

Enquête mondiale 2024 sur les programmes d'alimentation scolaire

Glossaire

Accessibilité

Facile à obtenir, utiliser ou comprendre

- Un produit alimentaire accessible est un produit qui est non seulement disponible, mais qui est également facile à obtenir, abordable et acceptable. L'accessibilité englobe à la fois l'accès économique et physique à la nourriture.
- Les installations et infrastructures accessibles sont faciles d'accès et d'entrée et peuvent être utilisées par tous, y compris par les personnes handicapées.

Activité ou programme complémentaire; enseignement complémentaire

Une activité ou un programme mis en œuvre dans le milieu scolaire et pouvant compléter les objectifs d'un programme d'alimentation scolaire, ou vice versa.

- Bien que le programme d'alimentation scolaire puisse comprendre un ou plusieurs programmes complémentaires, ces derniers sont parfois entièrement offerts séparément, mais toujours au profit des élèves du programme (parmi d'autres élèves).
- Un programme complémentaire ou un volet éducatif peut être obligatoire ou non.
- Les exemples courants d'activités/programmes susceptibles de compléter les programmes d'alimentation scolaire sont : l'éducation alimentaire et nutritionnelle; le traitement vermifuge; le lavage des mains avec du savon (juste avant et/ou après les repas des élèves); divers types d'examen de santé et de bien-être; des programmes de prévention tels que la prévention contre le paludisme et le VIH/SIDA; et les jardins scolaires.

Aliment fortifié

Produit alimentaire qui a été enrichi ou auquel on a ajouté un ou plusieurs nutriments après récolte.

- Un nutriment peut être ajouté à un aliment dans le but de prévenir ou de corriger une carence démontrée de ce nutriment au sein de la population, même si l'aliment contient déjà une partie de ce nutriment.
- La fortification (enrichissement) d'un aliment peut consister à ajouter des éléments nutritifs présents dans cet aliment mais perdus au cours de sa transformation (par exemple, la farine perd de sa valeur nutritionnelle lorsque le grain est transformé en farine ; l'enrichissement de la farine permet de remplacer des éléments nutritifs perdus au cours de la transformation). La fortification peut également consister à ajouter des nutriments qui n'étaient pas présents dans l'aliment au moment de sa récolte, ou alors à ajouter des quantités plus importantes de nutriments que celles contenues dans l'aliment au moment de sa récolte.
- L'Enquête n'établit aucune distinction entre ces différentes formes de fortification. Elle cherche simplement à savoir quels aliments utilisés dans les menus scolaires sont normalement enrichis et quels micronutriments sont généralement ajoutés.

Alimentation scolaire endogène

Programme d'alimentation scolaire conçu pour fournir un marché prévisible aux petits agriculteurs et stimuler la production locale

- Ce type de programme vise à stimuler intentionnellement la production locale et à développer les compétences locales en créant une demande stable d'aliments de qualité et bons pour la santé auprès des petits agriculteurs et transformateurs locaux.
- Les partenaires des programmes d'alimentation scolaire endogène accordent une aide initiale aux agriculteurs locaux pour leur permettre de développer leur capacité de fournir un approvisionnement alimentaire fiable et d'accéder à d'autres marchés. Cette aide peut être accordée sous diverses formes : vulgarisation agricole/soutien technique, fourniture de semences ou de matériel, contrats à terme ou autres mécanismes contractuels permettant aux petits agriculteurs de soutenir la concurrence, subventions spécifiques et/ou dispositifs spéciaux de paiement.
- Même si un faible pourcentage de nourriture est acheté localement auprès de petits agriculteurs, un programme peut être considéré comme endogène s'il est structuré pour soutenir les marchés alimentaires locaux, et que cela est pris en compte dans la mise en œuvre du programme et dans les politiques et réglementations s'y rapportant.

Aliments biofortifiés

Cultures vivrières dont la teneur en micronutriments est accrue par des techniques de sélection conventionnelles, intégrant les nutriments aux plantes elles-mêmes (plutôt que par enrichissement, processus par lequel les nutriments sont ajoutés aux produits après la récolte). La biofortification permet aux plantes biofortifiées d'être plus nutritives que les autres variétés des mêmes plantes.

- Les aliments biofortifiés ont un plus grand apport nutritionnel grâce à des pratiques agronomiques, à la sélection des végétaux ou à la biotechnologie moderne.
- Il existe actuellement un nombre limité d'aliments biofortifiés disponibles. Ceux-ci sont répertoriés par leur nom dans le questionnaire de l'enquête.

Aliments « respectueux du climat »

Aliments dont la production ne nuit pas à l'environnement, ou qui remplacent des aliments plus nocifs pour l'environnement.

- Les aliments « respectueux du climat » sont issus de l'"agriculture intelligente face au climat" qui vise à produire plus de produits et de meilleure qualité pour améliorer la sécurité nutritionnelle et augmenter les revenus des agriculteurs tout en renforçant la résilience des cultures face aux défis liés au climat, tels que ravageurs, maladies, inondations et sécheresse, en évitant la déforestation et en réduisant les émissions de gaz à effet de serre par kilo ou calorie d'aliment produit.
- Le « respect du climat » est contextuel. Dans les environnements arides, parmi les cultures respectueuses du climat figurent le sorgho, le mil ou le manioc, car ces cultures sont naturellement tolérantes à la sécheresse. Dans les zones sujettes aux inondations, les variétés de soja ou de riz tolérantes aux inondations sont considérées comme des variétés respectueuses du climat.
- La production de légumineuses peut enrichir le sol où elles sont cultivées, et les légumineuses sont très nutritives. Les menus des programmes alimentaires scolaires qui incluent des légumineuses (haricots, lentilles, soja, arachides, pois chiches, etc.) favorisent la bonne nutrition ainsi que le développement durable de l'agriculture.
- Là où la consommation de viande est élevée, les aliments respectueux du climat pourraient inclure davantage de produits à base de volaille et/ou de plantes et moins de viande issue des gros animaux.
- Les aliments qui nécessitent peu ou pas d'insecticides ou autres traitements chimiques et/ou qui sont produits à proximité du lieu où ils sont consommés sont également plus respectueux du climat que ceux qui parcourent de longues distances avant d'arriver aux consommateurs et/ou sont produits avec des méthodes non respectueuses de l'environnement.

