

Institute for
Development
and Peace



UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Open-Minded

*Karin Gaesing, Frank Bliss,
Candide Agbobatinkpo-Dahoun,
Maxime Dahoun*

L'alimentation scolaire au Bénin

Acteurs, progrès et défis.

Étude AVE n° 34b/2023

INFORMATIONS BIBLIOGRAPHIQUES :

Gaesing, Karin / Bliss, Frank / Agbobatinkpo-Dahoun, Candide / Dahoun, Maxime (2023) :
l'alimentation scolaire au Bénin. Acteurs, progrès et défis. Institut pour le Développement et la
paix (INEF), Université de Duisburg-Essen (Étude AVE 34/2023, Voies d'issue à la pauvreté, à la
vulnérabilité et à l'insécurité alimentaire).



Éditeur

Institut pour le Développement et la Paix (INEF)
Université de Duisburg-Essen

Conception logo : Carola Vogel

Mise en page : Jeanette Schade, Sascha Werthes

Conception couverture : Shahriar Assadi

© Institut für Entwicklung und Frieden

Lotharstr. 53 D - 47057 Duisburg
Phone +49 (203) 379 4420 Fax +49 (203) 379 4425
e-mail : inef-sek@uni-due.de

Site web : <https://www.uni-due.de/inef/>

ISSN 2511-5111



*Karin Gaesing,
Frank Bliss,
Candide Agbobatinkpo-Dahoun
et Maxime Dahoun*

**L'alimentation scolaire au Bénin :
Acteurs, progrès et défis.**

Étude AVE n° 34b/2023

Voies d'issue à la pauvreté, à la vulnérabilité et à l'insécurité alimentaire

Universität Duisburg-Essen
University of Duisburg-Essen

Institut für Entwicklung und Frieden (INEF)
Institute for Development and Peace

AUTEUR·E·S :

Dr. rer. pol. Karin Gaesing, géographe et planificatrice spatiale ; chargée de recherche à l'INEF, Université de Duisburg-Essen ; possède de nombreuses années d'expérience dans la Coopération au développement, par exemple pour la GTZ en Éthiopie et en Côte d'Ivoire ainsi qu'en tant que consultante indépendante en Afrique et en Inde. Expertise dans les domaines de l'aménagement du territoire, des questions de genre, de la mobilisation sociale, de l'occupation des sols agricoles.

E-mail : karin.gaesing@uni-due.de

Dr. phil. Frank Bliss, professeur d'ethnologie (ethnologie du développement) à l'Université de Hambourg, chargé de recherche Senior et lecteur à l'Université de Duisburg-Essen (INEF). A réalisé des études de terrain en Égypte, au Maghreb, au Soudan et dans d'autres pays du Sahel, ainsi qu'en Asie centrale. Missions de consultant dans le domaine du génie hydraulique, de la mise en œuvre de Social Safeguards dans les projets d'infrastructure, et en politique.

E-mail : bliss_consult@t-online.de

Candide Agbobatinkpo-Dahoun, géographe et titulaire d'un Master of Public Health de l'Université de Bielefeld (Allemagne) ; coordinatrice de projets pour l'association Initiativen Afrika e.V. au Bénin ; a travaillé quatre ans pour le Bénin comme déléguée de l'Institute for Reproductive Health de la Georgetown University, où elle était responsable du lancement et de la promotion de la méthode contraceptive « Cyclebeads ». Spécialisée dans l'évaluation, les questions de genre et le développement pour des missions de la Banque mondiale, de l'Union européenne et de divers autres partenaires financiers et techniques en Afrique.

E-mail : cagbobat@yahoo.fr

Dr. Maxime Dahoun, sociologue ; doctorat de l'Université de Bielefeld (Allemagne) ; collaborateur de l'Institut de Recherche et de Développement (IRD) (France) sur les conditions pour le développement des sciences dans les pays du sud ; spécialisation dans la gestion de projets de développement ; il est l'auteur d'évaluations de projets au Bénin, au Congo, en République démocratique du Congo, au Gabon, au Cameroun, au Burkina Faso, en République centrafricaine pour le compte de l'UE, de la Banque mondiale, de la Banque africaine de Développement et plusieurs gouvernements ; il est l'auteur de diverses publications.

E-mail : mdahoun@yahoo.fr

Site web du projet : https://www.uni-due.de/inef/projekt_ave.php

@ Photographies : Fig. 9, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23, 25, 27, 28, 32, 33, 34 et 37 par Karin Gaesing ; Fig. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 17, 19, 24, 26, 29, 30, 31, 35, 36, 38 et 39 par Frank Bliss

Le projet bénéficie du soutien du ministère allemand de la Coopération et du Développement économique (BMZ) dans le cadre de la SEWOH, l'Initiative spéciale « EINE WELT ohne Hunger » (UN MONDE sans faim).

Sommaire

Présentation du projet de l'INEF	7
Zusammenfassung	8
Executive Summary.....	10
Résumé.....	12
1. Introduction	14
2. Généralités socio-économiques sur le Bénin	17
2.1 Démographie, géographie et pauvreté.....	17
2.2 Nutrition et sécurité alimentaire	20
2.3 Aspects socioculturels et égalité de genres.....	23
2.4 Gouvernance et sécurité	24
2.5 Environnement et agriculture.....	24
3. L'alimentation scolaire au Bénin	27
3.1 Introduction.....	27
3.2 L'alimentation scolaire comme vecteur de la protection sociale.....	27
3.3 Développement de l'alimentation scolaire et son institutionnalisation au Bénin	28
3.4 Mise en œuvre de l'alimentation scolaire par le PAM et les ONG locales	29
3.4.1 Objectifs du programme.....	29
3.4.2 Un modèle national d'alimentation scolaire.....	30
3.4.3 Mise en œuvre de la Composante Technique par les ONG	31
3.4.4 Approvisionnement en denrées alimentaires et logistique	32
4. Rapport d'étude de terrain : les cantines scolaires au Bénin.....	35
4.1 Méthodologie	35
4.2 Données de base et équipement des écoles visitées	36
4.3 Les acteurs de l'alimentation scolaire.....	37
4.3.1 L'Association des Parents d'Élèves (APE)	38
4.3.2 Comité de gestion de la cantine scolaire	38
4.3.3 Association des Mères d'Enfants	39
4.3.4 Comités de jardins et de champs scolaires	40

4.3.5	Les cuisinières	40
4.3.6	Dignitaires de villages	42
4.3.7	Maire et Préfet.....	43
4.3.8	Les ONG en tant que prestataires de services pour le PAM	43
4.4	Cuisines, réfectoires, entreposage des aliments et hygiène	44
4.5	Eau et énergie.....	49
4.6	Approvisionnement en denrées alimentaires	51
4.6.1	Approvisionnement en denrées alimentaires par le PAM	51
4.6.2	Mise à disposition de nourriture par les parents	54
4.7	Effets de l'alimentation scolaire du point de vue des acteurs	56
5.	Observations, conclusions et recommandations pour la CD allemande	60
5.1	Engagement de l'État ou financement durable ?	60
5.2	Livraison ponctuelle des denrées de base, mais difficultés à assurer la « sauce »	61
5.3	Les jardins scolaires ne sont qu'un complément au menu.....	62
5.4	Grande acceptation de la nourriture	63
5.5	Effets positifs visibles de la cantine scolaire sur les enfants, leurs familles et d'autres acteurs locaux	63
5.6	L'heure des repas à la cantine.....	64
5.7	Financement insuffisant de l'alimentation scolaire.....	65
5.8	Mieux aborder la question des équipements techniques, de l'énergie et de l'eau dans les écoles.....	66
5.9	Les effets de l'alimentation scolaire sur l'égalité des genres ne sont pas suffisamment pris en compte	67
5.10	Mise en œuvre technique par les ONG	69
	Bibliographie	70
	Annexe 1	73

Sigles, abréviations et termes locaux

ACMA	Administrative Consultants Management Advies
AME	Association des Mères d'Enfants
APD	Aide publique au développement (selon les critères de l'OECD / DAC)
APE	Association de Parents d'Élèves
Arrondissement	Entité administrative au sein d'un département
<i>attiéké</i>	Plat à base de semoule de manioc
AVE	Pauvreté, vulnérabilité et insécurité alimentaire
BM	Banque mondiale (World Bank)
CCS	Comité de Cantine Scolaire
CEP	Certificat d'Études Primaires
CF	Coopération Financière (<i>Finanzielle Zusammenarbeit</i>)
CID / CD	Coopération (internationale) au Développement
CRS	Catholic Relief Service
CT	Coopération technique (<i>Technische Zusammenarbeit</i>)
DAS	Direction de l'alimentation scolaire
FADeC	Femme Action pour le Développement Communautaire
FCFA	Franc de la Communauté Financière Africaine (1 000 FCFA = 1,52 € en novembre 2022)
FGD	Focus Group Discussion (discussion de groupe)
<i>gari</i>	Semoule de manioc
GIZ	Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit
ha	hectare
IDH	Indice de Développement Humain (Human Development Index) (PNUD)
mén.	ménage(s)
IFAD	International Fund for Agricultural Development
INEF	Institut pour le Développement et la Paix
KfW	Kreditanstalt für Wiederaufbau
l	litre(s)
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
<i>mairie</i>	Mairie d'une commune
MEF	Ministère de l'Économie et des Finances.
IMF	Institution(s) de microfinance
ODD	Objectifs de Développement durable (Sustainable Development Goals)
OIT	Organisation internationale du Travail (International Labour Organization)
ONG	Organisation non gouvernementale
OPA	Organisation Professionnelle Agricole
p.a.	par an

