



Editorial

Qualité et sécurité de nos aliments en ce temps de COVID-19

La crise de la maladie à coronavirus (COVID-19) perturbe nos systèmes alimentaires, provoque des perturbations dans notre alimentation et révèle plusieurs phénomènes dans notre rapport à l'alimentation.

La première de ces perturbations est un phénomène assez classique en temps de crise, notamment la surconsommation, du fait de l'inaction, l'ennui et l'anxiété.

Cela révèle de la prise de conscience relative à la valeur que nous accordons à la nourriture et suggère que l'alimentation, au-delà de ses fonctions nutritive, sociale et identitaire, comme vous le lirez à la page 3 de ce bulletin, a également la fonction de nous rassurer, même en temps de crise. L'article du Dr Mouquet, Chargée de recherche à l'Institut de recherche pour le développement (IRD), nous indique que les aliments contiennent des nutriments nécessaires à notre croissance physique et mentale et à notre bien-être.

La seconde inquiétude qui pourrait survenir à la suite de cette pandémie porte sur la sécurité et la qualité des aliments dans nos assiettes et bols. Les aliments contribuent à renforcer notre système immunitaire pour mieux combattre les maladies, comme nous le montre l'article sur la gestion des incidents alimentaires en page 5 de ce bulletin. Cet article nous rappelle qu'un incident peut se produire à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et avoir un impact sur les aspects de qualité et/ou de sûreté des aliments, les rendant impropres à la consommation humaine et rendant le consommateur vulnérable aux maladies d'origine alimentaire et même à la mort dans les cas extrêmes.

Face à cela, il est capital que les gouvernements mettent en place des protocoles de gestion des incidents alimentaires. De plus, au niveau de nos foyers, il est important de garder à l'esprit (i) les bonnes pratiques d'hygiène lors de la conservation, la manipulation et la préparation des aliments ; (ii) le

lavage régulier des mains et (iii) le respect des mesures d'hygiène visant à limiter la propagation du virus. Vous l'aurez compris : **pour garantir la sécurité et la sûreté de nos aliments, les bonnes pratiques d'hygiène et tous les autres gestes barrières doivent s'appliquer partout et à tous durant et bien après cette pandémie.**

Peut-on parler de sécurité alimentaire sans faire mention des agriculteurs, maillons essentiels et premiers de la chaîne alimentaire, sans qui aucune production, aucun aliment ne pourrait parvenir dans nos assiettes ? Et même si les pertes post-récoltes enregistrées tout au long de la chaîne de valeur demeurent un sérieux problème à résoudre, ces agriculteurs et agricultrices s'efforcent de nous fournir des aliments sûrs et de bonne qualité, le plus souvent aux moyens de techniques, d'outils innovants, de technologies et de bonnes pratiques qui mériteraient d'être reconnus et largement partagés. Vous découvrirez dans ce bulletin comment un projet d'approche intégrée du Programme Alimentaire Mondial (PAM) a permis à près de 400 petits producteurs de réduire les pertes après récoltes et d'augmenter leurs revenus grâce à l'utilisation de technologies innovantes de conservation et de transformation. A l'instar de ces producteurs ivoiriens, près de 500 millions de petits exploitants agricoles fournissent jusqu'à 80% de la nourriture consommée dans les pays en développement dans le monde.

Face à la pandémie du COVID-19, nous sommes tous appelés à adopter et maintenir une alimentation saine, diversifiée et équilibrée, qui nous aiderait à mieux assurer notre résilience alimentaire et nutritionnelle en cas de perturbations, qu'elles soient d'ordre climatique, social ou sanitaire comme celle que nous vivons actuellement.

Reprenant les propos d'António Guterres, Secrétaire Général de l'ONU, la pandémie que nous vivons est une situation tragique, certes, mais c'est aussi l'occasion de se montrer solidaire et de transformer cette crise en un élan planétaire pour atteindre les Objectifs de développement durable d'ici 2030, principalement l'ODD 2. Selon lui, nous ne devons pas perdre de vue les défis actuels et ne pouvons pas nous permettre de perdre les acquis obtenus par le biais des investissements dans

l'action humanitaire et des Objectifs de Développement Durable.

Pour notre part, et avec nos partenaires, notre objectif au CERFAM sera de contribuer à la promotion des bonnes pratiques et des solutions durables en matière de lutte contre la faim et la malnutrition.

C'est l'occasion de rappeler les **cinq** principales habitudes alimentaires à adopter ou à re-adopter pour une alimentation adéquate, saine et durable durant cette crise :

(i) boire et s'alimenter sainement; (ii) privilégier les aliments essentiels pour l'énergie que sont le riz, les pâtes, le pain et les tubercules, ainsi que les aliments concourant à la croissance physique et à la régénérescence du corps, notamment la viande, le poisson, les œufs, le lait et les autres produits laitiers, et également reprendre le contrôle sur notre alimentation en **privilégiant les produits locaux** ; (iii) manger des fruits et légumes **bien lavés et/ou bien préparés** ; (iv) éviter les aliments fortement transformés, riches en matières grasses, en sucre et en sel, **n'apportant aucun avantage nutritionnel** ; (v) et surtout, **maintenir une activité physique régulière**.

Mais par-dessus tout, prenons soin de nous, de nos proches, de notre communauté et profitons de cette opportunité pour évoluer vers un mode de vie respectueux de notre santé, celle de nos proches et de notre planète.

Bonne lecture !

A lire dans ce numéro ...

Dossier....

- ⇒ Mieux comprendre la nutrition et son importance dans nos assiettes. **Page 3**
- ⇒ Pourquoi la gestion des incidents alimentaires est critique en Afrique ? **Page 5**
- ⇒ L'amélioration des chaînes de valeur agricole et nutritionnelle au Ghana. **Page 7**

Interviews ...

- ⇒ A propos de l'an 1 du CERFAM, interview avec Chris Nikoi, Directeur Régional du Programme Alimentaire Mondial. **Page 11**

Parlons bonnes pratiques...

- ⇒ Un projet du PAM pour réduire les pertes post-récoltes et augmenter les revenus des bénéficiaires en Côte d'Ivoire. **Page 13**

Gros plan sur...

- ⇒ L'unité de gestion des opérations du CERFAM. **Page 15**

À propos du CERFAM

En tant que premier centre d'excellence contre la faim et la malnutrition en Afrique, le CERFAM est une plaque tournante régionale pour les échanges, la création de partenariats et la coopération Sud-Sud, qui permet aux pays africains d'accéder aux meilleures compétences, connaissances et assistance technique disponibles pour les soutenir dans leurs efforts pour progresser dans la mise en œuvre de l'ODD2.

Le CERFAM facilite et mobilise une expertise de haut niveau, promeut des solutions contre la faim et la malnutrition, grâce à des pratiques éprouvées, des approches innovantes et des réseaux et communautés de pratique pionniers reliant les parties prenantes nationales, régionales et internationales.

Le **CERFAM** a une offre de services qui est double: (i) identifier, documenter, promouvoir et diffuser les bonnes pratiques et les enseignements tirés au niveau des pays en Afrique et (ii) agir comme catalyseur, en déployant une expertise pour la mise en œuvre des bonnes pratiques à travers le renforcement des capacités et la coopération Sud-Sud.

L'offre de services du **CERFAM** s'appuie sur quatre piliers clés: **la recherche, l'assistance technique, les partenariats et la communication et le plaidoyer**.



La qualité des aliments, sources de nutriments et de composés bioactifs : quels effets sur l'état nutritionnel et la santé ?



