



Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche, et de l'Artisanat



DIRECTION NATIONALE DES STRATEGIES AGRICOLES ET DE L'ELEVAGE



La Banque Mondiale

PROJET DE RESILIANCE DE SYSTEMES ALIMENTAIRES
(P177816), DON IDA E1830-KM /TF0C1418-KM

COORDINATION NATIONALE DU PROJET

TERME DE RÉFÉRENCE POUR RECRUTEMENT D'UN CONSULTANT NATIONAL POUR L'ELABORATION D'UN GUIDE DE RECETTES LOCALES EXISTANT AUX COMORES

0. Informations générales

Objet de l'activité	Élaborer un guide pratique, illustré et validé de recettes traditionnelles comoriennes
Bénéficiaires	Tous les bénéficiaires du projet
Lieu de mise en œuvre	Grande Comores, Anjouan et Mohéli (zones bénéficiaires du projet FSAP)
Période de mise en œuvre :	Octobre à Mi-Novembre 2025 (45 jours)
Budget prévisionnel	

1. Contexte et justification

L'Union des Comores fait face à des défis nutritionnels persistants, caractérisés par une insécurité alimentaire, une malnutrition chronique, des carences en micronutriments et une faible diversification alimentaire. Ces problèmes affectent particulièrement les enfants, ainsi que les femmes enceintes et allaitantes, les rendant vulnérables aux conséquences à long terme sur la santé et le développement. La dépendance croissante aux produits importés, souvent pauvres sur le plan nutritionnel, accentue cette situation, au détriment des aliments locaux, pourtant riches, diversifiés et accessibles.

En outre, ce guide jouera un rôle central dans la préservation du patrimoine culinaire comorien, favorisant la transmission intergénérationnelle et consolidant la fierté nationale. Il contribuera également à réduire la dépendance croissante aux produits importés en valorisant les ressources locales disponibles et accessibles.

Les données récentes confirment cette réalité préoccupante. L'enquête baseline du Projet de Résilience des Systèmes Alimentaires (FSAP), réalisée en 2024, indique que la majorité des Comoriens ne diversifient pas suffisamment leur alimentation, avec un score moyen de diversification alimentaire de seulement 6. Ces résultats sont corroborés par l'enquête SMART 2024, menée dans plusieurs grandes localités des trois îles, qui révèle un taux d'anémie modérée de 27,6 % et un taux d'anémie sévère de 0,4 % chez les femmes en âge de procréer.

Les insuffisances alimentaires ont un impact particulièrement alarmant sur les enfants de moins de 5 ans, chez qui l'on observe encore des taux élevés de malnutrition aiguë et de retard de croissance. Ces formes de malnutrition compromettent non seulement la survie et la santé des enfants, mais également leur développement cognitif et leur avenir socio-économique.

Pourtant, les îles de Grande Comore, Anjouan et Mohéli disposent d'un patrimoine culinaire riche et diversifié, profondément enraciné dans les traditions. Transmises de génération en génération, ces recettes valorisent les produits agricoles, marins et forestiers locaux. Bien qu'elles soient encore peu intégrées dans les politiques et programmes nutritionnels, elles représentent une opportunité stratégique pour promouvoir une alimentation équilibrée, culturellement adaptée et économiquement viable.

Dans ce contexte, le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Artisanat, à travers le projet FSRP et en étroite collaboration avec le Ministère de la Santé et de la Protection Sociale, a identifié la nécessité de développer un guide de recettes locales comoriennes. Basé sur l'utilisation de produits endogènes et aligné avec les principes d'une alimentation saine et diversifiée, cet outil constitue une initiative essentielle pour :

- ➔ Renforcer l'éducation nutritionnelle au sein des ménages et des communautés ;
- ➔ Améliorer les pratiques alimentaires quotidiennes et soutenir les interventions de prévention de la malnutrition ;
- ➔ Revaloriser les savoir-faire culinaires traditionnels et encourager l'utilisation durable des ressources locales.

Ce guide constitue une exclusivité nationale, venant compléter l'élaboration du guide alimentaire comorien, et représente un levier stratégique pour renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle aux Comores.

2. Objectif général

Élaborer un guide pratique, illustré et validé de recettes traditionnelles comoriennes, mettant en valeur leur potentiel nutritionnel et leur accessibilité, dans le but de contribuer à l'amélioration des pratiques alimentaires et à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations.

3. Objectifs spécifiques

- Identifier les recettes locales traditionnelles et modernes préparés à partir d'aliments disponibles localement.
- Analyser les apports nutritionnels de ces recettes (par groupe d'aliments et pertinence pour chaque groupe cible).
- Valoriser les recettes ayant un intérêt particulier pour les enfants de 6 à 59 mois, les femmes enceintes/allaitantes et les ménages vulnérables.
- Documenter les recettes sous forme standardisée et pédagogique : ingrédients, étapes, conseils nutritionnels, variantes, coût approximatif.
- Aligner le document de façon explicite sur le Guide alimentaire comorien existant, afin d'assurer une cohérence et une complémentarité avec les recommandations nutritionnelles nationales.
- Élaborer un guide structuré et illustré (photos et/ou dessins), utilisable dans les programmes communautaires et scolaires de promotion de la nutrition.

4. Résultats attendus

- Une base de données des recettes locales comoriennes, réparties par île, par type de plat (entrée, plat principal, collation) et par groupe cible.
- Un inventaire des produits locaux nutritifs utilisés dans les recettes.
- Une analyse simplifiée de la valeur nutritionnelle des recettes (macro et micronutriments principaux).
- Un guide final de recettes locales, structuré, illustré, validé par les acteurs nationaux, et disponible en version imprimée et numérique.

