. Ses échanges s'effectuent de plusieurs manières, notamment à travers des visites techniques, des voyages d'études, des séminaires, des dialogues politiques, des événements de formation et des cours supervisés par le personnel du projet.

Le premier chapitre de cette brochure décrit spécifiquement l'histoire de l'alimentation scolaire au Brésil et se base sur une visite technique de quatre jours dans l'état de Santa Catarina, qui a été effectuée dans le cadre du Renforcement des Programmes d'alimentation scolaire. Les pays participants comprenaient Antigua-et-Barbuda, la Barbade, la République du Costa Rica, la République dominicaine, l'El Salvador, le Guatemala, la Jamaïque, le Paraguay, le Pérou, Sainte-Lucie et le Venezuela.



*Déjeuner à l'école Aguas Amarillas,
El Tuma La Dalia, Nicaragua.*

Les membres du personnel des départements nationaux et locaux de l'éducation, de la santé et de l'agriculture ont participé à cette visite.

Les deux chapitres suivants décrivent les réalisations des activités concernant l'alimentation scolaire durable au Nicaragua et au El Salvador, toutes deux lancées pour renforcer les Programmes d'alimentation scolaire. Bien que ces activités s'inspirent beaucoup des expériences du Brésil, les pays sont résolument en charge, structurent eux-mêmes leurs programmes d'alimentation scolaire qui répondent aux besoins locaux, aux conditions politiques et à leur culture.



L'accès aux repas scolaires est devenu un droit universel garanti par le droit brésilien, et 43 millions d'élèves dans 250 000 écoles absorbent au moins 30 pour cent de leurs besoins nutritionnels quotidiens lorsqu'ils vont à l'école.

1. L'EXPÉRIENCE BRÉSILIENNE

Le programme brésilien d'alimentation scolaire a été créé en 1950. « Il était très centralisé, et il ne servait que les enfants les plus démunis dans les régions les plus pauvres, » explique Isabel Almeida, une nutritionniste du Fonds national pour le développement de l'éducation (ou FNDE selon l'acronyme portugais). « Au fil des années, le programme a évolué, et il a maintenant pour objectif non seulement d'améliorer la nutrition, mais également de contribuer à l'éducation et au développement social. »

En 1988, une nouvelle constitution a reconnu le droit universel de tous les enfants inclus dans le système des écoles publiques de recevoir une sorte de repas scolaire. À cette époque, l'accent était mis sur les calories plutôt que sur un régime alimentaire équilibré. Cela a changé à la suite de l'introduction de la stratégie *Fome Zero* – ou Faim Zéro. Lancée par

le Président Luiz Inácio Lula da Silva en 2003, cette stratégie avait pour but de lutter contre la faim et la pauvreté. Un des éléments clés était la Loi sur l'alimentation scolaire, promulguée en 2009. Cette loi qui a créé un cadre juridique pour le programme d'alimentation scolaire et qui a institutionnalisé la Politique nutritionnelle des écoles nationales en établissant des directives garantissant l'accès à des programmes d'alimentation scolaire pour tous les élèves et les étudiants fréquentant des crèches, des jardins d'enfants, des écoles primaires et secondaires, pour les jeunes et les adultes recevant une éducation, en prêtant une attention particulière aux 'quilombolas', aux descendants d'Africains et aux communautés autochtones.

Le programme est coordonné par le FNDE qui alloue des ressources financières pour l'alimentation scolaire aux 27 états et aux

5 570 municipalités du Brésil. Le FNDE fixe également des cibles nutritionnelles qu'il est chargé de suivre et d'évaluer. Cependant, la gestion quotidienne du programme d'alimentation scolaire est confiée aux services d'éducation de l'état et des municipalités et aux écoles elles-mêmes.

« La collaboration est au cœur du programme d'alimentation scolaire, » a expliqué Roque Antonio Mattei, Secrétaire de l'Éducation à Joinville, lorsqu'il s'est adressé aux visiteurs latino-américains et caribéens le matin de leur première visite technique. Au niveau national, le programme dépend de la collaboration étroite entre les ministères responsables de l'éducation, de l'agriculture, du développement social et de l'agriculture. Au niveau local, son

succès est tributaire de la collaboration entre les services gouvernementaux, les écoles, les producteurs alimentaires et les communautés locales. « Tout ce que vous allez voir dans les prochains jours a été financé avec des ressources de l'État, » a expliqué Roque, « mais, ici, la participation de la communauté a été absolument essentielle au succès du programme d'alimentation scolaire. »

À Joinville, la troisième ville la plus importante dans le sud du Brésil, près de 65 000 élèves fréquentent 150 écoles gérées par le Conseil. Brusque, à deux heures de voiture au sud de Joinville est moins peuplée, mais la gestion du programme d'alimentation scolaire est tout aussi complexe. Environ 11 500 élèves fréquentent des écoles gérées par le conseil, et reçoivent au cours de l'année plus de 3,8 millions de repas. Les coûts du programme d'alimentation scolaire, ici comme ailleurs, sont partagés entre le conseil et le gouvernement central.



Roque Antonio Mattei, Secrétaire de l'Éducation à Joinville qui discute du programme d'alimentation scolaire avec Gillian Smith de la FAO Jamaïque.

FOURNIR UN RÉGIME ALIMENTAIRE ÉQUILIBRÉ

« Fournir une bonne alimentation est extrêmement important pour le développement des jeunes enfants, » déclare Luciano Castillo, le Directeur de l'École primaire Miraci Dereti à Joinville. « Si nous fournissons aux enfants un régime alimentaire équilibré, ils grandiront et seront en bonne santé et apprendront beaucoup plus facilement que les enfants qui ont faim. » L'école qui a ouvert en 2010 possède plusieurs bâtiments aérés et de couleurs vives. Une cuisine immaculée sert des repas quotidiens à 3 000 enfants. En fait, le programme d'alimentation scolaire est loin de se limiter à l'alimentation: fournir des installations propres et modernes - surtout des cuisines et des salles à manger - est fondamental.

Le FNDE offre des conseils, fondés sur la loi concernant l'alimentation scolaire, aux conseils locaux sur les besoins nutritionnels des étudiants, sur les achats alimentaires locaux aux exploitations familiales, sur l'alimentation et l'éducation nutritionnelle. Les conseils effectuent des évaluations



Les conseils locaux aident les écoles à planifier leurs menus afin qu'ils fournissent aux élèves un régime alimentaire équilibré.

régulières dans chaque école afin de garantir que chaque enfant absorbe le mélange équilibré de glucides, de protéines et de micronutriments, et ils suivent toutes les activités liées à l'alimentation scolaire. Les élèves qui fréquentent l'école à mi-temps reçoivent 30 pour cent de leurs besoins nutritionnels quotidiens. Alors que ceux qui sont scolarisés à plein temps obtiennent 70 pour cent de leurs besoins nutritionnels quotidiens, fournis par trois ou quatre repas.

Les conseils sont également chargés d'analyser l'état nutritionnel des écoliers. À Brusque, 73 pour cent d'entre eux ont été récemment classés comme ayant le poids et la hauteur corporels adéquats. Cependant, 2 pour cent d'entre eux étaient sous-

Izabela Albani, une nutritionniste auprès du Conseil de Brusque, aide les écoles à lutter contre l'obésité et la mauvaise alimentation.

alimentés, 15 pour cent risquaient d'être en excès pondéral, 5 pour cent étaient en excès pondéral, et 5 pour cent étaient obèses. « L'un de nos objectifs est de réduire les niveaux d'obésité en s'assurant que les enfants suivent un régime alimentaire sain et équilibré, » déclare Izabela Albani, la nutritionniste du département de l'Éducation à Brusque. Les conseils conçoivent des régimes alimentaires pour les écoliers qui ont des besoins spéciaux, comme ceux qui souffrent de diabète ou d'allergies alimentaires.

