

REPUBLIQUE DU Mali
Un peuple- Un but- Une foi
.....

Ministère de l'Enseignements
Supérieur et de la Recherche Scientifique
Direction Générale de l'Enseignement Supérieur et de la
Recherche Scientifique
Université Privée Africaine Franco-Arabe



REPUBLIC OF Mali
One people- One Goal-
One faith
.....

Ministry of Higher Learning and
Scientific Research
General Directorate of Higher Education and Scientific
Research
Private African Franco-Arab
University

FACULTE : EDUCATION

DEPARTEMENT : SCIENCES DE L'EDUCATION ET DE LA FORMATION

***IMPACT DE L'ALIMENTATION SCOLAIRE SUR LA SANTE INTELLECTUELLE DES
ELEVES ET LA VIE SCOLAIRE AU RWANDA, de 2020 à 2024***

*Mémoire présenté et défendu publiquement en vue de
l'obtention du diplôme de Master en Sciences de l'Education et de la Formation à l'Université
Privée Africaine Franco-Arabe (U.P.A.F.A.)*

Noms de l'Etudiant, SEBAKIGA Pic

Matricule: FSATI-7055

Email: sebapie@yahoo.fr

Superviseur : Pr. DIARRA ABDOULAYE Mohamed / Professeur Emérite

BAMAKO Avril 2025

LE RECTORAT

(+223) 77718284- (00227) 98417978

E-mail: universiteafricaine.francoarabe@gmail.com, info@edu-upafa.com web: www.edu-upafa.com

RECTORAT: Quartier Marseille Sangrebougou, Ancien Lycée Privé Tata Traoré LPTTS, Bamako – MALI

DECISION: N°2018-002497/MEN-SG - ARRETE: N°1771/MENESRS-SG

DECLARATION

Je déclare que le texte présenté comme Mémoire d'« IMPACT DE L'ALIMENTATION SCOLAIRE SUR LA SANTE INTELLECTUELLE DES ELEVES ET LA VIE SCOLAIRE AU RWANDA, de 2020 à 2024 » est strictement le fruit de mon travail personnel.

Je déclare que toutes les sources d'information utilisées sont citées de manière complète et précise, y compris, les sources sur Internet.

Je suis conscient que le fait de ne pas citer une source ou de ne pas la citer correctement est constitutif de plagiat et que le plagiat est considéré comme une faute grave au sein de l'Institut passible de sanctions.

Au vu de ce qui précède, je déclare sur l'honneur que le présent travail est original.

Fait à Bamako, le 08 Mars 2025

SEBAKIGA Pie

A handwritten signature in blue ink, consisting of several horizontal lines and a central vertical stroke, positioned to the right of the name SEBAKIGA Pie.

CERTIFICATION

Ce travail de Mémoire de Master intitulé : «IMPACT DE L'ALIMENTATION SCOLAIRE SUR LA SANTE INTELLECTUELLE DES ELEVES ET LA VIE SCOLAIRE AU RWANDA, de 2020 à 2024 » est soumis à la soutenance après mon approbation en qualité de Promoteur de Mémoire.

Superviseur : Pr. DIARRA ABDOULAYE Mohamed

Signature :



Date : **20/04 /2025**

DEDICACE

A mes regrettés Parents

Pour tout leur amour et leurs sacrifices

A mes frères et sœurs ainsi qu'à toute ma famille

Pour leur soutien tant moral que matériel

A la congrégation des Frères Josephites

Pour tant d'amour et encouragement

A tous mes amis pour leur sympathie, leur humeur et leur solidarité

Je dédie ce travail.

REMERCIEMENTS

Au moment où nous présentons ce Mémoire de Master, qu'il nous soit permis, à travers ces lignes, d'exprimer nos sentiments de profonde gratitude à toutes les personnes qui, d'une manière ou d'une autre, ont concouru à sa réalisation.

Nos remerciements s'adressent en premier lieu au professeur DIARRA ABDOULAYE Mohamed / Professeur Emérite pour l'aide précieuse qu'il nous a apporté en assumant la direction de ce mémoire. Ses remarques et ses conseils éclairés, qu'il nous a mainte fois prodigués, ont grandement facilité notre tâche.

Que nos remerciements aillent droit à Dr HABARUREMA Théogène, coordinateur de l'Université Privée Africaine Franco Arabe (U.P.A.F.A.) au Rwanda pour tant de souplesse, de compréhension accordée, aux conseils pour l'aboutissement de ce travail.

Notre gratitude va également à l'université privée Africaine Franco-Arabe (U.P.A.F.A), aux autorités du gouvernement Rwandais et aux écoles Primaires avec lesquelles nous avons travaillé, en vue de l'élaboration et à la réalisation de ce présent Mémoire de Master.

Nous serons également ingrats de pouvoir terminer notre mot de remerciement sans remercier la congrégation des Frères Josephites pour son soutien moral et matériel durant toutes nos études.

Que nos vifs remerciements s'adressent aussi à vous tous les amis condisciples avec qui, nous avons partagé la joie et les peines durant notre étude à L'U.P.A.F. A.

Enfin, à toutes celles et ceux qui, de près ou de loin, nous ont aidé à la réalisation de ce Mémoire, nous leurs adressons notre profonde reconnaissance et nos sincères remerciements.

SEBAKIGA Pie

RESUME DE LA RECHERCHE

L'impact des repas scolaires sur la santé intellectuelle des élèves et la vie scolaire au Rwanda de 2020 à 2024, est un sujet qui touche plusieurs aspects de la santé, de l'éducation et du bien-être des enfants. Au Rwanda, l'initiative de distribution de repas scolaires a été mise en place pour répondre à des problématiques de malnutrition, améliorer la rétention, la concentration et favoriser une meilleure performance académique des élèves.

La plupart aujourd'hui pensent à la santé par rapport à l'hôpital, la médecine, la médicalisation, la biomédicalisation et aux soins de santé (Usclat, Hétier et Monjo, 2016). Redonner confiance, faire attention à l'autre, développer l'estime de soi et le bien-être, construire un environnement sécurisant, prendre des précautions hygiéniques, se situe dans la prévention et le développement du bien-être, est bien plus du ressort des éducateurs.

Les repas scolaires au Rwanda, entre 2020 et 2024, ont eu un impact significatif sur la santé intellectuelle et la vie scolaire des élèves, contribuant à améliorer leur performance académique, leur bien-être et leur assiduité scolaire.

En 2021, le Ministère de l'Education et ses partenaires comme le Programme Mondial de l'Alimentation (PAM), l'Organisation Mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture(FAO), l'Organisation Mondiale de la Santé(OMS)...etc., ont émis des instructions sur la façon de nourrir les élèves à l'école. La politique de l'alimentation des élèves est que tous les enfants scolarisés au Rwanda atteignent leur capacité naturelle grâce à un programme solide de l'alimentation des élèves à l'école avec des aliments adéquats et nutritifs, des politiques et mesures de soutien à l'éducation des élèves, de la politique d'éducation des étudiants et l'importance de l'éducation pour que les élèves atteignent leurs objectifs.

Les élèves de la maternelle et du primaire ont besoin d'une variété d'aliments - et de la quantité de matières grasses, d'énergie et des acides aminés.

Les repas fournis aux élèves à l'école doivent consister en un mélange d'aliments provenant d'au moins des grains entiers, des légumes, des graisses, des fruits et des produits animaux.

Des normes sur l'achat de la nourriture, l'offre et la gestion des marchés, l'alimentation et la nutrition, le Comité de gestion de l'alimentation, l'entretien du stock et comment utiliser les aliments.

La préparation de la nourriture, l'alimentation, les conditions à remplir des agents de la cuisine et la propreté, les exigences relatives à la préparation des aliments, l'eau, l'assainissement et les outils pour nourrir les élèves, le regard sur l'alimentation des élèves, le suivi et l'élaboration des rapports suivant les instructions.

Instructions sur la contribution des parents, liste des substituts alimentaires, fiche de la gestion des aliments.

Notre recherche est une étude comparative de l'évolution des performances académiques des élèves, comparant la situation scolaire de la période de 2015 à 2019 à la situation de la période de 2020 à 2024, situation de 5 ans avant le programme de l'alimentation scolaire et la situation de 5 ans durant laquelle l'alimentation scolaire est mise en œuvre.

Objectif de l'étude : L'objectif principal de l'étude est d'évaluer les atteintes du respect des normes de l'alimentation scolaire et l'impact des repas scolaires sur les performances académiques des élèves au Rwanda.

1. Contexte de l'étude :

Depuis 2020, le gouvernement rwandais, en collaboration avec diverses organisations internationales et nationales, a mis en place des programmes de distribution des repas scolaires afin de favoriser la rétention et la performance académique des élèves, dans les écoles rurales et urbaines publiques. Cette initiative fait partie d'une stratégie plus large pour améliorer l'éducation de base et lutter contre la malnutrition.

2. Hypothèse :

Les élèves ayant eu accès à des repas scolaires de 2020 à 2024 auront eu une meilleure vie scolaire et une meilleure santé intellectuelle que les élèves ayant été à l'école avant le début de l'alimentation scolaire, ceux de 2015 à 2019.

3. Méthodologie :

Notre étude observe les données sur une période de 10 ans, les conditions d'hygiène, la qualité des aliments, la sécurité alimentaire, l'aménagement et l'infrastructure de la cuisine, la gestion des déchets.

Groupe 1(2015-2019): Elèves présents durant la période d'avant le début de l'alimentation scolaire.

Groupe 2(2020-2024): Elèves présents durant la période de l'alimentation scolaire.

3.1. Échantillonnage :

Sélection des écoles : Un échantillon de 10 écoles rurales et urbaines a été sélectionné par tirage au sort, représentative de la conformité du système éducatif rwandais.

Critères d'exclusion : Les écoles privées qui ont une vie scolaire et une santé intellectuelle meilleure que celle des écoles publiques vulnérables à des problèmes de santé liés à une sous-alimentation.

3.2. Taille de l'échantillon : La taille de l'échantillon a été dépendante de la qualité des données collectées dans les 10 écoles qui ont été disponibles à nous accueillir de la première jusqu'en cinquième année, bénéficiant toutes de la même assistance financière de la part du gouvernement.

3.3. Collecte des données :

Performances académiques : Les résultats scolaires des élèves ont été estimés à travers les moyennes des notes annuelles en Mathématiques, en Sciences, en Anglais et en Kinyarwanda, les moyennes annuelles des résultats du niveau des écoles et des examens nationaux.

Taux de rétention : Le taux de décrochage scolaire ainsi que la régularité des élèves en classe.

Les données qualitatives ont été collectées à partir d'un questionnaire et observation adressée aux équipes dirigeantes des écoles sur les conditions d'hygiène, la qualité des aliments, l'aménagement et infrastructure de la cuisine et la gestion des déchets.

4. Indicateurs de mesure :

Notes académiques moyennes annuelles : Analyse des résultats moyens dans différentes matières.

Taux de réussite aux examens nationaux.

Taux de présence : Mesure de la régularité des élèves.

État d'hygiène de la cuisine, niveau de la qualité des aliments, de la sécurité alimentaire, de la gestion des déchets.

5. Analyse statistique :

Comparaison des moyennes, analyse des tendances

L'impact positif des repas scolaires.

6. Résultats attendus :

Amélioration des performances : On s'attend à ce que les élèves bénéficiant de repas scolaires montrent des performances supérieures à celles des élèves sans repas scolaires, en particulier en matière de la rétention, de la concentration, de la motivation, et de la réussite aux examens.

Réduction de l'absentéisme : Une diminution de l'absentéisme devrait être observée dans les écoles où des repas sont fournis, en raison d'une meilleure santé et d'une plus grande motivation pour aller à l'école.

Amélioration du bien-être global en fonction de la bonne qualité des repas servis, une meilleure santé intellectuelle.

7. Impact à long terme :

L'étude pourra fournir des informations cruciales pour la politique éducative, en démontrant l'importance d'une bonne alimentation scolaire dans l'amélioration des résultats scolaires, la réduction de l'absentéisme, et la lutte contre la malnutrition. Une extension de ce programme pourrait être justifiée, dans les autres pays de la sous-région et l'initiation d'un bureau socio-sanitaire permanent dans les écoles.

8. Conclusion :

Le programme de l'alimentation scolaire est un dispositif mis en place, pour garantir un accès à une nourriture saine et équilibrée aux élèves.

Les objectifs principaux sont d'améliorer la nutrition des élèves, favoriser leur état de santé et leur bien-être, lutter contre la malnutrition, même pour les élèves issus de la catégorie sociale défavorisée et favoriser l'éducation à la nutrition.

