



Promouvoir le mil dans les marchés institutionnels

un enjeu de souveraineté
et de développement



Projet : Partenariats, Plaidoyers et Partages de savoirs
en faveur de la prise en compte du mil et produits
dérivés dans les achats institutionnels au Sénégal et
en Afrique de l'Ouest (3P-MILSAO)



Qui sont les acheteurs institutionnels publics de mil ?





Les collectivités territoriales

- Elles jouent un rôle central dans le développement des systèmes alimentaires locaux et la promotion de l'agriculture familiale à travers les marchés institutionnels.
- Les organismes humanitaires, comme le GRDR (Migration - Citoyenneté - Développement) collaborent avec les collectivités pour approvisionner les cantines scolaires en achetant directement auprès des organisations paysannes (OP).
- Un comité de suivi gère ces achats et la gestion des cantines.
- Des projets du PAM (Programme Alimentaire Mondial) et du CPI (Counterpart International) soutiennent aussi ces initiatives en favorisant des systèmes alimentaires locaux via des circuits courts.



De la restauration au niveau des prisons

La restauration au niveau des prisons de Dakar est gérée par la Direction régionale de l'administration pénitentiaire qui couvre à la fois les prisons de :

- Reubeuss,
- Camp Pénal de Liberté VI,
- Maison d'Arrêt pour Femmes de Liberté VI,
- Maison d'Arrêt et de Correction du Cap Manuel,
- Maison d'Arrêt et de Correction des Femmes de Rufisque,
- Maison d'Arrêt et de Correction des mineurs (Fort B),
- Maison de Correction de Sébikotane,
- Maison d'Arrêt et de Correction du Pavillon Spécial.

C'est le directeur de l'administration pénitentiaire et le comptable qui évaluent les besoins et achètent le mil et le couscous de mil pour le repas des prisonniers.



Les services publics chargés des cantines scolaires



- Le Gouvernement du Sénégal considère les cantines scolaires comme un levier pour développer l'éducation de base depuis 1963.
- Plusieurs structures ont été créées : service des cantines (1963), cellule de gestion (2002) et Division des Cantines Scolaires (DCaS) en 2009, rattachée au Ministère de l'Éducation Nationale (MEN).
- En 2015-2016, la DCaS a pour la première fois mobilisé un budget pour les cantines à Dakar, mais les achats concernaient surtout des produits importés.
- Malgré une politique en faveur des produits locaux, sa mise en œuvre reste difficile.
- En 2016, un budget plus conséquent a permis d'intégrer certains produits locaux (mil, maïs, niébé).
- Sur les 15 dernières années, l'alimentation scolaire a été soutenue par l'État, les organismes humanitaires et les ONG, dans une dynamique de promotion des produits locaux.



Les services chargés des cantines universitaires



- Les cantines universitaires de Dakar sont concentrées à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD) et gérées par le Département des Restaurants Universitaires (DRU) du Centre des Œuvres Universitaires de Dakar (COUD).
- Le COUD délègue la gestion des cantines à des entreprises privées appelées repreneurs.
- Les repreneurs achètent du couscous de mil et servent des repas à base de mil deux fois par semaine (mardi et vendredi).



De la restauration au niveau des casernes et armée sénégalaise

Aussi bien les casernes que l'armée sénégalaise, constituent des entités de la restauration collective dans le cadre des marchés publics.

Elles sont approvisionnées en céréales notamment en mil par des fournisseurs sélectionnés sur la base d'appels d'offres. Cependant, nous n'avons pas d'informations supplémentaires malgré plusieurs relances.

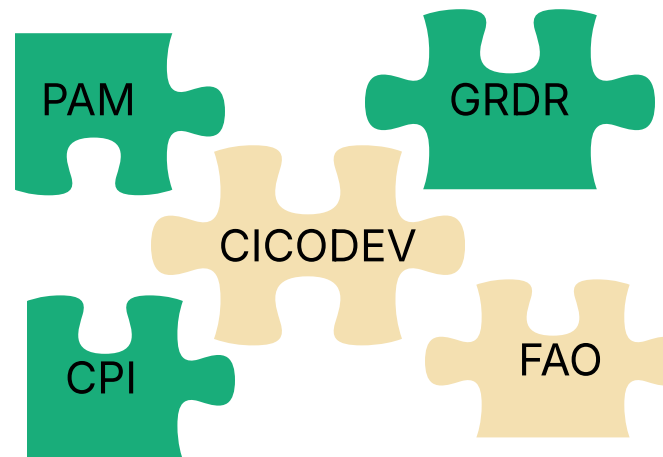


De la restauration au niveau des hôpitaux

- La restauration hospitalière vise la réhabilitation et le confort du malade.
- Elle est obligatoire car les patients hospitalisés ne peuvent généralement pas apporter de nourriture extérieure.
- Les grands hôpitaux de Dakar (Fann, Principal, Dallal Diam, Roi Baudouin, Pikine) disposent de restaurants gérés par des entreprises privées.
- Ces entreprises sont sélectionnées par appel d'offres et achètent directement leurs produits alimentaires.

