

# Stratégie de capitalisation

## Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR)

### Table des Matières

1. Contexte du projet.....	2
2. Processus d'implémentation du projet.....	5
3. Impact et apprentissage du projet .....	6
4. Innovations et reproductibilité (acquis-phares).....	10
5. Références.....	19
6. Liste et PPT des acquis phare (non disponible).....	19
7. Liste des annexes .....	20

### 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

## 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. La région Nord-Ouest étant la plus touchée et le département de l'Atacora présente l'un des taux les plus élevés (24 %).

Une alimentation de mauvaise qualité, est un obstacle majeur au développement des enfants et des femmes. La prévention de la malnutrition au cours de la fenêtre critique des 1.000 premiers jours, revêt une importance particulière. Les causes de la malnutrition et de la sous-alimentation sont :

- l'insuffisance de connaissances et d'accès à une alimentation adéquate,
- l'insuffisance de la diversité alimentaire chez les mères et les enfants,
- le mauvais comportement hygiénique, et ;
- la faible connaissance sur les pratiques culinaires appropriées.

Il en résulte un apport insuffisant en vitamines et en minéraux, ce qui aggrave la situation, notamment pour les femmes en âge de procréer, les mères, les nourrissons et les jeunes enfants. Les besoins en micronutriments sont particulièrement élevés, au cours des premières phases de la vie et les carences affaiblissent le système immunitaire, ce qui entraîne une plus grande vulnérabilité aux maladies infectieuses. En plus de l'amélioration de la sécurité alimentaire, une bonne hygiène et une alimentation diversifiée sont essentiels dans la lutte contre la malnutrition.

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 en bas âge, constitue encore une préoccupation au niveau des ménages (problème central).

Les ménages ruraux sont deux fois plus touchés que les ménages des centres 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). Ce sont majoritairement les hommes qui décident de l'utilisation des revenus du ménage. Outre la disponibilité et l'accès aux ressources alimentaires, la composition de la nourriture 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 des neuf communes de l'Atacora, zone d'interventions du projet. Au total, le projet vise à améliorer la situation nutritionnelle de 30.000 femmes en âge de procréer (15-49 ans), comprenant également les femmes enceintes et les mères allaitantes, ainsi que de 10.000 enfants en bas âge (6-23 mois) vulnérables à la malnutrition. Ainsi, pour atteindre cet objectif, les indicateurs suivants sont définis :

#### **Indicateur 1 :**

La diversité des aliments des 30.000 femmes en âge de procréer (15 à 49 ans) et vulnérables à l'insécurité alimentaire dans les départements de l'Atacora soutenues par le projet s'est améliorée selon IDDS (Individual Dietary Diversity Score).

#### **Indicateur 2 :**

La proportion de 10 000 jeunes enfants (6 à 23 mois) dans le département de l'Atacora recevant une fréquence et une diversité de repas adéquates selon le régime alimentaire minimum acceptable (MAD) a augmenté respectivement de 10% et 15%

#### **Indicateur 3 :**

Le Conseil National de l'alimentation et de la Nutrition est renforcé par le soutien du projet, dans sa fonction de coordination multisectorielle des actions de la nutrition par les points suivants :

- 2 des 4 recommandations du protocole de la conférence de Possotomé (août 2017) sur la sécurité alimentaire ont été mises en œuvre.
- L'organe de coordination pour la sécurité alimentaire d'Atacora est fonctionnel et a une vision de sécurité alimentaire validée par tous les membres.
- Dans 5 communes d'intervention sur sept, au moins trois mesures de sécurité alimentaire sont prévues et budgétisées dans le plan d'investissement annuel (PAI).

Par ailleurs, il est attendu que d'autres membres du ménage bénéficient des changements de comportement souhaités en matière d'alimentation des femmes et des jeunes enfants, d'autant plus que les belles-mères et les maris sont également impliqués dans les activités de sensibilisation. En prenant en compte une taille moyenne des ménages de 7,5 personnes

dans la région cible, environ 110.000 personnes sont directement ou indirectement touchées par le projet. Cela correspond à plus de 20 % de la population totale de la région cible.

De manière générale, le ProSAR s'appuie sur une approche systémique en promouvant les collaborations et synergies multisectorielles du niveau micro au niveau macro. Avec le Ministère de l'Agriculture 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) comme partenaire opérationnel, le ProSAR travaille aussi étroitement avec le Ministère de la Santé (MS), le Ministère des Affaires Sociales et de la Microfinance (MASMF) et les autorités préfectorales de l'Atacora, ainsi que tous les Services Déconcentrés de l'Etat (SDE) et les Mairies des 7 communes d'interventions.

Au niveau du **champ d'action A**, une approche en cascade, a permis de dépasser le groupe cible visé. Les connaissances, les informations et la sensibilisation sur la nutrition sont d'abord transmises de nos Agents Communaux de Développement (ACD) et des animateurs de nos 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.

De manière concrète, les activités réalisées sont : des sensibilisations mensuelles des FAP aux bonnes pratiques alimentaires, nutritionnelles et hygiéniques lors des Visites à Domicile (VAD) par des volontaires, des démonstrations culinaires mensuelles incluant la fabrication de farines enrichies organisées par petits groupes et le dépistage trimestriel des enfants dans les Centres de Santé Communaux (CSC) pour assurer leur suivi nutritionnel et la référence aux Centres Nutritionnels Ambulatoires (CNA) ou Centres Nutritionnels Thérapeutiques (CNT), suivant le degré de malnutrition.

En matière d'accès aux aliments, la promotion des jardins de case, des plantes à haute valeur nutritive et des produits agricoles riches en éléments nutritifs ont apporté de la diversité et les conseils en transformation des produits ont amélioré la quantité et la qualité de l'alimentation au niveau des ménages.

Le renforcement des SDE (**champ d'action B**) se passe à travers des conseils d'experts prodigués aux SDE des différents secteurs, la prise en charge du personnel des SDE (Centres de Promotion Sociale (CPS) ; Services du Développement Local et de la Planification (SDLP), points focaux nutrition des Mairies et la préfecture)) à la Formation Internationale en Nutrition et Sciences Alimentaires (FINSA), l'appui en matériel 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, le renforcement des capacités des organes de coordination au niveau local et régional ainsi que la mise en place du Score

d'Intégration de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SISAN) dans le Plan Annuel d'Investissement (PAI) et le Plan de Développement Communal (PDC) visent à promouvoir l'appropriation de la thématique au niveau de tous les acteurs du développement local et l'intégration de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SAN), de manière transversale, dans les activités des communes de l'Atacora.

Le ProSAR apporte un appui stratégique et organisationnel à l'organe opérationnel du Conseil de l'Alimentation et la Nutrition (le Secrétariat Permanent du CAN) (**champ d'action C**) pour qu'il puisse mieux jouer son rôle de coordination multisectorielle de la nutrition au Bénin. En même temps, les données recueillies par le projet à travers des expériences des champs d'actions A et B sont capitalisées dans le système national de suivi et pourront être diffusées dans d'autres régions du pays.

