

AU SÉNÉGAL

CIRCUITS COURTS POUR LES CANTINES EN MILIEU RURAL

Entretien avec Elhadji NDIAYE (AVSF)



Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF) est une association de solidarité internationale qui agit pour soutenir l'agriculture paysanne de par le monde. Au Sénégal, AVSF intervient dans différentes régions agro-sylvo-pastorales depuis 1991 sur la structuration des filières, l'appui aux organisations de producteurs, la gestion des ressources naturelles, la transition agroécologique.

El Hadji Ndiaye occupe le poste de coordonnateur des programmes d'AVSF pour la zone Casamance.

Dans la recherche de débouchés aux produits des organisations paysannes, AVSF s'investit depuis quelques années dans la mise en place de cantines scolaires en circuits courts.

Dans le cadre d'un projet porté par :



<https://www.avsf.org/>



<https://www.grdr.org/>

Dans quel cadre s'inscrivent les interventions d'AVSF en lien avec les cantines scolaires au Sénégal ?

Après avoir longtemps œuvré à la structuration des filières agricoles, nous avons entrepris de travailler sur les débouchés des organisations que nous accompagnions, en particulier pour la filière lait local. Nous travaillons dans des zones assez éloignées de grands pôles urbains où les options sont limitées. Nous avons donc commencé par une expérience d'approvisionnement en lait à la récréation, dans la région de Kolda, plus précisément dans le département de Vélingara. Cela a consisté à mettre en relation deux écoles avec une coopérative d'éleveurs. Nous avons ensuite élargi l'expérience à 3 autres départements : Kolda, Linguère et Ranérou. Depuis 2020, nous intervenons dans différentes

écoles de ces départements, dans le cadre du projet *Niamde*¹ que nous mettons en œuvre en consortium avec le Grdr, Caritas et Cicodev. Il s'agit d'un projet financé par l'AFD et qui vise de façon spécifique à améliorer la sécurité alimentaire et les conditions d'apprentissage de 7 030 enfants fragilisés par les effets de la crise Covid-19 au travers d'un soutien à des cantines scolaires qui s'approvisionnent en circuits courts.

Comment avez-vous ciblé les écoles qui bénéficient de l'intervention ?

Nous nous sommes appuyés sur l'Inspection de l'éducation et de la formation qui est le service déconcentré de l'État sénégalais au niveau départemental. Nous avons pour objectif de travailler avec les écoles particulièrement vulnérables, qui n'avaient pas connu de dispositif de cantines scolaires auparavant. Nous sommes donc partis sur des critères tels que le taux d'abandon et le taux d'absentéisme. Par la suite, afin de mieux cerner les attentes des écoles, nous leur avons demandé de faire des propositions de micro-projet d'alimentation scolaire notamment pour décrire ce qu'elles souhaitent mettre en place au niveau de leur cantine en termes de repas ou de produits laitiers, mais également comment elles comptaient y contribuer. C'est sur la base de ces éléments que nous avons procédé à la sélection des écoles. Pour faciliter les livraisons, nous avons également tenu compte de la position géographique des écoles en portant une attention particulière à celles qui étaient relativement proches des organisations de producteurs et des mini-laiteries avec lesquelles nous travaillions.



Approvisionnement de cantines du département de Vélingara en produits laitiers © AVSF

Comment s'est passée la mise en relation écoles-organisations de producteurs ?

Dans un premier temps, nous avons initié des discussions avec les différentes parties prenantes. Ensuite, nous avons mis en place des contrats tripartites de livraison qui liaient AVSF, les Comités de

¹ Niamde signifie « manger » en langue pulaar

gestion des écoles (CGE au niveau des écoles concernées) et les organisations de producteurs (OP) ou mini-laiteries selon le cas. Soulignons qu'en amont de la mise en place de ces contrats, nous avons initié des conventions de partenariats entre les Communes, les organisations de producteurs ou mini-laiteries, les écoles et AVSF. Leur but était de mobiliser les mairies.

Quels sont les produits livrés dans les écoles ?

