



# Rechercher des réponses viables aux défis de la nutrition des populations vulnérables

## édito

- page 1 **Connaître l'alimentation pour lutter contre la malnutrition**
- page 2 **Agir pour une population pauvre et plus urbaine**
- page 3 **Prendre en compte les inégalités d'accès aux services de bases**
- page 4 **Connaître la situation nutritionnelle des enfants et des femmes**
- page 6 **Comprendre l'évolution des habitudes alimentaires**
- page 8 **Valoriser les ressources agricoles et naturelles nationales**
- page 9 **Encourager les secteurs dynamiques de l'agroalimentaire**
- page 10 **Améliorer durablement l'alimentation des enfants scolarisés au Sénégal**
- page 12 **Mobiliser tous nos partenaires**

Contribuer à la santé par la nutrition est la mission que se fixe le groupe Danone. Au Sénégal, le groupe souhaite soutenir, via le fonds danone.communities, la mise en vente d'un aliment alliant apport nutritionnel, production locale et prix accessible au plus grand nombre. Pour cela, il y a nécessité de connaître et comprendre les habitudes alimentaires nationales et leurs évolutions dans le contexte socio-économique actuel.

En 2008, danone.communities<sup>1</sup> a confié au Gret (Professionnels du développement solidaire), à Enda Graf (Environnement et développement du tiers monde – Groupe de recherche-action formation), à l'Ifan (Institut fondamental d'Afrique noire) et à des services d'État, la réalisation d'une étude dans quatre régions du pays. La volonté de réunir des spécialistes locaux et internationaux pour rechercher le juste point d'entrée à un projet de nutrition pour tous répond à la vocation du fonds danone.communities.

En ouvrant au public les résultats de cette étude, ces partenaires cherchent à encourager les initiatives visant à réduire la pauvreté et la malnutrition au Sénégal, et peut-être ailleurs en Afrique subsaharienne. ■

*1. Le fonds danone.communities a été créé en 2007 pour accompagner un premier projet d'entreprise sociale au Bangladesh avec la Grameen Bank. Il a pour mission d'investir dans des projets à double impact économique et social, pour tenter de répondre durablement aux besoins en alimentation et en nutrition des plus vulnérables. Soutenu par le groupe Danone et adossé à une Sicav (société d'investissement à capital variable), le fonds finance et promeut des entreprises sociales locales. Il participe à leur développement en y apportant des compétences disponibles au sein du groupe Danone et de ses partenaires.*

## Réalisation de l'étude

**Coordination générale de l'étude :** Cécile Broutin (Gret)

### Intervenants :

- > *Filières agroalimentaires* : Cécile Broutin, Marie Carré et Guillaume Bastard (Gret); Babacar Touré, Pape Seck, Abdoulaye Tandia et Fatou Ndoye (Enda Graf); Véronique Duteurtre (consultante); Stefania Avanzini et Dimitri van der Heyden (danone.communities)
- > *Nutrition* : Olivier Bruyeron (Gret), Houleye Tobe (Danse)
- > *Sociologie* : Ousmane Guèye et Nene Dieynaba Ndiaye (Enda Graf), Pr Abdou Salam Fall et Mody Sow (Ifan/Cad)
- > *Contributeurs lors de l'atelier final* : Philippe Joly, Béatrice Valentin, Guy Gavelle, Bernard Pommaret et Géraud Mousnier (Danone); Bagoré Bathily (Laiterie du Berger); D' Khady Touré et Isabelle Djossa (CLM); Jacques Berger (IRD)

### Supervision :

Ivan le Mintier (Icthys), Isabelle Sultan et Emmanuel Marchant (danone.communities), Bernard Giraud (Danone)

## Publication

**Rédaction :** Amel Benkahla, Guillaume Bastard, Cécile Broutin et Olivier Bruyeron (Gret)

**Comité de lecture :** Isabelle Sultan (danone.communities), Ivan le Mintier (Icthys), Emmanuel Marchant (danone.communities), Bernard Giraud (Danone), Marie-Christine Ingligiardi (association Les Écrits Restent), Ousmane Guèye (Enda Graf)

**Maquette :** Hélène Gay (Gret)

Remerciements à toutes les familles qui nous ont ouvert leur porte.

Pour plus de détails, les rapports de la synthèse bibliographique et des enquêtes de terrain sont disponibles en téléchargement :

<http://www.gret.org/ressource/index.asp>

<http://www.danonecommunities.com/fr/etudeexploratoirenutritionsenegal>

## Référence bibliographique pour citation

Benkahla A., Bastard G., Bruyeron O., Sultan I., Le Mintier I., 2009, *Rechercher des réponses viables aux défis de la nutrition des populations vulnérables, Synthèse de l'étude exploratoire*, Danone communities, Gret, Ifan, Enda Graf

## Connaître l'alimentation pour lutter contre la malnutrition

L'étude a débuté en février 2008 et s'est achevée en novembre de la même année avec la tenue à Dakar d'un atelier de restitution et d'échange. Une équipe pluridisciplinaire s'est mobilisée pour sa réalisation. Les principales conclusions de l'enquête confirment que la majorité des enfants au Sénégal souffre de carences nutritionnelles importantes. En analysant leurs besoins et les données statistiques disponibles, l'étude exploratoire a permis de formuler des propositions concrètes pour lutter contre la malnutrition des enfants scolarisés.

Ces propositions s'inscrivent dans un objectif de santé publique. Elles concernent la conception d'un aliment adapté, bon marché, et qui apporte tous les nutriments nécessaires aux enfants tout en garantissant l'accès du plus grand nombre, y compris des plus défavorisés, à une alimentation équilibrée.

### Une étude en deux temps

Dans un premier temps, une synthèse bibliographique sur les filières agroalimentaires, les habitudes alimentaires et la situation nutritionnelle des enfants (février à juin 2008) a mis en lumière les enjeux de la lutte contre la malnutrition au Sénégal. Puis, des enquêtes de terrain dans les régions de Kolda, Dakar, St-Louis et Louga (juillet à septembre 2008) ont permis de mieux comprendre les habitudes alimentaires et l'évolution récente des modes d'approvisionnement et de distribution des aliments.

Les enquêtes ont été réalisées aussi bien en ville qu'à la campagne. Elles ont été menées de façon participative en utilisant des groupes de discussion et des entretiens



© Anne Moreau

Repas de midi à l'école du Point E à Dakar, Sénégal

individuels. Les groupes de discussion ont concerné les femmes en âge de procréer, de 15 à 49 ans, et des enfants de 5 à 12 ans.