Pendant les dix années qu'elle a passées au Conseil de Brusque, Izabella à été témoin de l'amélioration considérable de la qualité des repas scolaires. « Depuis 2009, nous avons encouragé les écoles à augmenter la quantité de fruits et de légumes frais utilisés, et à réduire l'utilisation d'aliments en boîtes ou transformés, ainsi que les quantités de sucre et de sel servis dans la nourriture, » dit-elle.

Entre 2008 et 2014, le nombre de produits laitiers et de légumes servis par les écoles à Brusque est passé de 9 à 22 par mois. Les enfants mangent maintenant du tilapia frais provenant des exploitations piscicoles



locales, à la place du poisson en boîte. On a récemment ajouté aux menus des poivrons, des brocolis, de la betterave, de la papaye et de l'ail. Le conseil encourage également les écoles à utiliser plus d'aliments entiers, comme le riz brun, et d'acheter des aliments biologiques autant que possible.

La participation de la communauté est un élément important du programme d'alimentation scolaire, et de nombreuses écoles organisent des réunions avec les parents au début de l'année académique pour expliquer les objectifs du programme. Ils demandent aux parents de ne pas donner à leurs enfants du junkfood – apporter des confiseries et des boissons

gazeuses à l'école est interdit – et les encouragent à fournir des repas sains à leurs enfants lorsqu'ils sont chez eux.

La nutrition fait maintenant partie du programme d'enseignement de nombreuses écoles. « Nous faisons beaucoup d'efforts en ce qui concerne l'alimentation saine, » explique Patricia Soares Verzon, Directrice de l'École Homenagem à Família de Laura Diegoli Batistotti qui s'occupe d'enfants de 3 à 12 ans. « Nous donnons aux enfants beaucoup de fruits, de légumes et de salades, et nous leur enseignons de bonnes habitudes alimentaires. »

D'après Patricia, lorsque les enfants arrivent à l'école, un grand nombre d'entre eux consomme trop de sucre. Les enseignants ont encouragé les enfants à réduire leur consommation de sucre, et nombreux sont ceux qui ont arrêté de manger des confiseries chez eux. L'année dernière à Pâques, certains élèves ont même dit à leurs parents qu'ils ne voulaient pas d'œufs en chocolat.

Le premier jour à Brusque, Izabela et ses collègues nous ont conduits à l'École Padre Lenselino Wienes fréquentée par 350 élèves qui arrivent en deux groupes. La première moitié le matin et la seconde l'après-midi.

Chaque enfant reçoit deux repas par jour. Lorsque nous sommes arrivés, quatre filles attendaient d'être ramassées par le bus scolaire. Nous leur avons demandé si elles aimaient les repas scolaires. L'une nous a répondu « La nourriture est bien meilleure ici qu'à la maison, » et une autre « Je pense que c'est à peu près comme à la maison, les repas se valent. »

Nous avons pu nous en rendre compte nous-mêmes, car l'école nous a offert le même repas que les enfants avaient

La nutrition fait maintenant partie du programme d'enseignement dans de nombreuses écoles brésiliennes, afin que les enfants sachent à quel point il est important de manger sainement.



mangé une heure auparavant. Du poulet grillé était accompagné de riz brun, de manioc, de haricots noirs, de haricots verts, de laitue, de tomates et de carotte crue. Pour le dessert, nous avons le choix entre des bananes avec de la gelée et des biscuits faits maison. Les participants à la visite technique ont convenu que le repas était bien supérieur, et en tout cas plus sain, que la nourriture que nous avions mangée dans les restaurants locaux.

LA QUALITÉ EST IMPORTANTE

Les Conseils d'alimentation scolaire (CAE, étant l'acronyme portugais) sont chargés de suivre les programmes d'alimentation scolaire aux niveaux de l'état et des municipalités. Non seulement ils doivent utiliser sagement les ressources financières, mais également encourager l'exécution correcte du programme. « Nous dépendons énormément des CAE en ce qui concerne la surveillance et la supervision, » explique Gieusa Luci Fischer, secrétaire de l'Éducation à Brusque. « Nous avons une très bonne relation de travail avec le CAE, et ils nous font savoir s'il y a des problèmes dans le programme. »

Chacune des 5 570 municipalités au Brésil possède un CAE d'au moins sept membres, composés d'enseignants, d'élèves et de personnes de la société civile. Dans le cas de Brusque, le président élu, Cesar Silva, est un représentant du syndicat des Professeurs. « Le département de l'Éducation nous soutient beaucoup, » dit-il, « et ils répondent rapidement à nos conseils lorsque nous en fournissons. »

Le CAE à Brusque effectue des contrôles ponctuels imprévus deux jours par mois, en se rendant chaque jour dans quatre écoles différentes. Comme les autres CAE, ils ont créé une liste de contrôle de choses à suivre lorsqu'ils se rendent dans les écoles, comme le niveau d'hygiène des cuisines, l'état des uniformes des cuisiniers, la façon dont la nourriture est entreposée et les conditions des produits périssables et non périssables.

D'après Noemi da Silva, cuisinière de l'École secondaire Raio de Sol à Joinville, les directives émises par le FNDE et la supervision du CAE ont contribué à améliorer les normes. « Autrefois, nous nous soucions peu de l'hygiène, par contre c'est maintenant un sujet qui nous

préoccupe, » dit-elle. « Nous avons reçu une formation en hygiène, ainsi qu'une formation à la préparation des menus. Je pense que la nourriture est plus saine qu'autrefois. » L'année dernière, l'école a reçu un prix pour la qualité de l'alimentation, l'entreposage et l'hygiène. À la suite de quoi, d'autres écoles ont envoyé leur personnel pour voir ce que faisaient Noemi et ses collègues.

JARDINS SCOLAIRES: APPRENDRE À CONNAÎTRE L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

L'année dernière, Emanuela Sebastião, âgée de 14 ans et d'autres membres de sa classe à l'École de Joinville Governador Pedro Ivo Campos qui accueille près de 1 000 élèves entre 6 et 14 ans, a entrepris un projet sur l'alimentation saine. Emanuela participe également à la gestion du jardin scolaire qui est devenu un centre important d'apprentissage pour tous les groupes d'âge.

« J'adore travailler dans le jardin, » dit-elle. « J'ai appris beaucoup de choses sur la façon de cultiver les légumes et sur



Emanuela Sebastião, âgée de 14 ans dans le jardin scolaire de l'école Governador Pedro Ivo Campos.

l'importance d'une alimentation saine. » Au cours de l'année, elle a pris de nombreuses photographies du jardin et a tenu un blog qu'elle a publié en ligne. Elle et ses amis sont non seulement plus conscients de l'importance d'une alimentation saine, mais cela a créé également un effet domino au-delà de l'enceinte de l'école. « Ma participation au projet sur l'alimentation saine et au jardin scolaire fait que ma mère mange maintenant plus de légumes et de fruits, » explique-t-elle.

D'après Lesani Zerwes Becker du Conseil de Joinville, les jardins scolaires jouent

un rôle de plus en plus important dans les écoles publiques. « De nombreuses écoles possédaient des jardins depuis longtemps déjà, mais ce n'est que depuis deux ans qu'ils sont devenus des outils d'apprentissage importants, » affirme-t-elle en nous guidant à travers le très beau potager de l'École primaire Alfredo Germano Henrique Hardt en périphérie de Joinville.

Autrefois les jardins potagers étaient conçus pour produire des quantités limitées de nourriture pour la cuisine; la plupart étaient cachés et gérés par des jardiniers à mi-temps ou par des professeurs qui s'y intéressaient particulièrement. Ils jouent maintenant, un rôle prééminent dans la vie de l'école, servant de classes en plein air pour enseigner différentes matières, à l'occasion desquelles les enfants apprennent à semer, à s'occuper et à récolter une grande variété de légumes et de plantes aromatiques.

