

Recherche et changement

© Jeff Mayers



De la ferme à la fourchette – lutte contre l'obésité chez les enfants dans les Caraïbes

par Leroy Phillip, Denyse Johnston et Isabella Granderson

Messages clés

- À Saint-Kitts-et-Nevis et à Trinité-et-Tobago, les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Éducation se sont engagés dans une démarche commune qui va de la ferme à la fourchette dans le but de combattre l'obésité chez les enfants.
- La démarche repose sur trois piliers, à savoir augmenter la proportion de fruits et de légumes frais dans les repas servis à l'école, faciliter l'approvisionnement en produits auprès des agriculteurs locaux et favoriser l'augmentation de la production maraîchère.
- Les repas servis aux enfants sont composés à 90 % de fruits et de légumes de production locale. Avant le projet, il n'y avait pratiquement pas de produits frais locaux.
- La consommation de fruits et de légumes de plus de 1 000 enfants a augmenté considérablement et atteint presque l'apport quotidien recommandé dans les lignes directrices internationales.
- À Saint-Kitts-et-Nevis, le gouvernement a mis sur pied un comité des communications mixte chargé de faire connaître à la population la démarche « de la ferme à la fourchette » visant à combattre l'obésité.

Contexte

Dans les Amériques, c'est dans les Caraïbes que la prévalence des maladies non transmissibles, dont le diabète, les troubles cardiaques et l'hypertension artérielle, est la plus élevée (Hospedales et coll., 2011). Ces maladies représentent un lourd fardeau pour les systèmes de santé nationaux et accaparent jusqu'à 8 % du produit intérieur brut, soit le double du pourcentage constaté en moyenne dans les pays à faible revenu et les pays à revenu intermédiaire. Les principaux facteurs expliquant ces statistiques navrantes sont la mauvaise alimentation et la sédentarité, qui entraînent des taux d'obésité élevés (que l'on estime à quelque 30 % chez la population adulte à l'heure actuelle). La région traverse une période de transition : la sous-alimentation, qui représentait auparavant le principal problème sur le plan de la sécurité alimentaire, est remplacée par l'obésité, en particulier chez les enfants, ce qui constitue aujourd'hui une source de préoccupation croissante.

Les programmes de repas scolaires fournissent une excellente occasion d'influer sur les choix alimentaires des enfants et de réduire leur risque de devenir obèses et de le demeurer à l'âge adulte. Toutefois, pour qu'ils soient efficaces, il faut créer des liens solides entre l'agriculture, la santé et l'éducation de façon à accroître la disponibilité et la consommation d'aliments sains dans les écoles, en privilégiant une démarche systématique qui intervient à toutes les



McGill



THE UNIVERSITY
OF THE
WEST INDIES
ST. AUGUSTINE CAMPUS
TRINIDAD & TOBAGO
WEST INDIES

étapes menant de la production à la consommation, c'est-à-dire « de la ferme à la fourchette ». Il faut surtout une démarche coordonnée pour approvisionner les écoles en fruits et en légumes frais de production locale, ce qui permet d'accroître la qualité nutritionnelle des repas servis à l'école, d'offrir des débouchés aux agriculteurs locaux et de réduire la dépendance à l'égard des aliments importés.

Grâce à des partenariats solides, le projet De la ferme à la fourchette a mis au point un modèle novateur pour assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans la Communauté des Caraïbes (CARICOM). Ce modèle incorpore les résultats de recherches exécutées en sciences sociales sur l'innovation et l'action collective et repose sur l'intégration de trois grands piliers : a) améliorer l'alimentation des enfants en augmentant la proportion de fruits, de légumes et de produits contenant des protéines animales dans les repas servis à l'école; b) faciliter l'approvisionnement en produits auprès des agriculteurs locaux pour répondre aux besoins des programmes de repas scolaires; c) fournir ce qu'il faut aux petits exploitants agricoles pour qu'ils puissent accroître leur production de fruits et de légumes, et ce, toute l'année durant. Pour y arriver, l'équipe du projet a adopté une démarche intégrée et pluridisciplinaire faisant appel à des changements institutionnels, au renforcement des capacités, à la promotion d'innovations en agriculture et à la modification des repas scolaires, tout en ciblant les femmes pour ce qui est de l'adoption des innovations.