Un régime alimentaire diversifié et sain est aussi constitué de fruits et légumes et permet de couvrir tous nos besoins nutritionnels

Les aliments que nous ingérons, puis digérons, nous apportent de l'énergie, des macro et micro-nutriments, ainsi que des composés bioactifs. Tous ces éléments sont déterminants pour notre état nutritionnel et notre santé. Faisons un tour d'horizon des fonctions des aliments et l'adoption des régimes alimentaires sains et diversifiés avec le Dr. Claire Mouquet-Rivier, Chargée de recherche de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) et travaillant en collaboration avec le Centre français de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) sur les thèmes Nutrition, Aliments & Santé.

Commençons par comprendre les nutriments et les composés bioactifs

Les nutriments

Ce sont des composés apportés par l'alimentation et qui assurent le développement et l'entretien de l'organisme. Le processus de digestion des aliments, qui démarre dans la bouche et se poursuit dans l'estomac puis l'intestin permet de libérer les nutriments de la matrice alimentaire, où ils pourront être absorbés au niveau de la muqueuse intestinale. On distingue les macronutriments que sont les protéines, les lipides et les glucides (appelés parfois sucres au sens large) des micronutriments qui comprennent les vitamines et les minéraux.

Les micronutriments sont les composantes essentielles d'une alimentation de qualité et ont des effets profonds sur la santé.

Certains micronutriments sont reconnus depuis longtemps par l'OMS comme problématiques car ils font souvent défaut dans notre alimentation ; ce sont le fer, le zinc, la vitamine A et l'iode. Et de plus en plus, on s'intéresse aussi aux apports en vitamines Bs, au nombre de 8 et la vitamine D. Les carences en ces micronutriments sont fréquentes au sein des populations les plus vulnérables ayant des régimes alimentaires peu diversifiés.

“ C'est pourquoi dans de nombreux pays d'Afrique de l'Ouest, les gouvernements ont mis en place des politiques de **fortification obligatoire** de denrées alimentaires de base : fortification du sel en iode, des farines de blé ou de maïs en fer, zinc et vitamines Bs, ou encore de l'huile en vitamine A ”.

Les composés bioactifs

Sans être indispensables, les « aliments-ressources » agissent sur notre métabolisme et peuvent l'aider à se maintenir en bonne santé. Ils ont de nombreux modes d'action.

A titre d'exemple, ils sont antioxydants, anti-inflammatoires, promoteurs de l'immunité, antibiotiques permettant l'élimination de bactéries pathogènes, ou au contraire prébiotiques, stimulant la croissance de bactéries bénéfiques du microbiote intestinal.

Nutriments ingérés, nutriments absorbés

Les nutriments et les composés bioactifs sont présents naturellement dans les matières premières entrant dans la composition des aliments. Cependant, lors des procédés de transformation, ils peuvent être partiellement perdus, dégradés ou détruits par la chaleur et pour finir, se retrouvent enchâssés dans une matrice alimentaire plus ou moins structurée, qui interagit avec eux, et définit leur capacité à être absorbés au niveau de la muqueuse intestinale pour passer dans le sang et contribuer au métabolisme. Aussi les quantités de nutriments absorbées seront-elles toujours inférieures aux quantités ingérées et il est parfois difficile de présager de la valeur nutritionnelle d'un aliment en se basant uniquement sur sa composition nutritionnelle.

Des différences en fonction de l'origine des nutriments doivent également être prises en compte. A titre d'exemple, la quantité de fer apportée par un plat de niébé bien qu'elle soit similaire à celle apportée par un ragout de bœuf, sera beaucoup moins utile à l'organisme (environ 5 fois moins !), car moins bien absorbée au niveau intestinal. Cependant, dans les contextes des pays en développement, les protéines végétales sont plus accessibles à la majorité de la population, notamment pour des raisons économiques. Elles sont aussi plus faciles à stocker contrairement aux protéines animales qui nécessitent souvent le maintien de la chaîne du froid.

Pour être bon, un régime alimentaire doit être diversifié

Il n'existe pas d'aliments « miracles » apportant tous les nutriments et composés bioactifs dont nous avons besoin pour vivre en bonne santé. Cependant, il existe des « aliments-ressources » qui sont des aliments ou groupes d'aliments riches en micronutriments, notamment les **légumes-feuilles, les fruits et légumes, les produits laitiers ou carnés ou encore les légumineuses**. L'idéal serait ainsi d'avoir un régime alimentaire suffisamment diversifié qui nous permette de couvrir tous nos besoins nutritionnels et non pas uniquement ceux en micronutriments limitants. Pour pouvoir évaluer la diversité de l'alimentation des populations, il a été nécessaire de définir des indicateurs reposant sur le nombre de groupes alimentaires différents consommés au cours d'une même journée par un groupe cible, tels que les scores de diversité alimentaire chez les femmes en âge d'avoir des enfants, ou chez les enfants de 6 à 24 mois.

Des analyses statistiques réalisées sur un grand nombre d'enquêtes de consommation alimentaire menées dans différents pays ont ensuite permis de définir des seuils

minimums, en deçà desquels le risque que les besoins en micronutriments ne soient pas couverts est élevé. Ces seuils sont de 5 sur 10 groupes alimentaires consommés quotidiennement pour les femmes et de 4 sur 7 groupes alimentaires pour les enfants.

Les enjeux d'un régime alimentaire diversifié

Avoir un régime alimentaire suffisamment diversifié nécessite d'une part que des aliments variés soient disponibles en quantité et qualité suffisantes toute l'année et physiquement et financièrement accessibles au niveau des principaux points d'approvisionnement des ménages. D'autre part, les populations doivent être conscientes de l'enjeu et résister à l'attrait des nombreux produits transformés qui envahissent les marchés, souvent riches en sucre, en sel et très énergétiques, commercialisés à l'aide d'emballages attractifs colorés, mais que les nombreuses étapes de raffinage et d'assemblage ont fini par dépouiller de leur intérêt nutritionnel. En effet, ceux-ci ont pour conséquence de multiples problèmes tels l'obésité, le diabète, l'hyper-tension, etc. Les populations doivent opter pour une démarche volontaire d'adoption d'un régime alimentaire varié, sain et durable.

Comment allier la fonction nutritionnelle aux fonctions plaisir et identitaire ?

La consommation des aliments n'a pas pour seul et unique but de nous nourrir, et ce n'est généralement pas cette fonction qui conditionne l'acte d'achat. Elle a aussi une **fonction sociale** et identitaire : la manière dont nous prenons nos repas est souvent liée à notre place dans la société. Le partage des repas, en famille ou en groupe, assure une fonction de communication et de socialisation. Bien souvent, la nature des aliments que nous mangeons nous rattache à une population ou même à un groupe ethnique, et participe de l'empreinte culturelle de chacun. Et n'oublions pas la fonction organoleptique, par laquelle un aliment provoque chez tout individu dégoût ou plaisir, selon une alchimie propre à chacun. Ainsi, le maintien ou la promotion des **recettes traditionnelles** dans les régimes, en répondant à ces fonctions, pourrait constituer une voie de choix pour mieux satisfaire nos besoins nutritionnels.

Pourquoi la gestion des incidents alimentaires est critique en Afrique ?



Les aliments servent à la croissance et à l'entretien de l'organisme et fournissent l'énergie nécessaire aux processus vitaux de celui-ci.

