

DEVELOPPER DES ACTIVITES SUR LA BASE DES
«CINQ CLES POUR UNE ALIMENTATION MIEUX SECURISEE»

Mise en place des sites pilotes pour le contrôle de qualité de l'alimentation aux alentours des établissements scolaires à Conakry pour une Sécurité sanitaire des aliments à l'école suivant les "Cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs"

RAPPORT INTERMEDIAIRE DE MISE EN ŒUVRE

PREPARE PAR :

M. FODE OUSMANE BANGOURA, POINT FOCAL PHE ET FOS, OMS/GUINEE

EN COLLABORATION AVEC :

- ✓ **DR. MAMADOU RAFI DIALLO**
CHEF DE DIVISION PROMOTION DE LA SANTE, MSP
- ✓ **DR. ABDOURAHAMANE SHERIF**
CHEF DE SECTION HYGIENE PUBLIQUE, MSP
- ✓ **M. MOUSSA KEITA**
PRESIDENT FONDATEUR DE L'ONG HYCOVE, TEL. (+224) 60 33 28 03
- ✓ **M. MAMADOU ALPHA OURY DIALLO**
PRESIDENT DE L'ONG AFRIQUE FRATERNITE, TEL. (+224) 60 29 72 18

SOMMAIRE

1. CONTEXTE.....	2
2. OBJECTIFS	2
3. DEMARCHE.....	2
4. ACTIVITES MENEES.....	3
5. ACTIONS FUTURES	4
6. CONTRAINTES.....	4
7. CONCLUSION	5

1. CONTEXTE

Dans le cadre de l'appui à l'éducation et aux efforts de sensibilisation des pays sur la sécurité alimentaire, le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a mis à la disposition du Bureau de la représentation de l'OMS en Guinée un appui technique et financier pour développer des activités sur la base des «Cinq Clés pour une alimentation mieux sécurisée». Ainsi, l'idée d'un projet pilote de sécurité sanitaire des aliments dans les écoles est née de la concertation entre le Bureau de l'OMS en Guinée et le Ministère de la Santé publique.

En effet, la Guinée connaît de sérieux problèmes liés à l'hygiène des aliments tant au niveau familial que communautaire. Très souvent, les aliments sont exposés à côté des dépôts d'ordures, des flaques d'eaux usées ou des caniveaux remplis d'eau et d'ordures. Dans les lieux publics (marchés, écoles, gares routières et les voies publiques) les aliments ne sont pas protégés contre la poussière et les mouches. Les emballages sont en papier usagé, ou en papier de ciment ou encore en plastique réutilisé. Les vendeuses ne se lavent pas les mains avant de servir les aliments (à mains nues).

Les populations (vendeurs ou consommateurs), ignorantes ou impuissantes, observent et aggravent le phénomène au jour le jour au péril de leur santé ; d'où la nécessité de mener des actions pour réduire le risque sanitaire pour les enfants qui sont les plus vulnérables face à une telle situation.

2. OBJECTIFS

L'objectif visé par ce projet pilote est de préserver la santé des populations consommant les aliments vendus dans la rue aux alentours et dans l'enceinte des écoles.

- Sensibiliser et former les femmes vendeuses d'aliments aux alentours et dans l'enceinte des écoles sur la protection des aliments ;
- Equiper des femmes vendeuses d'aliments de rues en matériels de conservation et de protection ;
- Sensibiliser les élèves et les enseignants sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ;
- Faire comprendre à la population le bien fondé d'une alimentation saine.

3. DEMARCHE

Dans ce cadre le Bureau de la Représentation de l'OMS en Guinée a travaillé en étroite collaboration avec le Ministère de la santé publique à travers la Division Promotion de la Santé, la Section Hygiène publique et le Service de la Santé scolaire ; également deux ONG évoluant dans le secteur de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection des consommateurs ont été associées de même que les Directions communales de l'éducation de la ville de Conakry.

Pour l'atteinte des objectifs spécifiques fixés, l'équipe technique s'est fixée la démarche suivante :

- ✓ Elaboration, en réunion de concertation, des critères de choix des écoles, dont entre autres :
 - Ecole élémentaire, pour atteindre les enfants qui sont les plus vulnérables ;

- Existence d'une organisation de parents d'élève et l'adhésion de la Direction de l'école ;
- Existence de femmes vendeuses d'aliments de rues aux alentours des établissements avec un bon contrôle de la Direction de l'école et de l'Association de Parents d'Elèves et Amis de l'Ecoles (APEAE) ;
- Nécessité impérieuse d'une intervention pour la protection des consommateurs par la sensibilisation des femmes vendeuses d'aliments ;
- ✓ Implication des encadreurs des écoles au projet pour une pérennisation des acquis ;
- ✓ Adaptation du manuel «la sécurité sanitaire des aliments à la maison», assortie de l'élaboration d'un guide de sensibilisation se basant sur les «Cinq Clés pour une alimentation mieux sécurisée» ;
- ✓ Dissémination des supports de sensibilisation et organisation des séances de sensibilisation ;
- ✓ Couverture médiatique et sensibilisation par les médias.