Composantes du programme des repas équilibrés avec des menus conçus avec une variété d'aliments, respectant les recommandations nutritionnelles en fruits, légumes, protéines, glucides et lipides.

La distribution des repas servis par une gestion locale, l'éducation à la nutrition par des initiatives pédagogiques mises en place pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable.

L'accès à tous, avantages pour les élèves par l'amélioration de la concentration et des performances académiques, réduction des absences et le développement de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.

Le partenariat avec des producteurs locaux, privilégie les produits locaux, soutenant ainsi l'économie locale tout en offrant des repas plus frais.

Assurer la qualité et la sécurité des repas, lutter contre le gaspillage alimentaire, gérer les contraintes budgétaires pour permettre à tous les élèves d'y accéder.

Perspectives d'avenir, amélioration continue des pratiques en matière de la durabilité et du respect de l'environnement par la réduction des emballages, la bonne gestion des déchets, les choix alimentaires plus écologiques.

Le renforcement de l'intégration de l'éducation à la nutrition dans la construction d'un avenir plus sain pour les jeunes générations.

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| DECLARATION | 2 |
| CERTIFICATION | 3 |
| DEDICACES | 4 |
| REMERCIEMENTS | 5 |
| RESUME DE LA RECHERCHE | 6 |
| 1. Contexte de l'étude : | 7 |
| 2. Hypothèse : | 7 |
| 3. Méthodologie : | 8 |
| 4. Indicateurs de mesure : | 8 |
| 5. Analyse statistique : | 9 |
| 6. Résultats attendus : | 9 |
| 7. Impact à long terme : | 9 |
| 8. Conclusion : | 9 |
| LISTE DES FIGURES | 12 |
| LISTE DES TABLEAUX | 13 |
| LISTE DES ABRÉVIATIONS, SYMBOLES ET ACRONYMES | 14 |
| CHAPITRE PREMIER : INTRODUCTION | 16 |
| I.1. Contexte et mise en œuvre des repas scolaires au Rwanda | 18 |
| I.2. Impact sur la santé physique et intellectuelle des élèves | 20 |
| I.3. Impact sur la vie scolaire et l'engagement des élèves | 21 |
| I.4. Défis et limites du programme | 21 |
| 1.5. Objectifs de l'étude : | 22 |
| I. 6. Importance de l'étude : | 22 |
| 1.7. Portée de la Recherche | 23 |
| 1.8. Structuration de la Dissertation | 23 |
| CHAPITRE DEUX : LITTÉRATURE | 23 |
| 2.1. Études théoriques et empiriques | 23 |

| | |
|--|----|
| 2.2. Variable indépendante : | 25 |
| 2.3. Variable dépendante..... | 26 |
| 2.4. Cadres théoriques et conceptuels..... | 31 |
| CHAPITRE TROIS : MATERIEL ET METHODES | 32 |
| 3.1. Conception de la recherche..... | 32 |
| 3.2. Présentation de la zone d'étude..... | 32 |
| 3.3. Méthodes et techniques d'échantillonnage | 32 |
| 3.4. Techniques et instruments de collecte de données | 32 |
| 3.5. Techniques d'analyse des données : Analyse descriptive..... | 35 |
| CHAPITRE QUATRE : PRESENTATION DES RESULTATS..... | 36 |
| IV. 1. Présentation des résultats des exigences des cuisines, de la qualité et quantité des repas, et de la sécurité alimentaire | 37 |
| IV.2. Présentation de l'évolution des performances académiques de 2015 à 2024 | 40 |
| CHAPITRE 5 : DISCUSSION DES RESULTATS | 46 |
| 5.1. Amélioration de la santé physique | 46 |
| 5.2. Impact sur les performances cognitives et académiques | 46 |
| CONCLUSION..... | 47 |
| RECOMMANDATIONS | 47 |
| Références bibliographiques..... | 48 |
| ANNEXE | 50 |
| Annexe1: Carte de la répartition des aliments produit au Rwanda..... | 50 |
| Annexe2 : Cuisine au modèle performant..... | 51 |
| Annexe3 : Questionnaire de Collecte des données | 52 |

LISTE DES FIGURES

| | |
|---|----|
| Figure 1: Organigramme du cadre conceptuel..... | 31 |
| Figure II : Diagramme de gant du calendrier de recherche. | 36 |
| Figure III : Impact de l'alimentation scolaire sur les présences. | 40 |
| Figure IV : Impact de l'alimentation scolaire sur le décrochage. | 41 |
| Figure V : Impact de l'alimentation scolaire sur les mathématiques | 42 |
| Figure VI : Impact de l'alimentation scolaire sur l'anglais. | 43 |
| Figure VII: Impact de l'alimentation scolaire sur le cours du Kinyarwanda..... | 44 |
| Figure VIII : Impact de l'alimentation scolaire sur les sciences..... | 44 |
| Figure IX: Impact de l'alimentation scolaire sur la réussite annuelle. | 45 |
| Figure X : L'évolution des performances académiques moyennes aux examens nationaux..... | 46 |

LISTE DES TABLEAUX

| | |
|--|----|
| Tableau I : Types et techniques de collecte des données..... | 32 |
| Tableau II : Résultats des exigences des cuisines scolaires..... | 37 |

| | |
|--|----|
| Tableau III : Résultats des exigences de la qualité et quantité des repas servis | 37 |
| Tableau IV : Résultats issus de la sécurité alimentaire | 38 |

LISTE DES ABRÉVIATIONS, SYMBOLES ET ACRONYMES

SFC : Comité de l'alimentation Scolaire

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

MIGEPROF : Ministère du Genre et de la Promotion de la Famille.

MINAGRI : Ministère de l'Agriculture et des Ressources Animales.

MINALOC : Ministère de l'Administration Locale.

MINECOFIN : Ministère de l'Economie et des Finances.

MINEDUC : Ministère de l'Education.

MINEMA : Ministère de la Gestion des Catastrophes.

MININFRA : Ministère de l'Infrastructure.

MINISANTE : Ministère de la Santé.

RFDA : Pouvoir Rwandais des Aliments et des Médicaments.

UNICEF : Fond des Nations Unies pour l'enfance

USAID: United States Agency for International Development.

WFP(PAM) : Programme Mondial pour l'Alimentation.

WHO(OMS) : Organisation Mondiale de la Santé.

CHAPITRE PREMIER : INTRODUCTION

Le rôle des écoles comme centres de développement, l'éradication de la pauvreté, la santé, l'éducation, la sécurité alimentaire et la nutrition restent les priorités et objectifs essentiels du développement durable, Ces objectifs de développement durable (ODD) couvrant des enjeux tels que la pauvreté, l'inégalité, la santé, l'éducation, l'environnement et la paix. (Assemblée générale des Nations Unies, 2015).

L'impact des écoles sur des déterminants, liés à la santé, au bien-être et au développement des individus, les écoles peuvent jouer un rôle clé dans la promotion de ces facteurs à travers diverses initiatives, elles peuvent influencer de nombreux déterminants sociaux, économiques et environnementaux de la santé, tels que: L'éducation et l'apprentissage en fournissant un enseignement de qualité, l'environnement social et émotionnel par un climat scolaire positif, la nutrition et l'activité physique dans nombreuses écoles offrent des programmes liés à la nutrition et à l'exercice, les politiques de soutien et d'inclusion mettant en place des politiques de soutien adaptées aux besoins des élèves, y compris ceux en situation de vulnérabilité, favorisant ainsi leur inclusion sociale et leur bien-être.

Les écoles peuvent avoir un impact important et durable sur ces déterminants grâce à divers points d'entrée et opportunités (Bundy et al., 2009 ; Faber et al., 2013 ; PAM, 2013 ; GLOPAN, 2015.

L'un de ces points d'entrée est la fourniture (régulière) des repas nutritifs par le biais de programmes scolaires. Cela peut améliorer les niveaux d'assiduité des enfants vulnérables, leur capacité d'attention et la motivation des parents, ce qui pourrait affecter les résultats scolaires et les futures inscriptions (Bundy et al., 2009 ; PAM, 2013 ; Banque mondiale, PAM et PCD, 2016). Dans l'étude d'Adelman, Gilligan et Lehrer (2008), la modélisation d'un repas sain basé sur des principes nutritionnels généraux serait quelque chose d'équilibré, comprenant plusieurs groupes d'aliments essentiels.

Ce à quoi pourrait ressembler un repas sain selon les recommandations nutritionnelles modernes sont les Protéines maigres comme le Poisson (saumon, truite), la volaille (poulet, dinde), les légumineuses (lentilles, pois chiches), tofu, œufs à la proportion d'environ 100 à 150 g pour un adulte. Les légumes verts (épinards, brocoli, kale), légumes colorés (poivrons, carottes, courgettes, tomates), légumes crucifères à la proportion généreuse (environ la moitié de l'assiette), en privilégiant les légumes frais et non transformés.

Les fruits frais comme des pommes, des oranges, des baies, des bananes ou des fruits de saison, a une portion de fruit (environ 1 fruit moyen ou 1 tasse de fruits coupés).

Les glucides complexes des céréales complètes (riz brun, quinoa, orge, avoine), des légumineuses, patates douces a une portion modérée, environ 1/4 à 1/3 de l'assiette.

Les graisses saines des avocats, noix et graines (amandes, graines de chia), huiles végétales (huile d'olive, huile de lin), poissons gras (saumon, maquereau), a une petite portion, environ 1 cuillère à soupe d'huile ou une poignée de noix.

Les produits laitiers ou alternatives du Lait, du yaourt nature ou alternatives végétales (lait d'amande, yaourt au soja) a une portion de produits laitiers (environ 1 petit verre de lait ou 1 yaourt).

L'hydratation à l'eau, de l'eau infusée avec des fruits, des tisanes non sucrées, a environ 1 à 2 verres d'eau avec le repas, en fonction de la soif.

Cela représente une approche équilibrée de macronutriments, et les proportions peuvent varier en fonction des besoins individuels en termes de calories, d'activité physique et de santé globale.

La modalité de nourriture fournie et la présence d'interventions complémentaires, et sous réserve du contexte et des ressources disponibles, les avantages liés à l'alimentation peuvent aller de la réduction de la faim à la satisfaction de déficits critiques en matière d'apport en micronutriments et en protéines grâce à une diversité alimentaire accrue, en passant par modéliser à quoi devrait ressembler un repas sain (Adelman, Gilligan et Lehrer, 2008 ; Aliyar, Gelli et Hadjivayanis Hamdani, 2015).

Les programmes de repas scolaires peuvent élargir leur impact au profit de l'agriculture et de l'économie locales en fournissant une demande structurée, des marchés stables et des opportunités de revenus aux petits exploitants agricoles et aux transformateurs, augmentant ainsi la sécurité alimentaire globale au niveau communautaire. Les programmes HGSM= Home-grown school meal ont été récemment reconnus comme des stratégies pouvant contribuer à la réalisation de plusieurs objectifs de développement durable (GLOPAN, 2015 ; PAM et FAO, 2018).

Une éducation alimentaire et nutritionnelle (SFNE+ school-based food and nutrition education) de qualité au sein et au-delà de la classe améliore les connaissances, les compétences, les capacités et les pratiques liées à l'alimentation des enfants, de leurs familles et du personnel scolaire (Silveira et al. , 2011 ; Verstraeten et coll., 2012 ; Cardoso da Silveira et coll., 2013 ; Meiklejohn, Ryan et Palerme, 2016 ;).

La présence de facteurs favorables, notamment un engagement parental et communautaire élevé, l'existence de services de santé et d'hygiène favorables, de politiques alimentaires et nutritionnelles et d'un environnement scolaire sain pour les activités physiques favorisent la nutrition et la santé au sein de la population scolaire (OMS, 2006 ; Constante et Lock, 2009 ; Banque mondiale, PAM et PCD, 2016). Un cadre politique et juridique solide traitant de l'alimentation et de la nutrition scolaires a été identifié par la Banque mondiale comme un « élément essentiel d'un système éducatif efficace » (Banque mondiale, PAM et PCD, 2016).

Les programmes nationaux de repas scolaires sont répandus à l'échelle et nombre d'entre eux ont évolué pour intégrer des actions complémentaires et des synergies propices à des résultats allant au-delà de la réduction de la faim et de l'amélioration de la fréquentation scolaire (Bundy et al. , 2009 ; Drake, Woolnough et Burbano, 2016).

Même s'il existe encore des lacunes en matière de données probantes et des besoins en matière de recherche, les avantages potentiels des programmes d'intervention multi composants et multidimensionnels en milieu scolaire sont nombreux (GLOPAN, 2015).

