



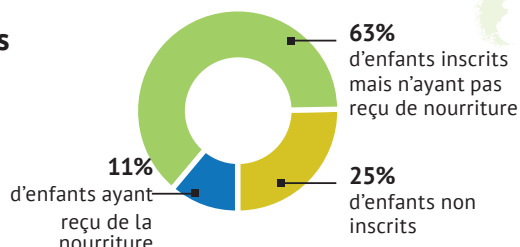
RÉPUBLIQUE DE

Madagascar

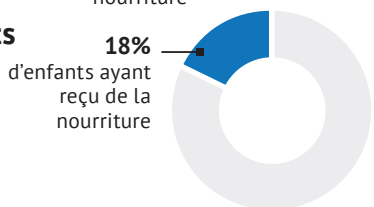


Couverture de l'alimentation scolaire (2022-2023)

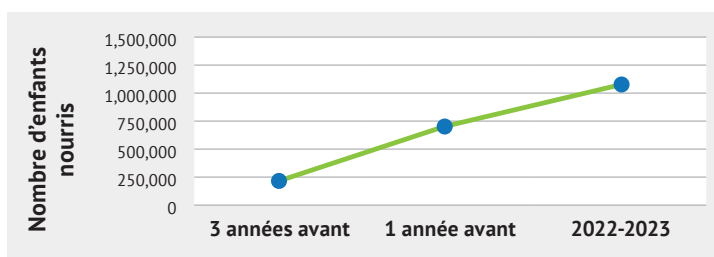
Tous les enfants d'âge scolaire primaire et secondaire



Élèves inscrits au primaire uniquement



Niveau scolaire	Total	# Inscrits	# Ayant reçu de la nourriture
Pré-scolaire	2,415,512	989,765	105,708
École primaire	3,708,620	5,113,497	944,965
École secondaire	4,725,864	1,201,929	23,493
TOTAL	10,849,996	7,305,191	1,074,166



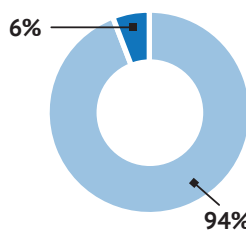
Lois, politiques et normes nationales

☒ 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☒ Système national de suivi de l'alimentation scolaire

Budget



Total: USD 69,598,432

■ Gouvernement: 4,195,845

■ Donateurs internationaux: 65,142,227

■ Secteur privé: 0

■ ONG (nationales): 260,360

■ Autres donateurs: 0

☐ 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

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 chiffres de population de l'Institut de statistique de l'UNESCO (ISU) ont été utilisés pour compléter 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

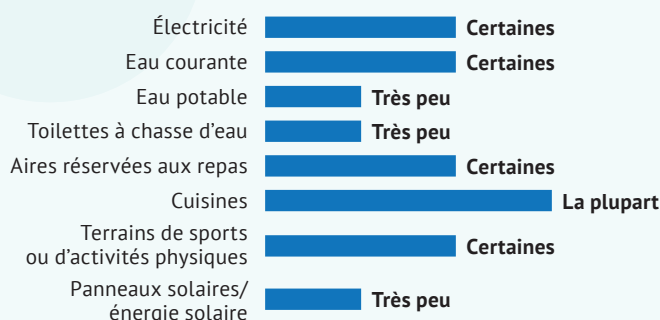
- ☒ Dans l'enceinte de l'école
- ☒ Aux enfants d'âge scolaire

Informations complémentaires

Au moins 12 nutritionnistes sont engagés dans des programmes de repas scolaires à Madagascar, bien que la plupart des programmes n'emploient aucun nutritionniste. Dans certains programmes de repas scolaires, les élèves ont reçu de l'huile enrichie en vitamine A, ainsi que du riz enrichi en fer, en acide folique et en zinc. Cependant, la plupart des programmes ne proposaient aucun aliment enrichi. Pour prévenir ou atténuer la prise de poids/l'obésité, les programmes proposaient parfois une éducation nutritionnelle et/ou sanitaire, et un programme mettait en œuvre des exigences nutritionnelles pour les paniers alimentaires. Parallèlement, certains programmes ne considéraient pas l'obésité comme un problème à Madagascar.