## 2. Processus d'implémentation du projet

L'approche méthodologique du projet a été développée sous forme de cascade et intègre une structure de volontaires en plus des forces publiques déjà impliquées jusqu'à présent. Cela permet une collaboration nettement plus intensive avec le groupe cible, adaptée à son niveau d'apprentissage, et qui augmente ainsi de manière significative la probabilité d'un changement de comportement. Le projet se concentre plus sur l'amélioration des connaissances et le changement de comportement social en matière d'alimentation saine et diversifiée (diversité et qualité des aliments, composition des aliments, hygiène alimentaire) des groupes de population vulnérables à la nutrition, en particulier les jeunes enfants et les femmes en âge de procréer. Le projet travaille en complémentarité avec les programmes existants et associe des mesures liées à la nutrition dans les secteurs de l'agriculture, de la santé, de l'éducation et des affaires sociales. Le projet poursuit ainsi une approche multisectorielle de la lutte contre la sous-alimentation et la malnutrition structurelles.

Les interventions du projet s'adressent principalement à deux des quatre dimensions du concept de sécurité alimentaire de la FAO que sont la disponibilité de la nourriture ainsi que l'utilisation et la valorisation de la nourriture. Des mesures sont prises pour augmenter la disponibilité d'aliments riches en nutriments, adaptées aux conditions locales et aux ressources disponibles. Il s'agit notamment de la promotion des jardins de case et des cultures de plantes riches en nutriments, de la promotion de légumes locaux et d'autres plantes à haute valeur nutritive dont la production du ménage peut se faire dans des jardins de case. Des dons en matériels sont faits aux CPS (arrosoirs, râteaux, brouettes, pelles) pour la mise en place des jardins de case pour sensibiliser les groupements femmes des CPS sur ce qu'est un jardin de case et son importance. Parallèlement, des approches multisectorielles de conseil en nutrition et en hygiène sont mises en œuvre au niveau des ménages et des communautés. Les connaissances acquises permettent aux ménages de mieux assurer l'alimentation de

leurs membres, en particulier des femmes et des jeunes enfants, sur base des ressources dont ils disposent. Outre les contenus techniques, d'autres facteurs tels que la compréhension du rôle de l'homme/de la femme, les coutumes et pratiques culturelles, les habitudes alimentaires et traditions et l'accès aux services ont été pris en compte dans le processus de mise en œuvre du projet. L'objectif est de favoriser une meilleure utilisation des connaissances acquises et d'encourager les changements de comportement. Les mesures 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 sont utilisées.

Les activités ont été menées conjointement avec les SDE des secteurs social, sanitaire, et agricole. Le renforcement des capacités dans le domaine de conseils nutritionnels au niveau communautaire a renforcé le personnel des services de base dans leur environnement professionnel et leur a permis de mieux répondre aux besoins des populations touchées par l'insécurité alimentaire.

Grâce à son approche multi-niveau et multisectorielle, le projet renforce donc la sécurité alimentaire des ménages ruraux au niveau individuel, en particulier celle des femmes et des jeunes enfants. Le personnel des services publics, des communes et des organisations de la société civile, telles que les groupements d'entraide paysans, les associations et les ONG, sont soutenus pour mieux assumer leurs tâches.

### **3. Impact et apprentissage du projet**

Un suivi continu des interventions du projet avec des évaluations intermédiaires régulières a été conçu pour appréhender les changements de comportement induits dans le groupe cible par les interventions du projet. Sa documentation permet de mettre en évidence une contribution positive du projet en termes de nutrition, d'hygiène et de santé, tout en

augmentant la résilience des ménages en période de crise. Du point de vue de l'amélioration du statut nutritionnel des bénéficiaires, les indicateurs pour le groupe des cibles ont été significativement meilleurs que les valeurs du groupe de femmes qui n'ont pas été prises en compte par le projet pendant la dernière évaluation à mi-parcours en 2021. La sécurité alimentaire pour les ménages a connu également une amélioration par rapport à la situation observée lors des deux précédentes enquêtes. Il a été relevé une amélioration significative de l'accès à la nourriture, dans l'ensemble des zones couvertes par le projet. Grâce à la promotion de la culture de plantes riches en nutriments, de jardins de case et de

#### 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 FAP 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 FAP du projet un kg de lentilles vertes (Mungbeans), a permis d'avoir un effet positif sur la situation nutritionnelle des FAP 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 réutiliser et à mesure qu'on récolte, on mange les lentilles. »



Récolte des lentilles vertes à Tectibayaou, 2021

démonstrations culinaires, les cultures riches en nutriments, telles que les légumes à feuilles et les patates douces riches en vitamine A, font de plus en plus partie de l'alimentation du groupe cible. Un nombre croissant de femmes sont en mesure de préparer des repas sains, diversifiés et riches en nutriments. L'un des grands défis de la mise en œuvre de ces activités est la charge de travail des femmes.

L'approche en cascade et les démonstrations culinaires, en particulier, ont été reconnues comme des moyens efficaces de transmettre des connaissances sur les thèmes de l'alimentation, de la santé et de l'hygiène. Les bénéficiaires ont amélioré leurs connaissances sur ces sujets ce qui se reflète notamment dans l'augmentation de la diversité alimentaire chez le groupe cible (indicateurs 1 et 2).

### 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.



Grâce aux activités du ProSAR, les agents de l'Etat formés, tels que le personnel des services déconcentrés de santé, des affaires sociales, du secteur agricole, ont amélioré leurs connaissances en matière de nutrition adéquate et sont désormais en mesure de les transmettre de manière plus compétente au groupe cible. Dans certaines structures, des activités telles que des démonstrations culinaires sont déjà organisées par le personnel. Le renforcement des capacités des SDE doit encore être poursuivi, afin que ces structures intègrent la nutrition au cœur de leurs activités après la fin du projet. Le grand défi du travail avec les SDE était le changement régulier de personnel et, par conséquent, une perte de connaissances dans les structures. Dans ce contexte, il est important de travailler avec celles-ci sur la manière dont les connaissances peuvent être sauvegardées et transmises au groupe cible. Le projet a donc créé, entre autres, un cours d'apprentissage en ligne sur la réalisation de démonstrations culinaires sur la plateforme « Atingi ». Il s'agit d'un espace numérique « moodle » mis en place par la GIZ qui est gratuit et accessible à tous via internet. Dans ce cadre, ProSAR travaille en partenariat avec le projet Atingi4ag de la GIZ Bénin qui vise à contribuer à une éducation durable au Bénin. Le cours développé a pour but de garantir aux personnes intéressées un accès permanent au matériel de formation (<https://www.atingi.org/>).

A part cela, le projet a mis en place une 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 gestion des données de formations et de sensibilisation, de dépistage, la gestion des personnes impactées, la fonction de gestion et de suivi des indicateurs ainsi que les fonctions d'autres requêtes et de visualisation des données. Elle est hébergée dans un serveur virtuel (Cloud), accessible en ligne, et transférable aux partenaires à la fin du projet.