Cela dépend des écoles et des localités. Nous avons réfléchi avec les responsables des écoles ainsi que les parents d'élèves pour offrir dans les cantines les denrées alimentaires locales. Ainsi, à Vélingara et à Kolda par exemple, où il y a une importante production laitière, c'est du lait qui est livré en plus des repas chauds qui sont préparés à partir des produits locaux notamment les céréales et les condiments produits sur place. Mais à Linguère et à Ranérou où la production laitière est beaucoup plus faible, il n'y a pas de produits laitiers, uniquement des repas chauds.

Comment vous assurez-vous que les produits livrés sont locaux et de bonne qualité ?

Précisons que ce sont les coopératives laitières qui assurent la livraison du lait, et des GIE de femmes celle des céréales locales et des produits maraichers. En ce qui concerne l'assurance que ce sont des produits locaux, les OP ont été sélectionnées sur la base de leurs capacités réelles de production à la suite d'appels d'offres. En premier, nous privilégions les produits locaux du terroir ; et à défaut, les produits locaux sénégalais. Nous avons des animateurs au niveau de chaque département qui sont chargés de suivre les livraisons dans les écoles et faire remonter les éventuelles difficultés en la matière. En dehors de cela, il n'y a pas encore de processus formalisés pour s'assurer que les produits qui sont livrés proviennent effectivement en entièrement de la production locale.

Sur les questions de qualité, il y a des critères qui ont été mis en place notamment pour le lait. Sur les autres produits, nous n'avons encore rien de très spécifique. Toutefois, nous avons mis en place des formations sur les enjeux de nutrition, d'hygiène lors de la préparation en cuisine etc. Ces formations sont destinées à la fois aux personnes en charge des cuisines au niveau des cantines mais également au personnel enseignant des écoles.

Quels sont les types d'appuis que vous apportez aux organisations de producteurs ?

De façon générale, AVSF appuie les OP dans le but de renforcer leurs capacités dans la fourniture en quantité des produits de qualité. Il s'agit d'appuis organisationnels sur la gestion coopérative, la gestion administrative et financière, les techniques durables de production, la gouvernance etc. Spécifiquement dans la filière lait par exemple, nous avons des appuis sur la production notamment à travers l'accompagnement pour la constitution de stocks fourragers, et la recherche de solutions aux préoccupations de santé animale. Il y a également des appuis que nous apportons aux organisations sur les procédés de transformation du lait, avec un accent particulier sur l'hygiène, la pasteurisation du lait, ainsi que sur l'organisation de la collecte avec des appuis aux collecteurs et des renforcements de capacités autour des questions d'hygiène de la traite. Par le biais de nos différents projets, nous faisons également des dotations en équipements tant au profit des éleveurs que des mini-laiteries.

Quelles sont les modalités de paiement mis en place dans le cadre l'approvisionnement des cantines ?

Pour certaines organisations qui ont très peu de trésorerie, nous avons mis en place un système d'avance. Il s'agit d'un préfinancement à 100 % que l'OP reçoit et utilise pour assurer effectivement la livraison. En dehors de ces organisations, les paiements se font à la livraison toutes les deux

semaines. De façon générale, ils sont conditionnés par la transmission à AVSF des bons de réceptions signés par les CGE qui sont chargés de vérifier les quantités et les qualités des produits.

Comment les mairies contribuent-elles à l'initiative ?

Dans les conventions signées avec les communes, il est, entre autres, question pour les mairies de faciliter les relations entre les acteurs et de participer aux différentes séances de concertations. Mais l'important pour nous était surtout d'avoir leur engagement et d'aller vers une contribution effective des communes aux besoins notamment de fonctionnement des cantines.

Fort de cela, nous avons initié des échanges réguliers avec les différents maires des localités concernées. Ce qui a permis d'avoir des résultats encourageants par endroits. Par exemple l'un des maires a financé la construction d'un puits dans l'une des écoles notamment en guise de réponse à la question de l'accès à l'eau qui se pose de façon générale dans les écoles que nous couvrons. 3 mairies sur les 5 communes dans lesquelles nous intervenons dans le département de Vélingara, qui ont inscrit dans leur budget annuel de la mairie, des lignes destinées au financement des cantines. Même si pour le moment, les ressources n'ont encore été effectivement mises en place, nous apprécions cela comme une réelle volonté des élus à accompagner les initiatives de cantines scolaires sur leur territoire. Nous espérons qu'il y aura des contributions plus importantes, ou en tout cas des contributions dans un plus grand nombre d'écoles cette année.



