



2024

Cartographie des acheteurs institutionnels et modèles d'interconnexion avec les acteurs des chaînes de valeur du mil dans les régions de Dakar et Kaolack au Sénégal

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)



Rédigé par Dr Ndiaya Cissé Ndoye
Economiste chercheure à IPAR

janvier 2024

Table des matières

Sigles et abréviations	2
Résumé	3
I. Contexte et justification de l'évaluation	4
II. Objectifs de l'étude et méthodologie	6
III. Présentation des résultats de la cartographie des acheteurs institutionnels à Dakar	7
III.1 Les entités publiques	7
III.1.1 Description générale des acheteurs institutionnels publics	7
III.1.2 Volumes d'achat de mil et produits dérivés	10
III.1.3 Les Types de produits achetés	12
III.2 Les Entités à but non lucratif	13
III.2.1 Description et caractéristiques	13
III.2.2 Volumes d'achat	15
IV. Modalités d'interconnexion avec les OP et transformateurs de mil	16
IV.1 Les Entités publiques	16
IV.1.1 Les modalités d'acquisition des produits	16
IV.1.2 Caractéristiques des fournisseurs	17
IV.1.3 Partenariat avec les OP ou fournisseurs	18
IV.2 Entités à but non lucratif	19
V. Conclusion	21
Références bibliographiques	22

Sigles et abréviations

ARMP	Autorité de Régulation des Marchés Publics
CGE	Comité de Gestion de l'Ecole
CICODEV	Institut panafricain pour la Citoyenneté, les Consommateurs et le Développement
CRCR	Cadre Régional de Concertation des Ruraux
COUD	Centre des Œuvres Universitaires de Dakar
CPI	Counterpart International
DCaS	Division des Cantines Scolaires
DRP	Demande de Renseignements et de Prix
ENSETP	Ecole Normale Supérieure d'Enseignement Technique et Professionnel
ESEA	Ecole Supérieure d'Economie Appliquée
ESP	Ecole Supérieure Polytechnique
FASTEF	Faculté des Sciences et Technologies de l'Education et de la Formation
GPAMP	Groupement des Producteurs Agricoles des Pôles Multiservices du Mil
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
IEF	Inspections de l'Education et de la Formation
IPAR	Initiative Prospective Agricole et Rurale
IR	Inter'Réseaux Développement Rural
NINEA	Numéro d'Identification National des Entreprises et des Associations
MEN	Ministère de l'Éducation Nationale
ITA	Institut de Technologie Alimentaire
ONG	Organisation Non Gouvernementale
OP	Organisation de Producteurs / Organisation Paysanne
PAA	Le programme <i>Purchase African for Africa</i>
PAM	Programme Alimentaire Mondial
PDDAA	Programme Détaillé pour le Développement de l'Agriculture Africaine
P4P	Purchase for Progress
SADMAD	Système Alimentaire Durable et lutte contre la Malnutrition dans la région de Dakar
UCAD	Université Cheikh Anta Diop de Dakar
UEMOA	Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine
USAID	United States Agency for International Development
UNICEF	Fonds des Nations unies pour l'enfance

Résumé

Cette étude présente les résultats de la cartographie des acheteurs institutionnels de mil à Dakar et leur interconnexion avec les Organisations de Producteurs (OP) et les entreprises de transformation. L'objectif est de favoriser une meilleure connaissance de l'écosystème des acteurs impliqués dans les marchés institutionnels du mil au Sénégal.

Les résultats ont montré que les acheteurs institutionnels de mil sont constitués d'entités publiques telles que les services de restauration collective notamment les écoles (cantines scolaires), les universités, les prisons, les casernes, l'armée, les hôpitaux, etc. et des entités à but non lucratif regroupant les organismes humanitaires telles que le PAM, le GRDR, CPI, la FAO, etc. qui appuient pour la plupart l'Etat à travers la Division des Cantines Scolaires (DCaS) rattachée au Ministère de l'Education Nationale (MEN) dans le cadre de l'alimentation scolaire.

L'acquisition du mil, pour les entités publiques, se fait à 80% chez des détaillants qui sont pour la plupart des entreprises privées de commercialisation de denrées alimentaires (54%). Seulement 8% et 15% achètent directement chez les OP et transformateurs. Cette faiblesse d'achat formel à travers des appels d'offres fait que la contractualisation entre les acheteurs et les OP est quasi inexistante. Ceci montre qu'il n'y a pas vraiment d'interconnexion entre ces acteurs.

Au niveau des entités à but non lucratif, hormis CPI qui a acheté directement du mil chez des OP de la région de Kaolack (sur un projet déjà finalisé), les autres organismes ont mis en place des comités de gestion qui gèrent directement l'approvisionnement des cantines scolaires en denrées alimentaires.

Aussi bien pour les entités publiques que les entités à but non lucratif, les volumes d'achats en mil sont moindres. Le mil perd de plus en plus sa place d'antan dans les repas sénégalais. Les écoles, pour la plupart, ne proposent pas de plats à base de mil pendant les repas de midi, favorisant plus le riz, le pain et les autres produits importés. Les restaurants universitaires ne proposent le couscous de mil que deux fois par semaine au choix avec le couscous marocain (fait avec du blé) plus prisé par les étudiants. Quant aux hôpitaux, le mil n'est consommé que quelques rares fois.

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. L'Etat devrait faciliter des ponts entre le milieu rural et les consommateurs urbains pour mieux faire connaître les produits et promouvoir leur consommation. C'est une question de souveraineté nationale. Mais, paradoxalement, la nouvelle Stratégie de souveraineté alimentaire du Sénégal se concentre sur l'augmentation de la production, de la productivité et de la valeur des produits agricoles, de l'élevage et de la pêche, en mettant particulièrement l'accent sur les chaînes de valeur prioritaires (c'est-à-dire les produits qui ont un impact plus important sur la balance commerciale : riz, maïs, blé, lait, volaille, moutons et produits de l'aquaculture). Au détriment de ce qu'elle appelle *autre culture* (c'est-à-dire mil, sorgho, fonio, niébé, sésame), *horticulture* et *micro-jardinage*.

I. Contexte et justification de la cartographie

Ces dernières années, les initiatives visant à favoriser et faciliter l'accès des petits exploitants agricoles, et des entreprises de transformation aux marchés institutionnels se sont multipliées en Afrique de l'Ouest. Ces projets/programmes sont le plus souvent construits dans le but de promouvoir la consommation des produits locaux et de contribuer à la souveraineté alimentaire et nutritionnelle des populations (surtout urbaines), tout en assurant des débouchés pour l'écoulement des produits issus des exploitations familiales.

En dépit de ces initiatives et des nombreux efforts consentis par les acteurs à différents niveaux, force est de constater que les céréales locales (brutes ou transformées) sont peu présentes dans les marchés institutionnels, notamment ceux liés à l'approvisionnement des cantines scolaires, des universités, des hôpitaux, etc.

Au Sénégal, bien qu'il soit la céréale la plus cultivée représentant en moyenne 65 à 70% des superficies emblavées en céréales et 42% du total des céréales, le mil s'inscrit au rang des céréales locales les moins consommées, en particulier en milieu urbain. Il ne représente que 30,2 kg/tête/an de consommation dont une moyenne de 53,3 kg/tête/an pour les résidents des zones rurales et 23,1 kg/tête/an pour ceux des zones urbaines (IPAR, 2017).

Pourtant, il s'agit d'une céréale qui présente de nombreux avantages. Au plan nutritionnel par exemple, le mil contient de nombreux nutriments (zinc, phosphore) et autres éléments essentiels pour une bonne alimentation. Il apparaît donc comme une céréale capable d'apporter de nombreux bienfaits à la santé et au développement des populations en général et des enfants en particulier.

Le mil est aussi considéré comme la culture sahélienne par excellence du fait de son adaptation aux conditions particulières de production dans cette région et de sa résilience. Il s'agit d'une plante rustique qui parvient à se développer avec peu d'intrants sur des sols pauvres et sableux, aux faibles réserves en eau. Le mil résiste à moins de 250 mm de précipitation annuelle. Il est également résistant ou tolérant à de nombreux ravageurs et à de nombreuses maladies. C'est donc une option vitale pour diversifier les systèmes agroalimentaires et s'adapter au changement climatique, en particulier dans les zones arides où résident de nombreuses populations parmi les plus vulnérables du monde.