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) misent 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 périodique. Le Cadre Départemental de coordination de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition de l'Atacora (CDSAN-Atacora) a continué à fonctionner et une vision sur son rôle et sa fonction a été élaborée avec les membres au cours de la période de référence, couvrant également une vision sur la sécurité alimentaire. Dans l'Atacora, le Score d'Intégration de la SAN (SISAN) permet la validation des aspects SAN par la Préfecture avec une appréciation des activités planifiées selon les quatre (4) piliers de la SAN (Disponibilité, Accessibilité, Utilisation et la Stabilité). ProSAR s'engage avec ses partenaires pour que l'outil soit validé au niveau national avec une maquette digitalisée. Grâce à cet encadrement, des mesures de sécurité alimentaire sont intégrées dans tous les PDC des sept (7) communes partenaires ainsi que dans leurs plans d'investissement annuels (PAI) 2021.

Au niveau national, le projet appuie le CAN et le SP/CAN dans son rôle de coordination. Certains objectifs ont déjà été atteints. En particulier trois recommandations de la conférence de Possotomé sont déjà mises en œuvre (indicateur 3) : la réalisation d'une cartographie de toutes les interventions en matière de sécurité alimentaire (2018), l'élaboration d'une politique nationale de sécurité alimentaire (2019) et l'identification des éléments à coordonner pour la mise en œuvre du Cadre Commun de Résultats (2020).

Les leçons tirées de la mise en œuvre d'approches multisectorielles de la nutrition au niveau local sont prises en compte dans les stratégies et programmes nationaux par le biais des organes de coordination et des processus de décision politique. A tous les niveaux (communal, départemental, national), les organes de coordination des activités multisectorielles (planification, budgétisation, mise en œuvre) dans le domaine de la sécurité alimentaire sont été systématiquement renforcés afin de garantir ce processus.

Il reste néanmoins plusieurs défis à relever. En effet, la coordination des actions SAN avec les Ministères sectoriels au niveau national et la coordination des différentes plateformes de concertation (société civile, recherche, Partenaires Techniques et Financiers (PTF)) est

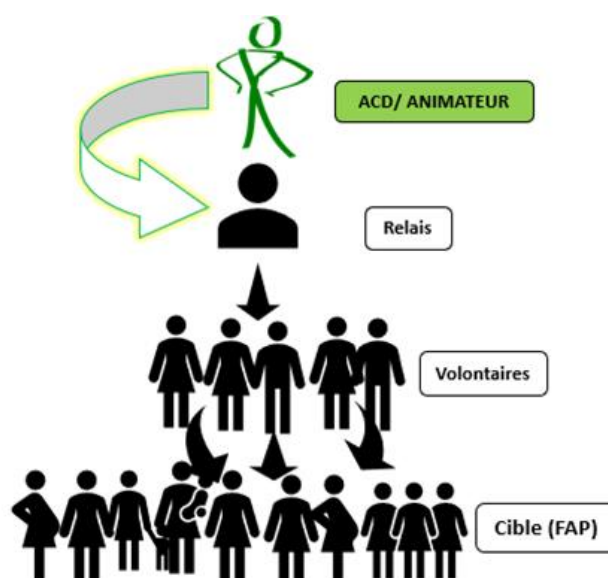
essentielle pour arriver durablement à améliorer la situation de la sécurité alimentaire et nutritionnelle du pays. Ça implique un renforcement de capacités techniques, stratégiques, organisationnelles et financières des structures gouvernementales. Pour assurer le portage de la gouvernance nutritionnelle au niveau national et la cohérence des programmes des différents ministères sectoriels, le SP-CAN doit acquérir les capacités organisationnelles et stratégiques lui conférant reconnaissance et autorité.

#### 4. Innovations et reproductibilité (acquis-phares)

- **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 communes Natitingou, Toucountouna, Tanguiéta, Kérou, Kouandé, Boucoubé et Péhunco du département de l'Atacora. 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 (Sécurité Alimentaire et de la Nutrition) 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 bien outillés, se chargent de former les volontaires dans leurs villages respectifs. Les volontaires, enfin, sont responsables des interventions au niveau des ménages et travaillent avec les 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). La figure 1 ci-contre illustre cette approche.

**Figure 1 : Approche en cascade**



Dans ce dispositif de l'approche cascade, chaque animateur a sous sa responsabilité, en moyenne dix-sept (17) villages à encadrer. Chacun des villages, dispose de deux (2) Relais communautaires qui encadrent à leur tour cinq (5) volontaires chacun. Au niveau des ménages, un Volontaire a la charge d'accompagner 10 à 14 FAP.

Cette approche a été proposée par l'unité de coordination à la suite de la mission de modification de l'offre de ProSAR au BMZ en 2018. Parmi tous les projets du programme mondial SEWOH, seul le Bénin a adopté cette approche. Grâce à cette 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 FAP 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 FAP 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 sur la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition (SAN). Le ProSAR forme les ACD et les animateurs des ONG prestataires Bupdos et Croix Rouge Bénin sur la nutrition, l'hygiène et l'alimentation. Un guide de formation est donc développé et disponible à cet effet pour les animateurs. Chaque relai communautaire et volontaire dispose d'un coffret de matériel didactique qui contient les différents outils de communication comme des photos ainsi qu'une fiche technique. Les sensibilisations durent entre 15 et 20 minutes. Outre les visites à domiciles, des démonstrations culinaires ont lieu dans tous les villages chaque mois. Entre 30 et 35 femmes participent aux démonstrations culinaires. (**Annexe 1 : Factsheet sur l'approche cascade**)
- Le savoir sur la SAN est ancré dans la communauté, ce qui garantit la durabilité du projet. Selon l'enquête « Output Assessment 2022 », le pourcentage de FAP 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. En effet, bien que les activités étaient au ralenti ou quasiment arrêtées, cela n'a pas été le cas pour ProSAR grâce à l'approche cascade qui ne demandait aux volontaires que de rencontrer individuellement leurs FAP, cibles du projet. L'approche a permis de continuer les sensibilisations des FAP durant la pandémie COVID-19 en respectant les mesures de distanciation et d'hygiène.

Les défis et les facteurs de risque de cette approche, c'est le maintien des intermédiaires du projet (relais communautaires et volontaires) à la fin du projet et au-delà. Bien que cela soit

une activité bénévole, une petite motivation pour les encourager dans leur activité quotidienne de bénévolat est nécessaire. Aussi, faut-il ajouter que chaque trimestre, ProSAR à travers ses ONG prestataires avaient versé un montant forfaitaire de 22.500f à chaque relai communautaire et un montant de 8.500f à chaque volontaire.

