



CAPE TOWN

MARCHÉS ALIMENTAIRES DE LANGA

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability

Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

marchés informels, sécurité alimentaire, cohésion sociale, gestion des déchets.

OBJECTIFS

- Répondre aux besoins des commerçants informels et des autres acteurs de la communauté et déterminer les mécanismes d'un meilleur soutien, par le biais d'un processus d'engagement réfléchi avec eux.
- Améliorer le processus d'engagement entre la ville et les commerçants informels, ainsi qu'entre les services de la ville qui affectent et influencent les commerçants informels. Permettre un style de gouvernance collaboratif.
- Promouvoir un meilleur tri et détournement des déchets et soutenir l'aménagement urbain, en développant des options d'infrastructure à l'échelle locale.
- Accroître la résilience des infrastructures liées au commerce alimentaire et, partant, la résilience des systèmes alimentaires.
- Explorer les possibilités de développement des capacités afin d'améliorer les résultats des commerçants informels, notamment en matière de sécurité alimentaire, de gestion des déchets et de développement commercial.
- Évaluer la reproductibilité et l'évolutivité de l'expérience.

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Le développement de systèmes et d'infrastructures de réduction, d'élimination et de traitement des déchets peut créer des économies circulaires, une meilleure hygiène alimentaire et des résultats en matière de santé environnementale, tant pour les commerçants que pour les consommateurs.
- Construire des zones commerciales de manière digne peut améliorer la cohésion sociale et la culture alimentaire locale.
- L'amélioration des processus d'engagement entre les commerçants et les fonctionnaires et entre les services de la Ville pourrait donner lieu à des interventions durables et auto-entretenues qui entraînent des changements transformationnels.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Services municipaux de la ville du Cap, bureau du conseil de quartier de Langa, commerçants informels de viande, association des commerçants, comités et patrouille de sécurité de LangaStreet, forum de développement commercial de Langa, forum touristique de Langa, habitants de Langa, autres fournisseurs de commerçants de viande.

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Langa est l'un des points chauds du Cap en matière de risques, en termes de vulnérabilité sociale, d'héritage d'une mauvaise planification et de capacité d'adaptation. Elle possède un important secteur alimentaire informel qui favorise le développement social et communautaire dans la région et constitue une source de revenus. Cependant, les acteurs du secteur informel opèrent dans des conditions où les infrastructures de vente et de préparation des aliments, les équipements et les services tels que les salles de bain, les abris, les installations de stockage, l'eau et l'électricité, l'élimination des déchets sont pauvres et limités, et ils sont confrontés à la criminalité et à l'insécurité. La publicité pour des marques d'aliments malsains sur les infrastructures de taxi est courante et les produits végétaux ne sont pas vendus.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Les interventions proposées pour chaque site sont les suivantes :

Rhodes « Smiley » meat traders - amélioration de l'infrastructure qui comprend des structures ombragées, le stockage des marchandises (bois et autres ressources), l'amélioration de la gestion des déchets l'accès à l'eau et à l'électricité ; la piétonisation des rues ou l'extension des allées pour un accès plus sûr aux piétons. L'amélioration de l'esthétique générale pour être plus attrayante pour les touristes et les clients locaux ; cela comprendra le mobilier urbain et les éclairages publics. En outre, une opportunité d'entreprise pour le stockage et la fourniture de bois sera explorée.

Pôle d'échange des transports publics de Langa - amélioration de l'état des chaussées par la mise en place d'un système de pulvérisation électrique, amélioration de la gestion des déchets, ajout de bancs et de sièges pour les piétons. Négociants en viande d'Albert Luthuli - amélioration des infrastructures qui doivent être mobiles/temporaires, chariots de négociants, amélioration de la gestion des déchets, meilleures alternatives de combustibles (bois de chauffage contre charbon de bois),

Des plans conceptuels intégrant les interventions et les infrastructures supplémentaires fournies par les services de la ville chargés de l'urbanisme et de la conception, de la gestion des infrastructures routières, de la croissance économique et de la santé urbaine seront rédigés et soumis à l'approbation de la ville.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Commerçants informels de viande (principalement des femmes) dans différentes zones de marché, transformateurs de déchets organiques, et la communauté plus large de Langa.

COORDONNÉES

Rirhandzu Marivate

responsable des programmes, South African Urban Food and Farming Trust
rirhandzu@fairfood.org.za





CAPE TOWN

ÉVÉNEMENTS ALIMENTAIRES DE BELLEVILLE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



ICLEI

Local Governments for Sustainability
Africa
Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Commerce alimentaire informel ; hubs alimentaires ; sécurité alimentaire ; économie circulaire ; diversité alimentaire ; gouvernance des marchés ; marchés temporaires.

OBJECTIFS

- Améliorer la gouvernance et la gestion du marché, y compris la convocation, la mesure et le suivi.
- Stimuler les activités économiques à l'échelle du quartier. Permettre la tenue d'événements alimentaires et de marchés de fin de semaine en fournissant une infrastructure de soutien.
- Renforcer l'identité, la cohésion et l'action de la communauté - et la sécurité en utilisant les activations du marché.

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Améliorer l'accès aux produits frais et les résultats nutritionnels pour les consommateurs, en facilitant le fonctionnement des marchés temporaires.
- Améliorer la sécurité et l'inclusion et augmenter les options de diversité alimentaire en renforçant la cohésion communautaire entre les migrants africains et les communautés locales et l'identité autour des cultures alimentaires.
- Amélioration de l'hygiène alimentaire et de la santé environnementale par une meilleure gestion des marchés et des flux de ressources (résultats de l'économie circulaire).

PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: Départements municipaux de la ville du Cap, Voortrekker Road Partnership, Voortrekker Road Improvement District, Better Bellville Together,

Privé: Greater Tygeberg Partnership, Traders Associations, Unpermitted Traders (commerçants non autorisés)

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Le quartier central des affaires de Belleville (CBD) est le plus grand échangeur de transport de la ville, avec un mouvement et une activité piétons importants et des niveaux élevés d'activités commerciales informelles, dont une proportion significative provient de diverses communautés de migrants africains.

Les commerçants informels sont confrontés à de nombreux défis, notamment des infrastructures inadéquates, telles que le stockage limité des produits secs et la réfrigération de leurs produits, ce qui entraîne une détérioration et des déchets organiques ; l'accès à l'eau potable, la sûreté et la sécurité en raison des niveaux élevés de criminalité et de xénophobie ; en outre, de nombreux commerçants informels n'ont pas de permis, ce qui ajoute à la difficulté de la gouvernance et de la gestion du commerce au sein du CBD (c'est-à-dire des permis de commerce). Le succès de l'activation du marché a été entravé par la bureaucratie et les exigences de la ville.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Travailler avec les commerçants autorisés et non autorisés dans le CBD de Bellville sur de petites activations par le biais d'une approche progressive pour tester les modèles de gestion du marché ; cela comprend le soutien des points de douleur dans la gestion du marché identifiés par la ville et les commerçants alimentaires informels ; la première phase commence avec l'innovation de la gestion des déchets organiques pour soutenir une meilleure gestion du marché.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

- Commerçants informels de produits alimentaires dans le CBD de Bellville (autorisés et non autorisés)
- Commerçants de produits alimentaires, transformateurs de déchets organiques, communauté élargie de Bellville.

