

FESTIVAL

ALIMENTERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes



© Crédits : GRDR

FICHE DE PRESENTATION DU FILM

LES CANTINES SCOLAIRES DE LA RÉGION DE DAKAR

Dominique Guélette / GRDR (programme financé par l'UE, l'AFD, la Fondation de France, la CEDEAO, le CFSI) / 2018 / 17' / Français

Sélection du festival ALIMENTERRE 2019

11/07/2019



AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, de Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et de Triballat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	4
L'AVIS DU COMITE DE SELECTION.....	4
L'ASSOCIATION.....	5
INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE.....	5
SÉQUENÇAGE.....	6
PROTAGONISTES.....	7
CHIFFRES CLÉS	8
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	9
Profil d'intervenants potentiels	9
Questions pour entrer dans le débat	9
Activités pédagogiques possibles avant/après la projection.....	9
Fiches thématiques	9
BIBLIOGRAPHIE	10

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau ALIMENTERRE, le festival ALIMENTERRE est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Parmi les outils proposés aux organisateurs, le CFSI propose une fiche de présentation pour chacun des films de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **15 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre événement ALIMENTERRE, n'hésitez pas à contacter le coordinateur ALIMENTERRE présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

Dominique Guélette / GRDR (programme financé par l'UE, l'AFD, la Fondation de France, la CEDEAO, le CFSI) / 2018 / 17' / Français

Education, santé, nutrition, consommer local, agriculture familiale, restauration collective, handicap, jeunesse, produits traditionnels

A Dakar, seules 1,7 % des écoles primaires disposent d'une cantine scolaire. 1 enfant sur 2 arrive à l'école le matin sans avoir pris de petit déjeuner et 1 sur 3 souffre de carence en vitamines et minéraux. Pourtant la région de Dakar est une zone de production importante. On y compte 3 000 exploitations agricoles. 30 % de la production maraîchère de l'ensemble du Sénégal provient de cette région. Depuis deux ans, une association participe à la mise en place et à l'organisation de cantines dans 5 écoles des quartiers pauvres de la ville en les mettant en relation avec des producteurs locaux. Ceci permet aux enfants d'avoir une alimentation saine, favorise leur parcours scolaire, diminue l'absentéisme et garantit des débouchés réguliers pour les producteurs agricoles locaux.



L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

A partir d'une initiative soutenue par le GRDR au Sénégal, ce beau court métrage fait le lien avec un sujet fortement abordé en France : la relocalisation de l'alimentation. Sans entrer dans l'écueil du film promotionnel, ce film nous invite à réaliser que nous partageons des enjeux communs avec le continent africain, et que là-bas aussi des solutions existent. Ce projet de cantines scolaires nous interroge sur les liens entre scolarité et éducation, le rôle du gouvernement et celui de la société civile. La réussite de ce projet soulève l'enjeu de passer d'une consommation de produits importés au consommer local. Public : dès 12 ans.

L'ASSOCIATION

Le film est une production de l'association internationale française le GRDR Migrations-Citoyenneté-Développement, membre du CFSI et créée en 1969 sous l'impulsion de ressortissants d'Afrique de l'ouest expatriés en France. Les professionnels et bénévoles du GRDR mettent leurs savoirs et expériences au service d'un « développement territorial des territoires » qui respecte la citoyenneté et la dignité de tous ainsi que l'environnement.



En Afrique de l'ouest le GRDR travaille en étroite collaboration avec les collectivités territoriales pour renforcer les politiques de décentralisation¹.

INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE

Le GRDR commence son intervention dans la région de Dakar en 2014. La région, alors considérée comme riche par rapport au reste du pays, ne dispose que de très peu de cantines scolaires. Or, cette zone fait face à une grande vulnérabilité alimentaire, en particulier en banlieues.

En 2015, la Division des cantines scolaires (DCAS) rattachée au ministère de l'Éducation, mobilise pour la première fois un budget pour des cantines scolaires à Dakar. Or, seuls des produits importés sont achetés : petits pois, lentilles en boîtes, etc. Une politique d'alimentation scolaire est pourtant censée promouvoir les produits locaux, mais elle peine à être mise en application.

