



Fondation  
de  
France

PROGRAMME  
PROMOTION DE L'AGRICULTURE  
FAMILIALE EN AFRIQUE DE L'OUEST

FICHE ENTRETIEN

AU SÉNÉGAL

## DES CANTINES SCOLAIRES PROPOSENT DES PRODUITS LOCAUX

Entretien avec Dominique Laure (Grdr Dakar) et Mamadou Niokane (Grdr Casamance)



Mamadou Niokane, au Grdr depuis 2010, coordonne la cellule de la Casamance depuis mai 2015. Il est chargé du suivi d'un projet d'approvisionnement des cantines scolaires et des marchés de Ziguinchor en produits maraîchers sains, par les productrices des quartiers péri-urbains.

Dominique Laure, chargée de projets au Grdr à Dakar gère le projet Système alimentaire durable et lutte contre la malnutrition (Sadmad) dans la continuité d'actions plus anciennes de

promotion des produits locaux dans la restauration scolaire. Le Grdr accompagne ainsi les collectivités locales dans la mise en place de systèmes alimentaires relocalisés.

Dans le cadre d'un projet porté par :



[www.grdr.org](http://www.grdr.org)

**CFSI : Approvisionner, à Dakar et à Ziguinchor, des cantines scolaires par des circuits courts... Quelle est l'origine de ces initiatives ?**

**Mamadou Niokane :** fin 2013, la fondation Nicolas Hulot a commandité une étude, dans le cadre de l'élaboration du Plan Climat territorial intégré Dakar ([www.pctidakar.org](http://www.pctidakar.org)), afin d'identifier les vulnérabilités alimentaires et les perspectives au niveau régional. Le Grdr a coordonné la mise en œuvre de cette étude ([www.grdr.org/IMG/pdf/pcti\\_bd.pdf](http://www.grdr.org/IMG/pdf/pcti_bd.pdf)) qui, outre les questions de climat, considérait des déterminants de changement multiples : habitudes alimentaires, gouvernance foncière et évolution de l'accès à la terre sur le temps long. Il s'agissait de prendre en compte la relation consommation-production, de ne pas limiter la sécurité alimentaire à la production puis de définir des priorités d'action. Parmi ces dernières est ressorti l'approvisionnement des cantines scolaires en circuits courts. Les produits consommés à Dakar sont majoritairement importés : huile de soja, lait, riz. Pourtant les possibilités sont réelles de s'approvisionner en production locale, notamment avec des politiques publiques qui évoluent plutôt dans ce sens. De plus la production

maraîchère est importante : 30 % des légumes consommés au Sénégal sont cultivés dans la région de Dakar. La production agricole y a évolué, avec l'émergence de microjardins (cultures sur table) qui pallie en partie le manque de foncier. En parallèle, on note une évolution de la démographie, une forte demande en logement et un manque de terres agricoles.

Les projets, à Dakar et à Ziguinchor accompagnent les collectivités locales dans la mise en place de systèmes alimentaires relocalisés, à travers l'approvisionnement des cantines scolaires par des circuits courts. En trame de fond, on cherche à influencer sur l'approche du Programme alimentaire mondial (PAM), dont on faisait l'hypothèse qu'il achetait essentiellement des produits alimentaires importés. En fait, cela évolue déjà : le PAM favorise de plus en plus les produits locaux, surtout à Ziguinchor. Cela provient d'une volonté qui dépasse l'échelle nationale : la Cédéao, en lien avec le plaidoyer du Roppa, mène une politique qui essaie de favoriser les produits locaux.

**Dominique Laure** : Depuis quelques années, le PAM a réorienté sa politique vers le *Home-grown school feeding* (alimentation scolaire locale). Au niveau du Sénégal, plusieurs initiatives vont dans ce sens. Le programme *Purchase African for Africa* (PAA), en lien avec la FAO, vise à soutenir des producteurs locaux pour approvisionner ensuite les cantines. Il concerne plusieurs pays de la sous-région et fonctionne sur le modèle brésilien. Les ONG Plan international et Counterpart appuient également le développement de champs communautaires pour l'approvisionnement de cantines scolaires en milieu rural. Toutefois, ces initiatives sont encore timides.

En 2014, lorsque le Grdr a démarré son intervention dans la région de Dakar, il n'y avait quasiment pas de cantines scolaires car la région était considérée comme riche par rapport au reste du pays. Il a fallu développer un plaidoyer pour faire comprendre la grande vulnérabilité alimentaire dans certaines zones, en particulier en banlieue.