Infrastructures, emplois et caractéristiques complémentaires

Pourcentage d'écoles avec.....



Emploi

Nombre total de cuisiniers/traiteurs: 6,478

- Au moins 1-25% ont été payé
- 75-99% 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
- ☐ Education physique
- ☐ Santé mentale

Informations complémentaires

Certains programmes, tels que le programme de cantine scolaire (soutenu par le gouvernement), étaient basés sur des achats locaux, créant ainsi une opportunité pour les petits producteurs de vendre leurs produits aux écoles. D'autres programmes ont engagé la formation d'associations de jeunes pour la production et fourniture des dalles lavables destinées aux programmes d'alimentation scolaire. Des réunions scolaires étaient organisées périodiquement avec les parents pour les impliquer dans l'organisation et la gestion de la cantine. Lors de l'élection des membres des comités locaux de gestion des cantines scolaires, il est recommandé d'avoir au moins 50 % de femmes.

Durabilité environnementale

Aliments respectueux du climat 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

Dans le cadre du programme de cantine scolaire (soutenu par le gouvernement), le gaspillage alimentaire a été limité grâce à un contrôle assuré par les autorités locales. Dans d'autres programmes, la nourriture qui restait à la fin de l'année scolaire était distribuée aux élèves pour éviter qu'elle ne se gâte. Dans le but de réduire l'utilisation du bois ou du charbon de bois, des préparatifs pour la construction de fours économes en combustible sont actuellement en cours. En outre, certains programmes offraient aux étudiants une formation sur la durabilité/ l'environnement/ et le changement climatique.

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 fréquence d'alimentation
- ☐ Changements de fréquence d'alimentation
- ☒ **Aucune stratégie précise utilisée**

Informations complémentaires

Le programme de cantine scolaire (soutenu par le gouvernement) a connu une ou plusieurs catastrophes naturelles au cours de l'année scolaire 2022-2023, ce qui a entraîné une suspension temporaire des activités d'alimentation scolaire pour une période de 10 jours. En réponse, le budget destiné à l'alimentation scolaire a été augmenté. Certains autres programmes ont également déclaré avoir été touchés par une épidémie/pandémie sanitaire et des problèmes de chaîne d'approvisionnement et ont également connu des interruptions temporaires de leurs opérations. Dans le même temps, certains programmes à Madagascar n'ont pas signalé avoir été touchés par une quelconque urgence au cours de l'année scolaire 2022-2023.

Succès et défis

Succès

1. Diversification du menu scolaire à base de produits locaux;
2. Le coût de la logistique reste faible;
3. Amélioration de la résilience de la communauté bénéficiaire;
4. Amélioration de la qualité de l'éducation des enfants

Défis

1. La procédure d'achat de nourriture est quelque peu compliquée;
2. Le processus d'allocation des fonds aux cantines scolaires est parfois affecté par un problème de coordination;
3. Les conditions climatiques extrêmes et les catastrophes naturelles peuvent perturber la production locale et entraîner des pénuries alimentaires temporaires;
4. Il existe certaines inquiétudes concernant le détournement de nourriture et de fonds transférés aux écoles.

Modèle Cash Transfert – Cantine scolaire appuyé par le Gouvernement

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: Ministère de l'Éducation Nationale à travers la Direction de l'Enseignement Obligatoire
- Le gouvernement national a géré le programme (prise de décision centralisée).
- Écoles individuelles a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	0	—	—
École primaire	453,308	—	—
École secondaire	23,493	—	—
TOTAL	476,801	—	—

Aliments et boissons

- ✓ Légumineuses
- ✓ Volaille et gibier
- ✓ Légumes et tuberculeuses orange vif
- ✓ 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
- 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

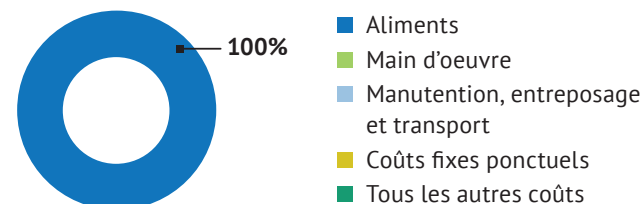
Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Le ciblage était basé sur la géographie, les niveaux scolaires (primaire, collège et lycée), le type d'école et les caractéristiques de l'école. Plus précisément, il s'agissait d'écoles publiques présentant de faibles taux de réussite scolaire et situées dans des districts à mauvais état nutritionnel.