« Cette céréale peut jouer un rôle de taille et contribuer aux efforts collectifs des pays en faveur de l'autonomisation des petits exploitants, du développement durable, de l'élimination de la faim, de l'adaptation au changement climatique, de la promotion de la biodiversité et de la transformation des systèmes agroalimentaires » (FAO, 2020).

La diversité génétique du mil offre aussi des possibilités de développement économique en créant des activités génératrices de revenus, dans le secteur alimentaire ou sur des créneaux spécialisés, définis par des applications professionnelles spécifiques (produits thérapeutiques, produits pharmaceutiques, chimie de spécialité).

C'est fort de ces avantages et dans le but de redoubler d'efforts pour en promouvoir la culture, que l'Assemblée générale des Nations Unies, lors de sa 75^e session en mars 2021, a déclaré 2023 Année internationale du mil. Cette célébration du mil pendant toute l'année a pour objectif de promouvoir cette céréale et ses qualités auprès des citoyens et des agriculteurs et incite les gouvernements et les responsables politiques à accorder la priorité à sa production et à son commerce afin de soutenir les moyens de subsistance des petits producteurs et offrir des emplois décents aux femmes et aux jeunes.

Toutefois, les marchés institutionnels peuvent être de bonnes opportunités pour favoriser la promotion des céréales locales. D'ailleurs, le Programme Alimentaire Mondial (PAM) avait lancé en 2008 le programme *Purchase for Progress* (P4P) pour appuyer la production locale et la consommation de céréales par les marchés institutionnels. Ces derniers **désignent l'ensemble des contrats d'acquisition de biens et services provenant d'une entité jouissant d'un cadre légal d'existence, en vue de la satisfaction de besoins spécifiques**. Parfois appelés « marchés de demande structurée », ils présentent en général des caractéristiques de prévisibilité et de stabilité. Les marchés institutionnels alimentaires recouvrent les initiatives visant à faciliter la disponibilité et l'accessibilité des denrées alimentaires pour les populations, ou à assurer la restauration collective (Dabiré, 2018). Ils sont donc initiés pour des programmes soit à vocation d'appui à la sécurité alimentaire et nutritionnelle (constitution de réserves alimentaires de secours, alimentation scolaire etc.), soit pour la restauration collective (dans les hôpitaux, les prisons ou les casernes militaires)¹.

Les marchés institutionnels ont le potentiel d'améliorer les moyens de subsistance des petits exploitants agricoles et des communautés locales et de renforcer le lien entre nutrition, agriculture et protection sociale (FAO et PAM, 2018).

Plusieurs études démontrent qu'une demande régulière et prévisible de produits des petits exploitants agricoles de la part des institutions publiques peut encourager les agriculteurs à accroître et à diversifier leur production agricole mais aussi à en améliorer la qualité tout en réduisant les risques liés aux investissements. Cela peut contribuer à augmenter leurs revenus et leur accès aux marchés formels (Drake et al., 2016 ; FAO, 2015b ; FAO et PAM, 2018 ; Kelly et Swensson, 2017). Ceci est très pertinent dans le contexte sénégalais, compte tenu de la forte dépendance du Sénégal à l'égard d'aliments importés, avec environ 70% de la consommation de céréales provenant des importations, d'une part, et du pourcentage élevé de ménages impliqués dans l'agriculture (environ 65 %), d'autre part (PAM, 2018 ; PAM et FAO, 2017).

C'est dans ce contexte que le Think Tank IPAR (Initiative Prospective Agricole et Rurale) développe en partenariat avec Inter-réseaux Développement rural (IR) le projet intitulé « 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) ». Le projet bénéficie du soutien du Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI) et de la Fondation de France dans le cadre du programme de Promotion de l'Agriculture Familiale en Afrique de l'Ouest (PAFAO) et est mis en œuvre dans les régions de Dakar et de Kaolack.

L'un des objectifs du projet 3P-MilSAO est de « comprendre et renforcer le processus de collaboration entre acheteurs institutionnels et fournisseurs que sont les entreprises agro-alimentaires de transformation du mil et les OP ». C'est au titre de cet objectif spécifique qu'il est planifié une activité portant sur la cartographie des acheteurs institutionnels et potentiels acheteurs du mil et de décrire leurs modèles d'interconnexion avec les OP ou entreprises de transformation. Cette activité est définie dans la perspective de contribuer à l'établissement de collaborations entre les acteurs des chaînes de

¹ Marchés de demande structurée et petits exploitants : pertinence et accès ; SNV ; 2016.
http://www.snv.org/public/cms/sites/default/files/explore/download/structured_demand_spreads_digital_fre_nch.compressed.pdf

valeur cibles (organisation des producteurs, transformateurs de mil) et les acheteurs institutionnels dakarois.

Ce présent rapport présente les résultats de cette étude de cartographie. Il revient sur le contexte, les objectifs et la méthodologie de l'étude avant de décrire les caractéristiques des acheteurs institutionnels et leur interconnexion avec les fournisseurs.

II. Objectifs de l'étude et méthodologie

De façon globale, cette activité vise à favoriser une meilleure connaissance de l'écosystème des acteurs impliqués dans les marchés institutionnels du mil au Sénégal (avec un focus sur la région de Dakar) et une bonne compréhension des modèles d'interconnexion entre les acheteurs institutionnels et les acteurs des chaînes de valeur agricoles du mil (OP, petits exploitants agricoles, entreprises de transformation). Cette compréhension globale permettra de faciliter l'optimisation des relations et des processus de contractualisation entre ces différents acteurs.

De façon spécifique, deux objectifs sont assignés à cet exercice :

- Identifier et répertorier les acheteurs institutionnels opérant dans la chaîne de valeur du mil à Dakar, y compris les agences gouvernementales, les ONG, les entreprises privées, etc. Cela inclut la collecte de données sur leurs volumes d'achat, leurs préférences en termes de qualité, leurs exigences en matière de quantité et leur emplacement.
- Décrire et analyser leurs modèles d'interconnexion avec les acteurs des chaînes de valeur agricoles du mil (OP, petits exploitants agricoles, entreprises de transformation).

En termes de méthodologie, cette cartographie des acheteurs institutionnels de mil s'est faite à travers 3 grandes étapes :

➤ Etape 1 : Elaboration des TDR pour l'étude de cartographie

IPAR et IR ont travaillé pour élaborer les termes de références de l'étude de cartographie. Les TDR ont permis de définir la méthodologie, les objectifs de la cartographie ainsi que le calendrier de l'activité. Aussi, deux guides d'entretien pour les acheteurs et fournisseurs institutionnels de mil ont été élaborés à cet effet. Ces guides d'entretien ont été diffusés et mis en ligne à travers les différents réseaux de l'IPAR. Cette diffusion a permis de ratisser plus largement.

➤ Etape 2 : Identification des potentiels acheteurs institutionnels à Dakar et élaboration de guides d'entretien

La seconde phase a constitué au recensement des acteurs à partir de la prise de contact avec les acteurs (acheteurs, fournisseurs pré-identifiés) et travaillant sur le sujet. Nous nous sommes basés sur l'expérience de l'IPAR et IR sur les marchés institutionnels pour constituer une liste de base des potentiels acheteurs institutionnels de mil à Dakar et une liste d'OP fournisseurs de mil. Ainsi, nous sommes entrés en contact avec les acteurs tels que le GRDR, CPI, le PAM, la FAO, la DCaS et certains fournisseurs dans la région de Kaolack. Ces acteurs, à travers l'effet boule de neige, nous ont mis en rapport avec d'autres acteurs acheteurs de mil à Dakar. Du côté des fournisseurs, nous avons discuté avec les OP recensés lors des entretiens de l'étude sur les modalités de connexion entre les entreprises de transformation de céréales locales (mil, maïs) et les institutions publiques ou privées à Kaolack.

➤ Etape 3 : analyse et traitement des données

Cette étape a permis de traiter et d'analyser les données avec l'aide de l'équipe de statistique de l'IPAR. L'analyse opérée a permis d'identifier et de caractériser les acteurs clés du marché institutionnel de mil à Dakar. Elle a permis aussi de dresser le profil de ces acteurs et de voir les quantités de mil achetées, les fournisseurs de mil ainsi que les normes exigées pour l'achat de céréales, entre autres. Elle a permis de constituer une base de données des acteurs du marché institutionnel de mil à Dakar.