Pour avoir un impact significatif sur le développement, les gouvernements sont encouragés à mettre en œuvre des politiques et des programmes scolaires cohérents et adaptés au contexte qui abordent simultanément et efficacement la nutrition, l'éducation, la santé et la sécurité alimentaire (FAO et OMS, 2014).

Le gouvernement rwandais, en collaboration avec divers partenaires internationaux et nationaux, a intensifié ses efforts pour améliorer la nutrition des élèves à travers des programmes de repas scolaires. Ces programmes visent principalement les enfants des écoles primaires et secondaires situées dans les zones rurales et urbaines du pays.

L'impact de l'alimentation scolaire sur la santé intellectuelle des élèves et la vie scolaire au Rwanda durant la période de 2019 à 2024 est un sujet qui touche plusieurs aspects de la santé, de l'éducation et du bien-être des enfants.

I.1. Contexte et mise en œuvre des repas scolaires au Rwanda

I.1.1 Exigences pour les cuisines

Emplacement : La cuisine doit être éloignée des latrines, des décharges et proche d'un point d'eau, dans l'enceinte de l'école, accessible aux véhicules pour apporter de la nourriture, éliminer les déchets et permettre l'accès aux pompiers en cas d'urgence.

Espace : La cuisine doit disposer de suffisamment d'espace pour le nombre requis de cuisiniers et puissent se déplacer librement, y compris pour laver et couper/piler les aliments, pour cuisiner et distribuer les repas.

Surfaces : La cuisine doit disposer de surfaces libres éloignées du sol, où les aliments nécessaires au repas quotidien peuvent être placés et traités avant d'être mis dans la marmite. Les surfaces doivent également être suffisantes pour être utilisées pour le lavage et le séchage de la vaisselle. Les surfaces doivent être faciles à nettoyer.

Construction : Le toit, les murs et le sol de la cuisine doivent protéger les cuisiniers, les aliments et les ustensiles de la chaleur, du froid, de la pluie et du vent, ainsi que de l'intrusion d'insectes nuisibles et des animaux.

Ventilation : La cuisine doit permettre la libre circulation de l'air pour le refroidissement et la qualité de l'air, dans les zones avec des vents forts, il pourrait être envisagé de meubler la cuisine avec des volets mobiles pour réduire exposition de l'intérieur.

Foyers : Les écoles sont encouragées à utiliser des foyers économes en carburant, qui peuvent permettre d'économiser jusqu'à la moitié des dépenses liées au bois de chauffage et de réduire l'impact négatif de l'alimentation scolaire sur l'environnement et le climat. Les poêles doivent être équipés de cheminées pour garantir une bonne qualité d'air intérieur pour les cuisiniers.

Ustensiles: La cuisine a besoin d'ustensiles adéquats, en nombre de casseroles, de la bonne taille, en fonction du nombre d'élèves à nourrir, les portions adéquates, ainsi qu'un nombre suffisant d'assiettes et de cuillères pour chaque élève de l'école, plus une certaine réserve pour les remplacements.

I.1.2. Exigences pour une bonne qualité et quantité de nourriture des repas quotidiens

Menu du jour : Le repas prévu correspond au paquet alimentaire décidé par le SFC et à la recette proposée par le gouvernement, le repas de base en plus des tableaux de substitution avec les quantités indiquées pour chaque aliment par enfant.

Nombre d'enfants : Le nombre d'enfants se fait sur la base des listes de présence, séparer les chiffres pour les différents niveaux d'âges.

Déterminez la quantité de nourriture requise pour le repas quotidien prévu. Il s'agit en partie d'une simple répétition du nombre d'enfants, par tasse, fruit, œuf. Différents aliments sont préparés pour tous les enfants, la quantité de nourriture à retirer du magasin est calculé par une formule simple par rapport à la quantité proposée par enfant (Nombre d'enfants multiplier par 100 diviser 1000).

Les cuisiniers ont un certificat médical valide, ils sont formés, habillés proprement et se lavent les mains.

La cuisine est bien préparée et propre. La bonne quantité de nourriture de bonne qualité est retirée utilisant des recettes testées

Les cuisiniers respectent un certain nombre de règles pour garantir que les repas sont consommés en toute sécurité en se maintenant propre, en séparant les aliments crus et cuits, une bonne cuisson, en conservant les aliments à des températures sécuritaires, en utilisant de l'eau et des matières premières saines.

I.2. Impact sur la santé physique et intellectuelle des élèves

Les effets des repas scolaires sur la santé des élèves sont multiples et influent directement sur leur bien-être et leur performance académique.

I.2.1. Amélioration de la nutrition et de la santé physique :

Avant la mise en place de ce programme d'alimentation scolaire, de nombreux élèves souffraient de la malnutrition, affectant leur capacité à se concentrer et à participer activement aux activités scolaires.

Avec les repas scolaires, il y a eu la réduction des taux de malnutrition et de carences alimentaires, la diminution des absences scolaires dues à des problèmes de santé et le renforcement du système immunitaire par plus de résistances aux maladies courantes.

I.2.2. Amélioration de la concentration et des performances scolaires : Un enfant bien nourri se concentre en classe et apprend efficacement. L'alimentation améliore la mémoire et les capacités cognitives des élèves, une meilleure assimilation des leçons, une réduction de la fatigue, l'irritabilité, une augmentation des niveaux d'énergie, ce qui permet de participer de manière plus active aux activités scolaires et aux jeux.

Plusieurs études menées dans les écoles rwandaises ont révélé qu'après l'introduction des repas scolaires, les performances académiques des élèves ont augmenté, avec des progrès dans des matières comme les mathématiques et les sciences.

I.3. Impact sur la vie scolaire et l'engagement des élèves

Les repas scolaires ne se contentent pas de nourrir les élèves, mais ils influencent également leur vie scolaire de manière plus large par l'amélioration de l'assiduité scolaire, la réduction du décrochage scolaire et le renforcement de la cohésion sociale et de l'esprit communautaire

L'objectif du programme est de garantir que chaque enfant reçoive un repas sain chaque jour d'ici 2030. Le Rwanda est membre de la Coalition mondiale pour les repas scolaires, un groupe de 78 pays et 86 partenaires qui soutiennent les programmes de repas scolaires durables et met l'accent sur l'agenda du capital humain. Le budget du gouvernement ces dernières années est passé de 40 millions de francs en 2021 à plus de 73 milliards de francs rwandais.

Les repas scolaires couvrent désormais 3,8 à 4 millions d'enfants du pré-primaire, du primaire et du secondaire, explique Ahmareen Karim, directrice du PAM au Rwanda.

L'un des défis est le fait que les élèves prennent leurs repas dans les salles de classe, des installations de cuisine insuffisantes pour préparer suffisamment de nourriture.

La contribution des parents d'élèves à l'alimentation scolaire est de 11 % du financement par trimestre, le restant est à la charge du gouvernement. La malnutrition et la pauvreté étaient des facteurs majeurs du décrochage scolaire, en offrant des repas scolaires, les élèves sont plus motivés à poursuivre leur scolarité et la réduction du taux de décrochage.

I.4. Défis et limites du programme

Le financement du programme reste un problème majeur, car il nécessite des ressources considérables pour garantir la qualité et la régularité des repas.

La distribution des repas dans les zones reculées peut être difficile pour le transport.

Bien que les repas soient équilibrés, l'alimentation n'est pas diversifiée, ce qui limite l'impact sur leur santé intellectuelle.

1.4.1. Contexte de l'étude : Le repas du jour à l'école est l'un des sujets à l'heure en éducation au Rwanda.

1.4.2. Énoncé du problème : Le repas du jour à l'école pourrait être une des solutions au problème de la malnutrition des élèves et un support à ceux qui éprouvaient des difficultés d'apprentissage à cause du va-et-vient et d'autres incidents imprévus ou planifiés lors de la recherche de la nourriture.

1.4.3. Questions de recherche : Est-ce que les repas scolaires au Rwanda influencent positivement la sante intellectuelle des élèves, le vie scolaire et les performances académiques?

1.5. Objectifs de l'étude :

1.5.1. Objectif principal : Analyser l'impact des repas scolaires sur la sante intellectuelle des élèves et la vie scolaire.

1.5.2. Objectifs spécifiques :

Lutter contre la malnutrition des élèves au sein de l'école.

Réduire le taux de décrochage scolaire et l'absentéisme

Améliorer les résultats scolaires.

Renforcer les performances académiques.

I. 6. Importance de l'étude :

1.6.1. Pour les Chercheurs : L'étude sur les repas scolaires est importante car elle touche directement la santé physique et mentale des élèves, ainsi que leur succès académique. Modélisation d'un repas équilibré : Protéine : Filet de saumon grillé (150 g), Légumes : Mélange de brocoli, épinards et poivrons rôtis, Glucides complexes : Riz (1/2 tasse)., Graisse saine : 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur les légumes, Fruit : 1 pomme et Hydratation : 1 verre d'eau.

1.6.2. Importance sociale: Allègement de la charge familiale, nouveau marché de consommation pour la population, de leurs produits agrovétérinaires.

1.7. Portée de la Recherche : L'impact de l'alimentation scolaire, les menus alimentaires disponibles, l'efficacité des programmes des repas scolaires, les effets à long terme des repas scolaires sur la santé intellectuelle et la vie scolaire des élèves. Cette recherche peut avoir une portée locale, nationale et internationale.

1.8. Structuration de la Dissertation : Introduction, problématique, avantages, inconvénients, solutions, résultats, discussions, impact, conclusions et recommandations.

Chapitre 1 : Introduction qui traite de l'introduction, de l'énoncé du problème, des objectifs de recherche, des questions de recherche, de l'importance de la recherche, de la portée de la recherche et de la structuration de la dissertation.

Chapitre 2: Littérature, revue de la littérature autour de ce domaine de recherche. Raconter ce qui a été fait auparavant et quels sont les résultats de la recherche.

Chapitre 3: Méthodologie de l'étude, qui traite des méthodes, des procédures, des définitions des instruments utilisés pour les recherches et des méthodes et techniques utilisées pour recueillir toutes les données requises.

Chapitre 4: Résultats et discussion, qui traite de la présentation, de l'analyse et de l'interprétation des résultats.

Chapitre 5: Conclusions et recommandations, qui est la dernière, présente la conclusion, les recommandations issues des résultats de la recherche.

CHAPITRE DEUX : LITTÉRATURE

2.1. Études théoriques et empiriques

L'étude de l'impact de l'alimentation scolaire au Rwanda, à la fois théorique et empirique, est un domaine de recherche qui a gagné en importance ces dernières années. Les programmes d'alimentation scolaire sont mis en place dans de nombreux pays en développement, y compris au Rwanda, pour lutter contre la malnutrition et améliorer les performances scolaires des élèves. Des aspects théoriques et empiriques de ce sujet au Rwanda il y a :

2.1.1. L'approche théorique

L'impact de l'alimentation scolaire est souvent analysé à travers plusieurs théories de l'éducation et de la nutrition, dont :

2.1.1.1. Théorie de la nutrition et du développement cognitif.

Selon cette théorie, une nutrition adéquate est essentielle au bon fonctionnement cognitif. Les enfants mal nourris ont des capacités d'apprentissage limitées, ce qui peut affecter leur réussite scolaire. L'alimentation scolaire est donc perçue comme une stratégie pour combler les lacunes nutritionnelles, afin de favoriser le développement intellectuel et scolaire des élèves.

2.1.1.2. Théorie de l'investissement humain

L'alimentation scolaire peut être vue comme un investissement dans le capital humain. En améliorant l'état nutritionnel des élèves, le programme vise à améliorer leurs compétences académiques et à, à terme, renforcer les capacités économiques d'une nation. Selon cette théorie, une population bien nourrie est plus productive et peut contribuer positivement à la croissance économique du pays.

2.1.1.3. Théorie de la motivation scolaire

Une meilleure alimentation a aussi un impact sur l'attention et la concentration en classe. Les élèves ayant un accès régulier à des repas sains sont plus motivés à participer aux activités scolaires, car leur bien-être physique est assuré, ce qui favorise une meilleure performance académique.

2.1.2. L'approche empirique

Les recherches empiriques sur l'impact de l'alimentation scolaire au Rwanda ont montré des résultats variés, mais généralement positifs.

2.1.2.1. Amélioration de la fréquentation scolaire

Les études menées au Rwanda et dans d'autres pays d'Afrique ont montré que l'alimentation scolaire peut améliorer la fréquentation scolaire. Les parents sont plus enclins à envoyer leurs enfants à l'école lorsqu'ils savent que ceux-ci recevront un repas, ce qui peut également réduire l'absentéisme dû à la faim.