### Une équipe pluridisciplinaire au service du même objectif

Cette étude a mobilisé une équipe issue d'un grand nombre de partenaires et coordonnée par le Gret. Des agro-économistes spécialistes des filières agroalimentaires, notamment sur la transformation, la commercialisation et la distribution alimentaire au Sénégal, des nutritionnistes et des sociologues se sont impliqués dans la réalisation des enquêtes et l'analyse des données collectées sur le terrain et dans la documentation. L'apport de chacun a permis un regard large sur les potentiels et les contraintes de l'alimentation au Sénégal en 2008. ||

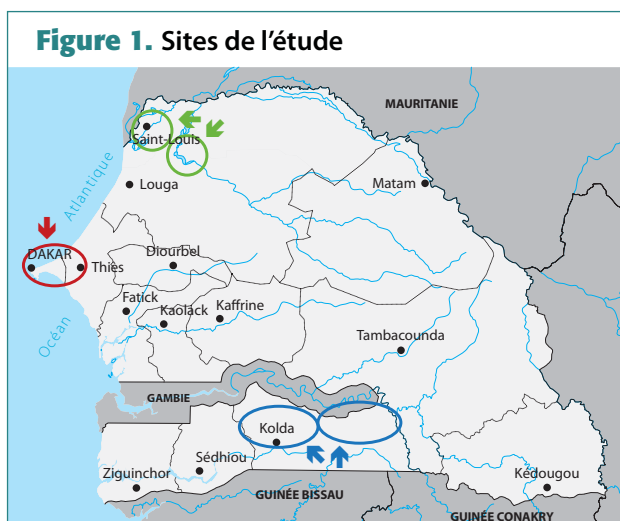


Figure 1. Sites de l'étude

## Entretiens réalisés

### Zone urbaine

12 quartiers dans 4 villes (Dakar, Saint-Louis, Kolda et Vélingara) soit 24 groupes de discussion et 27 entretiens individuels.

### Zone rurale

8 villages dans 2 zones rurales (Ferlo et Casamance) soit 16 groupes et 14 entretiens individuels.

## Agir pour une population pauvre et plus urbaine

### 45 % de la population vit dans les villes

Le Sénégal connaît une forte croissance démographique avec une population jeune et urbanisée. La population est estimée à 12,5 millions d'habitants, dont 52 % de femmes (DPS, 2002). 56 % ont moins de 20 ans, 44 % moins de 15 ans (ESAM 2, 2002). Le taux d'accroissement annuel est de 2,3 % ce qui amènera à une population d'environ 18 millions d'habitants en 2025 (DPS, 2002).

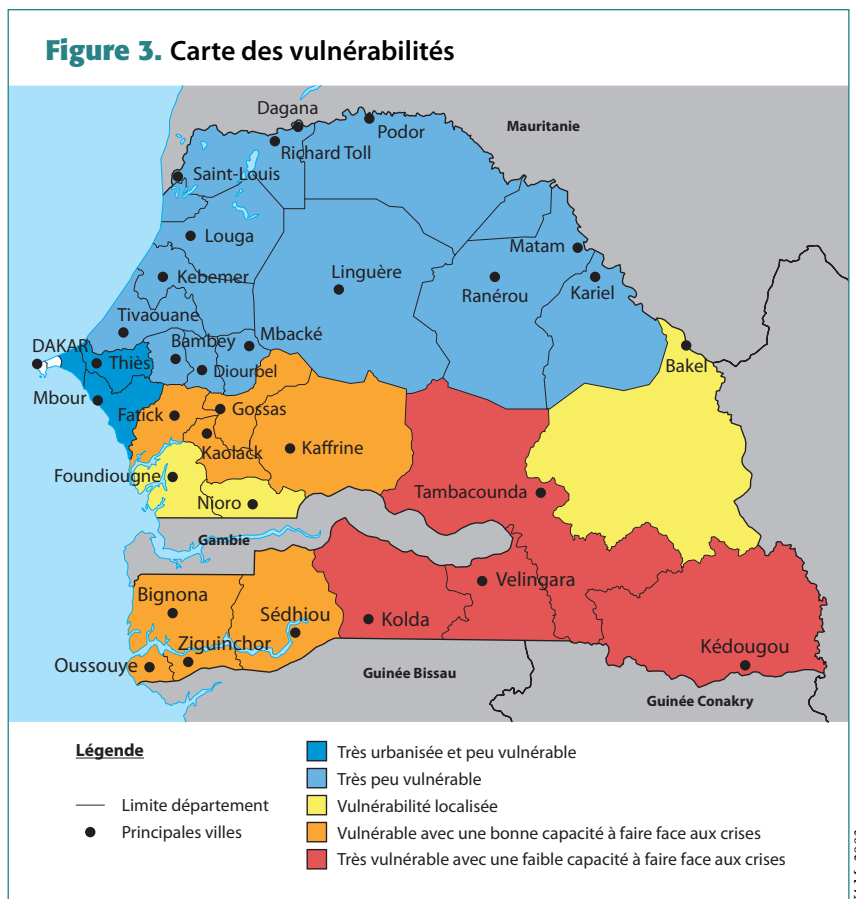
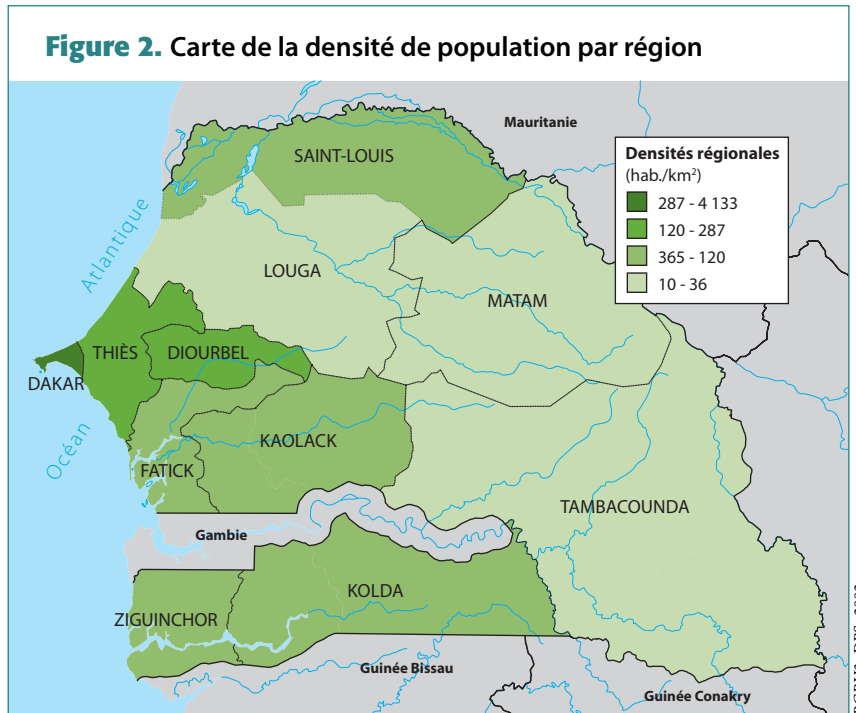
L'agglomération de Dakar concentre près de 25 % de la population totale du pays, avec un taux de croissance annuel supérieur à 2 % depuis 1988. La répartition de la population est très hétérogène : la densité dans la région de Dakar est de 4 500 hab./km<sup>2</sup>, contre 11 hab./km<sup>2</sup> pour la région de Tambacounda (DPS, 2002).