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 Villageois de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition (CVSAN) 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 CVSAN et les relais communautaires, les volontaires et les FAP sont membres. Une séance d'échange et de réflexion, a été organisée au niveau des 7 communes afin de mettre à niveau et d'impliquer, les SDE y compris les secrétaires exécutifs (SE) et les chefs d'arrondissements dans le processus de formation des CVSAN. Ensemble avec ces acteurs communaux, une démarche de reconnaissance officielle des CVSAN créés a été définie. Aussi, des thématiques clés de formation des membres des CVSAN ont été proposées. Un consultant recruté par ProSAR sera chargé de former et coacher 22 formateurs qui, à leur tour, seront responsabilisés pour la formation des membres des CVSAN sous la supervision de l'équipe de ProSAR. On dénombre en moyenne 10 personnes membres par CVSAN. Les activités des CVSAN 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. 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. Ainsi, la chaîne de responsabilité du niveau macro au niveau micro est créée :

SP-CAN -> CD-SAN -> CCC-SAN -> CV-SAN.

Le SP-CAN est donc garant de la pérennité des actions SAN. Il assure la coordination, la planification, le suivi-évaluation, la prise de décision et la capitalisation des bonnes pratiques en matière de SAN au niveau central. Ainsi, une chaîne de responsabilité entre le CD-SAN (qui permet au SP-CAN d'agir au niveau départemental), le CCCSAN et les CVSAN est garant de la pérennisation des actions SAN. La formalisation des CVSAN en cours au niveau des communes vient renforcer ce lien.

Un film documentaire sur cette approche est en cours de réalisation. Ce film met en relief comment de façon pratique et concrète l'approche est utilisée pour transmettre les

informations aux femmes en âge de procréer, comment les FAP ont compris les enseignements et comment les acteurs des structures déconcentrées de l'État peuvent, sur la base des expériences acquises, produire l'effet multiplicateur, essence de cette approche, dans leurs diverses communications en lien avec la SAN.

- **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 est opérationnel et sera utilisé dans l'évaluation des PDC3 et l'élaboration des PDC4 par les équipes préfectorales de l'Atacora et de la Donga. L'affinement de cet outil pour son internalisation et vulgarisation au niveau de tous les acteurs (départementaux, nationaux) de la SAN, est en cours de réalisation sous l'accompagnement technique et financier du projet. Les prochaines étapes qui restent sont entre autres : l'organisation de la conférence départementale pour la présentation du SISAN à tous les acteurs départementaux de l'Atacora et de la Donga, la formation des acteurs clés au niveau des communes qui se chargeront d'utiliser l'application et une présentation au niveau national pour son adoption et sa généralisation dans toutes les communes du Bénin.

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 de chaque pilier. 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. Les quatre piliers de la SAN sont la disponibilité, l'accessibilité, l'Utilisation et la stabilité. Pour mieux apprécier les aspects de la SAN dans chaque pilier, ce dernier est décomposé en composante. Pour le pilier Disponibilité, on distingue les composantes Facteurs de production

(terre, capital et main d'œuvre) et les Facteurs externes. Le Pilier Accessibilité comporte les composantes Accessibilité financière et Accessibilité physique. Quand au pilier utilisation, il y a composantes WASH, Niveau nutritionnel (quantité et qualité) et le service de santé publique/privée. Le pilier stabilité comporte les composantes Stockage et Conservation, Transformation et Cadre institutionnel. La conception de l'outil SISAN a démarrée avec l'usage du Microsoft Excel. Des différents ateliers d'analyse et d'amélioration du SISAN, il a été recommandé de digitaliser l'outil pour faciliter son utilisation. Pour ce faire, le processus de digitalisation a été enclenché avec le recrutement d'un informaticien programmeur pour la conception du logiciel SISAN Pro. Pour s'assurer que l'outil est crédible et qu'il permet de cerner tous les domaines de questionnement de chacun des quatre piliers de la SAN, l'intervention des chercheurs du domaine s'avère nécessaire. Ainsi, les divers ateliers de réflexions et d'analyses ont été fait avec le concours des chercheurs en nutrition des universités d'Abomey Calavi et de Parakou.

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) ;
- Il est également possible de l'héberger sur un serveur en ligne et de le rendre accessible via une page web ;
- 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).

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**).

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

Les plantes pluriannuelles telles que le Baobab, le Moringa, le Papayer, le Néré sont par ailleurs très résistantes aux conditions environnementales difficiles. Ces plantes procurent

divers avantages nutritionnels et beaucoup de vêtus traditionnels. Les feuilles, les racines, les fleurs et les écorces du moringa sont utilisées en médecine traditionnelle. Les fruits sont riches en minéraux (calcium, potassium, fer, magnésium), en vitamines A, C, E, en protéines et en antioxydants. La pulpe du fruit du Baobab contient beaucoup d'antioxydants, de vitamine C, de calcium, de potassium et de magnésium. L'amande de la graine et les feuilles sont riches en fer et les racines et écorces sont utilisées dans la médecine traditionnelle. La papaye est riche en fibre et en papaïne. Sa pulpe favorise la digestion et la rééquilibration de la flore intestinale. Les graines favorisent la régénérescence du foie et combattent les parasites intestinaux. La pulpe de Néré est utilisée dans l'alimentation humaine. Au Bénin, la moutarde est fabriquée à base de graines et les feuilles, racines et écorces sont utilisées en médecine traditionnelle. Le Néré contient des protides, des lipides, du fer et de la vitamine B.

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 Plantes Alimentaires Pluriannuelles et à haute valeur Alimentaires (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 (**Annexe 3 : Factsheet sur les PAPA**).

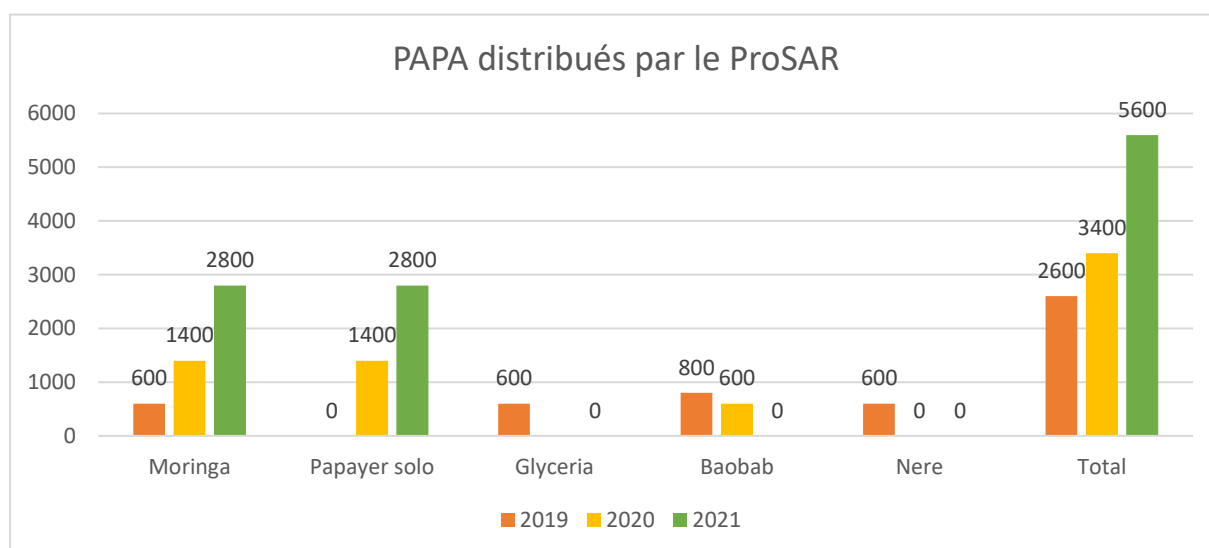
Les jardins de case sont des initiatives promues par le ProSAR pour « domestiquer », cultiver des plantes sauvages en dehors de leur milieu naturel. Les particularités des jardins de cases de ProSAR, sont :

