

AU BURKINA FASO

DU LAIT LOCAL DANS LES CANTINES SCOLAIRES ENDOGÈNES



Entretien avec Issouf COULIBALY (Gret)

Le Gret est une ONG internationale de développement solidaire active depuis 1976 dans la lutte contre la pauvreté et les inégalités, depuis le terrain jusqu'aux instances politiques.

Présent au Burkina Faso depuis 2003, le Gret collabore avec des instituts de recherche et des experts qualifiés pour mettre au point des solutions adaptées face aux défis de la malnutrition, de la sécurité alimentaire et du développement durable. Issouf Coulibaly travaille comme coordonnateur du volet lait d'un projet de structuration des filières niébé, lait et produits forestiers. Il accompagne l'approvisionnement de cantines scolaires de Bobo-Dioulasso en yaourts locaux, avec l'appui de la Mairie et de la Fondation Bel.

Dans le cadre d'un projet porté par :



www.gret.org

Comment êtes-vous parvenus à mettre des produits au menu des cantines scolaires ?

Dans le cadre du projet Go-In¹, le Gret avait organisé en 2019 une journée promotionnelle du lait local à Bobo-Dioulasso avec l'appui de la Table Filière lait du Burkina, devenue l'Interprofession lait en 2021. L'Interprofession, à travers la Coopérative d'unités de transformation laitières *Neema*, était en charge de l'organisation pratique de cette journée. Elle a donné lieu à une foire d'exposition de produits laitiers et à des actions de plaidoyer à l'endroit des autorités communales de Bobo-Dioulasso. Une émission radio a aussi été diffusée localement avec des représentants nationaux de la filière, venus de Ouagadougou parler de leurs initiatives et des difficultés rencontrées, notamment l'invasion du lait en poudre. Ces activités ont contribué à révéler le fort potentiel de la filière lait local, avec

¹ Gouvernance des chaînes de valeur et Inclusion des filières niébé, lait et produits forestiers non ligneux au Burkina Faso <https://gret.org/projet/gouvernance-des-chaines-de-valeur-et-inclusion-des-filières-niebe-lait-et-produits-forestiers-non-ligneux-au-burkina/>

comme résultat clé, l'engagement de la Mairie de Bobo-Dioulasso à accompagner la filière sur son territoire, notamment à travers la fourniture de produits laitiers aux élèves.

Comment expliquer cet engagement de la Mairie ?

Les repas servis dans les cantines des écoles étaient essentiellement à base de riz et de niébé. La Mairie était à la recherche de solutions pour diversifier les denrées. La journée promotionnelle de 2019 a fait prendre conscience aux autorités communales des capacités dont regorge la filière lait local. Elles ont rencontré les acteurs impliqués et ainsi pu appréhender la possibilité de faire des cantines de véritables débouchés pour le lait local.

Du côté du Gret, nous avons rassuré les autorités communales quant à la capacité technique et organisationnelle de la filière lait local. En effet, la Mairie s'interrogeait sur l'organisation logistique ainsi que sur la capacité technique de la filière à fournir des services et produits rassurants. L'origine et la qualité des produits étaient les principales préoccupations. Il n'était pas question que la Mairie s'engage dans une initiative dans laquelle des produits à base de lait en poudre seraient distribués aux enfants.



Distribution de yaourts à base de lait local dans une école de Bobo-Dioulasso, © Gret

Comment avez-vous procédé pour concrétiser cette volonté ?

Nous avons réfléchi avec la Coopérative *Neema* à l'opérationnalisation de l'engagement pris par les autorités communales. Dans un premier temps, nous avons réalisé une étude de faisabilité afin d'analyser différents aspects : la qualité et la disponibilité du lait local, les types d'activités à prévoir, les actions complémentaires à développer pour assurer un bon fonctionnement du dispositif etc.

Sur la base de cette étude et de différents éléments d'analyse en notre possession, nous avons élaboré le projet intitulé « *Cantines scolaires* » : la distribution deux fois par semaine de yaourts produits à partir du lait local et conditionné en sachet de 200g. La Fondation Bel en France qui finance des actions en faveur de l'alimentation scolaire nous a accordé 15 000 euros, soutien complété par la Mairie et le projet Go In. Pour obtenir le soutien financier de la Mairie, il a fallu organiser un atelier avec tous les services techniques, les acteurs chargés de la gestion des cantines, les enseignants, les inspecteurs etc. À cette occasion, une convention de partenariat entre les différentes parties prenantes a été élaborée et validée. Le projet a ensuite été soumis au Conseil municipal qui a donné son accord pour le financement et la mise en œuvre de l'initiative.

Qu'en est-il de cette mise en œuvre ?

Différentes unités de transformation de lait (UTL) membres de la coopérative *Neema* ont été mobilisées. Un volet de renforcement de capacités a été mis en place avec des formations portant principalement sur les bonnes pratiques d'hygiène et les procédés de transformation.



