



**ATELIER « COMMENT ALLIER LES PREOCCUPATIONS
D'ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES SAINS ET DURABLES À LA
PROMOTION DU CONSOMMER LOCAL ET DE L'AGRICULTURE
FAMILIALE EN AFRIQUE DE L'OUEST ? »**

Centre de formation et de recherche en santé publique (CFRSP), Lomé, les 4 et 5 novembre 2025

CR HBF – 02/12/2025

Contexte :

En Afrique, le surpoids et l'obésité ainsi que les carences en micronutriments sont devenus un véritable problème de santé publique en plus de la sous-nutrition. On parle de double ou triple fardeau nutritionnel. Les trois phénomènes peuvent affecter la même famille, voire le même individu (cf. hypothèse de Barker¹).

Du 4 au 6 novembre 2025, le Comité Français pour la Solidarité Internationale, la Fondation de France, le Réseau des organisations paysannes et de producteurs agricoles d'Afrique de l'Ouest (Roppa) et l'OADEL ont réuni à Lomé leurs partenaires du programme de Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao, co-financé par l'Agence Française de Développement) pour une meilleure prise en compte des enjeux nutritionnels.

Deux jours d'échanges autour de deux questions :

Comment faire progresser ensemble les filières alimentaires locales et la lutte contre les maladies liées à la mauvaise alimentation qui progressent partout très rapidement ?

Quels sont les leviers à actionner pour agir sur les habitudes alimentaires des jeunes ?

**Triple fardeau nutritionnel en Afrique de l'Ouest – Professeure
Colette Azandjeme, IRSP², Université de Montréal**

Traditionnellement, on parlait de double fardeau nutritionnel pour désigner la coexistence de la malnutrition par sous-nutrition (retard de croissance, émaciation, carences en micronutriments) avec la malnutrition par excès (surpoids, obésité et maladies non transmissibles liées à l'alimentation). Mais les recherches récentes ont montré que les carences en micronutriments restent très répandues même chez les personnes en surpoids ou obèses.

🔗 Ainsi, le triple fardeau reflète la présence simultanée de :

1. Sous-nutrition (déficit énergétique et protéique),

¹ Hypothèse des origines fœtales ou hypothèse de Barker : ce qui se passe pendant le développement prénatal, comme la mauvaise nutrition de la mère, a un impact direct sur la santé à long terme et le développement de maladies métaboliques comme le diabète si l'adulte est soumis à un environnement obésogène.

² Institut régional de santé publique (IRSP) basée au Bénin

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

2. Carences en micronutriments (fer, iode, vitamine A, folates, etc.),
3. Surnutrition (surpoids, obésité, diabète, hypertension, etc.)

En Afrique, le surpoids et l'obésité sont un véritable problème de santé publique en milieu urbain. La transition d'une alimentation rurale traditionnelle à une alimentation urbaine obésogène et occidentalisée est en cours : plus de gras, de sucre, de viande, plus d'aliments raffinés industriels, plus de boissons gazeuses, plus de restauration rapide de rue, moins de fibres. Combiné à un changement de mode de vie (moins de dépense énergétique), cette double transition à l'œuvre sur le continent africain accroît rapidement la prévalence du surpoids (28 % contre 40 % au niveau mondial) de l'obésité (11 % contre 13 % au niveau mondial). En plus des risques de maladies associées, l'obésité entrave le développement intellectuel.

En Afrique de l'Ouest, il existe une corrélation entre les revenus et le risque d'obésité mais ce fait recouvre une réalité bien plus complexe : les personnes qui ont peu de ressources ont souvent aussi tendance à consommer des aliments trop énergétiques et les polluants chimiques dont les personnes vulnérables sont les premières victimes accroissent le risque d'obésité. La prévalence élevée de l'hypertension en Afrique de l'Ouest s'explique par une consommation exagérée de gras et de sucre et d'éléments trop denses en énergie qui affectent l'ensemble de la population. Le triple fardeau nutritionnel constitue un défi global pour les systèmes alimentaires, sanitaires et économiques africains. La réponse à ces enjeux requiert des politiques intégrées, une collaboration intersectorielle et une gouvernance fondée sur la science et l'équité sociale.

Les politiques publiques doivent être repensées pour :

- intégrer la nutrition de manière transversale : santé, agriculture, commerce, éducation, urbanisme.
- renforcer la gouvernance nutritionnelle à travers des cadres multisectoriels efficaces et financés.
- suivre régulièrement des indicateurs nutritionnels et produire des données pour orienter les décisions.
- promouvoir une éducation nutritionnelle et un accès équitable à des aliments sains.

Discussion :

Les fibres alimentaires sont essentielles à la digestion or, plus les aliments sont transformés, moins ils en contiennent. La consommation d'aliments pauvres en fibres entraîne une assimilation des nutriments en quantité excessive et une augmentation des tissus adipeux. L'alimentation africaine traditionnelle est équilibrée en fibres, mais du fait des évolutions susmentionnées, elle est aujourd'hui moins riche en fibres. La pâte contient des fibres si la farine utilisée pour sa préparation n'a pas été trop finement moulue. Le niébé est souvent consommé sans sa peau. Il faut privilégier les pâtes, les céréales et les farines complètes.

Le problème vient aussi des modes de cuisson. Par exemple, les nutriments sont éliminés si on fait blanchir les légumes.

Problème d'image en Afrique : Être mince est, dans l'opinion collective, lié à la pauvreté.

Projet Pari Alimentaire, Thierry Agbenowossi Tsogbale, Oadel

C'est pour répondre au défi du triple fardeau nutritionnel a conçu le projet Pari Alimentaire dans la commune Golfe 1 de Lomé. Cette commune est la plus densément peuplée du Togo. Les

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

revenus des habitants sont faibles. 28 % d’enfants sont malnutris, tandis que 16% sont en surpoids. Pari Alimentaire s’adresse à 300 ménages vulnérables. Oadel valorise les produits alimentaires locaux sains avec 300 ménages vulnérables. L’objectif est que 80 % d’entre eux adoptent au terme du projet 5 nouveaux aliments locaux sains, 5 nouvelles bonnes pratiques d’hygiène, 10 nouvelles méthodes de préparation notamment la cuisson vapeur déjà pratiquée pour les *ablos*. Le projet va progressivement amener les consommateurs à cuire à la vapeur une diversité d’aliments dont les légumes, le poisson, etc.). L’initiative de l’Oadel cible également l’adoption de 2 pratiques agroécologiques par les producteurs agricoles impliquées (voir les activités développées dans la présentation).