Les acheteurs à but non lucratif

Les entités à but non lucratif sont constituées des organismes humanitaires et Organisations Non Gouvernementales (ONG) qui participent pour la plupart aux programmes d'alimentation scolaire en appui au gouvernement à travers la division des cantines scolaires (dcas) du ministère de l'éducation nationale.





Le Programme Alimentaire Mondial (PAM)

- Le PAM soutient depuis longtemps l'État du Sénégal dans les programmes d'alimentation scolaire.
- Au départ, il achetait surtout des produits importés, mais privilégie désormais de plus en plus les produits locaux.
- Cette évolution s'inscrit dans une stratégie africaine (PDDAA/NEPAD) qui lie alimentation scolaire et soutien aux petits agriculteurs.
- Le PAM promeut le modèle du Home-grown school feeding (alimentation scolaire locale).
- Au Sénégal, le programme PAA (Purchase African for Africa) avec la FAO aide les producteurs locaux à fournir les cantines, inspiré du modèle brésilien.
- Plus récemment, le PAM a lancé un projet national d'alimentation scolaire, coordonné par la DCaS :
 - Budget 2020/21 : 3,1 millions USD (38% État, 59% international, 3% privé).
 - 234 533 élèves du primaire en ont bénéficié.

[Le site du PAM](#)



Counterpart International (CPI)

- L'ONG CPI aide le Sénégal à développer des champs communautaires pour approvisionner les cantines scolaires rurales.
- En 2007, CPI a étendu ses cantines à 112 écoles dans Matam, touchant 18 000 enfants, ainsi qu'à des maternelles et Cases des Tout-Petits.
- Entre 2018 et 2023, grâce au soutien du programme américain McGovern-Dole, CPI a lancé le projet «Sukaabe Janngo I» :
 - 25 millions de repas distribués à 81 000 enfants dans 270 écoles au Nord (Dagana et Podor).
 - Le projet a favorisé la fréquentation scolaire.
- En 2023, la 2^e phase «Sukaabe Janngo II» démarre dans Kolda et Sédhiou :
 - Cible : 80 000 élèves dans 285 écoles pour 5 ans.
 - Budget : 16 milliards FCFA, dont 625 millions FCFA pour acheter des produits locaux (céréales, légumes, condiments).

[le site de CPI](#)

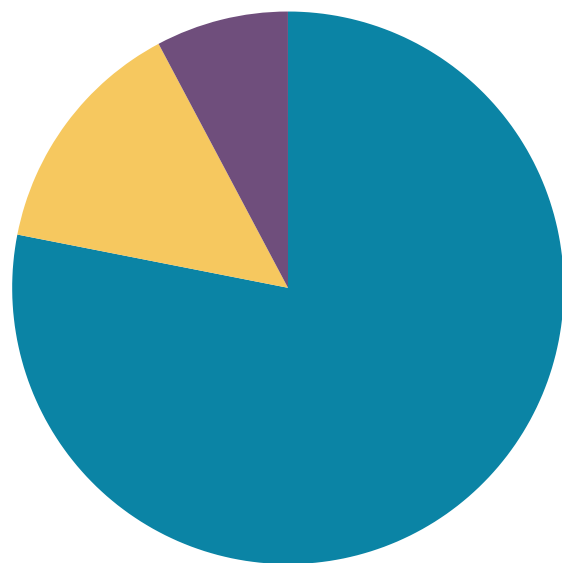


Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural (GRDR)

- En 2014, le GRDR a commencé à intervenir à Dakar où il n'y avait presque pas de cantines scolaires, malgré une forte vulnérabilité alimentaire en banlieue.
- Le GRDR a lancé plusieurs projets pour créer des cantines alimentées par des exploitations familiales locales.
- Le projet SADMAD (depuis 2016), en partenariat avec le CRCR de Dakar, a :
 - Ouvert des cantines dans 5 écoles pauvres de Rufisque.
 - Distribué plus de 20 000 repas à 1 000 élèves.
 - Offert plus de 110 000 pains à base de mil et maïs à 4 000 élèves.
- Les cuisinières ont été formées à la nutrition, l'hygiène et la cuisine locale.
- 4 organisations de producteurs ont signé des contrats pour fournir les cantines.

