

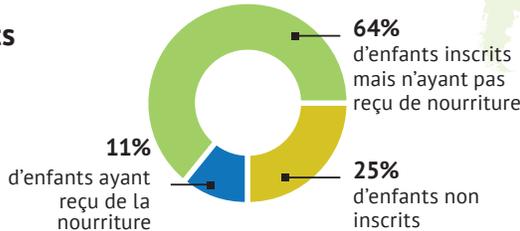


REPUBLIQUE DE Côte d'Ivoire

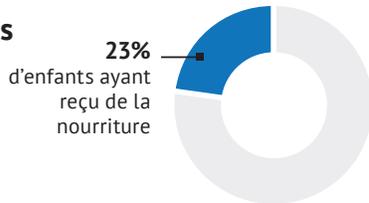


Couverture de l'alimentation scolaire (2022-2023)

Tous les enfants d'âge scolaire primaire et secondaire



Élèves inscrits au primaire uniquement



| Niveau scolaire | Total | # Inscrits | # Ayant reçu de la nourriture |
|------------------|-------------------|------------------|-------------------------------|
| Pré-scolaire | 2,437,169 | 257,633 | 0 |
| École primaire | 4,492,922 | 4,252,503 | 977,631 |
| École secondaire | 4,581,633 | 2,522,965 | 0 |
| TOTAL | 11,511,724 | 7,033,101 | 977,631 |



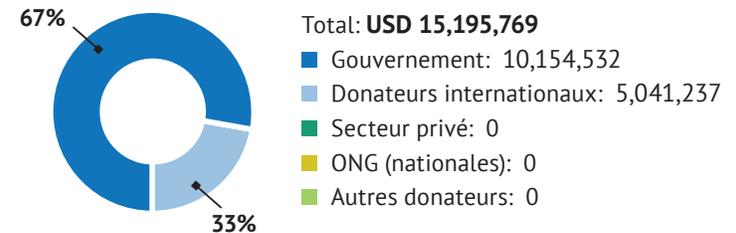
Lois, politiques et normes nationales

- Politique nationale d'alimentation scolaire
- Nutrition
- Santé
- Sécurité alimentaire
- Petits agriculteurs
- Agriculture (autres 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
- Céréales raffinées/moulées
- Produits à base de céréales mélangées
- Légumineuses
- Noix et graines
- Œufs
- Produits laitiers
- Volaille et gibier
- Viande rouge
- Viande transformée
- Poisson et crustacés
- Légumes et tuberculeuses orange vif
- Racines et tuberculeuses blanches
- Fruits
- Légumes à feuilles vert foncé
- Légumes crucifères
- Autres légumes
- Aliments frits

- Confiseries
- Huile liquide
- Graisses semi-solides et solides
- Sel
- Produits laitiers
- Yogourt à boire
- 100% jus de fruit
- Autres boissons aux fruits
- Thé
- Autres boissons sucrées

Aliments interdits

Tous les aliments pouvant nuire à la santé des enfants sont interdits dans les écoles.

Sources d'aliments

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

Notes spéciales: Les chiffres de population et de scolarisation de l'Institut de statistique de l'UNESCO (ISU) ont été utilisés 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

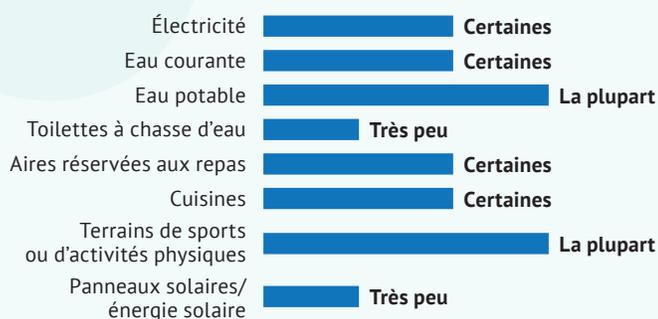
- Dans l'enceinte de l'école**
- Aux enfants d'âge scolaire**

Informations complémentaires

Au cours de l'année scolaire 2022-2023, le Programme intégré et le Programme McGovern-Dole ont mis en œuvre des stratégies visant à prévenir le surpoids et l'obésité chez les élèves. Le Programme intégré, qui a fait appel à un nutritionniste, s'est concentré sur l'éducation alimentaire, nutritionnelle et sanitaire et sur l'éducation physique. Le Programme McGovern-Dole, qui employait deux nutritionnistes, a adopté des stratégies supplémentaires consistant à établir des normes nutritionnelles pour les paniers alimentaires et des restrictions sur les aliments et les boissons dans l'enceinte ou à proximité des écoles. Le Programme McGovern-Dole a également fourni du riz et de l'huile enrichis en fer et en vitamine A.

Infrastructures, emplois et caractéristiques complémentaires

Pourcentage d'écoles avec.....



Emploi

Nombre total de cuisiniers/traiteurs: **10,191**

- Au moins 100% ont été payé
- 100% 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 petits, moyens et grands exploitants agricoles ont participé au Programme intégré, les petits agriculteurs bénéficiant d'un traitement préférentiel dans les appels d'offres et d'un soutien pour la production de certaines cultures. Les familles d'étudiants ont contribué en payant une partie du prix des repas scolaires et en fournissant des contributions volontaires en nature. Le secteur privé a contribué à la vente des denrées alimentaires, à leur transport et à la fourniture de matériel. En revanche, les agriculteurs n'ont pas participé au Programme McGovern-Dole, bien que le secteur privé ait participé au transport. Les familles d'étudiants ont également fourni des contributions volontaires en nature dans le cadre de ce programme.