III. Présentation des résultats de la cartographie des acheteurs institutionnels à Dakar

Les marchés institutionnels alimentaires sont initiés par des acteurs appelés commanditaires ou acheteurs. A Dakar, ils sont constitués d'entités publiques et des entités à but non lucratif.

III.1 Les entités publiques

III.1.1 Description générale des acheteurs institutionnels publics

Les entités publiques sont constituées des services de restauration collective, une branche industrielle qui a pour activités de servir des repas en collectivité hors du domicile privé (wikipédia). Elle recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans les collectivités. Ces collectivités regroupent les établissements médico-sociaux et scolaires. Il s'agit des collectivités dites « fermées » telles que :

- les Etablissements d'enseignement : scolaires, universitaires ;
- les Etablissements de travail : administration, entreprises ;
- les Etablissements de santé et de repos : hôpitaux, maisons de retraite ;
- les Etablissements pénitentiaires : prisons, maisons de correction.

Le repas est servi quotidiennement dans les locaux appartenant à l'entité. La restauration collective peut être classée selon la nature de la collectivité (commerciale et sociale) ou selon le mode de gestion (concedée et intégrée). La restauration collective sociale différente de celle commerciale se caractérise par le type de clientèle servie. Les repas peuvent être gratuits (cas des prisons) ou subventionnés (cas de la restauration universitaire). Dans le cadre de cette cartographie, nous avons pu recenser les services de restauration collective suivants :

Tableau 1 : Répartition des acteurs selon le statut juridique de l'institution

Des services chargés des cantines scolaires	Division des Cantines Scolaires (DCaS)
Des services chargés des cantines universitaires	Centre des Œuvres Universitaires de Dakar (COUD) à travers les repreneurs des restaurants : SELF/ Central/ Argentin/ FASTEF/ENSEPT
De la restauration au niveau des hôpitaux	Centre hospitalier de Fann Hôpital principal de Dakar Hôpital Dallal Diam de Guédiawaye Hôpital Roi Baudouin de Guédiawaye Hôpital national de Pikine
De la restauration au niveau des casernes	Brigade nationale des sapeurs-pompiers
De la restauration au niveau des prisons	Direction régionale de l'administration pénitentiaire de Dakar
Les collectivités territoriales	Collectivités territoriales en rapport avec les ONG et l'Etat sur les programmes de cantines scolaires

➤ Les services publics chargés des cantines scolaires

Les programmes d'alimentation scolaire consistent à délivrer des aliments, sous forme de repas ou de rations aux apprenants ou à leur famille, en vue d'atteindre, entre autres, des objectifs éducatifs. Le Gouvernement du Sénégal a toujours considéré les cantines scolaires comme un outil de développement de l'Education de base. En effet, c'est en 1963 qu'un service de cantines scolaires a été créé suivi en 2002 de la cellule d'orientation de gestion des cantines scolaires puis la Division des Cantines Scolaires (DCaS) rattachée au Ministère de l'Éducation Nationale (MEN) en avril 2009.

Entre 2015 et 2016, la DCaS a mobilisé pour la première fois un budget pour des cantines scolaires à Dakar dans le cadre des achats institutionnels. Malheureusement, ce budget n'a pu servir qu'à l'achat de produits importés (corned-beef, petits pois, lentilles en boîtes, etc.). Pourtant, une politique d'alimentation scolaire promeut les produits locaux, mais elle peine à être mise en application. En 2016 cependant, la DCaS a réussi à mobiliser un budget plus important qui a permis d'acheter quelques produits locaux (mil, maïs, niébé). Sur ces 15 dernières années, plusieurs programmes d'alimentation scolaire ont été mis en œuvre dans cette perspective tant par l'Etat, que par les organismes humanitaires et les ONG.

➤ Des services chargés des cantines universitaires

Les cantines universitaires publiques à Dakar sont constituées essentiellement des restaurants de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD) gérés par le Département des Restaurants Universitaires (DRU) du COUD (Centre des Œuvres Universitaires de Dakar) à travers 8 restaurants :

- 3 au grand campus : les restaurants central, self et argentin ;
- Le restaurant Aline Sitoe Jatta Ex Claudel ;
- Le restaurant de l'Ecole Supérieure d'Economie Appliquée ESEA ex ENEA ;
- Le restaurant de L'Ecole Normale Supérieure d'Enseignement Technique et Professionnel (ENSETP) ;
- Le restaurant de l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP) ;
- Le restaurant de la Faculté des Sciences et Technologies de l'Education et de la Formation (FASTEF).

Cependant, le COUD ne gère pas directement la restauration. Il utilise le mode de gestion concédée qui consiste à céder l'activité de restauration à une société ou une entreprise spécialisée qui assure partiellement ou totalement le service. Le COUD les appelle les repreneurs de tel ou tel restaurant (exemple le repreneur du restaurant Self). Ces repreneurs achètent le couscous de mil et proposent des repas à base de mil deux fois par semaine le mardi et le vendredi.

➤ **De la restauration au niveau des hôpitaux**

Si la restauration collective est une activité qui vise à assurer la prise en commun de nourriture par un groupe de personnes en dehors du cadre domestique, la restauration hospitalière en particulier a pour principaux objectifs la réhabilitation du malade et son confort. La restauration collective hospitalière a un caractère « obligatoire » car très souvent le malade hospitalisé est interdit d'apporter des aliments de l'extérieur.

La cartographie a permis de recenser certains restaurants des grands hôpitaux de Dakar notamment le centre hospitalier de Fann, l'Hôpital principal de Dakar, l'Hôpital Dallal Diam de Guédiawaye, l'Hôpital Roi Baudouin de Guédiawaye, l'Hôpital national de Pikine, qui sont tous gérés par des entreprises privées de restauration qui contractualisent avec les hôpitaux. Ils sont sélectionnés par appels d'offres et achètent directement les produits alimentaires dont ils ont besoin.

➤ **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.

➤ **De la restauration au niveau des casernes et armée sénégalaise**

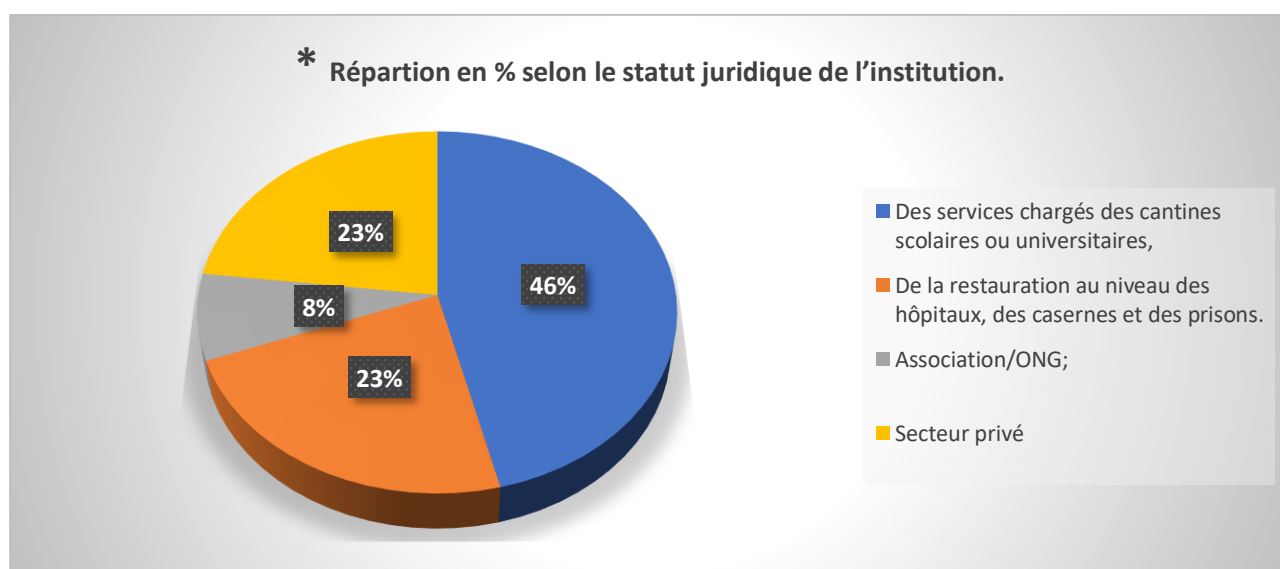
Aussi bien les casernes que l'armée sénégalaise, constituent des entités de la restauration collective dans le cadre des marchés publics. Elles sont approvisionnées en céréales notamment en mil par des

fournisseurs sélectionnés sur la base d'appels d'offres. Cependant, nous n'avons pas d'informations supplémentaires malgré plusieurs relances.