COORDONNÉES

Rirhandzu Marivate

Responsable des programmes, South African Urban Food and Farming Trust

rirhandzu@fairfood.org.za





KISUMU

AGRICULTURE URBAINE AGRO-ÉCOLOGIQUE ET AMÉNAGEMENT PAYSAGER COMESTIBLE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

nutrition, alimentation scolaire, diversité alimentaire, sécurité alimentaire.

OBJECTIFS

Améliorer la diversité alimentaire des enfants et des ménages en renforçant la disponibilité et l'accessibilité d'une variété d'aliments grâce à l'agriculture urbaine.

TRANSFORMATION ATTENDUE

Amélioration de la diversité alimentaire des enfants et de la sécurité alimentaire des ménages. Les aménagements paysagers comestibles augmentent la quantité globale de nourriture disponible, prévenant ainsi la faim et la malnutrition. La disponibilité et la consommation de fruits et légumes frais cultivés à la maison améliorent la qualité du régime alimentaire des membres du ménage et, partant, leur santé. Dans les écoles en particulier, les paysages comestibles et les jardins scolaires peuvent être utilisés comme plateformes d'enseignement sur la production alimentaire et la nutrition.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Fonctionnaires de la ville, fonctionnaires du ministère de l'éducation, du ministère de l'agriculture, du ministère de la santé et du ministère de l'urbanisme et de l'environnement, groupes communautaires organisés, experts en agriculture urbaine.



JUSTIFICATION / CONTEXTE

La ville de Kisumu dépend fortement des régions voisines pour son alimentation, ce qui accroît la sensibilité de la ville à l'insécurité alimentaire en cas de chocs climatiques, économiques et politiques. Seuls 15 % des ménages produisent leur propre nourriture. L'agriculture urbaine présente une opportunité de contribuer à l'augmentation de la disponibilité alimentaire, de l'accès et de la résilience de la population aux chocs climatiques, économiques et politiques.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Formation d'un groupe local organisé par la communauté (COG) et d'enseignants sur les méthodes d'agriculture urbaine en petit espace, y compris le jardinage vertical.

Le COG et les enseignants travailleront ensuite avec les écoliers dans des clubs 4 K (clubs agricoles) pour renforcer leurs capacités et cultiver leur intérêt pour la production d'aliments nutritifs et sains dans les écoles. Les aliments produits dans les jardins scolaires seront utilisés pour améliorer le régime alimentaire des écoliers.

Les mères de ces enfants seront également formées à l'agriculture urbaine et aidées à créer des jardins potagers qui compléteront le régime alimentaire des enfants au niveau familial.

Pour améliorer la densité en protéines et en micronutriments des régimes alimentaires, l'élevage à petite échelle, en particulier de volailles et de lapins, sera intégré.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

8 écoles avec des centres de DPE intégrés et des ménages à Nyalenda qui est le principal site d'intervention. Les principaux bénéficiaires des jardins seront 366 enfants âgés de 3 à 6 ans.

COORDONNÉES

Dr. Elizabeth Kimani-Murage

Murage, chercheur principal, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

ekimani@aphrc.org

Dr. Antonina Mutoro

Centre africain de recherche sur la population et la santé

amutoro@aphrc.org

Maureen Gitagia

chargée de recherche, Centre africain de recherche sur la population et la santé

mgitagia@aphrc.org

David Osogo

chargé de recherche, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

dosogo@aphrc.org





KISUMU

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET INTERVENTION DE MISE À NIVEAU DU MARCHÉ.

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability

Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

sécurité alimentaire, infrastructure du marché, connaissances, attitudes et pratiques, vendeurs d'aliments, marché aux poissons.

OBJECTIFS

- Évaluer l'impact d'une intervention infrastructurelle sur la sécurité alimentaire.
- Évaluer l'impact du renforcement des capacités en matière de sécurité alimentaire sur les connaissances, les attitudes et les pratiques des vendeurs.
- Évaluer les effets perçus des interventions visant à freiner la manipulation non hygiénique des aliments et à promouvoir la sécurité alimentaire parmi les vendeurs d'aliments.

TRANSFORMATION ATTENDUE

Améliorer l'infrastructure du marché et les connaissances, attitudes et pratiques en matière de sécurité alimentaire, ce qui renforcera à son tour la sécurité alimentaire chez les vendeurs d'aliments

PARTENAIRES ET ACTEURS

Direction de la ville, fonctionnaires municipaux de la santé publique, de la pêche, vendeurs de denrées alimentaires, direction du marché, ministère de l'urbanisme, du commerce, de l'administration, de l'environnement.

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Le marché aux poissons d'Obunga est un marché informel de la ville de Kisumu. Il constitue un moyen de subsistance pour 300 poissonniers qui transforment les poissons osseux laissés par les usines de poisson en produits tels que des snacks à base de poisson, du cuir de poisson et des aliments pour animaux. Le marché dispose d'une infrastructure médiocre et les vendeurs ont de mauvaises pratiques en matière de manipulation et de sécurité des aliments. Les vendeurs ont identifié 8 défis : le coût élevé du bi-produit du poisson (mgongo wazi), le manque de marché pour leurs produits, le manque d'installations de conservation, le manque de capital, le mauvais drainage, l'assainissement et la sécurité.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Amélioration de la sécurité alimentaire et promotion de la circularité par la co-création d'activités avec les vendeurs d'aliments afin d'améliorer l'infrastructure du marché. Trois initiatives ont été identifiées par les vendeurs, notamment : une chambre froide, un bloc et une salle d'ablutions et des étals de marché améliorés.

Développement de matériel de formation à la sécurité alimentaire adapté aux vendeurs de poisson.

Formation des vendeurs à la sécurité alimentaire afin d'améliorer leurs connaissances, leurs attitudes et leurs pratiques.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

50 vendeurs sur le marché d'Obunga

COORDONNÉES

Dr. Elizabeth Kimani-Murage

Murage, chercheur principal, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

ekimani@aphrc.org

Dr. Antonina Mutoro

Centre africain de recherche sur la population et la santé

amutoro@aphrc.org

Maureen Gitagia

chargée de recherche, Centre africain de recherche sur la population et la santé

mgitagia@aphrc.org

David Osogo

chargé de recherche, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

dosogo@aphrc.org





KISUMU

INTERVENTION DE SAUVETAGE ET DE REDISTRIBUTION DES PERTES ET DÉCHETS ALIMENTAIRES

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

sauvetage alimentaire, gaspillage alimentaire, perte alimentaire

OBJECTIFS

Réduire les pertes et gaspillages alimentaires en récupérant les fruits et légumes viables et en les redistribuant aux groupes vulnérables des quartiers informels pour compléter leur régime alimentaire.