Les aliments peuvent contenir les nutriments nécessaires pour les besoins physiques et mentaux des personnes, ainsi que leur bien-être. Cependant un incident peut se produire à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (production, transformation et consommation) et avoir un impact sur les aspects qualité ou de sécurité sanitaire des produits, les rendant ainsi impropres à la consommation humaine.

Un incident alimentaire est une situation au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire où il existe un risque possible ou confirmé associé à la consommation d'un aliment spécifique. Les pratiques de fabrication, de transport et de stockage peuvent affecter les propriétés et la sécurité sanitaire des aliments à la suite de sa contamination par des micro-organismes tels que des bactéries, des champignons (conduisant à des mycotoxines) ou des virus. **Dans les cas critiques, les maladies d'origine alimentaire et même les décès peuvent être des conséquences d'un incident alimentaire.**

Selon les estimations d'un rapport inédit de l'OMS sur la charge mondiale des maladies¹ d'origine alimentaire, près d'une personne sur 10 tombe malade chaque année à cause d'aliments contaminés, et quelque 420 000 en meurent. Les enfants de moins de 5 ans sont particulièrement à risque, avec 125 000 enfants mourant chaque année de maladies d'origine alimentaire. En particulier, les régions de l'OMS en Afrique et en Asie du Sud-Est ont le fardeau le plus élevé des maladies d'origine alimentaire.

Selon la Banque Mondiale², la charge financière totale des maladies d'origine alimentaire dans les pays à revenu faible ou intermédiaire est estimée à 110 milliards de dollars US par an, **dont 16,7 milliards de dollars US en Afrique subsaharienne.**

Cependant, les maladies d'origine alimentaire sont évitables. Les dangers présentant un risque potentiel pour la santé humaine peuvent se produire aux différentes étapes

de la chaîne alimentaire. Assurer la sécurité sanitaire englobe la gestion des risques tout au long du processus de production alimentaire, d'emballage, de sélection, de manutention, de transport, de stockage, de préparation et de consommation. Les incidents alimentaires dans un pays ou une région peuvent avoir des conséquences désastreuses. Outre la santé et le bien-être de la population, ils peuvent également affecter les canaux de distribution alimentaire dans la région et la réputation et la confiance attribuées à un producteur alimentaire, un fournisseur ou même celles d'un gouvernement.

La sécurité sanitaire des aliments joue un rôle important dans la réalisation d'engagements et de stratégies continentaux tels que l'Agenda 2063 de l'Union Africaine et la Déclaration de Malabo, car elle est devenue une condition préalable importante à l'accès aux marchés alimentaires mondiaux, et de plus en plus, pour les marchés intérieurs à forte valeur dans les pays en développement. La Commission de l'Union Africaine a fait de la sécurité sanitaire des aliments un domaine prioritaire à aborder sur le continent en posant les bases pour la création d'une Agence Africaine de Sécurité des Aliments (Africa Food Safety Agency – AFSA)³, première autorité de sûreté alimentaire à l'échelle du continent. L'AFSA devrait être créée d'ici la fin de 2021 et adopter des stratégies visant à améliorer la surveillance de la sûreté alimentaire dans les exploitations agricoles, les usines et les marchés.

Les pays et les régions devraient s'assurer qu'ils disposent des cadres politiques et régulateurs nécessaires pour être en mesure de détecter, de gérer et de s'attaquer efficacement à ces incidents avec un fort soutien du secteur privé qui est un acteur majeur sur les marchés alimentaires et a souvent des protocoles éprouvés en place.

Pour les entités qui s'occupent de produits alimentaires, il est essentiel d'élaborer des protocoles solides de :

- * **Normalisation, pour assurer et faciliter le commerce ;**
- * **Contrôle, pour renforcer les normes ;**
- * **Gestion des produits alimentaires, pour contextualiser les deux points précédents.**

En effet, ces fonctions, qui peuvent également être regroupées en un seul organisme, peuvent aider à gérer l'innocuité des aliments des produits disponibles dans un pays ou une région et assurer la détection précoce d'un problème. **Au cours d'une enquête sur l'incident, un groupe de travail compétent devra être constitué pour communiquer avec tous les intervenants pertinents et déterminer à quel moment de la chaîne d'approvisionnement l'incident s'est produit, évaluer l'étendue des dommages et du risque, déterminer comment l'atténuer et l'empêcher de se produire à nouveau.** Ce groupe de travail devrait avoir accès à divers spécialistes tels que des épidémiologistes ou des toxicologues pour identifier le problème. Selon le niveau de risque d'incident (mineur, majeur ou critique), un niveau supérieur de hiérarchie peut être impliqué. Il est important qu'un protocole comprenant les rôles et responsabilités ainsi que les procédures de communication soient en place, afin de faciliter une action immédiate en cas d'incident alimentaire.

Au Programme alimentaire mondial (PAM), dans le souci de développer un système holistique et intégré de gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (FSQMS), un mémorandum sur la gestion des incidents alimentaires a été mis en œuvre. L'organisation a défini un protocole de gestion clair et a renforcé les compétences techniques de son personnel dans plusieurs régions pour être en mesure de répondre à un incident le cas échéant.

La première étape a été la création de Comités de Gestion des Incidents Alimentaires qui seront activés si besoin, chacun ayant un président et un responsable. Les membres doivent représenter les différents organes concernés, au niveau gouvernemental il peut y avoir des représentants des Ministères de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Industrie, du Commerce, etc.

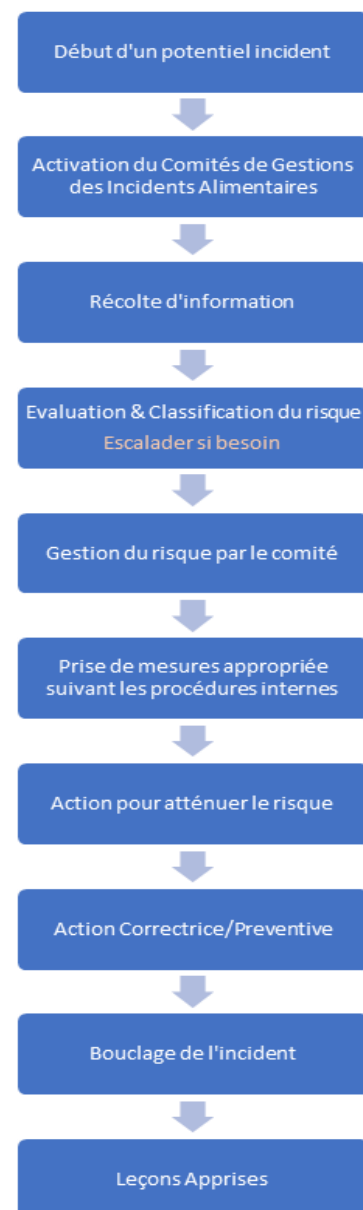
La gestion de l'incident suit un schéma de processus standard tel que représenté dans le schéma 1, qui peut être adapté à tout organisme privé ou public. L'UNICEF, par exemple, applique un processus similaire.