PAM	Programme Alimentaire Mondial (World Food Programme)
p.c.	par personne (per capita)
p.d.	par jour (per day)
p.m.	par mois (per month)
PME	Partenariat Mondial pour l'Éducation (Global Partnership for Education)
PNASI	Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré
PNUD	Programme des Nations Unies pour le Développement (UNPD)
PVD	Pays en voie de développement
RdB	République du Bénin
RNB	Revenu National Brut
UE	Union européenne

Présentation du projet de l'INEF

D'octobre 2015 à mars 2020, l'Institut pour le Développement et la Paix (INEF) de l'Université de Duisburg-Essen a mené un projet de recherche avec le soutien financier du Ministère allemand de la Coopération et du Développement économique (BMZ). Le projet a pour objectif d'aider à mieux atteindre les groupes de population pauvres, vulnérables et touchés par l'insécurité alimentaire dans les pays partenaires de la CD allemande, grâce à des mesures essentiellement bilatérales qui leur permettent de s'affranchir de la pauvreté sur le long terme. Les principaux axes de recherche du projet, qui se terminera fin 2023, sont la promotion intégrée de l'agriculture, l'accès aux services financiers pour les agriculteurs les plus pauvres, et l'alimentation scolaire comme vecteur de protection sociale et de lutte contre la pauvreté.

Au cours des dernières décennies, l'extrême pauvreté dans le monde a certes diminué en termes relatifs, mais selon la méthode de calcul et les indicateurs choisis, le nombre absolu de pauvres est resté largement le même. C'est un fait avéré, malgré les nombreux concepts nationaux de réduction de la pauvreté qui ont été adaptés, malgré les initiatives prises par différents pays (avant tout le Brésil, la Chine, l'Inde, mais aussi le Mexique, les Philippines, le Pakistan et d'autres, en particulier les *middle income countries*) et, s'agissant des ODD, malgré un engagement croissant des pays industrialisés dans le financement du développement. Cela s'explique, d'une part, par de mauvaises méthodes de gouvernance et les rapports de pouvoir entre les pays, mais aussi par la croissance démographique, en particulier dans les pays les plus pauvres du monde, où les ressources sont souvent considérablement limitées. Les effets du réchauffement climatique, de plus en plus nombreux, jouent également un rôle. D'autre part, un certain nombre de raisons à l'insuffisance de la lutte contre la pauvreté sont à chercher dans les instruments de la CiD et leur interaction avec la situation particulière des populations les plus pauvres.

Les personnes très pauvres, vulnérables et en situation d'insécurité alimentaire possèdent de faibles capacités d'autosuffisance. Comme le confirme la littérature, ils ne sont souvent pas en mesure d'exprimer publiquement leurs intérêts, de sorte qu'eux-mêmes, leurs idées et leurs attentes ne sont pas pris en compte dans la conception des programmes de développement ou du moins, ne sont pas au centre des mesures mises en œuvre (cf. Bliss / Heinz 2009 et 2010). Les planificateurs nationaux et internationaux doivent également se demander si des groupes tels que, par exemple, les personnes âgées, les ménages sans main d'œuvre potentielle et les personnes handicapées, peuvent encore être atteints avec les moyens de la CiD classique, laquelle se concentre sur le renforcement de l'autosuffisance et des mesures avant tout axées sur la durabilité économique.

Le projet de recherche se situe à cette interface, avec d'un côté, les conditions spécifiques de pauvreté et d'insécurité alimentaire et de l'autre, les instruments – potentiellement inadéquats ou insuffisants – de la Coopération internationale au Développement. En s'appuyant sur l'analyse des problèmes rencontrés jusqu'à présent par la CiD pour atteindre les groupes cibles, et sur des exemples de projets réussis en termes de réduction de la pauvreté, il importe d'identifier les concepts prometteurs (*Bonnes pratiques*) et de les examiner plus en profondeur. Ce faisant, il est important d'analyser précisément les circonstances de ces projets afin de pouvoir élaborer les conditions de transfert à d'autres pays et d'autres situations pour un éventail élargi de mesures de CiD, et de les rendre utilisables par les responsables des ministères et des organisations impliquées ainsi que par les ONG, sachant qu'il ne peut y avoir de « copiage » dans la Coopération au développement.

Zusammenfassung (en allemand)

Trotz eines bemerkenswerten Wirtschaftswachstums in den letzten Jahren, das die Afrikanische Entwicklungsbank u.a. auf Reformen im Landwirtschaftssektor zurückführt, herrscht in Benin noch immer Armut in weiten Teilen der Bevölkerung, und dies besonders in ländlichen Gebieten und in den nördlichen *Départements* des Landes. Zudem haben ärmere Haushalte ein zehnfach höheres Risiko, ernährungsunsicher zu sein als andere. Auch weiblich geführte Haushalte haben ein höheres Risiko auf Ernährungsunsicherheit, während sich der zunehmende Bildungsgrad des Haushaltsvorstands positiv auf die Ernährung auswirkt. 45% der ländlichen Haushalte sind vulnerabel und können jederzeit in die Ernährungsunsicherheit abrutschen. Nicht nur die generelle Verfügbarkeit von Nahrung ist in Benin ein Problem, sondern auch die nahrungsphysiologisch unzureichende Zusammensetzung der vielen Familien zur Verfügung stehenden Lebensmittel. Eine Folge des zu engen Nahrungsmittelspektrums ist Eisenmangel vor allem bei Kindern und Frauen.

In diesem Kontext ist die Einführung der Schulspeisung in Benin als ein Beitrag zur sozialen Sicherung gedacht. Die bisher in Schulspeisungsmaßnahmen einbezogenen Schulbereiche betreffen die staatlichen Vorschulen (*enseignement maternel*), bestehend aus zwei Klassen, und die Grundschule (*éducation des base scolaire 1* oder *enseignement primaire*), die sechs Jahre umfasst (CI, CP, CE1, CE2, CM1, CM2) und ab einem Mindestalter von fünf Jahren einsetzt. Schulspeisung in Benin begann im Jahre 1958 mit CATHWEL, aus dem später CRS (Catholic Relief Services) wurde. Das Welternährungsprogramm (WFP) begann seine Tätigkeit in Benin im Jahr 1967 mit der Ernährung von Kindern aus Grundschulen in benachteiligten Gebieten und Waisenhäusern. Beide Organisationen unterstützten die am stärksten benachteiligten Gemeinden und leisteten Nahrungsmittelhilfe im Falle von Natur- und anderen Katastrophen.

Die Präsidentschaftswahlen 2016 führten zur Einsetzung einer neuen Regierung, die den Bildungssektor und insbesondere die Schulspeisung fördert. Vor diesem Hintergrund wurde das Nationale Integrierte Schulspeisungsprogramm, das *Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré* (PNASI) ins Leben gerufen, das in einem sektorübergreifenden Ansatz u.a. die Ministerien für Bildung, Landwirtschaft und Gesundheit einbezieht. Die Implementierung des PNASI wurde dem WFP anvertraut, das zur Umsetzung des Programms mit lokalen NRO zusammenarbeitet. Das Ziel der Regierung mit dem PNASI besteht darin, 100 % der Schulen abzudecken, die Funktionsweise der Schulspeisung zu harmonisieren und alle anderen Formen von Schulkantinen zu integrieren.

Von 1.574 Schulen ist das Programm in weniger als zwei Jahren auf derzeit etwa 5.500 Schulen mit Schulspeisung angewachsen, womit 75% der staatlichen Grundschulen in Benin abgedeckt sind. Erklärtes Ziel ist zwar, die Lebensmittel lokal zu beschaffen, jedoch ist Benin bei dem rasanten Anstieg der Zahl der Schulen noch weit davon entfernt. Lediglich Mais und Bohnen werden vom WFP zunehmend von beninischen ProduzentInnen gekauft, während Reis, Öl und Salz größtenteils im Ausland beschafft werden.