En 2015, la Division des cantines scolaires (DCAS) rattachée au ministère de l'Éducation, a mobilisé pour la première fois un budget pour des cantines scolaires à Dakar... qui n'a servi qu'à l'achat de produits importés : corned beef, petits pois, lentilles en boîtes, etc. !

Une politique d'alimentation scolaire promet pourtant les produits locaux, mais elle peine à être mise en application. En 2016 cependant, la DCAS a réussi à mobiliser un budget plus important qui a permis d'acheter quelques produits locaux (mil, maïs, niébé). L'objectif du programme Sadmad est d'instaurer un mécanisme d'approvisionnement des cantines en produits locaux qui soit viable, ce qui suppose une implication de l'État, des collectivités locales et des communautés (parents d'élèves).

Ce projet pilote expérimente différentes formules en vue de la mise en place d'un dispositif pérenne d'ici la fin du programme en décembre 2018.



Préparation des repas à la cantine Malick Diop



Des enfants attendant l'heure de la cantine

### Sur quels acteurs vous appuyez-vous ?

**D.L. :** les écoles sont gérées par des comités de gestion (CGE), qui regroupent des délégués de quartiers ou chefs de villages, les directeurs d'écoles, des enseignants, des parents d'élèves, des conseillers municipaux. Ces CGE, instaurés en 2002, ont une existence juridique et un compte bancaire mais leur fonctionnement est aléatoire. Le projet Sadmad les responsabilise dans la gestion des cantines.

Le Grdr travaille en partenariat avec le Cadre régional de coopération et de concertation des Ruraux (CRCR) de Dakar. Ce dernier joue le rôle d'intermédiaire entre les organisations de producteurs (OP) membres et les CGE. Des prix sont négociés pour la fourniture, sur une période donnée, de produits frais et de qualité. Des contrats définissent ensuite la quantité, la qualité, le prix des produits et la fréquence de livraison. Le CRCR-Dakar négocie avec les organisations de producteurs et le Grdr accompagne les CGE dans l'élaboration de contrats avec les OP. Une convention est signée entre le Grdr et les CGE et une subvention leur est octroyée pour l'achat des denrées.

**M.N. :** le plus important, c'est qu'au-delà de la production, les acteurs de la distribution fassent évoluer le rapport de force entre produits locaux et importés. Aujourd'hui, ce sont les gestionnaires des cantines scolaires (parents d'élèves, enseignants, administrateurs des écoles) qui décident de ce que mangent les enfants. Malheureusement, on continue d'approvisionner ces cantines en produits importés. Ce que propose le PAM ne suffit pas.

### Quel modèle d'intervention, quelle innovation, mettez-vous en place ?

**D.L. :** le projet vise à fournir deux déjeuners par semaine dans les quatre cantines concernées. Quatre fédérations d'organisations de producteurs sont actuellement impliquées : deux groupements de maraichers, une organisation de pêcheurs, des rizières de la vallée du fleuve Sénégal. Les menus valorisent les produits locaux. Des formations sont organisées pour les cuisinières afin de leur apprendre à préparer les céréales locales, sans bouillon-cubes, à connaître la valeur nutritionnelle des produits. L'hygiène et les bonnes pratiques alimentaires sont également abordées. L'aspect innovant ? Avant, on cuisinait surtout des produits importés dans les cantines. Avec le projet, nous essayons de réintroduire des plats traditionnels. Pour l'instant, nous proposons des repas à base de protéines animales (poisson), mais cela coûte cher, même dans le cadre d'une relation directe avec les producteurs et en négociant les prix. Bien que le dispositif actuel soit intéressant sur le plan nutritionnel, de la valorisation des circuits courts, etc., il reste relativement cher. Nous sommes dans une démarche de recherche-action, d'ici un ou deux ans, nous verrons si ce dispositif est viable ou pas.



*Formation de cuisinières à la préparation de plats à base de produits locaux*

Nous avons également développé un partenariat avec l'Asprodeb et la Fédération nationale des boulangeries du Sénégal, qui développent un projet de panification à base de céréales locales (mil et maïs). Trois fois par semaine, des boulangeries, formées par le projet et situées à proximité des écoles ciblées, distribuent le pain aux élèves à l'heure de la récréation. Chaque élève contribue à la moitié du prix du pain, soit 25 FCFA.

Pour les déjeuners, nous ne pouvons pas couvrir l'ensemble des effectifs, souvent supérieurs à 1 000 élèves dans les écoles publiques élémentaires de la banlieue. 250 élèves, parmi les plus pauvres et ceux habitant loin de l'école, sont pris en charge. Là encore, une participation de 75 FCFA par repas est demandée aux parents.