TRANSFORMATION ATTENDUE

L'intervention a le potentiel d'améliorer l'insécurité alimentaire parmi les groupes vulnérables, d'atténuer les émissions de gaz à effet de serre et de générer de nouvelles opportunités d'emploi pour les jeunes et les femmes.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Ménages et écoles vulnérables à Nyalenda et Manyatta.

Marchés humides, notamment à Kibuye, Uhuru et Jubilee (Oile) et supermarchés à l'intérieur de la ville.

COORDONNÉES

Dr. Elizabeth Kimani-Murage

Murage, chercheur principal, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

ekimani@aphrc.org

Dr. Antonina Mutoro

Centre africain de recherche sur la population et la santé amutoro@aphrc.org

Maureen Gitagia

chargée de recherche, Centre africain de recherche sur la population et la santé

mgitagia@aphrc.org

David Osogo

chargé de recherche, Centre de recherche sur la population et la santé en Afrique

dosogo@aphrc.org



JUSTIFICATION / CONTEXTE

Les déchets organiques, principalement les déchets alimentaires, représentent environ 63 % des déchets de la décharge primaire de la ville de Kisumu. Ce défi peut être relevé grâce au sauvetage des aliments, défini comme le processus consistant à sauver des aliments qui sont propres à la consommation humaine mais qui auraient autrement été jetés, soit parce qu'ils sont sur le point de se gâter, soit parce qu'ils n'ont pas les caractéristiques souhaitables telles que la forme et ne peuvent donc pas être vendus, et à les redistribuer à d'autres personnes, soit gratuitement, soit à un prix subventionné, afin d'éviter le gaspillage.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Élaboration de lignes directrices sur le sauvetage alimentaire en collaboration avec d'autres parties prenantes. Le Kenya ne dispose pas actuellement de lignes directrices sur le sauvetage alimentaire.

Développement et pilotage d'une application qui reliera les vendeurs aux bénéficiaires. Le système prévoit la collecte d'aliments bruts et transformés, propres à la consommation humaine mais sur le point d'être gaspillés, auprès des fournisseurs de denrées alimentaires, y compris les industries alimentaires, les exportateurs de denrées alimentaires, les supermarchés, les marchés verts (Kibuye, Uhuru, et Jubilee (Oile), et leur redistribution là où ils sont nécessaires (par exemple, dans les institutions telles que les écoles). Les bénéficiaires seront identifiés par le biais d'une enquête de référence.

La nourriture sera soit redistribuée sous forme brute, soit transformée en produits stables tels que des fruits et légumes séchés. Des groupes communautaires organisés seront formés par des experts en technologie alimentaire et en transformation. Cela créera des moyens de subsistance pour les jeunes et les femmes des groupes communautaires organisés. Des mesures visant à garantir la sécurité alimentaire seront également mises en place. Une approche en trois phases qui comprendra l'apprentissage et le renforcement des compétences locales ; la mise en œuvre du programme pilote ; et la recherche, l'évaluation et la mise à l'échelle sera utilisée lors de la mise en œuvre.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Membres de la communauté et groupes vulnérables ; Association kényane du commerce de détail (Retrak), secteur privé, notamment transformateurs et fabricants de produits alimentaires, propriétaires et gérants de supermarchés ; leaders du marché ; ministères de tutelle de la ville (Santé, Environnement, Commerce) ; plateforme multipartite.



MBALE

PROMOTION D'UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET RÉDUCTION DES DÉCHETS ORGANIQUES AU MARCHÉ CENTRAL DE MBALE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability

Coordinated by ICLEI Africa



MOTS CLÉS

Économie circulaire ; compost ; déchets organiques ; gestion des déchets ;



OBJECTIFS

Protéger la santé des citoyens en améliorant l'assainissement des marchés et la santé des sols dans les zones de production agricole.



TRANSFORMATION ATTENDUE

- Contribuer à garantir une hygiène et un assainissement optimaux sur le marché central de Mbale, ce qui permettra d'assainir le marché et l'environnement alimentaire en général.
- Améliorer le changement de comportement social en faveur d'un environnement propre et sûr, grâce aux actions de sensibilisation et de renforcement des capacités.



PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: Conseil municipal, équipe de gestion du marché
Private: Commerçants du marché, équipes du marché de l'hygiène, agriculteurs
 Société assurant la collecte, le tri et le transport des déchets, et société assurant la gestion et le traitement des déchets.



COORDONNÉES

Wilber Kakaire

Coordinateur AfriFoodLinks - Ville de Mbale

Rikolto Afrique de l'Est

wilber.kakaire@rikolto.org



JUSTIFICATION / CONTEXTE

Le marché central de Mbale (MCM) est un centre d'affaires qui accueille et sert quotidiennement des milliers de consommateurs et de commerçants. Le marché est également un épicode de la production de déchets biodégradables (500 tonnes par jour), qui ne sont actuellement pas recyclés, causant des nuisances environnementales et un risque potentiel de contamination croisée et de pollution environnementale, affectant négativement l'environnement alimentaire et la santé des habitants de la ville dans son ensemble.



DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Les déchets biodégradables sont connus pour être une bonne matière première pour le fumier organique qui peut être une alternative durable et plus saine aux engrais synthétiques. L'intervention soutiendra la collecte des déchets biodégradables à la source (le marché), leur tri et leur transport vers l'unité de traitement, où ils seront transformés en fumier organique et commercialisés pour être utilisés comme compost dans l'agriculture.

Sur le marché, les déchets biodégradables seront collectés et triés par les commerçants et les équipes du marché de l'hygiène sous contrat avec les autorités de la ville, puis transportés vers l'usine de traitement, qui sera gérée par une société privée.

L'intervention fournira des équipements de sécurité aux trieurs de déchets, des poubelles et d'autres outils pertinents à différents endroits des marchés, renforcera les capacités des commerçants et des trieurs en matière d'identification et de tri des déchets biodégradables, ainsi que d'élimination optimale des déchets, renforcera les capacités des agriculteurs en matière d'agriculture biologique et sensibilisera la communauté à la gestion des déchets et à l'agriculture biologique.



SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Marché central de Mbale : 173 vendeurs d'aliments (87 femmes et 86 hommes)

Vendeurs d'aliments cuits : nombre estimé à 50

Agriculteurs urbains et périurbains : nombre estimé à 300



Poor waste management: Mbale's ticking time bomb

MBALE
 Malesi Wumeta, a resident of Mbale, knows that conditions in the city are not ideal. He also says Mbale city, where streets are littered with rubbish and rivers of sewage flow, is a ticking time bomb. He says the city is a ticking time bomb because of the poor waste management. He says the city is a ticking time bomb because of the poor waste management. He says the city is a ticking time bomb because of the poor waste management.