Dépenses



Sources des aliments

- 80% Acheté (dans le pays)
- 20% Acheté (à l'étranger)
- 0% En nature (dans le pays)
- 0% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Les parents des élèves ont participé aux cantines scolaires en cuisinant et en servant la nourriture. Tout le travail dans ce programme n'était pas rémunéré, il était considéré comme du travail bénévole. Les activités de la cantine scolaire ont été présentées lors de l'assemblée générale de chaque école, et la communauté scolaire a eu la responsabilité d'assurer le bon fonctionnement de la cantine à travers une gestion participative et transparente.

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: ADRA Madagascar
- Une agence donatrice internationale ou un autre partenaire de mise en œuvre a géré le programme
- Partenaire de mise en œuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Pré-scolaire	8,104	53%	47%
École primaire	22,461	54%	46%
École secondaire	0	—	—
TOTAL	30,565	54%	46%

Aliments et boissons

- ✓ Produits à base de céréales mélangées
- ✓ Légumineuses
- ✓ Légumes et tuberculeuses orange vif
- ✓ 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
- D'atténuer la faim
- D'atteindre des objectifs en matière de nutrition et/ou de santé

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école
- Rations à emporter

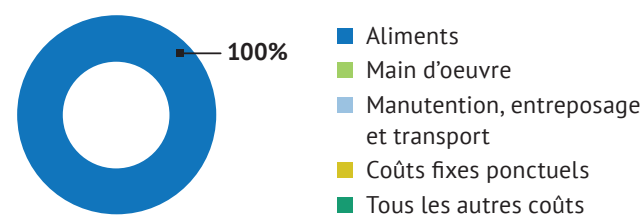
Fréquence et durée

- 5 fois par semaine (repas à l'école); et distribuées dès que les stocks sont disponibles (rations à emporter)
- Pendant l'année scolaire (repas scolaires); et en dehors de l'année scolaire (rations à emporter)

Ciblage

Le ciblage était basé sur les niveaux scolaires, le type d'école et les caractéristiques de l'école. Plus précisément, les écoles devaient être reconnues par le ministère de l'Éducation; doit disposer des infrastructures nécessaires telles que du stockage, un coin cuisine et des ustensiles de cuisine; doit être motivé et engagé dans la mise en place et/ou l'entretien de la cantine scolaire; devrait avoir un taux élevé d'abandon scolaire; et devrait servir les enfants vulnérables, handicapés, orphelins/abandonnés et issus de milieux autrement défavorisés.

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

Des rations à emporter ont été distribuées à la fin de l'année scolaire s'il restait des stocks alimentaires. Les cuisiniers scolaires, dans la mesure où ils étaient rémunérés, recevaient une rémunération des parents des élèves.

Modèle classique (approvisionnement 100% alimentaire) du projet Mavitrika Mianatra (MaMi)

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: Catholic Relief Services
- Une agence donatrice internationale ou un autre partenaire de mise en œuvre a géré le programme.
- Partenaire de mise en œuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	11,552	53%	47%
École primaire	37,710	51%	49%
École secondaire	0	—	—
TOTAL	49,262	52%	48%

Aliments et boissons

- ✓ Légumineuses
- ✓ Légumes et tuberculeuses orange vif
- ✓ Légumes à feuilles vert foncé
- ✓ Légumes crucifères
- ✓ Autres légumes
- ✓ Huile liquide
- ✓ Sel
- ✓ Eau de riz malgache

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 compgnies dans les procédures d'appel d'offres
- ✓ Un effort est fait pour réduire le nombre de kilomètres-aliments

Objectifs

- D'atteindre des objectifs éducatifs
- D'atteindre des objectifs en matière de nutrition et/ou de santé

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Tous types d'écoles maternelles et primaires dans deux districts (Vondrozo et Farafangana) de la région Atsimo Atsinanana de Madagascar.