Aliments transformés (hormis la viande)

Dans le cadre de cette enquête, les aliments transformés se réfèrent aux aliments préparés pour la consommation à grande échelle, généralement dans des cuisines collectives (en dehors de l'école), dans le but de faciliter la préparation sur place ou la fabrication de produits prêts à consommer.

- Les aliments transformés, au sens strict, sont des aliments qui ont subi des modifications avant leur consommation, telles que hachage, cuisson, séchage, salaison, fumage ou mise en marinade.
- Dans le cadre de cette Enquête et des programmes d'alimentation scolaire, il s'agit des aliments transformés en usine, boulangerie, ou grande entreprise de restauration, tels que les biscuits et les pains ou les aliments/repas prêts à être consommés, déjà transformés et emballés.

Approche systémique pour de meilleurs résultats éducatifs (SABER) – Alimentation scolaire

Une initiative de la Banque mondiale, du Programme alimentaire mondial (PAM) et du Partenariat pour le développement de l'enfant (PCD) qui utilise un processus exhaustif de comparaison et d'évaluation des systèmes d'éducation et d'alimentation scolaire dans les pays en développement par rapport aux meilleures pratiques mondiales.

- Le processus initial SABER de la Banque mondiale a été lancé en 2011. Il implique l'utilisation d'outils de diagnostic, l'examen des politiques pertinentes, la collecte et l'analyse de données dans un pays donné et la comparaison des résultats du système éducatif de ce pays par rapport aux indices mondiaux des meilleures pratiques en matière d'éducation. L'objectif de SABER est de mettre en évidence et d'encourager les politiques, les pratiques et les institutions qui abordent au mieux l'apprentissage de tous les enfants et jeunes.
- Un processus SABER-Alimentation scolaire distinct mais lié au premier a été lancé par la Banque mondiale, le PAM et le PCD en 2016 pour évaluer les aspects politiques et systémiques des programmes d'alimentation scolaire afin d'identifier les lacunes et d'élaborer des plans de renforcement des capacités pour combler ces lacunes.

Banque alimentaire

Endroit où les stocks de nourriture, généralement des produits de base et des articles non périssables, sont fournis gratuitement aux personnes dans le besoin.

- Dans le contexte de cette enquête, les banques alimentaires sont des organisations non gouvernementales gérées par la communauté qui répondent aux besoins locaux en matière d'insécurité alimentaire. Elles fonctionnent essentiellement selon le principe de récupération et distribution des aliments et produits de grande consommation fournis par les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme au commerce de détail.
- Bien que la plupart des aliments proviennent de sources non gouvernementales, il arrive que les gouvernements contribuent aux banques alimentaires.

Biodigesteur anaérobique

Système (généralement un réservoir scellé, ou « réacteur ») construit pour traiter les déchets organiques (aliments, déchets animaux ou humains, biosolides des eaux usées, résidus de récolte, graisses et huiles, etc.) sans présence d'oxygène

- Le processus de biodigestion fait intervenir les microbes qui transforment les déchets en gaz, liquides et matières solides pouvant être utilisés de manière productive. Le biogaz produit par ce processus peut être utilisé comme combustible pour les cuisinières, pour alimenter des véhicules ou produire de l'électricité, et les liquides et solides produits sont riches en nutriments et peuvent être utilisés comme engrais. En raison de la grande quantité de déchets organiques produits dans les écoles, des biodigesteurs sont parfois utilisés pour transformer les déchets scolaires en carburant ou en engrais.

Caractéristiques de l'école

Caractéristiques spécifiques à une école qui peuvent servir de base au ciblage des programmes d'alimentation scolaire.

- Il peut s'agir de son emplacement particulier (en zone urbaine ou rurale, son éloignement des centres logistiques, sa position dans une zone qui subit ou a récemment subi une situation d'urgence, ou une zone particulièrement appauvrie) ; de la concentration en son sein d'une population spécifique (par exemple réfugiés, handicapés, population autochtone ou groupes défavorisés, école exclusivement réservée aux filles ou aux garçons) ; du fait qu'une grande partie des élèves dépassent le seuil de pauvreté, qu'elle se concentre sur un programme spécifique (formation professionnelle ou spécialisations telles que langue locale, soins infirmiers, menuiserie, maçonnerie, musique, mathématiques, sciences) ; ou qu'elle est d'une certaine taille qui la qualifie pour le programme.

Céréales entières

Céréales non moulues. En d'autres termes, il s'agit de graines de graminées céréaliers et de pseudo-céréales qui contiennent les trois éléments du grain : le son (enrobage externe), le germe (partie qui germe et grandit) et l'endosperme (partie amylicée).