En 2016, le programme SADMAD², illustré dans le film, est mis en œuvre par le GRDR en partenariat avec le CICODEV³ et le Conseil Départemental du Rufisque. Il vise à renforcer la résilience des populations vulnérables dans la zone périurbaine de Dakar par la mise en place de systèmes alimentaires durables et la promotion des produits locaux. L'objectif 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 a été financé sur 3 ans par l'Agence Française de Développement, l'Union européenne, le Comité Français pour la Solidarité Internationale, la CEDEAO⁴ et la Fondation de France, et a expérimenté différentes formules en vue de la mise en place d'un dispositif pérenne d'ici la fin du programme en décembre 2018 »⁵. Le film répond à un besoin de témoigner et montrer la réussite de ce projet pour passer à l'étape suivante qui se trouve dans la mise à l'échelle, c'est-à-dire son extension et sa reproduction sur le territoire. La mise en place des cantines scolaires a mobilisé les politiques locales autour de ce problème et sensibilisé la population sur l'importance du consommer local. Les retombées sont positives sur la réussite scolaire des élèves bénéficiaires. Cependant, le renforcement des organisations paysannes à travers la mise en place de débouchés est encore à consolider, tout comme la viabilité du projet encore fragile.

¹ <https://grdr.org/-Ce-que-nous-faisons->

² Système Alimentaire Durable et Lutte contre la Malnutrition dans la région de Dakar (SADMAD)

³ Le CICODEV : institut panafricain pour la citoyenneté, les consommateurs et le développement, est une association sénégalaise qui défend les droits des consommateurs

⁴ Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest

⁵ Informations issues de la Fiche entretien « Au Sénégal, des cantines scolaires proposent des produits locaux » CFSI et Fondation de France, disponible sur le site du GRDR et du CFSI

SÉQUENÇAGE

Insuffisance alimentaire

00:00 :40 à 00:01:14

Yacine Diop, mère et membre de la fédération de producteurs maraîchers des Niajes constate la précarité alimentaire dans laquelle se trouve la plupart des enfants au Sénégal. Elle plaide pour la mise en place d'actions qui permettraient de favoriser l'accès des enfants à de la nourriture de qualité, comme à travers des cantines scolaires.

Des exploitations agricoles familiales pour fournir les écoles

00:01:14 à 00:03:19

On s'active dans le site maraîcher de Lendeng. Fara Diamé, président de l'association des producteurs maraîchers de la zone de Lendeng située dans la commune de Rufisque Est qui approvisionnent les cantines scolaires, promeut le consommer local. Le site fournit des écoles des environs en légumes frais. La vente directe permet de fixer des prix rémunérateurs pour les producteurs et justes pour les consommateurs.

Poisson local

00:03:20 à 00:04:32

Dans les cantines scolaires, le poisson aussi est local. Adboulaye Samba, coordinateur d'une coopérative de pêcheurs, explique le dispositif mis en place pour fournir cinq écoles. Il aimerait continuer dans cette logique de relocalisation en approvisionnant d'autres écoles.

Former des cuisinières

00:04:32 à 00:06:10

Les cuisinières de l'école de Matar Seck cuisinent et témoignent. Elles ont été formées aux normes sanitaires dans la restauration collective et en diététique. Elles cuisinent maintenant les plats traditionnels sans utiliser d'exhausteurs de saveurs (comme le cube bouillon) et avec moins de matière grasse.

La cantine scolaire

00:06:10 à 00:07:33

Le directeur de l'école, explique que la cantine scolaire fonctionne deux jours par semaine grâce aux cuisinières (qui sont aussi membres de l'association des parents d'élèves), et deux autres jours grâce aux parents d'élèves. Le taux d'absentéisme a baissé au point d'être presque nul, les enfants sont moins en retard et plus attentifs. Les élèves paraissent tous très contents de cette amélioration et chantent des chansons pour remercier les « cantines scolaires du GRDR ».

Égalité des chances

00:07:33 à 00:09:22

Selon un des enseignants, les parents ont moins à se soucier de l'alimentation de leurs enfants. Dans une troisième école qui accueille des élèves mal voyants, la cantine a contribué à l'égalité des chances et permis aux plus démunis de s'en sortir par l'éducation. Une élève confie qu'avant elle ne restait pas à l'école l'après-midi alors que maintenant elle le peut car elle bénéficie du déjeuner.