Habitudes alimentaires et facteurs associés à la qualité du régime alimentaire des jeunes de la commune Golfe 1 en 2025 –

Professeurs Emmanuel Kota-Mamah, Ousmaou Gobitaka, Koffi Messanh Koptchou, Caresp³

L’enquête STEPS⁴ de 2021 a montré que l’hypertension était en forte augmentation au Togo (plus de 30 % de la population). Les facteurs de risque des maladies non transmissibles liées à l’alimentation se retrouvent dans différents groupes sociaux dont les jeunes. Il convient de sensibiliser les jeunes dont les comportements alimentaires actuels auront des répercussions de long terme.

Le périmètre de l’étude a été calqué sur celui de l’intervention de l’Oadel (commune Golfe 1 de Lomé, zone la plus dense de Lomé avec des revenus moyens faibles). Une étude de la FAO de 2021 a montré qu’il y avait très peu de diversité dans le régime alimentaire des habitants. On manque d’informations précises sur les déterminants des habitudes alimentaires des jeunes. L’objectif principal de l’étude menée dans le cadre du programme Pafao en collaboration avec le CFSI, Oadel et Santé Diabète était de décrire les habitudes alimentaires des jeunes. Les objectifs secondaires :

- évaluer leurs connaissances nutritionnelles ;
- évaluer la diversité et la qualité de l’alimentation ;
- identifier les facteurs associés aux choix alimentaires.

Près de 600 jeunes ont été interrogés pour l’étude quantitative (questionnaire individuel et questionnaire ménage).

Un soixantaine d’autres jeunes ont participé à l’étude qualitative. L’échantillonnage s’est fait de façon aléatoire à partir des données de recensement.

Les résultats ont fait l’objet d’une triangulation entre l’analyse statistique avec de modèles de régression des données quantitatives, l’analyse des données qualitatives avec un codage thématique et une revue de littérature. En voici quelques-uns :

Enquête anthropométrique

Les taux de surpoids, obésité sont inquiétants pour cette tranche d’âge : près de **29 % des jeunes sont concernés par le surpoids, obésité comprise.**

Résultat score de qualité du régime alimentaire SQR

³ Centre africain de recherche en épidémiologie et santé publique (Caresp). L’équipe a travaillé sous la direction du Professeur Didier Ekouevi (Université de Lomé, Inserm).

⁴ L’enquête STEPS, ou approche STEPwise, est une méthode standardisée développée par l’Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour la surveillance des facteurs de risque des maladies non transmissibles

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables À la promotion du consommer local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

Ce score de qualité du régime alimentaire (SQR) est une adaptation au contexte togolais d'un outil standardisé qui permet de recueillir des données sur les aliments consommés au cours des dernières 24 heures, classés en aliments protecteurs et aliments à limiter, le *Diet Quality Questionnaire* (DQQ).

- ⇒ Seuls 1,2 % des jeunes ont un régime alimentaire véritablement équilibré
- ⇒ Plus de 37 % des jeunes ont une alimentation très peu équilibrée etes filles sont un peu plus touchées par la mauvaise alimentation (38,8 % contre 35,2 % pour les garçons).
- ⇒ Les corrélations statistiques ont été explorées avec une multitude de facteurs : **l'âge des jeunes** et le **niveau d'instruction du chef de ménage** influencent positivement le score de qualité du régime alimentaire.

Les aliments nocifs les plus consommés sont les sucreries, la viande rouge (transformée ou non) et les aliments frits. Les snacks salés et les boissons gazeuses sont moins consommés.

Score de consommation locale

Ce score a permis d'estimer la consommation de produits locaux avec des réserves sur la faculté d'appréciation des enquêtés (les personnes chargées des courses alimentaires au sein des ménages). Aucun ménage n'a déclaré un régime alimentaire qui serait centré sur les produits locaux (à plus de 60 %). La plupart ont une consommation mi-locale, mi-importée (entre 30 et 60%). Plus de la moitié des ménages enquêtés (54,2 %) consomme des bouillons cube industriels.

Questionnaire des fréquences

La fréquence de consommation des légumes est élevée mais souvent limitée à leur présence dans les sauces. Les fruits sont peu consommés. Le régime alimentaire des jeunes est jugé pauvre en nutriments essentiels.

Près de 60 % des jeunes ont une activité physique insuffisante (score de Marshall).

Les chercheurs du Caresp sont à ce stade plutôt positifs dans leurs conclusions en mettant en avant un attachement profond aux aliments traditionnels même s'il est contrebalancé par des contraintes économiques et l'influence médiatique. En outre, contrairement aux plus grandes métropoles où l'alimentation est plus obésogène, Lomé serait dans une phase intermédiaire de la transition nutritionnelle. Ils notent aussi une volonté émergente d'adopter de meilleures pratiques. Ils préconisent pour la commune de Golfe 1 de cibler l'action publique sur le soutien :

- à la mise en œuvre de programmes d'éducation nutritionnelle participative et d'EPS ;
- au développement de circuits courts et de marchés solidaires, afin de faciliter l'accès à des produits locaux sains et abordables;
- à la création de campagne de promotion de comportements alimentaires sains sur les réseaux sociaux.

Discussion :

Les indicateurs sexo-spécifiques sont appréciés par les participants. Les jeunes filles ont moins d'argent de poche pour manger que les jeunes hommes selon l'enquête.

Les critères ethniques et religieux n'ont pas été pris en compte car cela aurait pu soulever des réticences du comité d'éthique et retarder le déroulé de l'enquête.