### 64 % de la population sénégalaise vit avec moins de 2 \$ par jour

Les populations les plus vulnérables<sup>2</sup> se trouvent dans le Sud-Est du pays et en milieu rural où 62 % des ménages vivent en dessous du seuil de pauvreté<sup>3</sup> (enquêtes EPS 2005-2006). **II**

1. On dit d'une population qu'elle est vulnérable lorsqu'elle ne peut pas subvenir à ses besoins sans encourir un risque de perte de ses ressources qui aggraverait sa situation.

2. Le seuil de pauvreté se définit comme l'accès à une alimentation procurant 2 400 kcal par jour et par personne.



## Prendre en compte les inégalités d'accès aux services de base

### L'école progresse moins vite dans les campagnes que dans les villes

Entre 2001 et 2005, le taux brut de scolarisation est passé de 69,4 à 82,5 %. Ce taux cache cependant de fortes disparités puisqu'il se situe en réalité à 95 % en milieu urbain, contre 70 % dans les campagnes.

On retrouve ces mêmes écarts pour la scolarisation des enfants de 7 à 12 ans (moyenne nationale de 58 % mais 75 % en ville et 40 % en rural) et celle des enfants de 13 à 19 ans (moyenne nationale de 18 % mais 30 % en milieu urbain et 10 % en milieu rural). Le taux d'analphabétisme dans la population adulte reste très important : 65 % de la population est concernée dont 74 % des femmes (DRSP II, 2006).

### L'électricité : un rêve inaccessible pour la majorité des villages

En 2005, près de la moitié des ménages dispose de l'électricité, ce qui montre une très forte progression. En effet, huit ans plus tôt, seul un tiers d'entre eux en disposait. Les disparités sont cependant considérables entre les zones urbaines et rurales. Entre 1997 et 2005, le taux d'électrification rurale est passé de 6 à 16 % seulement, alors qu'il se situe à près de 80 % en 2002 (RGPH 3) en ville.



Puits villageois, Casamance, Sénégal



Vendeuses dans la cour de l'école du Point E à Dakar, Sénégal

### L'accès à l'eau potable est en progrès mais reste insuffisant

En 2002, 60 % de la population a accès à une source d'eau de qualité (forage, robinet), mais 40 % des ménages s'approvisionnent auprès de sources à la qualité douteuse (puits, cours d'eau, vente ambulante). Cet approvisionnement concerne 17 % des ménages urbains et 59 % des ménages ruraux (RGPH 3, 2002).

Les maladies diarrhéiques représentent 23 % des maladies constatées. Leur prise en charge est assurée à 56 % par les services de santé (PNDS, 2008).

### Des difficultés d'accès aux soins élémentaires pour les mères et les bébés

L'offre en infrastructures de santé reste en deçà des recommandations de l'OMS. Si les postes de santé existants approchent des normes internationales en termes d'équipement, les centres de santé et hôpitaux demeurent insuffisants en nombre.

La mortalité des enfants de 0 à 6 ans atteint 160 ‰ en milieu rural. Elle est causée dans un cas sur deux par la malnutrition. Seulement 60 % des femmes enceintes accouchent dans des centres de santé et 10 % d'entre elles doivent attendre entre 1 et 6 semaines pour recevoir les premiers soins post-natals (PNDS, 2008). ■

## Connaître la situation nutritionnelle des enfants et des femmes

### Le bilan alimentaire global cache de fortes disparités

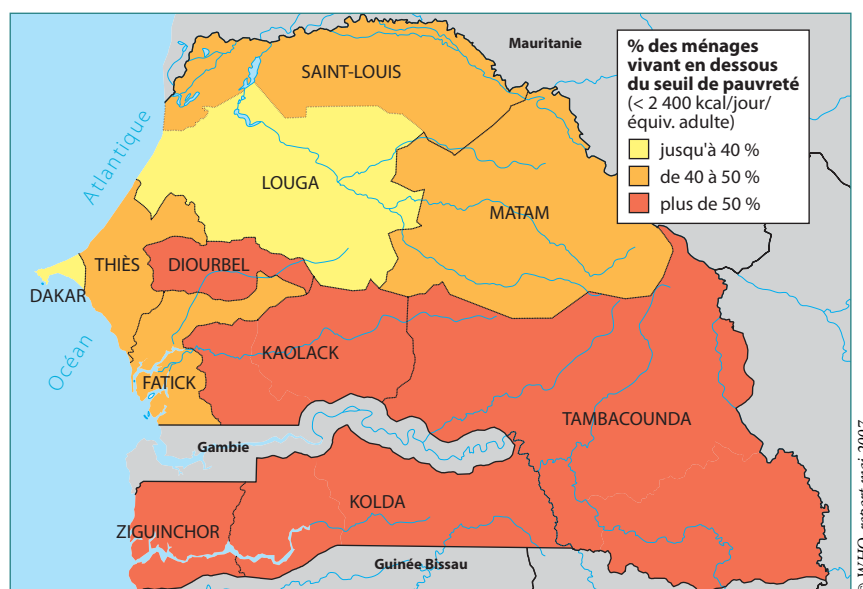
Le bilan alimentaire au niveau national sénégalais peut sembler satisfaisant : si la consommation moyenne en lipides demeure insuffisante (67 g/j/pers.), la consommation moyenne en protéines (62 g/j/pers.) et la disponibilité énergétique moyenne (2 366 kcal/j/pers.) demeurent acceptables (DAPS, 2005). Ces chiffres moyens cachent cependant d'importantes disparités selon les régions et les classes d'âge.

### Des carences en micronutriments pour les enfants

Les données disponibles au niveau national montrent chez les enfants de 2 à 5 ans, une faible prévalence de la malnutrition chronique (20 %) et de la malnutrition aiguë et moyenne (8 %) (EDS IV, 2005).