Le succès du jardin dépend, en grande partie, de l'enthousiasme des directeurs d'école. « Nous proposons des projets de jardinage aux écoles et nous fournissons le matériel didactique, mais les jardins

ne prospèrent que si les directeurs les soutiennent, » explique Lesani. « Le directeur ici, tient particulièrement au développement du jardin et s'en sert à des fins éducatives.

Carolina Michele Brunken, qui a été nommée directrice de l'École Alfredo Germano Henrique Hardt il y a deux ans, s'est assurée que les enseignants et les enfants utilisent pleinement le jardin. Elle a également élaboré un projet visant à réduire les déchets alimentaires. « À mes débuts ici, j'ai remarqué qu'on laissait beaucoup de nourriture après les repas, et je voulais réduire les déchets, » dit-elle. Elle a mis en place un projet sur les « restes » qui impliquait de peser tous les restes après chaque repas. Les enfants sont chargés d'établir des tableaux chaque mois, en montrant quels aliments sont laissés dans les assiettes.

« Le projet a modifié les comportements des enfants, » dit Caroline. « Réduire les déchets est devenu pour eux un défi. Ils sont très engagés. Maintenant, la plupart d'entre eux ne demandent que la quantité qu'ils pensent manger . » Tout cela contribue

à encourager les enfants à adopter des habitudes alimentaires saines.

SOUTENIR LES EXPLOITATIONS FAMILIALES

Avant que le Conseil de Joinville n'invite les agriculteurs locaux à fournir de la nourriture aux écoles, Clyre Wiezbicki et ses voisins avaient du mal à joindre les deux bouts. « Nous vendions ce que nous cultivions sur la place de la ville, mais il n'y avait pas de marché garanti et nous ne gagnions pas beaucoup d'argent, » se souvient-il.


Aujourd'hui Clyre fournit de la nourriture fraîche aux écoles à Joinville et dans les alentours. « Nous savons à l'avance quels produits nous devons fournir au programme d'alimentation scolaire de l'école, » réfléchit-il, « et ma famille est beaucoup mieux lotie qu'autrefois. » Il a créé avec sa femme une boulangerie et reconstruit leur maison. En outre, ils ont pu acheter un véhicule pour transporter la nourriture aux écoles.

La Loi brésilienne sur l'Alimentation scolaire stipule qu'au moins 30 pour

cent des aliments fournis au programme d'alimentations scolaire doivent provenir directement d'exploitations familiales locales. De nombreux conseils, notamment Joinville, font encore mieux. En 2010, 31 pour cent de la nourriture fournie aux écoles gérées par le Conseil de Joinville a été achetée aux exploitations familiales. Ce chiffre est passé à 37 pour cent en 2013 et devrait dépasser 50 pour cent – équivalent environ à 3 millions BRL (1,25 million USD) en 2014.

« Le programme d'alimentation scolaire a permis de transformer les vies de nombreux agriculteurs dans la région » dit Acácio Schrueder, Président de la Coopérative Coopaville, dont les 73 membres fournissent de la nourriture aux écoles de Joinville. En mai 2014, lors de la visite technique, les bureaux de la coopérative étant en travaux d'agrandissement et de rénovation, notre rendez-vous a été fixé à l'exploitation agricole des Wiezbicki.

« Au début, il y avait beaucoup de formalités administratives, mais le conseil nous a aidés et il a fait de même pour nos voisins, » se souvient Clyre. Tous les quinze jours,



Les terres du
Conseil de Brusque
à Horto Florestal
servent à fournir
des légumes aux
écoles et aux
bureaux du Conseil.

il fournit du poisson d'élevage frais, des légumes et du pain aux écoles de Joinville. Il est toujours payé dans les quinze jours suivant la livraison, soit directement soit à travers la coopérative. Grâce aux contrats avec le programme d'alimentation scolaire, lui et de nombreux autres membres de la coopérative ont pu obtenir des crédits bancaires pour étendre leurs activités.

« Tout ce que vous voyez ici a été construit avec le produit de nos ventes aux écoles, »

explique Eva. Il y a un petit centre pour le tourisme rural, une activité lucrative pour de nombreux agriculteurs sur le territoire de Joinville. En 2014, plus de 4 000 écoliers se sont rendus sur les exploitations agricoles participant au projet Viva Ciranda. Le Conseil payait 7 BRL (3,20 USD) par enfant. Ils comprennent maintenant beaucoup mieux tous les aspects de la production alimentaire, de la culture des légumes à l'élevage du bétail, à la gestion

des exploitations piscicoles et à l'utilisation des déchets comme engrais.

Bien que Joinville ait réussi à faire en sorte que 30 pour cent de la nourriture utilisée par le programme d'alimentation scolaire proviennent d'exploitations familiales, alors que pour d'autres conseils c'était un grand défi.. « Ce résultat est particulièrement difficile à atteindre dans certaines régions plus éloignées et moins développées, » explique Isabel Almeida du FNDE. Par exemple, en Amazonie il existe peu d'agriculteurs familiaux et accéder à leurs produits reste une affaire souvent difficile. « Dans les régions éloignées, le coût du transport des aliments peut être dix fois supérieur au coût des aliments, » dit Isabel.

Les régions éloignées ne sont pas les seules à présenter des difficultés. Brusque est une petite ville prospère, avec des industries minières et textiles florissantes, par contre son secteur agricole est limité. À présent, le Conseil est obligé de se procurer la nourriture dans des exploitations agricoles familiales en dehors des frontières de la municipalité. Cependant, le Conseil appuie également des initiatives visant à

augmenter la production de légumes au sein de la ville de Brusque. Ainsi, Horto Forestal, qui a traditionnellement fourni des fleurs aux parcs et aux jardins publics, produit maintenant des légumes pour approvisionner le programme d'alimentation scolaire et les bureaux du conseil. En agissant ainsi, Horto Forestal montre aux agriculteurs locaux qu'il existe un marché pour les légumes de grande qualité.

DIVULGUER LE MESSAGE

Les programmes d'alimentation scolaire à Joinville sont reconnus comme étant parmi les meilleurs du Brésil. Ce fut l'un des motifs pour lesquels la visite technique en mai 2014 a eu lieu dans cet endroit. Cependant, Naijla Veloso, la Coordinatrice régionale de la FAO pour le renforcement des programmes d'alimentation scolaire a dit aux participants de ne pas croire qu'il en était de même dans tout le pays. L'État de Santa Catarina est relativement prospère, avec de bonnes routes et infrastructures. Bien qu'elles aient progressé ces dernières années, certaines municipalités dans d'autres régions du Brésil souffrent toujours de pauvreté. Chaque municipalité

reçoit la même affectation de ressources par habitant pour l'alimentation scolaire, mais ce sont les conseils locaux qui doivent gérer les fonds.