En Afrique de l'Ouest et centrale, alors que de nombreux pays ont mis en place et activé ces comités, nombre d'entre eux sont encore en train d'établir ces systèmes. **Il est important de veiller à ce que le personnel pertinent soit formé et que des mesures nécessaires de renforcement des capacités soient prises pour s'assurer que des mesures appropriées sont mises en œuvre en cas d'incidents.**

L'action du CERFAM est axée sur le renforcement des capacités et a l'ambition de se positionner comme une plaque

tournante régionale bien établie pour faciliter les échanges et la création de partenariats qui permettent aux pays africains d'accéder à l'expertise, aux bonnes pratiques, aux connaissances et à l'assistance technique pour les soutenir dans leurs efforts pour accélérer la mise en œuvre de l'Agenda 2063 de l'UA et de l'ODD 2 des Nations Unies. Avec l'appui de partenaires, le CERFAM a vocation de soutenir le renforcement des capacités nationales de détection des déviations à un stade précoce notamment en mettant à profit l'expertise des laboratoires, mais aussi en proposant des formations innovantes et des stratégies d'apprentissage dans la gestion des incidents alimentaires.

Graphique 1: Diagramme de processus standard pour la gestion des incidents alimentaires



¹ WHO estimates of the global burden of foodborne diseases, 2015

² World Bank: The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Low- and Middle-Income Countries, 2019

³ AU's Side Event on the Africa Food Safety Agency - 3rd AU-EU Agriculture Ministerial Conference, June 2019



Le projet ENVAC favorise le développement des chaînes de valeur du maïs, du soja, du niébé et du riz au Ghana

Enhanced Nutrition and Value Chains in Ghana (ENVAC) est un projet de développement de la chaîne de valeur agricole et nutritionnelle lancé par le Programme Alimentaire Mondial des Nations Unies (PAM) au Ghana et financé par Affaires Mondiales Canada (GAC). Le projet qui a débuté et a une durée de cinq ans (2016-2021), est mis en œuvre dans cinq régions du Ghana.

Pourquoi ce projet et quels sont les problèmes qu'il cherche à résoudre ?

Bien que considéré comme pays à revenu intermédiaire depuis 2011, le Ghana est toujours confronté à des défis persistants et omniprésents en matière de malnutrition, en particulier dans les régions du Nord. Même si des progrès ont été réalisés dans la réduction de la prévalence de l'émaciation et de l'insuffisance pondérale chez les enfants, la prévalence du retard de croissance demeure élevée, en particulier dans les régions septentrionales. Les carences en micronutriments connues sous le nom de « faim invisible » (fer, vitamine A, etc.) sont toujours répandues et résultent bien souvent d'un manque de diversité alimentaire et des maladies infectieuses, entre autres.

L'apport inadéquat en éléments nutritifs est lié à une disponibilité insuffisante d'aliments équilibrés sur le plan nutritionnel au niveau des ménages ou à des pratiques alimentaires inadaptées qui affectent la santé maternelle et infantile. Pour répondre aux besoins de santé et de nutrition des personnes vulnérables telles que les nourrissons et les jeunes enfants, les femmes et les personnes vivant avec le VIH/Sida, il faut adopter des approches intégrées et multi-sectorielles en matière de nutrition et de sécurité alimentaire. Cela comprend la fourniture et la consommation de produits alimentaires nutritifs enrichis accompagnés de campagnes ciblées de communication pour le changement social et du comportement afin de sensibiliser et de promouvoir leur consommation. Cependant, la production locale de produits alimentaires nutritifs est restreinte et leur importation, souvent limitée par le temps et les problèmes logistiques.

Environnement favorable

Le Gouvernement ghanéen a mis en œuvre plusieurs politiques visant à renforcer son soutien aux approches en matière d'agriculture et de développement menées par des entreprises agroalimentaires du secteur privé. En conséquence, plusieurs acteurs du développement international ont contribué à renforcer la capacité des petites organisations d'agriculteurs, à accroître leur production et à renforcer leurs liens avec les marchés. L'initiative ADVANCE I & II (développement agricole et amélioration des chaînes de valeur) de l'USAID et l'initiative d'achats au service du progrès (P4P) du PAM ont toutes été orientées vers la formation des intervenants et la fourniture de ressources techniques et matérielles et la mise à disposition des équipements pour renforcer leur participation en tant qu'acteurs des chaînes de valeur du maïs, du soja, du niébé et du riz au Ghana.

Des efforts ont été faits pour créer un environnement plus propice à la croissance du secteur privé. Cela est particulièrement vrai pour les entreprises impliquées dans la transformation et la fabrication de produits alimentaires nutritifs spécialisés.

Le projet ENVAC vise à renforcer les capacités des transformateurs d'aliments agro-industriels et les liens qui améliorent les opportunités de création de valeur en promouvant les chaînes agroalimentaires.

La clé de cette initiative est le soutien croissant au secteur privé et aux approches axées sur l'agriculture et le développement des entreprises agroalimentaires (secteur privé émergent qui offre des possibilités d'initiatives fondées sur la demande du marché dans la lutte contre la malnutrition, qui peuvent être exploitées pour inciter les petits exploitants agricoles).

Objectifs du projet et piliers spécifiques

ENVAC cherche à atteindre ses objectifs à travers quatre piliers spécifiques :

- 1. Accroître la production locale, améliorer la qualité et l'intégration sur le marché des aliments nutritifs de base ;**
- 2. Améliorer la capacité de transformation locale pour les aliments enrichis et autres aliments nutritifs tels que les farines enrichies/mélangées ;**
- 3. Améliorer l'adoption et l'utilisation de bonnes pratiques nutritionnelles ;**
- 4. Améliorer le contrôle de la qualité, les normes, le suivi et l'évaluation et l'intégration du genre dans toutes les activités du projet.**

Au bout de cette chaîne de valeur, il y aura des produits alimentaires enrichis facilement disponibles et abordables pour contribuer à prévenir le retard de croissance pendant les 1 000 premiers jours en utilisant les approches à base d'aliments. **Le projet cible la couverture de 20 000 femmes enceintes et allaitantes, 20 000 enfants âgés de 6 à 23 mois et 5 000 adolescentes chaque année.**

Comment cela fonctionne ?

Avec un soutien direct et indirect aux organisations agricoles, aux agriculteurs et aux agrégateurs ciblant jusqu'à 10 000 petits agriculteurs et à leurs familles, ENVAC leur permet de produire, de gérer et de mettre à profit des céréales et des légumineuses de qualité. **Les cultures primaires soutenues par le projet sont le maïs, le soja, le niébé et le mil ; la mise en place de pépinières de patates douces à chair d'orange a également été soutenue** pour la promotion de la consommation de cette pomme de terre forte en vitamine A.

Le projet facilite le lien entre les organisations agricoles soutenues par le projet de développement ENVAC et deux entreprises industrielles de transformation d'aliments entièrement ghanéens : Premium Foods Ltd et Yedent Agro Food Processing Company Ltd. Le PAM apporte le savoir-faire technique à travers la formation et le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité et de contrôle de la qualité. En effet, les entreprises ont été soutenues financièrement et techniquement pour l'acquisition et l'installation d'équipements modernes pour produire des produits extrudés de mélange de maïs-soja. De nouvelles usines ont été testées en 2019 et un soutien technique pour la mise en place de systèmes de sécurité alimentaire et de gestion de la qualité basés sur les standards HACCP¹ et GFSI² est toujours en cours. Aujourd'hui,

¹ *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques; Un système qui consiste en une démarche visant à assurer la salubrité des aliments*

² *Global Food Safety Initiative. Initiative Mondiale pour la sécurité alimentaire.*

Yedent et Premium Foods ont des capacités de production élevées et le potentiel de répondre à la demande du marché régional pour *Super Cereal* et *Super Cereal Plus*, aliments nutritifs spécialisés utilisés dans les programmes du PAM.