Im Juni 2023 führte ein Team des INEF gemeinsam mit zwei beninischen Fachkräften eine qualitative Studie in 16 Schulen in sieben *Départements* durch, um sich von der Durchführung, den Akteuren und Herausforderungen der Schulspeisung vor Ort ein Bild zu machen. Die kleinste der erfassten Schulen hatte 135 SchülerInnen, die größte 601 Kinder, wobei sich die Anzahl der Jungen und Mädchen in den Schulen in etwa die Waage hielt.

Eine Versorgung mit Elektrizität konnten nur die wenigsten der besuchten Schulen aufweisen, ebenso war die Versorgung mit sanitären Anlagen und vor allem Wasser unzureichend, wobei Wasser zum Trinken, für die Nahrungszubereitung, das Spülen des Geschirrs, Hände waschen

und die Bewässerung der vielfach vorhandenen Schulgärten benötigt wird. An jeder Schule steuern verschiedene Elternkomitees die Organisation der Schulspeisung und dabei vor allem den Betrieb der Küche und die Beschaffung der Saucenzutaten. Die Komitees rekrutieren Köchinnen und setzen den Betrag fest, der pro Schulkind pro Schultag von dessen Eltern als Gebühr bezahlt werden muss: 25 oder 50 FCFA. Um zusätzliche Mittel für die Schulspeisung zu generieren, werden häufig Schulgärten angelegt, gemeinsame Felder bewirtschaftet oder andere einkommensschaffende Maßnahmen wie die Produktion von Palmöl oder Seife oder auch Tierzucht durchgeführt. Vielfach sind Frauen mit diesen Aktivitäten betraut.

Die Köchinnen klagten häufig über zu viel Arbeit für eine zu geringe Entlohnung, die „Motivation“ genannt wird. Bisweilen müssen sie den Küchendienst in gesundheitsgefährdenden, geschlossenen Küchengebäuden bei offenen, stark rauchenden Herden verrichten. Die meisten der angetroffenen Herde sind mit Lehm umkleidete energiesparende Herde, es wurden aber auch traditionelle Drei-Steine-Feuer genutzt, die einen hohen Bedarf an Feuerholz haben. Innovative Ansätze wie palmkern- oder biogasbetriebene Herde waren nur selten zu beobachten, zudem waren diese Anlagen nicht immer funktionsfähig. Eine gut funktionierende Logistik sorgt dafür, dass ausreichend Nahrungsmittel in den WFP-Lagerhäusern vorhanden sind und zum richtigen Zeitpunkt an die richtigen Schulen geliefert werden. In den Schulen werden die Lebensmittel teils in eigens dafür errichteten Räumen, teils im Büro des Schuldirektors / der Schuldirektorin und teils auch in dafür bereitgestellten Räumlichkeiten im Dorf gelagert.

Die verschiedenen Akteure der Schulspeisungsprogramme wurden nach ihrer Einschätzung zu den Wirkungen der Schulspeisung befragt. Die Eltern der SchülerInnen hoben an fast jeder der besuchten Schulen hervor, dass die täglichen Mahlzeiten in der Schule vor allem den Müttern die Freiheit geben würden, den Tag auf dem Feld, auf dem Markt oder mit einer einkommensschaffenden Tätigkeit zu verbringen, statt mittags Zuhause sein zu müssen, um den Kindern ein Essen zu servieren. Vor allem in der Zeit vor der nächsten Ernte, wo Nahrung in armen Familien knapp wird, ist die Schulspeisung eine große Hilfe bei der Ernährung der Kinder, die zudem durch das regelmäßige Schulessen besser lernen und seltener den Unterricht versäumen würden. Auch Kinder von Familien, die den täglichen Beitrag für die Schulspeisung nicht zahlen können, werden nicht von den Mahlzeiten ausgeschlossen. Die Lehrkräfte bestätigen das konzentriertere Lernen der SchülerInnen zusammen mit generell gestiegenen Anmeldezahlen und weniger Dropouts. Mitglieder der befragten ProduzentInnenkooperativen begrüßten die Möglichkeit, trotz des zusätzlichen Aufwands zur Einhaltung der hohen Qualitätsstandards, ihre Feldfrüchte an das WFP zu guten Preisen verkaufen zu können, würden sich jedoch eine Verschlinkung der administrativen Abläufe und eine raschere Abholung der Ernte wünschen.

Einer Verbesserung bedürfen vor allem die Energiesituation, die auf längere Sicht zu erheblichen Umweltschäden führt, die unzureichende Bezahlung der Köchinnen und die Beschaffung der Zutaten für die Saucen, die gänzlich der Elternschaft überlassen wird.

Insgesamt bleibt festzuhalten, dass das staatliche Engagement für die Schulspeisung im Vergleich mit anderen Ländern Sub-Sahara Afrikas überdurchschnittlich hoch ist. Allerdings liegt trotz deutlicher Steigerungen der Anteil des staatlichen Budgets noch weit unter den ODA-Mitteln der Gebergemeinschaft und eine weitgehende Übernahme der Finanzierung durch die beninische Regierung ist noch nicht abzusehen.

Executive Summary (en anglais)

Despite remarkable economic growth in recent years, which the African Development Bank attributes to reforms in the agricultural sector, among other things, poverty still prevails among large parts of the population in Benin, and this is particularly true in rural areas and in the country's northern *départments*. Moreover, poorer households are ten times more likely to be food insecure than others. Female-headed households are also at higher risk of food insecurity, while increasing educational attainment of the household head has a positive impact on nutrition. 45% of rural households are vulnerable and can slip into food insecurity at any time. Not only is the general availability of food a problem in Benin, but also the nutritionally inadequate composition of the food available to many families. One consequence of the too narrow food spectrum is iron deficiency, especially among children and women.

In this context, the introduction of school feeding in Benin is intended as a contribution to social security. The school sectors included in school feeding interventions so far concern the state pre-schools (*enseignement maternel*), consisting of two classes, and the primary school (*éducation des base scolaire 1* or *enseignement primaire*), which covers six years (CI, CP, CE1, CE2, CM1, CM2) and starts from a minimum age of five. School feeding in Benin began in 1958 with CATHWEL, which later became CRS (Catholic Relief Services). The World Food Programme (WFP) began its operations in Benin in 1967, feeding children from primary schools in disadvantaged areas and orphanages. Both organisations supported the most disadvantaged communities and provided food aid in the event of natural and other disasters.

The 2016 presidential elections led to the establishment of a new government that promotes the education sector and school feeding in particular. Against this background, the National Integrated School Feeding Programme, the *Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré* (PNASI), was launched, involving the Ministries of Education, Agriculture and Health, among others, in a multi-sectoral approach. The implementation of PNASI has been entrusted to the WFP, which is working with local NGOs to implement the programme. The government's goal with the PNASI is to cover 100% of schools, harmonise the functioning of school feeding and integrate all other forms of school canteens.

In less than two years, the programme has grown from 1,574 schools to currently about 5,500 schools with school feeding, covering 75% of government primary schools in Benin. While the stated goal is to procure food locally, Benin is still far from achieving this, mainly due to the rapid increase in the number of schools. Only maize and beans are increasingly purchased by the WFP from Beninese producers, while rice, oil and salt are largely procured abroad.

In June 2023, a team from INEF, together with two Beninese consultants, conducted a qualitative study in 16 schools in seven *départements* to see the implementation, actors and challenges of school feeding on the ground. The smallest of the schools surveyed had 135 pupils, the largest 601 children, with the number of boys and girls in the schools more or less balanced.

Only a few of the schools visited had electricity, and the supply of sanitary facilities and especially water was inadequate. Water is needed for drinking, preparing food, washing dishes, washing hands and watering the school gardens, which exist in many schools. At each school, different parent committees manage the organisation of school meals, especially the running of the kitchen and the procurement of sauce ingredients. The committees recruit cooks and set the amount that has to be paid per pupil per school day as a fee by their parents: 25 or 50 FCFA. To generate additional funds for school meals, school gardens are often planted, common fields are cultivated or other income-generating activities such as the production of palm oil or soap or animal husbandry are carried out. In many cases, women are entrusted with these activities.

The cooks often complained about too much work for too little pay, called "motivation". Sometimes they have to do kitchen duty in health-hazardous, closed kitchen buildings with open, heavy-smoking stoves. Most of the stoves encountered are mud-lined energy-saving stoves, but traditional three-stone fires were also used, which have a high demand for firewood. Innovative approaches such as palm kernel- or biogas-powered stoves were rarely observed; moreover, these systems were not always functional. Well-functioning logistics ensure that sufficient food is available in WFP warehouses and delivered to the right schools at the right time. In the schools, the food is stored partly in specially built rooms, partly in the headmaster's office and partly also in rooms provided for this purpose in the village.

