

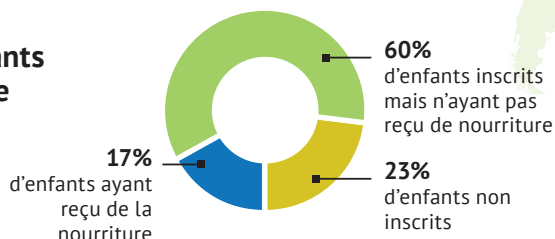


RÉPUBLIQUE DU Burundi

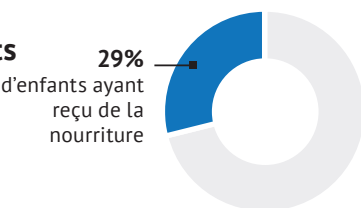


Couverture de l'alimentation scolaire (2022-2023)

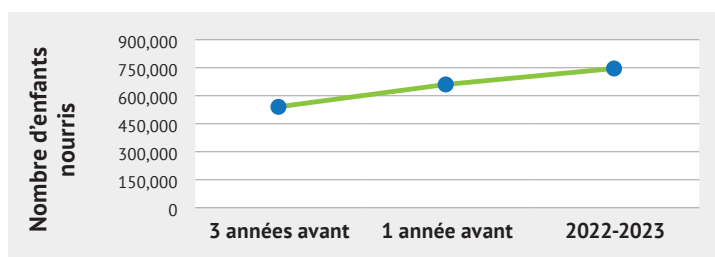
Tous les enfants d'âge scolaire primaire et secondaire



Élèves inscrits au primaire uniquement



Niveau scolaire	Total	# Inscrits	# Ayant reçu de la nourriture
Préscolaire	1,217,461	154,865	37,022
École primaire	2,321,785	2,412,352	706,548
École secondaire	1,785,951	749,820	0
TOTAL	5,325,197	3,317,037	743,570



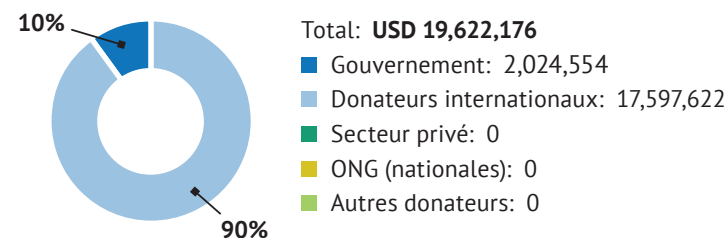
Lois, politiques et normes nationales

- ☒ Politique nationale d'alimentation scolaire
- ☒ Nutrition
- ☒ Santé
- ☒ Sécurité alimentaire
- ☐ Petits agriculteurs
- ☒ Agriculture (autre que les petits agriculteurs)
- ☐ Climat/politique environnementale
- ☐ Participation du secteur privé

Le pays avait...

- ☒ Un Comité de coordination intersectorielle pour l'alimentation scolaire
- ☒ Un système national de suivi de l'alimentation scolaire

Budget



- ☒ Une ligne budgétaire dans le budget national de l'alimentation scolaire

Nourriture et boissons à l'école

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Céréales complètes | ☐ Viande transformée | ☐ Confiseries |
| ☒ Céréales raffinées/moulues | ☐ Poisson et crustacés | ☐ Huile liquide |
| ☐ Produits à base de céréales mélangées | ☐ Légumes et tuberculeuses orange vif | ☐ Graisses semi-solides et solides |
| ☒ Légumineuses | ☐ Racines et tuberculeuses blanches | ☒ Sel |
| ☐ Noix et graines | ☐ Fruits | ☒ Produits laitiers |
| ☐ Œufs | ☒ Légumes à feuilles vert foncé | ☐ Yogourt à boire |
| ☒ Produits laitiers | ☒ Autres légumes | ☐ 100% jus de fruit |
| ☐ Volaille et gibier | ☐ Aliments frits | ☐ Autres boissons aux fruits |
| ☐ Viande rouge | | ☐ Thé |
| | | ☐ Autres boissons sucrées |

Aliments interdits
Aucun

Sources d'aliments

- ☒ Acheté (dans le pays)
- ☒ Acheté (à l'étranger)
- ☒ En nature (dans le pays)
- ☒ En nature (à l'étranger)

Notes spéciales: Les statistiques de l'Institut de statistique de l'UNESCO (ISU) concernant les effectifs et les inscriptions scolaires ont été utilisées pour établir ce rapport.