En fin de compte, cette stratégie de liaison du marché contribue à l'augmentation des revenus des agriculteurs, des commerçants, des transformateurs et d'autres acteurs intervenant le long de la chaîne de valeur agroéconomique. **En outre, cette stratégie contribue à améliorer la sécurité alimentaire, à réduire la pauvreté et à améliorer l'intégration des petits agriculteurs sur le marché au Ghana.**

En plus d'un soutien direct aux organisations agricoles et aux transformateurs, le projet ENVAC contribue également au renforcement des capacités et des ressources des partenaires du PAM dans les secteurs public et privé.

En mobilisant les expertises interne et externe, ENVAC collabore avec des institutions telles que Ghana Standard Authority (GSA), Food Research Institute (FRI), Ghana Food and Drugs Authority (FDA), et des universités. En effet, le projet contribue à l'élaboration et à l'amélioration de protocoles et d'outils relatifs à la technologie alimentaire et en renforce le cadre stratégique.

Où en est le projet aujourd'hui ?

Le Bureau du PAM au Ghana a signé un protocole d'accord avec la FDA pour promouvoir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et soutenir les acteurs de la chaîne de valeur nutritionnelle sur ce thème. L'accord comprend des inspections sur les sites de production et les installations de vente au détail, l'analyse en laboratoire d'échantillons de produits sur le terrain et la formation sur mesure des propriétaires d'ateliers de vente au détail sur la base des résultats des visites précédentes et des suivis post-formation.

Il existe également un solide partenariat avec Partners in Food Solutions (PFS), une organisation indépendante à but non lucratif, qui s'emploie à renforcer la sécurité alimentaire, à améliorer la nutrition et à accroître le développement économique à travers l'Afrique en élargissant la compétitivité du secteur agro-alimentaire. Ce partenariat a permis à Premium Foods d'obtenir la certification HACCP pour son usine actuelle. Aujourd'hui, le projet vise à soutenir la FDA en renforçant sa base logistique pour effectuer une assurance et un suivi de la qualité plus efficaces. Il vise également à formaliser le partenariat et la collaboration avec PFS afin d'augmenter l'efficacité et de réduire les coûts de production des transformateurs industriels soutenus afin d'améliorer leur compétitivité.

« Mme Maria Aba Lovelace-Johnson, point focal ENVAC, nous parle du projet »



Mme Maria Aba Lovelace-Johnson, Chef de la réglementation et chef du Département de l'application des lois alimentaires à l'Agence des produits alimentaires et médicamenteux

1. Pourriez-vous vous présenter et indiquer votre rôle avec le projet ENVAC?

Je suis Maria Aba Lovelace-Johnson, consultante certifiée en systèmes de gestion de la sécurité des aliments et vérificatrice principale certifiée des systèmes de gestion de la sécurité des aliments. Je suis titulaire d'un BSc. (Hons) diplôme en sciences biologiques, d'un Master en technologie alimentaire - assurance qualité et d'une maîtrise en gouvernance et leadership. J'ai suivi un certain nombre de programmes de formation sur la salubrité des aliments, notamment le HACCP et l'analyse des risques pour la salubrité des aliments. Je travaille pour l'Agence des produits alimentaires et médicamenteux (FDA) depuis 1998 et, au cours des vingt-deux dernières années, j'ai gravi les échelons et suis actuellement chef de la réglementation et chef du département de l'application des lois alimentaires à la FDA.

Je représente la FDA sur le projet de développement de la chaîne de valeur agricole (ENVAC) en tant que point focal. Sur ce projet, je suis en charge de l'inspection des installations de fabrication ainsi que celle des points de vente. Je collecte, vérifie et soumet des échantillons de terrain aux laboratoires respectifs pour analyse. J'interprète également des rapports d'analyses de laboratoire sur les produits alimentaires dans le cadre du projet pour m'assurer que les buts et objectifs du projet sont atteints.

2. Quel impact ce projet a-t-il eu jusqu'à présent sur la sécurité alimentaire et la nutrition au Ghana?

Le projet ENVAC se concentre sur la partie nord du pays qui n'a pas reçu suffisamment d'attention sur les questions liées à la nutrition, car la faim et la malnutrition persistent principalement dans cette zone. Une partie du projet consiste à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans le cadre du programme de nutrition du PAM au Ghana, qui a appuyé plus de 24 694 bénéficiaires, principalement des femmes, des enfants et des adolescentes, par le biais d'une aide alimentaire directe consistant de bons en janvier 2020 visant à réduire le retard de croissance et d'autres formes de malnutrition.

Dans le cadre des activités visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, la FDA a inspecté les 38 établissements de vente au détail utilisés pour servir les bénéficiaires du programme de nutrition. Les inspections ont permis d'identifier et de corriger de nombreux problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

Ces inspections et recommandations de la FDA garantissent des aliments nutritifs plus sûrs pour les bénéficiaires directs du projet ENVAC et aussi pour les autres membres de leurs communautés qui s'approvisionnent dans ces établissements de vente au détail et concourent finalement à améliorer la nutrition et la sécurité alimentaire dans ces communautés. Le projet prend en compte le fait que les 1000 premiers jours de la vie, appelés fenêtre d'opportunité critique de la vie de l'enfant, jouent un rôle central dans le développement global tout au long de l'âge adulte. Dans ce contexte, la FDA a travaillé assidûment avec le PAM pour garantir la sécurité, l'efficacité et la qualité des produits en question. L'inspection de routine des fabricants indique que les transformateurs d'aliments dans le cadre du projet sont conformes. La prochaine étape est la formation intensive des détaillants, qui a été suspendu en raison de la pandémie de COVID-19.

3. Envisagez-vous de collaborer avec d'autres FDA en Afrique de l'Ouest et du Centre?

La FDA ayant établi que les installations de fabrication impliquées dans ce projet, sont conformes aux normes de bonnes pratiques de fabrication, peut recommander qu'elles produisent pour approvisionner le reste de l'Afrique de l'Ouest et du Centre. Cela suppose l'organisation d'un programme de formation commun impliquant toutes les FDA en Afrique de l'Ouest et du Centre, où les modalités des inspections sont définies et une liste de contrôle commune élaborée. Une fois cet objectif atteint, un produit fabriqué dans n'importe quel pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre pourra être exporté vers un pays voisin tant qu'il dispose d'une attestation réglementaire et d'un certificat de libre-échange et de fabrication à partir du pays d'origine.

La FDA Ghana, étant l'une des rares agences de réglementation au monde à pratiquer le système d'approbation préalable / autorisation de mise sur le marché, peut collaborer avec d'autres pays en Afrique de l'Ouest et du Centre pour les aider à mettre en place ce système car il s'est révélé être très bénéfique pour le peuple du Ghana.

Partenariat en marche au CERFAM

Le CERFAM et l'ICED misent sur une meilleure gestion des connaissances et des bonnes pratiques pour accélérer les progrès vers les résultats de l'Objectif de Développement Durable n° 2 en Afrique



Le partenariat permettra de mettre en œuvre des activités qui ont un impact sur la sécurité alimentaire, la nutrition et les systèmes alimentaires en Afrique.

Le 14 avril 2020, le Centre d'Excellence régional contre la faim et la malnutrition (CERFAM) et le Centre International pour l'Évaluation et le Développement (ICED) ont signé un protocole d'accord pour ensemble faire progresser la pratique du suivi et de l'évaluation d'impact des politiques et programmes à l'appui d'un développement durable et résilient en Afrique. Le protocole d'accord a été signé par Issa Sanogo, Directeur du CERFAM et David Ameyaw, Directeur Exécutif de l'ICED, un groupe de réflexion international et indépendant, spécialisé dans l'innovation et la recherche en suivi et évaluation pour le développement.

