



Stratégie de capitalisation

Projet de **S**écurité **A**limentaire et
Renforcement de la **R**ésilience

ProSAR

À son titre d'entreprise fédérale, la GIZ aide le gouvernement fédéral allemand à concrétiser ses objectifs en matière de coopération internationale pour le développement durable.

Publiée par:
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sièges de la société
Bonn et Eschborn, Allemagne

Projet ProSAR/GIZ Bénin

08 B.P. 1132 Tri Postal
Arrondissement Natitingou 1
Quartier Tchirimina
Tel : +229 - 23 82 03 44/ 21 31 86 64
M : +229 - 67 91 63 92

Responsable : Alain Rousseau

Rédaction : **Ogouvidé Médard Attoukou** avec la contribution de l'équipe du projet ProSAR

Crédits photos/sources : ©GIZ ProSAR
Page de garde, P.2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 17, 19, 20, 22, 23, 25,
26, 27, 28, 30 : GIZ/ProSAR ;

Conception/Maquette :
Cap Bénin, Cotonou (Bénin)

Impression : N.N.

Version : Mars 2023



Table des Matières

Carte ID du projet	04
Contexte du projet	06
Processus d'implémentation du projet	10
Impact et apprentissage du projet	12
Innovations et reproductibilité (acquis-phares)	18
Références	32

Liste des abréviations

ACD	Agents Communaux de Développement
AGVSA	Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire
AMSANA	Appui Multisectorielle à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans l'Atacora
CCC-SAN	Cadre de Concertation Communal
CD-SAN	Cadre de Concertation Départemental de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle
CNA	Centres Nutritionnels Ambulatoires
CNT	Centres Nutritionnels Thérapeutiques
CPS	Centres de Promotion Sociale
FAP	Femmes en âge de procréer
IDDS	Individual Dietary Diversity Score
MAD	Minimum Acceptable Diet
PAI	Plan annuelle d'Investissement
PDC	Plan de Développement Communal
ProSAR	Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience
RC	Relais Communautaires
SAN	Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle
SDE	Services Déconcentrés de l'État
SISAN	Score d'Intégration de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle
SP-CAN	Secrétariat Permanent du Conseil National de l'Alimentation et de la Nutrition
WASH	Water, Sanitation and Hygiene

Carte d'identité du projet

Le Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR) est l'un des composants pays du programme global « Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience » faisant partie de l'Initiative Spéciale « UN SEUL MONDE sans faim » (SEWoH) du Ministère Fédéral Allemand de la Coopération Économique et du Développement (BMZ). Le groupe cible du projet sont les femmes en âge de procréer (15-49 ans) (FAP) et les enfants en bas âge (6-23 mois) des communes de Natitingou, Boukombé, Toucountouna, Tanguiéta, Kérou, Kouandé et Péhounco du département de l'Atacora.

Projet Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)

Commettant: Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ)

Zone d'intervention: Atacora, Bénin

Organismes de tutelle: Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP)

Groupes Cibles: 30 000 Femmes en âge de procréer (FAP), 10.000 enfants de 6 à 23 mois

Durée d'exécution: 01.02.2015 – 31.12.2023

Objectif

La situation alimentaire des personnes vulnérables à l'insécurité alimentaire, en particulier les femmes en âge de procréer et des enfants en bas âge, dans les communes aidées par le projet dans le département de l'Atacora, s'est améliorée.

Les objectifs spécifiques sont liés aux trois champs d'action qui interagissent entre eux : A/Sensibilisation des FAP sur la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SAN), B/Renforcement de capacités des Services Déconcentrés de l'État (SDE), C/Appui au niveau National.

Budget: 13.850.000 Euros

1. Contexte du projet

Au Bénin, une grande partie de la population, en particulier dans les zones rurales, est confrontée à l'insécurité alimentaire. Malgré la disponibilité des denrées alimentaires et l'accès aux produits agricoles, la consommation des aliments dans les ménages n'est pas assez diversifiée. De nombreux ménages ne consomment que quelques groupes d'aliments. Dans le département de l'Atacora, seul un quart des enfants de moins de deux ans, bénéficie d'une alimentation optimale, mesurée par l'indicateur standard internationalement reconnu pour apprécier la diversité de l'alimentation dont bénéficient les enfants (Minimum Acceptable Diet, MAD). Les enquêtes nationales et les analyses de vulnérabilité (Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire, AGVSA 2017) classent encore 9,6 % des ménages en situation de grande vulnérabilité alimentaire à l'échelle nationale. Une version plus orientée sur les systèmes Alimentaires et la nutrition a été réalisée en 2022 avec des résultats préliminaires officieux qui montrent une stagnation voire une aggravation de la situation dans certains coins du pays.

La région Nord-Ouest étant la plus touchée et le département de l'Atacora présente l'un des taux les plus élevés (24 %). Les programmes nationaux de réduction de la faim et de la pauvreté au Bénin se sont, jusqu'à présent, plus concentrés sur la promotion de la production agricole, en mettant au second plan les habitudes de consommation des groupes particulièrement vulnérables au sein de la population. Les analyses et études actuelles montrent que la situation nutritionnelle des femmes et des enfants à bas âge, constitue encore une préoccupation au niveau des ménages. Les ménages ruraux sont deux fois plus touchés que les ménages urbains. Les femmes sont souvent responsables de l'entretien du ménage et de la famille, mais elles n'ont cependant qu'un accès limité aux ressources de production, telles que les terres agricoles fertiles, le bétail, les crédits et les services (p. ex. conseils agricoles, adhésion à des coopératives).