- Les céréales entières sont plus nutritives que les céréales raffinées ou moulues.
- Les céréales couramment consommées entières comprennent le blé (entier), le boulgour, l'avoine, le seigle, l'orge, le millet, le farro, et le riz noir, brun, rouge et sauvage.
- Les pseudo-céréales qui peuvent être consommées entières comprennent les graines d'acacia, le gland, l'amarante, le sarrasin, le chia, le quinoa et le soko (crête de coq).

Céréales raffinées/moulues

Grains qui ont été moulus pour en éliminer le germe et le son et laisser l'amidon

- Ce processus donne au grain une durée de conservation plus longue et une texture plus fine, mais réduit la quantité de fer et de vitamine B contenue dans le grain et élimine ses fibres alimentaires. La farine ou le pain blanc, le riz blanc et la semoule de maïs dégermée sont des exemples de céréales raffinées/ moulues.

Chargé d'enquête

Une personne travaillant avec la Global Child Nutrition Foundation (GCNF) sur l'Enquête mondiale sur les programmes d'alimentation scolaire.

- Le rôle principal des chargés d'enquête est de communiquer avec les points focaux gouvernementaux pour s'assurer de leur compréhension de l'enquête et des questions posées dans le questionnaire d'enquête et pour obtenir les réponses les plus complètes et les plus précises possibles.
- Les chargés d'enquête sont disponibles par e-mail, téléphone, WhatsApp, Zoom, Telegram (et autres moyens de communication sur de longues distances). Ils sont prêts à fournir des précisions ou à travailler en étroite collaboration avec les enquêtés aussi longtemps que le processus d'enquête se déroule. Ils peuvent également aider en cas de problèmes techniques.
- Les chargés d'enquête examineront l'intégralité de chaque enquête et obtiendront l'approbation finale des points focaux pour l'inscription de l'enquête dans la base de données mondiale.

Ciblage géographique

Ciblage de zones géographiques/districts/bassins scolaires spécifiques pour recevoir des repas scolaires.

- Ces zones peuvent être ciblées en fonction de la perception des besoins, des taux de fréquentation scolaire, des carences nutritionnelles ou d'autres critères, mais comprennent généralement tous les élèves de la tranche d'âge ciblée dans cette zone géographique.
- Le ciblage des populations rurales ou urbaines pour bénéficier des avantages du programme est également une forme de ciblage géographique.

Ciblage individuel (fondé sur les caractéristiques individuelles des élèves)

Détermination de l'admissibilité d'un élève au programme d'alimentation scolaire en fonction de caractéristiques distinctives des individus ou de leur situation (par exemple : niveau de revenu du ménage, origine ethnique ou sexe).

- Parmi les exemples, on peut citer les rations à emporter destinées spécifiquement à encourager l'assiduité des filles à l'école ou la fourniture de repas gratuits aux enfants d'un groupe particulièrement pauvre ou marginalisé.

Commerce alimentaire

Acheter des quantités d'aliments en gros pour les vendre ou les échanger.

- Le commerce alimentaire et le commerce de gros se font le plus souvent sur un marché à grande échelle, nécessitant un intermédiaire entre plusieurs agriculteurs et un acheteur important.
- Les négociants en produits alimentaires incluent les grossistes de produits alimentaires et les responsables des diverses opérations de stockage, les organisations d'agriculteurs ainsi que d'autres types d'entrepreneurs impliqués dans l'achat et la vente de produits alimentaires.

Compléments alimentaires

Pilules, poudres ou liquides manufacturés, destinés à fournir des vitamines et/ou des minéraux qui, par ailleurs, pourraient ne pas être consommés en quantité suffisante.

- Les suppléments nutritionnels sont utilisés dans les programmes d'alimentation scolaire pour augmenter la teneur en micronutriments des régimes alimentaires des élèves sans modifier leurs habitudes alimentaires.

Confiseries et glaces

Aliments sucrés qui ne sont pas des boissons, y compris le sucre et autres édulcorants caloriques ajoutés aux aliments et boissons.

- Dans cette catégorie entrent les gâteaux, les bonbons, le chocolat, les biscuits, la purée de dattes, le miel, la crème glacée, le sucre, les biscuits sucrés, les céréales sucrées pour le petit-déjeuner et la pâte frite sucrée.

Contribution en nature/don

Contribution en aliments, biens ou services (plutôt que contribution financière ou en espèces).

- Dans le cas des programmes d'alimentation scolaire, des entités locales, nationales ou internationales pouvant aller des parents et des membres de la communauté aux agriculteurs locaux, en passant par les grands donateurs – en particulier le programme Food for Education McGovern-Dole aux États-Unis – peuvent apporter une contribution en nature au programme.

Corruption/mauvaise gestion

Gaspillage, fraudes, abus ou gestion extrêmement médiocre, en conflit avec la bonne exécution du programme.

- La corruption est une activité clandestine entreprise à des fins personnelles, en conflit avec les procédures et les bonnes pratiques reconnues à une entité ou à un programme, tel qu'un programme d'alimentation scolaire. Dans le contexte des programmes d'alimentation scolaire, on peut citer le détournement de produits alimentaires, le vol/détournement de fonds et les fausses déclarations intentionnelles du nombre d'élèves inscrits pour obtenir des avantages illicites.
- La mauvaise gestion est la pratique consistant à gérer un programme de manière à compromettre son succès. Dans le contexte des programmes d'alimentation scolaire, il peut s'agir de retards dans la mise à disposition des produits alimentaires ou du décaissement, de la mauvaise tenue des registres et du manque de prévoyance dans la planification.