The different stakeholders of the school feeding programmes were asked about their assessment of the effects of school feeding. The parents of the students at almost every school visited highlighted that the daily meals at school would especially give the mothers the freedom to spend the day in the fields, at the market or with an income-generating activity instead of having to be home at noon to serve a meal to the children. Especially in the period before the next harvest, when food is scarce in poor families, school meals are a great help in feeding the children, who would also learn better and miss classes less often because of the regular school meals. Children from families who cannot pay the daily contribution for school meals are not excluded from the meals. Teachers confirm the more focused learning of the students along with generally increased enrolment and fewer dropouts. Members of the producer cooperatives interviewed welcomed the opportunity to sell their crops to WFP at good prices despite the extra effort required to meet high quality standards but would like to see administrative processes streamlined and their produce collected more quickly.

The energy situation, which in the long run leads to considerable environmental damage, the insufficient payment of the cooks and the procurement of ingredients for the sauces, which is left entirely to the parents, are in particular need of improvement.

Overall, it can be said that the government's commitment to school feeding is above average compared to other countries in sub-Saharan Africa. However, despite significant increases, the share of the state budget is still far below the ODA funds of the donor community and a far-reaching takeover of the financing by the Beninese government is not yet foreseeable.

Résumé

Malgré une croissance économique remarquable ces dernières années, que la Banque africaine de développement attribue aux réformes du secteur agricole, la pauvreté reste une réalité pour de larges couches de la population au Bénin. En outre, les ménages les plus pauvres sont dix fois plus susceptibles que les autres de souffrir d'insécurité alimentaire. Les ménages gérés par des femmes sont également plus exposés à l'insécurité alimentaire, tandis que l'augmentation du niveau d'éducation du chef de ménage influe positivement sur la nutrition (RdB 2018: 29). 45 % des ménages ruraux sont vulnérables et peuvent tomber dans l'insécurité alimentaire à tout moment. Non seulement la disponibilité générale des denrées est problématique au Bénin, mais également la composition nutritionnelle des aliments consommés par de nombreuses familles. Une conséquence de ce régime alimentaire pauvre en nutriments est une carence en fer chronique chez les enfants ainsi que chez les femmes.

Dans ce contexte, l'instauration de l'alimentation scolaire au Bénin se veut une contribution à une meilleure protection sociale. Les établissements qui ont jusqu'à présent été inclus dans le programme d'alimentation scolaire sont les écoles maternelles publiques (deux classes) et les écoles primaires (*éducation de base 1* ou *enseignement primaire*), où les enfants âgés d'au moins 5 ans sont scolarisés pendant six ans (CI, CP, CE1, CE2, CM1, CM2). L'alimentation scolaire au Bénin a débuté en 1958 avec CATHWEL, qui deviendra plus tard CRS (*Catholic Relief Services*). Le Programme alimentaire mondial (PAM) a commencé ses opérations au Bénin en 1967 dans les écoles des zones les plus défavorisées et les orphelinats. Ces deux organisations ont soutenu les populations les plus pauvres et apporté une aide alimentaire en cas de catastrophes naturelles et autres.

Les élections présidentielles de 2016 ont conduit à la mise en place d'un nouveau gouvernement qui soutient le secteur de l'éducation et en particulier l'alimentation scolaire. C'est ainsi que le *Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré* (PNASI) a été lancé, impliquant, entre autres, les ministères de l'Éducation nationale, de l'Agriculture et de la Santé dans une approche multisectorielle commune. L'opérationnalisation du PNASI a été confiée au PAM, qui travaille avec des ONG locales pour mettre en œuvre le programme. Avec le lancement du PNASI, l'objectif du gouvernement est de couvrir 100 % des écoles, d'harmoniser le fonctionnement des cantines scolaires et d'intégrer toutes les autres formes de restauration scolaire.

En moins de deux ans, le programme est passé de 1 574 écoles à environ 5 500 écoles primaires publiques proposant aujourd'hui des repas scolaires, ce qui correspond à un taux de couverture national de 75 %. Un objectif déclaré est certes l'approvisionnement local en denrées alimentaires, mais le Bénin a encore du chemin à parcourir, compte tenu de l'accroissement rapide du nombre d'écoles. Hormis le maïs et les haricots, qui sont de plus en plus achetés par le PAM auprès des petits producteurs béninois, les denrées de base comme le riz, l'huile et le sel, sont en grande partie importés de l'étranger.

En juin 2023, une équipe de l'INEF accompagnée de deux spécialistes béninois a réalisé une étude qualitative dans 16 écoles de sept départements, afin de se faire une idée concrète de la mise en œuvre, des acteurs et des enjeux de l'alimentation scolaire. La plus petite des écoles étudiées comptait 135 élèves et la plus grande en accueillait 601, la proportion de garçons et de filles étant à peu près la même.

Seules quelques-unes des écoles visitées disposaient de l'électricité, très peu étaient équipées d'installations sanitaires en bon état et l'approvisionnement en eau était largement insuffisant, alors que les besoins en eau doivent couvrir la consommation journalière des enfants, la

préparation des repas, le ménage, la vaisselle, le lavage des mains et l'arrosage des jardins scolaires. Dans toutes les écoles, divers Comités de parents gèrent l'organisation de la cantine scolaire, en particulier le fonctionnement de la cuisine et l'approvisionnement en condiments pour les sauces. Les comités recrutent les cuisinières et fixent le montant de la cotisation à payer par les parents pour chaque jour d'école : 25 ou 50 FCFA. Afin de générer des fonds supplémentaires pour la cantine, des jardins scolaires sont créés, des champs sont cultivés en commun ou d'autres mesures génératrices de revenus sont mises en œuvre, telles que la production d'huile de palme ou de savon, ou encore l'élevage d'animaux. Le plus souvent, ces activités sont l'affaire des femmes.

Une critique récurrente de la part des cuisinières était qu'elles travaillent trop pour une rémunération trop faible, qui est du reste appelée « motivation » et non pas « salaire ». Il n'est pas rare non plus qu'elles doivent travailler dans des cuisines sans fenêtres, non aérées et équipées de poêles à feu ouvert qui génèrent beaucoup de fumée et sont donc dangereux pour la santé. La plupart des cuisines sont dotées de foyers améliorés revêtus d'argile, mais les foyers traditionnels à trois pierres, qui consomment beaucoup de bois, sont encore très fréquents. Les approches innovantes telles que les foyers alimentés aux coques de palme ou au biogaz ont rarement été observées, et ces systèmes n'étaient pas toujours fonctionnels. Une logistique efficace garantit que suffisamment de denrées sont disponibles dans les entrepôts du PAM et qu'elles sont livrées aux bonnes écoles, au bon moment. Dans les écoles, les denrées sont stockées tantôt dans des *magasins* spécialement aménagés, tantôt dans le bureau du directeur, ou encore dans des locaux mis à disposition dans les villages.

Les différents acteurs de l'alimentation scolaire ont été interrogés sur leur évaluation des effets des repas scolaires. Dans presque toutes les écoles visitées, les parents d'élèves ont souligné que les repas scolaires offraient notamment aux mères une plus grande liberté pour aller travailler dans les champs, au marché ou s'adonner à d'autres activités génératrices de revenus, sans avoir à rentrer le midi pour donner à manger aux enfants. En particulier pendant la période de soudure – avant la prochaine récolte –, lorsque la nourriture devient rare dans les familles pauvres, l'alimentation scolaire les aide à nourrir correctement leurs enfants, qui par ailleurs ont de meilleurs résultats scolaires et sont moins souvent absents depuis qu'ils bénéficient d'un repas chaud chaque jour d'école. Même lorsque les enfants, ou plutôt leurs familles, ne sont pas en mesure de payer la cotisation journalière pour la cantine, ils n'en sont pas exclus et peuvent aller manger comme les autres. Les enseignants confirment que les élèves sont plus attentifs en classe et que leurs performances scolaires se sont améliorées, ce qui s'accompagne d'un accroissement du taux de scolarisation et du taux de rétention des enfants à l'école. Les membres des coopératives de producteurs interrogés se félicitent de la possibilité de vendre leurs récoltes au PAM à des prix meilleurs que de coutume et ce, malgré les efforts supplémentaires requis pour se conformer aux normes de qualité élevées du PAM. Ils souhaiteraient néanmoins un allègement des procédures administratives et un enlèvement plus rapide de leurs récoltes.

Les principaux axes d'amélioration concernent l'approvisionnement en eau et en énergie – une situation qui nuit à l'environnement sur le long terme –, la rémunération insuffisante des cuisinières et l'achat des condiments pour les sauces, qui est entièrement à la charge des parents.

Dans l'ensemble, on peut dire qu'au Bénin, l'engagement de l'État en faveur de l'alimentation scolaire est supérieur à la moyenne des autres pays d'Afrique subsaharienne. Cependant, malgré d'importantes augmentations budgétaires, la part du budget national consacrée aux cantines scolaires reste bien inférieure aux fonds de l'APD de la communauté internationale, et il est encore impossible de prédire quand le gouvernement béninois sera en mesure d'assumer seul la majeure partie du financement.