- 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, il est à retenir que les ménages des FAP ayant un jardin de case consomment plus d'un groupe d'aliment et la consommation des feuilles vertes a

augmentée de 75% pour les femmes interviewées. Par ailleurs, l'enquête a aussi 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. En plus des PAPA, le ProSAR fait aussi 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 FAP du projet (Figure 2 ci-contre). Au total, dans les 272 villages d'interventions du projet, ProSAR dénombre en 2022, plus de 13.516 jardins de cases actif, ce qui fait un pourcentage de plus de 42% des 32.000 FAP, qui ont un jardin de case.

**Figure 2 : PAPA distribué par le ProSAR**



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. Une initiative du projet pour promouvoir les actions portant sur l'amélioration de la diversification alimentaire a été d'organiser en 2021, un concours jardin de case. Ce concours est organisé avec l'appui et la forte implication des chefs de villages et des points focaux SAN des mairies. Au terme de ce concours, les dix (10) meilleurs villages de chacune des 7 communes d'interventions du projet furent primés avec du matériel (Marmites, bassines, louches, plateaux, bâches de séchages, nattes et

semences) pour la cuisson des aliments du jardin de case et pour les démonstrations culinaires à base de produits locaux. Un état de lieux en 2022 des jardins de cases dans les communautés montre plus d'engouements et plus d'enthousiasmes des communautés surtout des chefs de villages pour l'entretien des jardins de cases installés. Une formation sur « la SAN et l'importance des jardins de cases » initiée à l'endroit acteurs de médias de l'Atacora a commencée par porter ces fruits. Plusieurs émissions radiodiffusées sur les jardins de cases et les PAPA ont été réalisées en langues locales et en français dans les communes de Kouandé, Boukombé, Tanguiéta et Natitingou pour sensibiliser les communautés sur l'importance de l'installation et du maintien des jardins de cases, sources d'une diversification alimentaires dans les ménages.

La mise en place des CVSAN avec comme président les chefs de villages et comme membres les relais communautaires et volontaires du projet est aussi une des initiatives du projet pour assurer la promotion des jardins de case et des plantes à hautes valeurs nutritives dans les communautés. Au titre de l'année 2022, plus de 2.720 plants de corossoliers et citronniers ont été offert aux CVSAN pour la promotion des arbres fruitiers au sein de la communauté. 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>).

- **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 connu par les ménages des communes d'intervention de ProSAR. La production des farines connue sous le nom de farine enrichie est limitée à l'association de deux céréales avec ou sans légumineuse. Les femmes de ces communes refusaient cette farine sous prétexte qu'elle nécessitait beaucoup de moyens financiers où il faut y mettre des petits poissons, de biscuits et du lait. Aussi selon elles, cette farine se gâte trop vite et les enfants dans la majorité des cas font la diarrhée. La farine promue par le ProSAR est l'association de trois céréales enrichies au soja. Cette farine a pour objectif d'accompagner les mères nourrices et les enfants de 6 mois dans leur alimentation. A cause de sa complétude en éléments nutritifs, cette bouillie peut être également utilisé par tous les autres membres du ménage sans limite d'âge. En effet, la formulation de cette farine est faite en fonction des produits disponibles pour les ménages ou vendu au marché local. Ainsi, les matières premières utilisés pour la production de la farine enrichie sont produites, disponibles dans les villages d'intervention et sont ancrés dans les habitudes alimentaires des cibles de ProSAR. Le soja, maïs, sorgho et riz 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.

En tenant compte de ces produits disponibles et accessibles par toutes les FAP (cibles de ProSAR), la production de la farine selon ProSAR se fait en respectant le principe de 3-1. C'est-à-dire 1 mesure de Légumineuse pour 3 mesures de céréales. Ainsi, pour 4 kg de farine

enrichie, il faudra mélanger 1kg de soja à 3Kg de céréales (1kg de maïs, 1kg de riz et 1kg de sorgho par exemple). Il est conseillé d'associer plusieurs céréales, car en dehors de leur apport énergétique qu'elles ont en commun, chaque céréale a une spécificité que l'autre n'a pas. Cela permettra à l'enfant de profiter au maximum des éléments nutritifs contenus dans cette farine.

Cette farine permet aux femmes d'avoir des enfants en bonne santé. 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 Centre 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. 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 FAP sur les bonnes pratiques de production de la farine enrichie. L'enquête output réalisée en avril 2022 s'est penchée sur les facteurs influençant la mise en pratique des connaissances acquises. D'après l'enquête, les FAP savent qu'elles doivent utiliser la farine enrichie pour équilibrer la bouillie en aliments de croissance, de protection et d'énergie, pour protéger l'enfant contre les maladies et avoir des enfants en bonne santé et actifs, pour favoriser leur croissance et l'intelligence, pour permettre d'éviter la malnutrition, pour réduire les frais et la fréquentation à l'hôpital pour raison de maladies. Aussi, faut-il souligner que les ingrédients (poudres de moringa et de baobab) pour enrichir les bouillies sont disponibles localement et ne coûtent presque rien. Selon les statistiques de l'enquête, environ 30 pourcents des plus de 32.000 FAP 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 Sociales, des mairies et des Organisations de la Société Civile des sept communes d'intervention à être formés sur la bonnes pratiques de production de la farine enrichie et de conduite 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 biens faits 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'accentuée 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.

## 5. Références

1. AGVSA (2017). Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire (AGVSA), République du Bénin, INSAE ; Rapport\_AGVSA\_VF\_2017.pdf (instad.bj)
2. Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) de GIZ Bénin, (2022) FICHE TECHNIQUE DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES
3. Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) de GIZ Bénin, (2019) guide de formation pour animateurs et agents collecteurs de données
4. Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) de GIZ Bénin, (2022) Manuel de démonstration culinaire, Bien se nourrir à base des produits locaux à la portée de tous
5. Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) de GIZ Bénin, (2021) rapport d'enquête à mi-parcours (FUS II)
6. Projet de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR) de GIZ Bénin, (2022) Rapport Enquête Output Assessment 2022

## 6. Liste et PPT des acquis phare (non disponible)

## 7. Liste des annexes

### Annexe 1 : Factsheet sur l'approche cascade



Publié par:



En coopération avec:



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE  
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN

# Approche en cascade pour former les femmes en âge de procréer (FAP)

## Contexte

Depuis des années, la situation alimentaire au Bénin est précaire et les ménages ruraux dans le nord du pays sont particulièrement touchés par la sous-alimentation et la malnutrition. Souvent, ce sont les femmes qui doivent assurer l'approvisionnement des ménages et subvenir aux besoins de la famille. Cependant, elles n'ont qu'un accès limité aux ressources de production, telles que les terres arables, les animaux, le crédit ou les services (conseils agricoles et participation aux coopératives). Par ailleurs, elles n'ont que peu d'influence sur l'utilisation des revenus du ménage.