Sources des aliments

30% Acheté (dans le pays) 0% En nature (dans le pays)
0% Acheté (à l'étranger) 70% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Il existe deux types d'achats locaux dans ce programme, à savoir les achats de légumes à feuilles vertes et les achats de produits secs (riz et haricots). Pour le premier type d'achat, la procédure d'appel d'offres se déroule au niveau local avec un traitement préférentiel pour les paysans. Pour le deuxième type d'achat, il existe un appel d'offres ouvert et compétitif dans tout Madagascar avec un processus strict de sélection des fournisseurs pour garantir une sélection basée sur le prix, la qualité et la disponibilité/quantité.

Modèle classique (approvisionnement 100% alimentaire) du projet Mianatra

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: Global Communities, Catholic Relief Services (CRS) et FHI 360
- Une agence donatrice internationale ou un autre partenaire de mise en œuvre a géré le programme.
- Partenaire de mise en œuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	13,798	52%	48%
École primaire	35,034	54%	46%
École secondaire	0	—	—
TOTAL	48,832	53%	47%

Aliments et boissons

- ✓ Céréales complètes
- ✓ Légumineuses
- ✓ Légumes à feuilles vert foncé
- ✓ Huile liquide
- ✓ Sel
- ✓ Eau de riz bouilli

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 relever des défis liés au genre
- D'atténuer la faim
- D'atteindre des objectifs en matière de nutrition et/ou de santé

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Le ciblage était basé sur la géographie, les niveaux scolaires (préscolaire et primaire) et le type d'école. Concrètement, pour la région d'Androy, au moins trois écoles par Zone administrative et pédagogique (ZAP) ont été sélectionnées, chaque école accueillant au moins 150 élèves.

Sources des aliments

27% Acheté (dans le pays) 0% En nature (dans le pays)
0% Acheté (à l'étranger) 73% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Ce tout nouveau programme, qui a démarré début 2023, a fonctionné dans 159 écoles. Dans le cadre de ce programme, les jardins scolaires ont été encouragés et les gestionnaires des stocks ont reçu une formation sur les bonnes pratiques de stockage des aliments. Des produits frais ont été achetés auprès d'associations d'agriculteurs et les familles des étudiants ont fourni de la main-d'œuvre pour la construction des infrastructures de la cantine.

Modèle Alimentation Scolaire Endogène à travers la FEFFI fonctionnelle (gestion participative et transparente)

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: Direction de l'Enseignement Obligatoire au niveau du Ministère de l'Éducation Nationale: Service d'Alimentation Scolaire et de Santé
- Qui a géré le programme: Autre
- Écoles individuelles a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	0	—	—
École primaire	82,700	—	—
École secondaire	0	—	—
TOTAL	82,700	—	—

Aliments et boissons

- ✓ Légumineuses
- ✓ Légumes et tuberculeuses orange vif
- ✓ 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
- D'atténuer la faim

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

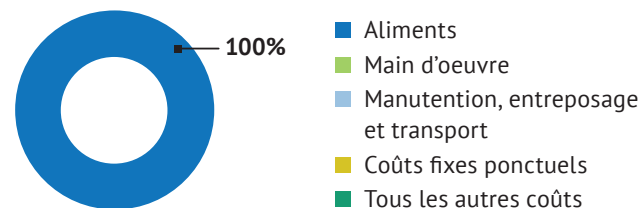
Fréquence et durée

- Une à deux fois par semaine
- Pendant l'année scolaire (plus précisément pendant la période de soudure)

Ciblage

- Ciblage des écoles primaires publiques, avec un ciblage supplémentaire déterminé par les communautés locales.

Dépenses



Sources des aliments

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

Informations complémentaires

Ce programme, qui a débuté en 2018, a fonctionné dans 768 écoles au cours de l'année scolaire 2022-2023. Le programme maintient une valeur d' "égalité des chances pour l'acquisition des connaissances". Le programme fonctionne pendant la période de soudure (une période d'environ trois mois), fournissant de la nourriture à raison d'un ou deux repas par semaine. La plupart des écoles préparent du riz avec des légumes de saison que l'on trouve facilement dans la localité. La nature locale de l'approvisionnement alimentaire dans ce programme le rend "respectueux du climat".