Premières incidences

Des changements d'ordre institutionnel

À Saint-Kitts-et-Nevis, les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Éducation ont conjugué leurs efforts – une première dans les Caraïbes – et conclu un protocole d'entente ministériel en vue de combattre l'obésité chez les enfants. Ce protocole prévoit des interventions en matière de nutrition en milieu scolaire, ainsi qu'une politique qui établit un lien entre une alimentation saine dans les écoles et l'approvisionnement en produits auprès des agriculteurs locaux. Le gouvernement a en outre mis sur pied un comité des communications mixte chargé de sensibiliser la population au travail fait pour lutter contre l'obésité dans les écoles primaires. Une politique nationale portant sur l'approvisionnement en produits locaux dans les établissements publics est à l'étude.

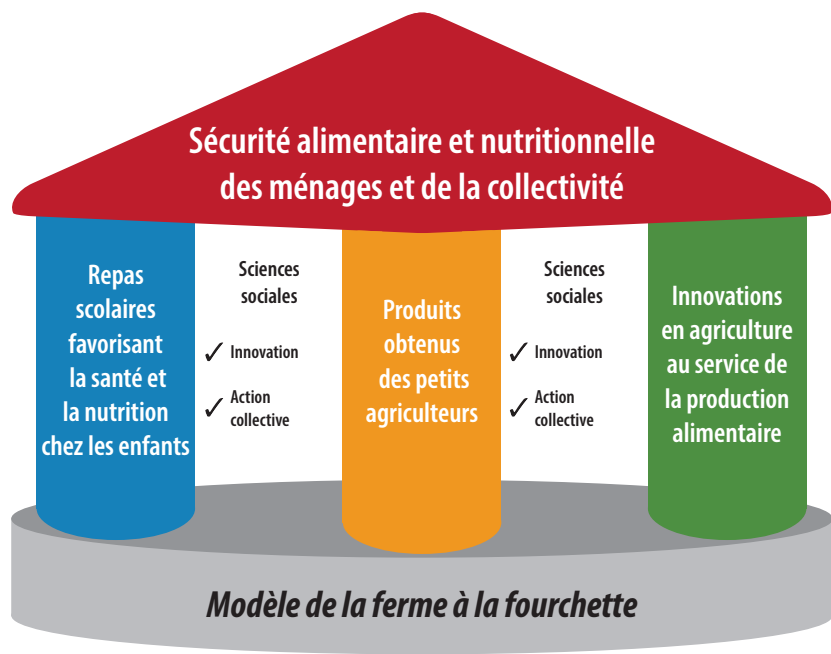


Figure 1. Modèle de la ferme à la fourchette

À Trinité-et-Tobago, les National Schools Dietary Services ont mis en place des systèmes permettant de suivre l'utilisation des produits locaux dans les repas servis à l'école, et certains employés ont été chargés spécifiquement de l'approvisionnement auprès des agriculteurs locaux. La vente de boissons et de collations sucrées dans les écoles constitue un problème majeur. Ayant souvent pour but de récolter des fonds pour les écoles, cette pratique rend encore plus complexe le problème de l'obésité. Il est à noter qu'à la suite de sa participation au projet, une école primaire de Trinité-et-Tobago a interdit la vente de boissons gazeuses dans sa cafétéria.

Repas scolaires

À Saint-Kitts-et-Nevis, on a commencé par ajouter la citrouille, l'oignon et la pomme de terre au menu des repas servis dans les écoles. Au fil du temps, pas moins de 11 fruits et légumes avaient été ajoutés, dont la tomate, la patate douce, la carotte, le haricot à filet, le chou, le concombre et la pastèque. À Trinité-et-Tobago, les écoles ont ajouté des fruits locaux comme la pastèque, la tangerine et la banane. Les quantités de fruits et de légumes servis dans les repas des écoles participant au projet étaient dix fois plus élevées que dans ceux des écoles non participantes.