4. ACTIVITES MENEES

Les activités déjà menées sont les suivantes :

4.1. Concertation entre les différents acteurs impliqués dans la sauvegarde de la santé des enfants et dans le domaine de l'hygiène publique :

- ⊙ Deux ONG ont été associées aux différentes phases de la mise en œuvre de l'activité, il s'agit de **HYCOVE** et **Afrique Fraternité** ;
- ⊙ Les Directions communales de l'éducation (DCE), briefées et mobilisée, ont adhééré au projet et ont apporté leur appui à sa mise œuvre dans les écoles.

4.2. Identification des sites d'intervention parmi les points de vente des aliments non protégés, aux alentours des écoles :

Le tableau ci-après donne la situation des écoles choisies, y compris les effectifs des bénéficiaires directs du projet ; les encadreurs de ces écoles ont alors été sensibilisation sur le but du projet et y ont adhéré et soutenu les activités menées au sein de leurs établissements :

DCE	Ecole Primaire	Effectif Elèves	Effectif Enseignant	Effectif Vendeuse	Observations
Kaloum	Gare	1 481	26	6	
Kaloum	Tombo1	953	36	11	
Dixinn	Dixinn Centre	1 237	45	11	
Dixinn	Bellevue Tito	1 750	46	25	
Matam	Lanceibounyi	1 400	27	16	
Matam	Carrière Cité1	1 247	30	15	
Matoto	Gbessia1	1 025	38	11	
Matoto	Sangoyah2	3 700	85	34	
Ratoma	Hamdalaye1	2 117	56	17	
Ratoma	Konimodou	2 345	65	15	
Total	10 Ecoles	17 255	454	161	

4.3. Adaptation du document «La sécurité sanitaire des aliments à la maison» :

Cette activité a abouti à :

- ⊙ L'élaboration d'un Guide intitulé « Guide de sensibilisation à l'intention des maîtres, élèves et vendeuses d'aliments dans les établissements scolaires suivant les «Cinq clés de l'OMS pour une alimentation mieux sécurisée».
- ⊙ La distribution du guide de sensibilisation dans les DCE et dans les écoles ;

4.4. Sensibilisation des vendeuses, des enseignants et des élèves :

La sensibilisation a eu lieu à deux niveaux, niveau des femmes vendeuses et au niveau des élèves et enseignants réunis ; les activités suivantes ont été menées :

- ⊙ Organisation des séances de sensibilisation, à l'intention des femmes vendeuses d'une part et les élèves et enseignants réunis d'autre part, suivant le guide élaboré ;
- ⊙ Organisation des séances de démonstration sur le Lavage des mains et sur la Contamination croisée ;

4.5. Fabrication des caisses vitrées et achat des matériels pour la protection et la conservation des aliments :

Les matériels ci-après ont été distribués à 30 femmes vendeuses (3 par école identifié) par celles sensibilisées.

- 30 Caisse vitrée (50x45x80cm) ;
- 60 Bol en aluminium Φ20cm ;
- 60 Fourchettes en acier inoxydable ;
- 1 200 paquets de Sachet en plastique transparent ;
- 600 paquets de Sac d'emballage plastique ;
- Autres matériels, utilisée pour les séances de démonstration pratique (Lavage des mains et Contamination croisée).

4.6. Formation et sensibilisation des femmes vendeuses identifiées qui bénéficieront des caisses vitrées et des petits outillages ;

Trois vendeuses ont été sélectionnées dans chaque établissement et ont reçu les caisses vitrées et les petits matériels pour la protection des aliments. Toutes les femmes vendeuses évoluant aux alentours des écoles ont bénéficié des séances de sensibilisation et de démonstration pratique (lavages des mains et contamination croisée).

5. ACTIONS FUTURES

Dans le cadre de la poursuite de la mise en œuvre de cette activité les actions futures à mener, sont les suivantes :

- Reproduction des affiches Poster « Cinq Clés » dans les écoles ;
- Lancement officiel du projet avec une médiatisation par la radio et la télévision nationale (RTG) ainsi que de la presse écrite (publique et privée) ;
- Campagne de sensibilisation à la radio à destination du grand public en général et des élèves, enseignants et vendeuses en particulier ;
- Suivi et évaluation du projet à l'aide des guides d'évaluation du document «La sécurité sanitaire des aliments à la maison».

6. CONTRAINTES

Le développement des activités sur la base des «Cinq Clés pour une alimentation mieux sécurisée» a connu des difficultés dont entre autres :

- La déprogrammation d'une activité qu'il était souhaitable de lier au développement des activités sur les Cinq clés ;
- Le retard enregistré dans l'identification des ONG évoluant dans le secteur ;
- La préoccupation des écoles à achever les programmes scolaires ;

7. CONCLUSION

Des efforts sont déjà capitalisés et la collaboration avec les ONG devenue plus aisée compte tenu de la qualité de leur travail et de l'esprit d'équipe entre les partenaires.

Vu l'engouement observé dans la mise en œuvre des activités, une extension du projet à d'autres écoles serait nécessaire pour la protection de la santé des élèves.

En effet, de par la capacité pédagogique des ONG retenues pour la sensibilisation, les femmes vendeuses ont accordé toute leur attention pendant les séances de communications théoriques et pratiques. Aussi, compte tenu de l'intérêt que les écoles (élèves et enseignants) et les populations accordent à cette action, il est nécessaire d'envisager l'intensification de cette activité et son élargissement au niveau des autres écoles de Conakry et de l'intérieur du pays.

Aussi, l'OMS pourrait mener des activités de plaidoyer pour intéresser d'autres partenaires en vue de leur appui technique et financier.