Le Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR) s'est alors donné pour mission d'améliorer la situation alimentaire et nutritionnelle des personnes faisant face à l'insécurité alimentaire, en particulier des femmes en âge de procréer (FAP) et des jeunes enfants dans les communes Natitingou, Toucountouna, Tanguiéta, Kérou, Kouandé, Boucoumbé et Péhunco du département de l'Atacora.

Pour mener à bien cette mission, une nouvelle approche en cascade a été introduite en 2019 pour une meilleure interaction avec le groupe cible, les FAP. L'approche part du principe de former le formateur. Ce sont alors les animateurs des ONG partenaires (Croix Rouge Bénin et BUPDOS ONG) sous la supervision des Agents Communaux de Développement (ACD) de la GIZ qui forment des relais communautaires dans les villages d'intervention.

Par la suite les relais communautaires forment des volontaires dans leurs villages, qui réalisent les sensibilisations pour les FAP.

## Objectif

Les ménages ruraux de certaines municipalités du département de l'Atacora ont amélioré leurs connaissances en matière de nutrition saine, en particulier pour les femmes enceintes et les mères allaitantes, les jeunes enfants, l'hygiène et l'agriculture sensible à la nutrition, et la disponibilité des aliments riches en nutriments est accrue.

Projet	Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR)
Commettant	Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ)
Zone d'intervention	Atacora
Organismes de tutelle	Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP)
Groupes Cibles	30 000 Femmes à l'âge de procréer (FAP), 10.000 enfants de six à 23 mois
Durée d'exécution	01.09.2015 – 31.12.2023

## Effets attendus

- Les ressources humaines sur tous les niveaux de la cascade sont renforcées ce qui permet d'atteindre le groupe cible de 30.000 FAP et leurs enfants.
- Le niveau d'apprentissage est adapté aux différents acteurs (relais, volontaires, FAP) ce qui permet une meilleure compréhension et un savoir accru sur la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SAN).
- Le savoir sur la SAN est ancré dans la communauté, ce qui garantit la durabilité du projet.
- L'approche en cascade facilite à travers son réseau, le suivi et l'évaluation au niveau communautaire.

## Déroulement

### 1. Formation des animateurs et ACD sur la Nutrition, l'Hygiène et l'Alimentation

Le ProSAR forme des ACD et des animateurs de BUPDOS et Croix Rouge sur la nutrition, l'hygiène et l'alimentation. Pour ce faire, un guide de formation est utilisé afin de permettre un accès facile et pratique aux connaissances. Le guide contient en outre des



A gauche :  
alimentation du  
jeune enfant à  
Toucountouna,  
2020.

A droit :  
Démonstration  
culinaire à Péhunco,  
2021.



A gauche : Formation sur l'alimentation et la nutrition à Tanguieta, 2016.

A droite : Démonstrations culinaires à Natitingou, 2016.

modules de formation, des explications sur la préparation, l'ouverture et la clôture d'une formation.

## 2. Formation des relais communautaires par les Animateurs des ONG BUPDOS et Croix Rouge

Chaque animateur est responsable pour 16 à 17 villages dans la commune qui lui a été attribuée. Le ProSAR intervient dans 272 villages. Dans un village, il y a deux relais communautaires. Les animateurs sous la supervision de leur supérieur hiérarchique et l'équipe technique du ProSAR organisent des formations trimestrielles pour les relais communautaires à l'aide d'un classeur d'images sur la nutrition, l'hygiène et l'alimentation. Cela permet de faire passer les messages clés aux relais communautaires, même si le niveau éducatif des participants n'est pas élevé ou s'ils ne comprennent pas bien français. Le guide de formation, que les animateurs ont obtenus, leur permet d'expliquer les images de manière compréhensible.

## 3. Formation des volontaires par les relais communautaires

Chaque relais communautaire forme à son tour trimestriellement cinq volontaires dans son village sous la supervision des animateurs et des ACD. Chaque relais communautaire dispose d'un coffret de matériels didactiques. Les formations sont effectuées à l'aide des boîtes à images qui montrent des bonnes et mauvaises pratiques d'alimentation, de nutrition et d'hygiène. Ces images permettent aux volontaires de transmettre les messages par la suite aux femmes dans les foyers de manière visuelle et simplifiée.

## 4. Apport de l'information aux FAP

Les volontaires font passer les messages liés à la SAN à environ 10 ou 14 FAP. Ainsi, 100 à 140 femmes par village peuvent être atteintes. Pour ce faire, chaque femme reçoit une sensibilisation par mois dans le cadre d'une Visite à Domicile (VAD). Les sensibilisations portent sur l'allaitement maternel exclusif, la

diarrhée, le paludisme, le traitement des aliments de complément, l'hygiène autour des aliments, la nécessité de bien manger, la fonction des aliments dans l'organisme, les plantes alimentaires pluriannuelles (PAPA), l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant de 6 à 23 mois et l'alimentation de complément chez les enfants de 6 à 23 mois et l'alimentation diversifiée de la femme (AFAFEFA). Pour ce faire, chaque RC dispose d'un coffret de matériel didactique qui contient des différents outils de communication comme des photos ainsi qu'une fiche technique. Les sensibilisations durent entre 15 et 20 minutes. Outre les visites à domicile, des démonstrations culinaires ont lieu dans les villages chaque mois. Entre 30 et 35 femmes participent aux démonstrations culinaires. Chaque FAP a ainsi la possibilité de participer à quatre démonstrations culinaires par an.

## Résultats

L'approche en cascade a permis de continuer les sensibilisations des FAP durant la pandémie Sars-Cov2/COVID-19 en respectant les mesures de distanciation et d'hygiène.

Au total, 32.095 FAP sont touchées sur la cible de 30.000 FAP du projet.

L'approche cascade est mise en pratique et opérationnelle dans les 272 villages d'intervention avec un total de 544 relais communautaires et 2733 volontaires.

Lors d'une enquête en novembre 2020 deux tiers des FAP (contre la moitié des FAP lors de l'enquête précédente) formés ont répondu correctement à plus de 70% des questions relatives à une alimentation et à une hygiène adéquate.

23% des FAP qui ont suivi une formation ont répondu correctement aux questions relatives à l'alimentation des nourrissons. Au cours de la dernière période de référence, ce chiffre était de 16%.