Le succès des programmes d'alimentation scolaire à Joinville et Brusque et également dans d'autres régions du pays, est le résultat de décennies d'expérimentation et d'apprentissage, d'essais et d'erreurs. Najla a prévenu les participants en leur annonçant: « Ne soyez pas découragés par ce que vous observez ici, et ne pensez que vous n'obtiendrez jamais un tel succès dans vos propres pays. Vous y arriverez, mais cela prendra du temps et du travail. Au cours des prochaines années, nous serons avec vous, nous allons vous soutenir. Nous sommes tous concernés, en train d'apprendre ensemble. »

Le Renforcement des programmes d'alimentation scolaire permet à d'autres pays en Amérique latine et aux Caraïbes de tirer profit des expériences du Brésil et de partager des expériences entre eux. Dans sept pays, y compris au El Salvador et au Nicaragua, l'initiative a aidé les gouvernements à tester les accords et les

activités institutionnels qui contribuent à la création des Escuelas sostenibles, ou Écoles durables. Parmi ceux-ci on peut citer:

- Coopération étroite entre les ministères et les départements responsables de la santé, de l'éducation, de l'agriculture, du développement social et de la finance;
- Forte participation sociale entre les enseignants, les parents et les élèves qui coopèrent pour atteindre un objectif commun;
- Éducation alimentaire et nutritionnelle complète, comprenant l'utilisation de jardins scolaires servant d'outil pédagogique;
- Surveiller de près l'état nutritionnel des enfants et leur développement;
- Améliorer les infrastructures, telles que les cuisines et les zones repas; Acheter la nourriture directement des exploitations familiales locales.



L'expérience au Brésil permet de structurer les politiques en matière d'alimentation scolaire dans de nombreux autres pays, notamment au El Salvador.

2. TOUT CHANGE AU NICARAGUA?

Le Nicaragua a fait des progrès en matière de réduction des niveaux de malnutrition. En 1990-92, 54,4 pour cent de la population était sous-alimentée. En 2009-11, ce chiffre était passé à 20,3 pour cent et aujourd'hui moins de 17 pour cent des six millions de personnes vivant au Nicaragua souffrent de la faim. « La volonté politique de réduire la malnutrition est forte au Nicaragua, » déclare le représentant de la FAO Fernando Soto Baquero, « et il est indéniable que le programme d'alimentation scolaire a joué un rôle important pour résoudre ce problème. »

En 1994, 125 000 enfants qui vivaient dans les régions les plus pauvres du pays recevaient chaque jour à l'école du lait et un biscuit. En 1998, ce chiffre est passé à 225 000. Entre 2004 et 2006, le ministère de l'Éducation a introduit un programme plus sophistiqué qui consistait à fournir à 500 000 enfants des repas à base de plusieurs denrées alimentaires, notamment

du riz, des haricots, du maïs et de l'huile. En 2007, le Gouvernement a adopté une loi stipulant que l'alimentation scolaire est un droit universel pour tous les enfants en maternelle et fréquentant l'école primaire.

Le Gouvernement achète la plus grande partie de la nourriture pour le programme d'alimentation scolaire dans de grandes entreprises. « Ces entreprises achètent souvent des aliments de base aux exploitations familiales, ou aux coopératives qui représentent les agriculteurs, mais les exploitations familiales sont souvent relativement mal payées, » explique Jorge Ulises Gonzales consultant de la coopération FAO-Brésil, qui fournit une aide à sept pays latino-américains qui participent au renforcement des Programmes d'alimentation scolaire. Le système existant est hautement centralisé, avec le gouvernement central qui contrôle l'achat et la distribution des produits alimentaires aux écoles.

Cela est en train de changer. En 2013, une initiative liée aux Écoles durables a été lancée dans la municipalité de El Tuna La Dalla, très haut dans la cordillère de Matalpa. Le projet de deux ans est géré par les institutions nicaraguayennes avec le soutien technique du Gouvernement brésilien et de la FAO. Le projet qui d'une part améliore les normes nutritionnelles des repas scolaires et l'éducation sur l'alimentation et la nutrition a également établi un système d'achat dans les exploitations familiales locales. « Notre rêve est celui de montrer qu'il est possible de nourrir tous les enfants dans la municipalité avec des aliments produits par nos propres agriculteurs, » dit Guillermo Figueroa, chef du service financier au Conseil municipal d'El Tuma.

Les actions en faveur des Écoles durables ont permis à de nombreuses écoles qui y ont participé de créer de nouvelles cuisines et zones repas, telle que celle-ci à l'École primaire San Francisco de Peñas Blancas.

FOURNIR UN RÉGIME ALIMENTAIRE SAIN

Environ 22 pour cent des enfants entre six et neuf ans au Nicaragua souffrent de malnutrition chronique, mais ce chiffre est bien supérieur – environ 47 pour cent – à El Tuma La Dalia. Lorsque vous arrivez au village de San Francisco, après avoir grimpé une route tortueuse et accidentée, vous remarquez les signes manifestes de la pauvreté: des maisons délabrées, des lieux d'aisance en plein air, des clôtures brisées. Cependant, si vous vous aventurez dans l'École primaire San Francisco de Peñas Blancas vous serez immédiatement frappés par l'optimisme qui y règne.



Au cours des dix-huit derniers mois, l'initiative des Écoles durables a eu de nombreux résultats positifs. « Avant le projet, les repas scolaires étaient simples et monotones – du riz, des haricots, des tortillas et une boisson aux céréales – et les enfants recevaient toujours la même chose, » explique Darling Arbel Guillen qui a trois enfants à l'école. « Maintenant, les enfants mangent des œufs deux fois par semaine, ainsi que des fruits et des légumes fournis par les agriculteurs locaux. Je pense qu'ils sont bien plus sains et plus gais. »

Autrefois, les mères cuisinaient l'alimentation scolaire chez elles et la livraient dans de grands pots. L'hygiène n'était pas contrôlée, ni la façon dont la nourriture était cuite. Aujourd'hui, Darling et 39 autres mères se relaient pour préparer les repas dans une nouvelle cuisine, construite en 2013, et pour résultat, les élèves mangent sur des tables en bois dans une petite zone repas. Il y a également de nouvelles cuvettes avec de l'eau courante où les enfants peuvent se laver les mains avant de manger.

La plupart des écoles ont reçu des subventions de la Coopération FAO-Brésil, par le biais de l'initiative Écoles durables, pour qu'elles puissent construire de nouvelles infrastructures. « La nouvelle cuisine et la nouvelle zone repas ont fait une grande différence pour nous, » dit Lucretia Mairena Santos, la directrice de l'école Aguas Amarillas, qui est perchée très haut dans les collines au-dessus de La Dalia. « Dans le passé, les enfants mangeaient dans les classes où nous conservions la nourriture. Nous avons donc souvent des problèmes de rats et de blattes. »

Désormais, les sacs d'aliments non périssables et de produits frais sont empilés dans une chambre spécialement conçue à cette fin. De plus, chaque jour trois mères viennent préparer les repas dans une cuisine propre et aérée. Les enfants mangent non seulement des aliments plus nutritifs, mais les normes d'hygiène ont également été améliorées, ce qui est apprécié par les enfants. « C'est beaucoup mieux de déjeuner dehors sur des tables que dans les salles de classe, » dit Dixon Alberto Herrera qui a dix ans.



« Je ne mange plus autant de junkfood maintenant », dit Dixon Alberto Herrera, « et j'ai dit à ma mère que je dois manger plus de fruits et de légumes à la maison. »

Il ajoute que maintenant, lui et ses amis attendent avec impatience le menu, et que l'éducation nutritionnelle qu'ils ont reçue les a stimulés. « Je ne mange plus autant de junkfood maintenant, » dit Dixon, « et j'ai dit à ma mère que j'avais besoin de manger plus de fruits et légumes à la maison. »

Nelson Enrique Aguirre qui enseigne les sciences pense que l'éducation nutritionnelle

introduite dans le cadre de l'initiative des Écoles durables encourage les enfants à réfléchir sur leurs habitudes alimentaires et sur la provenance de leurs aliments. Avec ses collègues il a fourni des informations aux mères sur l'importance des régimes alimentaires équilibrés.

« Nous avons eu beaucoup de chance avec ce projet, il a été bénéfique pour tout le

monde – enseignants, enfants, parents et agriculteurs locaux, » dit-il.