2.1.2.2. Amélioration des performances académiques

L'impact de l'alimentation scolaire sur les performances académiques a été documenté dans plusieurs études. En particulier, des recherches menées au Rwanda ont montré que les élèves bénéficiant de repas scolaires montrent une meilleure concentration, des résultats plus élevés dans les tests et une réduction du taux d'échec scolaire.

2.1.2.3. Réduction de la malnutrition

L'un des objectifs principaux des programmes d'alimentation scolaire au Rwanda est de combattre la malnutrition, notamment chez les enfants dans les zones rurales et les régions plus pauvres. Les repas scolaires sont souvent une source cruciale de nutriments pour les enfants qui, autrement, risqueraient de souffrir de carences alimentaires.

2.1.2.4. Impact social et économique

Les programmes d'alimentation scolaire contribuent également à des impacts sociaux et économiques positifs. Par exemple, en garantissant un repas quotidien, ces programmes favorisent une plus grande égalité entre les élèves, en particulier dans les contextes où la pauvreté peut exclure certains enfants de l'éducation. Cela peut aussi alléger les charges économiques des familles en réduisant les coûts associés à l'alimentation des enfants pendant la journée scolaire.

2.1.3. Etudes de cas et données spécifiques au Rwanda

Des études menées au Rwanda montrent que les interventions en matière d'alimentation scolaire ont permis de réduire la malnutrition chronique, avec des améliorations mesurables dans la croissance physique des enfants. Une étude de la Banque mondiale a révélé que les programmes de repas scolaires au Rwanda ont eu un effet positif sur la fréquentation scolaire, en particulier dans les régions où la pauvreté est plus prononcée.

2.2. Variable indépendante :

La variable indépendante est celle que l'on manipule ou que l'on étudie pour observer son effet sur la variable dépendante.

Une alimentation équilibrée, des repas riches en nutriments, ou une alimentation de base.

Repas par jour, financement, politique de distribution des repas (par exemple, les programmes gouvernementaux ou les initiatives d'aide alimentaire).

La variable indépendante dans le contexte des repas scolaires peut-être la nature du repas lui-même, la qualité nutritionnelle, la teneur en nutriments, les portions servies par rapport aux besoins nutritionnels des enfants, le moment de la journée ou le repas est pris.

2.3. Variable dépendante : La variable dépendante est celle qui est mesurée ou observée pour déterminer l'impact ou l'effet de la variable indépendante.

Les résultats aux examens, les taux de réussite, les absences, les événements récréatifs, les activités sportives, les réunions des parents, le nombre d'élèves présents régulièrement, la gestion des pensées des émotions, la relation sociale, la stimulation cognitive, la lecture, la résolution des problèmes, les jeux cérébraux, les débats, les jeux de rôle...etc.

Ainsi, dans notre étude, l'alimentation scolaire (variable indépendante) pourrait avoir un effet sur des aspects comme la performance scolaire, la santé et la présence des élèves (variables dépendantes).

2.3.1. Principes fondamentaux

L'alimentation scolaire au Rwanda est un aspect clé de la stratégie visant à améliorer la santé, la nutrition et la performance académique des élèves, elle est également un élément essentiel de la stratégie nationale pour améliorer la qualité de l'éducation, elle contribue à réduire les inégalités sociales, à favoriser la santé des élèves et à soutenir le développement économique local.

Le gouvernement rwandais, en collaboration avec diverses organisations locales et internationales, met en œuvre des programmes d'alimentation scolaire pour encourager la fréquentation scolaire, améliorer les résultats éducatifs et lutter contre la malnutrition.

2.3.1.1. Accès à des repas nutritifs et équilibrés

Les repas scolaires sont conçus pour fournir aux élèves les nutriments essentiels (protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux) afin de favoriser leur croissance, leur développement et leur concentration pendant les cours. Les repas sont souvent composés de produits locaux comme le riz, le maïs, les haricots, les légumes et les fruits, en fonction des saisons.

2.3.1.2. Promotion de la sécurité alimentaire et de la nutrition

Les programmes d'alimentation scolaire visent à sensibiliser les élèves et leurs familles à l'importance de la nutrition. Des activités d'éducation nutritionnelle sont menées pour aider les

enfants à comprendre les bonnes pratiques alimentaires et la manière de lutter contre la malnutrition.

2.3.1.3. Renforcement de la fréquentation scolaire

L'alimentation scolaire constitue un incitatif puissant pour encourager les enfants, notamment les filles et les enfants vulnérables, à fréquenter l'école régulièrement. Les repas contribuent à réduire l'absentéisme et à améliorer les taux de rétention scolaire.

2.3.1.4. Utilisation de produits locaux et soutien à l'agriculture

Les programmes d'alimentation scolaire s'appuient sur les produits agricoles locaux pour soutenir l'économie nationale et réduire la dépendance vis-à-vis des importations alimentaires. Cela permet aussi d'encourager les agriculteurs locaux à améliorer la production de denrées alimentaires de qualité.

2.3.1.5. Participation communautaire

Les communautés locales, y compris les parents et les autorités locales, jouent un rôle clé dans la mise en œuvre et la gestion des programmes d'alimentation scolaire. Ils sont souvent impliqués dans la fourniture des repas, la gestion des stocks alimentaires et la supervision de la qualité des repas.

2.3.1.6. Infrastructures et logistique

Le gouvernement et les partenaires mettent en place les infrastructures nécessaires, telles que des cuisines scolaires et des cantines, pour garantir une distribution efficace et sûre des repas. Il y a aussi un effort pour améliorer la logistique, notamment le transport des produits alimentaires vers les écoles rurales.

2.3.1.7. Lutte contre la malnutrition et amélioration de la santé

Les programmes d'alimentation scolaire visent à améliorer la santé des enfants en leur fournissant une alimentation adéquate et en réduisant les risques de malnutrition, tels que les carences en fer,

en vitamine A et en iode. Cela contribue à la réduction des taux de retard de croissance et d'anémie chez les enfants.

2.3.1.8. Partenariats avec des organisations internationales et des ONG

Le Rwanda bénéficie de la collaboration de diverses organisations internationales, telles que le Programme alimentaire mondial (PAM), qui soutiennent financièrement et techniquement l'alimentation scolaire dans le pays. Ces partenariats aident à garantir la durabilité des programmes et à maximiser leur impact.

2.3.2. Principes complémentaires

Les principes complémentaires de l'alimentation scolaire font référence à un ensemble de règles et de pratiques visant à assurer une alimentation équilibrée, variée et adaptée aux besoins des élèves dans le cadre scolaire. Ces principes sont souvent fondés sur des recommandations nutritionnelles et visent à promouvoir la santé des enfants tout en favorisant leur bien-être et leur concentration pendant les heures de classe.

2.3.2.1. Equilibre nutritionnel : L'alimentation scolaire doit offrir un équilibre entre les différents groupes alimentaires (protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux) pour répondre aux besoins énergétiques et nutritionnels des élèves en fonction de leur âge et de leur niveau d'activité physique.

2.3.2.2. Variété et diversité: Les repas scolaires doivent proposer une variété d'aliments pour encourager une alimentation diversifiée et éviter la monotonie. Cela permet également d'assurer que les élèves reçoivent un large éventail de nutriments.

2.3.2.3. Respect des besoins spécifiques : L'alimentation scolaire doit tenir compte des besoins particuliers des élèves, notamment ceux liés à des régimes alimentaires spéciaux (allergies, intolérances, préférences alimentaires, etc.) et respecter des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

2.3.2.4. Accessibilité et inclusion : Les repas doivent être accessibles à tous les élèves, quels que soient leur statut socio-économique ou leur origine culturelle. Cela inclut l'accessibilité financière des repas ainsi que la prise en compte des préférences alimentaires culturelles et religieuses.

2.3.2.5. Préparation et présentation : La qualité des repas ne dépend pas seulement des ingrédients, mais aussi de leur préparation et de leur présentation. Des repas appétissants, bien préparés et bien présentés peuvent encourager les élèves à manger de manière plus saine.

2.3.2.6. Éducation alimentaire : L'alimentation scolaire doit également jouer un rôle éducatif en sensibilisant les élèves aux bonnes pratiques alimentaires, à la prévention de l'obésité et à l'importance d'une alimentation saine pour la santé et la performance scolaire.

2.3.2.7. Prise en compte de l'environnement : L'alimentation scolaire doit intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement, comme l'utilisation d'aliments locaux, de saison et issus de l'agriculture durable. Cela peut aussi inclure la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

En appliquant ces principes, les écoles contribuent à la santé et au développement des élèves, tout en les sensibilisant à l'importance de choisir une alimentation équilibrée tout au long de leur vie, sensibilisation à l'alimentation saine, régime végétarien à ceux qui ne mangent pas de viande, encourager les élèves à boire suffisamment d'eau, impliquer les élèves dans la planification et la préparation des repas.

2.3.3. Connaissances et jugement d'experts:

Les connaissances et le jugement d'experts sont des éléments essentiels dans de nombreux domaines, de la médecine, de la nutrition, en sante publique et en éducation pour comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des enfants en croissance, les recommandations diététiques pour promouvoir leur bien-être.

2.3.3.1. Connaissances spécialisées

Un expert possède un niveau de connaissance bien supérieur à celui de la personne moyenne dans un domaine donné. Cette connaissance est souvent acquise par des années d'éducation, de formation et d'expérience pratique. Les experts peuvent comprendre des concepts complexes et des détails fins que d'autres pourraient ne pas saisir.

Savoir académique et théorique : Il s'agit des connaissances formelles acquises à travers des études, des diplômes ou des recherches.

Expérience pratique : L'expert a souvent acquis des compétences spécifiques au fil de son travail sur le terrain, qui complètent la théorie.

2.3.3.2. Jugement éclairé

Le jugement d'un expert n'est pas seulement une application de connaissances théoriques. Il s'agit de la capacité à interpréter des situations complexes, à analyser des données et à prendre des décisions fondées sur des principes solides. Il repose sur plusieurs facteurs comme l'analyse contextuelle qui va au-delà des solutions standardisées, la prise en compte de l'incertitude et leur jugement s'exerce dans la gestion de cette incertitude, intuition experte.

2.3.3.3. Processus décisionnel

Le jugement expert est souvent une combinaison de raisonnement analytique et d'expérience intuitive du contexte de la collecte et l'analyse des données, de la confrontation d'hypothèses de l'application de principes, de règles et du recours à l'intuition. Dans certains cas, l'expert peut prendre des décisions basées sur son expérience et sa familiarité avec des situations similaires, même si ces décisions ne sont pas totalement rationnelles.

2.3.3.4. Limites du jugement d'expert

Bien que les experts soient très qualifiés, leur jugement n'est pas infaillible. Il existe plusieurs biais cognitifs qui peuvent influencer leurs décisions, le biais de confirmation, le biais d'ancrage, l'effet d'excès de confiance.

2.3.3.5. Reconnaissance de l'expertise: Une personne doit souvent démontrer sa compétence de manière publique ou professionnelle. Cela peut passer par des publications, des certifications, des réussites professionnelles ou la reconnaissance de ses pairs. Dans certaines situations, comme dans le cadre des témoignages d'experts en justice, il peut être nécessaire de démontrer formellement ses qualifications et ses compétences.

Les connaissances et le jugement d'experts sont des ressources précieuses qui permettent de prendre des décisions de haute qualité dans des domaines spécialisés.

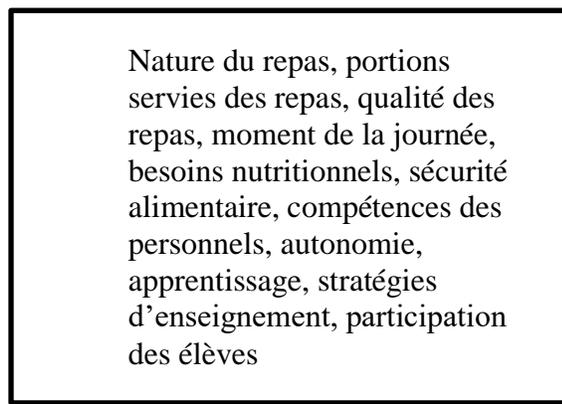
2.4. Cadres théoriques et conceptuels

2.4.1. Cadre conceptuel

Le cadre conceptuel utilisé dans l'étude montre deux variables : les variables indépendantes qui sont autonomes ; et la variable dépendante qui change à la suite de la manipulation de la variable indépendante.

Nature du repas lui-même, la qualité nutritionnelle, la teneur en nutriments, les portions servies par rapport aux besoins nutritionnels des enfants, le moment de la journée ou le repas est pris.