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

Comment rendre les aliments locaux attractifs, présentables et trendy pour les jeunes ? Alors même que l'agroindustrie a d'énormes moyens pour faire la publicité de produits malsains ? Il faut investir dans l'éducation (programme d'éducation nutritionnelle). C'est le travail de l'Oadel notamment d'essayer de promouvoir, présenter de manière attractive et « vendre » les aliments locaux auprès des populations. Les politiques ont une influence limitée sur les habitudes alimentaires aujourd'hui. À partir de quel moment le décideur peut comprendre que la politique nutritionnelle est une politique de développement général ? Comment généraliser les initiatives telles que celle de l'Oadel ? Les participants ne pensent pas que l'initiative de l'Oadel et l'étude du Caresp soient une goutte d'eau, c'est important pour l'influence. La recherche produit les données, les organisations paysannes et la société civile en général peuvent s'en emparer pour influencer les politiques publiques.

Étant donné l'industrialisation rapide du Togo (zones éco spéciales, agropoles), peut-on être optimiste comme l'est le Caresp dans sa conclusion ? Effectivement, il subsiste un petit équilibre au Togo avec des produits locaux et souvent sains (dépend des modes de préparation) mais si on ne fait rien, la dégradation est probable. Le Caresp tempère sa conclusion en soulignant que la pauvreté limite la consommation d'aliments néfastes pour le moment. Les priorités devraient être la subvention des fruits et légumes et l'éducation nutritionnelle. L'Oadel met en avant que la réalité de terrain dans la zone Golfe 1 : la façon la moins onéreuse de manger est d'acheter un cube, un concentré de tomate, un petit poisson pour préparer une pâte avec un plat certes en partie local mais peu nutritif et trop salé. L'anémie est très élevée dans la zone.

Il y a un problème grave d'accès aux fruits et légumes car Lomé ne produit pas et cela revient cher + les intrants chimiques peuvent être redoutables. Il est possible que Pari Alimentaire ait déjà influencé positivement la consommation de fruits et légumes dans la zone car les consommations sont plus élevées qu'attendu (comparaison avec l'enquête STEPS).

Les *fast-foods* de rue offrent des repas accessibles et tentants (friture), bien que souvent peu nutritifs. Les autres facteurs bloquant l'amélioration des pratiques alimentaires qui ressortent sont : l'environnement familial et les connaissances. Même au sein de la communauté des professionnels de santé, les connaissances nutritionnelles sont limitées. Même dans les formations de médecin, il n'y a rien sur la nutrition. Il faudrait des formations en nutrition. Un master a été créé au Bénin.

Mark Ethic a beaucoup travaillé dans les écoles, les enfants deviennent les prescripteurs, ils souhaitent en savoir plus sur cette possibilité que l'enfant puisse influencer ses parents.

Les solutions digitales sont attrayantes mais attention à ce qu'elles soient régulées (exemple de la Chine avec les qualités nutritionnelles affichées sur les repas commandés en ligne : ce n'est que du déclaratif, une étude a montré la fraude).

Le souci est que le *packaging* avec étiquetage : il est pour le moment réservé aux supermarchés donc comment connaître la qualité nutritionnelle ? Les fruits et légumes ont de hautes teneurs en pesticides selon une étude récente de la FAO.⁵

La question de la relève à la fin de l'équipe du projet Pari Alimentaire (6 personnes) est posée. L'approche doit permettre la durabilité de l'initiative (orientée création d'opportunités de marché avec les comités de développement des quartiers, formation d'agents de santé communautaire et de jeunes). Malheureusement peu de moyens sont mis sur la communication alors que c'est fondamental pour avoir de l'impact.

⁵ Près d'un tiers des fruits et légumes vendus au Togo présentent des résidus de pesticides dépassant les normes internationales : <https://www.togofirst.com/fr/agro/0210-17203-togo-l-usage-non-encadre-de-pesticides-met-en-danger-la-competitivite-agricole>

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

Habitudes alimentaires et sensibilisation à l’alimentation saine auprès des jeunes au Sénégal – Henry Diouf, animateur cantines scolaires, Grdr Sénégal

À Dakar, 1 enfant sur 2 arrive à l’école sans avoir mangé or, l’offre alimentaire dans les écoles sans cantines reste dominée par des produits importés ultras transformés de qualité douteuse (sucreries, snacks, sandwiches gras).

Depuis 2016, le Grdr et Cicodev accompagnent le Conseil Départemental de Rufisque dans la construction de sa Politique Alimentaire Territorialisée (PAT). Ce travail a déjà abouti à l’appui aux exploitations familiales et aux unités de transformation et à l’expérimentation de cantines scolaires approvisionnées par une cuisine centrale. Dans une perspective de pérennisation du service de cantines, le Grdr a conduit une première étude sur l’offre alimentaire aux abords des établissements scolaires (2024). Un accompagnement a également été offert aux restauratrices de rues travaillant à proximité des établissements scolaires approvisionnés par la cuisine centrale. Une deuxième étude réalisée auprès des jeunes lycéens (de Rufisque, Sénégal et Montpellier, France) est en cours. Elle est mise en œuvre dans le cadre du projet Wecco, un projet plus large de coopération entre le département de Rufisque et la ville de Montpellier qui porte sur les « futurs » de l’alimentation des jeunes. ([plus de détails dans la présentation](#)).

Enquête sur l’environnement alimentaire dans le département de Bakel – Eugenia Gallese, Grdr

Faisant référence à l’approche de l’environnement alimentaire de Barker (2018), l’étude du Grdr réalisée dans le département de Bakel a focalisé son attention sur la disponibilité des aliments et sur leur origine, ainsi que sur les caractéristiques des acteurs de la vente au détail.

Les femmes et les jeunes sont très impliqués dans les micro-activités de distribution (plus de la moitié d’entre eux ont moins de 50 clients par jour et seulement 4 % ont un employé). Leur fonds de roulement étant très limité, l’offre se caractérise par la prédominance de produits ultra-transformés à bas prix et la rareté des produits frais.