Quand aux hommes, ils décident pour la plupart de l'utilisation des revenus du ménage. Outre la disponibilité et l'accès aux ressources alimentaires, la composition des repas reste insuffisante. Dans le contexte de la situation décrite, l'objectif du Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR), est d'améliorer la situation nutritionnelle des personnes vulnérables à la malnutrition, en particulier les femmes en âge de procréer (15-49 ans) et les jeunes enfants (6-23 mois). Sept (7) des neuf (9) communes de l'Atacora, constituent la zone d'intervention du projet.



De manière générale, le ProSAR a été conçu sur base d'une approche systémique en promouvant les collaborations et synergies aux niveaux micro, meso et macro. Avec le Ministère de l'Agriculture, de l'élevage et de la Pêche (MAEP) comme ministère de tutelle et le Secrétariat Permanent du Conseil National de l'Alimentation et de la Nutrition (SP-CAN) pour partenaire opérationnel, le ProSAR travaille aussi étroitement avec le Ministère de la Santé (MS), le Ministère des Affaires Sociales et de la Microfinance (MASM) et les autorités préfectorales de l'Atacora, les Services Déconcentrés de l'Etat (SDE), les Mairies des 7 communes d'intervention, la société civile et les Partenaires Techniques et Financiers (PTF)

Ci-après est présentée la mise en oeuvre du projet de 2016 à 2023 et ses principaux acquis à léguer aux partenaires..



2. Processus d'implémentation du projet

Les interventions du projet, s'articulent principalement autour de deux des quatre dimensions du concept de Sécurité Alimentaire de la FAO que sont la disponibilité alimentaire et l'utilisation. L'approche méthodologique du projet a été développée sous forme de cascade au niveau micro. Les connaissances, les informations et la sensibilisation sur la nutrition sont d'abord transmises par les Agents Communaux de Développement (ACD) et des animateurs des organisations partenaires (Croix Rouge Bénin et BUPDOS ONG), aux Relais Communautaires (RC) qui en retour, forment et instruisent les volontaires au niveau des villages pour atteindre les femmes en âge de procréer (FAP). Grâce à cette approche, plus de 32.000 FAPs ont été formées et suivies entre autres sur les bonnes pratiques alimentaires, nutritionnelles et hygiéniques, la promotion des jardins de case, des plantes à haute valeur nutritives et des produits agricoles riches en éléments nutritifs.



Cette approche permet une collaboration intensive avec le groupe cible, adaptée à son niveau d'apprentissage, et augmente de manière significative la probabilité d'un changement de comportement. Les activités de sensibilisation de l'ensemble de la population et des personnes influentes au sein de la société constituent un élément d'accompagnement important et transversal pour l'adoption des bonnes pratiques. Pour ce faire, des canaux de diffusion à grande échelle tels que les émissions de radios communautaires ont été utilisées.



Au niveau méso, l'appui s'est centré sur le renforcement de compétences en matière de SAN des Centres de Promotion Sociale (CPS), des Services du Développement Local et de la Planification (SDLP), des Points Focaux nutrition des Mairies et de la Préfecture que l'on nomme génériquement Services Déconcentrés de l'Etat (SDE). De plus, un appui en matériel a été fourni aux CPS, et à certains Centre de Santé, Centre Nutritionnel Ambulatoire (CNA) et Centre Nutritionnel Thérapeutique (CNT) pour les démonstrations culinaires et les dépistages.



En plus, du point de vue de la gouvernance locale, à un renforcement de capacités des organes de coordination communale et départementale, s'est ajouté le développement du Score d'Intégration de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SISAN) pour l'appréciation des actions SAN dans le Plan Annuel d'Investissement (PAI) et le Plan de Développement Communal (PDC) des communes de l'Atacora et de la Donga.

Au niveau macro, le ProSAR a apporté un appui stratégique et organisationnel à l'organe opérationnel du Conseil de l'Alimentation et la Nutrition (le Secrétariat Permanent du CAN), pour mieux jouer son rôle de coordination multisectorielle de la nutrition au Bénin. Parallèlement, les données locales collectées par le projet sont valorisées par le SP-CAN dans le système national de suivi et utilisées dans d'autres régions du pays.

Grâce à son approche multisectorielle et sa connaissance des enjeux locaux, le projet a contribué à une meilleure maîtrise des facteurs de persistance de la malnutrition dans le pays.



3. Impact et apprentissage du projet

► Effet du projet

Des enquêtes intermédiaires régulières ont permis de suivre les changements de comportement induits dans le groupe cible sur la nutrition, l'hygiène et la santé.

Depuis 2021, les enquêtes ont montré une différence significative entre le groupe cible du projet et un groupe témoin. La sécurité alimentaire pour les ménages encadrés a également connu une amélioration par rapport à la situation observée les années précédentes.

On note par exemple que:

- Les femmes ayant un jardin de case ont une alimentation meilleure et plus diversifiée que les autres;
- La participation aux autres activités du projet telles que les démonstrations culinaires ou la promotion des patates douces à chair orange et des plantes à feuilles vertes a aussi amélioré la qualité de l'alimentation du ménage.

