



LE POISSON DANS LES PROGRAMMES D'ALIMENTATION SCOLAIRE ISSUE DE LA PRODUCTION LOCALE

ANGOLA, HONDURAS ET PÉROU

Le poisson est riche en micronutriments essentiels tels que fer, zinc, vitamine A, acides gras importants et protéines de haute qualité. Dans de nombreux pays en développement, il représente une part importante et souvent relativement bon marché de l'apport en protéines animales. En outre, les pêcheurs tirent un revenu de la récolte du poisson et des opérations après récolte. Les activités halieutiques sont une source importante de nourriture riche en nutriments et d'emploi pour les communautés vivant dans des zones proches des eaux côtières ou continentales dans beaucoup de pays en développement.

Bien que ces activités représentent une part significative des moyens d'existence dans de nombreux pays d'Amérique latine, les populations de cette région consomment peu de poisson (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture [FAO], 2017). Ceci est particulièrement vrai pour le Honduras, où la consommation annuelle de poisson par habitant est très inférieure à la moyenne mondiale (3,3 kg par habitant au Honduras, contre une moyenne mondiale de 20,3 kg par habitant). Cependant, la consommation annuelle de poisson au Pérou est supérieure à la consommation de toutes les viandes rouges combinées (23,9 kg par

habitant soit 26,5 pour cent de l'apport total en protéines animales) (FAO, 2017). Les niveaux de l'apport en protéines sont toutefois répartis de façon inégale dans le pays.

Les opérations halieutiques menées dans l'Atlantique à partir de l'Amérique latine, au large de la côte ouest-africaine, représentent une part considérable de l'emploi et du produit intérieur brut (PIB). En Angola, où la pêche artisanale d'espèces de poissons pélagiques contribue dans une large mesure aux moyens d'existence et à l'alimentation des communautés côtières, la pêche représente près de 5 pour cent du PIB total (FAO, 2018). La consommation de poisson dans ce pays est proche de la moyenne mondiale (18,6 kg par habitant) et représente 29 pour cent de la consommation totale de protéines animales (FAO, 2020).

Les trois pays sont confrontés à l'insécurité alimentaire et à la malnutrition. Les retards de croissance, qui sont un indicateur de malnutrition chronique, affectent près d'un tiers des enfants au Honduras, et 38 pour cent en Angola; dans les zones rurales et continentales, les taux de retard de croissance sont encore plus élevés (le projet Borgen, n.d; Global Nutrition Report, 2018). Alors que le Pérou a réussi à réduire son taux de retards de croissance au niveau national,

dans les zones rurales de l'Amazonie, ces taux ont augmenté (Programme alimentaire mondial [PAM], 2020). En outre, beaucoup d'enfants souffrent de carence en fer. Une récente étude menée au Pérou a démontré les effets positifs de la supplémentation en fer sur les résultats scolaires des enfants (Chong et al., 2016). Toutefois, les programmes de supplémentation ont un coût élevé, d'où la nécessité de renforcer les capacités des systèmes alimentaires pour pouvoir satisfaire les besoins en micronutriments, en particulier ceux des enfants.

Pour faire face aux défis de la lutte contre la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition et atteindre l'Objectif de développement durable N°2 (Faim Zéro), les gouvernements de l'Angola, du Honduras et du Pérou ont adopté des politiques et des programmes visant à garantir la sécurité alimentaire et la nutrition, en particulier des enfants. Pour permettre à ces pays d'atteindre ces objectifs, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) les aide à élaborer des stratégies nationales pour diversifier les programmes d'alimentation scolaire et améliorer l'adéquation en nutriments des repas fournis aux élèves. En 2019, la FAO a mis en œuvre un projet pour élaborer des stratégies d'inclusion du poisson dans les repas servis dans les cantines scolaires des trois pays.