1. Introduction¹

La présente étude porte sur l'alimentation scolaire au Bénin, pays d'Afrique de l'Ouest. L'alimentation scolaire (*school feeding*), en particulier dans les écoles primaires, s'avère de plus en plus être une contribution importante et efficace à la protection sociale. Le fait de pouvoir bénéficier d'un repas chaud à l'école profite doublement aux élèves issus de familles pauvres, car beaucoup ne seraient pas envoyés à l'école sans cette offre. L'expérience a montré que les filles en particulier sont plus souvent autorisées à aller à l'école lorsque l'établissement propose une cantine scolaire, et sont également plus susceptibles d'y rester après le CEP et de continuer leur cursus au collège puis au lycée.

Avec la pandémie de COVID-19, l'importance de l'alimentation scolaire a significativement augmenté dans de nombreux programmes sociaux à l'échelle nationale, dans le but également de faire revenir les enfants qui avaient arrêté l'école, souvent parce qu'ils y ont été obligés par leur famille. En effet, selon un rapport de l'Union africaine de 2021, la crise sanitaire a déclenché l'une des plus grandes crises éducatives de l'histoire récente, avec des effets dévastateurs sur la vie des enfants, car sur le seul continent africain, quelque 50 millions d'écoliers dans 42 pays ont dû interrompre leur scolarité (voir UA 2021).

Tandis qu'avant la pandémie de COVID-19, de nombreux pays africains dépendaient essentiellement de l'aide financière extérieure, un changement s'est opéré après la crise. Aujourd'hui, ils sont de plus en plus nombreux à financer, du moins en partie, l'alimentation scolaire avec leurs propres budgets, et presque tous les pays ont élaboré des stratégies nationales à mesure que les contraintes sanitaires se relâchaient, afin d'aider à transformer le développement accéléré actuel en un engagement sur le long terme.

Outre les effets sur les écoliers bénéficiaires, le Programme alimentaire mondial (PAM) attire l'attention sur l'importance des nouveaux emplois créés grâce aux cantines scolaires. En effet, quatre millions d'emplois directs ont ainsi été créés dans le monde, soit statistiquement parlant, 1 377 emplois pour 100 000 élèves. La plupart de ces emplois, en particulier à l'échelle locale, sont en lien avec la préparation des repas et l'approvisionnement en denrées par des petits fournisseurs et dans les deux cas, ils sont principalement occupés par femmes (ibid. PAM 2022b).

Toutefois, comme nous le verrons plus loin, ces chiffres ne doivent pas être surestimés. Du moins dans les études de cas réalisées par l'INEF en Éthiopie, au Bénin et au Cambodge, il s'agit d'emplois plus ou moins précaires (Cambodge) ou, dans certains cas, très peu ou pas rémunérés (Éthiopie et Bénin), exercés par des femmes, et qui peuvent engendrer une baisse des revenus de ces dernières, qui doivent parfois arrêter ou réduire d'autres activités économiques qu'elles exerçaient précédemment.

Ces dernières années, les produits cultivés localement (*home grown*) ont pris une place de plus en plus importante dans l'approvisionnement des cantines scolaires. Alors que le blé, le riz, le maïs ou l'huile alimentaire étaient achetés en bloc sur le marché international, ou en partie issus des excédents de production en Amérique du Nord et en Europe, les pays concernés s'efforcent aujourd'hui de plus en plus d'acheter les denrées alimentaires à l'échelle nationale, régionale ou,

¹ Nous tenons ici à exprimer nos sincères remerciements à tous les collaborateurs du PAM qui nous ont apporté conseil et soutien pendant cette étude et contribué ainsi au succès des travaux de recherche.

mieux, même locale. En plus d'augmenter le taux de scolarisation et de rétention à l'école, ce modèle de *home grown school feeding* (HGSF) (alimentation scolaire de production locale) a également des retombées économiques, en créant de la valeur locale. Et si elle est correctement planifiée, participative et bien organisée, l'alimentation scolaire peut également renforcer le développement communautaire ainsi que la cohésion sociale dans et autour des écoles.²

Depuis les années 1980, les cantines scolaires sont assurées au Bénin dans le cadre de projets financés par différents bailleurs de fonds. Ces projets concernent essentiellement les écoles primaires et d'une manière générale, les organisations donatrices ont choisi les régions les plus pauvres du pays. C'est seulement avec le nouveau gouvernement de Patrice Talon, toujours en place aujourd'hui, que l'alimentation scolaire a acquis un caractère prioritaire à l'échelle nationale. En effet, le 20 juillet 2017, avec le lancement du « Programme national d'alimentation scolaire intégré » (PNASI), assurer l'alimentation de tous les enfants scolarisés dans les écoles



Fig. 1 : Discussion avec le Comité des parents et les enseignants sur les effets de la cantine sur les enfants

primaires publiques est devenu un objectif phare du gouvernement. Depuis 2017, environ 75 % des écoles primaires (5 356 écoles à la fin 2022) ont été intégrées dans le programme et sont désormais équipées de cantines scolaires. Aujourd'hui, environ 1,165 millions de petits Béninois de la première à la 6^e classe bénéficient d'un repas chaud chaque jour d'école.

À l'origine, la présente étude sur l'alimentation scolaire au Bénin devait porter sur le contexte particulier d'un approvisionnement local en denrées, comme c'est le cas pour deux autres études en cours.³ Cependant, l'étude a mis en évidence que, bien que l'approvisionnement local en denrées de base soit un objectif secondaire du PNASI depuis 2022, il existe diverses raisons qui font que, encore à la mi 2023, la majorité des achats de maïs, de riz, de haricots ou d'huile – tous des aliments qui sont également produits au Bénin – sont effectués sur le marché international. Les produits nationaux peinent à s'imposer et la production locale issue de l'environnement villageois direct des écoles n'a guère joué de rôle jusqu'à présent. Par conséquent, bien qu'une certaine place soit consacrée à ces premières contributions à « l'approvisionnement local », nous ne disposons à ce jour d'encore trop peu d'expérience de terrain pour pouvoir évaluer sérieusement la « composante locale ».

² L'étude de la FAO de Luana Swensson et al. (2021) examine de manière exhaustive le financement public dans la conception et la mise en œuvre de l'alimentation scolaire. De nombreuses études de cas de divers pays y sont également présentées. Comparé à la HGSF, voir aussi PAM et al. (2018). Pour un résumé de la situation de l'alimentation scolaire dans le monde, voir le rapport du PAM 2022b.

³ Cf. Bliss / Gutema (2023) sur l'Éthiopie et Bliss / Neumann (2023) sur le Cambodge.

L'étude a été réalisée en mai et juin 2023 par deux équipes de l'INEF dans plusieurs régions du pays : Karin Gaesing et Candide Agbobatinkpo-Dahoun dans les départements du sud-ouest et du centre, et Frank Bliss avec Maxime Dahoun dans le nord et le sud-est du Bénin. Bien qu'il ne soit pas agi d'une mission d'évaluation, les deux équipes ont bénéficié d'un important soutien de la part des équipes nationales du PAM à Cotonou et dans les départements, tant pour l'organisation des enquêtes dans les écoles que pour la préparation des visites et des entretiens avec toutes les parties prenantes clés, y compris l'administration publique, et nous souhaitons leur exprimer tous nos remerciements et notre reconnaissance pour l'aide précieuse qu'ils nous ont apportée. Nous remercions également les personnes impliquées dans les écoles, en particulier les enseignants et les délégués des parents, mais aussi les élèves, généralement de très jeunes enfants, avec lesquels nous avons pu parler des repas scolaires en les comparant avec la nourriture préparée par les mères.

2. Généralités socio-économiques sur le Bénin

Malgré une croissance économique remarquable ces dernières années, que la Banque africaine de développement attribue aux réformes du secteur agricole, la pauvreté reste une réalité pour de larges couches de la population au Bénin, son taux étant particulièrement élevé dans les zones rurales. Les ménages les plus pauvres sont dix fois plus susceptibles d'être affectés par l'insécurité alimentaire que le reste de la population, et le risque est également beaucoup plus élevé pour les ménages dirigés par des femmes. Inversement, l'augmentation du niveau d'éducation du chef de ménage a un effet positif sur la nutrition. Dans l'ensemble, 45 % des ménages ruraux sont vulnérables et peuvent tomber à tout moment dans l'insécurité alimentaire.

Une grande partie de la population béninoise vit de l'agriculture qui, malgré toutes les réformes, se caractérise encore par une faible productivité. Cela s'explique notamment par l'accès difficile aux intrants agricoles et à la terre, les sols érodés et lessivés, la déforestation, en particulier dans le domaine de la production de coton, le faible degré de mécanisation et enfin, les options de financement insuffisantes et inadéquates pour le secteur agricole. En outre, les services de conseil agricole fournis par l'État ont pratiquement cessé ces dernières années.