Au niveau de la mise en oeuvre, l'approche cascade, permettant de faire participer un plus grand nombre aux activités, a montré son efficacité dans la transmission des connaissances, les thèmes de l'alimentation, de l'hygiène et de la santé.

Ces expériences ont été capitalisées dans trois films documentaires accessibles sur Youtube.
(<https://youtube.com/watch?v=3iFf79w...>)



✓ Bonne pratique/témoignage

La commune de Toucountouna se trouve au sud-ouest du département de l'Atacora. Elle comptait une population totale d'environ 47.934 habitants dont 24.506 femmes en 2020 (RGPH-4). Accompagnés par BUPDOS ONG, 8.766 femmes ont participé à des sensibilisations à domicile et 1.335 personnes ont installé un jardin de case. Le ProSAR, ayant mis à la disposition de toutes les femmes du projet un kg de haricots Mungo communément appelé lentilles vertes ou Mungbeans, a permis d'avoir un effet positif sur la situation nutritionnelle des femmes et les semences sont gérées de manière durable, comme le montrent leurs témoignages.

Une femme dans le village Tectibayaou constate : « Les lentilles vertes ont l'avantage qu'elles poussent aussi sur la terre pauvre et les racines restaurent le sol. Lors de la récolte, j'ai réservé deux kilos pour pouvoir les ressemer et j'en ai partagé avec les voisines. Au fur et à mesure qu'on récolte, on mange les lentilles vertes et on donne une partie à la cantine scolaire. »

► Cours de démonstration Culinaire sur la plateforme atingi

Grâce aux activités du ProSAR, les acteurs des SDE ont amélioré leurs connaissances en matière de nutrition adéquate et peuvent transmettre de manière plus compétente au groupe cible. En effet, des séances pratiques de préparation des mets locaux sont organisés pour permettre au ménage et ce, à travers les femmes en âge de procréer, d'avoir les aptitudes, connaissances et compétences nécessaires pour garantir une bonne valorisation des aliments disponible dans leur environnement. Les Centres de Promotion Sociales (CPS) et les formations sanitaires (CNA et CNT) organisent déjà des activités telles que les démonstrations culinaires et les activités de sensibilisation des mères enceintes et allaitantes. Le renforcement des capacités des SDE doit se poursuivre afin que ces structures intègrent la nutrition au cœur de leurs activités au terme du projet. Le grand défi du travail avec les SDE, était la mutation récurrente du personnel et, par conséquent, une perte de connaissances dans les structures. Dans ce contexte, il est important de travailler sur la manière dont les connaissances peuvent être sauvegardées et transmises au groupe cible. Pour mieux diffuser ces connaissances, le ProSAR, en synergie avec le projet Atingi4ag (plateforme de mise en ligne des formations de la GIZ Bénin), a digitalisé et mis en ligne un cours dénommé « démonstration culinaire dans les zones rurales ». Cette plateforme, en accès libre, peut être consultée via le lien <https://online.atingi.org/enrol/index.php?id=2894>. Atingi est un espace numérique « moodle » mis en place par la GIZ qui est gratuit et accessible à tous via internet. Pour garantir son utilisation efficace et pérenne, tous les agents clés des secteurs de santé, de l'agriculture, des affaires sociales, de la mairie et de la préfecture ont été formés.



Le projet a mis en place une page web de base de données de suivi et de gestion des informations, « ProSAR Data ». Elle regroupe toutes les données chiffrées et géoréférencées du suivi de terrain et des données des différentes enquêtes du projet. Cette base de données comprend : la liste des 272 villages d'interventions par arrondissement et par commune, la base de données de plus de 3 300 intermédiaires (relais communautaires et volontaires) par village et par commune, les données de formations et de sensibilisation du nombre d'enfants dépistés par village, la base des matériels octroyés aux partenaires sur la période de 2016 à 2022, les documents et les bases de données des différentes enquêtes (enquête de base et à mi-parcours, enquête output...) disponible pour téléchargement. Elle est hébergée dans un serveur virtuel (Cloud), accessible en ligne, et transférable aux partenaires à la fin du projet.

✓ Bonne pratique/témoignage

La commune de Péhunco se trouve à l'est du département de l'Atacora et compte environ 95.000 habitants, dont 47.000 femmes, parmi lesquelles 11.252 en âge de procréer (2020). En collaboration avec le CPS et les animateurs de nos organisations partenaires BUPDOS ONG et Croix Rouge Bénin, les ACD du projet y organisent 28 démonstrations culinaires par mois. Pour ce faire, ils travaillent avec deux groupements de femmes qui produisent le beurre de karité, des noix de cajou, l'huile de neem et de baobab et la farine enrichie. Ces groupements font circuler les informations sur les démonstrations culinaires, ce qui motive d'autres femmes y inclus des jeunes filles mères à y participer. Chaque mois, un autre met est cuisiné - en septembre c'est le ragout d'igname, un plat bien connu par les femmes. Toutefois, lors de la démonstration culinaire, elles apprennent comment l'améliorer pour le rendre plus nutritif en ajoutant des Plantes Alimentaires Pluriannuelle (PAPA) et autres condiments comme les petits poissons.