Le repas du midi fournit un tiers de l'apport énergétique dont ont besoin les enfants et constitue une excellente source de vitamine A, de fer et d'autres nutriments. À Trinité-et-Tobago, des diététistes ont pris part à l'éducation à la nutrition des enfants, de leurs parents et des autres personnes qui en prennent soin. Selon une enquête menée sur l'acceptabilité, c'est dans



Les quantités de fruits et de légumes servis dans les repas des écoles participantes étaient dix fois plus élevées que dans ceux des écoles non participantes.

une proportion de 34 % pour la carotte, de 70 % pour la tomate et de 85 % pour la pastèque que les enfants acceptent de consommer des fruits et des légumes.

Innovations en agriculture

Le projet a permis d'associer les petits exploitants agricoles aux programmes de repas scolaires dans les deux pays, entre autres, en leur faisant connaître des innovations en agriculture afin qu'ils puissent augmenter les rendements. Sur une période de deux ans, l'irrigation goutte à goutte a été adoptée pour certaines cultures. Résultat : le rendement à l'hectare de la tomate est passé de 18 à 32 tonnes métriques, celui du haricot à filet, de 3 à 10 tonnes métriques, et celui de la citrouille, de 17 à 25 tonnes métriques. Les agriculteurs ont été en mesure de produire des légumes toute l'année durant, même pendant la saison sèche, et ainsi d'approvisionner les écoles régulièrement.



Les agriculteurs ont été associés aux repas scolaires.

La mise au point d'un modèle d'équilibre hydrique a permis aux agriculteurs d'arroser en fonction des besoins des cultures (auparavant, plusieurs d'entre eux arrosaient trop), ce qui a eu pour effet de réduire les coûts de production et de préserver les ressources en eau. On a également fait l'essai, dans le cadre du projet, de variétés améliorées de tomate, de poivron et de citrouille, de l'utilisation de compost de fabrication locale pour la culture en serre, de la culture de brachiaria et de sorgho, deux plantes fourragères qui tolèrent la sécheresse et servent à l'alimentation des petits ruminants, ainsi que de diverses interventions simples visant à réduire les pertes après la récolte.

Le projet a aussi permis de mieux connaître la façon dont les agriculteurs prennent des décisions en ce qui concerne, par exemple, l'adoption d'une pratique, et il a fait ressortir le rôle de premier plan joué par les agricultrices dans ce processus. La constitution d'un capital social, c'est-à-dire la création de liens sociaux entre les agriculteurs et les établissements, s'est avérée essentielle pour favoriser l'adoption de pratiques, l'action collective et l'innovation. Cela a mené à la création de la Small Ruminant Farmers' Association, dont le but est de conquérir des marchés et de stimuler la croissance et l'innovation dans ce secteur.

Renforcement des capacités et acquisition de compétences

Le renforcement de capacités institutionnelles et humaines est l'une des principales réalisations du projet. Plus de 2 000 participants ont acquis des compétences en irrigation goutte à goutte, en culture abritée, en préservation des fourrages et en services d'alimentation. On a constaté une augmentation de 32 % des superficies cultivées en irrigation goutte à goutte, et les superficies consacrées aux cultures fourragères ont été multipliées par six. Le personnel des services d'alimentation a reçu une formation en service de repas et en salubrité des aliments, et de bonnes pratiques ont été mises au point pour que les repas soient servis aux élèves dans le respect des règles d'hygiène. L'acquisition de nouvelles compétences et l'adoption de nouvelles pratiques, aussi bien par les agriculteurs que par le personnel des services d'alimentation, conjuguées à la consolidation des systèmes d'approvisionnement en légumes, en fruits et en viande auprès des agriculteurs locaux, ont permis d'offrir chaque jour 1 000 repas du midi ayant une plus grande valeur nutritive.