Distribution de yaourts à base de lait local dans une école de Bobo-Dioulasso, © Gret

Le Gret est venu en appui sur des aspects techniques et organisationnels, ainsi que pour faciliter le lien avec les partenaires financiers. Ainsi, tout ce qui relevait des échanges avec la Commune, l'élaboration des rapports et autres documents techniques était du ressort du Gret. Les responsables des écoles étaient quant à eux chargés d'adapter la distribution des yaourts à leur contexte en concertation avec les UTL impliquées (en rang dans la cour, en salle de classe, horaires etc.)

En plus de l'approvisionnement des écoles, le Gret a porté avec la Mairie un volet de sensibilisation des enseignants, des inspecteurs et de la population : promotion des produits locaux notamment le lait, et des bonnes pratiques nutritionnelles. Un manuel de formation a été relu et actualisé par un comité technique composé des inspecteurs d'éducation et des directeurs d'école. Le manuel est constitué de fiches pédagogiques adaptées aux réalités du milieu et aux tranches d'âge, selon l'approche pédagogique intégratrice (API). Le manuel a servi à la formation et sensibilisation de plus d'une centaine d'enseignants des écoles pilotes de la commune de Bobo-Dioulasso.

Combien d'écoles sont couvertes et comment ont-elles été sélectionnées ?

Il y a 300 écoles dans la commune de Bobo-Dioulasso et seules 7 écoles ont été retenues, une par arrondissement. C'est une phase pour tester le modèle d'approvisionnement. Le choix des écoles a été fait par la Direction de la Promotion de l'Education de la Mairie, qui a également fourni les informations concernant le nombre d'élèves, d'enseignants etc. Toutes les écoles retenues disposent d'une cantine endogène, c'est-à-dire financée sur budget propre de la mairie avec une contribution provenant des parents d'élèves.

Les autres cantines financées par la dotation de l'Etat à travers le ministère de l'Education nationale ont des procédures d'approvisionnement plus contraignantes en termes de qualité et quantité des produits, de documents officiels à présenter par les fournisseurs, de contrôles rigoureux, etc.

Comment avez-vous sélectionné les laiteries, et suivant quels critères ?

Dans un premier temps, nous avons réuni toutes les unités de transformation laitière (UTL) membres de *Neema* pour leur présenter le projet ainsi que les exigences posées par la commune. Nous avons demandé aux unités qui s'estimaient capables de respecter ces exigences de nous manifester leur intérêt. Ensuite, nous avons recruté un *pool* d'évaluateurs constitué de techniciens indépendants ainsi que d'un technicien du service hygiène et promotion de la santé de la Mairie. Nous avons élaboré les outils de diagnostic notamment un guide d'entretien et les critères prioritaires d'évaluation. Ces critères ont trait au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de transformation, ainsi qu'à l'utilisation du lait local. Il a été demandé aux laiteries de fournir la liste des producteurs de lait auprès desquels elles s'approvisionnent. Ensuite, il était aussi important que les laiteries disposent d'une bonne capacité financière car les paiements s'effectuaient après la livraison dans les écoles. Il fallait que les laiteries puissent préfinancer toutes les activités.

Les évaluateurs ont visité chacune des laiteries candidates. Les 7 laiteries qui répondaient le mieux aux différents critères ont été sélectionnées. 4 autres unités ont été mises sur liste d'attente. Ces 11 unités ont bénéficié de formations sur les bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place d'une démarche qualité.



Equipe de l'unité de transformation laitière Bonnet vert, Bobo-Dioulasso © Gret

En fin de projet, une fiche d'appréciation du service et des produits de chaque UTL a été mis en place dans toutes les écoles. Les élèves et les enseignants ont ainsi fait un classement des UTL selon les critères donnés dans les fiches.

Quel dispositif avez-vous mis en place pour assurer la qualité des produits livrés dans les écoles ?

Lors du montage du projet, il était prévu de réaliser des tests microbiologiques sur les produits livrés. Un protocole d'accord avait même été conclu avec l'Institut de Recherche en sciences appliquées et technologies (l'Irsat). Malheureusement, ces tests n'ont pu être faits en raison du retard du démarrage des activités. Faute de temps, nous avons misé sur un suivi rapproché des unités de transformation grâce à un technicien formateur dédié. Il s'intéressait à la façon dont le contenu des formations sur l'hygiène était mis en application, aux difficultés éventuelles, ainsi qu'aux solutions et mesures correctives à apporter.

En plus de ce contrôle du technicien formateur, le Gret avait recruté un assistant technique pour suivre les activités de la coopérative. Le système de contrôle mis en place dans le cadre de l'initiative comprenait également des descentes inopinées d'agents de la Mairie pour s'assurer du respect des règles d'hygiène et du bon déroulement des activités. Plus spécifiquement, les contrôles au niveau des unités visaient à s'assurer qu'il n'y avait pas relâchement sur l'entretien des matériels, la propreté des locaux, le port de la blouse par les agents de transformation, etc... Le contrôle de l'hygiène et des bonnes pratiques se faisait aussi sur les sites de distribution du yaourt dans les écoles et la gestion des déchets (emballages de lait) après usage était suivie.

