

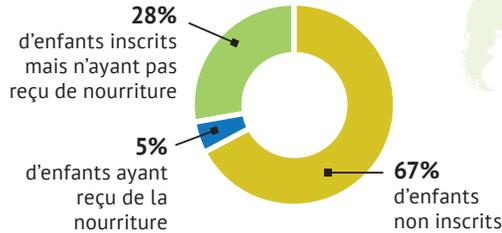


RÉPUBLIQUE DU Niger

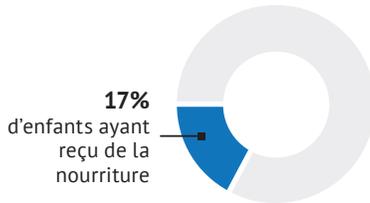


Couverture de l'alimentation scolaire (2022-2023)

Tous les enfants d'âge scolaire primaire et secondaire

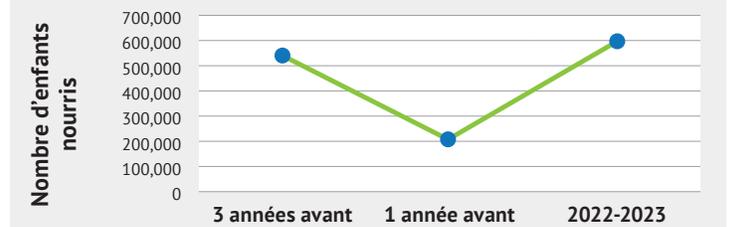


Élèves inscrits au primaire uniquement



Niveau scolaire	Total	# Inscrits	# Ayant reçu de la nourriture
Préscolaire	1,644,361	182,415	0
École primaire	5,679,261	2,909,518	485,474
École secondaire	5,651,142	832,347	111,913*
TOTAL	12,974,764	3,924,280	597,387

* Le nombre d'élèves du secondaire nourris comprend 2 601 élèves des écoles professionnelles, ainsi que 63 822 élèves de l'enseignement supérieur et des grandes écoles.



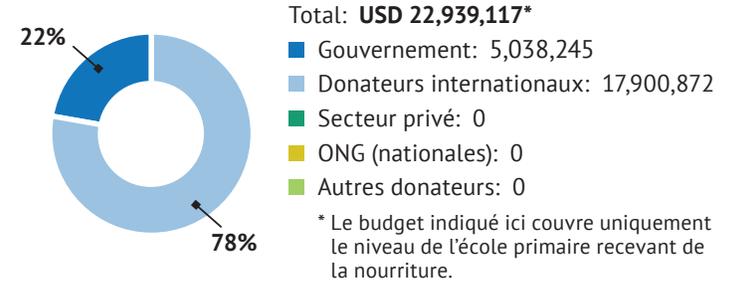
Lois, politiques et normes nationales

- 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



- Ligne budgétaire dans le budget national de l'alimentation scolaire

Nourriture et boissons à l'école

- Céréales complètes
- Céréales raffinées/moulues
- 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

Porc, viande de chien, animaux morts non sacrifiés, aliments à forte teneur en alcool et produits du tabac

Sources d'aliments

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

Notes spéciales: Non

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

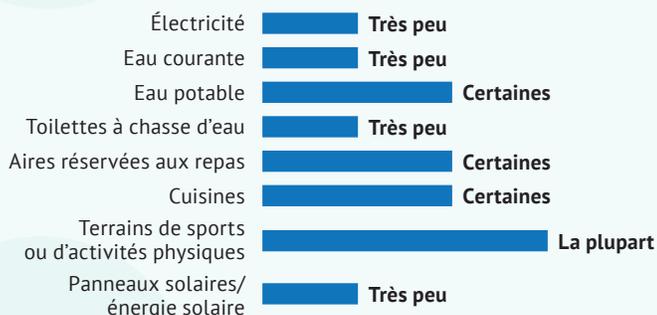
- ✓ **Dans l'enceinte de l'école**
- ✓ **Aux enfants d'âge scolaire**