AUTHORITIES SPEAK OUT
 The Mbale deputy town clerk, Annette Nambusi, says the city is facing an increased population with a declining budget to handle the waste efficiently. She says the city is facing an increased population with a declining budget to handle the waste efficiently.

TICKING TIME BOMB
 According to the National Environment Management Authority (NEMA) regional manager, Nason Karikabo, Mbale is a ticking time bomb because of the poor waste management. He says the city is a ticking time bomb because of the poor waste management.

MBALE



AMÉLIORER LES RÉGIMES ALIMENTAIRES RICHES EN NUTRIMENTS DANS LES ÉCOLES DE LA VILLE DE MBALE, PAR LE BIAIS DE MODES D'ALIMENTATION ET DE PAYSAGES COMESTIBLES

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Alimentation scolaire ; paysages comestibles ; diversité alimentaire ; accès à la nourriture ; jardins potagers ; carence en micronutriments.

OBJECTIFS

- Renforcer la capacité des écoles à répondre positivement aux défis alimentaires et nutritionnels.
- Influencer la diversification des menus scolaires et contribuer à améliorer la diversité alimentaire et l'état nutritionnel des enfants scolarisés.
- Améliorer les inscriptions aux programmes d'alimentation.
- Réduire les pertes et les déchets alimentaires dans les écoles, grâce à la récupération et au recyclage des déchets alimentaires.

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Les écoliers et les autres membres de la famille pourraient améliorer la diversité de leur régime alimentaire et, partant, leur état nutritionnel, en consommant des fruits et des légumes riches en micronutriments.
- Les écoles seront en mesure de recycler les déchets alimentaires biodégradables en engrais pour améliorer la santé des sols dans les jardins scolaires, augmentant ainsi la productivité et contribuant à l'économie bio-circulaire.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: Conseil municipal, département de l'éducation de la ville, comité de coordination de la nutrition, comités de gestion des écoles (CGE), administration des écoles et enseignants.

Société civile: associations de parents et d'enseignants (APE).

COORDONNÉES

Wilber Kakaire

Coordinateur AfriFoodLinks - Ville de Mbale
Rikolto Afrique de l'Est

wilber.kakaire@rikolto.org

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Dans la plupart des écoles, il n'y a pas d'alimentation organisée pour les enfants scolarisés. Dans les écoles qui offrent un tel service, il appartient aux parents de contribuer financièrement pour que leurs enfants aient au moins un repas par jour, et le taux d'inscription est inférieur à 20 % dans la plupart des écoles. Il a été observé que les écoles ont tendance à adopter un régime alimentaire monotone, composé de posho (farine de maïs) et de haricots, ce qui constitue un facteur de risque potentiel de malnutrition chez les enfants, en particulier de carences en micronutriments (faim inapparente). En effet, ces aliments de base sont perçus comme économiquement abordables et sont favorisés par l'absence de production alimentaire diversifiée au niveau institutionnel, même s'il y a des terres disponibles dans la plupart des cas. D'autres causes sont les défis économiques et la sensibilisation limitée de l'administration scolaire, des enseignants et des parents à la nutrition optimale, à l'importance de la diversité du régime alimentaire et aux préférences alimentaires.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Sensibilisation et plaidoyer auprès des différents acteurs de l'école (parents, enseignants, comités de nutrition, cuisiniers scolaires et éducateurs, entre autres) sur l'importance de l'alimentation scolaire et de la diversité des régimes alimentaires, ainsi que sur le rôle d'une nutrition optimale dans le développement de l'enfant et les résultats scolaires.
- Revoir les menus scolaires et promouvoir la culture à l'école, en mettant l'accent sur les fruits et légumes indigènes, denses en nutriments et culturellement acceptables, grâce à un potager scolaire agroécologique par classe.
- Renforcement des capacités des écoles à collecter et à trier de manière optimale les déchets biodégradables à composter afin de produire du fumier organique pour les jardins scolaires, afin d'améliorer la santé et la productivité des sols. L'excédent éventuel sera transporté vers l'usine de traitement des déchets.
- Création d'un club de nutrition par école pour prendre en charge les activités liées à la nutrition. Les membres participeront à des réunions mensuelles et à des séances de sensibilisation et transmettront leurs connaissances aux autres élèves. Ils participeront également aux débats annuels inter-écoles et aux concours de rédaction.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

- Divisions industrielle et septentrionale de la ville de Mbale.
- Écoles servant au moins un repas par jour ; ayant des terres disponibles pour la production de cultures et le compostage, et s'engageant à améliorer les régimes alimentaires et les menus scolaires.
- 8 écoles primaires et 2 écoles secondaires (5 écoles dans chaque division).
- 23 640 enfants inscrits (11 037 filles et 12 603 garçons), dont 5 045 bénéficiant de l'alimentation scolaire.



MBALE



TRANSFORMER LE MARCHÉ CENTRAL DE MBALE ET L'ABATTOIR DE LA VILLE EN CENTRES DE PRODUCTION D'ALIMENTS SÛRS, NUTRITIFS ET DURABLES POUR LA VILLE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Sécurité alimentaire ; marchés locaux ; modernisation des marchés ; maladies d'origine alimentaire ;

OBJECTIFS

- Améliorer la culture et les pratiques en matière de sécurité alimentaire parmi les opérateurs du secteur alimentaire de MCM et de l'abattoir de la ville.
- Contribuer au développement d'une infrastructure de qualité pour l'abattoir de la ville, les étals de marché, l'aire de restauration et le local de cuisson de MCM.
- Réduire les pertes et les déchets alimentaires en gérant, en récupérant et en utilisant les restes, les rebuts et les excédents de nourriture dans MCM.

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Une hygiène et un assainissement optimaux peuvent se traduire par un marché plus propre et un environnement alimentaire général.
- Potentiel d'amélioration des comportements sociaux en faveur d'un environnement alimentaire propre et de la sécurité. Cela devrait également permettre de réduire les maladies d'origine alimentaire et hydrique, et donc de promouvoir la qualité de la santé des commerçants et des consommateurs.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: Conseil municipal, gestion du marché et de l'abattoir

Privé: entreprises, organisations soutenant l'action

COORDONNÉES

Wilber Kakaire

Coordinateur AfriFoodLinks - Ville de Mbale
Rikolto Afrique de l'Est

wilber.kakaire@rikolto.org



JUSTIFICATION / CONTEXTE

Le marché central de Mbale (MCM) est un centre d'affaires alimentaire qui accueille et sert quotidiennement des milliers de consommateurs, de commerçants et d'autres parties prenantes. Un pourcentage élevé de consommateurs consomment des aliments vendus sur le marché et aux alentours, en raison de leur accessibilité, de leur disponibilité et de leur prix abordable. Cependant, les mauvaises pratiques de manipulation des aliments, le manque d'hygiène et de salubrité parmi les vendeurs et l'inadaptation des lieux de vente et de restauration augmentent les risques liés à la sécurité alimentaire, tels que les maladies d'origine alimentaire et la fraude alimentaire. En outre, l'application limitée des politiques, réglementations et normes existantes en matière de sécurité alimentaire a également été signalée.