Les produits transformés présents sur le marché de Bakel sont quasiment tous industriels, comme le montre la liste des aliments les plus fréquemment proposés à la vente: lait concentré ou en poudre, bouillon cube, sucre, concentré de tomates, vinaigre, jus industriel, café soluble, biscuits industriels, pain, ail, bonbons, chips, thé, sel, pâtes alimentaires, soda, moutarde.

Seuls 15 % des produits consommés ne proviennent pas d’Afrique. Ce sont exclusivement des produits transformés et des céréales avec le cas frappant du riz brisé dont 91 % a une origine extra-africaine (nette prédominance du sud-est asiatique). Les produits industriels peuvent être d’origine Sénégal. Pour ceux qui sont produits sur le continent, très peu viennent de la sous-région mais plutôt de l’Afrique méditerranéenne (Tunisie, Maroc, Algérie).

La plus grande partie des produits frais (légumes, fruits, viande et poisson) n’est au mieux proposée que dans 1 lieu de vente sur 10. La faible disponibilité de fruits et légumes frais suggère des circuits alternatifs et/ou que l’autoconsommation est essentielle.

Environnements alimentaires au Bénin et au Sénégal – Professeure Colette Azandjeme, IRSP, Université de Montréal

La présentation a souligné la forte progression des maladies non transmissibles liées à l’alimentation – les chiffres de prévalence de l’hypertension dépassent la moyenne mondiale en Afrique avec 46 % contre 30 % dans le monde – et l’influence de l’environnement sur les comportements alimentaires.

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

L’environnement alimentaire est façonné par plusieurs facteurs tels que la société, les gouvernements ou les industries agroalimentaires.

La professeure a également présenté l’expérience *Food epi* menée par le Réseau de recherche sur les politiques et systèmes alimentaires en Afrique de l’Ouest (Repsao) dans 5 pays d’Afrique de l’Ouest. L’objectif était d’évaluer les politiques publiques et les actions gouvernementales visant la création d’environnements alimentaires sains⁶. Plusieurs ministères – environnement, santé, commerce – ont été impliqués et plusieurs recommandations déclinées par pays ont été formulées : renforcer les programmes d’alimentation scolaire en impliquant des producteurs locaux, évaluer l’exposition des enfants à la publicité pour des aliments malsains et élaborer des réglementations, surveiller les environnements alimentaires.

Le projet REPER ciblant pour le Bénin et le Sénégal et dont l’objectif est de renforcer les politiques d’alimentation scolaire à travers la production de données probantes et l’analyse des dispositifs existants a aussi été présenté. Les premières conclusions montrent la nécessité d’une approche systémique mobilisant simultanément la recherche, politiques publiques, acteurs communautaires et le secteur privé.

Discussion :

Les publicités pour les aliments malsains passent aux heures de grande écoute au Sénégal, quand toute la famille regarde la télévision. Est-ce qu’il suffit de sensibiliser les écoliers ? Toute la famille doit avoir les informations pour que cela fonctionne.

Grâce au plaidoyer de la Pnoppa au Bénin, les cantines s’approvisionnent à 75 % en produits locaux. Le panier alimentaire diffère d’une zone à l’autre. Le Pam a transféré ses compétences à l’Agence nationale de l’alimentation et de la nutrition (Anan). Toutefois, il n’y a pas d’accord préalable sur les normes qualité. Aucun accompagnement des producteurs sur la qualité du riz, et le prix n’est pas assez rémunérateur. Le Bénin pourrait se donner les moyens, il dispose d’un laboratoire de sécurité sanitaire des aliments.

Les OP n’étaient pas associées à REPER.

Imaginaire alimentaire : il faut des choses diversifiées, du traditionnel revisité pour donner envie aux jeunes avec de nouvelles recettes.

Présentation du Ghana Food Movement – Efa Ashun⁷, Paul Anartey⁸, Francis Kpelley⁹, GFM et Samuel Sarr, Kailend Farm

Le Ghana Food Movement est un mouvement lancé par un groupe de jeunes s’intéressant à l’alimentation et qui cherchait à se doter d’un espace d’échanges. Ils se sont enregistrés en tant qu’ONG et en 2022, ils ont obtenu une subvention qu’ils ont complétée par un financement participatif pour financer la construction d’un bâtiment. En 2024, GFM fonde à Accra [The Kitchen](#), un espace de formation destiné aux chefs cuisiniers professionnels. L’ambition est d’y compléter leur formation académique, centrée sur la gastronomie étrangère, en les formant à la préparation de plats locaux.

Au Ghana, le programme de cantines scolaires sert des repas à 3,4 à 3,6 millions d’enfants. Avec son initiative *The Ghana plate : locally sourced nutrition for all*, financé par le programme Pafao, GFM va

⁶ [Voir dans la présentation la liste des politiques publiques](#) influant sur les environnements alimentaires.

⁷ Community manager.

⁸ Chargé de projet.

⁹ Chef cuisinier.

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

tester avec des cantinières de nouvelles propositions de plats. Ils innovent en se basant sur leurs aliments habituels, exemple de la bouillie avec de baobab et de moringa.

Sammy (Samuel James Sarr) fait des formations en agri bio à Kailend Farm et collabore avec GFM.

Atelier de réflexion sur les régimes alimentaires sains et durables – Fanny Olive et Faustin Lalyre, Gret

Fanny et Faustin travaillent sur le programme Asanao qui contribue à la transition vers des systèmes alimentaires durables et favorable à la nutrition. Selon l'OMS et la FAO, il existe **16 principes pour des régimes alimentaires sains et durables (RASD)** ([voir diapo](#)).

Définition de la FAO et de l'OMS (2020) :

Les régimes alimentaires sains et durables (RASD) sont des habitudes alimentaires qui promeuvent **toutes les dimensions de la santé et du bien-être des individus**.

Ils présentent une faible pression et un **faible impact environnemental**, sont **accessibles, abordables, sûrs** et **équitable**s, et sont **culturellement acceptables**.