Publié par : Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
Siège de l'entreprise à Bonn et Eschborn, en Allemagne  
Programme de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)

Responsable : Alain Rousseau  
Layout : GIZ Bénin  
Mise à jour : Août 2021

La GIZ est responsable de cette publication

En coopération avec :



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE  
REPUBLIQUE DU BÉNIN

Mise en œuvre par : Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

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

Division : Afrique de l'Ouest II et Madagascar

Adresse du BMZ :  
BMZ Bonn : Dahlmannstraße 4, 53113 Bonn, Deutschland  
T +49 (0)228 99 535-0  
F +49 (0)228 99 535-3500  
BMZ Berlin : Stresemannstraße 94, 10963 Berlin, Deutschland  
T +49 (0)30 18 535-0  
F +49 (0)30 18 535-2501

poststelle@bmz.bund.de  
www.bmz.de

## Annexe2 : Fiche Technique synthèse SISAN

**Synthèse de l'analyse des budgets SAN dans les PDC3**  
L'analyse des budgets des PDC3 des communes de l'Atacora et de la Donga révèle que les budgets des actions SAN représentent en moyenne 68% des budgets des PDC avec un taux plus élevé à Boukombé (74%) et plus faible à Tanguéta (58%). En tenant compte des piliers de façon globale, la stabilité prend la part la plus importante (23%) suivie de l'utilisation (23%), la disponibilité (19%) et l'accessibilité (3%). Le budget consacré à ces piliers varie cependant d'une commune à une autre.

**Analyse rétrospective des budgets SAN dans les PDC (Cas de Ouaké)**

SCORE SAN BUDGET PDC 1 ; 2 ET 3

La proportion du budget SAN dans les trois PDC (1, 2 et 3) de Ouaké se situe entre 64% et 74% et il est noté un score moyen de 63% dans les 13 communes pour leurs 3 PDC.

**Score de l'analyse des budgets des PAI (Cas de Kérou)**

Piliers	PAI 2018 (milliers FCF4)		PAI 2019 (milliers FCF4)	
	BUDGET PAI 2018	BUDGET PILIERS TAUX	BUDGET PAI 2019	BUDGET PILIERS TAUX
Disponibilité	700 220	26%	471 920	19%
Accessibilité	146 800	5%	57 431	2%
Nutrition	1 049 600	39%	961 900	38%
Stabilité	370 620	14%	554 920	22%

Le pourcentage du budget dédié aux 4 piliers, est à relativiser car des actions peuvent avoir un coût important (assainissement de la ville) en ayant un effet indirect par rapport à la SAN tandis que des actions ayant un effet direct, comme sensibilisation sur le conseil nutritionnel, peuvent avoir une très faible incidence financière.

\* La SAN est l'affaire de toutes et de tous. Je participe à son amélioration en agissant sur tout ou partie de ses 4 piliers !!!

### Partenaires & Acteurs

**Partenaires**

**Acteurs Etatiques**

- ✓ Ministère de la Décentralisation et de la Gouvernance Locale ;
- ✓ Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ;
- ✓ Ministère de la Santé ;
- ✓ Ministère du Développement de la Coordination de l'Action Gouvernementale ;
- ✓ Ministère des Affaires Sociales et de la Microfinance
- ✓ Association Nationale des Communes du Bénin.

**Le Score d'Intégration de la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SISAN), un outil pour analyser la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (SAN) dans les Plans de Développement Communaux (PDC)**

### Cadre Institutionnel

En application des dispositions de l'article 84 de la loi 97-029 du 15 Janvier 1999 portant organisation des communes en République du Bénin, les communes des départements de l'Atacora et de la Donga ont élaboré leur troisième génération de plans de développement communal (PDC3) avec l'accompagnement de l'Association des Communes de l'Atacora et de la Donga (ACAD) sur la base du guide d'élaboration des PDC3. L'approche utilisée est le « faire nous-mêmes », basée sur la promotion des compétences locales à travers la mise en place d'un pôle technique au sein de l'ACAD avec l'accompagnement de ses partenaires techniques, financiers et institutionnels.

### Finalité du SISAN

Améliorer l'intégration de la SAN par la fourniture d'informations objectives sur la prise en compte des 4 piliers aux différentes étapes de l'élaboration des documents de planification. Cette analyse renforce la visibilité de la thématique et le plaidoyer pour sa mise en œuvre.

### Résultats

**Synthèse de la notation Diagnostic et Programmation SAN dans le PDC3**

Au terme de l'analyse du diagnostic du PDC3, il ressort globalement que la SAN a été prise en compte à environ 75% dans les PDC3 à l'exception de celle de Kouandé qui présente un taux de 48%. Le taux le plus élevé est enregistré à Bassila et Matéri (84%). On remarque que la prise en compte de la SAN est plus élevée dans la programmation pour 10 communes alors que c'est l'inverse pour 3 communes. Les écarts entre le diagnostic et la programmation de 13 points en moyenne indiquent un arrimage relativement faible entre les deux, ce qui nécessite un renforcement des capacités des acteurs sur l'analyse et la planification des actions SAN. Par ailleurs, suivant les piliers, l'utilisation est la mieux prise en compte (79%), viennent ensuite la disponibilité (78%), l'accessibilité (71%) et la stabilité (69%) avec toutefois quelques spécificités d'une commune à l'autre.

La figure ci-dessous présente l'exemple de la commune de Natitingou concernant la prise en compte des 4 piliers

### Contexte & Justification

- Dans la plupart des communes de l'Atacora et de la Donga, l'insécurité alimentaire est considérable.
- Dans le cadre de l'élaboration des PDC3, des synergies entre différents partenaires ont été développées autour de l'ACAD pour la prise en compte de la SAN.
- En l'absence d'un outil d'intégration de la SAN dans les documents de planification, l'ensemble de ces partenaires et l'ACAD ont co-construit l'outil appelé SISAN qui vise à analyser les activités planifiées selon les 4 piliers de la SAN promus par la FAO.

### Présentation du SISAN

Outil servant à mesurer l'intégration de la SAN dans les documents de planification à travers ses quatre piliers que sont :

- **Disponibilité** avec comme composantes la valorisation des facteurs de production (terre, capital et main d'œuvre), la prise en compte des facteurs externes ;
- **Accessibilité** avec comme composantes, la diversité des sources de revenu, la destination des revenus ;
- **Utilisation** avec comme composantes le WASH (Eau de boisson (quantité et qualité), l'Hygiène alimentaire etc...), le niveau nutritionnel (quantité et qualité), le service de santé publique/privée ;
- **Stabilité** avec comme composantes le stockage, la transformation, la conservation, le cadre institutionnel.

### Méthodologie d'utilisation du SISAN

Le SISAN s'utilise au cours de l'élaboration des PDC lors du diagnostic et de la budgétisation avec l'usage d'outils (supports d'animation et Excel) pour caractériser le degré d'intégration de la SAN au même titre que les autres thématiques par une approche participative, inclusive et scientifique (recherche documentaire, analyse SWOT, composantes, domaines de questionnement, réponses dichotomiques).