ALIMENTATION SCOLAIRE ISSUE DE LA PRODUCTION LOCALE

Les programmes d'alimentation scolaire poursuivent normalement des objectifs en lien avec l'éducation, la protection sociale et /ou la nutrition. Lorsque ces programmes sont combinés à l'achat d'aliments sains, diversifiés et nutritifs auprès de producteurs locaux, ils prennent le nom de « programmes d'alimentation scolaire issue de la production locale » (ASPL). Même si seulement une partie des aliments est achetée à des petits exploitants agricoles locaux, un programme peut être considéré comme « issu de la production locale », si les achats ont pour objet de soutenir les marchés alimentaires locaux. L'approche ASPL contribue dans une large mesure à promouvoir des habitudes alimentaires saines en offrant des aliments locaux nutritifs. Si elle est combinée à une éducation alimentaire et nutritionnelle, l'approche ASPL peut avoir un impact positif sur les choix alimentaires des générations futures. En outre, on considère que les programmes ASPL favorisent la continuité du développement en s'appuyant sur des interventions sanitaires et nutritionnelles durant les 1000 premiers jours de la vie (FAO et PAM, 2018).

AVANTAGES POUR LES PRODUCTEURS ET LES CONSOMMATEURS

L'achat stratégique d'aliments issus de la production locale dans le cadre de programmes ASPL crée une demande structurée de produits locaux issus de la petite agriculture ou de la pêche artisanale. Par ailleurs les programmes ASPL créent des synergies avec des interventions complémentaires afin de permettre aux paysans locaux de participer aux marchés d'approvisionnement des cantines scolaires. Cela peut stimuler la production alimentaire locale, créer des débouchés économiques pour les produits des petits exploitants et transformateurs ruraux qui sont parfois marginalisés (notamment les femmes, les jeunes et les membres de communautés traditionnelles ou autochtones), et contribuer au développement socio-économique des communautés. Les programmes ASPL peuvent aussi accroître la valeur d'aliments traditionnels qui sont nutritifs mais souvent sous-utilisés (FAO et PAM, 2018).

L'établissement d'un lien entre les écoles et les produits alimentaires locaux issus de la petite agriculture ou de la pêche artisanale, nécessite la mise en œuvre d'un ensemble de politiques, une législation adéquate et un environnement porteur. Divers facteurs ont une influence sur les programmes ASPL, notamment les lois sur le commerce et l'agriculture ou la pêche, les politiques en matière d'éducation, la législation et les normes sur la sécurité sanitaire des aliments, les lois sur la protection sociale, la législation sur les droits de l'homme, les normes nutritionnelles et la législation sanitaire, et le cadre réglementaire relatif à la passation des marchés publics.

La réussite de ces programmes dépend à la fois de l'adoption de solutions dictées par la demande, et de la disponibilité de produits ASPL; il peut être nécessaire de fournir un appui supplémentaire aux agriculteurs et aux pêcheurs pour leur permettre d'accroître leur production à un niveau suffisant pour répondre à la demande. Du point de vue des consommateurs, l'ASPL offre de formidables possibilités d'union entre la communauté scolaire, les enfants, les familles et les producteurs locaux en vue de promouvoir des pratiques d'alimentation plus saines et plus durables et d'œuvrer ensemble pour garantir une alimentation saine pour tous.

LE CAS DU POISSON: ANGOLA, HONDURAS ET PÉROU

On considère de plus en plus que les repas scolaires offrent une opportunité unique d'améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans de nombreux pays affectés par la malnutrition. Dans ce contexte, la FAO a fourni un appui aux trois pays visés pour élaborer des politiques et des stratégies nationales visant à introduire le poisson dans les programmes nationaux d'alimentation scolaire, en les encourageant à intégrer des artisans pêcheurs et des petits aquaculteurs dans leur système d'achats publics destinés aux programmes ASPL. Des tests d'acceptabilité ont été réalisés dans les trois pays ciblés. Avant cela, tous les produits de la pêche avaient été contrôlés par les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments dans chaque pays.

Divers types de produits de la pêche ont été utilisés pour préparer les repas destinés aux élèves, notamment de la

soupe, des tourtes et des croquettes de poisson. Les élèves ont été priés de noter chaque plat sur une échelle de 1 à 5 (1 = inacceptable et 5 = niveau le plus acceptable).