Un modèle de cantine reproductible

00:09:22 à 00:12:00

Les élèves ont accès à un potager à l'école. Pour El Hadji Seck, directeur de la division cantine scolaire, ces cantines sont maintenant des exemples qui doivent inspirer d'autres

municipalités et inciter le gouvernement à les soutenir. Il insiste sur les liens entre production locale et dynamisme économique.

Du pain avec des céréales locales

00:12:00 à 00:15:10

Le GRDR en lien avec l'association sénégalaise Asprodeb, fait la promotion d'un pain qui incorpore des farines locales produites au Sénégal à travers les cantines scolaires. Ce pain, appelé le « pain doolé »⁶ est distribué dans les écoles. Lors de la pause, l'enseignante explique à ses élèves qu'ils sont solidaires les uns avec les autres et qu'ils n'hésitent pas à acheter un pain supplémentaire pour leurs camarades qui n'auraient pas les moyens. Pour Ousmane Ndiaye, le directeur d'Asprodeb, les habitudes alimentaires changeront par la sensibilisation des enfants et l'éducation au goût (le pain avec des céréales locales au lieu du pain blanc de blé).

Besoin de l'implication des institutions

00:15:10 à 00:16:40

Pour aller plus loin, la mobilisation des acteurs publics est indispensable. Maintenant, il semble nécessaire que les parents s'investissent dans ce type de projet appuyés par l'Etat et les collectivités locales.

PROTAGONISTES

- Yacine Diop - Membre de la fédération de producteurs maraîchers des Niajes ;
- Fara Diame - Président de l'association des maraîchers de Lendeng ;
- Adboulaye Samba - Coordinateur de la fédération nationale des Gie de pêcheurs ;
- Adjil Samb et les autres cuisinières membres de l'association des parents d'élèves de l'école de Matar Seck ;
- Rokhaya Kor - Elève de l'école de Pikine 23 B ;
- Samba N'Dione - Enseignant de l'école de Pikine 23 B ;
- Habib Sougou M'baye - Directeur de l'école Matar Seck ;
- Arouna Diop - Directeur de l'école inclusive Chérif 1 ;
- Aida Diop : Elève de l'école Chérif 1 ;
- El Hadji Seck - Directeur de la division des cantines scolaires du ministère de l'Education nationale ;
- Ousmane N'Diaye - Directeur de l'Asprodeb ;
- Awa Diouf : Enseignante de l'école de Pikine 23 ;
- Seyni Kebe - Chargé de mission GRDR.

⁶ Mot en wolof qui signifie « la force ». Cette force peut être physique et/ou mentale.

CHIFFRES CLÉS

Le Sénégal⁷

Superficie : **196 722 km²**
 Population : **15,7 millions** (ANSD, 2018)
 Croissance démographique : **2,9 %** (2016)
 Population urbaine : **43,3 %**
 Espérance de vie : **66,7 ans**
 Alphabétisation des adultes : **55,62 %**
 IDH : **162^{ème}** sur 188 pays (PNUD, 2016)
 Langues : Français comme langue officielle, et le wolof (la langue la plus parlée), le wéréne, le peul, le mandingue, le soninké, et le diola comme langues nationales.

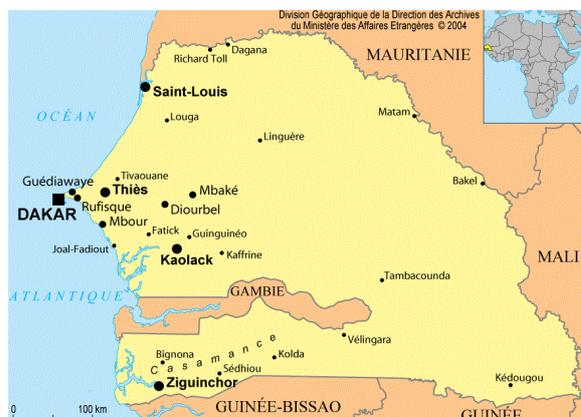
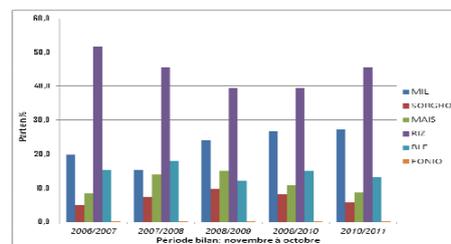


Figure 1: contribution (en %) de chaque céréale au bilan céréalier des cinq dernières années



Source : DAPS

Le Sénégal est dans une situation de dépendance vis-à-vis des importations⁸, en particulier au niveau des céréales : 80 % du riz consommé au Sénégal est importé alors même qu'il est la principale céréale consommée dans le pays, suivi du mil et du blé.