2.1 Démographie, géographie et pauvreté

Avec une population d'environ 13,4 millions d'habitants en 2022 (pour une croissance démographique de 3,34 % selon le CIA World Factbook 2023) et une superficie de 112 662 km², le Bénin est l'un des plus petits pays d'Afrique de l'Ouest. Cependant, le tracé de la frontière, un héritage colonial, a fait en sorte que, malgré une superficie réduite, la longue extension nord-sud (environ 660 km), pour un axe est-ouest relativement court (seulement 125 km par endroits), rend les transports et les communications plus difficiles et plus coûteux. En revanche, sa situation entre le Togo, le Ghana, le Burkina Faso, le Niger et le Nigeria font du Bénin, avec son port en eaux profondes de Cotonou, un important pays pour le transit de marchandises, en particulier vers l'ouest du Nigeria, le Burkina Faso et le Niger.⁴

Le Nigeria joue un rôle crucial dans l'économie du Bénin, en raison du transit de marchandises vers l'ouest du Nigeria d'une part, et d'une interdépendance considérable dans le commerce transfrontalier d'autre part (exportations et réimportations profitent des faiblesses considérables de la gouvernance des deux côtés des frontières, lesquelles sont en conséquence très perméables). La circulation illégale de marchandises est donc plutôt la règle que l'exception.

La **situation géographique** particulière du Bénin en tant que pays de transit fait que le secteur tertiaire est relativement fort, contribuant à environ 50 % du Revenu national brut (RNB). Cependant, l'agriculture génère environ 70 % de l'emploi dans le pays, bien qu'elle ne contribue qu'à environ 30 % au RNB. L'industrie de transformation (notamment le coton graine, les huileries et quelques filières alimentaires) et l'industrie manufacturière sont peu développées, et les structures informelles y restent dominantes, tout comme dans le secteur des services. Selon la Banque mondiale, 65 % du RNB sont générés dans le secteur informel.

⁴ Les données économiques, socio-économiques et de gouvernance présentées ici sont essentiellement issues des sources suivantes : CIA (2023), Tradingeconomics (2023), PNUD (2022), World Bank (2022 a, b, c und d). Pour le Bénin, comme pour la plupart des pays d'Afrique de l'Ouest, il convient de noter que les statistiques sont inexactes et souvent anciennes. Les chiffres de la population, par exemple, sont souvent extrapolés pendant une décennie après un recensement.

Son faible **Indice de Développement humain** place le Bénin en 166^e position sur 189 pays dans le monde, de sorte qu'il fait partie des pays à faible développement humain (*low human development*) (PNUD 2018 et 2022).

Une croissance économique soutenue au cours des vingt dernières années n'a guère contribué à réduire la pauvreté dans le pays. Plus récemment, le taux de croissance national était de 3,8 % en 2020, de 7 % en 2021, il a été estimé à 6,1 % en 2022 et à 6,4 % en 2023. Selon la Banque africaine de développement (BAD), cela est principalement dû aux réformes du secteur agricole, qui ont eu un effet bénéfique sur la production, et à la forte croissance du secteur tertiaire, notamment grâce au dynamique port de Cotonou et à l'ouverture des frontières avec le Nigeria (cf. BAD 2023).

Le **taux de chômage** des jeunes âgés de 15 à 24 ans, évalué officiellement à seulement 3,9 %, tend à occulter le fait qu'il règne une grande insatisfaction parmi les jeunes instruits et formés, en particulier les titulaires d'un diplôme universitaire, qui ne trouvent que rarement un emploi à la mesure de leur qualification. De plus, la plupart des emplois sont précaires. Le manque d'emplois entraîne également un exode des jeunes, surtout des hommes, qui délaissent les zones rurales pour les grandes villes ou les pays voisins tels que le Nigeria, la Côte d'Ivoire et le Niger.

En revanche, les **taux de pauvreté** au Bénin n'ont pas baissé comme on l'espérait. Ce n'est que ces dernières années qu'une réduction significative a pu être réalisée : selon les critères nationaux, il était de 37,5 % en 2006, de 35,2 % en 2009, de 40,1 % en 2015 et de 38,5 % en 2019. Mesuré à la limite internationale de 1,9 USD par jour, le taux de pauvreté était de 53,2 % en 2011, de 49,6 % en 2015, puis a considérablement baissé à 19,2 % en 2018 et est resté constant autour de 18 % depuis, alors que les critères nationaux ont conduit à un taux de pauvreté nettement plus élevé. Selon l'étude, le taux de pauvreté rurale était de 44,2 % en 2019, et donc nettement supérieur à celui de la pauvreté urbaine, qui était de 31,4 % (World Bank 2022b).

Fig. 2 : Une ferme traditionnelle du nord du Bénin (dans l'Atacora), région particulièrement pauvre. Les structures ovales en argile recouvertes de paille de millet sont des installations de stockage pour les récoltes de maïs, de mil ou d'arachide de cette famille paysanne nombreuse.



En valeur nominale, le **Revenu national brut (RNB)** du Bénin était d'environ 1 214,08 USD en 2021 (cf. Tradingeconomics 2023). En considérant l'égalisation des pouvoirs d'achat, la même source donne la valeur de 3 321,55 USD, soit environ 2,7 fois plus. Dans le rapport HDR, le PNUD indique même un montant ajusté de 3 407 USD. Dans la réalité, le pouvoir d'achat d'une majorité de la population

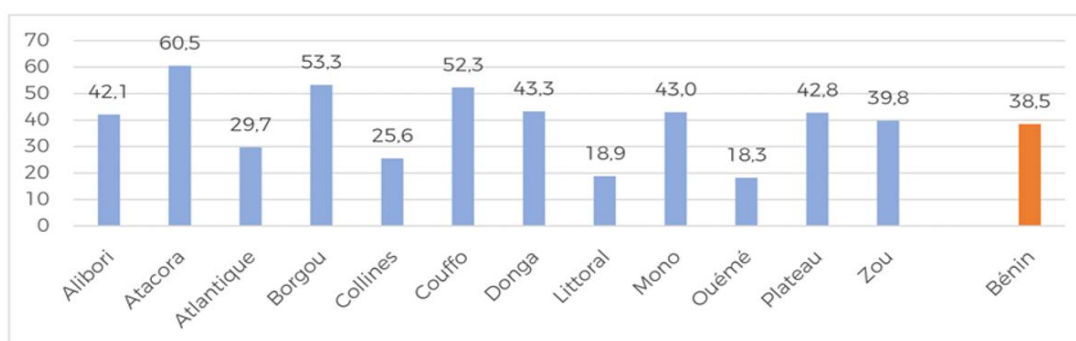
béninoise devrait se situer entre ces deux chiffres.⁵

⁵ Ces deux valeurs ont été calculées sur la base d'un ajustement en parité de pouvoir d'achat (*PPA*), ou *purchasing power parity (ppp)*, et en référence à l'année 2017. Dans la pratique, cependant, les parités de pouvoir d'achat sont souvent calculées sur la base de paniers de produits abstraits, qui ne tiennent pas suffisamment compte de la situation réelle dans le pays, et notamment le fait que dans n'importe quel pays

Le salaire minimum au Bénin est actuellement de 52 000 FCFA (soit environ 79 EUR ; en août 2023).⁶ Cela ne suffit pas à nourrir une famille. Ainsi, dans les familles urbaines, tous les membres à peu près en âge de travailler doivent contribuer aux revenus du ménage, ce qui influe négativement sur la fréquentation scolaire. En effet, les garçons peuvent avoir à faire le travail d'hommes adultes, tandis que les filles doivent s'occuper de leurs jeunes frères et sœurs à la maison pour que les mères puissent travailler à temps plein. Dans les régions rurales, un emploi au salaire minimum est à peu près suffisant si le ménage est engagé dans l'agriculture et peut bénéficier, du moins en partie, de son économie de subsistance.

En outre, la pauvreté est très inégalement répartie d'une région à l'autre (Fig. 3). Les départements les plus pauvres sont principalement situés dans le nord du pays. Les conditions de vie au Bénin sont caractérisées, d'une part, par une pauvreté de masse et d'autre part, malgré un soutien international de long terme, par des infrastructures sociales relativement médiocres, en particulier dans les régions rurales. Certes, le taux d'approvisionnement en **eau potable** « sûre » était de 74,7 % en 2019 selon le CIA Factbook, mais la qualité de l'eau dans les centres urbains (taux d'approvisionnement de 79 %) reste douteuse d'un point de vue microbiologique, et l'approvisionnement dans les campagnes (70,8 %) ne fonctionne pas sans problème, même dans les foyers reliés au réseau. Les forages ancrés dans le sol mais ouverts, qui sont souvent comptabilisés dans les statistiques d'approvisionnement, sont tout sauf une source d'eau potable sûre sur le plan hygiénique, et nombre d'entre eux ne sont plus fonctionnels.⁷ Seulement 36,6 % de la population totale ont accès à un assainissement de bonne qualité, avec un écart entre le milieu urbain et rural encore plus grand (56,3 % en ville contre seulement 18,1 % dans les villages) (CIA Factbook 2023).