➤ Les collectivités territoriales

Ils constituent également un acteur-phare des marchés institutionnels car elles disposent d'un fort potentiel pour susciter le développement des systèmes alimentaires locaux et la promotion de l'agriculture familiale. Les organismes humanitaires, dans le cadre des cantines scolaires, travaillent avec les collectivités territoriales. C'est l'exemple du GRDR qui, dans la pratique, accompagne les collectivités territoriales de Rufisque pour faire des achats auprès des OP pour son programme d'alimentation scolaire. Les achats sont gérés par un comité de suivi et de gestion des cantines.

Certains projets du PAM et CPI accompagnent les collectivités locales dans la mise en place de systèmes alimentaires relocalisés, à travers l'approvisionnement des cantines scolaires par des circuits courts.



III.1.2 Volumes d'achat de mil et produits dérivés

Pour les entités publiques, les restaurants universitaires, qui achètent tous du couscous de mil, occupent la plus grande part d'achats de produits dans l'année. Ils sont suivis par l'hôpital principal, les prisons etc. Il faut noter que l'UCAD seule compte 75 015 étudiants en 2023 (Sénégal services), un potentiel très important pour développer les marchés institutionnels alimentaires. Quant aux prisonniers, l'administration pénitentiaire du Sénégal a informé qu'à la date du 6 avril 2021, la population carcérale nationale s'élevait à 10 507 détenus dont 3 838 à Dakar. L'hôpital Principal de Dakar, qui est l'école d'application du service de santé des armées, assure une mission de service public avec notamment la prise en charge des urgences 24h/24 avec plus de 420 lits d'hospitalisation.

Ces volumes d'achat de mil sont très faibles comparés au nombre de personnes concernées par la restauration collective dans ces structures. Le mil perd de plus en plus sa place d'antan dans les repas sénégalais, ne représentant que 26% des céréales consommées par les Sénégalais (Commodafrica, janvier 2015). Les écoles pour la plupart ne proposent pas des plats à base de mil aux enfants pendant les repas, favorisant plus le riz, le pain, le couscous marocain et les autres produits importés, le mil étant jugé très contraignant dans la préparation. Les restaurants universitaires quant à eux ne

proposent qu'un seul plat à base de mil notamment le couscous deux fois par semaine au choix avec le couscous marocain plus prisé par les étudiants. Quant aux hôpitaux, le mil n'est consommé que quelques rares fois.

Au fil du temps, les habitudes alimentaires sénégalaises ont beaucoup évolué. Elles sont passées de la bouillie de mil au petit déjeuner au pain à base de blé. Et les repas de midi et du soir favorisent plus le riz et les plats dits modernes au détriment des plats à base de mil (couscous, lakh, niéleng, etc.). L'augmentation des importations alimentaires peut laisser penser que les populations sénégalaises se tournent vers de nouveaux modes de consommation. Une étude d'Inter-réseaux Développement rural en 2023 a aussi montré qu'en milieu urbain, les modes de consommation ont changés : les femmes sont de plus en plus amenées à travailler en dehors du foyer pour améliorer leurs revenus, et elles n'ont plus le temps de préparer les repas traditionnels à partir des céréales locales nécessitant 4 à 6 heures de préparation. Elles recherchent par conséquent des produits de qualité et prêts à cuire, et se sont donc tournées vers des produits importés plus rapides à préparer (riz, pâtes alimentaires, pain, couscous de blé...). Parallèlement la restauration hors foyer se développe.

Le tableau suivant présente les volumes d'achat de mil et produits dérivés au niveau des entités publiques cartographiées.

Tableau 2 : Répartition des volumes d'achat selon les types d'acteurs

	Acheteurs	Produits achetés	Achats annuels (durant les 5 dernières années) en mil ou produits à base de mil en volume en kg	Achats annuels (durant les 5 dernières années) en mil ou produits à base de mil en valeur (FCFA)
Restauration collective universitaire	Restaurant SELF	Couscous	100 000	60 000 000
	Central	Couscous	720 000	468 000 000
	FASTEF	Couscous	96 000	57 600 000
	ENSEPT	Couscous	28 800	17 280 000
	Restaurant Argentin	Couscous	50 000	20 000 000
Restauration au niveau des hôpitaux	Restaurant du centre hospitalier de Fann	Couscous Thiakry	2400	1 680 000
	Restaurant hôpital principal	Couscous Thiakry Sanxaal	69 600	101 760 000
	restaurant de l'hôpital Dallal Diam Guédiawaye	Mil	9 600	3 264 000
	l'hôpital roi Baudouin de Guédiawaye	Mil	9 600	3 264 000
	Hôpital national de Pikine	Mil	3 600	2 880 000
Restauration au niveau des prisons	Direction régionale de l'administration pénitentiaire de Dakar	Mil Couscous	66 000	62 000 000

III.1.3 Les Types de produits achetés

Le graphique suivant présente la répartition du mil et des produits dérivés achetés.

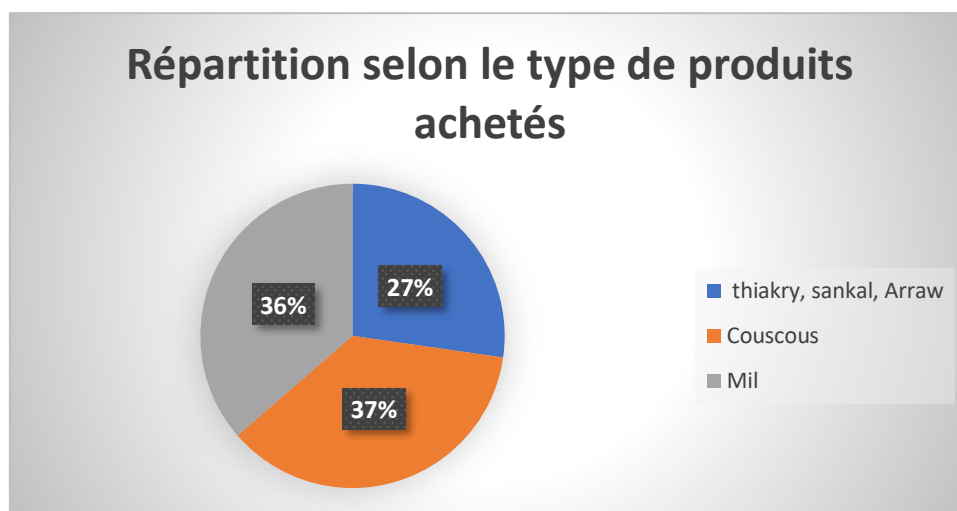


Figure 1 : types de produits achetés

Les produits les plus utilisés sont les dérivés du mil (64%), le mil brut n'étant utilisé que par 37% des acteurs enquêtés. Ceci peut être expliqué par le fait que les produits dérivés du mil, bien qu'ils soient plus chers que le mil brut, sont des produits déjà transformés prêts pour la cuisson. Alors que le mil brut est très contraignant et nécessite des procédures plus ou moins longues pour aboutir à un produit prêt pour la cuisson. Ces produits dérivés sont :

- Le Sankal qui est une mouture grossière des grains de mil brut, préalablement décortiqués à secs ou humides, suivie d'un tamisage pour séparer la farine. Le Sankal est un produit intermédiaire entre les grains de mil bruts et le Soungouf.
- Le Soungouf est une farine de couleur beige qui sert à la préparation de produits de transformation secondaire. L'amidon qui se trouve dans le Soungouf est également très nutritif.
- Le Tiéré qui est le résultat de la cuisson à la vapeur d'une pâte de Soungouf de mil ou de maïs, hydratée correctement, roulée et fermentée facultativement.
- L'Arraw qui est fait de petites boulettes de mil, obtenues à partir de Soungouf de mil ou de maïs mélangé avec de l'eau et roulée. C'est avec l'Arraw qu'on prépare la bouillie de mil accompagnée ou pas de lait caillé (Barro, 2018).