Cuisine fermée

Un espace pour la préparation des aliments entouré de murs et couvert par un toit (pas en plein air).

Cuisiniers

Personnes qui préparent les aliments à l'école, d'ordinaire dans l'enceinte de l'école juste avant les repas scolaires.

- Les cuisiniers du programme d'alimentation scolaire peuvent être rémunérés ou travailler bénévolement, mais ils travaillent généralement directement pour le programme d'alimentation scolaire à titre individuel ou, s'ils travaillent dans une équipe de cuisiniers, rendent compte individuellement aux gestionnaires du programme.

Éducation à l'environnement/climat/durabilité

Programmes éducatifs liés à l'environnement et à la manière dont les humains peuvent interagir avec les écosystèmes pour protéger, conserver, améliorer ou gérer les ressources naturelles.

- L'éducation climatique fait généralement référence à des programmes axés sur la lutte contre les changements climatiques et l'élaboration de stratégies efficaces pour inverser ou atténuer leurs effets.
- Les programmes d'éducation au développement durable visent à aider les gens à comprendre et à promouvoir des attitudes positives et productives pour interagir avec les ressources naturelles, le climat, l'agriculture et l'environnement afin d'assurer la pérennité des ressources naturelles, de la production alimentaire et de la vie humaine.
- Étant donné que ces aspects sont similaires et qu'ils se recoupent, l'Enquête mondiale sur les programmes d'alimentation scolaire ne fait aucune distinction entre ces trois termes.

Entreprise infranationale

Entreprise qui opère dans un pays au niveau local ou régional.

- Une entreprise infranationale impliquée dans des programmes d'alimentation scolaire, par exemple, pourrait être une boulangerie locale qui fournit des produits uniquement pour les écoles d'une municipalité ou d'un district, une entreprise de restauration qui fournit de la nourriture uniquement pour les écoles dans un rayon de 80 km ou 50 miles ou une entreprise/usine de transformation qui fournit ses produits uniquement dans une région, un état ou une province donné.

Espace de toilette privé

Indique l'existence de toilettes ou de latrines non mixtes ou de toilettes unisexes utilisables de façon privée, par une seule personne à la fois.

- Un endroit où un individu dispose d'un espace privé pour utiliser les toilettes ou mener d'autres activités d'hygiène personnelle. S'il n'est pas totalement privé, l'espace est au moins non mixte et/ou utilisé par une personne à la fois, offrant ainsi une certaine intimité.

Fours ou poêles performants sur le plan énergétique

Fours ou poêles spécialement conçus pour réduire la quantité de combustible (bois, charbon, charbon de bois, fumier, gaz, électricité, etc.) nécessaire et pour remplacer les systèmes de cuisson ou de chauffage traditionnels qui nécessitent davantage de combustible ou d'énergie.

- Le plus souvent, les fours ou poêles homologués « performants sur le plan énergétique » sont conçus pour réduire la fumée et/ou les gaz nocifs et/ou pour réduire le cycle de cuisson (le temps nécessaire pour cuire les mêmes quantités et types d'aliments) ou le cycle de chauffage (le temps nécessaire pour chauffer la maison, l'école ou tout autre espace).
- L'efficacité énergétique n'est pas déterminée par le type de carburant mais par la réduction de la biomasse requise pour chaque cycle de cuisson ou de chauffage.
- L'Enquête ne concerne que les fours ou poêles utilisés dans la préparation des repas scolaires.

Gestion du programme d'alimentation scolaire

Prise des décisions clés relatives au programme d'alimentation scolaire (par exemple, quels bénéficiaires sont ciblés et comment) et contrôle de la manière dont le programme est exécuté.

- La gestion et l'exécution peuvent être effectuées par la même entité ou par des entités distinctes ; Les responsabilités peuvent aussi être partagées, de préférence sur la base d'accords négociés précisant quelle entité est responsable de quels aspects du programme d'alimentation scolaire.

Gestion/prise de décision centralisée

Les décisions concernant la structuration et la gestion du programme sont prises au niveau du gouvernement national.

- Dans les programmes d'alimentation scolaire ayant une gestion/prise de décision centralisée, les décisions sont généralement prises du haut vers le bas, et sont uniformes dans l'ensemble du pays.

Gestion/prise de décisions décentralisée

Les décisions et les actions clés concernant le programme se situent à un niveau gouvernemental infranational (par exemple, au niveau de la province/de l'état ou au niveau local/du district).

- Ces décisions ne sont pas uniformes dans tout le pays, même si elles obéissent aux directives nationales, car elles sont déterminées de manière indépendante à un niveau décentralisé.

Gestion/prise de décisions semi-décentralisée

Situations dans lesquelles la gestion et la prise de décisions sont partagées entre un gestionnaire principal (généralement au niveau administratif supérieur, tel que le gouvernement national) et une autre entité à un niveau administratif inférieur (telle qu'une administration au niveau local).

- À titre d'exemple, dans les programmes d'alimentation scolaire, le gouvernement national peut gérer tout ou partie du financement et/ou de certains produits fournis pour le programme (à partir de réserves alimentaires, d'excédents ou d'autres sources) et certaines activités de suivi. La prise de décisions appartient à une entité régionale ou locale.
- La gestion semi-décentralisée peut être de longue ou de courte durée et peut se produire pendant des phases de transition. Par exemple, un programme peut être centralisé (s'il est géré exclusivement au niveau régional ou local) ou décentralisé (s'il est géré exclusivement au niveau national). Dans les phases de transition, la plupart ou la totalité des fonctions liées à la gestion du programme et à la prise de décisions peut être organisées de façon à permettre un transfert progressif des responsabilités.