Informations complémentaires

Au cours de l'année scolaire 2022-2023, au moins 20 nutritionnistes, financés par le gouvernement national et le Programme alimentaire mondial (PAM), ont participé à l'alimentation scolaire au Niger. Les légumineuses, l'huile et le sel étaient enrichis d'iode et de vitamines A et D, et les aliments biofortifiés comprenaient le niébé (fer), les lentilles (fer), le riz (zinc), l'huile d'arachide (vitamine A) et la farine de niébé (vitamine A). De plus, des suppléments nutritionnels ou des poudres de micronutriments contenant du fer, de l'iode, du zinc, de l'acide folique, du calcium et des vitamines A et D ont été ajoutés à la nourriture et/ou livrés aux étudiants sous forme de pilules ou de gouttes. Pour prévenir la prise de poids/l'obésité, le programme a mis en œuvre des initiatives telles que des exigences nutritionnelles pour les paniers alimentaires, des restrictions sur la nourriture et/ou les boissons dans ou à proximité des écoles, des limitations sur la commercialisation d'aliments et/ou de boissons auprès des enfants, et sur l'alimentation et la nutrition, la santé et l'éducation physique.

Infrastructures, emplois et caractéristiques complémentaires

Pourcentage d'écoles avec.....



Emploi

Nombre total de cuisiniers/traiteurs: **2,700**

- Au moins 25-50% 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**
- ✓ **Éducation physique**
- ✓ **Santé mentale**

Informations complémentaires

Les familles des étudiants ont apporté des contributions volontaires en nature au programme. Ils ont fourni de l'aide, de l'eau et du combustible pour cuisiner et, avec la communauté, ont aidé à construire des cafétérias. Dans les procédures d'appel d'offres, les petits agriculteurs ont parfois réussi et parfois échoué ; ils ont bénéficié d'un traitement préférentiel et ont participé à des appels d'offres spécifiques aux petits agriculteurs dans le cadre du soutien au marché agricole des petits exploitants (SAMS). Les petits et moyens/grands agriculteurs ont participé au programme et ont bénéficié de conseils et/ou de moyens pour prévenir les pertes après récolte; conseils, semences et/ou moyens pour promouvoir la production de cultures spécifiques; une formation spécifique à l'alimentation scolaire; et les achats à terme. Le secteur privé était impliqué dans le commerce et le transport de produits alimentaires, la vente ou la location de fournitures, le don de nourriture ou de fournitures et la fourniture d'une assistance technique.

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

La nourriture scolaire était préparée sur place et les cuisines scolaires typiques comprenaient des zones de cuisine ouvertes ou fermées, de l'eau courante ou non, un stockage sécurisé ou non sécurisé, des poêles à charbon/bois ou des cuisinières à gaz et des ustensiles de service. Les efforts visant à réduire la consommation de bois de chauffage et de charbon de bois comprenaient des fours ou poêles performants sur le plan énergétique, des combustibles alternatifs et l'énergie solaire pour la cuisine. Pour éviter le gaspillage alimentaire, les gérants de cantine ont reçu des formations sur les techniques de stockage, de conservation et de transformation des aliments. Les produits des jardins scolaires étaient consommés par les élèves, vendus et utilisés dans le cadre d'activités éducatives.

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

Au cours de l'année scolaire 2022-2023, le programme a été confronté à des défis dus à une situation d'urgence à évolution lente, à des catastrophes naturelles, à des crises économiques et financières, à une pandémie sanitaire, à des problèmes de chaîne d'approvisionnement et à une inflation extrême des prix alimentaires. Ces situations d'urgence ont provoqué des fermetures temporaires d'écoles et des interruptions des opérations d'alimentation scolaire, entraînant une diminution significative de l'accessibilité à la nourriture et une augmentation des coûts alimentaires. Pour compenser le manque de produits locaux, le programme a acheté des produits alimentaires enrichis à l'étranger.

Succès et défis

Succès

1. Augmentation significative de l'accès des enfants à l'école, notamment en milieu rural ;
2. Assurer le retour, la rétention et la fréquentation régulière des enfants dans les zones de conflit (régions de Diffa, Maradi, Tahoua et Tillabéri) ;
3. Amélioration de la rétention scolaire des filles, en particulier dans les zones rurales, assurant ainsi une protection sociale et réduisant le risque de mariage précoce.