III.2 Les Entités à but non lucratif

III.2.1 Description et caractéristiques

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. Il s'agit de :

- Le Programme Alimentaire Mondial (PAM),
- L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
- Le Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural (GRDR)
- L'Institut panafricain pour la Citoyenneté, les Consommateurs et le Développement (CICODEV),
- Counterpart International (CPI), etc.

➤ **Le Programme Alimentaire Mondial (PAM)**

Le PAM dont le rôle principal est de mettre en œuvre des programmes de lutte contre la faim, appuie depuis des décennies l'Etat du Sénégal dans les programmes d'alimentation scolaires. Déjà en 1970, le PAM avait enregistré sa première contribution au projet (SEN 597) en touchant 13 000 apprenants d'écoles primaires (un repas par jour) et 1 360 apprenants internes (3 repas par jour) et des centres d'apprentissage ruraux. Entre 1999 et 2006, le PAM a participé au programme SEN 6063 dont les bénéficiaires étaient au nombre de 56 000 apprenants et un nombre de bénéficiaires allant de 101 234 en janvier 2002 à 118 339 en décembre 2006. En 2009, le PAM a aidé 565 560 enfants à bénéficier de cantines scolaires. Ainsi, à partir de 2009 plus d'un enfant sur deux fréquentant l'enseignement élémentaire au Sénégal bénéficiait d'une cantine scolaire.

À ces débuts, le PAM achetait essentiellement des produits alimentaires importés. Avec le temps, il favorise de plus en plus les produits locaux. Cela provient d'une volonté qui dépasse l'échelle nationale. Le Programme Détaillé pour le Développement de l'Agriculture Africaine (PDDAA) du NEPAD reconnaît le lien entre les programmes d'alimentation scolaire et la production locale des petits exploitants comme une initiative «gagnant-gagnant» pour les enfants et les agriculteurs, capables de promouvoir la sécurité alimentaire et le développement rural. Le PAM a donc depuis quelques années, réorienté sa politique vers le *Home-grown school feeding* (alimentation scolaire locale). Au niveau du Sénégal, plusieurs initiatives vont dans ce sens. Le programme *Purchase African for Africa* (PAA), en lien avec la FAO, vise à soutenir des producteurs locaux pour approvisionner les cantines. Il concerne plusieurs pays de la sous-région et fonctionne sur le modèle brésilien.

Plus récemment, le PAM a piloté le projet de soutien à l'alimentation scolaire au Sénégal. Le projet est coordonné par la DCaS. Le budget de ce programme en 2020/21 était de 3 104 463 USD, dont 38% provenaient du gouvernement, 59% de sources internationales et 3% du secteur privé. Au total 234 533 élèves du primaire ont reçu de la nourriture dans le cadre de ce programme.

➤ **GRDR, Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural:**

En 2014, lorsque le GRDR a démarré son intervention dans la région de Dakar, il n'y avait quasiment pas de cantines scolaires car la région était considérée comme riche par rapport au reste du pays. Il a fallu développer un plaidoyer pour faire comprendre la grande vulnérabilité alimentaire dans certaines zones, en particulier en banlieue. Depuis, le GRDR porte plusieurs projets en lien avec l'alimentation scolaire à Dakar. L'idée est de soutenir la mise en place de cantines approvisionnées par des exploitations familiales locales.

En 2016, le Cadre Régional de Concertation des Ruraux (CRCR) de Dakar, en partenariat avec le GRDR, a développé un projet d'approvisionnement des cantines scolaires par des circuits courts, baptisé Système Alimentaire Durable et lutte contre la Malnutrition dans la région de Dakar (SADMAD²). Ce projet contribuait au développement de l'agriculture péri-urbaine et à l'alimentation des villes. A travers le projet SADMAD, ils sensibilisaient les enseignants, les élèves et leurs parents sur l'importance d'une alimentation saine et diversifiée et sur le rôle des exploitations familiales dans l'alimentation des villes. L'objectif du programme SADMAD était d'instaurer un mécanisme d'approvisionnement des

² C'est un programme prévu sur trois ans et il vise à apporter une alimentation saine et locale aux élèves des quartiers pauvres de la région de Dakar et à sécuriser et accompagner les exploitations agricoles familiales de la région. Il prévoit aussi de valoriser les produits locaux à haute valeur nutritive (pain de singe, jujube, patate douce) et d'accompagner le système départemental de Rufisque (région de Dakar) dans l'élaboration d'un plan alimentaire durable. La majorité des exploitations des producteurs est concentrée dans le département de Rufisque.

cantines en produits locaux qui soit viable, ce qui suppose une implication de l'État, des collectivités locales et des communautés (parents d'élèves).

Le projet a permis dès 2016, la mise en place de cantines dans 5 écoles des quartiers pauvres de la ville de Rufisque en les mettant en relation avec des producteurs et transformateurs. Plus de 20 000 repas ont été servis à plus de 1 000 élèves et plus de 110 000 pains à base de céréales locales (mil, maïs) ont été distribués auprès de 4 000 élèves. Les cuisinières des cantines ont été formées sur les questions relatives à la nutrition, l'hygiène et à la préparation de plats traditionnels à base de produits locaux. Quatre (04) organisations de producteurs ont bénéficié du projet à travers la signature de contrats d'approvisionnement avec les comités de gestion des écoles. En revanche, la pérennité du dispositif reste incertaine à cause de la difficulté à mobiliser les partenaires sur la durée, la fragilité des comités de gestion, la lourdeur et le coût du dispositif.

➤ **Counterpart International (CPI) :**

L'ONG CPI appuie le Sénégal au développement de champs communautaires pour l'approvisionnement de cantines scolaires en milieu rural. En 2007, il y a eu l'extension des cantines scolaires de CPI dans la région de Matam au niveau de 112 écoles élémentaires pour 18 000 bénéficiaires et au niveau de 21 Cases des Touts Petits (CTP) et 20 Ecoles Maternelles (EM) pour un effectif de 1 600 et 800 respectivement.

Plus récemment, Counterpart International a reçu le soutien du programme américain McGovern-Dole Food for Education and Child Nutrition, financé par le Département de l'agriculture des Etats-Unis (USDA) en 2018 et 2021 pour les activités d'alimentation scolaire au Sénégal notamment le projet «Sukaabe Janngo I» (*les enfants de demain, en pulaar*). Le projet a fourni plus de 25 millions de repas à 81 000 enfants dans 270 écoles (dont 204 écoles élémentaires et 66 écoles préscolaires disposant de cantines scolaires) dans les départements de Dagana et de Podor durant la période 2018-2023. Il a permis de contribuer à la fréquentation des classes par les élèves dans la zone Nord ciblée.

La seconde phase du projet «Sukaabe Janngo II» lancée en 2023 est mise en œuvre dans les régions de Kolda et de Sédhiou. Ce projet intervient dans 285 écoles, soit 80 000 élèves bénéficiaires, pour cinq ans avec une enveloppe de 16 milliards de francs CFA pour assurer des repas chauds dans ces écoles. Le programme *va investir 625 millions F CFA dans l'économie rurale, avec l'achat de céréales, légumes et de condiments pour l'amélioration des menus quotidiens*.

III.2.2 Volumes d'achat

Dans la pratique, les organismes humanitaires n'achètent pas directement les produits alimentaires chez les détaillants ou producteurs dans leurs différentes interventions. Ils mettent en place des dispositifs gérés par les acteurs à la base à travers la création de comités de gestion des cantines. Le GRDR, par exemple, accompagne les collectivités territoriales pour faire des achats auprès des OP. Ces achats sont gérés par un comité de suivi et de gestion des cantines scolaires. C'est un groupe de 7 personnes dont 3 membres du comité d'achat. Les achats de mil transformés sont faits auprès des femmes transformatrices du département de Rufisque. Le comité de suivi achète une grande quantité et les livraisons se font tout au long de l'année.