Au Honduras, trois repas différents comprenant du tilapia (sous la forme de filets panés ou en soupe) ont fait l'objet d'un test d'acceptabilité dans trois écoles situées dans le département de Santa Barbara. Il a été conclu que ce poisson était un aliment bien accepté sous les deux formes testées, puisque le taux d'acceptation de ces plats, par les élèves était de 100 pour cent.

Au Pérou, des groupes féminins ont reçu une assistance du Sumaq (un projet de responsabilité sociale financé par le secteur privé) pour normaliser les produits de la pêche, en tenant compte du potentiel nutritionnel des anchois et de l'absence de chaînes du froid. On a constaté que les anchois salés conditionnés dans des sachets sous vide se conservaient 12 mois. D'après des tests d'acceptabilité réalisés dans des écoles primaires par la FAO et le Programme national péruvien d'alimentation scolaire « Qali Warma », les taux d'acceptation des repas incluant des anchois salés et pressés ont été de 77 à 88 pour cent.

En Angola, le maquereau (carapau) est le poisson le plus apprécié dans de nombreuses zones, en raison de son prix généralement plus abordable que d'autres types de poissons. Le projet a testé trois plats différents (soupe de poisson, tourte de poisson, croquettes de poisson) faits avec de la farine de poisson transformée à partir de maquereau entier, vidé et séché. Les trois plats à base de poisson ont été très bien acceptés par les écoliers.

Il faudra surmonter de nombreux obstacles avant que l'intégration de poisson dans les repas scolaires devienne la norme dans de nombreux pays de la planète. Le poisson a généralement la réputation d'être un aliment sain, mais il est rare qu'il figure au menu des écoliers. Les études de cas réalisées en Angola, au Honduras et au Pérou avaient



pour objet de comprendre pourquoi le poisson était inclus ou exclu des programmes d'alimentation scolaire dans les trois pays, et d'élaborer et de tester des stratégies adaptées au contexte de chaque pays pour intégrer du poisson dans les repas scolaires. Les obstacles identifiés sont le coût élevé des produits de la pêche et le fait qu'il s'agisse de denrées périssables, l'idée selon laquelle les enfants n'aimeraient pas le poisson, et l'absence de volonté politique d'inclure des aliments nutritifs comme le poisson dans les repas scolaires. Les premières activités du projet se sont donc focalisées sur le développement de produits à base de poisson peu coûteux, à longue durée de conservation et à haute valeur nutritionnelle, et sur la réalisation de tests visant à déterminer dans quelle mesure les repas scolaires contenant ces produits étaient acceptés par les élèves.

L'un des produits à base de poisson testés pour les programmes d'alimentation scolaire est l'anchois péruvien, un poisson très nutritif et d'un prix abordable, mais principalement utilisé pour nourrir les animaux. Un menu incluant des anchois entiers (éviscérés) en conserve a été testé, et près de 100 pour cent des élèves ont indiqué qu'ils avaient beaucoup aimé ce plat. Les anchois salés, demi-secs, qui étaient déjà produits par de petites unités de transformation locale dirigées par des femmes, ont également été très bien acceptés par les élèves.

D'autres produits à base de poisson ont été jugés hautement acceptables par les élèves, notamment le poisson en poudre (fait à partir de poisson entier séché et utilisé comme ingrédient dans des plats locaux) et une soupe cuisinée avec des têtes et des arêtes de tilapias (en plus des filets). L'utilisation des têtes et des arêtes réduit les pertes et les gaspillages, puisqu'elle permet d'utiliser les deux tiers du poisson (au lieu d'un tiers) et donc de nourrir plus d'enfants avec la même quantité de poisson.

Ces essais pilotes démontrent que les enfants acceptent très bien ces produits qui sont bon marché, très nutritifs et faciles à stocker. Après ces premiers succès concernant l'acceptabilité des produits à base de poisson, les produits testés feront l'objet d'analyses plus poussées de leur teneur en nutriments.

Parallèlement au développement de produits à base de poisson pour les programmes d'alimentation scolaire, le projet a aussi conçu un guide à l'intention des enfants pour expliquer les bienfaits de la consommation de poisson pour la santé et comment introduire du poisson dans les régimes alimentaires. Ce guide est en cours de distribution dans les écoles ciblées pour sensibiliser les élèves et leurs familles à l'importance d'intégrer du poisson dans les repas scolaires et d'avoir une alimentation saine.

