

# FAO, The University of the West Indies, A review of school feeding programmes in the Caribbean Community, 2021, 194 pages

11 février 2022

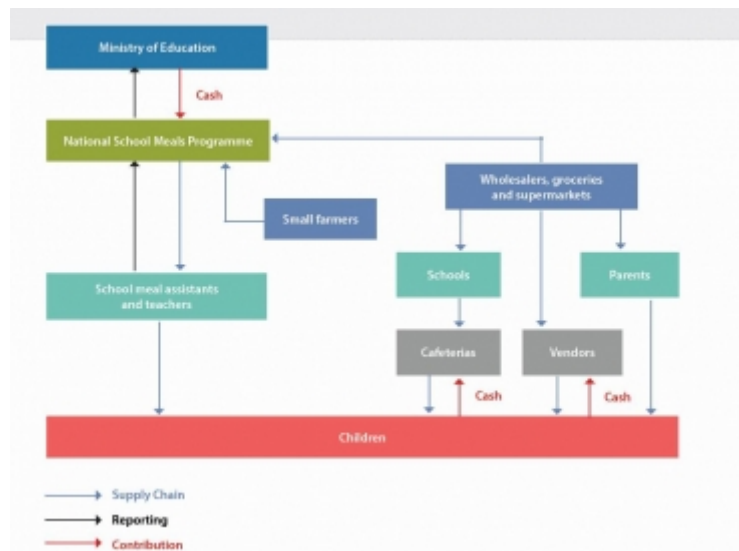


L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié en décembre 2021 une étude sur la restauration scolaire dans les 14 États membres de la Communauté des Caraïbes (Caricom). Recourant à plusieurs méthodes (entretien, recherche documentaire, analyse des avantages nets), l'étude met en évidence trois types d'organisation de la restauration qui impliquent des coopérations différentes avec les petites exploitations agricoles locales. Celles-ci sont considérées par les auteurs comme les plus aptes à fournir une alimentation saine, diversifiée, ancrée dans les cultures locales.

Dans le premier type, majoritaire, les repas sont préparés et consommés dans l'enceinte scolaire. Si les produits sont principalement issus de la commande publique, ce modèle autorise l'introduction d'aliments par les familles, l'association de celles-ci à la préparation des repas et l'achat auprès d'agriculteurs locaux. Dans le deuxième type d'organisation, des prestataires contractualisés du secteur marchand prennent en charge l'approvisionnement, l'acheminement et la préparation des repas. Ces processus normés sollicitent peu les petites exploitations environnantes. Enfin, dans le dernier modèle, les repas sont préparés, conditionnés et acheminés dans les écoles par des prestataires dépendant, par exemple, du ministère de l'Éducation ou d'une grande entreprise publique.

Pour les auteurs, ce troisième type d'organisation recourt en général peu aux produits agricoles locaux, la grande majorité des denrées consommées à l'école étant importée. Toutefois, le cas d'Antigua-et-Barbuda conduit à nuancer cette affirmation (figure ci-dessous). La mise en œuvre du Programme alimentaire national permet en effet un approvisionnement local pour 80 % des œufs, légumes et autres produits frais, 120 exploitants agricoles sont des fournisseurs du ministère de l'Éducation et six entreprises locales sont chargées de la découpe de la viande.

## Organisation de la restauration scolaire à Antigua et Barbade



Source : FAO

Lecture : les flèches bleues relient les fournisseurs à des destinataires (ou clients) ; celles en noir désignent l'action de rendre compte de l'activité auprès d'un tiers ; les flèches rouges se rapportent aux flux monétaires (paiement ou allocation de ressources).

Parmi les freins identifiés à l'approvisionnement local figure la difficulté, pour les organismes chargés de la restauration scolaire, de gérer les flux logistiques occasionnés par le recours à une variété d'exploitations. La FAO préconise une augmentation du volume des produits en provenance de l'agriculture de petite échelle, pour réduire la valeur des importations, augmenter la production nationale et l'emploi dans les zones rurales. Désignant le Brésil voisin comme lieu de bonnes pratiques, l'organisation recommande que 50 % du contenu des repas proviennent des « fournisseurs locaux ou régionaux ».

Nathalie Kakpo, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO](#)