Le plus préoccupant est le nombre d'enfants présentant des carences en fer, en vitamine A et surtout en iode. Six mois avant les enquêtes réalisées en 2005, 75 % des enfants de moins de 5 ans avaient reçu des suppléments en vitamine A (EDS IV,

Figure 4. Carte de répartition des ménages sous le seuil de pauvreté



2005), ce qui laisse supposer des carences plus fortes que les 61 % annoncés par l'enquête (voir tableau 1).

### Des carences en fer et en iode chez les femmes

Chez les femmes de 15 à 50 ans, la situation nutritionnelle est également problématique. On constate notamment une présence simultanée de maigreur et de surpoids. 18 % des femmes de 15 à 50 ans sont maigres, alors que 22 % d'entre elles sont en surpoids. Cet état dé-

pend de l'âge (34 % des femmes de 15 à 20 ans sont concernées par la maigreur) et du degré de richesse (30 % des femmes du quintile le plus riche sont en surpoids).

Les femmes sont aussi confrontées à l'anémie avec un taux de 59 % pour les femmes de 15 à 50 ans. L'anémie concerne toutes les classes d'âge et toutes les classes socio-économiques. La faible consommation d'iode peut également avoir des impacts importants au niveau des carences et du taux de 23 % de goitre parmi la population (MI, 2004).

Tableau 1. Déficiences chez les enfants (EDS IV, 2005)

Principaux déficits constatés chez les enfants de 2 à 5 ans	% touché dans la population totale	% touché dans le quintile le plus pauvre	% touché dans le quintile le plus riche
Malnutrition chronique	20 %	26 %	6 %
Malnutrition aiguë et moyenne	8 %	9 %	7 %
Carence en fer	79 %	87 %	77 %
Carence en vitamine A	61 %	–	–
Carence en iode	65 %	78 %	46 %

## Une situation nutritionnelle contrastée entre les zones étudiées

L'étude détaillée de la situation nutritionnelle des enfants de moins de cinq ans a porté sur trois grandes zones : les régions de Kolda et de Sédhiou, la région urbaine de Dakar et les régions de Saint-Louis et Louga. Les principales caractéristiques de ces zones sont détaillées dans le tableau 2 ci-dessous.



Entretien avec un groupe féminin

© Ousmane Gueye

**Tableau 2. Caractéristiques principales des zones d'enquêtes**

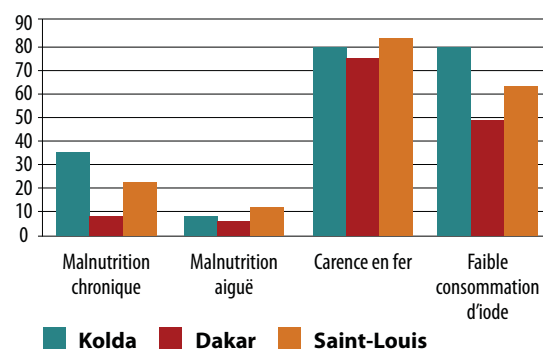
Zone d'étude	Région de Kolda et Sédhiou	Région de Dakar	Région de Saint-Louis et Louga
Population	900 000 habitants	5 000 000 habitants	1 400 000 habitants
Part des moins de 2 ans	60 %	65 %	55 %
Villages et quartiers étudiés	<i>Kolda</i> : Doumassou et Sikilo. <i>Vélingara</i> : Escale et Samba. <i>Villages</i> : Sourouyel, Kopara, Santakoye et Bonconto.	<i>Dakar</i> : Médina et Grand Yoff. <i>Quartiers urbains</i> : Pikine Est et usine Ben Tally. <i>Villages</i> : Cambérène et Yeumbeul Sud.	<i>Saint-Louis</i> : quartiers de Pikine, Darou, Ndiolofène et Guet Ndar. <i>Louga</i> : villages de Ngapp, Pass Wéréane, Dek Watt et Roto Ery.
Caractéristiques de la zone	Potentiel agricole intéressant mais contraintes structurelles fortes et enclavement.	Quartiers populaires à faibles revenus.	Problèmes sanitaires (paludisme) et précarité dans les quartiers urbains. Déficit pluviométrique et insuffisance agricole.
Activités économiques	Productions pluviales. Élevage extensif. Exploitation forestière.	Taux de chômage de 50 %. Secteur informel dominant.	Agriculture (irriguée). Pêche et transformation. Élevage (surtout dans le Ferlo). Tourisme et transport.
Population sous le seuil de pauvreté	53 %	–	41 %

L'étude de la situation nutritionnelle des enfants reprend les grandes tendances observées au niveau national. On relève cependant des disparités entre régions, avec notamment une situation plus critique dans les régions de Kolda et Sédhiou.

Dans le cadre de la conception d'un produit nutritionnel, ces données montrent qu'il y a un fort intérêt à s'intéresser aux micronutriments pour limiter les carences.

La situation nutritionnelle semble en effet s'être dégradée depuis quelques années sous l'influence de la flambée des prix alimentaires en 2008 et la succession de mauvaises saisons des pluies. En 2007, seul 39 % des besoins alimentaires nationaux ont été couverts par la production locale. Ceci rend le pays très dépendant des importations et de l'évolution des cours mondiaux. ||

**Figure 5. Situation nutritionnelle des enfants de moins de 5 ans en % de la population concernée (EDS, 2005)**



## Comprendre l'évolution des habitudes alimentaires

### Une restauration de rue plus fréquente en ville

L'étude des rythmes de vie montre que la journée est organisée autour des activités professionnelles et des repas. En ville, la distance entre le lieu de travail et le domicile oblige les adultes à prendre une partie de leurs repas à l'extérieur : petit-déjeuner et déjeuner pour les hommes, et déjeuner pour les femmes. Celui-ci est souvent décalé en milieu d'après-midi, le dîner est quant à lui de plus en plus aléatoire et souvent acheté à l'extérieur. Les enfants jeunes et ceux dont l'école est proche de leur domicile prennent leurs repas à la maison. La majorité des élèves partent le matin sans manger et disposent d'un petit pécule (de 50 à 150 FCFA) pour acheter leur petit déjeuner à la récréation de 10 h. Le déjeuner est souvent consommé au retour de classe vers 16 h 30. S'il y a des restes du déjeuner, ils servent de collation pour les enfants vers 19 h pour remplacer ou attendre le dîner (voir figure 6 ci-dessous).

En milieu rural, tous les repas sont préparés et pris à la maison, sauf pendant la saison des pluies (ou hivernage) de juillet à septembre, où ils sont consommés parfois directement aux champs et apportés par les femmes ou les enfants [enquêtes en milieu rural, 2008] (voir figure 7 ci-dessous).