Légumes crucifères

Légumes appartenant à la famille du chou qui, dont la plante présente des fleurs à quatre pétales ressemblant à une croix.

- Le chou, le chou frisé, le chou-fleur, le brocoli, le bok choy, le cresson, la moutarde et les légumes à feuilles vertes ayant des fleurs à quatre pétales sont des crucifères.

Légumes et tubercules à chair orange vif

Légumes ou tubercules ayant une chair orange vif

- Parmi les légumes et tubercules à chair orange vif on peut citer la courge renoncule, la carotte, la citrouille orange, l'arracacha (pomme de terre-céleri) jaune, la courge jaune, le gari jaune, le fufu jaune (manioc bio-fortifié), les poivrons rouges, la patate douce orange et la tomate arbustive.
- La couleur orange vif indique la présence de bêta-carotène, de caroténoïdes et de précurseurs de la pro- vitamine A.

Légumineuses

Haricots et pois consommés sans leur cosse, et aliments dérivés des légumineuses.

- On peut citer les haricots adzuki, les haricots, les pois et le soja – tous consommés sans leur cosse. On peut également citer les pois chiches et les lentilles.
- Les aliments à base de légumineuses sont par exemple le tofu, la farine de soja et la farine de pois chiches.

Local

Niveau administratif plus étroitement ciblé et localisé que le niveau régional (état/province). Il s'agit du district, du comté, de la municipalité/ville ou de la communauté.

- Notez qu'il peut s'agir également du gouvernement local d'un bassin scolaire.
- L'approvisionnement local en produits alimentaires désigne les aliments provenant du district, du comté, de la municipalité ou ville, ou de la communauté. Ces aliments peuvent être achetés ou reçus en nature, sous forme de don ou de paiement.

Lois, politiques ou normes agricoles liées aux programmes d'alimentation scolaire

Mandats ou directives officiels liant de quelque façon l'agriculture nationale à l'alimentation scolaire

- Il peut s'agir d'un mandat ou d'un soutien à la production ou aux achats auprès des exploitations agricoles locales, dans le cadre spécifique du programme d'alimentation scolaire.
- Par exemple, dans certains pays, le gouvernement fournit des intrants ou autres types de soutien aux agriculteurs cultivant des produits destinés au programme d'alimentation scolaire ; dans d'autres cas, il existe des directives spécifiques concernant les procédures de passation de marché à utiliser pour les achats de produits alimentaires pour le programme d'alimentation scolaire.

Ministère, département ou agence

Dans le cadre de cette étude, il s'agit de l'entité gouvernementale (par exemple, un ministère, un département, une agence, un secrétariat ou un conseil) qui s'assure qu'un ou plusieurs aspects du programme d'alimentation scolaire sont bien gérés, supervisés, et respectent les politiques en vigueur.

- Les programmes d'alimentation scolaire peuvent être gérés par tout type d'entité ou groupe d'entités gouvernemental, selon la décision de chaque pays.

Mise en oeuvre

Activités liées à la mise en œuvre d'un programme planifié (alimentation scolaire).

Modalité d'alimentation

La méthode, l'ensemble des aliments et le calendrier qu'utilise un programme d'alimentation scolaire pour fournir de la nourriture aux enfants (par exemple, petit-déjeuner, collations, déjeuner ou dîner/collation du soir, et/ou rations à emporter)

- Plus d'une modalité peut s'appliquer dans le même programme.
- Les modalités à l'école sont celles où le repas ou la collation sont livrés aux élèves pour être consommés à l'école; les rations à emporter sont destinées à être consommées au domicile des étudiants.
- Plus d'une modalité peut s'appliquer dans le même programme. Par exemple, un programme d'alimentation scolaire fournit un repas chaud quotidien aux élèves de l'école et fournit également des rations mensuelles à emporter à la maison à certains ou à tous les élèves.

Organisme de coordination intersectorielle

Groupe qui intègre les voix et les points de vue de multiples secteurs impliqués ou concernés par le(s) programme(s) d'alimentation scolaire dans un pays donné.

- Les membres du groupe peuvent tous occuper des postes gouvernementaux ou le groupe peut être composé d'un mélange d'acteurs venus du secteur public et du secteur privé et/ou de représentants d'organisations à but non lucratif ou de la société civile. Les membres du groupe doivent contribuer et/ou mettre en œuvre les actions recommandées par le groupe.
- Pour les programmes d'alimentation scolaire, le groupe de coordination intersectoriel peut comprendre des membres ayant une formation en santé, nutrition, éducation, agriculture, études de genre, développement de la jeunesse et/ou développement économique.

Païement en nature

Païement non financier à des personnes ou à des groupes en échange de services ou de biens.

- L'exemple le plus courant dans les programmes d'alimentation scolaire apparaît dans les pays à faible revenu, où des femmes locales travaillent comme cuisinières sans être salariées. Ces personnes peuvent faire du bénévolat sans aucun paiement, ou recevoir un paiement en nature sous forme de nourriture et/ou de services. Il existe de nombreux cas de paiement en nature sous forme de nourriture ; Il existe également des exemples où des membres de communautés fournissent des services de garde d'enfants, de travaux agricoles ou de travaux ménagers pour compenser le temps et les efforts de ceux et celles qui travaillent dans les cuisines de leurs écoles.

Panier alimentaire

Produits alimentaires figurant dans les menus du programme d'alimentation scolaire.