Modèle Classique appuyé par: ONG Tanintsika

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: L'ONG "Feedback Madagascar" à travers l'Association NY TANINTSIKA
- Une agence donatrice internationale ou un autre partenaire de mise en oeuvre a géré le programme.
- Partenaire de mise en oeuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	9,487	—	—
École primaire	88,540	—	—
École secondaire	0	—	—
TOTAL	98,027	—	—

Aliments et boissons

- ✓ Céréales complètes
- ✓ Noix et graines
- ✓ Légumes à feuilles vert foncé
- ✓ 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
- D'atténuer la faim
- D'atteindre des objectifs agricoles

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

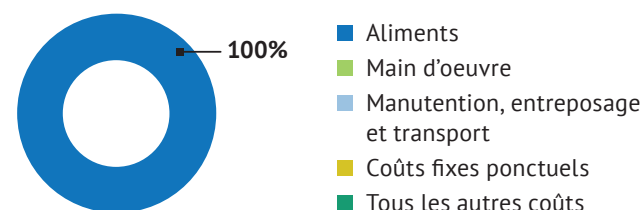
Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Les écoles ont été incluses dans la zone cible du projet.

Dépenses



Sources des aliments

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

Informations complémentaires

Ce programme a débuté en 2019 et a fonctionné dans 538 écoles au cours de l'année scolaire 2022-2023. Les produits frais étaient achetés auprès de petits agriculteurs, et les groupes de femmes et les fournisseurs féminins étaient très impliqués dans l'approvisionnement alimentaire pour ce programme.

Programme d'Alimentation Scolaire (PAM)

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: Ministère de l'Éducation Nationale ; et Programme d'Alimentaire Mondial (PAM)
- Géré conjointement par un partenaire de mise en œuvre (PAM) et le gouvernement
- Partenaire de mise en œuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	62,075	54%	46%
École primaire	225,904	56%	44%
École secondaire	0	—	—
TOTAL	287,979	55%	45%

Aliments et boissons

- ✓ Céréales complètes
- ✓ Légumineuses
- ✓ Fruits
- ✓ 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
- D'atténuer la faim
- D'atteindre des objectifs en matière de nutrition et/ou de santé

Modalités d'alimentation utilisées pour nourrir les élèves

- Repas à l'école

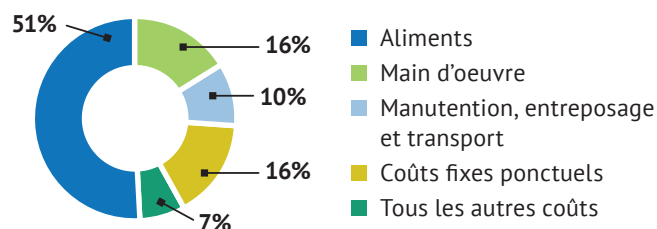
Fréquence et durée

- 5 fois par semaine
- Pendant l'année scolaire

Ciblage

- Le ciblage était basé sur la géographie, les niveaux scolaires (préscolaire et primaire) et les caractéristiques de l'école. Plus précisément, les écoles ont été ciblées si elles affichent un faible niveau de performance académique, comptent au moins 100 élèves, disposent de l'infrastructure de cantine scolaire nécessaire, disposent d'un comité de gestion local fonctionnel, disposent d'une couverture de réseau d'argent mobile, disposent d'un marché local et d'un point d'eau, sont accessibles en véhicule et se trouvent dans une zone d'insécurité alimentaire.

Dépenses



Sources des aliments

- 30% Acheté (dans le pays)
- 0% Acheté (à l'étranger)
- 0% En nature (dans le pays)
- 70% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Ce programme a débuté en 2005 et a fonctionné dans 937 écoles au cours de l'année scolaire 2022-2023. Les familles des étudiants fournissent du bois de chauffage et de l'eau et fournissent également du travail bénévole pour la préparation des repas ainsi que la construction et la réhabilitation des infrastructures de la cantine scolaire. Un représentant étudiant est intégré au comité de gestion local de la cantine. Le PAM s'efforce de renforcer les capacités du gouvernement, tant au niveau institutionnel qu'opérationnel, dans le but de transférer à terme la gestion du programme au gouvernement.

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, Madagascar.

<https://gcnf.org/country-reports/>