#### Journée d'un père de famille, Amadou

éleveur de moutons, quartier Médina, Dakar

Je me réveille à 7 h, donne à manger aux moutons, bois un sachet de lait à 25 FCFA, puis vais au boulot (je travaille dans un pressing aux Almadies). Je ne reviens à la maison qu'à 20 h ; mais très souvent, je m'achète un petit quelque chose à midi. Sur le chemin du retour à la maison, j'achète deux sandwichs poulet ou viande hachée en cours de route ou chez le gars du coin. Parfois, pour le dîner, madame va chercher du couscous. Nous y ajoutons du lait.

#### Journée de Fatou 28 ans, quartier Darou, Saint-Louis

Je me réveille à 7 h 30 du matin quand les enfants ne vont pas à l'école et à 6 h 30 pendant l'année scolaire. Je balaie la cour de ma maison, lave mon bébé, fait la lessive. Si les enfants doivent aller à l'école, je m'assure qu'ils se lavent avant de partir. Ensuite je vais au marché pour acheter des condiments. C'est à mon retour du marché que je prépare le petit déjeuner qui est composé de café Touba ou de kinkéliba. Les enfants reviennent à la maison à la récréation pour prendre le petit déjeuner. Je leur sers du pain avec de la mayonnaise et du kinkéliba. Parfois j'y ajoute du lait (le sachet coûte 25 FCFA). Je prends mon petit déjeuner aux environs de 11 h ; ensuite, je m'occupe du déjeuner qui peut être du *ceebu jën* (riz au poisson), du *cu* (sauce viande ou poisson), du *mafe* (riz avec de la sauce d'arachide) du *ceebu kecax* (du riz au poisson fumé ou salé). Les enfants reviennent de l'école à 13 h. Je sers le déjeuner tout juste après la prière de *tisbar* (14 h). Après avoir mangé, je fais une petite sieste jusqu'à 16 h, heure à laquelle je me prépare pour cuire les beignets et le « acarà » qui sont bien appréciés par les gens du quartier. Je reste devant ma maison où je vends de 17 à 19 h, parfois 20 h avant de rentrer chez moi. La nuit, je ne prépare pas de dîner. Les enfants mangent à 19 h les restes du déjeuner.

Figure 6. Organisation de la journée en ville

	5 h				21 h					
<b>Femmes sans emploi</b>	Tâches ménagères	Préparation petit déjeuner	Marché, préparation, tâches artisanales		Préparation déjeuner et repas	Maison	Vente de rue	Dîner aléatoire		
<b>Femmes actives</b>	Tâches ménagères	Préparation petit déjeuner	Activités professionnelles		Déjeuner proche travail	Activités professionnelles		Dîner aléatoire		
<b>Hommes actifs</b>	Départ vers travail	Petit déjeuner en route	Activités professionnelles		Déjeuner proche travail	Activités professionnelles		Dîner aléatoire		
<b>Enfants de 2 à 6 ans</b>			Bain, petit déjeuner	Activités à la maison	Déjeuner à la maison	Maison	Goûter	Jeux	Dîner aléatoire	
<b>Enfants de 6 à 12 ans</b>			Départ à l'école	Petit déjeuner à la récréation	École	Déjeuner à la maison	École	Goûter	Jeux, petits travaux	Dîner aléatoire

Figure 7. Organisation de la journée en milieu rural

	6 h				21 h			
<b>Femmes</b>	Corvée d'eau	Préparation petit déjeuner	Soins enfants	Activités agro-pastorales spécifiques	Préparation déjeuner	Activités agro-pastorales spécifiques	Préparation dîner	
<b>Hommes</b>			Déjeuner	Activités agro-pastorales	Déjeuner à la maison ou aux champs	Activités agro-pastorales ou palabres et thé	Dîner en famille	
<b>Enfants de 2 à 12 ans</b>			Bain, petit déjeuner	Départ à l'école	Déjeuner à la maison	École	Goûter, travaux domestiques, aux champs	



## Une évolution des repas contrastée entre villes et campagnes

La constitution des repas diffère pour les ménages ruraux et pour les ménages urbains (voir tableaux 3 et 4).

**Ménage rural :** Le déjeuner reste le repas le plus important. Les plats sont simples et composés d'ingrédients disponibles autour de l'habitation (le riz, disponible toute l'année, tend cependant à supplanter les céréales locales). La saisonnalité est très marquée, notamment pour les fruits et le lait. Il est rare d'avoir recours à la restauration de rue.

**Ménage urbain :** La dégradation du pouvoir d'achat a fait revenir dans les habitudes le niébé et le couscous de mil. Les plats traditionnels comme le *ceebu jën*<sup>4</sup> sont souvent remplacés par le *mbaxal*<sup>5</sup> ou le *gossi*<sup>6</sup> et le déjeuner est décalé en milieu d'après-midi. Le dîner est souvent acheté hors du domicile.

## Les enfants sont de plus en plus livrés à eux-mêmes pour leur alimentation

Quel que soit le contexte, dès le sevrage, l'alimentation des enfants ne se différencie pas de celle des adultes. Les mères déclarent connaître les aliments nutritifs dont a besoin l'enfant mais elles évoquent des difficultés financières les empêchant d'y répondre.

Rue de Saint-Louis, Sénégal



© Ousmane Guéye

**Tableau 3.** Principaux plats consommés pendant les repas par les ménages ruraux

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<b>Préparation à la maison</b>	Bouillie de mie avec lait caillé ( <i>fonde</i> )	Riz (brisures) « Tieb » cuit avec de l'huile	Couscous de mil avec du lait ou sauce feuille
	Riz avec lait ( <i>gossi</i> )	Couscous de mil (Peulh)	Riz <i>mbaxal</i> pâteux avec un peu de poisson
	Café, thé, infusion très sucrés et pain rassis	Bouillie de mil (les plus démunis)	Restes du repas de midi
<b>Tendances</b>	De la bouillie à du liquide seul très sucré, parfois que de l'eau	Repas le plus important. Diminution des quantités d'accompagnement. Percée du riz.	Diminution des quantités et de la qualité (moins de restes de midi)

**Tableau 4.** Principaux plats consommés pendant les repas par les ménages urbains

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<b>Préparation à la maison</b>	Pain avec margarine ou non, <i>café touba</i> , <i>kinkéliba</i> , lait en sachet (poudre)	Riz (poisson, viande), très rarement mil (semoule Nieling)	Bouillie de mil, couscous, riz ( <i>mbaxal</i> ) ou restes de midi, pâtes
<b>Repas de rue ou venant de l'extérieur</b>	Boisson chaude ( <i>café touba</i> , café, <i>kinkéliba</i> ) vite pris dans la rue	Riz (poisson, viande), mil (semoule Nieling)	Sandwiches, couscous, riz, pâtes
<b>Tendances</b>	Prise de petit déjeuner dans la rue, parfois que boissons, bouillie en développement	Restauration de rue et gargottes de plus en plus fréquents (moins cher)	Le repas est acheté dans la rue et consommé à la maison

Cependant, dans certaines régions de Casamance, les femmes ont été sensibilisées et informées des besoins nutritionnels de leurs enfants et préparent chaque jour, spécialement pour eux, un plat à base de niébé ou de patate douce, très nutritif.