► Coordination de la SAN dans l'Atacora

Au niveau communal et départemental, le projet a soutenu les plateformes de la sécurité alimentaire et nutritionnelle dont le Cadre de Concertation Départemental de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (CD-SAN) ainsi que les Cadres de Concertation Communales SAN (CCC-SAN) mis en place dans les communes d'interventions du projet. Malgré l'insuffisance de ressources au niveau des communes, le projet a réussi à renforcer leurs membres et à organiser des réunions régulières et périodiques.

Le Cadre Départemental de coordination de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition de l'Atacora (CDSAN-Atacora) continue de fonctionner.

Au niveau national, le projet appuie le CAN et le SP/CAN dans son rôle de coordination. Ainsi, le SP/CAN a été appuyé pour la réalisation d'une cartographie de toutes les interventions en matière de sécurité alimentaire, l'élaboration d'une politique nationale de sécurité alimentaire et l'identification des éléments à coordonner pour la mise en œuvre du Cadre Commun de Résultats.

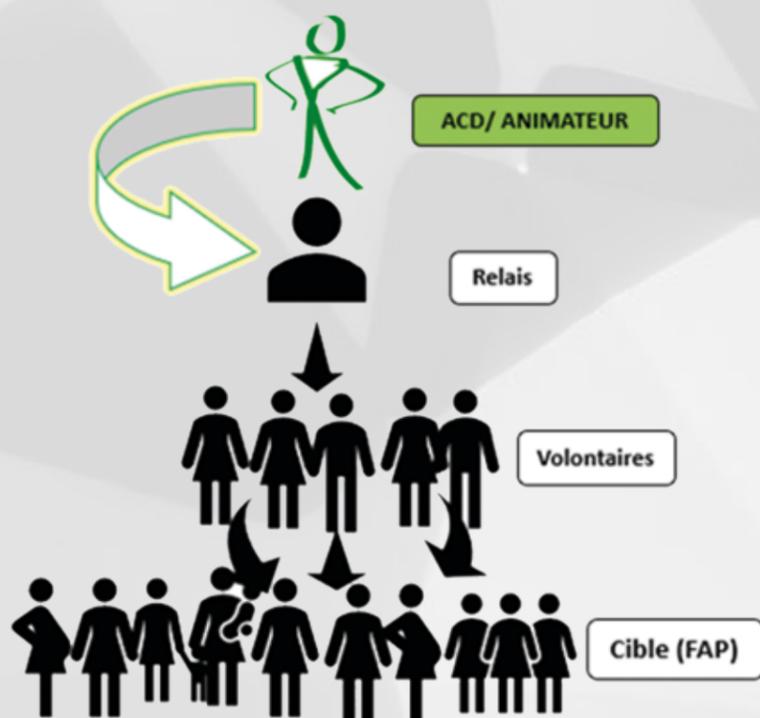


4. Acquis-Phares (Innovation)

► L'approche Cascade

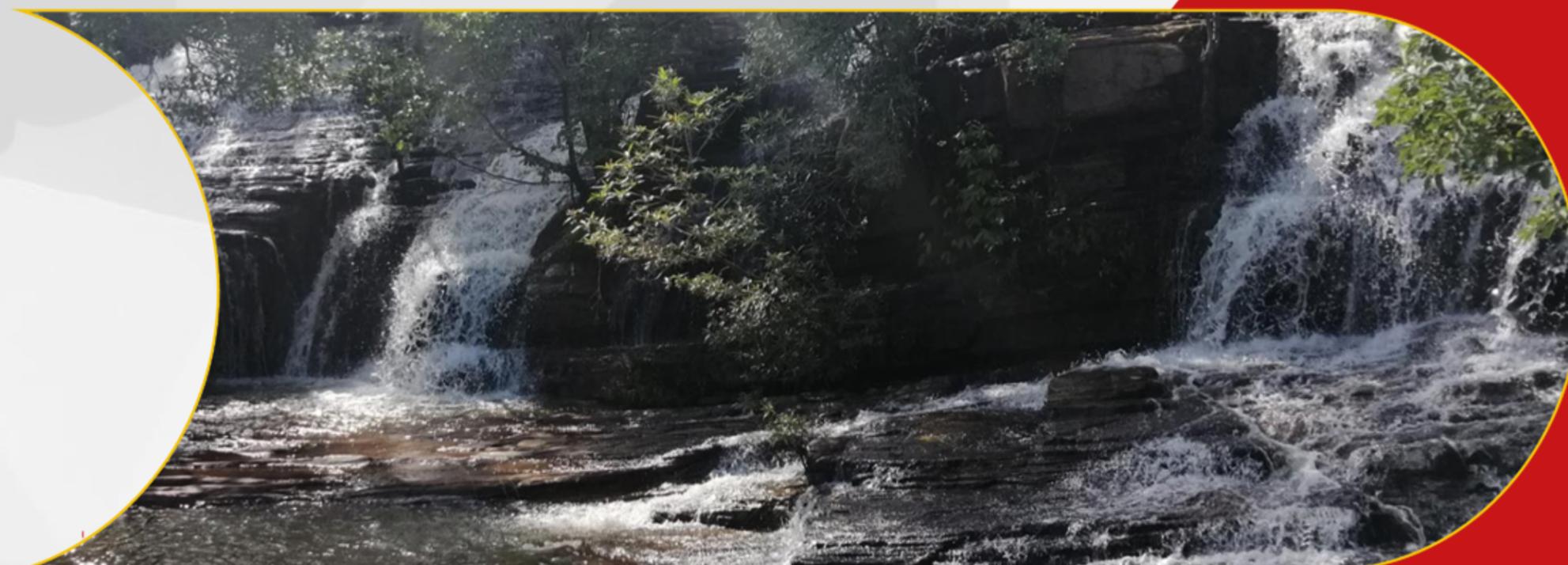
Introduite en 2019, l'Approche Cascade est une méthode de travail adoptée par le ProSAR pour une meilleure interaction avec le groupe cible. Cette approche permet d'assurer le transfert de connaissances aux FAP pour améliorer la situation alimentaire et Nutritionnelle du groupe cible faisant face à l'insécurité alimentaire, dans les sept communes d'intervention. L'approche Cascade consiste en un système qui se déroule en plusieurs étapes. Premièrement, les animateurs des ONG partenaires (Croix Rouge Bénin et BUPDOS ONG) sont formés sur la SAN sous la supervision des ACD de ProSAR GIZ. Deuxièmement, ces animateurs assurent la formation des relais communautaires (mise en place par le projet) dans les villages d'intervention. Les relais communautaires (2 par village) bien outillés, se chargent de former les volontaires (5 par relais) dans leurs villages respectifs. Les volontaires, enfin, sont responsables des interventions au niveau des ménages et travaillent avec 10-14 FAP sur les différentes thématiques relatives à la SAN comme : ANJE (Alimentation du Nourrisson et Jeune Enfant), alimentation de la femme, l'hygiène, la promotion des jardins de case et des Plantes Alimentaires Pluriannuelle (PAPA). Outre les visites à domiciles, des démonstrations culinaires ont lieu dans tous les villages chaque mois avec 30 et 35 femmes.