Variables indépendantes



Variables dépendantes

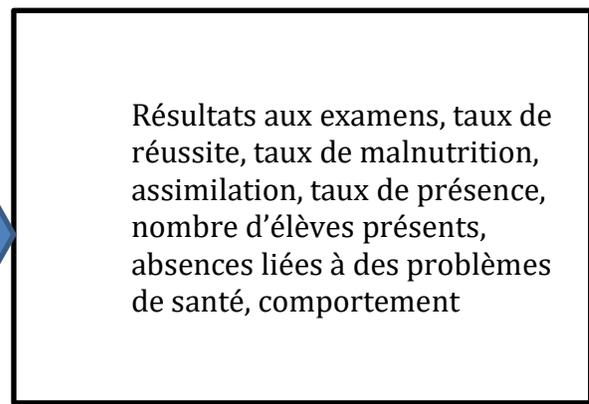


Figure 1: Organigramme du cadre conceptuel

2.4.1.1. Variables indépendantes : Quantité des repas, qualité des repas, sécurité alimentaire, participation des élèves, supervision, formation des personnels.

2.4.1.2. Variables dépendantes : Absentéisme, retard, assimilation, affection, bien-être, succès académique.

CHAPITRE TROIS : MATERIEL ET METHODES

3.1. Conception de la recherche: Impact de l'alimentation scolaire sur la santé intellectuelle des élèves et leur vie scolaire.

3.2. Présentation de la zone d'étude: Ecoles primaires publiques rurales et urbaines au Rwanda.

3.3. Méthodes et techniques d'échantillonnage: Enquête qualitative et quantitative.

3.3.1. Population de l'étude : Elèves du primaire de 2015 à 2024.

3.3.2. Techniques d'échantillonnage :

Mener une étude quantitative interrogeant un échantillon représentatif, observation sur les fiches de consommation, les fiches de livraison, la base des données des résultats des élèves et initier une étude qualitative par des entretiens et focus group des personnes impliquées dans la mise en œuvre du système d'alimentation scolaire.

Entretiens et focus group pour l'enquête qualitative et un questionnaire pour le quota pendant l'enquête quantitative.

3.3.3. Taille de l'échantillon : Un minimum de 500 participants dans l'étude quantitative et une à plus de 2 personnes du domaine pour une entrevue en étude qualitative.

3.3.4. Critères de sélection des participants : Par tirage au sort.

3.4. Techniques et instruments de collecte de données: Questionnaire pour le Contrôle des cuisines scolaires avec pour objectif de vérifier la conformité des conditions hygiène, de sécurité alimentaire et de la qualité des repas servis aux élèves.

Ce questionnaire permet de couvrir plusieurs aspects essentiels du fonctionnement d'une cuisine scolaire, et peut être utilisé pour évaluer le respect des normes en matière de sécurité alimentaire, hygiène et de la qualité des repas.

Les méthodes utilisées pour la Collecte de données sont les observations directes, les entretiens, les questionnaires et analyse des menus.

3.4.1. Type de données et techniques de collecte des données

Tableau I : Types et techniques de collecte des données

| Activités | Les techniques | Instruments |
|-----------|----------------|-------------|
|-----------|----------------|-------------|

| | | |
|---|---|--|
| Enquête pour recueillir des données numériques dans les registres et rapports annuels | Questionnaire, entretien individuel et téléphonique | Questionnaire et masque de saisie dans un tableur. |
| Observation directe des comportements, des événements de manière participative ou non participative | Observation | Création d'un masque de saisie sous EPI Info |

3.4.2. Champ Survey : Milieu scolaire

3.4.3. Entrevues : Questionnaire sur les conditions d'hygiène et de sécurité, la qualité des aliments, la sécurité alimentaire, l'aménagement et l'infrastructure de la cuisine, la gestion des déchets et la satisfaction des élèves et du personnel, Observations et Remarques

3.4.4. Revue documentaire : Nous nous sommes inspirés des publications du Ministère de l'Éducation (MINEDUC) du Rwanda, des publications de l'UNESCO, des publications de l'UNICEF, des publications de la FAO, des publications de l'OMS, des rapports mensuels et annuels des écoles.

La revue documentaire nous a fourni des informations sur l'efficacité de l'alimentation scolaire au primaire reposant sur plusieurs facteurs interconnectés qui visent à soutenir à la fois la santé des enfants et leurs performances académiques, incluant les éléments suivants :

De l'accessibilité et de l'équité

Alimentation saine et abordable de tous les enfants, quel que soit leur milieu socio-économique, à des repas nutritifs, impliquant la mise en place de programmes subventionnés, une variété de repas pour répondre aux besoins nutritionnels de tous les enfants, y compris des options végétariennes, sans allergènes ou adaptées aux régimes religieux et culturels.

De la qualité nutritionnelle des repas

Repas équilibrés a une variété d'aliments permettant de couvrir les groupes alimentaires essentiels : fruits, légumes, protéines (viande, poisson, légumineuses), produits céréaliers complets, produits laitiers, etc.

Les quantités doivent être adaptées à l'âge des enfants et permettre une bonne satiété sans excès de calories, une réduction des sucres et graisses, limite des aliments transformés, les sucres ajoutés et les graisses saturées pour prévenir l'obésité infantile et favoriser une alimentation saine.

De la pédagogie et de la sensibilisation

L'éducation à la nutrition avec intégration des programmes éducatifs sur l'alimentation et la santé, afin d'aider les enfants à comprendre l'importance de bien manger, impliquer les enfants à la participation à des ateliers de préparation des repas et à des activités autour de l'agriculture durable pour mieux comprendre la provenance des aliments.

De l'environnement scolaire et de la convivialité

Le temps de repas agréable, l'heure du repas pour se nourrir et aussi pour se détendre, échanger et socialiser. Crée un cadre agréable et calme qui favorise une meilleure digestion et une ambiance positive, une autonomie et responsabilité des enfants à se servir eux-mêmes et à choisir parmi plusieurs options alimentaires pouvant favoriser des comportements plus sains et responsables.

De la collaboration avec les professionnels

En partenariat avec des nutritionnistes, des chefs et différentes autorités, les repas doivent être conçus en collaboration avec des experts en nutrition scolaire, tout en prenant en compte les préférences locales et culturelles.

La formation du personnel éducatif et des encadrants, des enseignants, des agents de cantine et autres personnels doivent être formés à l'importance d'une alimentation équilibrée et à son impact sur l'apprentissage.

De la durabilité et de l'impact environnemental

L'alimentation locale et durable favorise les produits locaux et de saison, et réduit les déchets alimentaires à travers une gestion plus rationnelle des repas, la réduction du gaspillage alimentaire, la sensibilisation des élèves et du personnel à la réduction du gaspillage alimentaire et mettre en place des stratégies de recyclage ou de compostage.

Du Suivi et de l'évaluation

L'évaluation régulière pour mesurer les impacts de l'alimentation scolaire sur la santé des enfants et leur performance académique peut se faire à travers des enquêtes de satisfaction, des suivis de santé et des ajustements en fonction des retours, des allergies et des intolérances, assurer une traçabilité des ingrédients et une gestion rigoureuse des allergies alimentaires.

Le modèle idéal d'alimentation scolaire au primaire au Rwanda combine la qualité nutritionnelle des repas avec une approche pédagogique et environnementale. Il veille à offrir des repas équilibrés, accessibles à tous, tout en favorisant l'éducation à la nutrition et en respectant les

principes de durabilité. Ce modèle a un impact direct sur la santé physique et cognitive des enfants, ainsi que sur leur bien-être général, ce qui peut aussi se traduire par une meilleure réussite scolaire.

3.4.5. Instruments de collecte de données: Fiches de livraison, fiches de consommation, questionnaire, téléphone, ordinateur.

3.4.5.1. Tableau d'examen documentaire:

Figure 5 : Déroulement de la méthode d'étude: Collecte des données analyse quantitative et qualitative, enquête sur la satisfaction des élèves, observation directe et l'analyse croisée sur les interactions entre les variables.

3.5. Techniques d'analyse des données : Analyse descriptive.

3.5.2. Procédure de recherche :

Que signifie la vie, la vie scolaire, la santé, la sante intellectuelle ?

La vie: La vie se réfère à l'ensemble des phénomènes biologiques qui caractérisent les organismes vivants. C'est un processus continu et dynamique qui inclut la naissance, la croissance, la reproduction et la mort. La vie est souvent perçue comme un état où un organisme interagit avec son environnement et possède des capacités telles que la métabolisation, la réponse aux stimuli et l'adaptation.

La vie scolaire : La vie scolaire désigne l'ensemble des activités et des expériences vécues par un élève ou un étudiant dans le cadre de son parcours éducatif. Cela inclut les aspects académiques (cours, examens, matières étudiées), les relations sociales (interaction avec les enseignants, les camarades), ainsi que la participation à des activités extra-scolaires et à des événements organisés dans le cadre de l'école. Elle englobe également l'environnement éducatif dans lequel les étudiants évoluent.

La santé : La santé est un état de bien-être complet, physique, mental et social, et ne se limite pas à l'absence de maladies ou d'infirmités. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la santé englobe le bon fonctionnement du corps, de l'esprit et des relations sociales. Cela inclut une alimentation équilibrée, une activité physique régulière, un environnement sain, ainsi que la gestion du stress et des émotions.

La santé intellectuelle : La santé intellectuelle fait référence à l'état d'équilibre et de bien-être lié aux fonctions cognitives et à la capacité à gérer les pensées, les émotions, à prendre les décisions,

à comprendre, à apprendre et raisonner de manière efficace. La santé intellectuelle est essentielle pour une vie équilibrée, car elle influence la prise de décisions, la gestion des problèmes et la qualité des interactions sociales.

| Activités | Octobre 2024 | Novembre 2024 | Décembre 2024 | Janvier 2025 | Février 2025 |
|--|-----------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Introduction général | | | | | |
| Enoncé du problème | | | | | |
| Objectifs de recherche | | | | | |
| Questions de recherche | | | | | |
| Importance de la recherche | | | | | |
| Portée de la recherche | | | | | |
| Structuration de la dissertation. | | | | | |
| Littérature | | | | | |
| Méthodologie de l'étude | | | | | |
| Résultats, discussion, conclusion et recommandations | | | | | |

Figure II : Diagramme de gant du calendrier de recherche.

CHAPITRE QUATRE : PRESENTATION DES RESULTATS

La présentation des résultats de l'analyse de l'alimentation scolaire au Rwanda, la qualité et quantité des repas, différents critères retenus, les lacunes nutritionnelles et du menu quotidien.

IV. 1. Présentation des résultats des exigences des cuisines, de la qualité et quantité des repas, et de la sécurité alimentaire : Du questionnaire, nous avons exploité des variables dichotomiques (binaires).

Tableau II : Résultats des cuisines Oui/Non aux normes du Ministère de l'éducation.

| Variabiles | Oui | Non |
|--------------------|-----|-----|
| Construction | 21 | 0 |
| Espace | 19 | 2 |
| Foyers économiques | 0 | 21 |
| Stock | 21 | 0 |
| Ustensiles | 21 | 0 |
| Surface | 18 | 3 |
| Ventilation | 3 | 18 |
| Emplacement | 19 | 2 |
| Eau courante | 18 | 3 |
| Lavage des mains | 21 | 0 |
| Personnel | 21 | 0 |

Des cuisines scolaires, il a été question d'observation sur 11 variables, dont 45% respectent les normes à 100%, 18% à 90% et 27% à 86%. Dans l'ensemble, toutes ces variables sont adaptées au-dessus de 50%, pour dire que les cuisines fonctionnent comme il est prévu. Cependant, on fait le chauffage au bois pour dire que les foyers ne sont pas économiques, ils ont un impact négatif sur l'environnement et le climat.

Tableau III : Résultats de la qualité et quantité des repas Oui/Non aux normes du Ministère de l'éducation

| Variabiles | Oui | Non |
|----------------------|-----|-----|
| Date de péremption | 3 | 18 |
| Eau salubre | 18 | 3 |
| Aliments bien cuits, | 21 | 0 |
| Aliments séparés, | 21 | 0 |

| | | |
|-------------------------------------|----|----|
| Enfants identifiés | 21 | 0 |
| Menus équilibrés | 21 | 0 |
| Oeufs, | 8 | 13 |
| Viande | 0 | 21 |
| Regimes alimentaires spécifiques | 0 | 21 |
| Repas de base, | 21 | 0 |
| Repas variés, | 8 | 13 |
| Routine séquencée | 14 | 7 |
| Se laver les mains avant les repas, | 0 | 21 |
| Service des repas, | 21 | 0 |
| Supervision du service des repas, | 21 | 0 |
| Températures sécuritaires | 21 | 0 |
| Quantités des repas calculés | 21 | 0 |

De la qualité et quantité des repas servis, de la présence ou absence d'aliments clés, la conformité avec les recommandations nutritionnelles, la comparaison avec les recommandations locales et internationales en matière de nutrition scolaire, nous nous sommes proposés l'observation sur 17 variables dont 12% ont été trouvées au-dessus de 50% de performances, 35% en - dessous de 50% et 53% ont atteint une performance parfaite à 100%.