Le PAM privilégie actuellement **les bons alimentaires qui constituent sa principale modalité d'intervention au Sénégal**. L'utilisation de cette modalité a pour objectif l'amélioration de la qualité des repas scolaires avec des produits nutritifs locaux, la contribution au développement économique local et la facilitation du transfert des activités de restauration du PAM au gouvernement. **Le PAM fournit par trimestre les dotations et assure le transport des vivres vers les écoles bénéficiaires**. Dans chaque école, un Comité de Gestion de l'Ecole (CGE) gère le fonctionnement des cantines et reçoit les ressources allouées par l'État et/ou le PAM (bons alimentaires) par l'intermédiaire de l'Inspection de l'Education et de la Formation.

Cependant, CPI, dans le cadre du projet Local and Regional procurement (LRP 2018-2020) à Saint-Louis, déjà bouclé, a acheté du mil et ses produits dérivés (arraw, sankhal, thiackry, farine). Le mil brut était fourni par le GPAMP (Groupement des Producteurs Agricoles des pôles Multiservices du mil) basé à Kaolack et précédemment encadré par le projet PSEM de USDA (mis en œuvre par NCBA-CLUSA). Les dérivés de mil étaient fournis par les unités de transformation de femmes réunies au sein de la Coopérative COOPETRAM regroupant des unités réparties à Dakar, Fatick, Kaolack et Kaffrine.

Les quantités de mil et produits dérivés achetées pour le projet Local and Regional procurement sont représentées ci-dessous

	Année 1			Année 2			Année 3		
	Quantité (t)	Montant (\$)	CFA (\$*550)	Quantité (t)	Montant (\$)	CFA (\$*550)	Quantité (t)	Montant (\$)	CFA (\$*550)
Mil	34,75			249,928			243,115	143659,14	79 012 526
Mil transformé	5,577	21634	11898700	45,237	201722,6	110947430	65,931	91471,4	50 309 268
Total			11898700			110947430			129 321 794

On constate l'achat de volumes importantes de mil au fur et à mesure du projet passant de 34 tonnes de mil brut en année 1 à 243 tonnes à année 3.

Par contre, aujourd'hui dans le cadre du projet en Casamance (Sukaabe Janngo II) en cours, les achats de céréales ne concernent que la semoule de maïs et non pas le mil.

IV. Modalités d'interconnexion avec les OP et transformateurs de mil

IV.1 Les Entités publiques

IV.1.1 Les modalités d'acquisition des produits

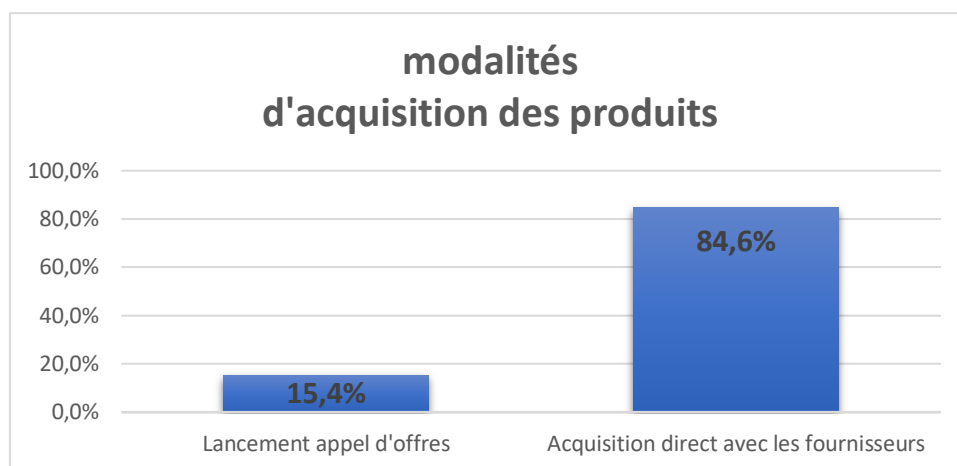


Figure 2 : Répartition en % selon le procédé utilisé pour acheter le mil ou produits dérivés

Les enquêtes ont montré que parmi les entités publiques, seuls la DCaS, l'administration pénitentiaire et l'hôpital principal font recours à des appels d'offres pour acheter les produits. Ils reçoivent des propositions commerciales (technique et financière) des fournisseurs intéressés par l'appel d'offres lancé. Après examen des propositions reçues, le commanditaire choisit l'offreur répondant le mieux à ses besoins, avec qui il signe le contrat.

Les autres acteurs (plus de 80%) achètent directement auprès des OP et/ou entreprises de transformation et autres entreprises privées spécialisées dans la commercialisation des denrées alimentaires. L'approvisionnement se fait par commande selon les besoins en mil ou produits dérivés. Très souvent, c'est le gestionnaire des commandes alimentaires au niveau des institutions qui appelle le fournisseur et lui précise le volume de la commande. L'approvisionnement est attribué à une commission chargée de l'achat et du suivi, à un Comité de gestion ou à un service d'approvisionnement dépendant de la structure.

Le lancement d'un appel d'offres est recommandé à toutes les institutions publiques mais le Code des marchés publics autorise les entités à faire des achats par entente directe qui est la procédure la plus simple ou des Demandes de Renseignement de Prix (DRP) lorsque les volumes d'achat ne sont pas très importants. Pour exemple la DRP simple peut être utilisée pour des achats à faible coût jusqu'à 3 millions de francs CFA dans le cas de fournitures ou services ou jusqu'à 5 millions dans le cas de travaux ou de services intellectuels. Pour la DRP à compétition restreinte, elle peut être utilisée pour les marchés dont les montants estimés sont inférieurs à 15 millions FCFA pour les services et fournitures courantes. Il y a aussi le marché par entente directe qui est la procédure la plus simple de toutes les procédures de passation.

Les procédures d'appels d'offres sont parfois lourdes, coûteuses et très contraignantes. C'est pourquoi elle est considérée comme trop complexe pour l'approvisionnement en denrées alimentaires auprès des petits exploitants et de leurs organisations.

En outre, au Sénégal, les paiements doivent être traités dans les 30 jours suivant la livraison. Néanmoins, dans la pratique, le délai pour que le fournisseur reçoive effectivement le paiement peut être sensiblement plus long, compris entre 30 et 90 jours (Groupe de la Banque mondiale, 2017).