Nutrition

Le(s) programme(s) d'alimentation scolaire scolaire comprenait(aient)/incluait(aient) ce qui suit:

- ☒ **Aliments enrichis**
- ☐ Aliments bio-enrichis
- ☒ **Suppléments en micronutriments**
- ☒ **Nutritionnistes ayant participé**
- ☐ Formation spécifique en nutrition pour les cuisiniers/traiteurs
- ☒ **Objectif nutritionnel**
- ☐ Objectif de réduire l'obésité

Restrictions sur la vente des aliments et des boissons

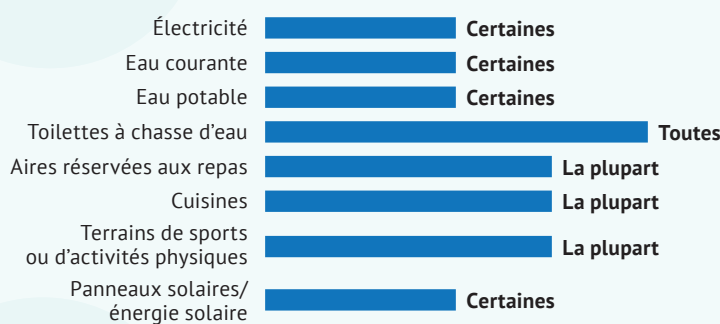
- ☐ Dans l'enceinte de l'école
- ☐ Aux enfants d'âge scolaire

Informations complémentaires

Au moins deux nutritionnistes, engagés par un partenaire de mise en œuvre, ont participé au programme national d'alimentation scolaire au cours de l'année scolaire 2022-2023. Des compléments nutritionnels ou des poudres de micronutriments contenant du fer, de la vitamine A et de l'iode ont été ajoutés aux aliments. Plusieurs stratégies ont été utilisées pour prévenir ou atténuer le surpoids/l'obésité, notamment les apports nutritionnels requis dans les paniers alimentaires, l'éducation alimentaire et nutritionnelle et l'éducation physique. Les aliments produits dans les jardins scolaires ont été consommés par les élèves. Les cuisiniers/traiteurs impliqués dans le programme ont suivi une formation spécifique ou ont obtenu une certification en matière de sécurité/hygiène alimentaire et ont été sensibilisés sur la pertinence, l'utilisation et l'entretien des foyers améliorés.

Infrastructures, emplois et caractéristiques complémentaires

Pourcentage d'écoles avec.....



Emploi

Nombre total de cuisiniers/traiteurs: **1,032,000**

- 0% ont été payé
- 50-75% de femmes

L'accent a été mis sur la création d'emplois pour....

- ☒ **Femmes**
- ☐ Jeunes
- ☐ Autres groupes

Activités complémentaires

- ☒ **Lavage des mains au savon**
- ☐ Mesure de la taille
- ☐ Mesure du poids
- ☐ Dépistage de l'anémie
- ☒ **Traitement vermifuge**
- ☐ Tests oculaires/distribution de lunettes
- ☐ Tests auditifs/traitement
- ☐ Nettoyage et contrôle dentaire
- ☒ **Hygiène menstruelle**
- ☐ Eau potable
- ☒ **Purification de l'eau**
- ☒ **Jardins scolaires**

Programmes d'éducation complémentaire

- ☒ **Alimentation et nutrition**
- ☒ **Agriculture**
- ☐ Environnement/climat/durabilité
- ☒ **Hygiène**
- ☒ **Santé**
- ☐ Santé reproductive
- ☒ **Prévention au VIH**
- ☒ **Éducation physique**
- ☐ Santé mentale

Informations complémentaires

Les aliments ont été achetés par le biais d'appels d'offres ouverts (concurrentiels) et les petits exploitants agricoles ont été impliqués dans le programme d'alimentation scolaire. Les agriculteurs ont reçu plusieurs types d'appui: des conseils sur la façon d'éviter les pertes après récolte (imputables aux insectes, aux oiseaux, aux rats ou à la détérioration); des conseils, des semences ou des outils pour promouvoir la production de cultures ou d'aliments spécifiques au programme d'alimentation scolaire; d'autres initiatives de vulgarisation agricole; d'une formation sur l'alimentation scolaire; et de contrats d'achat conclus avant la récolte (contrats à terme). Le secteur privé s'est impliqué dans l'alimentation scolaire par le biais du commerce et du transport des aliments. Plus de la moitié des cuisiniers/traiteurs étaient des femmes, et elles ont créé des coopératives agricoles pour produire des céréales et des légumineuses et les vendre aux cantines scolaires. Les femmes ont été formées à la gestion des cantines par l'intermédiaire de comités. Les parents se sont portés volontaires pour cuisiner pour le programme sur la base du principe de rotation, à raison d'environ 10 parents par jour et par école, certains parents se portant volontaires une fois par trimestre.