On estime qu'un enfant sur deux arrive à l'école sans avoir mangé parce que les mères partent travailler très tôt sans avoir le temps de préparer le petit déjeuner. Elles donnent souvent une pièce de 50 ou 100 FCFA aux enfants pour acheter un petit en-cas. Le prix proposé est donc relativement accessible, et là où les enseignants font un travail important de sensibilisation, nous obtenons une bonne participation. C'est le CGE qui se charge de responsabiliser les enseignants et les parents.

**M.N. :** à Ziguinchor, la première phase pilote se centre sur les produits maraîchers. Cela se justifie par les enjeux alimentaires liés au foncier. La croissance démographique est fulgurante sur le territoire et les élus ne sont pas très bien équipés pour y faire face. L'objectif est d'évoluer vers un système alimentaire relocalisé pour la ville de Ziguinchor.

Le projet a commencé en septembre et la saison maraîchère a démarré en novembre. Nous avons pour ambition de favoriser un dialogue entre les acteurs de l'aide alimentaire (PAM), les producteurs, les gestionnaires des cantines scolaires, les acteurs de la gouvernance foncière, etc., ainsi qu'une réflexion sur le type de contrats à mettre en place entre les femmes productrices et les CGE. Aujourd'hui, la majorité de la production vient de la zone des Niayes (Dakar, Mboro, ...) parce que les femmes ne sont pas organisées.

### **De quelle manière favorisez-vous la concertation au niveau local ?**

**M.N. :** à Ziguinchor, un comité de pilotage, présidé par le conseil municipal, réunit le CRCR, le Grdr, les présidents de conseils de quartiers, le CSA, l'IEF, le PAM. Celui-ci, ayant réorienté ses actions cette année vers les cantines des localités rurales, ne soutient pas de cantines dans la commune de Ziguinchor. Nous réfléchissons à une possibilité d'approvisionner les cantines des villages des communes rurales proches de la ville de Ziguinchor, pour faire évoluer les pratiques. Le Commissariat à la sécurité alimentaire (CSA), rattaché à la Primature suit également les actions et est informé sur les enjeux. L'objectif est qu'il intègre dans sa politique les résultats des expérimentations du projet.

Nous prévoyons d'organiser également des ateliers de concertation dans les écoles, avec les enseignants, les élèves, les parents, etc.

Des émissions de radio interactives seront diffusées à l'échelle de la ville. Le CRCR, le Grdr et les populations vont y dialoguer sur la gouvernance foncière, ou les systèmes alimentaires, etc. Le comité de pilotage définira plus précisément les thèmes.

**D.L. :** à Dakar, nous tissons beaucoup de relations bilatérales : avec la division des cantines scolaires (DCAS), la division du contrôle médical scolaire (DCMS), les communes. Il y a également un travail de mobilisation communautaire (CGE, associations de parents d'élèves). Nous faisons également partie d'un groupe de travail sur l'alimentation scolaire qui réunit la DCAS, le PAM, des ONG telles que Counterpart et Plan International. Enfin, dans le département de Rufisque, nous travaillons, en partenariat avec le conseil départemental à l'établissement d'un cadre de concertation entre producteurs, transformateurs, commerçants, consommateurs, élus locaux, etc.

Le but est de mener une étude diagnostic sur le système alimentaire territorial actuel, et d'élaborer à terme un plan alimentaire territorial durable.

Par ailleurs, l'Institut panafricain pour la citoyenneté, les consommateurs et le développement (Cicodev), qui est notre partenaire, anime des débats sur la valorisation des produits locaux. En lien avec l'Institut de technologie alimentaire (ITA), il va aussi réaliser des analyses sur les qualités nutritionnelles de quelques produits locaux en comparaison avec des produits importés. Cicodev réalisera ensuite des supports pédagogiques mettant en avant les qualités des produits locaux retenus tels que le riz de la vallée par exemple, dont on sait qu'il est beaucoup plus riche que le riz importé. Des émissions de radio et des communiqués de presse seront également réalisés.

### **Existe-t-il des effets positifs ou négatifs qui ont découlé de la mise en œuvre de l'innovation et que vous n'aviez pas initialement envisagés ?**

**D.L. :** Difficile à dire précisément car nous sommes encore en phase expérimentale. Mais de nombreux enseignants l'affirment : depuis que la restauration a été mise en place, les retards et l'absentéisme diminuent.