IV.1.2 Caractéristiques des fournisseurs

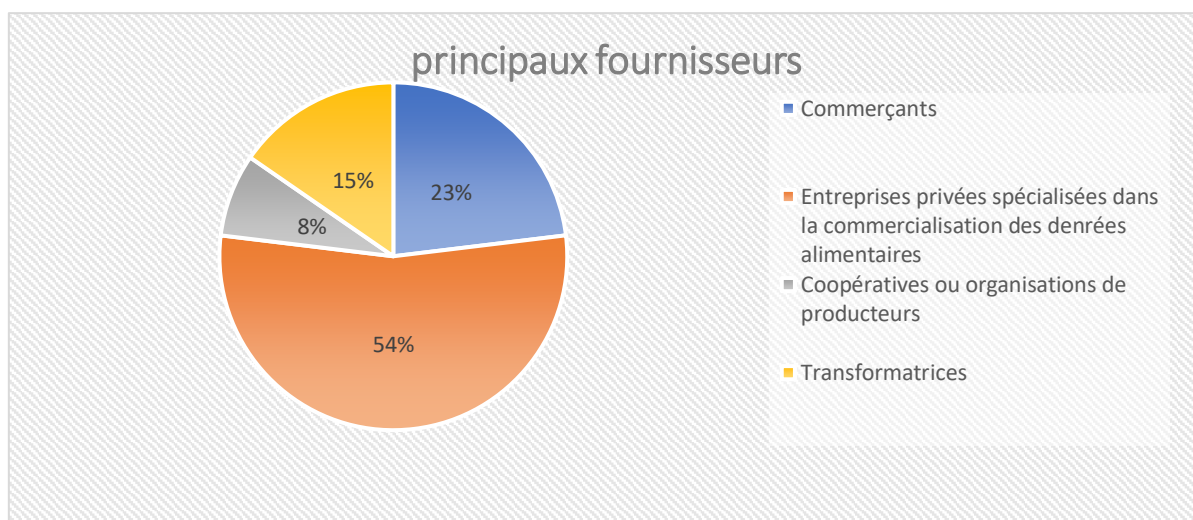


Figure 3 : Répartition en % selon le principal fournisseur

Plus de 75% des entités publiques enquêtées achètent le mil et les produits dérivés chez les commerçants ou détaillants et les entreprises privées de denrées alimentaires (qui à elles seules représentent 54%). Ces entreprises privées sont les intermédiaires à Dakar qui achètent et collectent le mil chez les OP dans les régions et les revendent aux acteurs institutionnels à Dakar. Ce qui fait qu'il y a une faible interconnexion entre les OP et acheteurs institutionnels. Seuls 15% et 8% achètent respectivement chez les coopératives et les transformatrices. Il faut savoir que compte tenu du volume d'achat souvent moins important, les acheteurs préfèrent aller directement au marché ou passer commande auprès d'un fournisseur au lieu de traiter avec les coopératives qui ne sont pas d'habitude à Dakar et disposent de peu de moyens pour acheminer le mil. Les OP et petites GIE de transformation ne peuvent pas accéder directement aux marchés institutionnels qui exigent un certain nombre de prérequis comme le Numéro d'Identification National des Entreprises et des Associations (NINEA), une comptabilité à jour, un quitus fiscal qu'ils n'ont souvent pas.

Aussi, le Code des marchés publics (art. 44) dresse une longue liste de documents et de certificats qui doivent être produits par les fournisseurs potentiels afin de prouver qu'ils remplissent les exigences juridiques, techniques, financières et environnementales nécessaires pour exécuter le contrat. Le respect de toutes ces exigences peut représenter un coût important, surtout pour les petits fournisseurs (ARMP, 2015).

IV.1.3 Partenariat avec les OP ou fournisseurs

Existence de partenariats ou contrats avec vos fournisseurs ?	Oui	46,2%
	Non	53,8%
	Total	100,0%

Tableau 3 : Répartition en % selon l'existence des partenariats ou contrats avec les fournisseurs

S'agissant de la contractualisation, compte tenu du fait que la plupart des acteurs achètent directement au marché ou avec les entreprises de commercialisation, la contractualisation est quasi inexistante. D'habitude, il n'y a pas de contrat, ils achètent directement en cas de besoin avec une relation basée plus sur la confiance des deux parties. Par contre pour l'hôpital principal et certains repreneurs des restaurants des universités (FASTEF, ENSEPT), la direction pénitentiaire, il y a des contrats de vente et d'engagement écrits entre les deux parties. Ces derniers sont des contrats à terme qui constituent l'engagement d'acheter une quantité définie de mil ou de produits dérivés à un prix et à une date déterminés à l'avance ou des contrats directs qui résultent des négociations directes sans appels à candidatures entre le commanditaire et l'offreur en vue de la fourniture du mil. Le système de contractualisation est très important et pourrait permettre aux entreprises de transformation et aux institutions publiques de nouer des partenariats durables et plus formels.

Sur la question d'appui et d'accompagnement aux OP, seul l'Hôpital principal accompagne ses fournisseurs spécifiquement sur la propreté de l'alimentation à travers des formations et la sensibilisation.

IV.2 Entités à but non lucratif

Comme annoncé précédemment, les organismes humanitaires intervenant dans l'alimentation scolaire ne traitent pas directement avec les OP ou vendeurs de produits alimentaires.

Le GRDR accompagne les collectivités territoriales pour faire des achats auprès des OP. Ces achats sont gérés par un comité de suivi et de gestion des cantines scolaires. C'est un groupe de 7 personnes dont 3 membres du comité d'achat. Les achats de mil ou/et maïs transformés sont faits auprès des femmes transformatrices du département de Rufisque. Le comité de suivi achète une grande quantité à travers des contrats de vente et d'engagement écrits entre les deux parties et les livraisons se font tout au long de l'année. Sur la question de l'appui et de l'accompagnement aux OP, le GRDR appuie les fournisseurs pour la mise en place de fonds d'accès à la matière première pour les GIE afin de leur faciliter l'achat en gros et transformer les produits et offre aussi des sessions de formation sur la qualité de l'hygiène des produits.

Pour **le PAM**, le Comité de Gestion de l'Ecole (CGE) élit en son sein trois commissions spécialisées chargées de la gestion et de l'achat des vivres au niveau des fournisseurs locaux, de la participation communautaire, de la cuisine et de la restauration. Dès réception des bons alimentaires et sur la base des instructions et du panier alimentaire établis par le PAM (céréales, légumes secs, huile et sel), le CGE échange ces bons contre des produits alimentaires auprès de certains détaillants agréés qui, à leur tour, échangeront les mêmes bons auprès de certaines institutions financières qui disposent d'accord avec le PAM, pour être rembourser. Plus haut dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les petits agriculteurs (y compris les groupes de femmes) vendent des produits tels que les céréales (mil) et le niébé, aux détaillants.

En outre, il est important de souligner que les ressources financières provenant du PAM (et non directement du gouvernement national) ne sont pas tenues de respecter les règles nationales en matière de marchés publics. Cela leur permet de choisir librement les détaillants et d'imposer que l'acquisition de la nourriture par le biais des bons ne puisse se faire que par leur intermédiaire.

Avec **CPI**, l'essentiel des quantités achetées se procure sous forme de contractualisation issue d'un processus d'achat suivant les procédures de marchés publics et conduit par les IEF (Inspection générale de l'Education et de la Formation) et les IA (Inspections d'Académie). L'objectif est qu'à terme, ces entités soient expertes dans l'approvisionnement local des écoles en vue de la durabilité des cantines. Les fournisseurs sont définis selon l'état de transformation du produit acheté. Si c'est le produit brut, CPI s'adresse aux réseaux de producteurs tandis que pour les céréales transformées, il s'adresse aux unités de transformation. CPI travaille avec les producteurs selon une approche chaîne de valeur de sorte qu'en outre de lui vendre du mil brut, assurent également l'approvisionnement des unités pour permettre une efficacité dans l'exécution des commandes.

Les Conditions d'achats sont tels que :

Les critères de qualité du mil demandés :

- Teneur en eau : 13% m/m maximum ;
- Le mil en grains doit respecter le taux d'infestation normal (tolérance de 3 à 5 insectes par kilogramme) ;
- Le taux d'impureté du mil en grains ne doit pas dépasser 2%.

Matières étrangères :

- Le mil en grains entiers ne saura présenter plus de 2,0% de matières étrangères.
- Le mil en grains décortiqués ne saura présenter plus de 0,5% de matières étrangères.
- Le mil chandelles, en grains entiers et décortiqués, devra être également pratiquement exempt de souillures, de débris animaux, de particules minérales et de grains malades.

Emballage :

Le produit doit être emballé dans des sacs de 50 ou 60 kg en polypropylène, solides, nouveaux, non encore utilisés, de qualité export standard, cousus à la machine. Le fournisseur livrera le produit dans des sacs de même poids.

Les produits transformés font toujours l'objet d'analyses chimiques, microbiologiques et de toxines au niveau de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) ou de l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP).

Bien que les organismes humanitaires favorisent les produits locaux, les céréales notamment le mil occupent un faible pourcentage dans leurs achats. La consommation de plats à base de mil, tout comme avec les entités publiques, est encore assez faible. Pour le déjeuner dans les cantines scolaires, les repas sont habituellement à base de riz au Sénégal. Une évaluation récente du PAM a également montré que, malgré la possibilité de diversification, les écoles ont tendance à focaliser leurs achats sur le riz (PAM, 2018). Les produits locaux sont achetés simultanément aux produits importés. La proportion de ces deux catégories varie selon les régions et n'est pas forcément rapportée (PAM, 2018).

V. Conclusion

L'objectif de cette cartographie est de favoriser une meilleure connaissance de l'écosystème des acteurs impliqués dans les marchés institutionnels du mil au Sénégal et une bonne compréhension des modèles d'interconnexion entre les acheteurs institutionnels et les acteurs des chaînes de valeur agricoles du mil (OP, petits exploitants agricoles, entreprises de transformation).