Fig. 3 : Proportion de pauvres (< 1,9 USD p.c./p.d.) par département en 2019



Source : INSAE, EHCVM 2019

du monde (y compris le Bénin), les prix de l'énergie et des denrées alimentaires de base (ex. : farine de blé, huile, sucre) sont les mêmes que dans les pays occidentaux, où les prix sont les plus élevés. En outre, plus les ménages sont pauvres, plus ils doivent dépenser d'argent pour les denrées alimentaires de base (chez les ménages extrêmement pauvres, ce sont env. 70 % des revenus disponibles), là où le taux de PPA serait au maximum de 0 %. En conséquence, le RNB nominal du Bénin, qui est de 1 214 USD p.c./p.a., ne correspond certainement pas à un pouvoir d'achat 2,7 fois plus élevé – ce que la Banque mondiale tend à supposer en tant qu'initiatrice des données PPA –, mais tout au plus à la moitié. Le facteur de compensation est très faible, en particulier pour la population urbaine, qui n'a que peu de capacités d'autosuffisance par le biais de sa propre production vivrière.

⁶ https://www.sikafinance.com/marches/benin-le-smig-augmente-a-52-000-fcfa-des-janvier-2023_38236 [08/2023].

⁷ Cela est également confirmé par ce que nous avons pu voir lors de nos visites de terrain. Dans environ un village sur cinq, nous avons constaté la présence de forages et de pompes manuelles ornés de plaquettes avec les noms des bailleurs de fonds, mais qui n'étaient plus fonctionnels depuis longtemps. Les femmes étaient donc obligées d'aller chercher de l'eau dans des points d'eau pollués.

En ce qui concerne le **niveau d'éducation** de la population béninoise, le Rapport sur le Développement humain 2021/22 estime que les enfants peuvent s'attendre à passer en moyenne 10,8 ans à l'école, du jour où ils y entrent. En revanche, les adultes de plus de 25 ans ne sont allés à l'école que 4,3 ans en moyenne, même s'il convient de préciser que les hommes y ont passé nettement plus de temps (en moyenne 5,4 ans) que les femmes (3,3 ans) (PNUD 2022). En 2018, le taux de personnes de plus de 15 ans ayant bénéficié d'un minimum d'enseignement était de 54 % pour les hommes et de 31,1 % pour les femmes (CIA Factbook 2023). D'une manière générale, on peut donc partir du principe que des progrès considérables ont été réalisés en matière d'alphabétisation et de scolarisation.

2.2 Nutrition et sécurité alimentaire

La **pauvreté** et l'**insécurité alimentaire** vont souvent de pair, et c'est également le cas au Bénin. Selon une étude à grande échelle réalisée en 2017, les ménages les plus pauvres sont dix fois plus susceptibles d'être touchés par l'insécurité alimentaire que les autres. Les ménages gérés par des femmes sont également plus exposés à l'insécurité alimentaire, tandis que l'augmentation du niveau d'éducation du chef de ménage influe positivement sur la nutrition (RdB 2018: 29).

Une proportion importante de la population béninoise vit dans l'insécurité alimentaire, en particulier dans les régions rurales et dans les enclaves urbaines et péri-urbaines. Selon Adjimoti / Kwadzo (2018: 2), dont les considérations font référence aux statistiques nationales, 25 % des ménages ruraux ne pouvaient pas, il y a encore quelques années, se nourrir correctement sans le soutien de tierces personnes, et étaient donc fortement touchés par l'insécurité alimentaire (*highly food insecure*). En outre, 45 % des ménages ruraux étaient vulnérables et ainsi constamment exposés à l'insécurité alimentaire.

À l'échelle nationale, le département de l'Atacora affichait à la même période le plus fort taux de population touchée par l'insécurité alimentaire : 20,9 % étaient modérément et 2,7 % gravement touchés. Dans les Collines, le Zou et le Couffo, départements du centre du Bénin, 10 à 20 % de la population vivaient dans l'insécurité alimentaire, et un peu moins dans les départements du nord et du sud, qui comptaient 5-10 % de très pauvres (République du Bénin 2018: 22 et s.).



Fig. 4 : Les villageois(es) intéressé(e)s vont suivre une formation à Natitingou (Atacora), pour ensuite donner des cours de nutrition et de cuisine aux mères de leurs villages dont les enfants souffrent d'insuffisance pondérale. Fait remarquable, les jeunes hommes sont également activement impliqués dans ce projet mis en œuvre par la GIZ.

Dans l'ensemble, cependant, la proportion de personnes sous-alimentées a régulièrement diminué au fil des ans, passant de 17,2 % (2000-2002) à 11 % (2005-2007), puis à 7,9 % (2011-2013) et enfin à 7,6 % en 2018 jusqu'à 2020 (von Grebmer et al. 2021: 42).

La disponibilité de la nourriture en général reste un problème au Bénin, mais également la composition nutritionnelle des aliments consommés, qui est insuffisante. Une étude nationale de 2017 indique qu'au moment de l'enquête, 22 % des ménages interrogés dans le département de l'Atacora n'avaient consommé au cours des dernières 24 heures que quatre (ou moins) groupes d'aliments différents sur les 11⁸ possibles. Dans le Mono et le Zou, c'étaient 14,3 % des ménages et dans le Couffo, 13,7 %. Dans tous les autres départements, la qualité nutritionnelle est en comparaison légèrement meilleure.

90 % des ménages ont déclaré consommer des céréales (dont 98 % de maïs), des légumes, des huiles / graisses et des épices. Les ménages consommant moins de quatre groupes de nutriments souffraient de carences en protéines animales (viande, œufs, lait et produits laitiers) et végétales (celles contenues dans les légumineuses, par exemple). Une carence en vitamine A et en fer a également été constatée (République du Bénin 2018: 37 et s.). Nos enquêtes auprès d'environ 60 enfants ont mis en évidence des carences nutritionnelles similaires. Une conséquence de ce régime alimentaire pauvre en nutriments est une carence en fer chronique chez les enfants, qui touche également un peu plus de 50 % des femmes (cf. IFPRI 2015 et FAO 2021: 133).

Lors d'un entretien mené dans le cadre d'une étude de l'INEF en 2018 au Bénin, FoodAfrica citait comme exemples d'aliments de mauvaise qualité nutritionnelle en premier lieu le maïs, utilisé comme aliment de base surtout dans le sud et le centre du pays, et qui est certes riche en énergie, mais ne contient pratiquement pas de calcium, de fer ni de zinc et n'est combiné qu'à très peu d'aliments d'origine animale. En région rurale, les protéines animales sont consommées sous forme de poisson (de très petits poissons, souvent issus de captures accessoires), même s'il n'est consommé qu'en très faibles quantités. Selon une étude de 2016 qui n'est plus très d'actualité, le poisson apparaissait (occasionnellement) dans l'alimentation de seulement 16 % des enfants de l'échantillon. Et bien que dans les villages, de nombreux ménages élèvent des poulets ou d'autres volailles, seulement 2 % des enfants consommaient plus ou moins régulièrement des œufs (cf. Bioversity International 2016).⁹ D'après notre enquête, environ 10 % seulement sur une centaine d'enfants avaient mangé des œufs « une fois au cours de la dernière semaine ».

Ainsi, jusqu'à il y a quelques années, seulement un enfant de moins de deux ans sur cinq bénéficiait d'une nutrition optimale, avec pour conséquence qu'au moins un tiers de tous les enfants de moins de cinq ans présentaient des retards de croissance (34 % en 2014) qui pouvaient être attribués à une sous-alimentation. 12 % des enfants souffraient même d'un retard de croissance sévère (cf. Fogny / Trentmann 2016). La FAO (2021: 133) indique qu'en 2020, 5 % des enfants de moins de cinq ans souffraient encore d'émaciation (*wasting*) et 31,3 % d'un retard de croissance (*stunting*).¹⁰

Le fait que de nombreux ménages se focalisent sur une alimentation pauvre en nutriments s'explique par la réunion de plusieurs facteurs. L'un d'eux est très probablement l'extrême charge

⁸ Ces groupes d'aliments sont : les céréales, les racines et tubercules, les légumineuses, les légumes, les fruits, la viande, le poisson et les fruits de mer, les produits laitiers, les huiles/grasses, le sucre, ainsi que les épices pour les sauces.

⁹ Voir aussi l'étude de F. Bliss (2019b) sur la sécurité alimentaire au Bénin.