Commission EAT d'octobre 2025¹⁰ : La transition vers des régimes alimentaires sains et durables pourrait **éviter 15 millions de décès prématurés par an** au niveau mondial.

En Afrique de l'Ouest :

- 70 % de la population n'a pas accès à une alimentation saine.
- La production alimentaire représente 66 % de l'emploi total (plus de deux tiers sont des femmes).
- Forte progression de l'usage des pesticides, dont au moins un tiers serait illégal.

Atelier photo langage :

5 questions à se poser :

1. Qu'est-ce que cette photo vous inspire ?
2. Quel(s) lien(s) avec les RASD et ses principes ?
3. Quelle est la situation dans le contexte Ouest-Africain / pays ?
4. Quel est le défi majeur ?
5. Quels sont les leviers ou solutions possibles ?

Restitution en plénière

Groupe Maman qui nourrit son enfant : avec une bouillie à base de farine dans un gobelet en plastique : perturbateurs endocriniens et bouillie de médiocre qualité nutritive.

Solutions : des produits locaux comme le soja, le moringa, le néré, la poudre de baobab peuvent être introduits. Des gobelets en poterie peuvent être utilisés. Veiller à allaitement exclusif.

Groupe Restauratrice de rue : sandwich avec haricots, saucisses, fritures, conditions d'hygiène non respectées. Très fréquent dans le contexte ouest-africain.

¹⁰ [Commission on healthy, sustainable, and just food systems \(EAT, 2025\)](#)

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

Solutions :

- caisses vitrées pour l'hygiène,
- utilisation de sachets bio dégradables (subventions des emballages bio dégradables)

Groupe Vente de produits locaux en boutiques de rue : Un certain nombre de principes comme les 2, 3 et 14 sont respectés mais pas de limitation du plastique – principe 12, et reste le défi de passage à l'échelle et de la traçabilité des produits (travailler sur les solutions connectées ?)

Groupe Maraîchères : Autoconsommation et vente surplus. Défi : comment rendre l'agriculture plus attractive ? :

- Incitations comme dotations semences
- Faire des formations et valoriser les innovations. Exemple du jeune Sénégalais Souleymane Agne qui fait des fraises etc. qui fait le tour du monde / masters class

Groupe Gaspillage alimentaire

Tri sur les restes de marché au Ghana.

- Animation pour cuisiner les restes, faire des conserves, etc.
- Nécessité de voir les déchets comme une ressource.

Groupe fast food : étagère de commerce de rue avec produits hyper transformés et importés.

- Eau pas accessible
- Prépondérance plastique à usage unique
- Problème d'accessibilité économique

Solutions : soutiens PME en lien avec besoins spécifiques de la population – exemple de chips de bananes, éducation à consommation saine, implication des assos de consommateurs pour des descentes sur le terrain.

Conclusion : tous les principes sont interconnectés – on ne peut pas traiter un axe de manière séparée.

Lien et causalité entre l'exposition aux pesticides et le risque de développement du diabète – Professeure Colette Azandjeme, IRSP

Alerte rouge : les pesticides se retrouvent dans les aliments, comme d'autres types de polluants, plomb, mercure, arsenic etc. Nous sommes au sommet de la chaîne alimentaire. Nous sommes pollués de génération en génération. Les effets se font sentir sur plusieurs générations avec l'altération des fœtus (théorie de Barker) et des modifications épigénétiques. On retrouve les polluants dans le lait maternel.

Outre les symptômes de toxicité aiguë, plusieurs maladies chroniques sont en partie imputables aux polluants environnementaux. Les polluants s'accumulent et les maladies se développent (effet dose réponse). Les pesticides sont aujourd'hui reconnus comme des perturbateurs endocriniens capables d'altérer la régulation hormonale du métabolisme du glucose et des lipides.

Une étude menée dans le Nord Bénin (Borgou, zone de production intensive de coton) par la Professeure Azandjeme confirme l'association de l'exposition à certains pesticides

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

organochlorés avec l’obésité et le diabète. Les fortes concentrations sériques de pesticides organochlorés constituent une réelle préoccupation de santé publique au regard des effets chroniques qu’ils induisent.

Quasiment toutes les études concluent à une corrélation entre diabète et les pesticides, et ce pour de nombreux pesticides différents. Le lien de causalité entre exposition chronique aux pesticides et diabète de type 2 est avéré mais le diabète n’est qu’un exemple parmi d’autres.

Les pesticides ne peuvent pas être évacués de l’organisme. Ils sont stockés dans les tissus adipeux, et s’ils sont saturés, le corps crée davantage de tissus adipeux d’où le lien avec l’obésité.

La prévention passe par :

- **la réduction de l’usage des pesticides,**
- **la promotion de l’agroécologie,**
- **et l’intégration des enjeux environnementaux dans les politiques nationales de santé.**

Discussion :

Le lien est fait avec la prévalence du diabète dans le Nord du Sénégal (la région Saint-Louis est la plus touchée). Le glyphosate est toujours autorisé en Afrique de l’Ouest. Les organochlorés sont interdits mais ils circulent. Les maïs sont contaminés.

Les communications scientifiques doivent sortir des placards : que fait-on des données ? Les chercheurs font des *policy briefs*. La société civile doit s’en saisir. Les sujets sont sensibles.

Transformer les habitudes alimentaires des jeunes en Afrique de l’Ouest : quelles stratégies et quelles rôles pour les PME locales ? –

Aimée Ogouma, Mark Ethic

Mark Ethic est une entreprise sociale avec une équipe jeune et dynamique souhaitant réduire le taux de mortalité des PME locales et contribuer à une alimentation saine et durable des villes.

C’est la première marque distributeur locale et engagée dédiée à la valorisation des produits alimentaires béninois et ouest-africains. Elle a 150 fournisseurs dont 80 % de femmes, plus de 30 points de vente, un chiffre d’affaires de 75 millions de FCFA en 2024 et un objectif de le doubler pour 2025 grâce notamment au coup de pouce Pafao.