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

Les cuisines scolaires typiques des programmes intégrés et McGovern-Dole étaient équipées d'aires de cuisson ouvertes et fermées, d'un accès à l'eau courante et non courante, d'entrepôts sécurisés, de poêles à charbon ou à bois et d'ustensiles de cuisine. Pour minimiser l'utilisation de bois de chauffe ou du charbon de bois, des poêles améliorés ont été utilisés. Les efforts visant à prévenir le gaspillage alimentaire comprenaient la sensibilisation et la formation des responsables et des cuisiniers. Dans les deux programmes, les produits des jardins scolaires ont été consommés par les élèves et vendus.

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

Aucune

Succès et défis

Succès

1. Obtention d'un financement du Programme McGovern-Dole
2. La Côte d'Ivoire est devenue membre de la Coalition pour les repas scolaires
3. Réalisation d'une étude coûts-bénéfices des programmes d'alimentation scolaire dans le pays

Défis

1. Nécessité d'augmenter le taux de couverture
2. Nécessité d'élaborer une loi sur l'alimentation scolaire

Programme Intégré de Pérennisation des Cantines Scolaires

Gestion

- Le principal responsable de mise en oeuvre: Direction des cantines scolaire (DCS)
- Le gouvernement national a géré le programme (prise de décision centralisée).
- Le gouvernement national a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

| Niveau scolaire | # des élèves | % filles | % garçons |
|------------------|----------------|------------|------------|
| Préscolaire | 0 | – | – |
| École primaire | 852,631 | 48% | 52% |
| École secondaire | 0 | – | – |
| TOTAL | 852,631 | 48% | 52% |

Aliments et boissons

- ✓ Céréales complètes
- ✓ Légumineuses
- ✓ Noix et graines
- ✓ Œufs
- ✓ Poisson et crustacés
- ✓ Racines et tuberculeuses blanches
- ✓ Légumes à feuilles vert foncé
- ✓ Légumes crucifères
- ✓ Autres légumes
- ✓ Huile liquide
- ✓ Sel

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
- De prévenir ou d'atténuer l'obésité
- D'atteindre des objectifs agricoles

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

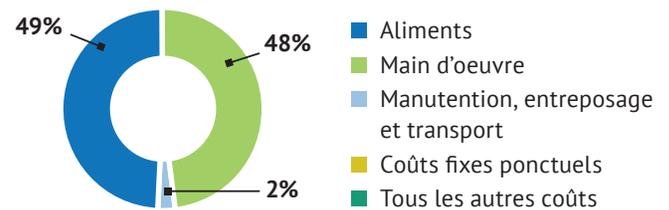
Fréquence et durée

- 2 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Ciblage basé sur le type et les caractéristiques de l'école

Dépenses



Sources des aliments

- 100% Acheté (dans le pays)
- 0% Acheté (à l'étranger)
- 0% En nature (dans le pays)
- 0% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Ce programme, qui a débuté en 1989, s'est caractérisé par des objectifs supplémentaires, notamment la protection de l'environnement et l'autonomisation des femmes. Les efforts visant à créer des emplois et des opportunités de revenus pour les femmes comprenaient la mobilisation de groupes agricoles féminins autour des cantines scolaires, et la communauté a également participé au programme en faisant don de produits alimentaires et non alimentaires. Le Secrétariat exécutif du Conseil national pour la nutrition, l'alimentation et le développement de la petite enfance (SE-CONNAPE) a fait office d'organe de coordination intersectorielle.

Programme McGovern-Dole 2

Gestion

- Le principal responsable de mise en oeuvre: Direction des cantines scolaires (DCS)
- Le gouvernement national a géré le programme (prise de décision centralisée).
- Partenaire d'exécution a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

| Niveau scolaire | # des élèves | % filles | % garçons |
|------------------|----------------|------------|------------|
| Préscolaire | 0 | — | — |
| École primaire | 125,000 | 50% | 50% |
| École secondaire | 0 | — | — |
| TOTAL | 125,000 | 50% | 50% |

Aliments et boissons

- Céréales complètes
- Légumineuses
- Noix et graines
- Racines et tuberculeuses blanches
- Légumes à feuilles vert foncé
- Autres légumes
- Huile liquide
- Sel

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
- De prévenir ou d'atténuer l'obésité
- D'atteindre des objectifs agricoles

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

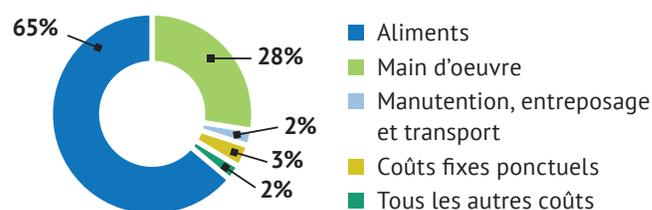
Fréquence et durée

- 4 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Ciblage géographique

Dépenses



Sources des aliments

- 0% Acheté (dans le pays)
- 0% Acheté (à l'étranger)
- 0% En nature (dans le pays)
- 100% En nature (à l'étranger)**

Informations complémentaires

Ce programme a démarré en 2015. La communauté a participé activement à l'inventaire des stocks et à la sensibilisation en matière de gestion des cantines.

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, Côte d'Ivoire. <https://gcnf.org/country-reports/>