- Un panier alimentaire très simple peut comprendre, par exemple, une farine à base de semoule de maïs et d'un mélange de soja, ainsi que du sucre et de l'huile (pour préparer une bouillie chaude au petit-déjeuner). Un panier alimentaire plus complexe pourrait se composer d'un mélange de protéines, de céréales, de fruits ou de légumes, de condiments, d'une ou plusieurs boissons, etc.

Partenaire de mise en œuvre

Partenaire (par exemple une entreprise de traiteur, une agence des Nations Unies ou une organisation à but non lucratif) qui met en œuvre une partie du programme ou sa totalité.

- Dans les cas où l'entité chargée de la gestion du programme ne met pas en œuvre tous les aspects du programme d'alimentation scolaire, un partenaire exécute tout ou partie du programme.
- Le plus souvent, les partenaires d'exécution des programmes à grande échelle/échelle nationale sont des organismes des Nations Unies tels que le Programme alimentaire mondial ou des organisations non gouvernementales (caritatives ou à but non lucratif) telles que Catholic Relief Services, Counterpart International, Mary's Meals, Nascent Solutions, Save the Children, ou des grandes entreprises/sociétés de restauration qui fournissent une partie ou la totalité de la nourriture et des services pour les programmes.

Pays lointains

Pays qui ne sont pas facilement accessibles et/ou ne partagent pas de frontière avec ce pays, et/ou ne sont pas considérés comme appartenant à la même communauté économique ou au même « voisinage ».

Pays voisins

Pays voisins ou considérés comme facilement accessibles dans le même « voisinage » ou la même communauté économique.

Petit agriculteur

Agriculteur dont les ressources sont limitées et qui opère à petite échelle (en fonction du contexte local).

- D'autres termes peuvent être utilisés pour décrire les petits agriculteurs, tels que « petits exploitants », « agriculteurs familiaux » et « agriculteurs de subsistance ».
- L'alimentation scolaire endogène (à base de produits locaux) vise à impliquer les petits exploitants à faible revenu et/ou axés sur l'agriculture de subsistance et leur en faire tirer profit.

Point focal

Représentant nommé par le gouvernement national d'un pays pour recueillir des informations et fournir des réponses à l'Enquête mondiale sur les programmes d'alimentation scolaire.

- Le point focal doit obtenir toutes les approbations officielles et « signatures » nécessaires. Une fois que ces signatures sont obtenues, cela signifie que l'enquête est terminée et peut être enregistrée dans la base de données publique de l'enquête.
- Le point focal doit être le premier point de contact de l'enquête pour son pays.

Position de leadership

Position d'autorité et de responsabilité dans une organisation, un programme, une zone géographique ou sur un autre plan bien défini.

- Dans le contexte des programmes d'alimentation scolaire, la direction d'une unité d'alimentation scolaire dans une administration gouvernementale est une position de leadership au niveau national ; au niveau de l'école, il peut s'agir de la personne (par exemple un cuisinier ou un membre du personnel scolaire ou un parent) qui gère la cafétéria de l'école ou qui est responsable des activités quotidiennes de préparation des repas scolaires.

Poudres de micronutriments

Poudres (généralement préemballées) contenant des vitamines et des minéraux pouvant être saupoudrées sur un aliment à une dose proportionnée à la quantité et au type d'aliment traité.

- Elles contiennent souvent plusieurs micronutriments mélangés.
- Les poudres de micronutriments sont utilisées dans les programmes d'alimentation scolaire pour augmenter la teneur en micronutriments des régimes alimentaires des élèves sans modifier leurs habitudes alimentaires.

Procédure d'appel d'offres

Processus par lequel les fournisseurs sont invités à soumettre des propositions (offres ou soumissions) à l'acheteur, qui sélectionne celle qui répond le mieux à ses termes et conditions (notamment le prix).

- Dans le contexte des programmes d'alimentation scolaire, l'entité qui achète la nourriture et les services pour les écoles est souvent un gouvernement, le Programme alimentaire mondial ou un autre agent de mise en œuvre du programme. Ces acheteurs demandent généralement à des entreprises ou à des organisations paysannes de leur faire des propositions pour leur fournir une quantité importante d'un produit répondant à une norme de qualité particulière, selon un calendrier régulier et sur une période d'une année scolaire ou plus. Ce processus nécessite des offres sophistiquées, et le soumissionnaire retenu se verra attribuer un contrat important et complexe ayant des implications significatives en termes juridiques et financiers.
- Pour atteindre l'un des objectifs de l'alimentation scolaire endogène (c'est-à-dire acheter des produits auprès des petits agriculteurs) et permettre aux petits fournisseurs de soumissionner et de soutenir la concurrence, l'acheteur peut choisir d'acheter de plus petites quantités ou des produits différents, de simplifier les formalités requises ou de modifier le processus d'achat.

Produits ou denrées « imparfaits »

Produits alimentaires qui ne sont pas visuellement « parfaits » mais qui sont encore comestibles/utilisables.

- Ces aliments sont souvent vendus à prix réduit, inférieur au prix du marché des aliments « parfaits ». Lorsque ces aliments sont cuisinés et servis, « l'imperfection » devient non pertinente et invisible.
- L'utilisation judicieuse de produits « imparfaits » et/ou des surplus de production peut à la fois réduire le coût des repas scolaires et réduire les pertes de produits alimentaires après récolte.

Programme d'alimentation scolaire national ou de grande envergure

Programme d'alimentation scolaire suffisamment important pour figurer dans l'Enquête.