La figure 1 ci-contre illustre cette approche.



Avantages de l'approche

- Les ressources humaines à tous les niveaux de la cascade sont renforcées ce qui permet d'atteindre un groupe cible de plus de 30.000 femmes et leurs enfants. De plus, le projet a formé 546 Relais Communautaires qui ont encadré plus de 2.700 Volontaires en charge des 32.000 femmes réparties dans 272 Villages des sept (7) communes d'interventions. C'est donc au total près de 35.000 personnes dont le niveau de connaissances en bonne pratique alimentaires et de la Nutrition a été renforcé.
- Le niveau d'apprentissage est adapté aux différents acteurs (relais, volontaires, FAP) ce qui permet une meilleure compréhension et un savoir accru de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition (SAN). Différents supports didactiques ont été développés, adaptés aux différents niveaux d'apprentissage.



- Le savoir sur la SAN est ancré dans la communauté, ce qui garantit la durabilité du projet. Selon des enquêtes menées par ProSAR le pourcentage de femmes ayant un niveau élevé de connaissances s'est accru dans les 7 communes passant de 46% en 2020 à 68% en 2022.

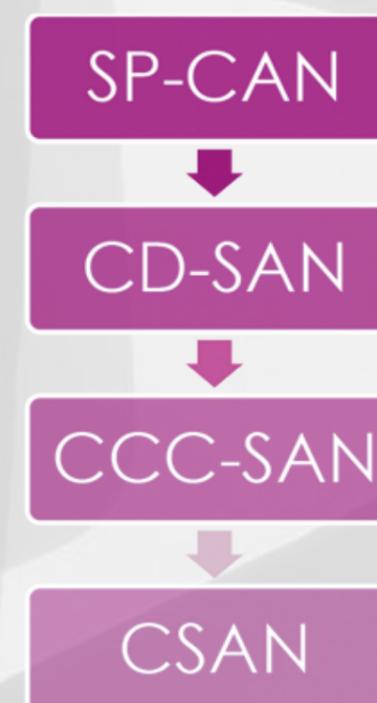
- L'approche en cascade facilite, à travers son réseau, le suivi et l'évaluation au niveau communautaire. Cette approche a été une réussite irréfutable pour ProSAR pendant la période de crise sanitaire de COVID-19, parce qu'elle a permis de continuer les sensibilisations des femmes en respectant les mesures de distanciation et d'hygiène. Leur mise en place a été renforcée par une reconnaissance officielle des autorités communales et une formation de base pour asseoir leur impact communautaire. En effet, le ProSAR a formé 22 formateurs issus des SDE.

Pour assurer la durabilité et la pérennisation de cette approche et des actions SAN au sein de la communauté, ProSAR avec le concours de ses ONG prestataire ont mis en place un Comité de Surveillance de l'Alimentation et la Nutrition (CSAN) dans chacun des 272 Villages. Ce sont les communautés elles-mêmes qui ont fait le choix des représentants de ces comités SAN et du type d'activités à mener ainsi que leur périodicité. Dans presque tous les villages, le choix s'est porté sur le chef de village comme président du CSAN et les relais communautaires, les volontaires et les femmest sont membres. Ensemble avec ces acteurs communaux, une démarche de reconnaissance officielle des CSAN créés a été définie. ProSAR a formé 22 formateurs qui, à leur tour, sont responsabilisés pour la formation des membres des CSAN sous la supervision de l'équipe de ProSAR.