Les résultats de la cartographie ont montré que les acheteurs institutionnels de mil sont constitués d'entités publiques et d'entités à but non lucratif. La première catégorie regroupe pour la plupart les services de restauration collective notamment les écoles (cantines scolaires), les universités, les prisons, les casernes, l'armée, les hôpitaux, etc. La seconde catégorie concerne les organismes humanitaires comme le PAM, le GRDR, CPI, la FAO, etc. qui appuient pour la plupart l'Etat à travers la DCaS rattachée au Ministère de l'Education Nationale dans le cadre de l'alimentation scolaire.

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. Cette faiblesse d'achat formel à travers des appels d'offres fait que la contractualisation entre les acheteurs et OP est quasi inexistante. La contractualisation est souvent un contrat verbal basé sur la confiance mutuelle des deux différentes parties. Ceci montre qu'il n'y a pas vraiment d'interconnexion entre les OP et les acheteurs institutionnels. A ce niveau, il faudrait une réelle stratégie de développement des marchés institutionnels alimentaires pour favoriser plus d'achats directs auprès des OP et des transformatrices de mil.

Au niveau des entités à but non lucratif, hormis CPI qui achète directement du mil chez des OP de la région de Kaolack sur un projet déjà finalisé, les autres organismes mettent en place des comités de gestion qui gèrent directement l'approvisionnement des services en denrées alimentaires.

C'est le cas du GRDR qui accompagne les collectivités territoriales pour faire des achats auprès des OP. Les achats sont gérés par un comité de suivi et de gestion des cantines scolaires. Pour les programmes du PAM, dans chaque école, un Comité de gestion de l'école gère le fonctionnement des cantines. Le comité élit en son sein trois commissions spécialisées chargées d'acheter au niveau local et de gérer les vivres, aussi de la cuisine et de la restauration.

Aussi bien pour les entités publiques que pour les entités à but non lucratif, les volumes d'achats en mil sont moindres. Le mil perd de plus en plus sa place d'antan dans les repas sénégalais. Les écoles, pour la plupart, ne proposent pas des plats à base de mil pendant les repas, favorisant plus le riz, le pain et les produits importés. Les restaurants universitaires ne proposent le couscous de mil que deux fois par semaine au choix avec le couscous marocain plus prisé par les étudiants. Quant aux hôpitaux le mil n'est consommé que quelques rares fois.

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. L'Etat devrait faciliter des ponts entre le milieu rural et les consommateurs urbains pour mieux faire connaître les produits et promouvoir leur consommation, c'est une question de souveraineté nationale.

Références bibliographiques

Baborska, R. *Suivi des politiques agricoles et alimentaires au Sénégal. 2021.* FAO.

Dabiré, F. Marchés institutionnels alimentaires : une opportunité pour les producteurs ? *Grain de Sel*, n° 75, IR. 2018.

Diagne, A, Sokhna, Ousmane et al. Evaluation de l'impact des programmes de cantines scolaires sur les performances des écoles primaires rurales au Sénégal. 2012. Version provisoire-CRES.

Drake, L., Woolnough, A., Burbano, C. et Bundy, D. Global school feeding sourcebook: Lessons from 14 countries. Imperial College Press. Londres. 2016.

Home-grown school feeding: Resource Framework. Document technique. Rome. 2018. FAO et PAM. <http://www.fao.org/3/ca0957en/CA0957EN.pdf>

Fiche projet, À Dakar, les écoliers consomment local. 2014. CFSI.

Fiche projet, Approvisionner les cantines de Ziguinchor en produits frais locaux. 2015. CFSI.

Gonese, C, Saroumi, Y. l'Alimentation Scolaire en Afrique de l'Ouest. État des lieux : Bénin, Burkina Faso, Sénégal et Togo. 2023. CFSI, Inter-réseaux.

Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal. USAID feed the future Nataal Mbay. 2017. IPAR.

Kelly, S. et Swensson, L. F. J. Leveraging institutional food procurement for linking small farmers to markets: Findings from WFP's Purchase for Progress initiative and Brazil's food procurement programmes. 2017. FAO. Rome. <http://www.fao.org/3/a-i7636e.pdf>.

Luana, F. J. Swensson. Harmonisation des règles et des pratiques de passation des marchés publics pour la mise en œuvre des initiatives d'alimentation scolaire liées à la production locale: le cas du Sénégal. 2020. FAO.

Marchés de demande structurée et petits exploitants : pertinence et accès. SNV. 2016. http://www.snv.org/public/cms/sites/default/files/explore/download/structured_demand_spreads_digital_french.compressed.pdf

Plaquette du projet SADMAD. GRDR.

Programme Home-grown school feeding. PAM.

République du Sénégal. Manuel de procédures du Code des marchés publics. Dakar

Seck. A.L. Étude sur les impacts sociaux et économiques de l'alimentation scolaire sur les territoires du projet NIAMDE. Rapport endline - Version provisoire. 85 p. 2022.

Questionnaire : acheteurs institutionnels (cantines scolaires, caserne, hôpitaux, universités, maisons d'arrêt, etc.)

I. Connaissance de l'acheteur institutionnel

Nom de l'institution :

Statut juridique de l'institution :

Nom et Prénoms du répondant :

Contacts du répondant (tél. ; email) :

Adresse physique de l'institution :

Contacts de l'entreprise (tél. et email ; site internet) :

1.1 Type d'acheteur institutionnel:

- des structures mandatées au plan national pour contribuer à assurer la Stratégie Alimentaire et Nutritionnelle auprès des populations ;
- des services chargés des cantines scolaires ou universitaires,
- de la restauration au niveau des hôpitaux, des casernes et des prisons.
- Les collectivités territoriales
- Association/ONG ;
- Organismes internationaux : PAM, FAO, USAID, etc.
- Autres (Précisez)

1.2 Cibles de l'organisation

II. Connaissance du contexte et des produits achetés

2.1 Votre institution a-t-elle acheté du mil ou des produits dérivés durant les 5 dernières années ?

OUI

NON

2.2 Si OUI, lesquels ?

2.3 Quels sont les motifs de l'achat du mil ou des produits dérivés ?

2.4 Année d'implication dans les marchés institutionnels le cas échéant :

2.5 Quels sont les acteurs (personnels et/ou unités techniques) qui sont mobilisés au niveau de votre structure dans le cadre de ces achats ? Quels sont leurs rôles ?

2.6 Pouvez-vous nous estimer en moyenne vos achats annuels (durant les 5 dernières années) en mil ou produits à base de mil (en volume et en valeur) ?

2.7 Si c'est pour les cantines scolaires, combien d'écoles avez-vous pu alimenter durant les 5 dernières années en Mil grâce à des achats institutionnels. Pouvez-vous les lister ?

III. Connaissance des modalités d'acquisition et des fournisseurs du mil ou produits dérivés.

3.1 Comment procédez-vous pour acheter du mil ou des produits dérivés ?

a. lancement d'appels d'offres

Si oui, s'agit-il d'appels d'offres restreints, simplifiés ou ouverts ?

b. Acquisition directe auprès des fournisseurs ?

3.2 Qui sont vos principaux fournisseurs ?

a. Commerçants

b. Entreprises privées spécialisées dans la commercialisation des denrées alimentaires

c. Coopératives ou organisations de producteurs

- d. Transformatrices
- e. Petits producteurs individuels
- f. Autres à préciser...

3.3 Pouvez-vous nous donner le nom et l'adresse du fournisseur ?

3.4 Avez-vous noué des partenariats ou contrats avec vos fournisseurs ? Si OUI, quel type de partenariat ?

3.5 Etes-vous appuyés financièrement et/ou techniquement par des organismes ou l'Etat dans la mise en œuvre des marchés institutionnels ? Si oui, lesquels et pourquoi (dans quel cadre) ?

IV. Atouts et limites des achats institutionnels

4.1 D'après votre expérience, quels sont les atouts et avantages des marchés institutionnels ?

4.2 Quelles sont les principales contraintes que vous rencontrez dans le cadre des achats avec les OP ?

4.3 Comment les surmontez-vous ?

4.4 Offrez-vous des appuis/accompagnements aux OP dans le cadre de ces achats ? Si oui, pourquoi et en quoi cela consistent-ils ?

4.5 Comment appréciez-vous les impacts des achats institutionnels sur la promotion du consommateur local notamment sur le mil ?

4.6 Connaissez-vous d'autres acheteurs institutionnels de mil ou produits dérivés à Dakar ?