- Il peut s'agir des programmes suivants:
 - Un programme d'alimentation scolaire géré et/ou administré par le gouvernement national, avec des ressources nationales
 - Un programme d'alimentation scolaire de grande envergure, géré et/ou administré par les gouvernements régionaux ou locaux, avec des ressources gouvernementales
 - Un programme d'alimentation scolaire de grande envergure, géré par une entité non gouvernementale, mais en coordination avec le gouvernement national
 - Tout programme d'alimentation scolaire important qui n'implique pas le gouvernement mais qui bénéficie à une proportion non négligeable d'élèves dans le pays ou qui couvre un vaste territoire
- Veuillez vous référer au début de la section C pour plus de précisions sur ce qui distingue un programme d'un autre.
- Le tableau ci-dessous donne des indications sur la taille du programme susceptible de répondre aux critères d'un programme d'alimentation scolaire « de grande envergure », en fonction des effectifs d'élèves du primaire et du secondaire dans un pays donné. Ces seuils servent à fournir une estimation approximative des programmes qui devraient être répertoriés dans cette enquête.

Effectif des élèves du primaire + secondaire	Seuil de la taille du programme d'alimentation scolaire
20.000	100 élèves
50.000	250
100.000	500
500.000	2.500
1 million	5.000
5 millions	25.000
10 millions	50.000
25 millions	125.000
50 millions	250.000
300 millions	1,5 million

Rations à emporter

Produits alimentaires fournis aux élèves ou à leur famille à emporter à la maison et consommer au domicile.

- Les rations à emporter peuvent être soumises à conditionnalité et servir d'incitation économique pour que les familles envoient leurs enfants à l'école et suivent les cours avec assiduité dans un laps de temps donné (par exemple, un mois ou un trimestre).
- Les rations à emporter peuvent également être destinées à la consommation des enfants, afin de leur permettre de manger pendant les week-ends ou les vacances scolaires s'ils sont considérés comme vulnérables (en fonction de leurs caractéristiques personnelles, telles que leur sexe, leur situation économique ou le fait d'appartenir à un groupe minoritaire spécifique) pendant les périodes où la nourriture n'est pas disponible à l'école et/ou les enfants ne sont pas censés être à l'école.
- Les rations à emporter sont également utilisées pour fournir de la nourriture aux élèves lorsque les écoles sont fermées et/ou lorsque les enfants ne peuvent pas être nourris en groupe à l'école pour éviter la contagion (comme ce fut le cas lors de la pandémie de COVID-19) ou d'autres dangers.

Récipients « service en vrac »

Récipients pouvant contenir de grandes quantités d'aliments ou de boissons qui peuvent être distribués de manière hygiénique ou servis en portions individuelles.

- Par exemple, plutôt que de servir des bouteilles individuelles d'eau, de lait ou de jus, un grand récipient muni d'un robinet peut être utilisé par de nombreux élèves, tasse par tasse ou verre par verre. L'utilisation de conteneurs en vrac peut réduire les déchets d'emballage (ainsi que les déchets d'aliments/boissons) dans les programmes de repas scolaires.

Régional

Au niveau de l'état, de la province ou de la région (entre les niveaux national et local).

Réserves alimentaires

Stocks gouvernementaux de produits alimentaires – généralement des céréales – qui sont constitués, entre autres, pour stabiliser les prix des denrées alimentaires et répondre aux futures pénuries alimentaires.

- Les réserves alimentaires gouvernementales sont connues sous diverses appellations, notamment « réserves alimentaires stratégiques » ou « réserves céréalières stratégiques ». Il s'agit de stocks gouvernementaux de produits alimentaires – généralement des céréales – achetés et stockés dans le but de répondre aux futurs besoins nationaux ou internationaux. Ces stocks appartiennent au gouvernement qui les gère le plus souvent, même s'il peut passer des contrats avec des tiers pour qu'ils les gèrent entièrement ou en partie.
- Le gouvernement constitue des réserves alimentaires pour répondre aux pénuries alimentaires et aux urgences, pour neutraliser les chocs affectant l'offre ou les pics de demande, pour stabiliser les prix des denrées alimentaires et/ou pour compenser les déficits de devises qui rendent les importations difficiles.

Restrictions alimentaires

Aliments dont la production, la commercialisation et/ou la consommation sont limitées (mais non interdites) par le gouvernement national pour une raison ou une autre (par exemple, parce qu'ils ne répondent pas aux directives nationales en matière de santé ou de nutrition).

- Les produits alimentaires objets de la restriction dans le cas des programmes d'alimentation scolaire sont principalement des aliments qui ne sont pas autorisés (sur décision du gouvernement national) à être commercialisés ou mis à disposition dans l'enceinte de l'école ou à proximité. L'interdiction des boissons gazeuses ou des bonbons en est un exemple.
- Les aliments qui (sur décision du gouvernement) ne peuvent être utilisés qu'en quantités très limitées, strictement contrôlées, sont également des aliments faisant l'objet de restrictions. On peut citer la réglementation stricte concernant la quantité de sel, de matières grasses ou de sucre à ne pas dépasser dans un programme d'alimentation scolaire pendant une période précise (jour, semaine).
- Les produits alimentaires soumis à restrictions ne sont PAS totalement interdits et ne sont donc pas considérés comme interdits.

Revers

Événement de courte durée qui provoque un problème, une pause ou un retour à une situation antérieure.