Tableau IV : Résultats de la sécurité alimentaire Oui/Non aux normes du Ministère de l'éducation :

| Variables | Oui | Non |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Désinfectants | 0 | 21 |
| Eau courante et contrôlée | 21 | 0 |
| Installations de lavage des mains | 7 | 14 |

| | | |
|---|----|---|
| Latrines avec de l'eau | 13 | 8 |
| Personnel formé en hygiène, cuisson, conservation | 21 | 0 |
| Cuisiniers avec certificat médical, | 21 | 0 |
| Prévention d'une contamination croisée, | 21 | 0 |
| Propreté, | 21 | 0 |
| Ramassage régulier, | 21 | 0 |
| Triage et stockage des déchets | 21 | 0 |
| Mesures prises pour des déchets non alimentaires | 21 | 0 |
| Rapport trimestriel et annuel, | 21 | 0 |
| Fiches de contrôle, de gestion | 21 | 0 |

Du tableau IV, ci-dessus, nous avons fait l'analyse des points forts et points faibles de la sécurité alimentaire et avons observé 13 variables dont 77% ont atteint les normes à 100%, 15% à plus de 50% en général et 8% à 0% ou même non applicable comme la désinfection des mains et des surfaces, l'usage des désinfectants à cause du coût supplémentaire.

IV.2. Présentation de l'évolution des performances académiques de 2015 à 2024

IV.2.1. De l'assiduité et la ponctualité

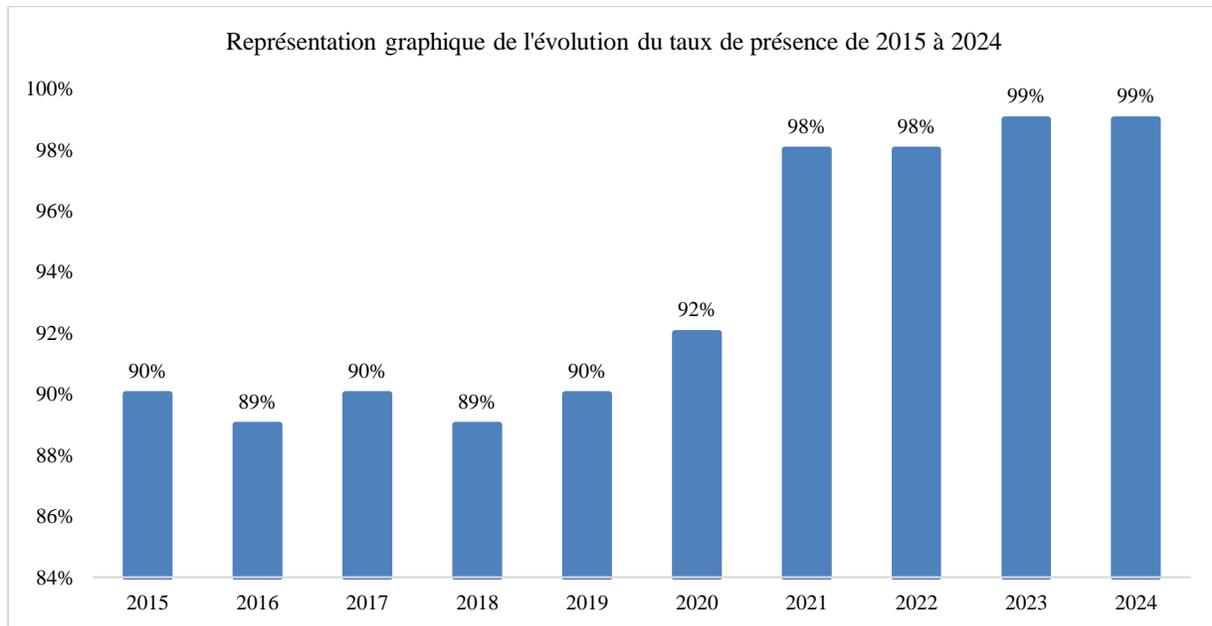


Figure III : Impact de l'alimentation scolaire sur les présences.

De la figure III ci-dessus, nous avons constaté une évolution significative en matière du taux de présence qui est le taux de fréquentation scolaire qui a atteint 99 % en 2023 et 2024, indiquant une forte participation des enfants à l'éducation primaire.

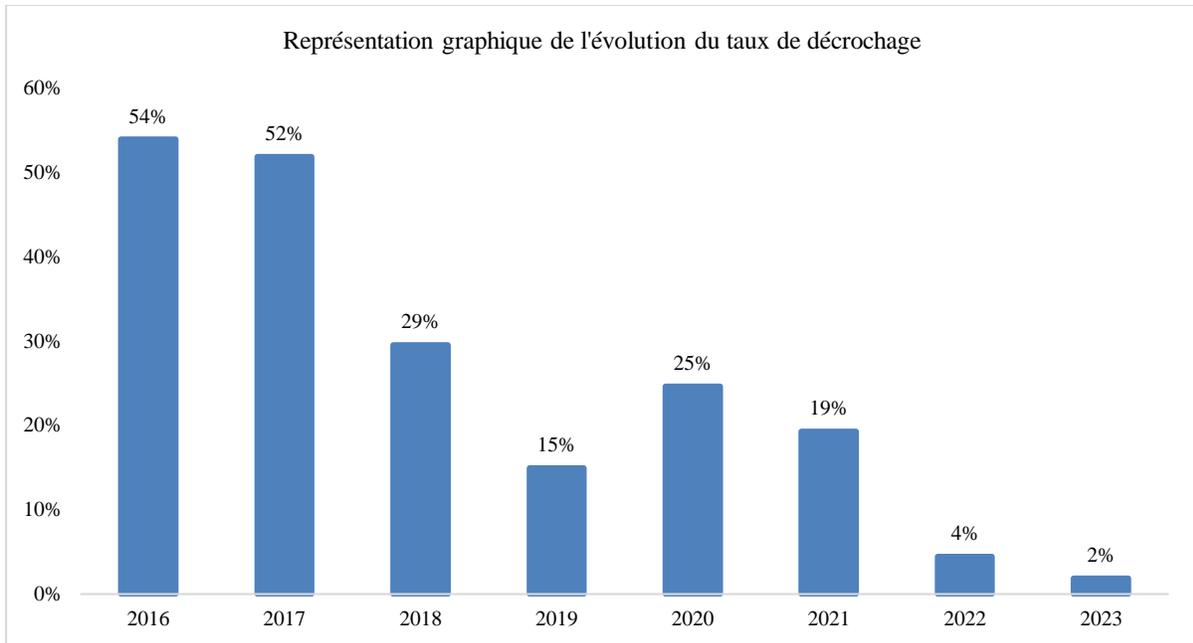


Figure IV : Impact de l'alimentation scolaire sur le décrochage.

De la figure IV, ci-dessus, nous observons que le taux de décrochage scolaire, bien que difficile à quantifier précisément, a été influencé par l'alimentation scolaire pour atteindre le taux de 2% en 2023.

L'analyse des performances académiques au Rwanda en mathématiques, en anglais, en kinyarwanda, en sciences, aux examens annuels à l'école et aux examens nationaux de 2015 à 2024 révèle des tendances significatives dans les 6 figures ci-après.

IV.2.2. Des performances académiques

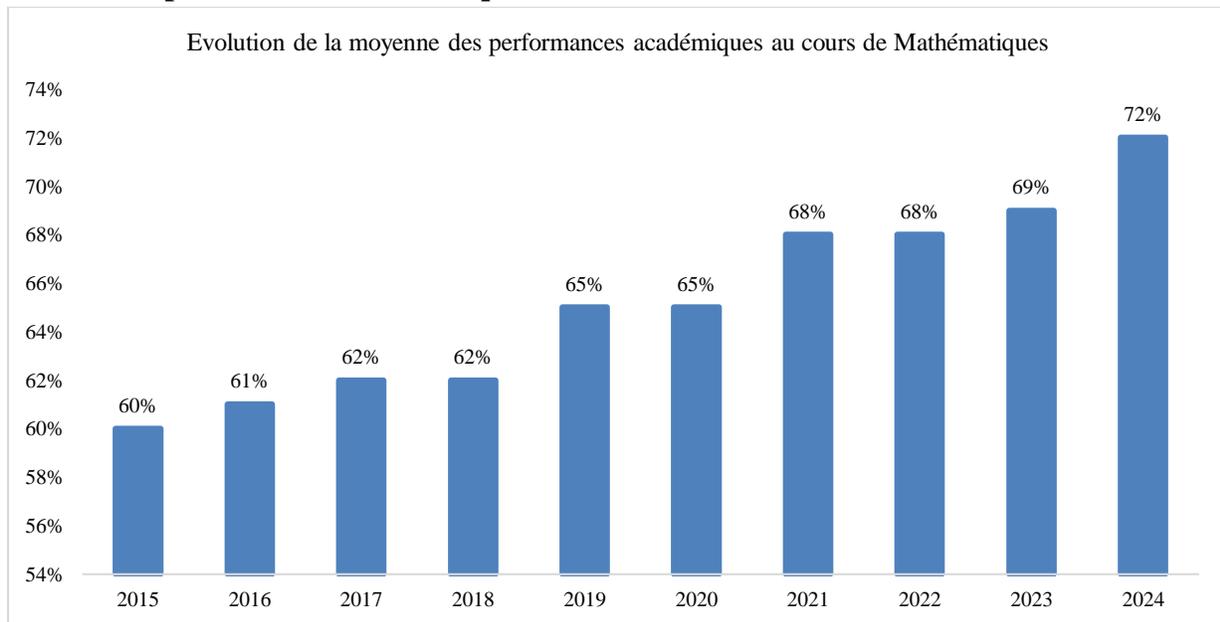


Figure V : Impact de l'alimentation scolaire sur les mathématiques

Selon les résultats ci-dessus dans la figure V, les élèves ont obtenu un score moyen allant de 60% en 2015 pour atteindre 72% en 2024, réalisant une augmentation de 22%, soit plus de 2% chaque année. Cette performance peut être jugée préoccupante parce que la différence des résultats entre avant et après l'introduction de l'alimentation scolaire ne montre pas un grand écart.

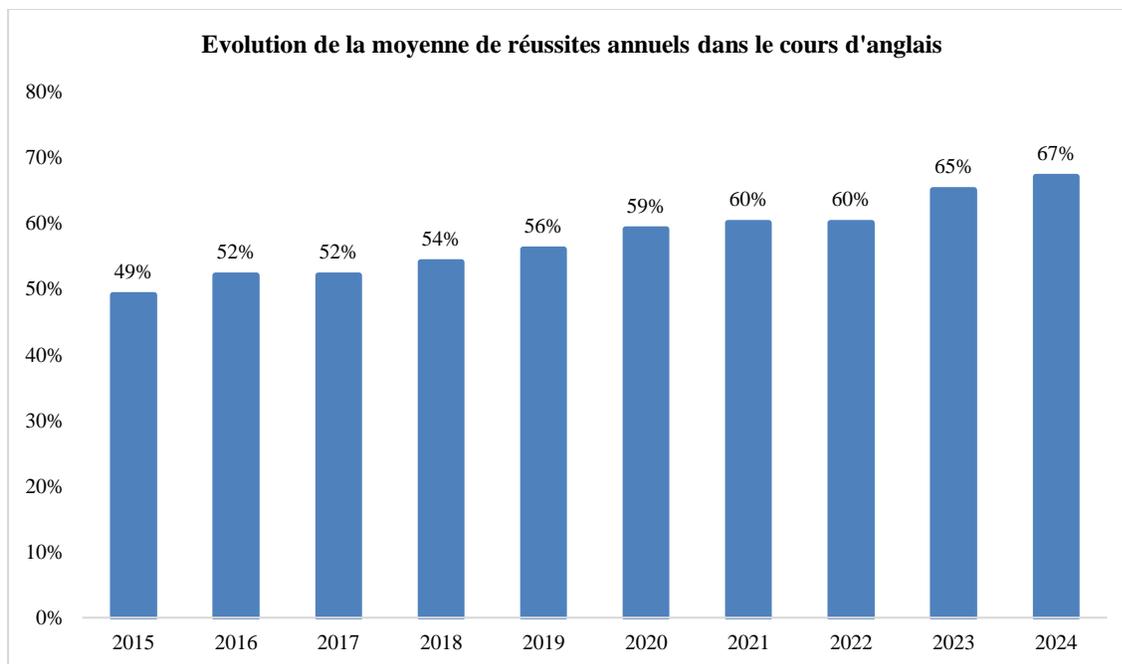


Figure VI : Impact de l'alimentation scolaire sur l'anglais.