Durabilité environnementale

Aliments respectueux du climats ciblés

☐ Oui ☒ Non

Mesures prises pour réduire le gaspillage alimentaire:

- ☒ **Stockage d'aliments scellés**
- ☒ **Fumigation/lutte antiparasitaire dans l'aire de stockage**
- ☒ **Utilisation de sacs hermétiques ou de système de stockage hermétique**
- ☒ **Contrôle/suivi de routine des entrepôts de produits secs**
- ☐ Utilisation d'aliments dont la date de péremption approche
- ☐ Utilisation de produits ou marchandises consommables mais "imparfaits"
- ☐ Campagnes pour réduire la quantité de nourriture jetée par les élèves

Mesures prises pour limiter les déchets d'emballage:

- ☐ Réutilisation des sacs/récipients
- ☐ Recyclage
- ☐ Utilisation de matières compostables
- ☐ Utilisation de conteneurs de vrac
- ☒ **Interdiction de certains types d'emballage**

Informations complémentaires

Afin de réduire l'utilisation du bois de chauffe/charbon de bois, des combustibles de substitution tels que des briquettes ont été utilisés et afin de réduire les pertes de denrées alimentaires, on a eu recours aux méthodes suivantes : emballages scellés, fumigation ou lutte antiparasitaire dans les entrepôts, sacs hermétiques ou systèmes de stockage hermétiques à plus grande échelle, tests et contrôles réguliers des aliments secs stockés. La mise en œuvre des livraisons mensuelles a permis de limiter les quantités stockées dans les écoles, réduisant ainsi les pertes alimentaires dues à la médiocrité des infrastructures ou à la dégradation des denrées. Le suivi et la gestion mensuels des stocks ont permis de contrôler efficacement la distribution et le stockage des aliments dans les écoles. Certains types d'emballages, tels que le plastique ou les emballages non recyclables, ont été interdits afin de réduire les déchets d'emballage. Des efforts ont été consentis pour réduire la distance entre les sites de production alimentaire et les écoles grâce à l'augmentation des achats locaux et de la production locale.

Situations d'urgence

Interruptions du programme d'alimentation scolaire en raison de situations d'urgence

☒ Oui ☐ Non

Stratégies pour atténuer l'impact des urgences

- ☒ **Recherche d'autres sources d'aliments ou d'autres fournisseurs**
- ☐ Évolution du nombre d'élèves bénéficiant de nourriture
- ☒ **Négocier de meilleurs prix avec les fournisseurs existants**
- ☐ Établir d'autres voies d'approvisionnement ou d'autres moyens de transport
- ☐ S'approvisionner en aliments différents ou de substitution
- ☐ Débloquer des réserves alimentaires
- ☐ Augmenter le financement ou le budget alloué à l'alimentation scolaire
- ☐ Collaborer avec les producteurs ou fournisseurs locaux pour diminuer la dépendance vis-à-vis des chaînes d'approvisionnement mondiales
- ☐ Changements de mode de livraison
- ☐ Changements de modalité d'alimentation
- ☐ Changements de fréquence d'alimentation
- ☐ Aucune stratégie précise utilisée

Informations complémentaires

Une forte inflation et des pénuries alimentaires ont perturbé les opérations d'alimentation scolaire dans plusieurs régions du Burundi au cours de l'année scolaire 2022-2023. Cette situation a entraîné une augmentation des coûts opérationnels qui a nécessité une allocation budgétaire plus importante de la part de l'État ou des administrations locales, notamment pour les achats de produits alimentaires. Certaines écoles ont été confrontées à des pénuries de farine, ce qui a obligé les enfants à se contenter de haricots pour leurs repas. Dans d'autres écoles, les parents ont apporté un complément en patates douces, ignames et manioc doux. Des stratégies pour faire face à ces situations d'urgence ont été adoptées telles que la recherche de sources d'alimentation alternative, la négociation de meilleurs prix avec les fournisseurs et l'ajustement des menus pour gérer efficacement la crise.

Succès et défis

Succès

1. Parrainage du Programme National d'Alimentation Scolaire par la Première Dame du Burundi.
2. Adoption par le gouvernement du Programme national d'alimentation scolaire.
3. Augmentation progressive du budget dédié à l'alimentation scolaire par la loi de finances.