Ce partenariat permettra de promouvoir conjointement la production et la diffusion d'un ensemble solide de bonnes pratiques basées sur des données probantes de recherche et d'innovation en évaluation en Afrique.

A travers l'établissement de ce partenariat, les deux institutions entendent collaborer activement dans des domaines thématiques et d'intérêt mutuel, y compris le développement rural, la gestion des pertes après récolte, la résilience des communautés, la sécurité alimentaire et nutritionnelle, l'alimentation scolaire basée sur les produits locaux. L'objectif étant de renforcer l'efficacité de leurs efforts de développement afin de contribuer de manière efficace et efficiente à la réalisation des Objectifs de Développement Durables et de l'Agenda 2063 de l'Union Africaine, en partenariat avec d'autres acteurs de la recherche, le secteur privé, la société civile, les gouvernements et les institutions interrégionales en Afrique.

Le partenariat entre le CERFAM et l'ICED se focalisera sur la mise en œuvre d'activités dans des domaines d'interventions prioritaires, entre autres : (i) améliorer la production de données probantes et l'aide à la décision basée sur les résultats de la recherche, l'évaluation,

le suivi et l'assistance technique pour appuyer la conception et la mise en œuvre effectives et efficientes des politiques et programmes nationaux ; (ii) évaluer de nouvelles opportunités pour promouvoir et plaider pour le financement des évaluations d'impacts des politiques et programmes contre la faim et la malnutrition ; et (iii) mettre en œuvre conjointement des activités qui impliquent des recherches, des études et des évaluations dans les domaines thématiques qui ont un impact sur la sécurité alimentaire, la nutrition et les systèmes alimentaires en Afrique.

Pour le CERFAM et l'ICED, ce partenariat servira de plateforme pour le plaidoyer, la communication et la mobilisation de ressources humaine, technique et financière afin de renforcer la gestion des connaissances, l'échange et la mise en œuvre des bonnes pratiques dans les domaines de la sécurité alimentaire et la nutrition en Afrique.



L'alimentation scolaire basée sur les produits locaux, ainsi que la sécurité alimentaire et nutritionnelle font partie des domaines thématiques d'intervention du CERFAM et l'ICED.

À propos de la première année du CERFAM, entretien avec Chris Nikoi, directeur régional du Programme alimentaire mondial pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre



Chris Nikoi, Directeur Régional du Programme alimentaire mondial pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre.

1. Qu'est-ce que le Centre régional d'excellence contre la faim et la malnutrition (CERFAM) et pourquoi son travail est-il important?

Le CERFAM est né d'une vision partagée par le Gouvernement de la Côte d'Ivoire et le Programme alimentaire mondial (PAM), de mettre un terme à la faim et de lutter contre la malnutrition en Afrique de l'Ouest et du Centre et à travers le continent africain dans son ensemble. Pour ce faire, le CERFAM, en tant que centre d'excellence, sert de plateforme pour partager des solutions durables contre la faim sur le continent et au-delà, d'une manière qui renforce le leadership et l'appropriation des pays en développement pour faire avancer ces solutions. La vision du CERFAM est de créer des partenariats au-delà des frontières traditionnelles et de soutenir le développement de solutions adaptées aux contextes et aux réalités locales.

2. Un an après son lancement, quelles ont été les principales réalisations du CERFAM?

En peu de temps, le CERFAM a pu mettre en place une structure fonctionnelle et poursuivre un engagement actif et tisser des partenariats dans la lutte contre la faim et la malnutrition, conformément à la vision de l'Agenda 2063 pour l'Afrique et de l'Agenda 2030 universel pour le développement durable. En tant que membre du Bureau régional du PAM pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre et bénéficiant du soutien considérable de la Côte d'Ivoire et d'un éventail de dirigeants et d'institutions à travers le continent africain et

au-delà, le CERFAM a pu s'appuyer sur les connaissances et expertises disponibles au sein du PAM et à travers un certain nombre de partenaires pour soutenir les efforts pour des solutions créatives locales contre la faim. Par exemple, le CERFAM a organisé un certain nombre d'événements d'échange de connaissances pour les gouvernements, y compris deux ateliers de haut niveau: l'un pour s'accorder sur l'utilisation optimale des feuilles de route nationales pour la faim zéro, et l'autre sur la problématique de la gestion des pertes après récolte. Chacun a réuni plus de 60 experts et responsables gouvernementaux de plus de 12 pays en Afrique et ailleurs, qui se sont attelés à identifier et recommander les meilleures pratiques, puis développer un site Web et une plateforme d'échange de connaissances. A travers la mise en place de plans nationaux clairs pour mettre fin à la faim et à la malnutrition et le partage des connaissances essentielles sur la manière de s'y prendre, les pouvoirs publics sont en mesure de proposer ces solutions de manière claire et structurée. L'équipe du CERFAM a également soutenu des missions d'appui technique à la coopération Sud-Sud, par exemple en République du Congo, une mission multi-sectorielle a réuni des experts de la Côte d'Ivoire et du Bénin pour étudier les moyens d'améliorer la chaîne de valeur du manioc. Il s'agit d'un aliment de base essentiel en République du Congo et dans de nombreux pays africains et, une utilisation plus effective et efficiente de ce produit de base peut apporter de nombreux avantages tant pour les producteurs que pour les consommateurs.



3. Quels sont les principaux défis rencontrés dans les efforts pour parvenir à une faim zéro et comment le CERFAM peut-il y contribuer à moyen et long terme?

2020 marque le début de la Décennie d'action pour atteindre les objectifs de développement durable à l'horizon 2030. Cependant, l'impact de la pandémie COVID-19 et ses conséquences socioéconomiques importantes auront des retombées négatives entraînant la perte de gains de développement importants réalisés par les pays en Afrique, pays déjà confrontés à des niveaux élevés de pauvreté, d'insécurité alimentaire et de malnutrition. Nous constatons déjà certaines des conséquences socioéconomiques qui affectent le prix des produits de base, l'accès aux marchés et les moyens de subsistance des populations. L'Afrique a fait face à de nombreuses crises de par le passé et a fait preuve d'une résilience remarquable. S'appuyer sur ces enseignements sera essentiel pour la crise actuelle.

En tant que Centre de référence qui permet la capture et la diffusion des bonnes pratiques et apprentissages entre les pays pour soutenir la recherche de solutions contre la faim, le CERFAM a un rôle essentiel à jouer en puisant à la fois dans le corpus de connaissances du PAM et dans celui des pays, partenaires et institutions du continent sur les meilleures voies et moyens pour atténuer les défis à la sécurité alimentaire et à la nutrition que les impacts socio-économiques de la pandémie mondiale entraîneront. Le CERFAM a un rôle clé à jouer en agissant en tant que plateforme de rencontre avec les gouvernements et les partenaires de développement pour promouvoir les échanges et rechercher les solutions locales les plus appropriées, efficaces et durables contre la faim.

Interview réalisée avec la collaboration du Bureau Régional de Dakar.