Les performances académiques en anglais font référence à l'évaluation des compétences linguistiques d'un élève dans cette langue, mesurées à travers plusieurs critères comme la compréhension écrite et orale, l'expression écrite et orale, la grammaire, le vocabulaire, et la capacité à utiliser l'anglais dans le cours d'anglais. Ci-dessus dans la figure VI, nous avons observé l'évolution de la moyenne annuelle de 2015 à 2024 de 18%, avec une augmentation annuelle de moins de 2%.

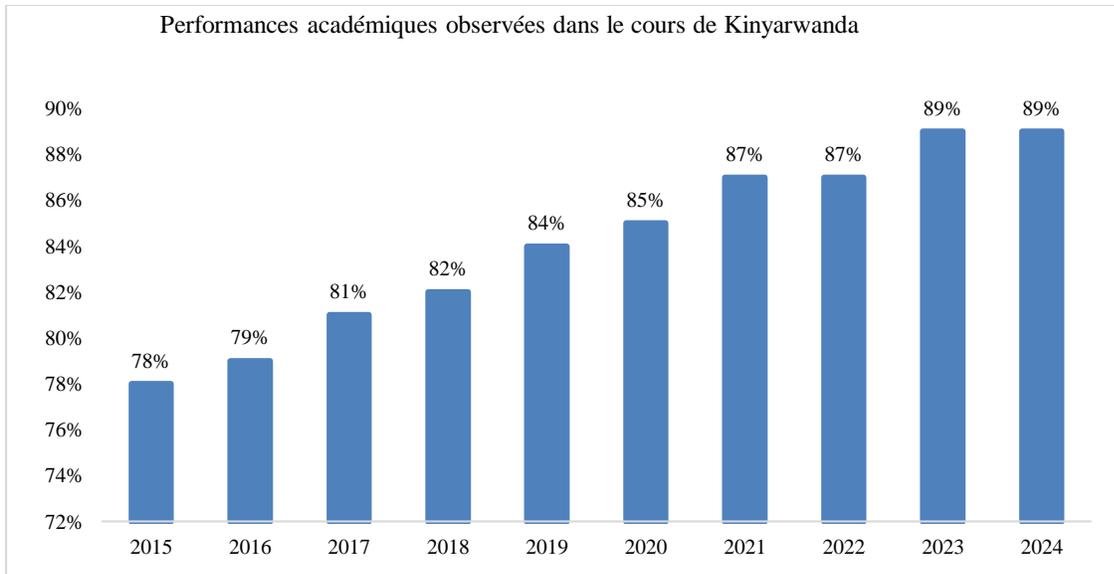


Figure VII: Impact de l'alimentation scolaire sur le cours du Kinyarwanda.

Le Kinyarwanda, langue maternelle a été la matière la plus réussie parce qu'elle est la première langue d'enseignement dans les trois premières années du primaire. De la figure VII, ci-dessus, nous avons constaté la réussite moyenne du Kinyarwanda à un niveau supérieur de 78% en 2015, même si elle est passée à 89% en 2024.

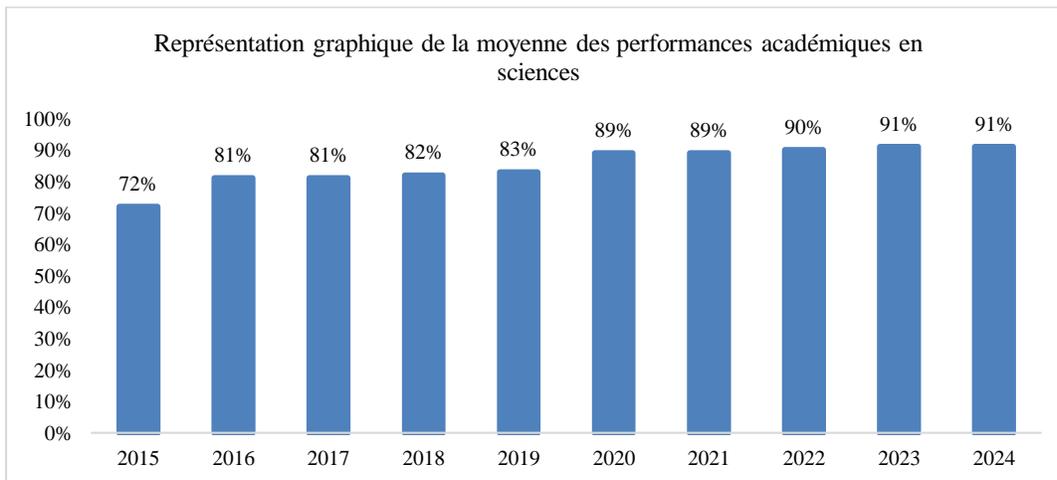


Figure VIII : Impact de l'alimentation scolaire sur les sciences.

Au Rwanda les progrès ont été réalisés dans l'amélioration des performances académiques en sciences entre 2015 et 2024, des efforts continus sont nécessaires pour surmonter les défis

persistants et garantir une éducation scientifique de qualité par l'alimentation scolaire que nous observons les écarts de performance de 19%.

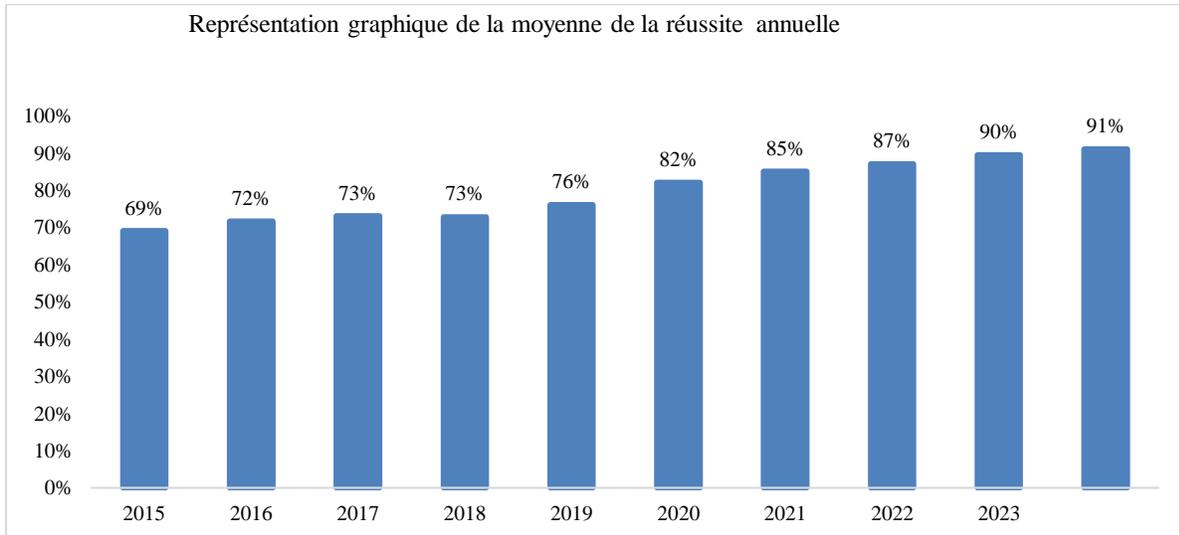


Figure IX : Impact de l'alimentation scolaire sur la réussite annuelle.

Les performances académiques annuelles au Rwanda sont suivies et analysées à travers plusieurs critères, notamment les taux de réussite, et les progrès réalisés dans le secteur de l'éducation en général. De la figure IX, ci-dessus, la moyenne de réussite annuelle est passée de 69% en 2015 à 91% en 2024.

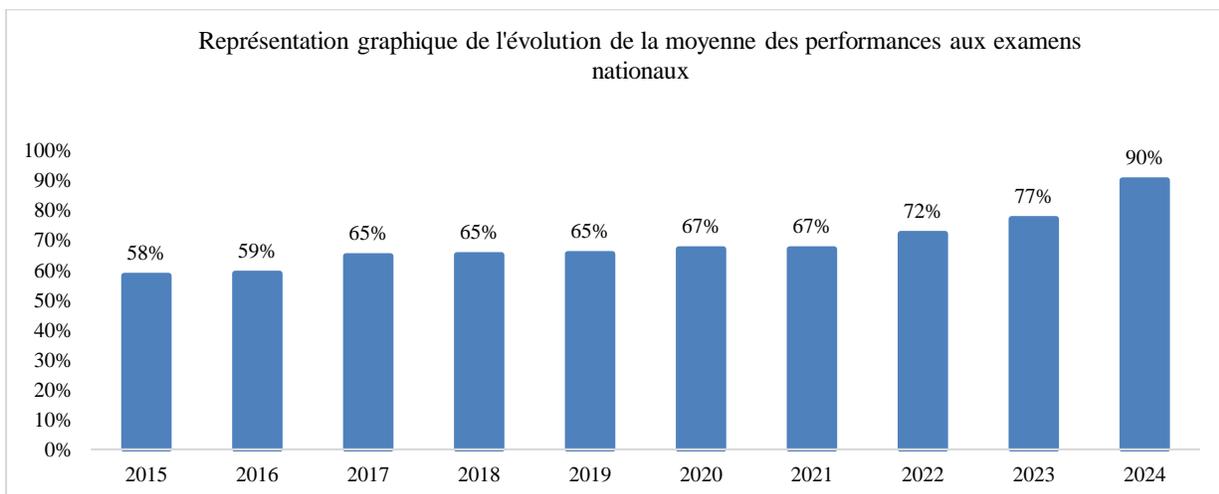


Figure X : L'évolution des performances académiques moyennes aux examens nationaux.

Les performances académiques annuelles au Rwanda sont un reflet des efforts continus du gouvernement dans l'alimentation scolaire et des défis liés à la mise en œuvre de réformes éducatives dans un pays en plein développement. De la figure X, ci-dessus, les taux de réussite moyenne aux examens nationaux sont passés de 58% en 2015 à 90% en 2024, soit une performance très significative de 32% en 10 ans.

CHAPITRE 5 : DISCUSSION DES RESULTATS

Nos résultats obtenus après notre étude sur l'impact de l'alimentation scolaire ont été le produit de l'analyse sous deux angles, l'un vers la cuisine, la recette, la sécurité alimentaire et l'autre angle sur les performances académiques des élèves.

Entre 2015 et 2024, le Rwanda a connu des évolutions significatives en matière des taux de présence et de la déclinaison des taux de décrochage scolaire.

Le taux de fréquentation scolaire au primaire au Rwanda a été estimé à 94 % en 2023, indiquant une forte participation plus active des enfants par rapport à leur éducation au primaire. Le Rwanda maintient un taux de présence scolaire élevé et une bonne rétention proportionnelle à la chute significative de la moyenne des taux de décrochage. Des initiatives continues sont encouragés, sont nécessaires pour renforcer la résilience du système éducatif et réduire les taux de décrochage scolaire.

5.1. Amélioration de la santé physique

Le programme d'alimentation scolaire a eu un effet direct sur la santé des élèves, en particulier dans les populations vulnérables où la malnutrition était un problème récurrent.

L'alimentation scolaire a réduit les carences alimentaires, les problèmes de santé et les retards de croissance, moins de maladies liées à la nutrition.

5.2. Impact sur les performances cognitives et académiques

Notre étude sur l'alimentation scolaire a constaté que le système est de qualité acceptable et que les influences sur les capacités cognitives, sociales, sportives et le bien-être des enfants est visible. Nos recherches ont montré que comme les élèves prennent des repas scolaires bien équilibrés, ont des meilleurs résultats aux tests et réussissent mieux en lecture et en Mathématiques, Il y a eu amélioration du bien-être social et émotionnel des élèves, le sentiment communautaire, la

cohésion sociale, la réduction des inégalités sociales ont été renforcés dans des contextes où tous les enfants ont accès à une nourriture suffisante, des moments de détente et de plaisir.

Des recherches montrent que les programmes des repas scolaires universels, à coût réduit, permettent de réduire les disparités entre les élèves issus des familles à faible revenu et ceux des familles plus aisées, offrant ainsi une égalité de chances au niveau de l'éducation.

CONCLUSION

L'impact de l'alimentation scolaire va bien au-delà de la simple fourniture des repas. Elle influence la santé, le bien-être et la réussite académique des enfants. Les résultats du programme d'alimentation scolaire montrent qu'investir dans la nutrition des enfants à des bénéfices immédiats et à long terme, tant au niveau individuel que pour la société.