Repas dans une école du département de Vélingara © AVSF

Quelles sont les contributions des écoles et des parents d'élèves à l'initiative ?

Le fonctionnement des cantines repose en grande majorité sur les parents d'élèves ainsi que les enseignants et directeurs des écoles. Ces différents acteurs contribuent à l'initiative en allouant du temps aux différentes activités des cantines scolaires. Les parents d'élèves s'organisent à tour de rôle au sein du CGE pour assurer la réception des produits, la gestion des stocks mais aussi des tâches de préparation des repas en cuisine. En plus de cette mobilisation, les parents d'élèves contribuent également en nature à la mobilisation des vivres pour les repas des enfants : des produits tels que le mil, le niébé, les condiments, l'arachide ou encore le moringa sont apportés par les parents d'élèves.

Certains parents s'organisent autour d'un champ collectif, d'autres par cotisations en nature. Quant aux enseignants, ils sont également impliqués dans le suivi des activités. Par exemple, les directeurs contribuent au système de suivi-évaluation du projet en renseignant quotidiennement, via KoboCollect installé sur des tablettes mises à leur disposition, les informations sur le taux de présence des élèves et les quantités de produits livrés et consommés etc... Il faut noter que ce sont des tâches assez chronophages.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans le cadre de cette expérience ?

Assurer l'approvisionnement en produits locaux dans ce genre d'initiative n'est pas si évident que cela puisse paraître. En effet, il faut des produits locaux de qualité, des volumes conséquents et une régularité dans la livraison. Dans certaines régions, nous avons été confrontés au fait que les OP en place ne disposaient pas forcément des capacités suffisantes de production pour répondre à ces exigences. C'est le cas par exemple des légumes mais aussi du riz local dans les localités de Kolda et de Vélingara. Nous avons donc dû contractualiser, dans ces zones, avec des fournisseurs-commerçants pour assurer l'approvisionnement en produits venant d'autres régions du Sénégal. Parallèlement, nous avons initié des appuis à l'endroit des OP de ces localités en vue de renforcer leurs capacités de production et de mise en marché. Nous accompagnons par exemple des groupements de femmes sur le volet céréales transformées, l'aviculture mais aussi la production maraichère. L'objectif étant de renforcer leurs capacités à pouvoir approvisionner d'ici à l'année prochaine les écoles dans les localités ciblées.



Mères d'élèves préparant le repas pour une école du département de Vélingara © AVSF

L'autre point de fragilité du modèle se rapporte à la mobilisation bénévole des parents d'élèves et des responsables des écoles pour les activités au niveau des cantines. En effet, comme nous sommes dans des zones qui sont très vulnérables avec très peu de moyens financiers de la part des parents et des communes, le fonctionnement des cantines repose essentiellement sur les parents d'élèves, les enseignants et les directeurs qui sont sollicités de façon bénévole. Bien que nous constatons une très bonne motivation aussi bien de la part des parents que du corps enseignant du fait des effets

positifs directs des cantines sur l'attention des élèves en classe, sur leurs taux de présence et de réussite, ce mode de fonctionnement reste assez fragile. Sur le long terme, il peut y avoir des difficultés d'organisation interne liées à la baisse de motivation et de mobilisation de ces acteurs.

Quelles sont vos perspectives en lien avec l'initiative ?

Dans le cadre de ce projet, nous avons beaucoup travaillé sur la question de la pérennisation des cantines, notamment avec l'implication des parents d'élèves et des collectivités. Dans la suite, notre ambition est de répliquer l'expérience, mais avec des modèles qui soient plus adaptés aux réalités des localités et pérennes dans le temps. Par exemple, dans le cadre de cette expérience c'est nous qui payons les OP. Dans la prochaine phase, on voudrait aller vers un modèle avec un dispositif à définir regroupant les communes, l'inspection de l'éducation et de la formation, les CGE, et qui sera en charge du paiement direct des OP. Nos réflexions portent également sur la limitation des coûts de fonctionnement des cantines. C'est en arrivant à avoir des coûts restreints qu'on pourra rendre le modèle autonome et finançable par les communes et des parents d'élèves. Enfin, nous souhaitons que le modèle intègre aussi la poursuite des appuis-accompagnements à l'endroit des OP afin d'avoir au niveau local, des organisations en capacité de livrer les écoles.