Défis

1. Financement insuffisant pour atteindre l'objectif de 2,8 millions d'enfants couverts par le programme.
2. Faible production agricole, insécurité alimentaire persistante.
3. Non-implication de certains personnels administratifs.
4. Des incidents de mauvaise gestion ou de corruption surviennent encore, mais ils ont diminué grâce à un suivi régulier sur le terrain et à l'utilisation du dispositif « school connect » qui suit en temps réel la quantité de nourriture dégagée des stocks par rapport au nombre d'élèves dans chaque école.

Programme National d'Alimentation Scolaire - PNAS

Gestion

- Le principal responsable de mise en oeuvre: Programme alimentaire mondial (PAM); Ministère de l'Éducation Nationale et de la Recherche Scientifique via la Direction Nationale des Cantines Scolaires
- La prise de décision était à la fois centralisée et décentralisée (semi-décentralisée), en coopération avec un organisme donateur international ou un autre partenaire de mise en œuvre.
- Le gouvernement local a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	37,022	52%	48%
École primaire	706,548	54%	46%
École secondaire	0	—	—
TOTAL	743,570	53%	47%

Aliments et boissons

- ✓ Céréales raffinées/moulues
- ✓ Légumineuses
- ✓ Produits laitiers
- ✓ Légumes à feuilles vert foncé
- ✓ Autres légumes
- ✓ Sel
- ✓ Produits laitiers

Composantes de l'alimentation scolaire endogène

- ✓ Objectif pour les petits agriculteurs d'accéder à un marché stable
- ✓ Achat d'aliments locaux
- ✓ Les petits agriculteurs ont vendu directement (ou à travers leur organisation paysanne) au programme ou aux écoles
- ✓ Appui supplémentaire fourni aux petits agriculteurs
- ☐ Le pays a une loi, une politique ou des normes relatives aux petits agriculteurs ou aux programmes d'alimentation scolaire
- ✓ Un traitement préférentiel a été accordé aux petits agriculteurs/ organisations de petits agriculteurs/ petites compagnies dans les procédures d'appel d'offres
- ✓ Un effort est fait pour réduire le nombre de kilomètres-aliments

Objectifs

- D'atteindre des objectifs éducatifs
- De fournir une protection sociale minimale
- De relever des défis liés au genre
- D'atténuer la faim
- D'atteindre des objectifs en matière de nutrition et/ou de santé
- D'atteindre des objectifs agricoles

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

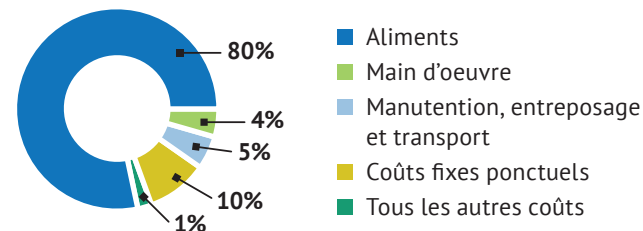
Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Niveaux scolaires (préscolaire et primaire – école élémentaire de la 1ère à la 9ème année), types d'écoles, caractéristiques des écoles (ciblage des écoles présentant des niveaux élevés d'insécurité alimentaire, des taux d'abandon élevés/de faibles taux d'achèvement, des taux d'absentéisme élevés, une faible accessibilité et la présence d'eau courante à l'école ou à proximité)

Dépenses



Sources des aliments

- 38% Acheté (dans le pays)
- 52% Acheté (à l'étranger)
- 6% En nature (dans le pays)
- 5% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Le Programme national d'alimentation scolaire a démarré en 2008 et, en 2022-2023, il était opérationnel dans 860 écoles publiques du Burundi. Les parents se sont engagés, en assemblées générales, à fournir de l'eau et du bois de chauffage et à participer à la préparation et à la distribution des repas pour leurs enfants. Les banques alimentaires, qui fonctionnent avec des aliments provenant de coopératives agricoles ou de greniers communautaires, ont soutenu les cantines scolaires. L'initiative d'alimentation scolaire du Burundi a permis d'améliorer la santé et les résultats scolaires des élèves, tout en apportant des avantages économiques tels que le développement des cantines locales et l'augmentation des revenus des coopératives agricoles. Le Comité intersectoriel du programme d'alimentation scolaire (CIPAS) a joué un rôle déterminant dans la gestion et la coordination des activités du programme.

L'Enquête Mondiale sur les Programmes d'Alimentation Scolaire® collecte des données de sources gouvernementales et est financée, en partie, par le Département de l'agriculture des États-Unis. Veuillez contacter info@gcnf.org pour de plus amples informations.

Citation: Global Child Nutrition Foundation (GCNF). 2024. Global Survey of School Meal Programs Country Report, Burundi. <https://gcnf.org/country-reports/>