L'abattoir de la ville est une installation gouvernementale créée en 1960, qui s'est délabrée au fil du temps. Les services d'eau sont inadéquats, le drainage et l'hygiène médiocres, les toits et les murs désespérés, les installations sanitaires et de stockage limitées, ce qui pose des problèmes de sécurité alimentaire et de santé pour les consommateurs et les employés de l'abattoir. En outre, ces derniers n'ont pas de connaissances suffisantes en matière de sécurité alimentaire et de pratiques de manipulation. Les animaux sont notamment abattus à même le sol, sur des surfaces non hygiéniques, et les déchets sont mal éliminés dans l'enceinte de l'abattoir. En raison de son état dégradé et de sa sécurité limitée, de nombreux commerçants et employés de l'abattoir ont abandonné l'installation, ce qui pourrait menacer la sécurité alimentaire de la ville.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Une enquête de référence permettra de déterminer les connaissances, les attitudes et les pratiques des vendeurs de viande, d'aliments frais et cuits ciblés en ce qui concerne la sécurité alimentaire et la gestion des déchets alimentaires. Ils seront ensuite formés, encadrés et coachés sur la manipulation optimale des aliments, la sécurité alimentaire, la gestion et le recyclage des déchets alimentaires.
- Des tabliers et des couvre-chefs seront distribués, pour servir de protection lors de la manipulation, de la préparation et du service des aliments, ainsi que des poubelles pour trier les déchets alimentaires, qui seront ensuite traités dans l'usine de traitement des déchets.
- Les infrastructures et les locaux de l'abattoir municipal, où les aliments cuits sont préparés et servis, seront construits ou rénovés. Il s'agira notamment de la clôture et de la rénovation générale de l'abattoir de la ville, d'un hangar de cuisson, de meubles pour l'aire de restauration et d'étals de nourriture améliorés.
- Extension de l'eau propre et potable à des sites de vente sélectionnés, afin d'améliorer l'assainissement.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

- **Employés de l'abattoir de la ville :** 82 (81 hommes et 1 femme)
- Conseil municipal de Mbale
- Commerçants de l'abattoir
- Communauté de la ville





OUAGADOUGOU

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE DANS
LES RUES DE OUAGADOUGOU : RESTAURANT DE RUE AU GRAND
MARCHÉ ROOD WOOKO DE LA VILLE DE OUAGADOUGOU.

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT
ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by
the European Union



Local Governments
for Sustainability
Africa
Coordinated by
ICLEI Africa

MOTS CLÉS

alimentation de rue, alimentation saine, alimentation durable, sécurité alimentaire

OBJECTIFS

- Promouvoir un modèle inclusif de "restaurant doré" qui applique les bonnes pratiques de restauration et les règles d'hygiène nécessaires pour améliorer le régime alimentaire d'une population urbaine croissante, en fournissant des aliments sains et nutritifs.
- Plaider pour la création d'un service des systèmes alimentaires au sein des services techniques de la mairie de Ouagadougou, qui sera responsable de l'exploitation du modèle "Restaurant ou".

TRANSFORMATION ATTENDUE

Transformation de la physionomie et des pratiques de l'environnement alimentaire en vue d'une alimentation de rue sûre, saine et nutritive pour les consommateurs. Cela comprendra la transformation de l'organisation de l'activité commerciale, les aspects réglementaires et techniques liés à la préparation, à la conservation et à la présentation des aliments de rue, ainsi que les perspectives des consommateurs.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Municipal: Direction de la prospective et des études de la ville de Ouagadougou, Agence de développement économique urbain (ADEU)

Etat: Ministère de la Santé, Ministère du Commerce, Ministère de l'Agriculture, Ministère de l'Eau, Ministère de l'Environnement, Laboratoire National de Santé Publique (LNSP), Agence Burkinabé de Normalisation et de Météorologie, Institut National de la Statistique et de la Démographie, Agence pour le Financement et la Promotion des Petites et Moyennes Entreprises (AFP-PME)

Recherche: Centre national de recherche scientifique et technologique (CNRST), Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique (DTA/IRSAT)

Société civile: Inades-Formation Burkina, Ligue des consommateurs du Burkina (LCB), Rikolto, ONG ACRA

Acteurs directs: Association des acteurs de la production, de la transformation, du transport et de la distribution, importateurs et exportateurs, associations de marchés et de commerçants Yaar, vendeurs de fruits et légumes, restaurateurs, hôteliers et vendeurs ambulants de produits alimentaires.

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Plus de 90% de la population de Ouagadougou consomme au moins un ou deux repas par jour en dehors de la maison, en raison de son activité professionnelle. Cela entraîne une exposition à la contamination et à l'empoisonnement des aliments, aux maladies non transmissibles et aux maladies silencieuses (maladies cardiovasculaires, diabète, hypertension artérielle) en raison de l'utilisation d'huiles de cuisson de mauvaise qualité et de la réutilisation des huiles de cuisson, de l'utilisation abusive de pesticides, des risques sanitaires liés à l'utilisation d'emballages non alimentaires pour servir les repas, d'accélérateurs de cuisson et d'exhausteurs de goût. À Ouagadougou, les aliments de rue sont vendus principalement par des femmes (75 %) de différents âges, et près de 50 % des vendeurs sont analphabètes, et tous n'ont pas reçu de formation sur les bonnes pratiques en matière de transformation des aliments et d'hygiène. L'alimentation de rue joue un rôle socio-économique croissant dans toutes les villes africaines.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

L'intervention consistera à:

- Cadres de concertation multi-acteurs (service d'hygiène de la mairie, Coordination Nationale de Lutte contre la Fraude (CNLF), restaurateurs, producteurs de fruits et légumes, importateurs, service des douanes, etc.) sur la qualité des produits alimentaires et la promotion d'une alimentation saine pour les populations de Ouagadougou ;
- Co-construction et définition d'un modèle de restaurant de rue appelé "Restaurant Or", qui sera promu par la ville de Ouagadougou ;
- Subventionner l'équipement et le matériel des restaurants afin de garantir une alimentation saine et nutritive aux consommateurs ;
- Sensibilisation et formation des restaurateurs de rue aux bonnes pratiques de cuisine et d'hygiène, afin d'améliorer les conditions d'hygiène dans les installations de cuisine et de stockage, les étals de marché et le système de conservation, de transport et de distribution des produits alimentaires ;
- Révision du code d'hygiène publique et promotion du respect du cadre réglementaire (documents administratifs officiels, certificats d'hygiène et de salubrité) ;
- Contrôler et exploiter le modèle d'expérimentation.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Site: Le grand marché de Ouagadougou dans l'arrondissement 1

Bénéficiaires: -potentiels 227 restaurants de rue autour du marché, consommateurs, services municipaux de Ouagadougou, organisations et parties prenantes.