RECOMMANDATIONS

L'impact des repas scolaires sur la santé intellectuelle et la vie scolaire des élèves au Rwanda, doit continuer à influencer la production agricole locale, soutenir l'économie locale afin de toujours fournir des aliments frais et la réduction de la dépendance des importations extérieures.

Mettre en place des mécanismes de suivi et évaluation pour mesurer l'impact à long terme sur la santé et la performance des élèves.

Organiser la formation continue des enseignants, des gestionnaires d'école et des communautés locales à une gestion efficace de l'alimentation scolaire.

Proposer des stratégies d'action de formation des responsables de la cuisine, du renforcement de l'éducation nutritionnelle et la collaboration avec des nutritionnistes.

Il est crucial de soutenir et de développer ce programme pour garantir que tous les enfants, quel que soit leur milieu, puissent bénéficier d'une alimentation saine et d'un environnement favorable à leur développement.

Initier la création d'un bureau socio-sanitaire dans toutes les écoles.

Un soutien interne à long terme de l'école en fonction d'une bonne alimentation scolaire, exige une initiative d'un Jardin potager, d'un élevage du petit bétail et d'une vache laitière.

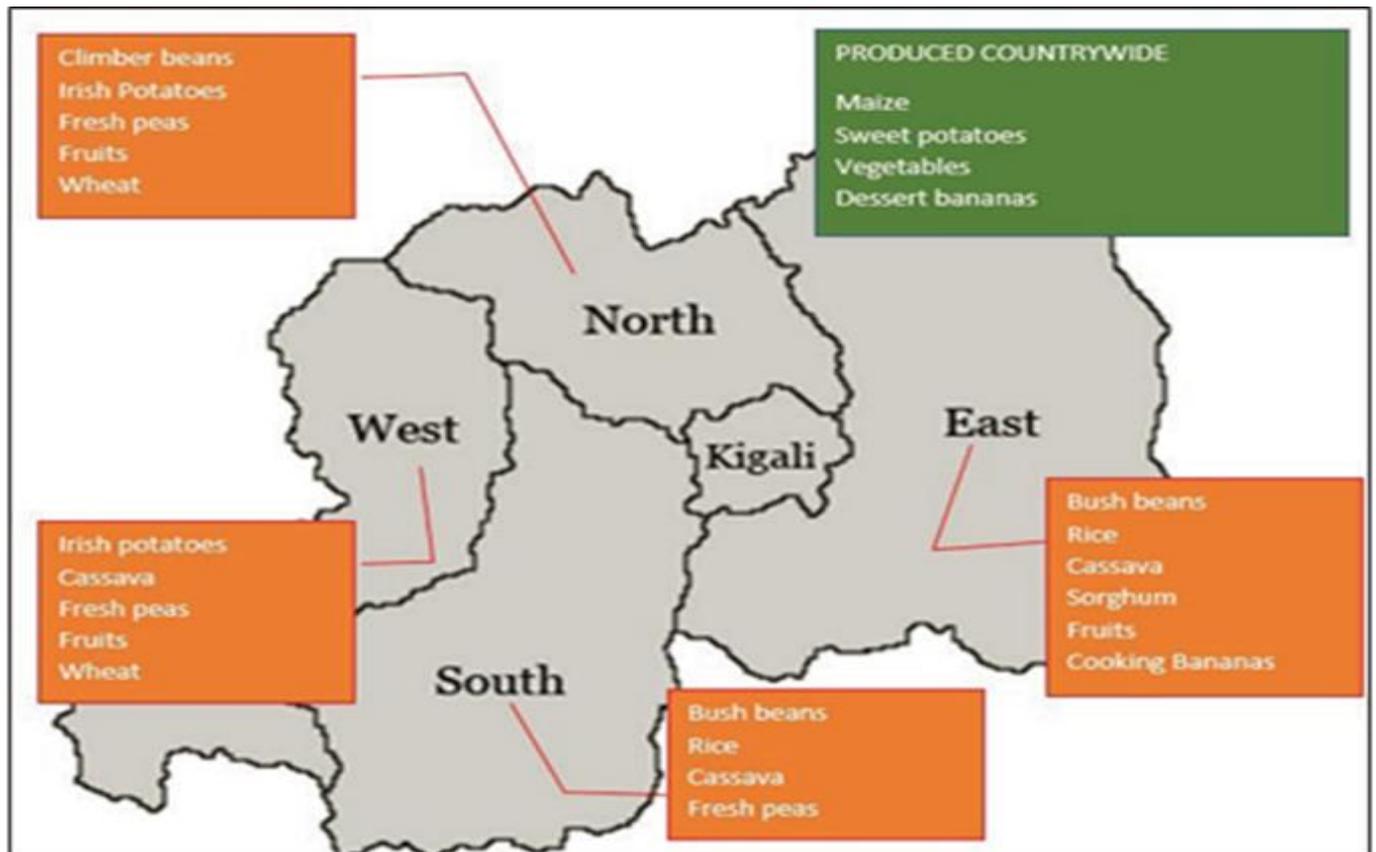
Références bibliographiques

1. Tous les cours de Maîtrise en Sciences de l'Éducation et de la Formation, Faculté d'Éducation, U.P.A.F.A., année 2024.
2. Paris, les 18 et 19 octobre 2023 Première réunion mondiale de la Coalition pour l'alimentation scolaire.
3. National Institute of Statistics of Rwanda (NISR), Rwanda Demographic and Health Survey 2019-20 District profile, City of Kigali, February, 2022.
4. Republic of Rwanda, Ministry of Education, Rwanda School Feeding Operational Guidelines, 2021
5. Republic of Rwanda, Ministry of Education, Risk Management Policy and Procedures, year 2021.
6. Narame, E. (2020). L'expérience scolaire des élèves rwandais : diversité des parcours et inégalités. *Revue des sciences de l'éducation*, 46(1), 151–171. 7. 7.
<https://doi.org/10.7202/1070730ar>
7. **FAO et PAM.** 2020. *Alimentation scolaire issue de la production locale. Manuel de référence. Document technique. Rome.*
8. FAO. 2019. Nutrition guidelines and standards for school meals: a report from 33 low and middle-income countries. Rome. 106 pp. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. site Web du PAM: <https://executiveboard.wfp.org/fr>
9. BROUSSOULOUX, S. ; HOUZELLE-MARCHAL, N. 2006. *Éducation à la santé en milieu scolaire, choisir, élaborer et développer un projet*, Sain- Denis, INPES.10
10. DREYFUS, M. ; RUFFAT, M. ; VIET, V. ; VOLDMAN, D. col. ; DE BRUNO, V. 2006. *Se protéger, être protégé, une histoire des assurances sociales en France*, Rennes, Pur.
11. FASSIN, D. 1996. *L'espace politique de la santé : essai de généalogie*, Paris, Puf.
12. FRIOUX, S. ; NOURRISSON, D. 2015. *Propre et sain ! Un siècle d'hygiène à l'école en images*, Paris, Armand Colin.
12. GARCIA, C. ; VELTCHEFF, C. 2016. *Oser le bien-être au collège*, Brignais, Le Coudrier Éditions.

13. <https://www.cairn.info/revue-les-cahiers-dynamiques-2016-4-page-125.htm>
14. [https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/18/default-calendar/new-approach-methodologies-\(nams\)-in-future-food-safety-risk-assessment](https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/18/default-calendar/new-approach-methodologies-(nams)-in-future-food-safety-risk-assessment)
15. <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/12/02/default-calendar/health-talks-on-food-systems-food-for-health>
16. <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/11/25/default-calendar/47th-session-of-the-FAO-WHO-Codex-Alimentarius-Commission-adopts-new-standards>

ANNEXE

Annexe1: Carte de la répartition des aliments produit au Rwanda



Annexe2 : Cuisine au modèle performant.

PROPOSED IMPROVED KITCHEN BY MINEDUC



PROJECT

PROPOSED MODEL DESIGN FOR SCHOOL KITCHEN/RWANDA

REPUBLIC OF RWANDA



MINISTRY OF EDUCATION

CONSULTANT

NOTES

1. The drawing is to be read in the upright position, and shall be used in accordance with the provisions of the International Standards for Architectural Drawings, as contained in the current edition of the International Standards for Architectural Drawings.
2. For details of construction and workmanship, refer to the relevant specifications.
3. All work shall be in accordance with the relevant standards and codes of practice.
4. Materials to be used shall be of the best quality available.
5. It is the contractor's responsibility to ensure that the work is carried out in accordance with the relevant standards and codes of practice.
6. The contractor shall be responsible for obtaining all necessary permits and approvals from the relevant authorities.
7. The contractor shall be responsible for the safety of the work and for the safety of the public.
8. The contractor shall be responsible for the disposal of all waste and debris.
9. The contractor shall be responsible for the protection of the existing structures and services.
10. The contractor shall be responsible for the completion of the work within the agreed programme of works.

IMPROVED KITCHEN BY MINEDUC: 3D VIEW

| REVISIONS | | |
|-----------|------|-------------|
| NO. | DATE | DESCRIPTION |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

DETAILS

CLIENT: _____

DESIGNER: _____

DRAWN BY: _____

CHECKED BY: _____

SCALE: 1:400 OR 1:200 OR 1:100 OR 1:50

DATE: 01/03/2023

SHEET TITLE

IMPROVED KITCHEN BY MINEDUC: 3D VIEW

FIGURE NO. A1

FORMER CODE / SHEET NUMBER

4



Annexe3 : Questionnaire de Collecte des données

Informations Générales :

Nombre d'élèves servis par jour : _____

Date du contrôle : _____

1. Conditions hygiène et de sécurité

L'établissement dispose-t-il d'un plan de nettoyage et de désinfection pour la cuisine ?

Oui/ Non

Les surfaces de travail sont-elles nettoyées et désinfectées régulièrement ?

Oui/ Non

Les équipements de cuisine sont-ils en bon état de fonctionnement ?

Oui/ Non

Les zones de stockage des aliments sont-elles propres ? Oui/ Non

Les zones de stockage des aliments sont-elles organisées ? Oui/ Non

Les températures de stockage des aliments sont-elles correctement contrôlées ? Oui/ Non

Les dates de péremption des aliments sont-elles respectées et contrôlées régulièrement ? Oui/Non

Le personnel porte-t-il des équipements de protection individuels ? Oui/ Non

Les toilettes du personnel sont-elles séparées de celles des élèves et bien entretenues? Oui/Non

2. Qualité des Aliments

Les menus sont-ils équilibrés et respectent-ils les recommandations nutritionnelles pour les élèves ? Oui/ Non

Les produits alimentaires sont-ils frais et de bonne qualité ? Oui/ Non

Le menu prévoit-il des alternatives des régimes alimentaires spécifiques ? Oui/ Non

Les repas sont-ils suffisamment variés ? Oui/ Non

3. Sécurité Alimentaire

Des mesures sont-elles prises pour éviter la contamination croisée des aliments (séparation des viandes, légumes, etc.) ? Oui/ Non

Le personnel de cuisine est-il formé aux règles de sécurité alimentaire (hygiène, cuisson, conservation des aliments) ? Oui/ Non

Les produits alimentaires sont-ils stockés à des températures adéquates pour éviter toute contamination ? Oui/ Non

4. Aménagement et Infrastructure de la Cuisine

La cuisine dispose-t-elle d'une ventilation adéquate ? Oui/ Non

Les locaux sont-ils suffisamment spacieux pour permettre un travail efficace et sécurisé ?
Oui/Non

Le matériel de cuisson et de préparation des repas est-il adapté et entretenu ? Oui/ Non

Les conditions d'éclairage sont-elles adéquates pour une préparation sécurisée des repas ?
Oui/ Non

5. Gestion des Déchets

Les déchets alimentaires sont-ils correctement triés et stockés ? Oui/ Non

Des mesures sont-elles prises pour éviter l'accumulation de déchets non alimentaires ? Oui/ Non

Le ramassage des déchets est-il effectué régulièrement ? Oui/ Non

6. Participation des Élèves et du Personnel

Les élèves participant- ils aux repas servis ? Oui/ Non

Le personnel de cuisine est-il participant des conditions de travail et des équipements mis à leur disposition ? Oui/ Non

Quelles améliorations pourraient être apportées dans la gestion de la cuisine scolaire ?

Avez-vous des recommandations pour améliorer la sécurité alimentaire et d'hygiène ?

Existence du modèle de rapport d'évaluation des offres, du modèle de transfert d'appel alimentaire, du modèle de reçue de nourriture, d'une liste de Contrôle pour la chambre de stock, d'une fiche de gestion des aliments, d'un modèle de rapport mensuel, trimestriel et annuel sur l'alimentation scolaire.