En milieu rural, la consommation de produits laitiers semble beaucoup plus régulière et importante pour les enfants pendant l'hivernage. Le lait est généralement consommé au petit déjeuner avec du couscous ou de la bouillie de céréales et dans l'après midi pour le goûter. Les enfants aiment associer le lait frais avec du couscous et le lait caillé avec du sucre et des biscuits.

Souvent, en milieu urbain, les enfants ne consomment plus leur petit déjeuner à la maison mais emportent un peu d'argent (de

50 à 150 FCFA en moyenne) pour acheter de quoi manger à la récréation de 10 h (pâte à tartiner sucrée ou salée, à base de sardinelles, spaghetti ou niébé avec du pain, *kinkéliba*<sup>7</sup> ou poudre de lait en sachet). Les produits laitiers frais sont peu ou pas cités comme étant consommés régulièrement. Les yaourts sont pourtant appréciés mais leur prix est trop élevé par rapport à leur volume et à la sensation de satiété qu'ils procurent. ||

4. *Ceebu jën* : littéralement « riz au poisson », considéré comme le plat national (riz, poisson, légumes, huile).

5. *Mbaxal* : riz assez pâteux cuisiné avec du poisson frais, fumé ou plus rarement de la viande, des légumes et une faible quantité d'huile.

6. *Gossi* : bouillie à base de riz.

7. Feuilles séchées de *Combretum micranthum*, consommées en tisanes.

## Valoriser les ressources agricoles et naturelles nationales

### 56 % des actifs travaillent dans l'agriculture

Même si elle ne représente que 15 % du PIB, l'agriculture occupe 56 % des actifs. Le secteur agricole est le premier employeur du Sénégal et joue donc un grand rôle dans les revenus des ménages ruraux.

Les principales productions sont l'arachide, le mil, le riz, le coton, la banane, la tomate et les cultures maraîchères (tomates et oignons en tête).

**L'élevage laitier** occupe également un rôle important dans les revenus et dans l'alimentation des ménages ruraux. Les principales zones de production et de consommation traditionnelle sont les zones pastorales extensives du Ferlo, au nord du Pays, et dans les zones cotonnière et rizicole par l'alimentation du bétail avec les sous produits (Haute Casamance et vallée du fleuve Sénégal).

Le Sénégal est connu pour la qualité de ses pêcheurs. Les **ressources halieutiques**, bien qu'en voie de disparition due à la surexploitation, représente 30 % des

recettes d'exportation et occupe 15 % de la population active. Les hommes pêchent et les femmes s'occupent de la transformation (fumage, séchage) et de la commercialisation des produits de la mer (poisson, coquillages).

### Le lait et le mil : des aliments symboliques avec des représentations culturelles fortes

Les produits laitiers et céréaliers ont au Sénégal une importance symbolique et sont associés aux grands moments de la vie des individus. À la naissance, on sert de la bouillie de mil et du lait caillé (*laax*), c'est également le premier repas servi aux jeunes mariés. Le mil symbolise alors la fertilité, la multiplication, la longévité et la résistance. Lors d'un décès, il est de coutume de préparer le mil sous forme de couscous cuit à la vapeur, sucré et pétri en boules, pour le servir aux parents et amis. Le mil joue alors le rôle de vecteur et témoigne du cordon qui lie le mort avec les vivants, mais aussi avec l'esprit des ancêtres. ||

**Figure 9. Les dimensions culturelles du lait et du mil**

#### DICTON POPULAIRE

« yaram wu mandi meew doxam taw duko dugg »  
Celui qui est bien nourri au lait, l'eau de la pluie ne le pénètre pas (signifie qu'il ne sera pas malade)



Bouillie



Émottage de couscous

#### DICTON POPULAIRE

« bu ñu ko sampalee ndaal, ñu suy ci dugub bi, buko Yalla mayé jamm dina jaboot »

Quand on lui pose le canari (récipient contenant de l'eau), et qu'on verse du mil autour, si Dieu le veut, elle aura beaucoup d'enfants.

## Encourager les secteurs dynamiques de l'agroalimentaire

Le secteur agroalimentaire repose en majorité sur un tissu de PME et sur quelques unités industrielles qui transforment la matière première locale ou importée (huile d'arachide, farine de blé, sucre, concentré de tomates, lait, conserverie de poisson).

Les unités artisanales (micro-entreprises) sont caractérisées par une diversité de produits, souvent frais (faible durée de conservation), semi-finis et prêts à consommer. Elles utilisent des moyens de production parfois sommaires qui ne garantissent pas toujours la qualité sanitaire des produits mis sur le marché. Ce secteur est dominé par les femmes qui jouent un rôle important dans l'approvisionnement des centres urbains. Les principaux produits sont le couscous, la farine et la semoule de mil, les beignets, le lait caillé, l'huile de beurre, les produits de la pêche comme le poisson fumé, le poisson séché, les boissons, la pâte d'arachide, de niébé, etc.

Les transformatrices de lait local sont principalement des femmes d'éleveurs, exerçant cette activité par tradition ou héritage familial. Elles proposent des produits frais (lait cru, lait caillé, crème) et du beurre de lait fondu. Les vendeurs de lait caillé « poudre » sont souvent des hommes, qui transforment la poudre de lait (le plus souvent écrémé) et vendent leur lait caillé dans la rue.

La transformation semi-industrielle est assurée par des petites et moyennes entreprises agroalimentaires. Les domaines les plus ciblés sont la transformation du lait, des céréales, des fruits et légumes, des produits halieutiques. Ces entreprises sont présentes surtout dans les régions de Dakar et Thiès, qui représentent un marché solvable important.

### La restauration de rue est en expansion

L'alimentation de rue se fait à travers les *tangana*<sup>8</sup>, petits commerces informels spécialisés dans la consommation hors foyer.