PRÉVENTION DU COVID-19

Le virus du COVID-19 se transmet par contact direct avec les gouttelettes respiratoires produites par une personne infectée (lorsqu'elle tousse ou éternue) et au contact de surfaces contaminées par le virus. Ci-dessous des instructions à suivre pour éviter l'infection, prendre soin de notre santé et protéger les autres :



Lavez-vous les mains à l'eau et au savon ou utilisez une solution à base d'alcool avant de porter un masque



Couvrez-vous la bouche et le nez avec le masque et assurez-vous qu'il n'y a pas d'espace entre votre visage et le masque



Évitez de toucher le masque lorsque vous l'utilisez



Remplacez le masque dès qu'il est humide



Jetez-le immédiatement après utilisation, puis lavez-vous les mains

De bonnes pratiques contre la faim et la malnutrition en devenir

En Côte d'Ivoire, un projet d'agriculture sensible à la nutrition du PAM a permis à près de 400 petits producteurs de réduire les pertes après récolte et d'augmenter leurs revenus grâce à l'utilisation des technologies innovantes et adaptée à leurs contextes



Les femmes du groupement de KATANA de Sohoun, bénéficiaires du projet «Promotion de l'agriculture sensible à la nutrition en appui aux groupements féminins dans les régions du Poro et de la Bagoué en Côte d'Ivoire»

La situation des pertes après récoltes en Côte d'Ivoire

Environ 30 à 40% des productions végétales se perdent après les récoltes du fait de la méconnaissance ou mauvaise utilisation des techniques de gestion post-récoltes et de capacité de stockage pouvant minimiser ces pertes. Selon les études menées par l'Institut international de recherche sur le riz (IRRI), 3 à 20% des pertes après la récolte est associée à des problèmes de stockage. Pour faire face à cette problématique, le Programme alimentaire mondial (PAM), en collaboration avec le Ministère ivoirien de l'Agriculture et du développement rural (MINADER), avec des ONGs locales, ont décidé d'œuvrer ensemble pour une prise en charge des productions après la récolte afin de réduire les pertes quantitatives et l'exposition à des toxines dangereuses pour la santé dans les régions du Poro, du Tchologo et de la Bagoué, à travers un projet d'approche intégrée basée sur la maîtrise et l'adoption des bonnes pratiques.

Un projet intégré du PAM favorisant la réduction des pertes après récolte

Le PAM appuie des petits producteurs, principalement féminins, en Côte d'Ivoire depuis 2017. Les objectifs de l'assistance du PAM étant : (i) **d'améliorer et diversifier les régimes alimentaires**, (ii) de **promouvoir les bonnes pratiques de nutrition, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments**, ainsi que (iii) **d'augmenter les revenus des petits producteurs**.

“Cette approche avec les groupements de femmes et de jeunes est une réponse à la nécessité de réduire les pertes post-récoltes et améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des communautés rurales”

L'assistance du PAM en matière de gestion post-récoltes a été accordée à environ 400 exploitants agricoles, sur 1045 au total, et composés d'environ 80% de femmes et 20% de jeunes dans dix localités sélectionnées au Nord du pays (Korhogo).

Le PAM a ainsi introduit des initiatives de réduction des pertes post-récoltes du maïs, du haricot, de l'arachide et du riz. Des mesures d'accompagnement des petits producteurs dans la construction d'infrastructures, la fourniture des matériels et équipements et la fourniture des outils pour la transformation et la conservation ont jalonné la mise en œuvre du projet.



Grâce aux séchoirs solaires et au renforcement des capacités reçues, les bénéficiaires proposent des produits maraichers séchés de meilleure qualité.

L'utilisation de technologies innovantes et adaptées au contexte rural

Le sac hermétique

Les responsables et les membres des groupements sélectionnés, ont été formés et sensibilisés par AGROTECH, une structure privée, sur des technologies de stockage ultra hermétique par atmosphère modifiée. Le sac hermétique s'avère être en effet une solution optimale qui reproduit les conditions d'un stockage hermétique à l'aide d'un triple ensachage. Ses avantages sont : aucun traitement insecticide n'est requis au moment du conditionnement, il est simple d'utilisation, rapide, rentable et efficace lorsqu'il est bien utilisé, peut être réutilisé et s'adapte au stockage de petites et grandes quantités de maïs, le riz, le niébé et d'arachide.

Les constats sur le terrain attestent que cette expérience est une opportunité pour la lutte contre les pertes post-récoltes en permettant une plus grande maîtrise de la quantité et de la qualité des produits conservés. Ainsi, après 80 jours de conservation et d'expérimentation, les bénéficiaires ont obtenu des sacs de type PICS et des sacs grain pro pour stocker des vivres dont du maïs et du riz, ne présentant aucune avarie.

Les séchoirs, moulins et décortiqueuses

Le projet a fourni 6 séchoirs solaires pour le séchage des aliments et installé 10 moulins/décortiqueuses pour la transformation des produits vivriers. Grâce à ces outils et au renforcement des capacités reçues, les bénéficiaires proposent désormais des produits maraichers séchés de meilleure qualité, notamment les piments séchés, la poudre de Soumara (grains de néré transformés) et de gombo séché ; les groupements ont également appris à transformer du riz étuvé grâce aux étuveuses artisanales et à transformer l'arachide en des huiles et pâtes, en se servant des équipements et accessoires modernes. D'autres aspects ont également été maîtrisés, notamment une amélioration de l'accès à la connaissance et au savoir-faire, la capacité de prolonger la conservation des produits alimentaires, la capacité à disposer de surplus de produits alimentaires pouvant être vendus au moment opportun pour augmenter leurs revenus et subvenir à leurs besoins.



Une vue de la décortiqueuse et du moulin permettant aux bénéficiaires de transformer et mieux conserver les produits alimentaires.

Qu'en pensent les bénéficiaires du projet et des technologies ?

« J'ai suivi la formation sur l'utilisation des sacs hermétiques, une expérience inédite. Depuis toujours, je conserve mes productions dans des sacs gardés dans mes greniers, comme nos parents ont toujours fait. Mais les pertes sont énormes au bout de quelques mois seulement. Toutes les initiatives pour éradiquer ces pertes sont restées vaines. Pendant la formation, nous avons bénéficié d'une démonstration : il y avait un sac ordinaire et un autre hermétique dans lesquels des arachides y étaient conservés depuis trois mois. La différence était nette, le résultat avec le sac hermétique était digne d'un miracle. C'est avec amertume et tristesse que je mesure l'énormité des pertes enregistrées depuis notre enfance. Aujourd'hui, le groupement a conscience que préserver la qualité des produits entraîne une meilleure consommation, mais surtout de bons acheteurs. A mes yeux, cet appui du PAM est celui qui m'a été le plus bénéfique depuis le début du projet » Propos de Soro Mahoua, secrétaire du groupement KATANA de Sohoun, nord de la Côte d'Ivoire.

« Grâce aux techniques apprises avec le PAM, nous avons récolté des grandes quantités de produits maraichers. Une partie des produits que nous récoltons sert à nourrir nos enfants à la maison ; l'autre partie est acheminée vers la cantine scolaire de l'école primaire, et la troisième partie est destinée à la vente; ce qui nous permet d'augmenter nos revenus et de diversifier l'alimentation des enfants », témoigne Soro Siata, secrétaire de coopérative.





L'Unité a facilité l'assistance technique et le renforcement de capacités par des experts venus de la Côte d'Ivoire et du Bénin à l'intention des agriculteurs du Congo Brazzaville dans le développement de la chaîne de valeur du manioc à travers des technologies et techniques innovantes.

