

## TERMES DE REFERENCE

### RECRUTEMENT DE TROIS (3) DOCTORANTS DANS LE CADRE DU PROJET « MODÈLES D'APPROVISIONNEMENT LOCAL DURABLE POUR LES CANTINES SCOLAIRES AU BÉNIN »

## Contexte et Justification

### Le Programme d'Alimentation Scolaire en Afrique

Les programmes d'alimentation scolaire à base de produits locaux (HGSFP<sup>1</sup>) sont des programmes d'approvisionnement alimentaire qui visent spécifiquement à améliorer la santé, la sécurité alimentaire et l'éducation des apprenants par la fourniture de repas scolaires sains et nutritifs incorporant une certaine quantité d'aliments locaux afin de soutenir et de stimuler les systèmes alimentaires et les communautés locales. Expérimentés pour la première fois en Afrique en 2003 (PAM 2017), les HGSFP sont aujourd'hui largement répandus dans toute l'Afrique, touchant plus de 64,5 millions d'enfants dans plus de 46 pays. Ils figurent parmi les principales priorités identifiées par l'Union africaine pour résoudre les problèmes de pauvreté et de sécurité alimentaire (UA 2016, 2021, CERFAM 2021, Giyose et al. 2022) et bénéficient d'un engagement mondial par le biais de la Coalition pour les repas scolaires, un groupe mondial multipartite réunissant 84 institutions de recherche, organisations internationales, pays et ONG visant à atteindre une couverture universelle en matière de repas scolaires, en partie par le biais des BPAH. Au niveau continental, les HGSFP ont été encouragés par le Nouveau partenariat pour le développement de l'Afrique (NEPAD), un cadre stratégique de l'Union africaine pour le développement socio-économique.

Il est de plus en plus évident que ces programmes améliorent la fréquentation scolaire, la sécurité alimentaire et la nutrition des écoliers, maintiennent les filles à l'école et améliorent la concentration et les résultats scolaires des apprenants. Compte tenu de l'ampleur et de l'importance des programmes de santé et de sécurité alimentaire dans les stratégies nationales de sécurité alimentaire et de leur ambition de s'appuyer sur des aliments produits localement, il existe également une réelle opportunité d'exploiter le pouvoir des achats de repas scolaires afin de favoriser un climat plus favorable à la santé.

Les résultats d'une récente étude de cadrage commandée par le CRDI en Afrique subsaharienne ont indiqué que la plupart des programmes d'alimentation scolaire sont confrontés à divers défis qui empêchent de fournir les conditions nécessaires pour que les parties prenantes du système en amont puissent bénéficier de ces systèmes d'approvisionnement sur les plans économique, social et environnemental.

### L'Initiative CRISP (Climate Resilient, Inclusive, and Sustainable Procurement) School Food

L'objectif de cette initiative est de générer des solutions fondées sur des données probantes qui catalyseront l'adoption équitable et inclusive et la mise à l'échelle de pratiques durables dans l'ensemble du système d'approvisionnement en repas scolaires qui comprend la production, la valeur ajoutée (transformation) et la distribution (restauration, cuisine et gestion des déchets), ce qui se traduira en fin de compte par une amélioration de la résilience climatique, de la sécurité alimentaire, de la nutrition et des moyens de subsistance. Cette initiative s'aligne sur les engagements plus larges pris par l'Union Africaine et les principales parties prenantes internationales concernant le développement de programmes de repas scolaires résilients au climat, réparateurs et inclusifs. Dans un récent livre blanc, la Coalition pour les repas scolaires a souligné le « pouvoir de l'approvisionnement » dans la création d'une demande d'actions respectueuses de la planète dans les systèmes alimentaires locaux (SMC, 2023). Cette publication fait suite à un appel lancé par des scientifiques en faveur d'une plus grande prise en compte de la résilience climatique dans l'élaboration et la mise en œuvre des programmes d'alimentation scolaire (Hunter et al., 2022). La phase initiale de l'initiative CRISP School Food vise à apporter les preuves nécessaires pour éclairer la mise en œuvre, l'élargissement, le financement et la réglementation des programmes d'alimentation scolaire durables et inclusifs sur le plan environnemental.

### Le projet MALDUCS

Le projet MALDUCS (Modèle d'approvisionnement local durable pour les cantines scolaires) s'inscrit dans le cadre de l'initiative CRISP. Il est financé par le Centre de Recherche pour le Développement International (CRDI) et mis en œuvre par Eclosio ([www.eclosio.org](http://www.eclosio.org)) en partenariat avec l'Université de Parakou (UP) à travers le Laboratoire de Recherche sur l'Innovation pour le Développement Agricole (LRIDA ; <https://lrida-up.org/accueil/>). L'objectif de ce projet est de fournir des données et des évidences scientifiques afin de contribuer à la promotion d'une alimentation plus saine et plus durable, l'augmentation des revenus et le renforcement de la résilience des communautés agricoles locales par la conception, le pilotage et la mise à

<sup>1</sup> Home Grown School Feeding Program

l'échelle de systèmes d'approvisionnement innovants, viables et inclusifs pour les cantines scolaires au Bénin.

Dans le cadre du projet MALDUCS, le Laboratoire de Recherche sur l'Innovation pour le Développement Agricole (LRIDA) octroie trois (3) bourses de thèse. Cette bourse de doctorat vise à renforcer les capacités scientifiques et techniques des apprenants à travers l'analyse des systèmes actuels d'approvisionnement des cantines scolaires au Bénin et le développement des modèles innovants intégrant des produits agroécologiques locaux pour promouvoir une alimentation durable, renforcer les revenus des producteurs locaux, et contribuer à l'équité sociale et au développement durable.