### Diagnostic-Programmation SAN Natitingou

Legend: Programmation (blue line), Diagnostic (orange line)



Publié par:



En coopération avec:



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE  
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN

# Promotion des Plantes Alimentaires Pluriannuelles et à haute valeur nutritive

## Contexte

Le Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR) s'est donné pour mission d'améliorer la situation alimentaire et nutritionnelle des personnes faisant face à l'insécurité alimentaire, en particulier des femmes en âge de procréer et des jeunes enfants dans les communes Natitingou, Toucountouna, Tanguiéta, Kérou, Kouandé, Bokoumbé et Péhunco du département de l'Atacora. Pour mener à bien cette mission, l'une des stratégies adoptées, est le renforcement des capacités des ménages à diversifier leur alimentation en utilisant les plantes à haute valeur nutritive. Ce faisant, la disponibilité, l'accessibilité économique, la stabilité et la consommation d'aliments variés seront améliorés. Cette stratégie vise aussi à promouvoir une alimentation saine, nutritive et durable pour tous.

Les plantes pluriannuelles telles que le Baobab sont par ailleurs très résistantes aux conditions environnementales difficiles. Un effet secondaire du projet est ainsi le renforcement de la résilience face aux défis du changement climatique. C'est donc dans cette optique et en souhaitant d'inclure également les pères dans les activités liés à la nutrition que le ProSAR a entrepris une activité de promotion des Plantes Alimentaires Pluriannuelles et à haute valeur nutritive (PAPA). En effet, ces plantes possèdent des profils nutritionnels riches en vitamines et en oligoéléments (calcium, phosphore, fer, zinc, cuivre, sélénium). Par ailleurs, elles contribuent à la protection de l'environnement en améliorant la fertilité des sols. Cerise sur le gâteau, une grande partie des PAPA, comme le moringa, le baobab, le tamarinier, le basilic, etc. ont des vertus thérapeutiques et sont utilisés comme médicaments naturels surtout par des ménages ruraux.

## Objectif

Les ménages ruraux des communes appuyées par le ProSAR dans le département de l'Atacora, en particulier pour les femmes enceintes, les mères allaitantes et les jeunes enfants disposent tout au long de l'année d'une source d'aliments riches en nutriments à proximité de leur maison.

Projet	Programme de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)
Committant	Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ)
Zone d'intervention	Atacora, Donga
Organismes de tutelle	Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP)
Groupes Cibles	30 000 Femmes à l'âge de procréer (FAP), 10.000 enfants de six à 23 mois
Durée d'exécution	01.09.2015 – 31.12.2023

## Effets attendus

- Augmentation de la quantité des vivres à travers la valorisation des PAPA
- Amélioration de la situation nutritionnelle des ménages grâce à la transmission des savoirs sur la gestion des ressources naturelles. Les femmes connaissent les valeurs nutritives des PAPA et protègent les arbres à cause de leurs bénéfices alimentaires et leurs rendements économiques.
- Amélioration de l'accessibilité physique et économique des plantes à haute valeur nutritive grâce à la production locale dans les jardins de case durant toute l'année et à la commercialisation des PAPA.
- Intégration durable des PAPA dans les habitudes alimentaires grâce à des formations sur les bonnes pratiques de soins et d'alimentation ainsi que des démonstrations culinaires.
- Les bénéficiaires du ProSAR ont acquis de savoir-faire sur la valorisation durable des PAPA et le ProSAR appuie les acteurs étatiques dans la protection des arbres alimentaires pluriannuels.



Plantation des PAPA à Tanguiéta, 2016.

## Déroulement

Le ProSAR a collaboré sur les PAPA avec le Projet de l'Adaptation de l'Agriculture au Changement Climatique (PACC). Par ailleurs, le Projet de protection de la Réserve de Biosphère de la région WAP (RBT-WAP) apporte de savoir-faire au ProSAR en ce qui concerne la domestication des PAPA.

### 1. Incitation à la Production des PAPA

Sensibilisations régulières dans les ménages sur les intérêts de la production des PAPA.

### 2. Mise à disposition des PAPA aux ménages

Distribution, dans les communes bénéficiaires, des plants de Moringa, de Papaye, de Glyceria, de Baobab, de Néré.

### 3. Démonstrations culinaires à base des PAPA

Les ménages apprennent des nouvelles recettes riches en nutriments à base des PAPA. Un recueil des recettes et un manuel de démonstrations culinaires sont élaborés.

### 4. Renforcement des compétences des Services Déconcentrés de l'État (SDE) sur la production des PAPA

Les SDE tels que les Centres de Promotion Sociale (CPS) et les Agences Territoriales de Développement Agricole (ATDA) reçoivent des formations sur la production et l'utilisation des PAPA. La journée de l'arbre est célébrée et une foire locale sur les PAPA à lieu annuellement à Tanguiéta et Natitingou.

## Résultats

L'évaluation des résultats en novembre 2020 montre qu'un tiers des personnes enquêtées dans les communes d'intervention ont répondu correctement à plus de 70% des questions relatives à l'agriculture alimentaire.

Deux tiers remplissent un ensemble de critères prédéfinis en ce qui concerne l'utilisation d'un jardin domestique, la consommation de leurs produits et la transformation des plantes, en particulier des plantes sauvages.

Depuis 2019, au total 5400 plants ont été distribués aux sept communes d'intervention du ProSAR. Il s'agissait des plants de Moringa, de Glyceria, de Baobab, de Néré et de Papayer Solo.

## 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).<sup>1</sup> En collaboration avec le Centre de Promotion Sociale (CPS) et les animateurs de nos organisations partenaires BUPDOS ONG et Croix Rouge Bénin, notre Agent Communautaire de Développement (ACD) y organise 28 démonstrations culinaires par mois. Pour ce faire il travaille avec deux groupements de femmes qui produisent le beurre de karité, des noix de cajou, l'huile de neem et de baobab (« MAA KIKAPKIN » ; en français : vouloir c'est pouvoir) et la farine enrichie (« Sousominan » ; en français : entraide). 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 PAPA et autres condiments comme les petits poissons.

Grâce aux démonstrations culinaires, les femmes ont changé leurs habitudes alimentaires et le mode de préparation. Une femme du groupement MAA KIKAPKIN constate par exemple : « Avant nous avons cuit l'igname et l'avons mélangé avec de l'huile et des oignons pour faire du ragout, mais maintenant nous ajoutons du moringa, des légumes et des protéines à notre alimentation. »



Démonstration culinaire à Péhunco 2021.

<sup>1</sup> Estimation de population selon le RGPH4 2013

Publié par: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
Siège de l'entreprise à Bonn et Eschborn, en Allemagne  
Programme de Sécurité alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)

Responsable: Alain Rousseau  
Layout: GIZ Bénin  
Mise à jour: Août 2021

La GIZ est responsable de cette publication

En coopération avec :



Mise en œuvre par: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

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

Division: Afrique de l'Ouest II et Madagascar

Adresse du BMZ: BMZ Bonn, Dahlmannstraße 4, 53113 Bonn, Deutschland, T +49 (0)228 99 535-0, F +49 (0)228 99 535-3500  
BMZ Berlin, Stresemannstraße 94, 10963 Berlin, Deutschland, T +49 (0)30 18 535-0, F +49 (0)30 18 535-2501

poststelle@bmz.bund.de  
www.bmz.de