Le pain est un met très apprécié alors qu'il ne fait pas partie de la culture traditionnelle mais découle de la colonisation. Ce pain blanc est fabriqué avec de la farine de blé importée. Or, la volatilité des prix sur les marchés internationaux met le pays dans une situation d'insécurité face à la hausse du prix des matières premières. Par exemple, au début de l'année 2019 une « crise du pain » éclate, les boulangers se mettent en grève après un mois de difficulté pour faire réagir le gouvernement. Des négociations ont permis de passer un accord qui comprenait une baisse du prix du blé⁹.

Pour l'instant la totalité du blé consommé au Sénégal est importé de l'étranger¹⁰ car les sols ne sont pas adaptés à la culture de cette céréale. Aujourd'hui des tests sont menés pour développer des semences qui puissent pousser dans les conditions du Sénégal, dans le but de développer la culture du blé au Sénégal et remédier à ces problèmes de dépendance vis-à-vis des pays exportateurs.

Une autre solution proposée dans le reportage consiste à la création de pains à base de farines locales (Mil et Maïs). Les recettes existent mais aujourd'hui ce sont les habitudes alimentaires et les goûts qui doivent s'adapter à ce nouveau type de pain. La valorisation du consommateur local est un enjeu majeur.

⁷ France diplomatie, www.diplomatie.gouv.fr

⁸ <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Articles/2018/05/17/le-commerce-exterieur-du-senegal-en-2017>

⁹ France info « Sénégal : fin de la grève des boulangers après un accord avec l'Etat », Avril 2019 : https://www.francetvinfo.fr/monde/afrique/economie-africaine/senegal-fin-de-la-greve-des-boulangers-apres-un-accord-avec-l-etat_3405737.html

¹⁰ Thibault Guillaume, « Du blé dur bientôt au Sénégal », RFI, janvier 2018 : <http://www.rfi.fr/emission/20180102-ble-dur-bientot-senegal-agriculture>

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Questions pour entrer dans le débat

Choisir un espace dans lequel replacer le débat. L'intérêt est de s'inspirer de cet exemple sénégalais pour le transposer en France. Chercher des exemples similaires en France. ¹¹

- La restauration collective peut-elle être un levier pour relocaliser l'alimentation ? A quelles conditions ?
- Comment changer d'échelle ? Aller vers de plus gros volumes ?
- Comment renforcer le consommateur local dans les cantines ou les établissements de restauration collective ?
- Quelle est la responsabilité des pouvoirs publics dans la relocalisation de l'alimentation ?
- Quels sont les freins et leviers pour développer des circuits courts entre lieux de production et de consommation ? Quels rôles peuvent jouer les organisations paysannes et les associations de promotion d'une consommation responsable ?
- Comment professionnels et consommateurs français pouvons-nous contribuer ou pas à consommer local en Afrique de l'ouest ?

Activités pédagogiques possibles avant/après la projection

- Jeux : « Jeu de la ficelle »¹² ;
- Q-sort du RED « nourrir le monde »¹³

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord / Sud.

- Organisations de solidarité internationale partenaires **ALIMENTERRE** ;
- Acteurs du Sud pour témoigner à distance de ce que veut dire le consommateur local là-bas¹⁴ ;
- Acteurs impliqués dans la relocalisation de l'alimentation en France :
 - animateur de projets alimentaires territoriaux¹⁵, en particulier ceux engagés sur le champ de la restauration collective ;
 - 25 CPIE¹⁶ sont impliqués dans la transformation de la restauration collective avec la démarche « Mon restau co »¹⁷ ;
 - collectivités territoriales, fonction publique territoriale, médecins scolaires, membres d'AMAP, agriculteurs en circuits courts, référent régional de la politique alimentaire au sein de la DRAAF¹⁸, chargés de coopération internationale des DRAAF.