On dénombre en moyenne 10 personnes membres par CSAN. Les activités des CSAN sont supervisées et encadrées par les membres des CCCSAN (Cadre de Concertation Communal de la Sécurité Alimentaire et De la Nutrition) qui est présidé par le Maire de la Commune avec comme membres tous les acteurs communaux de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition, y compris les organisations de la société civile et les partenaires techniques et financiers. Le CCCSAN et les CSAN est garant de la pérennisation des actions SAN. La planification et la capitalisation des bonnes pratiques en matière de Sécurité Alimentaire et de la Nutrition au niveau des CCCSAN est assurée par le CDSAN (Cadre Départemental de Sécurité Alimentaire et de la Nutrition) présidé par le Préfet du département, appuyé par la coordination régionale du Conseil d'Alimentation et de la Nutrition (CR-CAN) de l'Atacora. Le CD-SAN permet au SP-CAN d'agir au niveau départemental. Le SP-CAN est garant de la pérennité des actions SAN au niveau central. Il assure la coordination, la planification, le suivi-évaluation, la prise de décision et la capitalisation des bonnes pratiques en matière de SAN.

Ainsi, la chaîne de responsabilité du niveau macro au niveau micro est créée. Un film documentaire sur cette approche est disponible (<https://www.youtube.com/watch?v=QLYSoNkNLeo>).



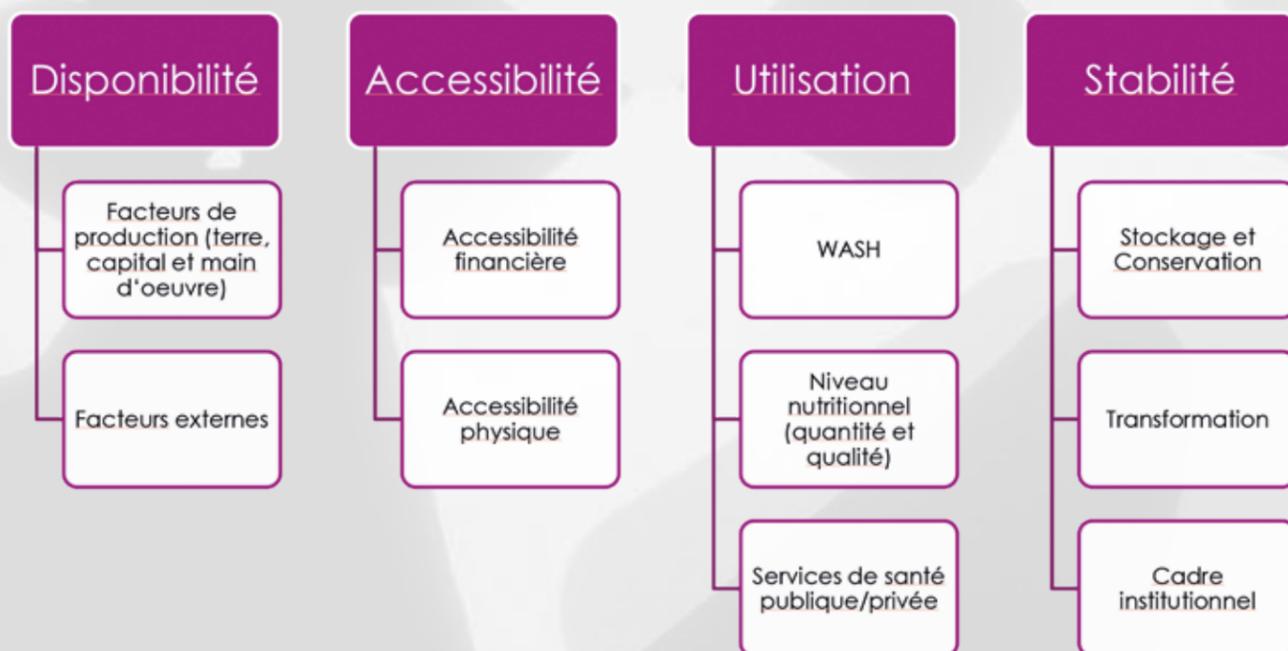
► L'outil SISAN (Score Intégré de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition)

Le SISAN est un outil mis en œuvre par l'Association des Communes de l'Atacora et de la Donga (ACAD) et initialement co-financé par le projet AMSANA (Appui Multisectorielle à la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle dans l'Atacora) de Enabel, et le projet ProSAR de GIZ depuis 2017. Le projet AMSANA étant venu à terme depuis 2020, le projet ProSAR a poursuivi l'appui du SISAN, porté par ACAD, avec la Coordination Régionale Atacora-Donga du Secrétariat Permanent de Conseil d'Alimentation et de la Nutrition (SP/CAN). Cet outil a pour objectif de mesurer le degré de prise en compte de la SAN dans les documents de planifications communales que sont le PDC et le PAI des communes des départements de l'Atacora et de la Donga. De plus, le SISAN est un outil d'aide à la décision et permet de capitaliser le processus de prise en compte de la SAN dans les documents de planification, de visualiser les résultats de l'intégration de la SAN dans le processus de planification (Diagnostic et Budgétisation) et de suivre la mise en œuvre des actions SAN planifiées dans les PDC et PAI.