Selon leur type d'installation (local en dur, table dans la rue ou chariot ambulant), la gamme de produits proposés est plus ou moins large allant de la vente de café ou biscuits à celle de plats préparés (niébé, pâtes, omelette, sandwich, brochettes de viande, frites, etc.). Les chariots sont quant à eux principalement utilisés pour la vente de boissons (jus locaux, Nescafé, café *Touba*<sup>9</sup>, lait). Autour des écoles, ce type de restauration s'est aussi développé pour permettre aux enfants dont

### Les mini-laiteries : un exemple d'entreprises agroalimentaires innovantes

Aux côtés des industries et entreprises qui transforment la poudre de lait importée (deux tiers de la consommation), les minilaiteries, installées dans les villes secondaires et la plupart des régions du Sénégal, ont opté pour la collecte de lait local et la commercialisation du lait frais et surtout du lait caillé en sachet dans des circuits de proximité. Ce secteur s'est développé et compte actuellement plus de 50 petites entreprises. Celles-ci sont cependant confrontées à un certain nombre de contraintes : développement de la gamme de produits, gestion de la saisonnalité de la production, éloignement des grands marchés urbains et gestion des risques sanitaires.



© Franck Boyer, Agence Kamikazz

le domicile est trop éloigné de pouvoir se restaurer. Parfois ce sont même des communautés de mères qui s'occupent de la préparation des repas des enfants. ■

8. Les *tangana* (qui signifient littéralement en wolof « c'est chaud ») sont de petits commerces informels, spécialisés au départ dans la préparation du petit déjeuner destiné à la consommation hors foyer et qui ont diversifié leurs activités et sont devenus des lieux de restauration populaire.

9. Le café *touba* est un café local fabriqué à partir des graines de café parfumé avec des clous de girofle (Ndoye F., 2001).

## Améliorer durablement l'alimentation des enfants scolarisés au Sénégal

### Des produits spécifiques pour améliorer la nutrition des enfants

L'atelier de restitution organisé en novembre 2008 a permis à danone.communities de confirmer sa volonté de concevoir et mettre en œuvre avec ses partenaires un projet nutritionnel basé sur l'entrepreneuriat et les productions locales au Sénégal. L'étude et les travaux de l'atelier ont permis d'identifier un public et une zone cible restreinte.

Les réflexions s'orientent aujourd'hui vers un produit nutritionnel pour les enfants d'âge scolaire dans l'agglomération de Dakar. Partant du constat que les écoliers dakarois mangent leur premier repas lors de la récréation de 10 h, le produit leur sera proposé sous forme de collation à ce moment là. Pour atteindre un résultat conséquent sur la nutrition, sur les résultats scolaires et sur la stabilité économique de l'entreprise productrice, nous privilégions le marché urbain, plus large et plus accessible, avec une volonté d'aller dans le futur vers des zones moins densément peuplées, plus rurales.



Enfants à Saint-Louis

© Yvan Le Mintier

L'aliment à concevoir sera constitué d'ingrédients locaux (bruts et semi transformés) identifiés lors de l'étude. Ceux-ci répondent aux propriétés nutritionnelles recherchées et sont accessibles. Pour garantir l'accès du produit aux plus démunis et les apports nutritionnels, nous recherchons les recettes ayant le meilleur rapport qualité nutritionnelle / prix d'achat pour le consommateur.

Pour construire une offre adaptée aux enfants issus de familles vulnérables, nous avons relevé les facteurs clés de succès suivants : une hygiène optimale du produit, un prix de vente à l'unité inférieur à 100 FCFA, une facilité d'accès au produit via des modes de distribution adaptés. Sur ce dernier aspect, la mobilisation des vendeuses dans les écoles et/ou des communautés de mères semble être un atout important à prendre en compte pour assurer un accès à l'aliment le plus large possible.

Certaines contraintes supplémentaires devront par la suite guider notre démarche :

- > **Impact nutritionnel** : il y a nécessité de mieux connaître rapidement l'état nutritionnel de la cible et notamment ses carences en micronutriments.
- > **Goût et texture** : avant tout, le produit doit plaire aux enfants. Il paraît indispensable de formuler un aliment jugé supérieur à l'offre existante, à un prix très attractif, en s'appuyant sur les filières locales.
- > **Coût de revient** : les protéines de lait sont dix fois plus chères que les protéines végétales ; cela peut poser question quant aux ingrédients de base à utiliser pour concevoir un produit nutritionnel accessible.
- > **Modes de distribution** : les points de vente sont nombreux autour des écoles et dans les quartiers, le secteur de la vente ambulante est dynamique. Il est nécessaire de mieux comprendre comment fonctionne la vente de produits alimentaires autour des écoles, d'identifier ce qui guide le choix des élèves et ainsi de pouvoir sélectionner les modes de distribution les plus pertinents.
- > **Schéma institutionnel** : il paraît opportun de favoriser l'implication à la fois de la recherche, d'organismes d'appuis et de l'entrepreneuriat local. L'ancrage local du projet devrait permettre d'y associer les membres de collectivités locales et du secteur public.

## Des analyses et recherches complémentaires sont indispensables

Les éléments obtenus à ce jour ont permis de choisir une zone d'action, de privilégier un profil de consommateur et de sélectionner des ingrédients locaux.

Il nous faut désormais préciser la situation nutritionnelle des enfants scolarisés, étudier l'accès à l'alimentation dans les écoles et concevoir la recette de l'aliment.

### Étude nutritionnelle

Sous la tutelle scientifique du professeur Jacques Berger, nutritionniste à l'IRD (Institut de recherche pour le développement), le Gret réalisera en 2010 une étude à partir d'un échantillon de 600 élèves dans la zone de Dakar. L'objectif est de mieux connaître les besoins journaliers moyens des enfants scolarisés de cette région.

À partir d'un protocole scientifique et d'une méthodologie appropriée, l'étude permettra de déterminer à terme les apports en micronutriments du produit.

### Étude de l'accès à l'alimentation dans les écoles

Menée en partenariat par danone.communities, le Gret et Enda Graf, l'étude vise à mieux comprendre les modes de consommation, l'organisation des circuits alimentaires dans les écoles et à identifier certaines opportunités pour vendre demain une nouvelle collation.