Étant donné que le sol à l'intérieur du périmètre de l'école à Agua Amarillas est pauvre en matières organiques, Nelson a eu du mal à créer des jardins productifs. Les enseignants de l'École primaire San Francisco de Peñas Blancas ont eu plus de succès. Neribeth Blandón Gutiérrez a profité des conseils fournis par le consultant de la FAO Edilene Costa Santos qui est venue du Brésil pour partager son expérience dans le domaine de la mise en place de jardins scolaires servant d'outils pédagogiques. « Nous avions autrefois un jardin scolaire, mais il est en bien meilleur état maintenant, » dit Neribeth. « Les formations offertes par le projet signifient que nous utilisons bien mieux les jardins d'un point de vue pédagogique, et maintenant, tous les enfants y participent. »

Lilian Torres Rodríguez, le point de contact de la FAO pour le programme d'alimentation scolaire au Nicaragua pense que le projet a renforcé la participation communautaire dans les écoles. Avec de meilleures installations, les mères sont plus disposées à préparer les repas et à fournir



Les enfants interprètent régulièrement des pièces de théâtre sur l'importance d'une bonne alimentation. « Tu es malade » dit le docteur en blouse blanche, « parce que tu as trop mangé de junkfood. »

des aliments frais. « De nombreux parents contribuent en apportant gratuitement des légumes supplémentaires aux écoles au lieu de les garder pour eux-mêmes, » dit Lilian.

Au début du projet, le personnel local du ministère de la Santé a pesé et mesuré les enfants dans les écoles pilotes. Ils ont également fait des prises de sang et effectué des contrôles de parasite. D'après Juan Carlos Maluterez, Directeur du service local de la Santé, il est trop tôt pour tirer des conclusions définitives sur l'impact du projet sur la santé des enfants. « Nous ne possédons pas encore assez de données, » dit-il, « mais je pense – en fait, j'en suis sûr que leur santé s'est améliorée. Les enseignants signalent qu'il y a moins de cas d'anémie ou de

pneumonie, et que les enfants souffrent moins de troubles gastriques. »

TROUVER LES AGRICULTEURS

La gestion quotidienne des activités liées aux Écoles durables est du ressort du comité local pour l'alimentation scolaire qui se réunit régulièrement à la Mairie d'El Tuma. Le comité est composé de représentants des départements de l'éducation, de la Santé, de la Finance et de l'Agriculture familiale, ainsi que de représentants des communautés locales, des écoles et de la FAO.

Le ministère de la Famille, de la Communauté, de l'Économie coopérative et associative (MEFCCA), créé il y a deux ans pour soutenir les intérêts des agriculteurs familiaux qui produisent 90 pour cent de l'approvisionnement national du pays, est l'un des acteurs les plus importants. Le personnel local du MEFCCA a effectué une enquête au moment du lancement de l'Initiative des Écoles durables, afin de savoir quels agriculteurs et quelles coopératives pouvaient fournir aux écoles des haricots, du maïs, les légumes, des œufs, etc. Avant le lancement du processus

d'appel d'offres, les coopératives et les agriculteurs ont été formés pour apprendre comment s'enregistrer auprès du Conseil, comment remplir les formulaires et comment soumettre les offres.

Le comité local pour l'alimentation scolaire a ensuite envoyé des lettres à tous ceux qui avaient été identifiés par le MEFCCA comme fournisseurs éventuels, en les invitant à présenter leurs offres pour des quantités spécifiques d'une gamme de produits à livrer à des dates spécifiques et à des écoles spécifiques. En septembre 2014, il y a eu cinq séries d'achats. Rien que durant les neuf premiers mois, 11 coopératives représentant 1 200 agriculteurs et deux agriculteurs individuels ont été payées 78 000 USD pour fournir aux 15 écoles du projet tous les ingrédients dont elles avaient besoin pour préparer les repas de l'école, exception faite de l'huile de cuisson que le conseil fait venir d'autre part.

DE LA FERME À LA TABLE

Bernardino Martinez possède environ 10 hectares de terre fertile près de San Francisco où ses quatre enfants vont à

l'école. Pratiquement la moitié du maïs organique et des haricots qu'il cultive est vendue à travers sa coopérative locale, tandis que le reste est destiné au projet d'alimentation scolaire. « Ma ferme marche beaucoup mieux maintenant qu'il y a quelques années, » dit-il tandis qu'il nous conduit le long d'une pente abrupte de la colline où deux de ses ouvriers sèment des haricots à la main. Il attribue ce revirement positif en partie à la formation que lui a fournie un programme de la FAO qui l'a aidé à augmenter ses rendements et à améliorer ses pratiques d'agriculture. Un meilleur marketing et le projet d'alimentation scolaire ont également contribué à ces améliorations.

Nous demandons si les écoles lui payent des prix supérieurs. « Non » dit-il après avoir un peu réfléchi. « Je pourrais probablement vendre mon maïs un peu plus cher si je le vendais aux marchands, mais je suis heureux de fournir mes produits au programme d'alimentation scolaire. C'est pour moi une grande satisfaction de savoir que les enfants de la région mangent maintenant des repas sains que je contribue à leur fournir. »



Bernardino Martinez fournit maintenant du maïs et des haricots au programme d'alimentation scolaire à la municipalité d'El Tuna la Dali.

C'est un refrain familial d'après Jacsemkym Mendonza Montoya, un agronome du MEFCCA à El Tuma. « J'ai parlé à des douzaines d'agriculteurs au cours de cette dernière année pour savoir pourquoi ils aimaient le projet, et ils mentionnent presque tous leur sentiment de satisfaction, » dit-il, « Un grand nombre d'entre eux gagne également plus d'argent, mais ils veulent tous aider la communauté. »

Donaldo Hernandez Rodriguez, un agriculteur provenant de la municipalité voisine de Rancho Grande, est l'un des agriculteurs dont les revenus ont augmenté. « J'obtiens un meilleur prix pour les haricots et mon maïs, » dit-il, « mais il y a aussi d'autres avantages. J'ai été obligé d'améliorer la qualité de mes récoltes, et de

nettoyer les haricots et le maïs avant de les livrer pour le projet d'alimentation scolaire. » S'il ne fournissait plus les écoles, il pourrait obtenir un meilleur prix pour ses cultures en les vendant à d'autres acheteurs, car il fournit des produits de meilleure qualité.

Avant le lancement du projet, les agriculteurs qui appartenaient à Coopérative envoyaient leur riz par transport routier à Matagalpa, à environ une heure de voiture d'ici, pour le faire décortiquer aux moulins. « Cela prenait du temps et coûtait de l'argent aux agriculteurs, » déclare Julio Cesar Hernandez qui est responsable des ventes de riz à la coopérative. « Lorsque le programme d'alimentation scolaire a commencé, un grand nombre de nos agriculteurs ont réalisé qu'il y avait un marché sur place pour leur riz et ils ont exercé une pression sur la coopérative pour qu'elle se procure une machine à usiner. » Ils obtiennent maintenant un meilleur prix pour leur riz, et leur marché est garanti.

Lorsque vous demandez aux enfants des Écoles durables ce qu'ils aiment dans le menu, la plupart mentionnent les œufs ainsi que les légumes et les fruits frais. Autrefois, ils n'avaient jamais d'œufs à l'école. Ils en

ont maintenant deux par semaine, durs ou brouillés. Le principal fournisseur à El Tuma est Vera Patricia Ibarra.

Lorsque Verra a perdu son emploi dans une banque à Matagalpa il y a environ 15 ans de cela, elle décida de revenir à El Tuma La Dalia, de restaurer la maison familiale abandonnée et de créer une petite entreprise. Elle a commencé avec 200 poules pondeuses. Très vite son troupeau s'est agrandi et comptait 3 500 volailles. Lorsqu'elle entendit parler des activités des Écoles durables, elle a immédiatement flairé l'opportunité de développer son entreprise. Elle possède maintenant 7 000 pondeuses et un contrat de fourniture d'à peine moins de 8 000 œufs aux écoles tous les 15 jours.