Composition de l'Unité

La structure organisationnelle du CERFAM comprend deux unités programmatiques principales, à savoir «**la planification stratégique, la conception des programmes et le partenariat**» et «**l'unité de gestion des opérations**». L'unité de gestion des opérations supervise la mise en œuvre de la recherche et de l'assistance technique. L'unité est dirigée par le Dr Christiani Buani, qui a travaillé avec le Centre d'excellence du Programme alimentaire mondial au Brésil, avant de rejoindre le CERFAM. L'unité comprend M. Pierre Tahe et M. Chun-Kit Steven Li. L'unité bénéficie également du soutien de Mme Levke Rickmers du PAM au Tchad, pour un échange de personnel de trois mois.

Principaux domaines d'intervention

Les domaines programmatiques ciblés par l'Unité de gestion des opérations comprennent, entre autres, l'alimentation scolaire basée sur les achats locaux, la gestion post-récolte et le développement rural, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, la résilience des communautés, les interventions nutritionnelles multisectorielles, la programmation sensible à la nutrition et la coordination et la collaboration institutionnelles.

L'unité est également en charge de la gestion des connaissances. Cela inclut l'identification, la documentation et la diffusion des bonnes pratiques, la mobilisation de l'expertise pour la mise à l'échelle de ces bonnes pratiques, fourniture d'assistance technique, le soutien consultatif sur la

mise en œuvre des politiques et des programmes, les activités de renforcement des capacités, en particulier dans le cadre de la coopération Sud-Sud. Grâce à la coopération Sud-Sud, l'unité répond à la demande avec les meilleures connaissances et expertises disponibles.

Comprendre la gestion des connaissances et les bonnes pratiques

La gestion des connaissances est un élément clé pour l'apprentissage et le partage de la recherche factuelle afin d'informer les décideurs sur la conception et la mise en œuvre de politiques et de programmes publics plus efficaces. L'objectif est de rendre accessibles les technologies et les bonnes pratiques pour soutenir la documentation des « Solutions Africaines », adaptées au contexte et aux besoins.

Les bonnes pratiques font référence aux interventions, pratiques commerciales, processus ou méthodologies qui ont un impact prouvé ou potentiel sur l'insécurité alimentaire ou la malnutrition.

L'accent est mis sur les bonnes pratiques qui sont simples, pertinentes, rentables, adaptables, impactantes, reproductibles et évolutives avec un réel potentiel pour provoquer les transformations nécessaires pour informer les solutions locales et durables contre la faim et la malnutrition.

Lorsqu'elles sont établies sur une base factuelle solide, les bonnes pratiques constituent des puissants moyens pour faciliter le partage d'expérience, d'expertise, de connaissances et de savoir-faire.

Pour faciliter l'identification, la documentation et la diffusion des bonnes pratiques, le CERFAM a compilé un guide des bonnes pratiques, qui est le résultat d'un examen approfondi, d'une analyse et de consultations d'experts.

Le guide a également servi de base à la mise en place d'une plateforme d'échange de connaissances (KEP), qui sera bientôt en ligne à cet effet. Le KEP soutiendra la diffusion des bonnes pratiques au-delà des études et de la publication sur étagères et contribuera à améliorer les engagements concrets et à transformer les «connaissances» en actions concrètes.

Dotée de cette expertise et de ces outils, l'Unité de gestion des opérations s'associe à d'autres unités pour accomplir la mission et la vision du CERFAM, faire progresser les progrès vers l'élimination de la faim et de la malnutrition conformément à l'Agenda 2063 de l'Union africaine et à l'Agenda 2030 des Nations Unies.

Quelques activités menées par l'Unité de gestion des opérations du CERFAM



Organisation d'une mission d'assistance technique au Congo Brazzaville en novembre et décembre 2019, pour l'amélioration de la chaîne de valeur du manioc. Cette mission, impliquant des experts venus de la Côte d'Ivoire et du Bénin, a permis aux bénéficiaires de fabriquer des équipements et de transformer du manioc en produits diversifiés tels que l'attiéké et le gari. C'est une illustration concrète de la facilitation d'assistance technique à travers des technologies et techniques innovantes. Sept machines ont été fabriquées et la ligne de production améliorée, ce qui a renforcé la compétitivité de ces agriculteurs en termes de productivité et de qualité.



Organisation en novembre 2019 d'un atelier sur la gestion et la réduction des pertes post-récoltes grâce à une technologie innovante, invitant des représentants de différents secteurs basés en Afrique et en Chine pour partager leurs bonnes pratiques et innovations avec d'autres participants. Tous se sont accordés sur le rôle essentiel de la coopération Sud-Sud pour fournir des opportunités de partenariats et d'alliances stratégiques.

L'équipe de l'Unité des Opérations et Management



Christiani BUANI a rejoint le CERFAM en tant que responsable de l'unité de gestion des opérations, le 1^{er} mai 2019. Elle est titulaire d'un doctorat en droit international de l'Université UniCEUB de Brasilia et d'un master en droit des relations internationales à l'Université Paris II. Christiani a travaillé pour le Programme alimentaire mondial en tant que responsable des politiques de programme plus de 9 ans dans des initiatives zéro faim, alimentation scolaire, sécurité alimentaire et nutritionnelle, coopération sud-sud et renforcement des capacités. Elle a appuyé la mise en place du Centre d'excellence du Brésil contre la faim.



Pierre TAHE a rejoint le CERFAM en tant qu'administrateur national de la politique et des programmes le 1er novembre 2019. Il a plus de 15 ans d'expérience nationale et internationale, dans la mise en œuvre du programme humanitaire et des activités politiques du PAM. Pierre est titulaire d'un Master en Gestion de Projet de l'Institut Privé de Technologies Appliquées du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation en République du Niger et d'un Master en Administration Publique de l'École Nationale d'Administration (ENA) de Côte d'Ivoire.



Steven Chun-Kit Li a rejoint le CERFAM en tant que spécialiste en Gestion des Connaissances le 1er juillet 2019. Avant de rejoindre le CERFAM, Steven a travaillé au Consulat général de France à Hong Kong en tant que chargé de communication. Steven a effectué des stages dans le secteur du développement avec la GIZ en Chine et l'ONUDI au Mali. Steven est titulaire d'une licence en études européennes de l'Université Sorbonne Nouvelle Paris 3 en France.



Levke RICKMERS a rejoint le CERFAM le 1er avril 2020 dans le cadre d'un échange de trois mois pour le compte du bureau du PAM au Tchad où elle travaille en tant que chargée de programme. Au cours de son séjour au CERFAM, elle se concentrera sur la méthodologie de capitalisation des bonnes pratiques et son application au contexte du Tchad, en particulier pour les activités d'alimentation scolaire basée sur les produits locaux et la réponse à la saison de soudure. Levke détient une spécialisation en nutrition dans les situations d'urgence de l'Université Tufts ainsi qu'une maîtrise en études du développement de l'Institut universitaire de Genève, Suisse.



"Bien se laver les mains, plusieurs fois par jour avec du savon et de l'eau, pendant 30 secondes, est un des gestes barrières à adopter pour éviter le COVID-19 et minimiser le risque d'être contaminé".

CENTRE D'EXCELLENCE RÉGIONAL CONTRE LA FAIM ET LA MALNUTRITION

Cocody Ambassades, Angle Blvd Hassane II, Rue des Bougainvilliers, Lot 20

01 BP 1747 Abidjan 01 • Côte d'Ivoire

Tél: (+ 225) 22 54 85 85

<http://www.wfp.org>

Suivez-nous sur Twitter: [@WFP_CERFAM](https://twitter.com/WFP_CERFAM)