Fiches thématiques

Pour préparer le débat nous vous invitons à consulter les fiches thématiques **ALIMENTERRE** :

¹¹ Consulter « Comment la Ville de Mouans-Sartoux est passée au 100% bio dans les cantines scolaires ? » <https://www.europe1.fr/economie/comment-la-ville-de-mouans-sartoux-est-passee-au-100-bio-dans-les-cantines-scolaires-3746273>

¹² <https://www.alimenterre.org/le-jeu-de-la-ficelle-un-outil-pour-dejouer-votre-assiette>

¹³ <https://red.educagri.fr/outils/q-sort/>

¹⁴ En Afrique de l'ouest : <https://www.alimenterre.org/le-reseau-d-innovations-locales-et-paysannes>

¹⁵ <http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/carte-interactive/>

¹⁶ <http://cpie.fr/uncpie/projet/176834/Transformer-pratiques-en-restauration-collective> ;

¹⁷ <https://www.monrestauresponsable.org/reseau>

¹⁸ DRAAF : direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt.

Relocalisation de l'alimentation

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-circuits-courts-201807-v2mm.pdf>

La reterritorialisation ou relocalisation de l'alimentation est un phénomène de plus en plus présent dans les discours scientifique, politique, médiatique depuis quelques années. Il faut distinguer la différence de ce phénomène au Nord et au Sud. Dans les pays du Nord, et dans quelques pays riches au Sud, ce phénomène traduit une recherche d'autosuffisance, une politique publique de relocalisation sur un territoire donné ou encore d'agriculture urbaine, en pleine émergence depuis vingt ans. Au Sud, la relocalisation de l'alimentation ne recouvre pas les mêmes problématiques. Il s'agit surtout de reconnecter la production intérieure avec la demande intérieure dans un souci de souveraineté alimentaire.

Faim et malnutrition

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-faim-20180824-fdaft-vf2-mm.pdf>

Pour réduire la faim, il est nécessaire de repenser la manière dont la planète s'organise pour produire et consommer son alimentation et construire des systèmes agricoles et alimentaires durables et solidaires qui permettent l'accès de tous à une alimentation de qualité en quantité suffisante, génèrent des revenus décents, tout en préservant la planète

Les fiches thématiques sont consultables sur [alimenterre.org / sensibiliser / la boîte à outils](http://alimenterre.org/sensibiliser/la-boite-a-outils)

BIBLIOGRAPHIE

Pour aller plus loin et comprendre la situation alimentaire à Dakar :

- GRDR et Fondation Nicolas Hulot, « Le système alimentaire de la région de Dakar », mars 2015 [En ligne] : https://grdr.org/IMG/pdf/pcti_bd.pdf
- GRDR «programme SADMAD, le système alimentaire du département de Rufisque », novembre 2017 [En ligne] : <https://grdr.org/Le-systeme-alimentaire-du-departement-de-Rufisque>

En référence à la question « Comment contribuer au consommateur local en Afrique », consulter <https://www.alimenterre.org/les-batailles-du-consommer-local-en-afrique-de-l-ouest>

Pour les liens entre les enjeux d'ici et là-bas, et comment agir sur nos politiques publiques, consulter « l'Atlas de la PAC » https://pouruneautrepaq.eu/wp-content/uploads/2019/02/atlasdelapac2019_II_web_190307.pdf p. 44 chapitre « Marchés Mondiaux », 2019, pour une autre PAC.

Pour cadrer la réflexion sur les circuits courts, les intérêts, les possibilités, les obstacles, consulter « *Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine: histoire, évolution en cours et questions actuelles* » 2009, Institut national de la recherche agronomique <https://www6.inra.fr/ciag/content/download/3569/35391/file/Vol5-5-Aubry.pdf>

Alternative économique, « Le Sénégal peut nourrir le Sénégal », septembre 2014 [En ligne] : <https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/797-alter-eco-2014-senegal-peut-nourrir-senegal.pdf>

Pour un focus sur des distributeurs labélisés, consulter http://www.artisansdumonde.org/documents/distributeurse_aout2015.pdf



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