L'étude a constaté que dans les trois pays sélectionnés, du poisson était disponible et pouvait être utilisé comme matière première. Toutefois, la production du secteur de la pêche est souvent axée sur l'exportation, pour obtenir des recettes en devises. Selon l'étude, l'un des principaux obstacles à l'intégration du poisson dans les repas scolaires est le coût élevé du poisson acheté à de gros producteurs. Le problème pourrait être résolu en achetant le poisson à des marins-pêcheurs, mais la législation et les formalités des systèmes de passation des marchés publics, ainsi que les normes de sécurité sanitaire des aliments, peuvent avoir un effet dissuasif. Par ailleurs, les marins-pêcheurs n'ont pas toujours la capacité de production voulue pour assurer un approvisionnement régulier et suffisant en poisson de bonne qualité. L'autre obstacle identifié par l'étude est l'absence de chaînes de froid (dotées de glace ou d'équipements de base tels que des réfrigérateurs) pour conserver le poisson au frais.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INCLUSION DU POISSON DANS LES PROGRAMMES D'ALIMENTATION SCOLAIRE ISSUE DE LA PRODUCTION LOCALE

Le projet a élaboré des stratégies en vue d'inclure du poisson dans les programmes ASPL dans les trois pays, en tenant compte des contraintes liées à l'offre et à la demande de produits de la pêche locaux, identifiées dans chaque pays. Une bonne partie des mesures suggérées étaient les mêmes pour les trois pays. L'importance de promouvoir la consommation de poisson par des programmes d'éducation alimentaire a été soulignée à plusieurs reprises. Ces programmes d'éducation ne doivent pas être ciblés uniquement sur les écoliers, ils doivent aussi viser les parents, les enseignants, les cuisiniers, les responsables des politiques ainsi que



les producteurs et les transformateurs de poisson. Le développement de produits à base de poisson peu coûteux à longue durée de conservation est un autre domaine d'activité récurrent identifié par le projet. L'amélioration de la collaboration entre les institutions gouvernementales actives dans les domaines de l'éducation, de la santé et de la pêche, a également été reconnue comme un facteur déterminant pour parvenir à inclure le poisson dans les repas scolaires. Fournir des repas nutritifs aux élèves dans les écoles est important, mais s'assurer de la salubrité de ces repas l'est tout autant.

Les stratégies élaborées pour renforcer l'offre et la demande de produits de la pêche dans chacun des trois pays couverts par l'étude, sont un instrument important pour convaincre les gouvernements - de ces pays et d'ailleurs - de renforcer leurs programmes d'alimentation scolaire et d'inclure du poisson dans les menus. La collaboration avec des organisations et des institutions internationales sera essentielle pour promouvoir cette idée et mettre à disposition les connaissances et les fonds requis pour renforcer les capacités.

Sur la base des enseignements tirés durant l'exécution du projet en Angola, au Honduras et au Pérou, les recommandations ci-après peuvent être formulées pour poursuivre l'action dans les trois pays et intégrer le poisson dans l'ensemble des programmes d'alimentation scolaire:

Établir un comité multisectoriel pour élaborer des politiques et des stratégies en faveur de l'intégration du poisson dans les repas servis dans les écoles. Engage national and local authorities Associer les autorités nationales et locales des divers ministères concernés (santé, nutrition, éducation, pêche) à l'élaboration de politiques et de stratégies visant à intégrer du poisson et des produits à base de poisson dans les repas scolaires.

Adopter une approche participative et multipartite pour développer des produits à base de poisson acceptables et abordables en utilisant les ressources disponibles et en s'appuyant sur des

campagnes de sensibilisation. Faire intervenir les parents d'élèves, les écoles, les pêcheurs locaux et les organisations de pêche, les transformateurs et les organisations de transformation du poisson ainsi que les membres des communautés dans le développement de produits à base de poisson pour les programmes d'alimentation scolaire. À travers cette plateforme, sensibiliser les communautés à l'importance du poisson et de ses produits dérivés pour la nutrition - des enfants et de toute la famille.