Défis

1. Fermeture de plusieurs écoles dans la bande sud de Diffa en raison du conflit ;
2. Perturbations dans les régions de Tahoua et Tillabéri dues au terrorisme ;
3. Attaques, vols et pillages le long de la frontière de la région de Maradi avec le Nigeria ;
4. Déplacement des parents et des écoliers en raison de l'insécurité alimentaire et des déficits fourragers ;
5. Occupation des écoles par les populations touchées par des catastrophes naturelles, telles que les inondations ;
6. Destruction d'écoles par incendie/Incendiation d'écoles par des terroristes.

Programme d'alimentation scolaire au Niger

Gestion

- Principal responsable de mise en oeuvre: La Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements (DAGE) et le Programme Alimentaire Mondial (PAM)
- Le gouvernement national (aux niveaux central et décentralisé) et le PAM
- Partenaire de mise en œuvre a acheté les denrées alimentaires

Élèves ayant reçu de la nourriture

Niveau scolaire	# des élèves	% filles	% garçons
Préscolaire	0	–	–
École primaire	485,474	49%	51%
École secondaire	111,913*	30%	70%
TOTAL	597,387	46%	54%

* Le nombre d'élèves du secondaire nourris comprend 2 601 élèves des écoles professionnelles, ainsi que 63 822 élèves de l'enseignement supérieur et des grandes écoles.

Aliments et boissons

- Céréales complètes
- Céréales raffinées/moulues
- Légumineuses
- Noix et graines
- Produits laitiers
- Racines et tuberculeuses blanches
- Fruits
- Légumes à feuilles vert foncé
- Autres légumes
- Huile liquide
- Sel
- Autres boissons aux fruits blanches

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
- 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
- Collations à l'école
- Rations à emporter

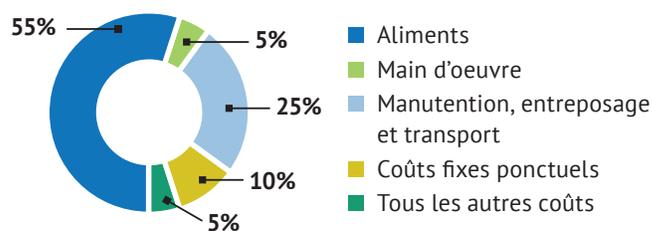
Fréquence et durée

- Les écoles nomades recevaient 3 repas par jour, 7 jours par semaine, tandis que les écoles sédentaires recevaient 2 repas par jour, 5 jours par semaine. Les étudiants recevaient également chaque année des rations à emporter.
- Pendant l'année scolaire (repas scolaires) ; et tout au long de l'année (rations à emporter)

Ciblage

- Ciblé vers les zones touchées par les crises alimentaires, les conflits, le nomadisme, les catastrophes naturelles et les zones à faible fréquentation scolaire. S'adresse également aux filles des écoles primaires (CM1 et CM2), des collèges (de la 6e à la 3e année), ainsi que des lycées et écoles professionnelles (tous niveaux). Pour les rations à emporter, la préférence a été donnée aux élèves plus jeunes et/ou aux filles du CM1 au CM2 ayant passé plus de 80 % de leur temps à l'école.

Dépenses



Sources des aliments

- 35% Acheté (dans le pays)
- 35% Acheté (à l'étranger)
- 5% En nature (dans le pays)
- 25% En nature (à l'étranger)

Informations complémentaires

Le programme a été créé en 1972 avec pour objectif supplémentaire d'améliorer la couverture scolaire et la rétention. Environ 30 % de la nourriture utilisée dans les écoles a été achetée directement par les écoles, dont 20 % auprès de fournisseurs et 10 % auprès d'organisations d'agriculteurs. La société civile, en particulier le collectif d'ONG actives dans le domaine de l'éducation (ASO/EPT), a joué un rôle crucial dans le développement du programme, en dirigeant les efforts de plaidoyer et en mobilisant des ressources.

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, Niger.

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