

Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition



Titre du poste:	Coordinateur(trice), Chargé(e) de la fortification alimentaire
------------------------	--

Classification:	Grade 4	Collaborateurs directs :	0
Lieu de travail	Cotonou, Benin	Déplacements requis :	40 % à l'échelle du pays au besoin

The Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) est une fondation basée en Suisse lancée à l'ONU en 2002 pour lutter contre la souffrance humaine causée par la malnutrition. En collaboration avec les gouvernements et les entreprises, nous visons à transformer les systèmes alimentaires afin qu'ils fournissent des aliments plus nutritifs à tous. Nous visons à rendre les choix alimentaires plus sains plus souhaitables, plus disponibles et plus abordables. La mission de GAIN est de faire progresser les résultats en matière de nutrition en améliorant la consommation d'aliments nutritifs et sûrs pour tous, en particulier les plus vulnérables à la malnutrition.

GAIN installe un nouveau bureau au Bénin dans le cadre de ses interventions sur les projets suivants :

- Travailler avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) pour améliorer la qualité et accroître la production d'aliments enrichis produits localement (huile, sel, farine de blé) afin de permettre au programme de cantine scolaires de s'approvisionner au Bénin,
- Travailler avec l'initiative SafeVeg pour augmenter la demande de légumes,
- Travailler avec CARE Bénin pour lancer un réseau d'entreprises du secteur des aliments nutritifs et renforcer leurs capacités tout en défendant leurs intérêts.

CONTEXTE DU PROJET

Le Bénin dispose d'un potentiel considérable pour améliorer la nutrition des enfants. La malnutrition est considérée comme un problème majeur de santé publique au Bénin, avec un taux élevé de retard de croissance (31,3% en 2020) et 9% de la population en situation d'insécurité alimentaire globale en 2017. L'éducation de base est également confrontée à de nombreux défis, notamment l'accès, l'équité, la rétention et l'acquisition de connaissances, que le Plan sectoriel de l'Éducation (PSE) pour l'après-2015 vise à résoudre. Les repas scolaires ont le potentiel d'améliorer à la fois les résultats scolaires et nutritionnels des enfants. En 2016, l'arrivée au pouvoir d'un nouveau gouvernement s'est accompagnée d'une série de réformes et de la promotion de 300 projets prioritaires, dont le Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI). Ce projet vise à soutenir le PNASI, piloté par le Programme alimentaire mondial (PAM) et le Ministère de l'enseignement primaire et préscolaire. L'objectif principal est d'accroître l'approvisionnement local en ingrédients existants (huile enrichie et sel iodé); L'objectif secondaire est d'améliorer la qualité des repas. GAIN s'alignera sur cela et contribuera à accroître l'approvisionnement local en huile enrichie et en sel iodé. Plus précisément, GAIN :

- Soutiendra la capacité des producteurs d'aliments locaux à produire des aliments de base adéquatement enrichis (huile et sel)
- Poursuivra les efforts déjà entrepris pour accroître la part des achats effectués auprès des producteurs locaux offrant une garantie d'écoulement des produits pour les producteurs et une garantie d'approvisionnement pour l'acheteur.

Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition



DESCRIPTION

Objectif général

Dans le cadre du programme de fortification alimentaire à grande échelle de GAIN et travaillant en étroite collaboration avec la cheffe de projet, le/la coordinateur(trice), chargé(e) de la fortification alimentaire, a la responsabilité globale de la livraison opérationnelle quotidienne, de la mise en œuvre et du suivi du projet fortification alimentaire à grande échelle et cantines scolaires au Bénin.

En collaboration avec les producteurs alimentaires locaux, les laboratoires et d'autres intervenants externes, le/la coordinateur(trice), chargé(e) de la fortification alimentaire, dirigera l'évaluation des besoins des producteurs d'aliments, identifiera les lacunes en matière de capacité qui doivent être comblées afin de respecter les normes requises pour le projet de cantines scolaires et maintiendra une relation de travail avec d'autres partenaires de mise en œuvre de la fortification des aliments, les transformateurs d'aliments enrichis, les institutions gouvernementales et politiques et les partenaires stratégiques et de développement concernés qui ont des activités et des programmes similaires.

Le/la titulaire du poste sera également chargé(e) de se concentrer spécifiquement sur le suivi de l'avancement et du statut du projet et de veiller à ce que les résultats et les activités du projet soient mis en œuvre avec succès dans les limites des plans, du budget, du calendrier et des normes de qualité approuvée.

Tâches et responsabilités

Assistance technique (technologie alimentaire), surveillance et production de données probantes

- Entreprendre une évaluation des besoins des producteurs alimentaires, identifier les lacunes en matière de capacités qui doivent être comblées afin de répondre aux normes requises pour le programme de cantines scolaires.
- Effectuer une évaluation des besoins techniques des laboratoires afin d'évaluer leur capacité de surveillance et de réglementation.
- Évaluer et adapter l'assistance technique et la formation commerciale aux acteurs de l'industrie alimentaire et des laboratoires.
- Rassembler et analyser les données et contribuer à la préparation de rapports techniques et d'évaluation des besoins relatifs à la qualité et à la salubrité des aliments, afin d'éclairer la gestion et l'atténuation des risques.
- Préparer des recommandations fondées sur des données probantes pour permettre une intervention rapide dans les situations préoccupantes en matière de salubrité des aliments.
- Soutenir les équipes de projet sur les aspects technologiques alimentaires des programmes d'aide alimentaire, en veillant au respect des règlements et de la sécurité alimentaire.
- Suivre et évaluer l'impact des projets défini dans le cadre de résultats et de suivi.