Vera a recruté trois employés à plein temps pour l'aider à gérer son entreprise qui a pris de l'ampleur. Elle a également acheté un petit camion pour transporter les œufs. Autrefois, elle avait l'habitude de se rendre sur les marchés en taxi ou en bus. « Ma situation s'est améliorée - j'ai maintenant un marché garanti, mais ce n'est pas uniquement pour cela que j'aime le projet, » dit-elle. « Ce qui m'enthousiasme, c'est la



Autrefois, les enfants ne mangeaient jamais d'œufs à l'école; maintenant ils en consomment deux par semaine. Le fournisseur principal à El Tuma La Dalia est Vera Patricia Ibarra.

façon dont il améliore la santé des enfants. Ceci est particulièrement important, car c'est une zone de plantations de café très pauvre et de nombreux enfants vont à l'école s'en avoir pris leur petit-déjeuner à la maison. »

MATIÈRE A RÉFLÉCHIR...

Le Représentant de la FAO Fernando Soto Baquero est particulièrement fier du fait que tout ce qui a été réalisé sur le terrain

l'a été par les institutions nicaraguayennes. « C'est incroyable de voir comment autant de secteurs au niveau local ont coopéré, » dit-il.

Il souligne que le projet n'est pas une fin en soi; il a eu plutôt comme objectif de fournir une nouvelle approche à l'alimentation scolaire, en utilisant comme référence l'expérience du Brésil. Un des principaux objectifs du projet consistait à influencer la politique publique. « Nous croyons fermement qu'une politique d'achat

décentralisée, semblable à celle qui a été pilotée à El Tuma La Dalia, est une des meilleures manières de fournir un soutien aux agriculteurs familiaux, » remarque-t-il.

Chaque année, le gouvernement central dépense environ 25 millions USD pour fournir de la nourriture à 10 000 écoles au Nicaragua. L'allocation pour chaque élève est de 0,22 USD par jour. « Avec l'initiative des Écoles durables, nous avons fourni des repas à 0,21 USD par jour et par enfant, ce qui représente un centime de moins que le programme national d'alimentation scolaire, » déclare le Directeur du secteur financier d'El Tuma La Dalia, « Non seulement nous économisons un centime par enfant par jour, mais nous fournissons également aux enfants des produits de meilleure qualité – souvent biologiques – et une plus grande variété d'aliments, avec au moins des œufs deux fois par semaine. Le projet a également augmenté les revenus des agriculteurs familiaux et stimulé l'économie locale. Je pense que nous avons montré le bien-fondé de la politique d'approvisionnement local. »

À la mi-2014, le comité local et le coordinateur du projet ont décidé d'étendre l'activité des Écoles durables à trois autres municipalités dans différentes régions. Plus de 10 000 étudiants reçoivent maintenant un repas hautement nutritif par jour, préparé à base d'ingrédients qui sont fournis par des centaines d'agriculteurs familiaux.

Ceux qui ont participé au renforcement des Programmes d'alimentation scolaire pensent que c'est là où réside le futur. Ils espèrent qu'un jour tous les écoliers du Nicaragua mangeront des repas scolaires à base de produits cultivés par des agriculteurs locaux et qu'ils recevront une éducation alimentaire et nutritionnelle par le biais des jardins scolaires.

Les enfants les plus jeunes mangent en premier à l'heure des repas.



3. LIER LES ÉCOLES AUX EXPLOITANTS FAMILIAUX AU EL SALVADOR

Le programme d'alimentation scolaire du El Salvador a eu des débuts modestes en 1984, lorsqu'il fournissait un repas de base à 100 000 enfants en âge préscolaire et fréquentant l'école primaire, parmi les plus démunis dans 33 municipalités. Vers le milieu des années 90, le programme a été étendu à 160 municipalités, et dix ans plus tard à l'ensemble du pays. Ce fut une bonne nouvelle pour les écoliers du pays, mais pas nécessairement pour les exploitants familiaux.

Pendant cette période, lorsque le programme était dirigé par le Programme alimentaire mondial, les haricots, le maïs, le riz, le lait en poudre et d'autres produits étaient importés de pays aussi lointains que l'Australie/Nouvelle-Zélande, la Chine et l'Afrique de l'Ouest. Il arrivait souvent que les enfants reçoivent des aliments qu'ils n'étaient pas habitués à manger. « Il y avait beaucoup de déchets à cette époque, » dit Leonardo Quiroa qui dirige le Programme

d'alimentation scolaire du Salvador pour le ministère de l'Éducation. « Par exemple, on fournissait aux écoles du thon en boîte que de nombreux enfants n'aimaient pas et qu'ils laissaient sur leur assiette. »

L'élection du Farabundo Martí National Liberation Front (FMNL) en 2009 apporta d'importants changements. Le Gouvernement, qui s'occupe du financement et de la gestion du programme, a introduit une nouvelle loi qui stipule que les enfants doivent recevoir du lait liquide acheté chez les agriculteurs au El Salvador. De plus grands efforts ont été faits pour obtenir de la nourriture à l'intérieur même du pays, et le Gouvernement a augmenté graduellement le budget attribué à l'alimentation scolaire, qui se monte actuellement à 22 millions USD par an.

À l'heure actuelle, 1,4 million d'enfants bénéficient du programme qui fournit six

produits de base: riz, haricots, lait, sucre, farine et huile. Comme au Nicaragua, le ministère de l'Éducation gère un système d'achat hautement centralisé, selon lequel la plus grande partie de la nourriture est fournie par de grandes entreprises de commerce en gros. Leonardo estime qu'environ la moitié des produits proviennent d'exploitants familiaux au El Salvador qui les vendent aux grandes entreprises et qui les revendent à leur tour au ministère de l'Éducation. Aucun produit alimentaire n'a encore été livré directement des exploitations familiales aux écoles.

En 2013, l'El Salvador a lancé une initiative Écoles durables. Ses objectifs – améliorer la nutrition et lier les exploitants familiaux au programme d'alimentation scolaire – ressemblent à ceux de l'initiative au Nicaragua décrite dans le chapitre précédent. Cependant, elle en diffère sur un point important: elle est entièrement financée par le Gouvernement. « Une des particularités remarquables de ce projet d'alimentation scolaire est la forte volonté politique du gouvernement à son égard, » dit le Représentant de la FAO Alan Gonzalez Figueroa.



Aujourd'hui, 1,4 million d'enfants bénéficient du programme d'alimentation scolaire qui fournit six produits de base: du riz, des haricots, du lait, du sucre, de la farine et de l'huile.

L'initiative Écoles durables se concentre sur 20 écoles dans trois municipalités. Les écoles continuent à recevoir l'allocation des six produits alimentaires de base du gouvernement central, au coût de 0,15 USD par enfant par jour. Cependant, le ministère de l'Éducation donne à chaque école 0,10 USD supplémentaire par jour et par enfant. Les écoles, plutôt que le ministère, décident comment dépenser cette subvention. « Elles utilisent tous les financements pour acheter des fruits et des légumes frais aux agriculteurs locaux, mais certaines ont attribué l'argent pour améliorer leurs cuisines et acheter de nouveaux réfrigérateurs, » explique le consultant de la FAO Ana Yanira Calderón.

UNE NOUVELLE FAÇON DE FAIRE LES CHOSES

Chaque lundi matin, bien avant l'aube, trois agriculteurs appartenant à l'Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Tecuma (ACOPATE) chargent un petit camion rempli de fruits et de légumes frais – tomates, courgettes, haricots, patates douces, radis, concombres, bananes, agrumes et tout autre produit de saison – et se dirigent vers l'École Canton Las Lajas, dans la municipalité d'Izalco.