[Le site du GRDR](#)

Quantités achetées par catégorie d'acheteur institutionnel public



- Restauration collective universitaire
- Restauration au niveau des hôpitaux
- Restauration au niveau des prisons

Ces volumes d'achat de mil sont très faibles comparés au nombre de personnes concernées par la restauration collective dans ces structures.

Répartition des volumes d'achat de mil et produits dérivés selon les types d'acteurs (en millions de fcfa)



Des changements d'habitudes alimentaires





Au Sénégal, le mil, longtemps pilier des repas, recule face aux produits importés comme le riz, le pain et les pâtes. Jugé trop long à préparer, il disparaît peu à peu des écoles, des universités et des hôpitaux. En ville, avec l'évolution des modes de vie et la montée de la restauration rapide, les plats traditionnels à base de mil cèdent la place à des aliments plus pratiques mais moins locaux.

Modèles d'interconnexion entre acheteurs institutionnel publics et OP ou fournisseurs

Modalité d'acquisition
des produits

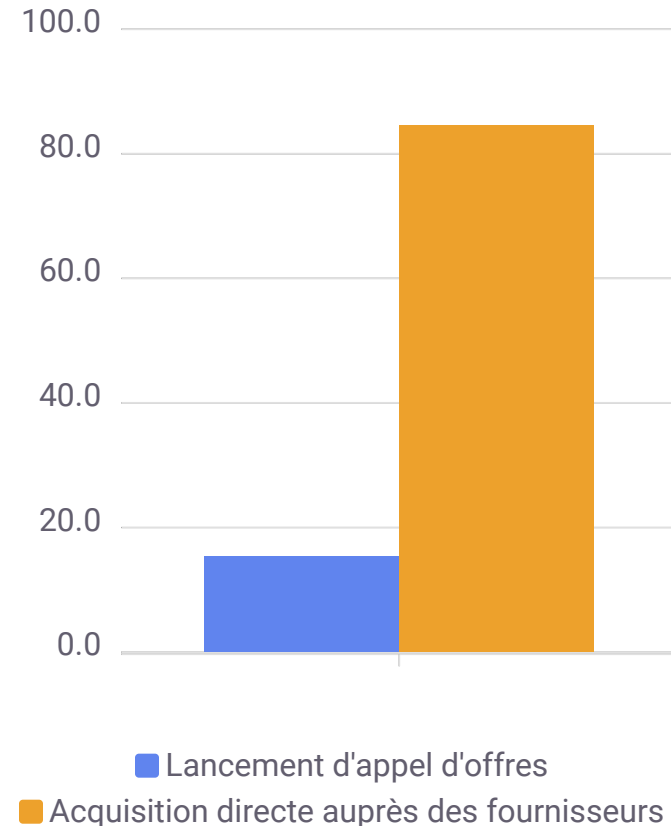


Principaux
fournisseurs



Modalités d'acquisition des produits

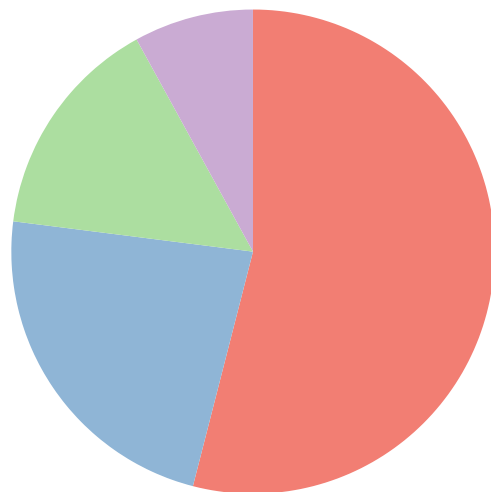
- **85 %** des institutions achètent directement auprès des fournisseurs.
- Les appels d'offres sont rares, car jugés lourds et complexes.
- Procédures simplifiées (Demandes de Renseignement de Prix (DRP) ou entente directe) sont privilégiées.
- Paiements prévus sous 30 jours, mais souvent effectués en 30 à 90 jours.