Quid de la question de l'engagement de l'État ?

Dans le cadre de ce projet *Niamde*, nous sommes en lien étroit avec la Division des cantines scolaires (DCaS) du ministère de l'Éducation. Dans la suite, il y a deux aspects sur lesquels nous pensons qu'il faudra continuer à accompagner la DCaS. Il s'agit de l'assistance technique à la DCaS pour réfléchir à un système d'appui aux cantines scolaires par les services de l'État. L'autre aspect concerne la question du financement qui relève du volet plaidoyer qui doit donc être poursuivi, et qui mobilise d'autres acteurs tels que Cicodev et aussi le CNCR, pour que l'État augmente son financement à destination des cantines scolaires. Et pour avoir l'assurance que l'approvisionnement se fera en circuits courts auprès des OP, il est important d'avoir le CNCR dans le processus.

Ceci est encore à réfléchir et à définir avec la DCaS, mais aussi le Pam et la FAO qui travaillent également sur le sujet.

Quels sont les autres enseignements majeurs que vous tirez de cette expérience ?

L'expérience nous a confirmé le rôle capital des cantines scolaires approvisionnées en produits locaux à la fois sur le volet éducation, sur le volet économie locale, et même sur la mise en cohérence des interventions des acteurs. Que ce soit à Linguère, Ranérou, Vélingara ou Kolda, les cantines scolaires sont apparues comme d'importants marchés pour l'écoulement des produits par les OP. Par exemple nous faisons un suivi sur la rentabilité des OP et pour certaines d'entre elles, les marchés des cantines scolaires représentent plus de 50 % de leur chiffre d'affaires.

Par ailleurs, nous pensons qu'il y a un vrai enjeu à travailler sur l'amélioration de la production si l'on veut que les cantines soient réellement approvisionnées en circuits courts. Et quand on parle de circuits courts, il ne s'agit pas de produits du Sénégal mais des produits du département ou des zones où les interventions sont menées. Pour y parvenir, il y aura forcément une phase de transition qui servira à renforcer les capacités des OP et à les outiller, via des modèles de contrat par exemple, pour faciliter cet approvisionnement territorialisé des cantines en produits locaux.

L'autre chose est qu'il faut s'adapter aux caractéristiques des différents territoires lorsque l'on veut mettre en place les cantines scolaires : c'est le point épineux de la mise à l'échelle. On ne peut pas avoir un même modèle dans un petit village du département de Vélingara et à Rufisque [*banlieue de Dakar*], aussi bien en raison de l'organisation des communes, que de la capacité financière des parents d'élèves. Si on veut que les parents d'élèves contribuent en zone rurale, il faut qu'ils puissent

avoir la possibilité de contribuer en nature. Et si on veut baisser les coûts, il faut aussi pouvoir laisser la possibilité d'une participation bénévole des parents. Dans d'autres zones, les parents préféreront payer afin que d'autres personnes soient mobilisées pour assurer les différentes tâches. Il en est de même pour la question des produits. On ne peut pas avoir les mêmes menus partout parce qu'on n'a pas les mêmes produits partout. Donc il faut laisser une capacité de décision au niveau de chaque territoire pour s'adapter au contexte.

Un dernier élément est l'importance du travail de concertation entre les nombreux acteurs qui interviennent sur le sujet au Sénégal : le Pam, la FAO, le Grdr, le CNCR, Counterpart etc... Il est fondamental que l'on mette en commun nos expériences pour réfléchir ensemble aux modèles à promouvoir. Ce partage d'expériences entre acteurs est vraiment important surtout à l'échelle d'un pays et au niveau sous-régional.

Propos recueillis et édités en février 2022 par Yvon SAROUMI (Inter-réseaux)

Pour creuser le sujet :

- AVSF, *Circuits courts et cantines scolaires au Sénégal*, 2021
- Grdr, *Les cantines scolaires de la région de Dakar*, 2018
- CFSI, *L'alimentation scolaire en Afrique de l'Ouest*, 2021

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) et de l'Agence française de développement. Jafowa participe au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.



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



JAFOWA

RÖPPA
Afrique Nourricière