Plus de 60 % de la population ouest-africaine a moins de 25 ans. La jeunesse a un pouvoir d’achat limité mais une forte capacité d’influence et d’adoption. Comme dans les présentations du Caresp pour Lomé et du Grdr pour Rufisque, Mark Ethic perçoit les jeunes comme en équilibre entre deux forces : un attachement croissant aux produits locaux et une attraction forte pour l’alimentation obésogène dite occidentale : sodas, *snacks*, *fast food*, etc. Les jeunes sont aussi de plus en plus touchés par les AVC et le diabète, et ils sont invités à mieux se nourrir. Les PME doivent se saisir de ce contexte pour prendre des parts de marché. Les jeunes ne mangent pas seulement pour se nourrir mais s’identifier, appartenir, s’exprimer. Ils veulent du local pratique, stylé, « instagrammable ». L’alimentation locale commence à être tendance ces dernières années dans les mariages et grands événements avec par exemple l’utilisation de plats en terre cuite ou la présence de fonio, popularisé par des influenceurs, dans les menus.

Les tendances alimentaires naissent en ville mais les savoir-faire ruraux et produits authentiques nourrissent l’innovation urbaine. Il y a un effet miroir.

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

Les principaux défis des PME sont :

- les compétences marketing insuffisantes ;
- la mutualisation insuffisante pour réduire les coûts ;
- la concurrence du secteur informel et de l’importation.

Voir la slide [Ce que nous devons faire](#) pour les solutions proposées.

Politiques de taxation des produits alimentaires malsains – Fanny, Olive, Gret

Ce sont des mesures qui complètent d’autres prises en faveur d’environnements alimentaires plus sains : réglementation de la publicité, éducation nutritionnelle, soutien à la production locale d’aliments sains.

37 % des décès en Afrique sont causés par les maladies non transmissibles en partie liées à l’alimentation. 80 % pourraient être prévenus en évitant alcool, tabac, sédentarité et en s’alimentant sainement. De plus en plus de Ouest-africains consomment régulièrement des aliments ultra-transformés, jusqu’à 91 % de la population pour les sodas au Sénégal.

En 2022, l’OMS a demandé aux États de mettre en place une taxe sur les boissons sucrées (minimum 20 %). C’est une démarche complexe à mettre en œuvre pour qu’elle soit efficace, il faut faire une analyse de la taxe, décider de son objectif (santé, revenu fiscal additionnel ou mixte), concevoir l’outil en lui-même, le mettre en œuvre et faire un suivi-évaluation (par ex impact sur l’obésité, le diabète de type 2, les décès liés aux MNT).

Que taxer ? Toutes les boissons sucrées ? Celles avec du sucre ajouté ? Celles dépassant une teneur limite en sucre ? Cette dernière option a des avantages comme la possibilité de l’amélioration des produits mais elle demande de fortes capacités administratives et fiscales.

Précautions transversales :

1. Équité sociale : éviter une charge excessive sur les ménages modestes
2. Acceptabilité économique : accompagner les industriels dans la transition pour une bonne adaptation
3. Risque de substitution : surveiller les reports vers le secteur informel

En 2025, la prévalence mondiale de l’obésité chez les enfants et les adolescents de 5 à 19 ans dépasse celle de l’insuffisance pondérale dans le monde. Les pays à revenus faible et intermédiaire enregistrent la plus forte progression du surpoids chez les enfants d’âge scolaire et les adolescents. Les régimes alimentaires des enfants et des adolescents sont riches en boissons et en aliments mauvais pour la santé, comme les aliments ultra transformés. L’Unicef appelle une action immédiate et transformatrice pour protéger le droit des enfants à l’alimentation et à la nutrition.

Exemples

En 2021, le **Sénégal** a instauré une taxe spécifique sur les bouillons alimentaires dans le cadre de sa loi de finances. Limites : manque de sensibilisation et risque de substitution avec d’autres produits tout aussi salés.

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

En 2018, **l'Afrique du Sud** a mis en place une taxe spécifique sur les boissons sucrées avec des teneurs >4g/100ml (*Health Promotion Levy*). Avec une taxe à 10 %, l'apport calorique provenant des boissons sucrées a déjà été divisé par deux. Ce qui a rendu possible ce succès :

1. Taxe ciblée sur la teneur en sucre (approche progressive)
2. Campagnes de sensibilisation pour les boissons « sans sucres ajoutés »
3. Utilisation des recettes fiscales pour renforcer le système de santé
4. Dialogue constructif Gouvernement – Industries – Syndicats
5. Communication accompagnée de preuves scientifiques
6. Évaluation des impacts pour adapter la politique et renforcer sa légitimité

En 2014, **le Mexique** a mis en place une taxe sur les aliments non essentiels riches en calories.

En 2023, **le Ghana** a mis en place une taxe *ad valorem* de 20 % sur les boissons sucrées (*Excise Duty Amendment Act 2023*) avec comme objectif de lutter contre l'obésité et le diabète et de financer le système de santé. Enquête : la moitié des personnes interrogées ont réduit leur consommation de boissons sucrées. Le succès est lié aux efforts de communication et de sensibilisation déployés.

Atelier en trois groupes – actions PME vs agroindustrie / sensibilisation des populations / actions des pouvoirs publics pour la transformation des PME

Leviers d'action pour une transformation saine et durable des environnements alimentaires qui entourent les jeunes dans les milieux urbains d'Afrique de l'Ouest et une prise en compte des enjeux de production et consommation locales.



1. Solutions déjà mises en Afrique de l'Ouest/pays
2. Facteurs limitants/obstacles aux solutions mises en œuvre
3. Nouvelles pistes de solution ou pistes de solution complémentaires

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

Groupe 1 : Actions des PME vs agroindustrie

Solutions déjà mise en œuvre

Création de lieux spécialisés (Ghana Mall, Togo Mall)

Des actions de la CCI Bénin, de l'ADPME, de l'Abssa

Identifie des champions pour participer aux foires, aux concours ;

Le club Tiossane au Sénégal et Mark Ethic au Bénin mutualisent la distribution de produits locaux.