Enfin, nous avons beaucoup insisté sur le lavage systématique des mains non seulement à cause de la Covid-19, mais aussi pour que les différents acteurs du projet intègrent bien les notions d'hygiène. Par exemple, chaque enfant devait se laver les mains avant d'aller prendre son yaourt.

Quelles sont les raisons qui expliquent le retard de démarrage de l'initiative ?

Principalement des questions de procédures comme la Mairie devait contribuer au financement du projet sur budget propre. Si la validation au niveau du Conseil municipal a été plutôt rapide, il a fallu attendre celle du Comité Technique Interministériel (CTI), qui doit approuver toutes les dépenses communales. Les laiteries ont commencé à distribuer les yaourts à partir de mai 2021. Cette première phase de distribution a concerné 4 740 enfants et 108 enseignants.

Le calendrier scolaire est une contrainte car la distribution ne peut se faire dans une période où le lait est abondant (de juillet à octobre). A cela s'ajoute le fait que l'approvisionnement des cantines scolaires est toujours en retard pour les autres denrées alimentaires (riz, niébé et huile). Les écoles pour cette année scolaire par exemple [2021-2022] n'ont reçu leur dotation qu'en février pour la plupart. La distribution de yaourts s'est un peu élargie en 2022 avec 5 100 enfants et 128 enseignants.

Quels sont les éléments qui ont favorisé le bon déroulement de l'initiative ?

La première force est l'engagement et la volonté ferme du maire de la commune de Bobo-Dioulasso qui a défendu cette idée originale, convaincu que cela pouvait contribuer à améliorer l'alimentation scolaire et donner naissance à une nouvelle approche de la question des cantines scolaires.

L'engagement du maire acquis, nous avons veillé à impliquer les parties prenantes aux différentes étapes. En effet, entre la phase de formulation du projet et sa mise en œuvre, nous avons organisé plusieurs rencontres avec les techniciens de la mairie, les enseignants, les responsables des cantines, les parents d'élèves, les responsables éducation des arrondissements, les membres de la coopérative, les unités de transformation, les organisations d'éleveurs producteurs de lait ainsi qu'avec la direction régionale des ressources animales et halieutiques. Ces rencontres ont convaincu les différents acteurs

du bien-fondé de l'initiative et réduit considérablement les réticences. Les rencontres ont aussi réglé en amont certains problèmes comme la fixation du prix du lait. En effet, les producteurs de lait ont tenté d'augmenter le prix de vente du lait aux unités de transformation, sous prétexte qu'ils devaient profiter du fait que les achats étaient réalisés dans le cadre d'un projet. Ils ont finalement renoncé à cette idée, parce que chaque laiterie participante a été invitée à utiliser son propre système de collecte ou d'approvisionnement en lait local. Pour une fois nous avons vu les UTL faire ce qu'on pourrait appeler « la course au lait local » auprès des producteurs et collecteurs.

Le système de rotation entre les laiteries pour la livraison a aussi été déterminant. Les écoles sont livrées semaine après semaine à tour de rôle par les laiteries contractées. Les laiteries ont partagé leurs expériences par rapport aux difficultés de livraison sur un groupe *WhatsApp*. La solidarité entre UTL s'est aussi développée pour la collecte. Des laiteries qui se retrouvaient en excès de lait local approvisionnaient les laiteries dans le besoin. La rotation a aussi servi à la publicité des UTL dans les écoles. Dans la vie courante, les enfants se rappellent les noms des yaourts qu'ils ont l'habitude de consommer à l'école et en réclament aux parents.

Un autre élément favorable à souligner porte sur le fait que dans le cadre du projet Go-In, certaines unités de transformation avaient bénéficié d'équipements : congélateurs, glacières, tricycles etc. Ces différents matériels ont été particulièrement importants pour l'approvisionnement des écoles.

Propos recueillis et édités en décembre 2021 par Yvon SAROUMI (Inter-réseaux)



Ecoliers de Bobo-Dioulasso © Gret

Pour creuser le sujet :

- Etude, Promouvoir le lait local dans les cantines scolaires de Bobo-Dioulasso, Gret, 2021
- Entretien avec le président de l'Interprofession lait, Au Burkina Faso, lait local contre poudre de lait importée, CFSI, 2020
- Film, Les cantines de la région de Dakar, Grdr, 2018

Cette initiative Go In a 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)* appel de 2022 (n°35).

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 (abritée à la Fondation de France), de l'Agence française de développement. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.



**FONDATION
JM.BRUNEAU**
SOUS L'ÉGIDE DE LA
FONDATION DE FRANCE



RÖPPA
Afrique Nourricière