La durée du doctorat est de 36 mois, pendant laquelle le/la candidat.e s'engage à travailler à 100 % sur son projet de doctorat. Le travail de recherche s'effectuera dans un cadre collectif avec d'autres doctorants et l'équipe de recherche et supposera une réelle ouverture et un fort investissement.

## Thèmes de recherche

Les thèmes de recherche envisagés sont les suivants :

Thème 1: Efficacité des dispositifs et mécanismes de l'approvisionnement basé sur la production locale des cantines scolaires

- organisation des jardins scolaires
- renforcement de capacités des acteurs
- partenariats entre les acteurs
- approches d'accompagnement et co-construction des dispositifs
- financement durable
- fiabilité, profitabilité et durabilité des dispositifs

Thème 2: Innovations dans les chaînes de production et d'approvisionnement durables des cantines scolaires

- diversification de produits alimentaires locaux
- organisation d'une chaîne d'approvisionnement basée sur la production agroécologique locale
- intégration des produits agroécologiques locaux dans l'alimentation scolaire
- valorisation de connaissances locales
- mise en œuvre de pratiques agricoles durables
- évolution des institutions et pratiques locales

Thème 3: Impacts socioéconomiques de modèles innovants de production et d'approvisionnement locaux des cantines scolaires

- amélioration des revenus des agriculteurs locaux
- création des emplois
- amélioration de l'alimentation scolaire et sécurité alimentaire des ménages
- autonomisation économique des femmes
- accès aux opportunités économiques pour les jeunes
- réduction des inégalités de genre et sociales dans les communautés rurales

Le genre, l'inclusion sociale et la durabilité occuperont une place de choix dans toutes les recherches.

## Conditions de la bourse

Le projet MALDUCS prendra en charge :

- une allocation mensuelle sur trois (3) ans
- les frais d'inscription et de formation à l'Ecole Doctorale des Sciences Agronomiques et de l'Eau de l'Université de Parakou
- les frais de recherche de terrain
- un ordinateur portable
- les coût de participation à des conférences
- les frais de publications d'articles scientifiques
- une partie des frais de soutenance de thèse

## Profil de candidature

- Être titulaire d'un Diplôme de Master ou d'ingénieur en Sciences Agronomiques, option agroéconomie, agro-sociologie ou nutrition et sciences alimentaires, de tout autre diplôme équivalent, d'un établissement public ou privé accrédité ;
- Le /la candidat(e) doit être âgé(e) de 32 ans au plus au 31 décembre 2024
- Le/la candidat(e) doit avoir une expérience dans la recherche sur les thématiques en lien avec les innovations agricoles, les systèmes alimentaires, l'alimentation scolaire et/ou l'agroécologie,
- Le/la candidat(e) devra maîtriser très bien le français. La maîtrise de l'anglais sera un atout.
- Le/la candidat(e) doit faire preuve d'humilité scientifique, d'ouverture d'esprit, d'initiative et de très bonnes qualités de communication orales et écrites.
- Le/la candidat(e) devra être en mesure de réaliser des séjours prolongés sur les sites du projet.
- Le/la candidat(e) doit être en mesure de co-encadrer/co-superviser les mémoires de fin d'études des étudiants master qui travaillent sur le projet.
- Le/la candidat(e) doit être disponible immédiatement et devra accepter travailler à temps plein, sous pression et en équipe
- Avoir une expérience dans la rédaction et la publication d'articles scientifiques sera un atout.

***A qualité équivalente, une préférence sera donnée aux candidats féminins.***

## Composition du dossier de soumission et procédure de soumission

Le dossier comprend les éléments suivants :

- 1) Un CV détaillé, y compris une copie certifiée des diplômes, des relevés de notes des études universitaires et des attestations.
- 2) Une lettre de motivation indiquant le thème choisi
- 3) Un mini protocole de 2 pages maximum sur le thème de recherche choisi
- 4) Deux lettres de recommandations délivrées par des Enseignants-Chercheurs de Rang Magistral (Rang A) dont l'un au moins en qualité de superviseur de mémoire de licence ou de master
- 5) une preuve de capacité de rédaction scientifique (article publié, preuve de soumission d'un article, manuscrit complet d'article comportant une certification d'auteurship du superviseur ou encadreur, etc.)
- 6) Toute autre preuve permettant de bien apprécier le profil du candidat.

## Conditions de sélection du candidat et octroi de la bourse

- L'appel aux candidats est ouvert du lundi 16 au dimanche 29 décembre 2024
- Le comité de sélection fera une présélection des dossiers. Seuls les candidats présélectionnés seront contactés
- Les candidats présélectionnés seront invités à participer à une interview. Tous les candidats présélectionnés seront informés de leur résultat.

Le dossier de soumission doit parvenir sous forme **d'un fichier pdf unique**, par courriel simultanément aux adresses suivantes : [info@lrida-up.org](mailto:info@lrida-up.org) et [benin@eclosio.org](mailto:benin@eclosio.org) au plus tard le dimanche 29 décembre 2024 à 23h59 minutes (heure du Bénin). Le message accompagnant chaque dossier devra porter en objet la mention **Candidature doctorat MALDUCS suivi d'une mention du thème choisi (Thème1, Thème2 ou Thème3).**