Le SISAN s'utilise au cours de l'élaboration des PDC lors du diagnostic et de la budgétisation. Dans l'analyse du diagnostic, le SISAN, à travers un diagramme en bande, permet de visualiser le niveau de diagnostic des actions SAN au niveau des quatre piliers de la sécurité alimentaire et nutritionnelle qui comprennent la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité. Par exemple, un pilier qui a été faiblement diagnostiqué peut-être identifié. Ceci facilitera aux acteurs de la SAN de se positionner pour prendre les mesures d'adaptation nécessaires. A travers l'analyse du budget, l'outil permet de visualiser par un graphique la part du budget du PDC affecté aux actions SAN ainsi que la répartition du budget SAN par composante et par pilier. Pour mieux apprécier les aspects de la SAN dans chaque pilier, ils sont divisés en composantes, comme dans le graphique suivant.





Il faut noter qu'aucune hiérarchie n'est établie entre les composantes et les piliers en fonction du montant qui leur est affecté (une composante ou un pilier avec un budget élevé ne veut pas impliquer un fort impact de la SAN). A titre illustratif, une activité peut avoir un budget de montant modeste avec un impact très important. C'est le cas, entre autres, des actions de sensibilisation et d'animation des cadres de concertations qui ne nécessitent pas de lourds investissements financiers mais qui contribuent largement à impacter la sécurité alimentaire à travers le changement de comportements. Par opposition, la réalisation de points d'eau, la construction des infrastructures commerciales ou de stockage peuvent mobiliser d'importants moyens sans forcément avoir un impact aussi direct sur le niveau nutritionnel des ménages. (Annexe 2 : Fiche Technique synthèse SISAN).

Pour faciliter l'utilisation de l'outil SISAN un processus de digitalisation a été mis en route avec le soutien du projet. Avec un informaticien programmeur le logiciel SISAN Pro a été élaboré. Il peut être hébergé sur un serveur en ligne et accessible via une page web.

Le SISAN comprend :

- Un programme informatique qui pourrait être intégré à l'un au moins des différents outils de planification, de budgétisation, de suivi et d'évaluation de politiques au niveau communal ou départemental (Sycoref) ;
- L'intégration des spécificités de la thématique SAN dans la planification, la budgétisation, le suivi, l'évaluation des documents de planification ;
- L'adaptation, dès le début, à une utilisation sur l'ensemble du territoire national ;
- L'élaboration d'un guide d'utilisateur du logiciel (version word, pdf et papier).



► La promotion des jardins de case et des Plantes Alimentaires Pluriannuelle (PAPA) à haute valeur nutritive

Les jardins de case sont des initiatives promues par le ProSAR pour « domestiquer », cultiver des plantes sauvages en dehors de leur milieu naturel avec l'objectif d'améliorer l'accès aux aliments nutritifs pour les ménages. Les particularités des jardins de cases de ProSAR, sont :

- 1) les jardins sont situés à moins de 200 mètres de la maison,
- 2) ils occupent une superficie de l'ordre de 4 mètres carrés,
- 3) on y trouve au moins deux des plantes de Baobab, de Moringa, de papayer, et/ou d'autres espèces fruitières.

Les produits de ces jardins de cases sont principalement destinés à la consommation du ménage. En plus les produits de ces jardins de cases sont utilisés dans les séances mensuelles de démonstration culinaire dans chacun des 272 villages d'interventions de ProSAR. Ainsi, grâce à ces jardins et séances de démonstrations culinaires, les ménages apprennent de nouvelles recettes riches en nutriments à base de produits locaux facilement accessibles. Un recueil de recettes et un manuel de démonstrations culinaires sont élaborés et disponibles à cet effet. Au moyen de l'enquête à mi-parcours du projet visant à documenter et analyser les progrès supplémentaires dans l'amélioration de la situation alimentaire et nutritionnelle des groupes cibles a confirmé que l'accès aux jardins augmente le régime et la diversité alimentaire des enfants, d'une part, et la diversité alimentaire des femmes en âges de procréer soutenues par le projet, de l'autre. Au total, dans les 272 villages d'interventions du projet, ProSAR dénombre en 2022, plus de 13.516 jardins de cases actifs, ce qui fait un pourcentage de plus de 42% des 32.000 FAP, qui ont un jardin de case.

Les plantes pluriannuelles telles que le Baobab, le Moringa, le Papayer, le Néré sont très résistantes aux conditions environnementales difficiles. Ces plantes procurent divers avantages nutritionnels et beaucoup de vêtus traditionnels. Un effet additionnel du projet est ainsi le renforcement de la résilience des ménages face aux défis du changement climatique, par la disponibilité en toutes saisons de légumes à haute valeur nutritive à portée de main.



C'est dans cette optique et en souhaitant d'inclure également les pères au sein des ménages dans les activités liées à la SAN, que le ProSAR a entrepris une activité de promotion des PAPA. L'objectif de cette initiative est de permettre aux ménages ruraux des communes appuyées par le ProSAR, dans le département de l'Atacora, de disposer tout au long de l'année, d'une source d'aliments riches en nutriments à proximité de leur maison.

En termes de défis pour cet acquis, on peut parler du maintien des jardins sur toute l'année pour assurer la disponibilité des aliments. Bien que cette pratique de mise en place et du maintien des jardins de case est ancrée dans les habitudes des FAP, elles éprouvent des difficultés pour leur entretien pendant la saison sèche. En partenariat avec le projet ProPFR, un film animatique sur les jardins de case a été réalisé et disponible sur YouTube (<https://youtu.be/HYweSUBmhUc>).

