

ATELIER CULINAIRE LES TERMES DE RÉFÉRENCE

I. Contexte

Le droit à l'alimentation en République Démocratique du Congo (RDC), spécialement dans la Province du Kwilu, est un enjeu crucial. La RDC est partie au Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels depuis 1976, ce qui renforce son obligation de garantir le droit à l'alimentation. Par ailleurs, l'article 47 de la Constitution garantit le droit à la santé et à une alimentation sécurisée. Il précise que la loi établit les principes fondamentaux et les règles pour l'organisation de la santé publique et de l'approvisionnement alimentaire. Tandis que l'article 58 stipule que tous les Congolais ont le droit de jouir des richesses nationales, et l'État a le devoir de les redistribuer équitablement pour garantir le droit au développement. Le droit à l'alimentation fait face à des nombreux défis qui l'exacerbent à savoir :

- une grande partie de la population vit sous le seuil de pauvreté, limitant sa capacité à se procurer des aliments de qualité surtout les enfants ;
- les conflits perturbent la production agricole et l'accès aux marchés ;
- les routes et les moyens de transport inadéquats compliquent la distribution des denrées alimentaires ;
- la mal nutrition reste est un problème majeur affectant particulièrement les enfants et les femmes enceintes ;
- un faible niveau d'intégration des produits locaux dans les habitudes alimentaires ;
- des lacunes en termes de conservation et de transformation des aliments ;
- le manque de sensibilisation à une alimentation équilibrée et nutritive.

Il est important de savoir aussi que l'économie locale repose sur l'agriculture toutefois, les producteurs et les consommateurs n'exploitent quasiment pas le potentiel de transformation des produits locaux. La malnutrition chez la femme enceinte et chez l'enfant pourrait être réduite grâce à une meilleure connaissance des valeurs nutritives des aliments locaux, mais l'évolution rapide des habitudes alimentaires d'ailleurs fait perdre la transmission des savoirs culinaires traditionnels.

II. Justification des activités sur l'art culinaire, nutrition maternelle et droit à l'alimentation

Face à la réalité ci-dessus décrite, l'ASDR-KL appuyée par son partenaire ADC, organise des activités liées aux sensibilisations des membres des Organisations Paysannes sur les droits à alimentation, sur la façon de préparer (l'art culinaire) mais aussi à la lutte contre la malnutrition. Dans la vision de l'ASDR-KL, ces activités ne devaient pas rester mécaniques pour apprendre aux gens à préparer (Comment faire le mélange de l'huile, la tomate et autres ingrédients), mais il faut d'abord accompagner et informer les personnes sur ce qu'ils mangent, la valeur nutritive que regorgent les aliments locaux surtout pour l'alimentation des enfants mal nourris, ensuite apprendre aux parents les différents types de recettes qui améliorent la qualité des repas des nourrissons et du ménage. Cette activité aidera à renforcer les connaissances des participants sur les techniques de préparation, de conservation et de présentation des aliments pour les nourrissons et pour la famille et encouragera à une alimentation équilibrée et saine dans les ménages tout en choisissant la nourriture par rapport à son apport dans le corps.

III. Objectifs de l'atelier

- Connaître les aliments locaux et leurs valeurs nutritives pour les nourrissons et pour les familles ;
- Apprendre les différents types de recettes avec les aliments locaux ;
- Promouvoir l'utilisation des produits locaux dans la cuisine ;
- Sensibiliser sur l'importance de la nutrition et de l'hygiène alimentaire ;
- Apprendre aux communautés sur comment préparer.

IV. Public cible

Les hommes, les femmes ainsi que les jeunes, membres des Organisations Paysannes

V. Méthodologie

- o Enseignements théoriques sur les valeurs nutritives des aliments locaux ;
- o Pratique des démonstrations culinaires ;
- o Discussions interactives sur les techniques de conservation des aliments ;
- o Partage d'expériences entre les participants.

VI. Résultats attendus :

- a. Amélioration des connaissances sur les valeurs nutritives des aliments locaux pour nourrissons et ménages ;
- b. Amélioration des compétences culinaires des hommes, des femmes ainsi que des jeunes, membres des Organisations Paysannes formés ;
- c. Création de réseaux entre les participants pour échanger des idées et des recettes ;
- d. Adoption de pratiques alimentaires plus saines par les communautés;

VII. Ressources nécessaires :

- Ustensiles de cuisine : assiettes, couteaux, ...
- Les aliments locaux, les ingrédients ;

Formateur : Dr Arlette NDENGU

VIII. Budget