Lorsqu'ils atteignent l'école, les enfants commencent à arriver. Des cageots de légumes et de fruits sont déchargés et pesés soigneusement. Un professeur ou le chef cuisinier vérifie la qualité des produits et s'assure que les agriculteurs ont bien livré les produits convenus dans le contrat. Le directeur remplit alors un chèque pour la livraison et le remet aux agriculteurs avant leur départ.

Dans certaines écoles, ce sont les enseignants qui s'occupent de la livraison; dans d'autres ce sont les élèves du comité d'achat de l'école qui ont la responsabilité de peser les livraisons et d'en vérifier la



Les agriculteurs d'ACOPATE livrent des légumes et des fruits frais à l'École Cantón Las Lajas.

qualité. « Nous sommes maintenant en bonne relation avec ACOPATE, » explique Gladys Isabel Rey, récemment retraitée, qui était directrice de l'École Cantón Las Lajas, mais qui y enseigne toujours. « Si nous voyons quelque chose qui n'est pas de bonne qualité, nous le disons aux agriculteurs et ils veilleront à améliorer la qualité de la prochaine livraison. »

Pendant onze ans à la tête de l'école, Gladys supportait de moins en moins la monotonie des repas d'école. « J'écrivais sans cesse des rapports au ministère de l'Éducation en expliquant que les enfants étaient fatigués de manger toujours les mêmes choses, » se souvient-elle, et « je les priais de nous aider à créer un

jardin scolaire, à la fois pour fournir de la nourriture et pour offrir un espace didactique. J'étais si heureuse lorsque le ministère de l'Éducation ainsi que la FAO sont venus nous dire que nous ferions partie de l'initiative Écoles durables. »

« Nous adorons la nourriture. Elle est bien plus variée et plus savoureuse que celle qui nous était servie autrefois, » dit un élève de 15 ans, Jennifer Rosas. Elle dit que de nombreux enfants ont maintenant plus envie de venir à l'école, car ils savent qu'ils mangeront un repas décent. L'histoire est similaire à celle de l'école voisine Cantòn San isidro. Daniel Garay est l'une des deux élèves faisant partie du comité d'achat de l'école. Elle encourage les autres enfants à bien manger et elle transmet également les commentaires des enfants au comité. « Ce projet a fait une grande différence, » dit-elle. « Tout le monde apprécie le fait de manger régulièrement des fruits et des légumes. »

Le directeur, José Manuel Guerrero, estime que 85 pour cent des enfants de l'école proviennent de familles qui sont trop pauvres pour leur offrir un

régime alimentaire équilibré. « Cela est particulièrement difficile pour les enfants qui ne peuvent prendre le bus scolaire et marcher jusqu'à l'école, lorsqu'ils habitent parfois à plus de 10 kilomètres de distance, » dit-il. Fournir un repas nutritif une fois par jour est l'une des meilleures façons de garantir que les enfants aillent à l'école.

Préparation de la nourriture à l'École Canton Las Lajas. Les actions pour les Écoles durables ont permis de réduire les taux d'absentéisme.



La hausse de l'assiduité scolaire dans certaines écoles a été remarquable. « De notre point de vue, le projet a été un grand succès, » explique le directeur de l'école Rhina Magdkna Chile lorsque nous nous rencontrons lors d'un repas de travail avec le maire. « Depuis que nous avons commencé à fournir des fruits et des légumes frais et à changer les menus régulièrement, l'assiduité scolaire est passée de 50 à 80 pour cent. »

La municipalité souffre de nombreux problèmes: une maladie qui a ravagé les champs de café a provoqué des pertes d'emplois; les récentes sécheresses ont fait baisser les rendements des cultures; la pauvreté est généralisée avec de nombreux ouvriers agricoles qui gagnent moins de 5 USD par jour. « Il est donc d'autant plus important que les écoles fournissent aux enfants une bonne nutrition, » explique le maire d'Izalco, Alfonso Guevara. Six des 45 écoles de la municipalité bénéficient des activités de l'initiative Écoles durables.

AIDER LES EXPLOITANTS FAMILIAUX À PROSPÉRER

Plusieurs années avant le lancement de l'initiative Écoles durables, le Centro Nacional de Tecnología Agropueraria y Florestal (CENTA), l'agence nationale de vulgarisation au El Salvador, avait aidé 18 agriculteurs à créer ACOPATE. « Cela a commencé par une sorte de ferme-école, avec CENTA qui fournissait une formation en horticulture, » explique Andrès Menjivar. « Ils nous ont ensuite montré comment créer une coopérative et chercher des marchés. »

Les membres de la coopérative Asociacion Tapalchucut Norte travaillent dans les champs de la municipalité d'Izalco. La coopérative fournit des produits frais à plusieurs écoles.



Fin 2013, ACOPATE a gagné un contrat prévoyant la livraison aux écoles de légumes et de fruits frais, récoltés sur une parcelle de terrain de deux hectares qui est gérée collectivement par les membres de la coopérative. Si la coopérative manque d'un fruit ou d'un légume pour répondre aux contrats avec les écoles, ses membres complètent les produits manquants grâce à leur production individuelle.

Le revenu de la coopérative a augmenté de 20 pour cent depuis qu'elle a commencé à approvisionner les écoles. Certains de ces bénéfices sont réinvestis – les tomates et d'autres cultures sont maintenant cultivées dans des serres construites récemment – et le reste des profits sont partagés entre les membres. Cependant, d'après Andrés, il ne s'agit pas simplement de faire de l'argent. « Nous sommes tous très heureux de savoir que nous contribuons à améliorer les régimes alimentaires des enfants, » dit-il. « CENTA souligne toujours l'importance de la qualité, car la nourriture est destinée aux enfants, nous faisons donc maintenant plus attention à la manière dont nous produisons et récoltons nos cultures. »



Alejandro Melgar est le président de l'Asociación Coopertiva de Produccion Agrope Cuarda Tecuma (ACOPATE), qui fournit ses produits aux écoles participant au projet des Écoles durables. Les bénéfices ont été utilisés pour construire cette serre

Certains des agriculteurs les plus performants qui ont bénéficié du projet, appartiennent à la Coopérative Las Bromas dans la municipalité de Atiquizaya. Plus de la moitié des membres sont des femmes, et ensemble, elles cultivent environ 90 hectares de terre fertile. « Nous avons augmenté de manière spectaculaire notre production depuis que nous avons gagné les contrats pour approvisionner sept écoles dans la région, » explique Blanca del Carmen.

Bianca vend des légumes à travers la coopérative, mais travaille également au



« Depuis que nous avons commencé à fournir nos produits aux écoles, mon revenu a augmenté d'environ 75 pour cent. » dit Blanca del Carmen Perdomo.

siège de la coopérative, où elle fait du pain qui est vendu dans les environs. « Je travaille beaucoup plus dur qu'autrefois, et depuis que nous fournissons les écoles avec nos produits, mon revenu a pratiquement augmenté de 75 pour cent, » dit-elle. Elle a deux fils, ainsi la plus grande partie de l'argent supplémentaire qu'elle gagne est investi dans leur santé et leur éducation. »

Plusieurs anciennes amies d'école de Bianca sont membres de la coopérative. Marlene Noemi Agilar qui a quitté l'école à l'âge de neuf ans gagne maintenant suffisamment d'argent pour payer les études d'agronomie de son fils au collège local. « C'est ce qui nous motive à améliorer notre production, » dit Marlène.

Les profits obtenus à travers la vente de produits frais aux écoles sont partagés entre les membres, en fonction de leurs contributions, et une portion de cette somme est réinvestie dans la coopérative. À présent, la Coopérative Las Bromas loue des camions pour transporter des fruits et des légumes aux écoles. Elle espère bientôt avoir suffisamment d'argent pour acheter un véhicule.