En plus des PAPA, le ProSAR a aussi fait la promotion des lentilles vertes (Mung Beans) et des patates douces à chair orangée. Les lentilles vertes (Mungbeans) sont riches en protéines et fibres. Par ailleurs, elles ont des vertus bénéfiques pour la santé, telles que des effets antioxydants, antifongiques, antimicrobiens et antiinflammatoires. Le ProSAR, ayant mis à disposition des FAP du projet un (1) kg de lentilles vertes (Mung beans), a permis d'avoir un effet positif sur la situation de la Nutrition des FAP et les semences sont gérées automatiquement chaque année par les bénéficiaires, de manière durable. Au total, entre 2019 et 2021, le ProSAR a offert plus de 11.600 pieds de Baobab (1.400 pieds), de Moringa (4.800 pieds), de papayer Solo (4.200 pieds), de glycérie (600 pieds) et de Néré (600 pieds) aux femmes du projet.

► La promotion de la production de la Farine Enrichie à base des produits locaux par les FAP de ProSAR

Bien que la production de la farine enrichie ne soit pas une technique nouvelle, sa pratique et son importance restent peu connus par les ménages des communes d'intervention de ProSAR. La farine promue par le ProSAR a pour but d'être faisable par les femmes de chaque ménage et est constituée d'une association de 3 céréales et une légumineuse, le soja. Celle-ci est formulée pour les mères nourrices et leurs enfants de plus de 6 mois, mais elle peut également être utilisée par tous les autres membres du ménage et, surtout, les personnes âgées ayant des difficultés de mastication. À cause de sa complétude en éléments nutritifs, cette bouillie peut être également utilisée par tous les autres membres du ménage sans limite d'âge. Ainsi, les matières premières utilisées pour la production de la farine enrichie sont produites, disponibles dans les villages d'intervention et sont ancrées dans les habitudes alimentaires des cibles de ProSAR. Le soja, maïs, sorgho, riz, suivi de certaines autres céréales sont les spéculations les plus retrouvées dans les sept communes d'intervention de ProSAR, suivi de certaines céréales tel que le fonio et le petit mil.

Figure 3 : Composition de la farine enrichie



La bouillie de la farine enrichie constitue un repas équilibré promu par les services déconcentrés de l'état, notamment les Centres de santé et les Centres de Promotion Sociale. Non seulement elle sert d'aliment de complément pour les enfants, mais cette farine enrichie est aussi utilisée pour la récupération des enfants souffrants de malnutrition aiguë modérée car riche en plusieurs céréales ayant chacune une spécificité propre à elle. Afin de mieux prévenir la malnutrition et d'assurer une bonne prise en charge des cas de malnutrition aiguë sévère (MAS), le ProSAR a formé, selon l'approche cascade, tous ses animateurs et tous ses 3.279 intermédiaires (relais communautaires et volontaires) et plus de 32.000 femmes sur les bonnes pratiques de production de la farine enrichie. Environ 30 pourcents des plus de 32.000 femmes encadrées par ProSAR enrichissent au quotidien la bouillie donnée aux enfants.

En Mai 2022, ce fut au tour de 82 agents de santé, des Centres de Promotion Sociale, des mairies et des Organisations de la Société Civile des sept communes d'intervention de se faire former sur les bonnes pratiques de production de la farine enrichie et de conduire d'une démonstration culinaire participative. Chaque SDE formé s'est chargé de faire la restitution à ses cibles grâce aux matières premières mises à disposition par le ProSAR. De plus, le projet a accompagné plusieurs groupements, basés au sein de ces services, qui les accompagnent dans la pérennité de cette activité.

Néanmoins, il faut noter qu'il y a quelques freins qui pourraient inhiber la pratique de la bouillie enrichie par certaines FAP. Entre autres, on peut citer la faible connaissance des conséquences de la malnutrition, la négligence ou la paresse, le refus de certains enfants de prendre la bouillie de farine enrichie, l'ignorance des bienfaits de ces aliments riches en protéines, minéraux et vitamines, l'occupation aux travaux domestiques et champêtres et l'indisponibilité des aliments riches en protéines et vitamines, minéraux dans le ménage.

Une des initiatives du projet face à ces multiples défis est d'accroître les sensibilisations dans les communautés. Plusieurs émissions sont réalisées sur les chaînes de radio locales pour montrer l'importance de cette farine dans l'alimentation des enfants. Aussi, plusieurs groupements de femmes au niveau des CPS sont formés pour la production de la farine enrichie et elles pratiquent cela comme une activité génératrice de revenu. Ainsi, les femmes avec une occupation qui ne leur permet pas de fabriquer leur propre farine peuvent s'en procurer au prix de 600 f CFA l'emballage de 0,5kg. Il s'agit des groupements de femmes "Sousomian" du CPS de Pehunco, du groupement des Jeunes filles mères "Biboura" du CPS de Kouandé, de l'association "Tatota" du CPS de Boukombé, de l'association "Yimboma" du CPS de Toucountouna.



► Photos d'équipe du projet



Publiée par:
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sièges de la société
Bonn et Eschborn, Allemagne

Projet ProSAR/GIZ Bénin
08 B.P. 1132 Tri Postal
Arrondissement Natitingou 1
Quartier Tchirimina
Tel : +229 - 23 82 03 44/ 21 31 86 64
M : +229 - 67 91 63 92