Établissement de partenariats

Le projet a contribué à l'établissement de nombreux partenariats nationaux, régionaux et internationaux. Sous la direction de l'Université McGill, du Canada,

et du campus de Trinité-et-Tobago de l'University of the West Indies, il a été mené en collaboration avec les ministères locaux de l'Agriculture, de la Santé et de l'Éducation et avec le soutien d'autres partenaires de quatre pays membres de la CARICOM (Saint-Kitts-et-Nevis, Trinité-et-Tobago, Guyana et Sainte-Lucie). Un partenariat réunissant le National Agricultural Research and Extension Institute (NAREI) du Guyana et l'Université McGill a débouché sur la mise au point d'un modèle d'équilibre hydrique qui permet une utilisation plus efficace des ressources en eau pour la production culturale. Il y a également eu établissement d'un partenariat national et régional axé sur la productivité des petits ruminants, auquel participent le Caribbean Agricultural Research and Development Institute (CARDI), la Ross University School of Veterinary Medicine de Saint-Kitts-et-Nevis, le ministère de l'Agriculture de Saint-Kitts-et-Nevis et l'Université McGill. Ce partenariat a donné lieu, entre autres, à la création de la Small Ruminant Farmers' Association mentionnée ci-dessus. D'autres partenariats ont permis à des agriculteurs des Caraïbes de profiter des enseignements tirés de l'adoption de nouvelles techniques en Amérique latine.

Conclusion

Axée sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle, la démarche allant de la ferme à la fourchette s'est avérée efficace pour améliorer la nutrition et la santé des élèves des écoles primaires, et elle recèle le potentiel de combattre le surpoids et l'obésité, qui posent un défi majeur en matière de santé dans les Caraïbes. Grâce aux innovations adoptées par les agriculteurs et à l'amélioration de la collaboration entre les établissements, on a accru le rendement et la diversité de produits locaux et leur disponibilité à longueur d'année pour les programmes de repas scolaires. Les résultats obtenus laissent entrevoir la possibilité de faire adopter et mettre en application cette démarche sur une grande échelle dans d'autres pays de la CARICOM et ailleurs dans le monde.

Références

- Banque mondiale (2011). *The growing burden of non-communicable diseases in the Eastern Caribbean*, Human Development Unit, Caribbean



© Jeff Meyers

L'éducation à la nutrition a également abordé la pratique de l'activité physique.

Country Management Unit, Latin America and the Caribbean Region. [<http://bit.ly/1v3SjIP>]

- Chao, S. (2013). *Economic Impact of Non-communicable Disease in the Caribbean*, Montego Bay, Jamaïque, présentation de la Banque mondiale, 8th Caribbean Conference on Health Financing Initiatives, du 12 au 14 novembre 2013. [<http://bit.ly/1xnApDe>]
- CRDI. *De la ferme à la fourchette : amélioration de la nutrition dans les Caraïbes*. [<http://bit.ly/13LDfWK>]
- Hospedales, C.J., Samuels, T.A., Cummings, R., Gollop, G. et E. Greene (2011). "Raising the priority of chronic non communicable diseases in the Caribbean", *Revista Panamericana de Salud Pública*, vol. 30, n° 4, p. 393-400.

Personne-ressource

Leroy Phillip
leroy.phillip@mcgill.ca



Affaires étrangères, Commerce
et Développement Canada

Foreign Affairs, Trade and
Development Canada



IDRC | CRDI

International Development Research Centre
Centre de recherches pour le développement international

Canada

Ce texte fait état de travaux de recherche appuyés par le Fonds canadien de recherche sur la sécurité alimentaire internationale (FCRSAI). Bénéficiant du soutien financier du gouvernement du Canada par l'entremise d'Affaires étrangères, Commerce et Développement Canada (le MAECD), le FCRSAI est un programme du Centre de recherches pour le développement international (CRDI), organisme canadien. Fiche produite par WRENmedia en octobre 2014.