Ana Luisa Rodríguez de González, qui remplit actuellement son quatrième mandat de maire d'Atiquizaya, pense que l'initiative des Écoles durables a été une des meilleures choses qui ont eu lieu ces dernières années, à la fois pour les agriculteurs locaux et les enfants des trois écoles de la municipalité qui bénéficient de ces activités. « J'aimerais beaucoup que le projet dure et que d'autres écoles en profitent, » dit-elle. Stimulée par ce qu'elle a vu, elle envisage maintenant de créer un nouveau projet qui consisterait à former les familles les plus pauvres à la culture des légumes qu'elles pourraient ensuite vendre aux écoles.

DERRIÈRE LES COULISSES

En septembre 2013, le Comité national technique pour le suivi du Programme d'alimentation scolaire et de santé a été établi avec le soutien de la Coopération FAO-Brésil dans le cadre du renforcement des programmes d'alimentations scolaire. Le fait que le comité soit coordonné par le Secrétariat technique du président montre à quel point on lui attribue de l'importance.

« Je pense qu'une des grandes réalisations de ce projet est la manière dont les différents secteurs collaborent entre eux, » dit Leonardo Quiroa, Directeur du Programme d'alimentation scolaire du El Salvador. « Avant l'initiative des Écoles durables, seuls deux ministères géraient l'alimentation scolaire – , le ministère de l'Éducation où je travaille et le ministère de la Santé. » À l'heure actuelle, le ministère de l'Agriculture, le ministère des Finances, et CENTA jouent tous un rôle clé pour l'orientation de la politique d'alimentation scolaire, et sont tous représentés dans le Comité technique national.

Entre autres choses, le comité a contribué à l'élaboration d'une nouvelle loi sur l'alimentation scolaire – au moment de la rédaction du présent document, elle était encore en cours d'étude par les députés – et a produit des directives sur l'achat qui encouragent des liens plus étroits avec les exploitants familiaux. Le comité a également effectué plusieurs études – par exemple, comment réduire la vente de junkfood dans les distributeurs des écoles – et a fourni des directives concernant l'alimentation scolaire pour l'ensemble du pays.

Les membres du Comité technique national n'hésitent pas à reconnaître la validité du soutien fourni par le Renforcement des Programmes d'alimentation scolaire.

« On ne peut exagérer l'importance de l'appui fourni par la Coopération FAO-Brésil, » dit Leonardo Quiroa. « Ils nous ont constamment aidés à orienter nos activités. Nous n'avons pas copié l'expérience brésilienne, mais nous l'avons adaptée aux besoins locaux et à notre culture. »

4. ENVISAGER LE FUTUR

Le partage des connaissances a été une composante fondamentale du renforcement des Programmes d'alimentation scolaire et essentiel à leur succès. Cela a impliqué une grande variété d'activités différentes. La visite technique à Joinville et Brusque, décrite dans le précédent chapitre de cette brochure, a été l'une des nombreuses autres visites qui ont permis aux enseignants, aux fonctionnaires et à d'autres personnes participant aux programmes d'alimentation scolaire en Amérique latine et aux Caraïbes d'acquérir une expérience directe des activités brésiliennes concernant l'alimentation scolaire. Les visites d'étude, à la fois dans le pays et entre les pays, les séminaires, les dialogues politiques, tout comme une variété d'exercices de formation, ont également profité à des centaines de personnes.

Les programmes d'alimentation scolaire ont donné un nouveau souffle à de nombreuses exploitations agricoles familiales.

Oralia Robles Salvador qui travaille avec le Programme d'alimentation scolaire du ministère de l'Éducation au El Salvador, a participé directement à nombre d'activités de partage des connaissances. En mai 2014, elle a participé à la visite technique à Joinville et Brusque. « En tant que département gouvernemental, nous pensons que nous avons été bien soutenus par la Coopération FAO-Brésil, et ma visite au Brésil m'a permis d'avoir une idée plus précise de la façon dont nous devons structurer le programme d'alimentation



© MDA/Tamires Kopp

Transmettre le message.

scolaire dans notre pays, » dit-elle. Elle a été particulièrement impressionnée par la manière dont les municipalités au Brésil ont organisé l'achat, l'entreposage et la distribution de la nourriture.

Oralia fait partie des 1 500 personnes qui ont participé aux cours de formation – ceux-ci sont partiellement en ligne, mais comprennent également des ateliers gérés par la Coopération FAO-Brésil. Les cours offrent une formation solide sur tout ce qui est lié à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, au droit à une alimentation adéquate, à l'utilisation pédagogique des jardins scolaires et à l'agriculture familiale, avec une référence particulière au Brésil. Les premiers cours de formation ont eu lieu dans cinq pays en 2011. Depuis, les cours sont devenus de plus en plus populaires. En 2012, des cours de formation ont eu lieu dans onze pays d'Amérique latine; et en 2014 ils ont été fournis dans huit pays latino-américains et trois pays des Caraïbes.

Le consultant de la Coopération FAO-Brésil Jorge Ulises Gonzales a participé étroitement aux activités dans les sept pays qui appuient l'initiative Écoles



©FAO/Luís Lopes

durables. Il a été impressionné par les progrès réalisés dans un délai relativement court. « C'est toujours agréable de voir les enfants manger des aliments plus nutritifs, mais nous voulons surtout que les pays modifient leurs politiques de telle sorte que les programmes d'alimentation scolaire soient explicitement liés à un approvisionnement auprès des agriculteurs locaux, de telle sorte qu'ils renforcent les économies locales, » déclare Ulises. « C'est ce qui se passe maintenant au El Salvador et au Nicaragua. »

Au cours des dernières années, de nombreux pays en Amérique latine et aux Caraïbes ont réalisé d'énormes progrès en matière de lutte contre la malnutrition. Le Honduras, le Nicaragua et le Venezuela ont tous adopté des lois sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle fondées sur le



Manger dans la nouvelle zone repas de l'École San Francisco de Peñas Blancas dans la municipalité d'El Tuma La Dalia. Il y a vingt ans, plus de la moitié de la population au Nicaragua avait faim; maintenant moins d'une personne sur six souffre de malnutrition.

droit à une alimentation adéquate. D'autres pays sont en train de faire de même. Entre 1990-92 et 2012-14, la proportion de la population en Amérique latine et aux Caraïbes souffrant de la faim est passée de 15,3 pour cent à 6,1 pour cent. Au Brésil, le nombre d'affamés est passé de 14,8 pour cent de la population à moins de 2 pour cent. Il y a vingt ans, la moitié de la population au Nicaragua avait faim; à l'heure actuelle moins d'une personne sur six souffre de malnutrition.

Des activités variées et un éventail de facteurs ont contribué à réduire la malnutrition. Sans aucun doute, l'introduction de programmes d'alimentation scolaire liés aux exploitations familiales a joué un rôle capital. Cela a permis d'améliorer l'état nutritionnel de millions d'enfants et a fourni

un marché garanti au nombre croissant d'exploitations familiales. Le Brésil a ouvert la voie, et désormais de nombreux pays sont en train de mettre au point des programmes d'alimentation scolaire durables. Ceci constitue l'un des meilleurs exemples de réussite de notre époque.



Pour en savoir plus

Jongjin Kim

Directeur, Division de la coopération Sud-Sud et de la mobilisation des ressources

southsouthcooperation@fao.org

www.fao.org

Najla Veloso

Coordinatrice de projet, Strengthening School Feeding Programmes in Latin America and the Caribbean/Renforcer les Programmes d'alimentation scolaire en Amérique latine

najla.veloso@fao.org

www.fao.org/partnerships/south-south-cooperation/en/



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