### **Cette innovation a-t-elle permis d'augmenter les revenus ?**

**D.L. :** le programme Sadmad permet aux producteurs de trouver de nouveaux débouchés et a donc un impact économique, qui devrait se mesurer à moyen terme. En effet, au démarrage du projet, les producteurs ont consenti des sacrifices (des prix moindres que ceux qu'ils auraient pu obtenir), pour montrer qu'ils sont capables de répondre aux attentes en termes de délai, de qualité, etc. Un vrai professionnalisme se développe, dans le respect des engagements. Assumer leurs responsabilités sur un contrat avec une école, même si ce n'est pas très intéressant financièrement pour les producteurs, c'est se faire un nom et augmenter sa crédibilité. À moyen terme, si le dispositif fonctionne et prend de l'ampleur, le marché peut devenir très intéressant.

### **La demande des consommateurs en produits locaux évolue-t-elle ?**

**D.L. :** à la Fiara, on note un réel engouement pour les produits locaux. Bien que l'alimentation soit largement extravertie, l'intérêt pour les produits locaux est réel. Le problème réside dans le temps de préparation, trop long pour les femmes urbaines. Persiste également le problème du coût. Nous allons étudier, dans les mois à venir, les habitudes alimentaires, leur évolution depuis 10 ans, et tenter de mesurer l'engouement pour les produits locaux, les freins à une consommation plus importante, etc.

**M.N. :** au Sénégal, le *ceebu jen* (riz au poisson) est la base de l'alimentation. Mais utiliser le riz local pour le cuisiner, c'est compliqué. Pour des raisons historiques, il est longtemps resté rare : les colons ont favorisé la culture arachidière et importaient du riz brisé des colonies asiatiques. Ensuite viennent les habitudes alimentaires et de consommation. Même sur la question de la transformation, les progrès sont notables : émergence de la transformation de produits forestiers, de la mangue... Il y a énormément de transformatrices.

Mais en même temps, la grande distribution est de plus en plus présente, or elle est plus compétitive. Il est plus facile à un citoyen, d'acheter un jus de fruit importé au supermarché que de s'approvisionner en jus local chez les productrices. Et en termes de prix, la grande majorité de la population ne peut pas accéder à ces marchés-là, ni même à celui des produits transformés.

### **Quelle est votre stratégie pour sensibiliser les consommateurs ?**

**D.L. :** nous travaillons auprès des jeunes, principaux vecteurs de changement. Avoir une alimentation locale, saine et diversifiée : nous leur proposons des activités de microjardinage, organisons donc des visites d'exploitations familiales, des visites à la Fiara. La dimension sociale du

projet est bénéfique pour tous les acteurs. Au-delà du fait d’avoir accès à des produits locaux de meilleure qualité à des prix plus bas que ceux du marché, la mise en relation directe des producteurs avec les écoles renforce la connaissance mutuelle.



*L’une des fédérations de producteurs impliquées dans le projet de Dakar à la FIARA*

### **Et le plaidoyer pour faire bouger les politiques publiques ?**

**M.N.** : notre rôle est de renforcer les capacités des acteurs qui peuvent porter le plaidoyer (le CRCR par exemple), à être complémentaires. Accompagner la production, voir qui sont les acteurs qui travaillent sur les cantines scolaires : élus, conseils de quartiers, etc. Nous travaillons aussi avec la direction générale de l’urbanisme sur la gouvernance foncière car la forte demande en logement aboutit à la disparition des périmètres maraîchers.

Autre thème important : les femmes qui ne sont pas propriétaires des terres, mais attributaires par campagne annuelle. Nous nous efforçons de convaincre ceux qui détiennent ces terres de l’intérêt de garantir aux femmes la sécurité foncière. Toute une partie de notre plaidoyer porte donc sur l’idée de faire accepter et reconnaître les activités de maraichage de contre-saison, menées par les femmes sur des terres qui servent le reste de l’année à la riziculture.

**D.L** : nous prévoyons de mener également un plaidoyer avec le Conseil départemental de Rufisque, Cicodev et le CRCR-Dakar sur le soutien aux exploitations familiales de la région de Dakar. Les pôles urbains, avec des grands projets de développement de zones d’habitation et de zones industrielles, se créent au détriment des espaces agricoles. Notre objectif est de préserver ceux qui restent.