Facteurs limitants / obstacles aux solutions mises en œuvre

Pas de solution ou d'initiative franche de l'État au Sénégal, des OSC essaient de combler le vide, par rapport aux emballages notamment. Quand il n'y pas d'usine de production de bouteilles, les PME s'organisent pour récupérer / recycler

Inégalités : les normes sont faites pour les industries pas pour les PME.

Les produits locaux sont plus chers du fait aussi des infrastructures défectueuses (routes, conditions de stockage).

La Cedeao n'est pas souple avec les PME.

Nouvelles pistes de solutions

Mixer marketing/publicité avec éducation

Faire évoluer les systèmes de distribution

Co-crée des marques

Associer des décideurs et personnes d'influence

Groupe 2 : Sensibilisation et discours auprès des populations

Solutions déjà mises en œuvre

Une multitude d'événements et activités : Mois du consommateur local (exposition vente, foire itinérante), foires, jeux éducatifs (questions/réponses, jeu de carte sur les valeurs, jeu de la pâte à tartiner, jeu de cartes photolangages pour mettre en exergue les inégalités liées au genre), concours culinaires et éducatif, visites porte à porte, débats dans les médias, publications sur les réseaux sociaux, émissions radios et télévisions, création et animation avec les groupes AVEC, ateliers cuisines, projections de films, petits déjeuners solidaires, formation pour des professionnels qui sont en relation avec les jeunes : sur l'alimentation durable, le commerce équitable, projet dans les écoles : formation des cuisiniers et encadrants des enfants de maternel et autres relais (nourrir les enfants et parler aux parents), accompagnement direct des jeunes périscolaires et centre de loisirs, co-construction avec des chercheurs nutritionniste d'outils d'animation et un espace de vulgarisation des données des chercheurs : accessible au grand public y compris pour les personnes âgées.

Les types de discours

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

- Bienfaits des produits locaux sains (travail préalable avec les chefs de quartier) en particulier le pain local
- Bonnes pratiques nutritionnelles et alimentaires
- Mode de cuisine, composition des aliments en fonction des besoins des cibles
- Dangers des pesticides et mode de production
- Hygiène, eau et assainissement
- SAT (système alimentaire territorialisé) avec élus locaux
- Revisiter mets locaux en disparition que les jeunes générations ignorent
- Agroécologie, potagers en milieux urbains,

Facteurs limitants / obstacles aux solutions mises en œuvre

- Préjugés et pesanteurs socio-culturelles,
- Faible soutien et volonté des pouvoirs publics
- Manque de ressources financières et de modèles économiques
- Barrière linguistique
- Absence de légitimité d'organisations de plaidoyer et de sensibilisations
- Mauvais ciblage des populations sensibilisées
- Publicité agressive des produits importés
- Attractivité des produits malsains
- Faible accessibilité des produits locaux
- Inadéquation des canaux de sensibilisation
- L'indisponibilité des populations sensibilisées
- Faible pouvoir d'achat de la population

Nouvelles pistes de solutions ou piste de solutions complémentaires

- Privilégier davantage les sensibilisations entre pairs
- Utiliser les réseaux sociaux en tendance
- Déconstruire l'image de la modernité occidentale
- Organiser des voyages culinaires en Europe ou ailleurs
- Introduire l'éducation nutritionnelle dans les programmes scolaires
- Développer jardins scolaires comme outil d'éducation
- Élaborer des programmes de formation culinaire basés sur les produits locaux
- Recycler et former les chefs cuisiniers sur la préparation des mets locaux
- Utiliser les mécénats de compétences comme outils de formation
- Prévoir des budgets conséquents pour la communication dans les projets programmes
- Lever une taxe sur les publicités sur les aliments malsains pour sensibiliser sur les aliments sains
- Collaborer entre organisations pour sensibiliser ensemble
- Produire des données probantes pour mieux sensibiliser le public
- Subvention à la recherche pour la production et la diffusion de données de qualité

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommateur local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

- Collaborer avec la recherche pour produire des outils éducatifs
- Utiliser les panneaux géants pour sensibiliser le grand public

Groupe 3 : Actions des pouvoirs publics pour la transformation des céréales locales / des produits locaux

Solutions déjà mise en œuvre

- Décrets, textes pour encourager la transformation des produits locaux
- Baisse de TVA dans certains pays pour les produits à base de produits locaux
- L'obligation d'incorporation de 10 à 15 % de farine locale pour la fabrication du pain au Sénégal, Togo, Burkina...
- Travail de recherche sur la transformation
- Soutien financier aux PME, formation, dotations en matériels et équipements
- Mise en place d'une réserve de stockage de produits locaux régionale par la Cedeao,
- Guichet pour apporter un appui aux unités de transformation de céréales locales.
- Le TEC (tarif extérieur commun) qui encourage la production locale et protège les marchés.

Facteurs limitants / obstacles aux solutions mises en œuvre

- Les changements des régimes politiques impactent sur la mise en œuvre effective des actions. (Ghana, Sénégal, Burkina, Bénin...)
- Problème d'application des lois, manque d'information sur les politiques existantes.
- Manque d'harmonisation des politiques au niveau régional
- Faible action inter sectorielle (manque d'implication des ministères pour la mise en œuvre des politiques.
- Soutien insuffisant aux producteurs de céréales.
- Manque d'outils de dispositif de financement adaptés aux besoins des unités de transformations.
- L'influence des lobbys industriels

Nouvelles pistes de solutions ou pistes de solutions complémentaires

- Décentraliser les structures de contrôles qualités,
- Changement de culture dans les services de suivi de qualité pour qu'ils soient plus dans l'accompagnement que dans le contrôle de répression.
- Renforcer l'offre de formation des acteurs de la transformation.
- Investir dans les infrastructures de transformation et mettre à la disposition des techniciens des autorisations de transformations et de mise en marché des produits. Mutualiser les unités de transformation,
- Mettre en place un programme national d'équipement
- Mettre en place des mécanismes de gestion des risques (agricole, financier...).
- Sensibiliser, communiquer et harmoniser sur les politiques existantes
- Renforcer les capacités d'influences des OP et OSC.