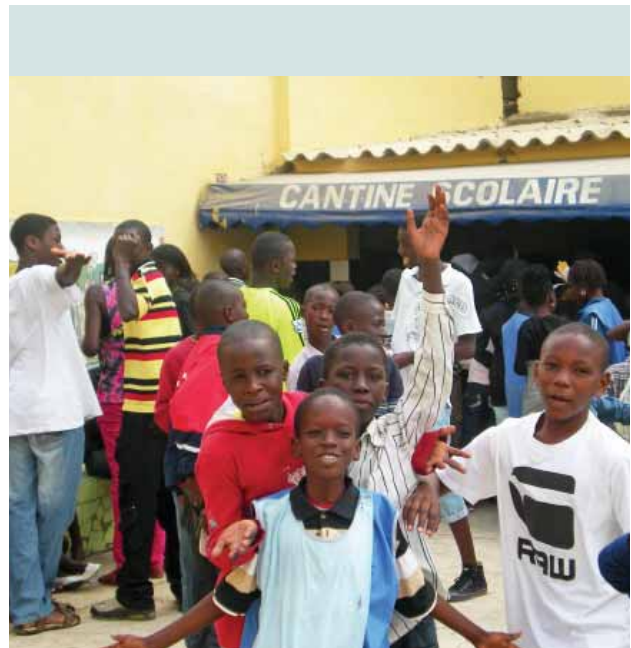
Elle devrait, de manière détaillée :

- > préciser les conditions institutionnelles et réglementaires pour vendre dans les écoles (rôle de l'Administration centrale, de la direction de l'école, procédures) ;
- > identifier les produits existants sur le marché (y compris les boissons) ;
- > analyser et comprendre le mode de fonctionnement des femmes qui vendent aujourd'hui aux enfants pendant la récréation (approvisionnement, fabrication, marges) ;
- > aboutir à une validation éventuelle du choix des vendeuses (pour la production et/ou la vente).

### Conception de l'aliment

À partir des idées retenues, il est prévu dans un premier temps d'ajuster les différentes recettes pour avoir un produit meilleur que les références existantes sur le marché. Les aspects organoleptiques, sécurité sanitaire, nutrition, coûts et impact social représentent des variables importantes à prendre en compte.

Il s'agit dans un second temps d'évaluer les performances du produit fini (praticité, goût, texture, coût,



© Anna Prinic

Affluence à la cantine scolaire d'une école privée des Parcelles Assainies, Dakar

etc.) selon des modalités à confirmer. Les paramètres de fortification du produit seront définis par la suite, à l'issue des résultats du diagnostic de situation nutritionnelle.

Il est souhaitable qu'une première identification des entrepreneurs, responsables de la fabrication et/ou de la distribution des produits puissent être réalisée dès que possible. ■

## Le souhait d'une mère à son enfant

### quartier de Yeumbeul, Pikine

« Je prie d'abord pour mon mari, moi, mes enfants et tous les musulmans.

Pour mon enfant je veux pour lui une éducation, une formation, la possibilité de disposer de ressources nécessaires pour se prendre en charge (je veux dire être à l'abri du besoin) et aider ses parents '*ku ne da ngay ñaan sa doom rawla'* (Chacun souhaite que son enfant le dépasse en tout.) Mais tout cela n'a de sens que quand c'est couronné d'une santé de fer. »

## Mobiliser tous nos partenaires

danone).communities

### danone.communities

[www.danonecommunities.com](http://www.danonecommunities.com)

Adresse : 15 rue du Helder 75439 Paris Cedex 09, France – Tél. : +33 (0)1 44 35 20 00

Contacts : Emmanuel Marchant, Isabelle Sultan

Courriel : emmanuel.marchant@danone.com, isabelle.sultan@danone.com

*danone.communities a pour mission d'investir dans des projets à double impact économique et social, pour tenter de répondre durablement aux besoins en alimentation et en nutrition des plus vulnérables.*



### Cabinet Icthyus, en charge du projet pour danone communities

Tél. : + 33 (0)6 73 31 97 48

Contact : Ivan le Mintier – Courriel : ivanlemintier@ictyus.com

*Icthyus a pour mission d'aider les plus pauvres à accéder à la nutrition et aux soins, en collaboration avec des groupes industriels, à partir de valeurs partagées autour de l'entreprise sociale.*



### Gret, Professionnels du développement solidaire

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

Campus du Jardin Tropical, 45 bis avenue de la Belle Gabrielle

94736 Nogent-sur-Marne Cedex, France – Tél. : +33 (0)1 70 91 92 00

Contacts : Cécile Broutin, Olivier Bruyeron

Courriel : broutin@gret.org, bruyeron@gret.org

**Gret Sénégal**, s/c IRD Hann Maristes, BP 1386 Dakar, Sénégal

Tél. : (221) 33 849 35 38

Contact : Guillaume Bastard – Courriel : bastard@gret.org

*Le Gret soutient des processus de développement durable, en s'appuyant sur l'équité sociale, la promotion économique et le respect de l'environnement.*



### Enda Graf Sahel, Environnement et développement, Groupe de recherche action formation

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

BP 13069 Grand Yoff, Dakar, Sénégal

Tél. : (221) 33 827 20 25 – Fax : (221) 33 827 32 15

Contact : Emmanuel Ndione, Babacar Touré – Courriel : graf@enda.sn

*Enda Graf prône la vision d'un monde convivial et pluriel reposant sur le principe de gouvernance éthique favorisant l'épanouissement des personnes et l'environnement.*



### Ifan/Cad, Institut fondamental d'Afrique noire, Cheick Anta Diop

[www.ucad.sn](http://www.ucad.sn)

BP 206 UCAD, Dakar, Sénégal

Tél. : (221) 33 825 98 90 / 825 19 90 – Fax : (221) 33 824 49 18

Contact : Pr Abdou Salam Fall – Courriel : asfall@refer.sn

*L'institut fondamental d'Afrique noire Cheikh Anta Diop (Ifan/Cad) a rang de faculté, sa mission est de susciter et de promouvoir des travaux scientifiques se rapportant à l'Afrique noire en général et à l'Afrique de l'Ouest en particulier.*



### Cellule de lutte contre la malnutrition (CLM)

[www.clm.sn](http://www.clm.sn)

Rue 7, Point E, BP 45 001 Dakar-Fann, Sénégal

Tél. : (221) 33 869 01 99 – Fax : (221) 33 864 38 61

Contact : Dr Khady Touré – Courriel : ben@clm.sn

*La CLM a pour mission de définir une politique nationale de nutrition et d'orienter l'exécution des activités des programmes de nutrition.*



### Division de l'Alimentation, de la Nutrition et de la Survie de l'enfant (Danse)

[www.sante.gouv.sn](http://www.sante.gouv.sn)

Direction de la Santé, Fann Résidence, Rue Aimé Césaire, Dakar, Sénégal

Tél. : (221) 33 869 42 97 – Fax : (221) 33 869 42 06

Contact : Dr Ouleye Tobe – Courriel : ds@minsante.sn

*La Danse a pour mission la conception et le suivi de la mise en œuvre de la politique d'Alimentation et de Nutrition.*