Coordination, planification et mise en œuvre des projets

- Contribuer aux projets d'enrichissement des aliments en termes de gestion de partenariat, d'appui technique, de reporting et de suivi en veillant à ce que les activités soient livrées à temps conformément à la conformité des donateurs et des organisations conformément aux politiques et aux normes de meilleures pratiques de GAIN.
- Sous la direction de la cheffe de projet, coordonner les réunions d'examen des projets et les planifier dans le cadre de cycles réguliers et préparer la documentation des conclusions et recommandations.

Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition



- En étroite collaboration avec la cheffe de projet, contribuer à l'élaboration d'un plan de mise en œuvre détaillé conformément aux directives de gestion de projet de GAIN et rédiger la documentation de projet nécessaire.
- Travailler activement sur la cartographie des parties prenantes et la gestion des principaux groupes d'intérêt (partenaires externes, gouvernements, organismes de réglementation et autres agences gouvernementales) pour la mise en œuvre efficace du projet.
- Organiser et maintenir des visites fréquentes pour s'assurer que l'avancement du projet est sur la bonne voie et que le plan d'atténuation des risques est à jour, en signalant de manière proactive à la cheffe de projet les problèmes qui nécessitent une attention et une résolution plus larges.
- Assurer la liaison avec les spécialistes de l'environnement, du genre et de la sauvegarde pour s'assurer que les thèmes sont présents et pertinents dans les activités du projet.

Gestion des relations

- Représenter GAIN auprès des parties prenantes externes, des réunions techniques et des conférences au besoin.
- Contribuer à l'établissement de partenariats solides avec la société civile, les ONG, les entités gouvernementales, le secteur privé et d'autres organisations.
- Contribuer à une culture de partenariat mutuellement responsable avec les autres équipes au sein de GAIN qui soutiennent les programmes et les projets.
- Travailler en étroite collaboration avec les chefs de projet, les équipes de services professionnels (finance, juridique, etc.) pour gérer et livrer des projets efficaces.

Gestion des ressources

- En collaboration avec la cheffe de projet, élaborer des résumés de projet, réunir les leçons apprises et rédiger des documents sur les bonnes pratiques.
- Soutenir la cheffe de projet dans la préparation des rapports des donateurs en collaboration avec les équipes de projet, les équipes techniques, l'équipe de financement et les équipes de soutien. Préparer des présentations internes / externes au besoin, en présentiel ou à distance.
- Contribuer aux activités de collecte de fonds sur demande.

Relations organisationnelles clés

- Le/La gestionnaire de projet rapporte à la cheffe de projet
- Collaboration étroite avec les autres projets et le personnel opérationnel.
- Assure la liaison régulière avec l'équipe des services de programme GAIN et les équipes de "Knowledge Leadership" (recherche et évaluation d'impact) Gouvernement, donateurs, ONG, secteur privé, universités, société civile, et autres

EXIGENCES DU POSTE

Compétences

- Doué de pensées claires et systémiques, fait preuve de bon jugement, d'expertise en résolution de problèmes et de créativité.
- Bonnes compétences interpersonnelles et de communication ; diplomatie, tact et négociation.
- Forte capacité à être flexible et adaptable en période de défis inattendus et à fournir des solutions créatives, tout en maintenant une éthique de travail et des objectifs en tout temps.
- Forte capacité à travailler avec divers groupes / individus, allant des partenaires locaux, des autorités locales, des groupes communautaires, de la société civile et du secteur privé.
- Compétences en matière de gestion et d'analyse

Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition



<ul style="list-style-type: none">• Maîtrise de l'informatique avec de bonnes compétences en PowerPoint, Excel, MS Word, Outlook
Compétences propres à l'emploi <ul style="list-style-type: none">• Bonne connaissance pratique et compréhension des opérations de transformation des aliments en termes de sécurité alimentaire et de gestion de la qualité des aliments et des normes de production.• Aptitude à coordonner et influencer la formulation, la mise en œuvre et le suivi de projets de développement international.• Connaissance pratique des principes d'audit technique des producteurs alimentaires• Compréhension et connaissance technique des chaînes de valeur
Expérience <ul style="list-style-type: none">• Expérience prouvée dans la gestion des projets d'enrichissement des aliments au Bénin (aliments de base, aliments complémentaires, transformation des aliments, cadres réglementaires, sécurité et qualité des aliments).• Expérience avérée dans la gestion, la mise en œuvre et la coordination de projets dans un environnement multiculturel en nutrition, système alimentaire et enrichissement des aliments.• Expérience de travail avec le gouvernement, les donateurs, les ONG, le secteur privé, les universités et autres.• Expérience ou compréhension approfondie du travail avec le secteur privé, en particulier les PME• Expérience de la facilitation de groupes pour assurer une participation efficace des parties prenantes et la recherche d'un consensus.• Une expérience de renforcement des capacités / formation commerciale antérieure est préférable.
Diplômes <ul style="list-style-type: none">• Diplôme en technologie alimentaire, sciences de la santé, contrôle des aliments, nutrition ou autre domaine connexe, ou diplôme universitaire avec des années supplémentaires d'expérience de travail et / ou de formation / cours.• Accréditation internationale reconnue dans une gestion de projet• D'autres qualifications pertinentes en gestion de l'offre, en gestion des affaires, en relations internationales, en développement durable, en économie, en études du développement, en études sur la paix et les conflits ou dans un domaine connexe seront avantageuses.
Autres exigences <ul style="list-style-type: none">• Doit être disposé et capable de se rendre fréquemment sur le terrain.• Très bonne maîtrise du français (langue de travail) et de l'anglais (lecture, écriture).

CE QUE GAIN OFFRE
<ul style="list-style-type: none">• Horaires de travail flexibles• Environnement de travail convivial• Possibilités de perfectionnement professionnel