Comprendre quels sont les besoins en capacités et renforcer les capacités des artisans pêcheurs (qu'ils pratiquent la pêche de capture ou l'aquaculture) à produire des produits à base de poisson sains, acceptables et abordables pour les programmes d'alimentation scolaire. Les pêcheurs, les transformateurs et les organisations de transformation du poisson qui opèrent à petite échelle peuvent avoir besoin de renforcer leurs capacités dans divers domaines, tels que le renforcement de leur organisation, la sécurité sanitaire des aliments, la manutention, la transformation du poisson, et la création de valeur ajoutée. En outre, ils peuvent avoir besoin d'une assistance pour accéder à la matière première ou à de petites infrastructures; et de renforcer leurs capacités dans les domaines des finances et de la gestion d'entreprise.

Investir dans la mise au point d'un ensemble d'outils et de stratégies visant à introduire le poisson dans les menus des cantines scolaires, pour reproduire le succès du projet dans d'autres pays. Sur la base des enseignements tirés de ce projet et d'autres projets passés visant à intégrer le poisson dans les programmes d'alimentation scolaire, identifier et documenter des stratégies et des méthodes efficaces pour y parvenir. Tester ces outils en vue de reproduire le succès de ce projet dans d'autres pays et produire une boîte à outils ou un manuel adaptable aux différentes situations des pays, pour intégrer le poisson dans les repas servis aux écoliers.

RÉFÉRENCES

Bundy, D.A.P., de Silva, N., Horton, S., Jamison D.T. & Patton, G.C., eds. 2017. *Disease Control Priorities, Third Edition: Volume 8. Child and Adolescent Health and Development.* Washington DC, World Bank. <http://hdl.handle.net/10986/28876>

Chong, A., Cohen, I., Field, E., Nakasone, E. & Torero, M. 2016. Iron deficiency and schooling attainment in Peru. *American Economic Journal: Applied Economics*, 8(4): 222-255. <https://doi.org/10.1257/app.20140494>

FAO. 2017. *Regional review on status and trends in aquaculture development in Latin America and the Caribbean – 2015.* FAO Fisheries and Aquaculture Circular 1135/3. Rome. 49 p. www.fao.org/3/a-i6867e.pdf

FAO. 2019. *Cadre pour l'alimentation et la nutrition scolaires.* Rome. 36 p. www.fao.org/3/ca4091fr/ca4091fr.pdf

FAO. 2020. *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2020. La durabilité en action.* Rome. 247 p. <https://doi.org/10.4060/ca9229fr>

FAO et PAM. 2018. *Alimentation scolaire issue de la production locale. Manuel de référence Document technique.* Rome. 172 p. www.fao.org/publications/card/en/c/CA0957FR/

Global Nutrition Report. 2018. Country nutrition profiles. Angola. In: *Resources* [en ligne]. N.p. [cité le 20 avril 2020]. <https://globalnutritionreport.org/resources/nutrition-profiles/africa/middle-africa/angola/>

PAM. 2013. *La situation de l'alimentation scolaire dans le monde.* Rome. www.wfp.org/publications/state-school-feeding-worldwide-2013

PAM. 2020. Peru. Dans: *Where we work* [en ligne]. Rome. [Cité le 25 avril 2020]. www.wfp.org/countries/peru

The Borgen Project. N.d. Malnutrition in Honduras. In: *Issues* [en ligne]. Seattle, USA. [cité le 31 mars 2017]. <https://borgenproject.org/tag/malnutrition-in-honduras/>

CONTACTS:

Andrea Polo Galante
mlvc@fao.org

Division de l'Alimentation
et de la nutrition

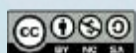
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome

Molly Ahern
fi-inquiries@fao.org

Division des pêches

Jogeir Toppe
fi-inquiries@fao.org

Bureau sous-régional de la FAO en
Mésomérique



Certains droits réservés. Cette oeuvre est mise à disposition selon les termes de la licence [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/)