***Répartition en % selon le procédé
utilisé pour acheter le mil ou produits
dérivés***



Principaux fournisseurs



● Entreprises privées spécialisées

● Commerçants

● Transformatrices

● Coopératives ou OP

Répartition en % selon le principal fournisseur

- **75 %** achètent via commerçants et entreprises privées (54 % à elles seules).
- Faible lien direct entre **organisations paysannes (OP)** et acheteurs institutionnels.
- Seuls **15 %** achètent chez les coopératives, **8 %** chez les transformatrices.
- Les OP et petits GIE peinent à accéder aux marchés publics à cause des nombreuses **exigences administratives** (Numéro d'Identification National des Entreprises et des Associations - NINEA, quitus fiscal, documents techniques).
- Le coût et la complexité des procédures écartent souvent les petits fournisseurs.

Modèles d'interconnexion entre acheteurs à but non lucratif et OP ou fournisseurs

Les acheteurs à but non lucratif ne traitent pas directement avec les OP ou vendeurs de produits alimentaires !

GRDR

Le GRDR travaille directement avec les collectivités territoriales pour approvisionner les cantines en mil et maïs transformés, achetés auprès de femmes transformatrices locales. Les achats sont encadrés par des comités de gestion avec des contrats annuels. Le GRDR soutient les fournisseurs avec des fonds pour l'achat de matières premières et des formations en qualité et hygiène.

PAM (Programme Alimentaire Mondial)

Le PAM fonctionne via des bons alimentaires que les écoles échangent auprès de détaillants agréés. Ces détaillants se fournissent ensuite chez les petits producteurs. Le PAM n'est pas soumis aux règles nationales de marchés publics, ce qui facilite ses achats. Cependant, le riz reste dominant dans les menus scolaires, le mil occupant une place encore limitée.

CPI (Counterpart International)

CPI achète par procédures formelles menées par les inspections éducatives. Ils s'approvisionnent soit auprès de producteurs (pour le mil brut), soit auprès d'unités de transformation (pour les produits transformés). CPI impose des normes strictes de qualité et d'emballage, et les produits sont testés en laboratoire. Leur approche vise à structurer durablement la chaîne locale d'approvisionnement pour les cantines scolaires.



Ce qu'il faut retenir



Les acheteurs institutionnels de mil sont constitués d'entités publiques et d'entités à but non lucratif.

Pour les entités publiques, seules 15% des structures enquêtées lancent des appels d'offres, les 85% restants achètent directement le mil chez des fournisseurs qui sont pour la plupart des entreprises privées de commercialisation de denrées alimentaires (54%). Seulement 8% et 15% achètent chez les OP et transformateurs.



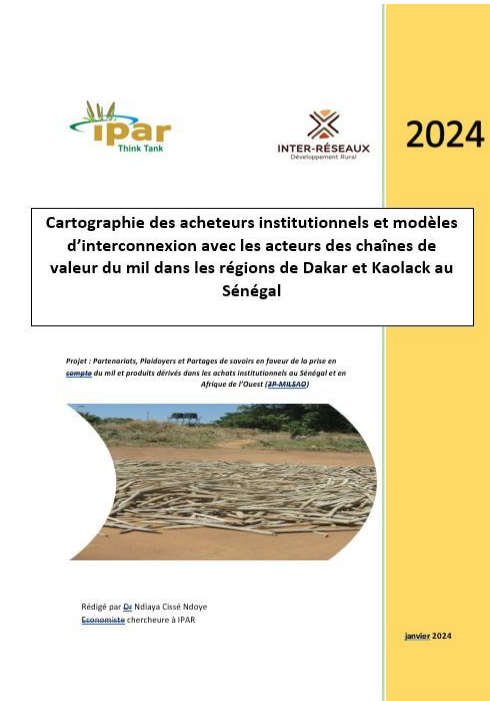
Le mil perd de plus en plus sa place d'antan dans les repas sénégalais.



Il conviendra d'une réelle volonté politique par l'Etat pour favoriser et accompagner la promotion et la consommation des céréales locales notamment le mil.



En savoir plus



Cartographie des acheteurs institutionnels et modèles d'interconnexion avec les acteurs des chaînes de valeur du mil dans les régions de Dakar et de Kaolack au Sénégal, IPAR & Inter-réseaux, Janvier 2024

Téléchargez le rapport complet en cliquant sur la couverture