Un plaidoyer se déploie aussi autour de la réforme foncière en cours. Une des orientations proposées vise l’immatriculation de l’ensemble des terres. Dans cette configuration, l’État propriétaire des terres pourra signer des baux avec les communes qui pourront à leur tour signer des sous-baux avec des exploitations familiales ou des entreprises capitalistiques qui exploiteront

ces terres. Les exploitations familiales ne seront plus protégées, et dans beaucoup de cas leur accès à la terre sera considérablement restreint. Il y a un vrai risque que des entreprises capitalistiques sénégalaises ou étrangères s'installent à leur place, développant une agriculture intensive destinée essentiellement à l'exportation.

**M.N. :** avec le CRCR, nous essayons d'élaborer des éléments de plaidoyer pour une réforme favorable au maintien de la production locale. À Ziguinchor, les pratiques locales de gouvernance foncière sont totalement déconnectées de la législation foncière nationale. D'un autre côté, le conseil municipal devrait jouer un grand rôle puisqu'il a une prérogative dans le foncier (une des compétences transférées aux communes, dans le cadre de la décentralisation). Mais en réalité, ce sont les autorités néotraditionnelles et les « premiers » habitants des quartiers de la ville qui décident le plus souvent de l'affectation des terres. Or la loi sur le Domaine national ne les prend pas du tout en compte, ce qui freine la bonne marche de la production.

### **Quelles mesures politiques aident ou freinent la promotion des produits locaux ?**

**D.L. :** le contexte actuel est favorable aux produits locaux : l'autosuffisance en riz en 2017 était le slogan de campagne de l'actuel président sénégalais. C'est très bien de promouvoir la production, mais il faut que les produits soient consommés. D'où l'importance de sensibiliser les citoyens.

Des mesures protègent les productions locales : l'oignon (l'État gèle les importations pendant la période de production de l'oignon local), la carotte, la pomme de terre, le poulet (ce qui a permis un développement considérable de la filière avicole)... Mais des efforts restent à faire notamment dans le domaine de la transformation et de la promotion de ces produits.

**M.N. :** la politique alimentaire au Sénégal est plus orientée vers le soutien à la production. Peu d'efforts portent sur le reste de la filière ou sur les consommateurs. À Ziguinchor les riziculteurs sont nombreux, mais les gens ont l'habitude de consommer du riz brisé. Booster la production de riz local sans s'appuyer sur un travail sur le changement des habitudes de consommation, ce n'est pas très efficace. Enfin, les APE, qui risquent d'être signés entre l'Europe et l'Afrique de l'Ouest posent également problème. La politique alimentaire de l'État sénégalais n'est pas claire.

Si la politique de l'alimentation scolaire se fonde sur un document clair et bien défini, elle est copiée de l'échelle sous-régionale. Son applicabilité fait défaut au niveau local. Il faudrait convaincre les élus locaux de considérer l'approvisionnement des cantines scolaires comme une priorité, pour qu'ils prennent en charge les cantines dans leurs budgets annuels. Ce serait possible car l'éducation est déjà une compétence qui leur a été transférée.

### **Avez-vous déjà répondu à des appels d'offre institutionnels ?**

Concernant l'approvisionnement des cantines, la Division des cantines scolaires établit, sur la base de son budget, une demande de renseignement des prix, soumise à des grossistes qui gagnent l'ensemble du marché. La procédure ne permet pas de fractionner le marché. Pour pouvoir répondre, les différents producteurs devraient se regrouper au sein d'une structure unique. Les grossistes pratiquent des prix très élevés. Les OP nous vendent le riz à 300 FCFA, alors que la DCAS achète du riz importé facturé à 600 francs (parce que les grossistes sont payés bien après la livraison).

Propos recueillis en mai 2016 par Clémence Pinson (CFSI), édités en juin 2016.

Photos © Grdr

**Pour creuser le sujet :**

- Fiche projet, *À Dakar, les écoliers consomment local*, CFSI, 2014
- Fiche projet, *Approvisionner les cantines de Ziguinchor en produits frais locaux*, CFSI, 2015
- *Plaquette du projet SADMAD*, GRDR
- *Programme Home-grown school feeding*, PAM

Ces projets ont bénéficié d'un financement de la Fondation de France dans le cadre du programme *Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao, appels de 2014 et de 2015)*. Voir la *fiche projet Dakar* et la *fiche projet Ziguinchor*.

Le projet de Ziguinchor bénéficie également du soutien du CFSI et de la fondation Lemarchand, dont la mission est de soutenir les projets de développement et de solidarité entre les Hommes et la nature.



Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (sous égide de la Fondation de France) et de l'Agence française de développement. Seed Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.