5. Contenu attendu du guide

Le guide devra comporter au minimum :

1. **Introduction générale** : justification, lien entre alimentation locale et nutrition, cible du guide.
2. **Conseils nutritionnels de base focalisé sur le guide alimentaire comorien** : pyramide alimentaire, principes de diversification, fréquence recommandée par groupe d'aliments suivant le guide alimentaire comorien existant.
3. **Fiches-recettes** détaillées comprenant :
 - Nom local de la recette ;
 - Ingrédients et quantités ;
 - Étapes de préparation ;
 - Informations nutritionnelles ;
 - Astuces pour l'enrichissement ou l'adaptation pour des groupes spécifiques ;
 - Photo du plat fini.
 - Cible spécifique pour la recette (Nourrisson, enfants, Adulte, femme enceinte)
 - Cout estimatif de la recette pour un ménage de 4 à 5 personnes.
 - Inclure des recommandations sur la fréquence de consommation de certains aliments locaux riches en micronutriments (légumes, fruits, poissons) pour mieux guider la population émanant du guide alimentaire comorien.
4. **Tableaux synthétiques** : répartition par groupe alimentaire, par île, et par cible nutritionnelle.
5. **Glossaire des produits et ustensiles locaux.**

6. Méthodologie proposée

Le consultant devra proposer une démarche participative et structurée :

- **Phase préparatoire** : revue documentaire, définition des critères de sélection des recettes, élaboration de canevas de collecte.
- **Collecte de terrain** : entretiens avec les femmes, les grandes mères, les cuisiniers, associations locales, démonstrations culinaires, observation directe.
- **Analyse nutritionnelle simplifiée** à partir des bases alimentaires disponibles (FAO, CIQUAL ou données locales, tableau des valeurs nutritionnels, Logiciel alimentheque).
- **Mise en page pédagogique et visuelle** des fiches-recettes.
- **Validation nationale** : atelier participatif avec les ministères concernés, la société civile, les institutions techniques

7.Modalité de mise en œuvre

- ➔ **Approche inclusive** : Impliquer activement femmes, grands-mères, jeunes et acteurs communautaires dans la collecte et validation des recettes.
- ➔ **Accessibilité** : Utiliser un langage simple, illustrations claires et formats variés pour faciliter l'usage du guide.
- ➔ **Innovation culinaire** : Proposer des recettes enrichies avec des ingrédients locaux riches en micronutriments (moringa, patate douce orange, poissons séchés, légumineuses).
- ➔ **Adaptation contextuelle** : Tenir compte de la saisonnalité, des périodes de soudure et des enjeux de résilience face aux changements climatiques.

8.Durée de la mission

La mission est prévue sur une durée totale de **45 jours**, répartis comme suit :

- ➔ **Préparation et validation des outils** : 7 jours
- ➔ **Collecte de recettes sur le terrain** : 20 jours
- ➔ **Analyse des données et rédaction du document** : 9 jours
- ➔ **Mise en page du guide et insertion des visuels** : 5 jours
- ➔ **Relecture et corrections (format retrait)** : 3 jours
- ➔ **Atelier de validation et finalisation** : 1 jour

Cette planification permet de disposer du temps nécessaire pour une collecte approfondie, une analyse rigoureuse et une production de qualité, avec une étape dédiée à la relecture et un atelier de validation participatif avant la finalisation du guide et la multiplication.

9. Profil du consultant

- ➔ Diplôme universitaire (Bac+ 4 ou plus) en nutrition, diététique, agroalimentaire, santé publique ou domaines connexes.
- ➔ Expérience avérée minimum de 5 ans dans les activités de nutrition sensible ou spéciale et de préférence ceux de nutrition communautaire
- ➔ Bonne connaissance du contexte comorien et de ses pratiques alimentaires locales.
- ➔ Capacités rédactionnelles, analytiques et graphiques solides ayant réalisé au moins 1 documents similaires.
- ➔ Maîtrise des logiciels de mise en page (Word, Publisher, Canva, ou InDesign) est un atout.
- ➔ Connaissance des langues locales fortement souhaitée.

10. Proposition technique et Financière

- Le consultant, retenu fera une proposition technique et un plan de formation, expliquant sa compréhension des TDRs, la démarche, ainsi que les outils et méthodes, qu'il compte utiliser pour atteindre les résultats escomptés
- La proposition financière devra indiquer tous les coûts liés à la prestation, de même que les Les frais remboursables.

11. Livrables attendus

1. Note méthodologique validée.

2. Rapport de collecte et base de données des recettes.
3. Version préliminaire du guide en Word.
4. Atelier de présentation et validation du guide.
5. Rapport de l'atelier de validation avec une précision des suggestions proposé dans la validation
6. Version finale du guide, imprimée et une version électronique diffusable en ligne.

10. Modalités de soumission

Le dossier de candidature devra comporter :

- ➔ Un CV à jour ;
- ➔ Une lettre de motivation ;
- ➔ Une lettre de motivation adressée au Coordonnateur du projet,
- ➔ Un CV actualisé accompagné de tous les justificatifs de diplômes et attestations justifiant le niveau académique, l'expérience requise et des missions similaires réalisés,
- ➔ Carte d'identité nationale ou passeport ;
- ➔ Tout échantillon (document) ou lien vers des travaux similaires.