- Dans le cas des programmes d'alimentation scolaire, un revers est un grave problème apparu lors de l'exécution du programme, entraînant, par exemple, une diminution du nombre d'enfants recevant de la nourriture ou de la quantité de nourriture disponible pour le programme, ou alors l'arrêt définitif du programme pour la totalité des élèves ciblés ou pour certains d'entre eux.
- Exemples de revers : perte d'un financement important pour le programme, épidémie, catastrophe naturelle, problème de sécurité sanitaire lié aux aliments du programme d'alimentation scolaire, changement politique, crise politique ou conflit affectant un nombre significatif d'écoles ou d'élèves.

Société civile

Entités non-gouvernementales sans but lucratif (y compris les familles) représentant les intérêts des citoyens.

- Dans le contexte spécifique de l'alimentation scolaire, la société civile est une communauté de citoyens ayant un intérêt commun et/ou une activité collective liée à un ou plusieurs programmes d'alimentation scolaire.
- Les parents peuvent par exemple se regrouper pour demander au gouvernement de mettre en place un programme d'alimentation scolaire ou de soutenir ou apporter des modifications à un programme existant.

Stockage ou sacs hermétiques

Conteneurs de stockage et de manutention après récolte conçus pour éviter la perte de produits à cause des moisissures et champignons, insectes et autres ravageurs en bloquant l'air et l'humidité.

- Les sacs et systèmes hermétiques, étanches à l'air et à l'humidité, privent leur contenu d'oxygène et créent une atmosphère enrichie en dioxyde de carbone à l'intérieur, inhibant ou étouffant efficacement le développement de moisissures/champignons et d'insectes.
- Les produits sont correctement séchés avant d'être placés et scellés dans un stockage hermétique.
- Le stockage hermétique peut être utilisé pour une large gamme de produits : maïs, blé, riz, céréales, tous les types de farine, légumineuses, lentilles, noix, café, cacao, épices et herbes.

Stockage sécurisé

Zones de stockage de nourriture, d'équipement et/ou de fournitures liées au programme d'alimentation scolaire, accessibles uniquement aux personnes autorisées et protégées par des serrures, des gardes ou autres, de façon à empêcher toute intrusion, vol et/ou perte.

Subvention agricole

Aide monétaire octroyée par le gouvernement aux agriculteurs ou aux entreprises agroalimentaires

- Une subvention est octroyée – généralement par le gouvernement ou un organisme public – à un secteur économique, une entreprise ou une industrie (comme l'agriculture ou les arts), pour contenir le prix d'un service ou d'un produit et/ou pour promouvoir une politique économique ou sociale. Dans la plupart des cas, une subvention est accordée quand le produit ou le service est jugé d'intérêt public. Les subventions agricoles et alimentaires, par exemple, visent généralement à garantir que les citoyens puissent se permettre d'acheter les denrées alimentaires de base.
- Les subventions agricoles liées aux programmes d'alimentation scolaire se présentent sous forme d'aide monétaire octroyée aux agriculteurs ou aux entreprises agroalimentaires pour produire des aliments dans le cadre du programme d'alimentation scolaire.
- Les subventions agricoles peuvent également inclure un soutien en nature et des intrants à prix réduit ou gratuits fournis aux agriculteurs, tels que semences, outils ou terres

Suivi

Examen continu des programmes d'alimentation scolaire pour orienter les décisions relatives à leur gestion au cours de leur exécution.

- Il ne s'agit pas de l'« évaluation » des programmes.

Traiteurs

Groupes de personnes – le plus souvent des entreprises – qui préparent et/ou distribuent la nourriture

- Les traiteurs préparent et distribuent généralement les produits alimentaires juste avant leur consommation. Ils peuvent employer des cuisiniers et autres travailleurs pour aider à la préparation et à la distribution des aliments.
- Les traiteurs travaillant pour les programmes d'alimentation scolaire ne préparent généralement pas la nourriture dans l'enceinte de l'école. Ils la préparent dans un établissement privé et la livrent et la distribuent à plusieurs écoles.
- Les administrateurs des entreprises de traiteurs rendent compte aux gestionnaires du programme d'alimentation scolaire au nom de l'ensemble de leur personnel; les travailleurs ne rendent pas compte individuellement aux gestionnaires du programme d'alimentation scolaire. Ils doivent passer par leur direction.

Urgence à évolution lente

Situation d'urgence qui se développe lentement, et résulte le plus souvent de la convergence de différents facteurs.

- Des exemples d'urgence à évolution lente sont : la désertification ou la déforestation, combinée à la sécheresse ou à l'invasion par des nuisibles, ou à une épidémie ou à une guerre civile.
- Une urgence à évolution lente laisse généralement assez de temps aux planificateurs pour éviter une catastrophe ou remédier à ses effets les plus graves.

Viande de gibier

Viande d'animaux non domestiqués ou issus de la chasse, viande de brousse et amphibiens.

- Il s'agit par exemple d'agouti, antilope, buffle sauvage ou grenouille.

Viande rouge

Viande non transformée provenant d'animaux domestiques (la viande de gibier est exclue). La viande rouge est de couleur rouge lorsqu'elle est crue.

- On peut citer la viande de bœuf/vache, veau, chameau, chien, âne, chèvre, agneau, porc et mouton/bélier.
- Dans l'Enquête, la viande rouge n'inclut pas la viande transformée, séchée, fumée ou en conserve.

Viande transformée

Viande rouge, volaille ou gibier, y compris les abats (mais à l'exclusion du poisson ou des fruits de mer) transformés par salaison, séchage, fermentation, fumage ou autres procédés pour en rehausser la saveur ou améliorer la conservation.

- On peut citer le bacon, la viande en conserve, le corned-beef, le jambon, le salami, les saucisses et la viande fumée