COORDONNÉES

Harouna Maiga

Rikolto

harouna.maiga@rikolto.org





OUAGADOUGOU

AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DES ÉCOLES EN PROPOSANT UN MODÈLE DE GESTION INTÉGRÉE DES CANTINES SCOLAIRES.

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability
ICLEI Africa

MOTS CLÉS

environnements alimentaires, écoles,

OBJECTIFS

- Contribuer à l'amélioration de la gestion des cantines scolaires et de l'environnement alimentaire des écoles afin de protéger la santé des élèves de la ville de Ouagadougou.
- Améliorer le menu servi dans les cantines scolaires
- Contribuer à une meilleure gestion de l'environnement alimentaire scolaire ;
- Renforcer les capacités des vendeurs de produits alimentaires autour des écoles et des cantines scolaires ;

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Des cantines scolaires mieux équipées offrant des menus équilibrés aux élèves
- Les élèves sont plus conscients de l'importance d'une alimentation saine
- Engagement des autorités municipales à fournir aux élèves une alimentation saine et équilibrée
- Spécifications sur les types de restauration et les équipements nécessaires à la mise en place d'un restaurant de rue dans la ville.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Municipalité: Direction de la prospective et des études, Agence de développement économique urbain (DPPE), Police municipale, Services sociaux,

État: Département de la nutrition (Ministère de la santé), Secrétariat exécutif du Conseil national de sécurité alimentaire, Département des allocations de subsistance pour les structures scolaires, Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique, Agence pour la promotion et le financement des petites et moyennes entreprises (AFP-PME).

ONG: Fondation ACRA, RIKOLTO

Parties prenantes: Cuisiniers ambulants, associations de parents d'élèves, fournisseurs d'aliments pour les cantines, vendeurs ambulants autour des écoles, Fédération nationale des pépiniéristes et des maraîchers du Burkina Faso, Union nationale des producteurs de riz.

Société civile: Ligue des consommateurs du Burkina

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Au Burkina Faso, l'alimentation scolaire est un enjeu de développement lié à la protection sociale et au droit à l'alimentation. Les écoliers de Ouagadougou mangent généralement dans les cantines scolaires et/ou les petits marchés de rue situés autour des écoles. Cet environnement est souvent une source de contamination et d'intoxication alimentaire, entraînant parfois des maladies d'origine alimentaire. Les points de vente d'aliments situés à proximité des écoles ne disposent pas d'infrastructures adéquates pour servir d'étals appropriés à la protection contre les contaminants. Les menus des cantines scolaires sont également monotones et principalement à base de glucides (riz, niébé, couscous, lentilles et spaghettis). La composition des menus et l'hygiène dans les cantines scolaires et les marchés de rue doivent être améliorées pour garantir une alimentation saine et nutritive aux élèves.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Organiser un cadre d'infrastructures d'appui à l'alimentation scolaire en concertation avec les autorités de la ville de Ouagadougou, le Service d'Hygiène, la Direction de la Prospective et de la Planification (DPPE), la Direction Générale des Services Sociaux (DGSS), l'Agence Municipale des Grands Travaux (AMGT), les cuisiniers des cantines, les associations d'élèves et de parents d'élèves (APE), le personnel éducatif, les vendeurs d'aliments scolaires, la Direction de la Nutrition (Ministère de la Santé).
- Construire des infrastructures pour soutenir l'alimentation scolaire dans des écoles identifiées dans la ville de Ouagadougou ;
- Réaliser des peintures murales pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable.
- Promouvoir la création d'un conseil municipal de l'alimentation chargé de contrôler et d'assurer le respect des règles d'éthique aux abords des écoles ;
- Contrôler et tirer parti du modèle d'expérimentation de l'alimentation scolaire.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Sites: Écoles A et B de Nongmikma dans le district

Bénéficiaires: 1021 élèves dont 570 filles et 451 garçons, parents d'élèves, vendeurs ambulants autour des écoles, cantines, enseignants, municipalité.

COORDONNÉES

Harouna Maiga

Rikolto

harouna.maiga@rikolto.org





OUAGADOUGOU

AMÉLIORATION DES SYSTÈMES D'EXPOSITION ET DE CONSERVATION DES LÉGUMES ET PRODUITS FRAIS AU MARCHÉ NAABI YAAR DE LA VILLE DE OUAGADOUGOU

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa



MOTS CLÉS

marchés, infrastructures, sécurité alimentaire



OBJECTIFS

Mettre en place des modèles d'étals alimentaires pour protéger la santé des consommateurs de la ville de Ouagadougou, réduire les déchets et les pertes alimentaires et améliorer les revenus des vendeurs.



TRANSFORMATION ATTENDUE

Les étals de marché amélioreront la sécurité et l'hygiène des produits. Le renforcement des capacités des vendeurs en matière de bonnes pratiques de conservation et de stockage des produits frais permettra de réduire les pertes de stockage, d'accroître l'offre d'aliments sains et d'augmenter les revenus des vendeurs. Des aides à la visibilité sur l'hygiène et la qualité des fruits et légumes sensibiliseront les consommateurs aux critères de qualité des fruits et légumes.



PARTENAIRES ET ACTEURS

Municipalité: Direction de la Prospective et des Etudes, Agence de Développement Economique Urbain (DPPE), Police Municipale, Compagnie Générale d'Abattage de Ouagadougou, 2.Direction générale de l'économie verte et du changement climatique, Institut national de la statistique et de la démographie, Agence burkinabé de normalisation et de météorologie, Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique, Agence pour la promotion et le financement des petites et moyennes entreprises (AFP-PME), Services techniques déconcentrés de l'agriculture et de l'élevage,

ONG: Fondation ACRA, RIKOLTO

Acteurs: ASSOCIATION WENDA SONG SIDA MARCHES ET YAARS, gestionnaires de marchés identifiés, Fédération Nationale des Pépiniéristes et Maraîchers du Burkina Faso,

Société civile: Ligue des consommateurs du Burkina



JUSTIFICATION / CONTEXTE

Les habitants de Ouagadougou s'approvisionnent principalement dans les marchés formels gérés par la municipalité et dans les marchés informels (yaars) gérés par les associations de commerçants. L'agriculture urbaine et périurbaine de Ouagadougou approvisionne les marchés et les yaars de la ville en fruits et légumes frais qui sont soit consommés crus, soit cuisinés dans les foyers ou les restaurants de la ville. Cependant, les marchés manquent d'étals adéquats, ce qui a un impact négatif sur l'hygiène des fruits et légumes, entraînant des pertes, une baisse des revenus des vendeurs, une augmentation des déchets sur les marchés et, par conséquent, des émissions de gaz à effet de serre. L'Agence de développement économique urbain (ADEU), chargée de la gestion des marchés de la ville, est confrontée au problème de la gestion des espaces de vente des fruits et légumes, qui nécessite des techniques et/ou technologies de conservation peu coûteuses, susceptibles d'améliorer la disponibilité des produits et d'augmenter le niveau de vente des vendeurs et vendeuses pour accroître leurs revenus.



DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Organiser un cadre de concertation avec les autorités de la ville de Ouagadougou, le Service d'Hygiène, la Direction de la Prospective et de la Planification (DPPE), l'Agence Municipale des Grands Travaux (AMGT), la Direction de la Nutrition (Ministère de la Santé), pour définir et s'approprier le modèle ; la Police Municipale, la Direction des Services Techniques Municipaux sur la problématique des stands de restauration scolaire.
- Renforcer les capacités techniques des vendeurs de fruits et légumes en matière d'hygiène, de stockage et de conservation des produits frais.
- Renforcer les compétences techniques des vendeurs du marché en matière de gestion des déchets alimentaires
- Créer des peintures murales pour sensibiliser les vendeurs du marché aux bonnes pratiques d'hygiène et de gestion des déchets.
- Construire des stands de nourriture au marché Naabi Yaar dans l'arrondissement 5 de Ouagadougou ;
- Suivre et exploiter le modèle d'expérimentation de la cuisine de rue.



SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Sites: Marché Naabi Yaar dans l'arrondissement 5 de la ville

Bénéficiaires: -1704 bénéficiaires potentiels jeunes et femmes faisant le commerce de produits alimentaires



COORDONNÉES

Harouna Maiga

Rikolto

harouna.maiga@rikolto.org





TUNIS

RÉDUCTION DU SEL DANS LE PAIN DANS LA VILLE DE TUNIS

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability
EUROPE
Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Réduction du sel ; reformulation du pain ; hypertension artérielle ; régimes alimentaires sains ; politique alimentaire.

OBJECTIFS

L'objectif de cette intervention est de réduire les facteurs de risque des maladies cardiovasculaires et d'améliorer la santé publique dans la ville de Tunis en introduisant un nouveau pain subventionné à faible teneur en sel et enrichi en protéines, en fibres et en nutriments essentiels, offrant ainsi une alternative plus saine pour la consommation quotidienne.

TRANSFORMATION ATTENDUE

La réduction de la teneur en sel du pain conduira à un environnement alimentaire plus sain en diminuant l'exposition à des régimes alimentaires malsains. La reformulation du pain pour qu'il soit moins salé et plus riche en nutriments favorise l'accès de tous à des aliments plus sûrs et plus nutritifs. Cette initiative soutient l'évolution vers des modes de consommation plus sains et plus durables, en encourageant des changements alimentaires à long terme bénéfiques pour la santé publique et le bien-être. Elle crée également un précédent pour la reformulation d'autres aliments de base afin d'améliorer la nutrition et la sécurité alimentaire.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Les principales parties prenantes sont les représentants des secteurs suivants :

Le gouvernement : Ministère de la santé et ministère du commerce et du développement des exportations.

Secteur industriel : boulangers, meuniers.

ONG : Union tunisienne de l'industrie, du commerce et de l'artisanat ; Chambre nationale des boulangers ; Chambre nationale des meuniers ; Chambre des boulangers de Tunis ; Organisation de protection des consommateurs.

Recherche : Laboratoire d'analyse alimentaire.



JUSTIFICATION / CONTEXTE

La consommation de sel en Tunisie dépasse 11 g/jour par personne, soit plus du double de la limite de 5 g/jour recommandée par l'OMS. Le pain, consommé à raison d'environ 245 g/jour par personne, contribue à hauteur de 30 à 50 % à l'apport en sel ajouté. L'excès de sel est l'une des principales causes de l'hypertension artérielle, un facteur de risque majeur pour les accidents vasculaires cérébraux et les maladies cardiaques. Le gouvernement tunisien prévoit de réduire la teneur en sel du pain et d'augmenter le taux d'extraction de la farine de blé de 78 % à 85 % afin d'améliorer sa qualité nutritionnelle.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Les étapes suivantes seront mises en place :

- mettre en place un comité de gestion composé des principales parties prenantes, qui préparera le protocole d'expérimentation ;
- impliquer des boulangers officiels bénévoles de la ville de Tunis ;
- réduire de 30 % la teneur en sel du pain subventionné sur une période de 9 mois, avec une diminution progressive de 10 % tous les trois mois ;
- contrôler la conformité des boulangeries par des analyses de laboratoire hebdomadaires pendant la période de réduction, puis mensuelles la deuxième année, et trimestrielles jusqu'en décembre 2026, date à laquelle le projet AfriFOODlinks prendra fin ;
- mener une enquête sur les tests de goût dans les services de restauration (cantines, restaurants, établissements de restauration rapide) afin d'évaluer les perceptions des consommateurs en matière de salinité, d'odeur, de goût, de texture et de préférence globale avant, pendant et après l'expérience ;
- encourager les boulangers à se joindre à l'initiative en apposant une enseigne lumineuse à l'extérieur de leur magasin, signalant ainsi leur engagement.
- lancer une campagne médiatique pour promouvoir le pain à teneur réduite en sel et sensibiliser le public à la réduction de la consommation de sel.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Quartier de la ville de Tunis : 100 boulangers (sur 297 boulangeries formelles).

Communauté de Tunis Environ 308 000 consommateurs de pain subventionné

Les aspects liés au genre seront pris en compte lors du ciblage des bénéficiaires de l'intervention, notamment en garantissant une participation égale des hommes et des femmes en tant que travailleurs dans les boulangeries et en tant que participants aux tests de dégustation.

COORDONNÉES

Jalila El Ati, Professeur, chef du département des études et de la planification à l'INNTA et directeur du laboratoire de recherche SURVEN,
jalila.elati@rns.tn // jalila.elati@rns.tn

Chiraz Beji, Médecin, chef du département Formation et Information de l'INNTA, membre de SURVEN, shiraz.beji@gmail.com



TUNIS

DES JARDINS POTAGERS COMMUNAUTAIRES POUR DISPOSER DE LÉGUMES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability

EUROPE

Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Jardin communautaire ; accès à la nourriture ; production alimentaire ; agriculture urbaine

OBJECTIFS

- Améliorer l'accès aux légumes frais provenant d'une source locale et durable.
- Valoriser et promouvoir l'agriculture urbaine éco-responsable et sensibiliser les citoyens ;
- Valoriser les déchets organiques en utilisant du compost ;
- Renforcer la cohésion sociale de la communauté ;
- Encourager l'autosuffisance alimentaire locale, en renforçant la résilience de la communauté face aux fluctuations du marché et aux perturbations extérieures

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Contribuer à une alimentation équilibrée et diversifiée au niveau local.
- Fournir un soutien éducatif pour établir un lien entre l'alimentation et la santé.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: le ministère de l'Agriculture, des Ressources hydrauliques et de la Pêche maritime ; la délégation d'El Omrane, le Commissariat au développement agricole de Tunis.