PARTICIPANTS

NOM	Prénom	Organisation	Pays	Mail
ABLOUTAN	Olga	Inter-réseaux développement rural	Bénin	olga.abloutan@inter-reseaux.org
ADJILE	Alida	ARAA / Cedeao	Togo	madjile@araa.org
AKATA	Afi	Cadie Land	Togo	cadielandinfo@gmail.com
AGOUSSOU	Jean-Marie	ACED	Bénin	j.agossou@acedafrica.org
AHO	Komivi	Organisation mondiale de la santé (OMS)	Togo	ahok@who.int
AKOUMAYI	Assolène	CTOP	Togo	juliakoumayi1@yahoo.fr
AMETEPE	Yawo Dovi Louis	MARS (Emmaüs)	Togo	dovilouis@gmail.com
AMETOENYENOU	Tata	Oadel	Togo	tata.ametoenyenou@oadel-togo.org
ANARTEY	Paul	Ghana Food Movement	Ghana	paul@ghanafoodmovement.com
ARMEE	Mercy	Farmers organization network og Ghana	Ghana	darkuanaa37@gmail.com
ATCHIRIMI	Bernard Tossou	Caresp	Togo	batchrimi@yahoo.fr
AZANDJEME	Colette	Institut régional de santé publique	Bénin	colzyaz@yahoo.fr
BARAGBOR	Akossiwa Jacqueline	Choco Togo	Togo	baragborjacqueline@gmail.com
BASQUIN FANE	Hélène	CFSI	France	basquin@cfsi.asso.fr
COCHON	Emmanuel	CFSI	France	cochon@cfsi.asso.fr
DAHOUE	Joukov	Pnoppa	Bénin	dahouejoukov@gmail.com

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |

NOM	Prénom	Organisation	Pays	Mail
DEKPON	Christian	Union des producteurs de l'Atlantique (UDP-AL)	Bénin	cdekpon@gmail.com
DIOUF	Henry	Grdr	Sénégal	henry.diou@grdr.org
DZIDJINYO	Kwame Emile	Clean Consulting	Togo	juniorserge@yahoo.fr
ESHUN	Maame Efua	Ghana Food Movement	Ghana	maameefuaeshun92@gmail.com
GALLESE	Eugenia	Grdr	Italie	Eugenia.gallese@grdr.org
GOBITAKA	Ousmaou	Caresp	Togo	asmagobi21@gmail.com
GOMEZ	Sylvain	Élevages sans frontières (ESF)	France	sylvain/gomez@esf.org
GONESE	Chikomborero	CFSI	France	aea@cfsi.asso.fr
HOUNTONDI	Yanic	Union des producteurs de l'Atlantique (UDP-AL)	Bénin	yanichountondji@yahoo.fr
KIEMA	Jacob	Confédération paysanne du Faso (CPF)	Burkina Faso	jacob.kiema2@gmail.com
KPELLEY	Francis	Ghana Food Movement	Ghana	franciskpelley9@gmail.com
KPOTCHOU	Koffi	Caresp	Togo	kpotchou@gmail.com
KOTA-MAMAH	Emmanuel	Caresp	Togo	Ekotam87@gmail.com
LALYRE	Faustin	Gret	Sénégal	Lalyre.senegal@gret.org
LAMBONI	Sanoka	ARAA / Cedeao	Togo	slamboni@araa.org
LAWANI	Nasser	ETD	Togo	n.lawani@etd-ong.org
MIAHE	Benjamin	Oadel	Togo	ben@oadel-togo.org

Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

NOM	Prénom	Organisation	Pays	Mail
MIDAHUEN	Carole	Coopérative pour le maintien de l’agriculture paysanne (COMAP)	Bénin	midcaro07@yahoo.fr
MENSAH	Steffy	Caresp	Togo	mensakessiwa@gmail.com
OGOUMA	Aimée	Mark Ethic	Bénin	aougouma@mark-ethic.com
OLIVE	Fanny	Gret	France	olive@gret.org
PLUNIAN	Tom	SOL	France	sol_partenariat@sol-asso.fr
PORCHERON	Céline	Anis Étoilé	France	celine.porcheron.ab@gmail.com
SAKOHO	Adamou	Mark Ethic	Bénin	sakohoadamou2@gmail.com
SARR	Samuel	Kailend Farm	Togo	sammy@kailend.org
THOMAS	Victoire	CFSI	France	victoirethomas@live.fr
TODZORO	Maurisé	Amap Togo	Togo	amap.togo@gmail.com
TOGAN	Roméo	Caresp	Togo	mromeo.togan@gmail.com
TOMBE	Junior	Sidi	Togo	j.tombe@sidi.fr
TOTO	Bernadin	Pnoppa	Bénin	htotober@yahoo.fr
TREVE	Kokou	ETD	Togo	k.treve@etd-ong.org
TSOGBALE	Thierry	Oadel	Togo	thierytsogbale@gmail.com

Photo des tous les participants puis photos de quelques interventions / réactions (pages suivantes)

Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |



Atelier « Comment allier les préoccupations d'environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest ? » |



Photos des ateliers et de la dégustation animée par Ghana Food Movement



Atelier « Comment allier les préoccupations d’environnements alimentaires sains et durables
À la promotion du consommer local et de l’agriculture familiale en Afrique de l’Ouest ? » |

Séance ALIMENTERRE organisée par l’Oadel et ses partenaires en fin d’atelier



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.



L’étude sur les habitudes alimentaires des jeunes de la commune de Golde 1 à Lomé a été réalisée par le Centre africain de recherche en épidémiologie et santé publique (Caresp) avec le soutien de l’ONG Santé Diabète. L’atelier de restitution a été co-organisé avec Inter-réseaux développement rural et l’Oadel