Société civile: " Bietna association ", " JCI Belvédère ", " JCI France ville " qui travaillent dans le domaine de la citoyenneté, de l'environnement urbain et de la démocratie participative ; " Réseau enfants de la terre " qui intègre le développement durable dans l'éducation, la sensibilisation et la mobilisation des communautés ; les scouts.



JUSTIFICATION / CONTEXTE

L'approvisionnement en produits frais à Tunis est principalement assuré par le marché central de gros, qui détient un monopole et est dominé par des intermédiaires, ce qui entraîne une hausse vertigineuse des coûts des produits essentiels tels que les légumes. De là, les produits sont distribués aux 22 marchés de détail de la ville. Les consommateurs dépendent des systèmes conventionnels d'approvisionnement alimentaire (marchés de gros et de détail), ce qui affecte à la fois le prix et la qualité des produits frais disponibles.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

Phase de planification et de mise en place

- Une parcelle d'environ 1 hectare accueillera le jardin communautaire dans le parc du Belvédère, près du quartier de Jbel Lahmar.
- Recruter des citoyens (en particulier des femmes) pour gérer le jardin, par le biais d'associations locales et sur la base des principes des projets.
- Plan de l'aménagement du jardin, test de la qualité du sol et défrichage du terrain.

Phase de mise en œuvre

- Accès à l'eau par la mise en place d'un système d'irrigation et d'arrosage à partir d'un puits existant (pompes aspirantes, système de canaux et de canalisations, etc.)
- Installation d'une clôture autour du potager pour la sécurité.
- Mise en place d'une unité de compostage (déchets à utiliser comme engrais) pour créer un circuit fermé.
- Planifier un programme de formation sur l'agriculture urbaine, le développement durable, la permaculture, l'agroécologie.
- Sélection des cultures en fonction du climat, des conditions du sol et des besoins de la communauté.
- Plantation selon des pratiques durables.
- Entretien et surveillance : y compris le mariage, l'arrosage et la lutte contre les parasites.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Le site du jardin: dans le parc du Belvédère, près du quartier de Jbal Lahmar.

Bénéficiaires: Communauté vivant à proximité du parc. Enfants des cantines scolaires.

COORDONNÉES

Aziz Chebbi

Chef de projet

OSAE - Observatoire de la Souveraineté Alimentaire et de l'Environnement

azizoochebbi66@gmail.com





TUNIS

MARCHÉ MUNICIPAL DE PRODUITS ALIMENTAIRES EN CIRCUIT COURT, POUR AMÉLIORER L'ACCÈS À DES ALIMENTS FRAIS ET NUTRITIFS, LA DURABILITÉ ET LA COHÉSION SOCIALE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

MOTS CLÉS

Accès à la nourriture ; circuits alimentaires courts ; marchés locaux ; petits agriculteurs ; agriculture familiale ; résilience alimentaire ; agriculture urbaine et périurbaine.

OBJECTIFS

- Améliorer l'accès économique et physique des villes à une alimentation fraîche, saine et durable.
- Soutenir les agriculteurs familiaux locaux en leur garantissant des prix plus justes et un circuit de vente pour leurs produits.
- Renforcer la résilience du système alimentaire communautaire.

TRANSFORMATION ATTENDUE

- Promouvoir la transition vers des régimes alimentaires sains en améliorant la disponibilité et l'accessibilité des produits frais et de saison provenant de producteurs locaux.
- Remodeler la dynamique alimentaire urbaine en permettant aux agriculteurs locaux de conserver une part plus importante de la vente de leurs produits.
- Établir des relations de confiance entre les producteurs et les consommateurs.
- Stimuler les économies locales en renforçant la coopération entre les entreprises de la chaîne alimentaire et en créant des emplois locaux dans l'agriculture et la production alimentaire.

PARTENAIRES ET ACTEURS

Public: Ministère de l'agriculture, des ressources en eau et de la pêche maritime, et Agence de vulgarisation et de formation agricole.

Société civile: L'Union tunisienne de l'agriculture et de la pêche, l'Unité des femmes agricultrices, l'Organisation tunisienne de défense des consommateurs et l'Association tunisienne de permaculture.

Privé: Groupements interprofessionnels des fruits et légumes.

JUSTIFICATION / CONTEXTE

Le Grand Tunis est l'une des régions les plus productives du pays. Une partie du territoire est cultivée de manière intensive par de grandes exploitations (environ 10 ha et plus), qui vendent leurs produits au marché central de Tunis, aux commerces locaux et aux villes les plus proches ; tandis que l'autre est cultivée de manière extensive par de petites exploitations familiales (dépassant rarement 3 ha) dont les performances économiques sont modestes et qui vendent leurs produits en vente directe sur les marchés environnants, dans la rue ou auprès d'intermédiaires.

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Création d'un marché municipal pour la vente directe des petits agriculteurs à la communauté locale dans le quartier populaire de " El Agba/ Hwas " (16 km du centre ville de Tunis), où il n'existe pas de marché municipal. La municipalité en assurera la gestion et l'entretien, et collectera les taxes auprès des vendeurs.
- Critères de sélection des agriculteurs : produire des aliments locaux frais et de saison, ou des aliments écologiques, ou des femmes agricultrices préparant des aliments faits maison dans le Grand Tunis.
- Une structure en acier sera construite et équipée de stands individuels et d'installations sanitaires, d'électricité et d'eau courante. Une unité de gestion et de recyclage des déchets sera mise en place.
- Une gamme variée de produits sera proposée : légumes, fruits, œufs ; pâtes artisanales, légumes marinés, huile d'olive, miel, confitures artisanales, légumineuses, condiments, épices et herbes aromatiques.
- Un programme de renforcement des capacités sur les pratiques agricoles durables, les programmes d'inclusion financière, l'autonomisation des femmes et la sensibilisation à la consommation durable, aux régimes alimentaires sains et au gaspillage alimentaire.
- Une plateforme permettra de cartographier les agriculteurs urbains et périurbains du Grand Tunis.

SITES ET BÉNÉFICIAIRES

- El Agba municipal local market.
- Local small farms based at the Greater Tunis (Ezzahrouni) and a women's agricultural development group located in "EL Hrairia" producing seasonal fresh food and/or ecological food.
- Women farmers producing local handmade foods.
- **Market neighbours:** citizens (households and students), schools' canteens and food businesses (fast foods, restaurants, food kiosks, street vendors).

COORDONNÉES

Aziz Chebbi

Chef de projet

OSAE - Observatoire de la Souveraineté Alimentaire et de l'Environnement

azizoochebbi66@gmail.com