¹⁰ Le *stunting* fait référence à un retard de croissance, tandis que l'émaciation (*wasting*) correspond à une insuffisance pondérale aiguë. Les chiffres indiqués ici, ainsi que des niveaux élevés d'anémie chez les femmes, sont malheureusement assez fréquents dans toute l'Afrique de l'Ouest (FAO 2021:133).

de travail des femmes, qui s'occupent pratiquement seules de la cuisine et de l'approvisionnement en nourriture. En effet, de nombreuses familles auraient accès, du moins en théorie, à des compléments alimentaires très nutritifs, et même à haute valeur commerciale pour certains, qui sont librement accessibles dans la nature quasiment partout dans le pays. Selon les spécialistes, ce sont quelque 150 plantes comestibles et presque autant d'animaux (insectes inclus) qui pourraient être introduits dans l'alimentation (cf. Bioversity International 2016). Certains arbres comme le baobab, le kapok ou le moringa, dont les (jeunes) feuilles sont riches en vitamines, et qui poussent en abondance – du moins dans certaines régions –, pourraient aider des milliers de ménages à mieux nourrir leur progéniture, beaucoup mieux qu'actuellement. Mais en raison de leur charge de travail très lourde, les femmes n'ont souvent pas le temps d'aller chercher cette nourriture.¹¹

Le prestige des différents aliments peut également jouer un rôle ici : très souvent, les « fruits de la brousse » ne sont pas perçus comme aussi bons que les aliments « modernes » (Fig. 5, 6).



Fig. 5 : Le beurre obtenu à partir des noix de karité, un travail réalisé surtout par les femmes, n'est en aucun cas de la nourriture d'urgence, toutefois elle ne figure pas encore au menu des cantines scolaires. Pourtant ses feuilles, ses noix et ses racines sont comestibles et disponibles dans la nature.

Fig. 6 : Noix, amandes, poudre de racines, feuilles séchées, etc. issues de plantes « sauvages » comestibles récoltées dans les environs de Natitingou

Mais d'une manière générale, la pauvreté des ménages reste l'une des principales causes de la sous-alimentation, de la dénutrition et de la malnutrition. Cela explique que notamment les œufs et les poulets, que l'on trouve dans la plupart des ménages, sont plus susceptibles d'être vendus que consommés par la famille. La vente d'œufs, de petits animaux ou de légumes issus de leurs potagers est souvent le seul moyen,



en particulier pour les femmes, d'accéder à de l'argent liquide, dont elles ont impérativement besoin pour acheter de l'huile de cuisson, du sel et d'autres ingrédients pour la cuisine – un domaine que les hommes évitent d'une manière générale au Bénin.¹²

Enfin, la culture traditionnelle est également porteuse de concepts d'éducation et de nutrition parfois dépassés et pouvant influencer de manière négative sur la façon de se nourrir (ex. : nous

¹¹ Ceci est confirmé par les résultats d'une étude de l'INEF sur un projet de sécurité alimentaire mené par la GIZ dans le nord du Bénin (cf. Bliss 2019).

¹² Par conséquent, il serait important, dans le contexte des formations en nutrition, de s'adresser également aux hommes, et pas seulement aux femmes (voir Bliss 2019).

avons entendu à maintes reprises que « Si vous donnez des œufs à manger aux enfants, et ils vont se mettre à les voler » ; c'est pourquoi en particulier les femmes âgées, en tant que grands-mères, sont d'importantes personnes de contact pour mettre en œuvre le changement, en raison de leur influence sur les filles et les belles-filles (cf. Bliss 2019b).

2.3 Aspects socioculturels et égalité de genres

D'un point de vue **socioculturel**, et également des suites du colonialisme, le Bénin est un État multiethnique où sont parlés 55 langues et dialectes différents, le français étant la langue de travail officielle. Les Fon, un groupe ethnique à prédominance chrétienne présent surtout dans le sud du pays, représentent 38,4 % de la population béninoise. Ils sont suivis par les Adja et groupes apparentés avec 15,1 %, les Yoruba et parents avec 12 %, les Bariba et parents avec 9,6 %, les Peuls et groupes similaires avec 8,6 %, les Ottamari et parents avec 6,1 %, les Yoa et Lokpa avec 4,3 %, les Dendi avec 2,9 % et d'autres groupes ethniques avec 0,9 % (CIA 2023, Estimations pour 2013). 48,5 % des Béninois sont de religion chrétienne, 27,7 % sont musulmans et 16,8 % pratiquent une religion traditionnelle (cf. CIA 2023 et Dossou / Dagan 2016).

Avec un *Gender Inequality Index* de 0,612 en 2019, les **inégalités de genre** sont très marquées au Bénin, qui se classe en 148^e position sur 162 pays (cf. BTI 2022). En effet, le rôle des femmes dans la société béninoise ne correspond pas à l'idée que l'on se fait généralement des femmes ouest-africaines, c.-à-d. économiquement fortes, sûres d'elles et bien organisées. Même si la Banque mondiale constate qu'en 2015, au Bénin, contrairement aux tendances observées dans de nombreux autres pays, les ménages gérés par des femmes ne comptaient « que » 28 % de pauvres, contre 38 % des ménages gérés par des hommes, cela ne doit pas occulter le fait que les femmes et les filles restent nettement défavorisées. Ce sont elles qui effectuent la majorité des travaux (même pénibles) dans l'agriculture, dans le secteur commercial et, bien entendu, au sein du foyer, alors qu'elles ne jouissent pas des mêmes droits politiques et socioéconomiques, que ce soit dans la société moderne ou traditionnelle.

Cette apparente amélioration de la situation des ménages féminins est en outre contredite par le fait qu'au sein de ce groupe en 2011, les ménages de femmes divorcées étaient significativement plus pauvres (23 %) que ceux d'hommes divorcés (14,8 %) et que les ménages de veuves (30,1 %) étaient nettement plus pauvres que ceux des veufs (21,4 %) (cf. RdB / Banque Mondiale 2013).¹³

De plus, dans presque tous les groupes ethniques du Bénin, les femmes sont exclues de la **propriété foncière** et n'obtiennent le droit d'exploiter des champs que par le biais de leur mari. En règle générale, elles se voient attribuer un lopin de terre à cultiver une fois qu'elles sont mariées. Cependant ce droit d'utilisation peut leur être retiré à tout moment, et n'est d'ailleurs pas pris en compte dans la modernisation des droits de jouissance et d'exploitation des terres – hormis chez les Foulbés (ou Peuls), où les femmes ont un droit de jouissance à vie sur leurs champs. Sinon, elles se voient retirer leurs champs même en cas de divorce ou de décès du mari. C'est notamment le cas chez les Bariba, qui vivent pourtant dans les mêmes régions que les Peuls. En outre, les époux peuvent récupérer ces champs à tout moment, pour quelque autre raison (cf. Gaesing / Bliss 2019).

Néanmoins, la **représentation politique des femmes** a connu un certain nombre d'améliorations ces derniers temps. Ainsi, aux élections législatives de janvier 2023, les Béninois ont élu 25 % de femmes au Parlement national – une première.

¹³ Des rapports réalisés ultérieurement font également référence à cette étude de 2011.

2.4 Gouvernance et sécurité

En termes de **gouvernance**, le Bénin était considéré ces trente dernières années comme le point d’ancrage de la stabilité en Afrique de l’Ouest. Mais après plusieurs années d’un assouplissement politique important, Patrice Talon, président du Bénin depuis 2016 et réélu en 2021, accorde désormais la plus haute priorité au développement économique du pays, avec pour objectif de réduire la précarité sociale pour de larges couches de la population. De plus, le progrès de la démocratie, la marge de manœuvre de la société civile et sa contribution au discours politique, ainsi que la liberté d’expression en général sont des aspects de plus en plus négligés ; toutefois, on observe un paysage de la presse qui reste relativement libre, celle-ci s’attaquant surtout à la corruption endémique dans le pays (cf. RdB 2018, USA SD 2022, Banque mondiale 2022).¹⁴

Les problèmes sociaux s’accompagnent d’une importante détérioration de la **situation sécuritaire** dans certaines régions du Bénin. Ces dernières années, les groupes terroristes islamistes venus du nord, c.-à-d. du Burkina Faso, du Niger et du Nigeria, sont de plus en plus nombreux et entraînent une recrudescence du banditisme, qui vient s’ajouter à des conflits sur les ressources de plus en plus fréquents entre les agriculteurs sédentaires et les éleveurs nomades.¹⁵ Alors que l’appareil de sécurité du pays pèse lourdement sur le (modeste) budget national, il y a un manque éclatant de fonds pour investir dans l’économie et le bien-être social. Cela augmente par ailleurs la vulnérabilité de jeunes chômeurs sans perspective, face aux tentatives de recrutement des islamistes.

2.5 Environnement et agriculture

D’une façon générale, les **conditions écologiques** pour une agriculture diversifiée avec une vaste palette de produits et l’élevage intégré sont relativement favorables au Bénin. Cependant, les conditions varient considérablement d’une région à l’autre et de nombreux sols autrefois fertiles sont aujourd’hui gravement appauvris et donc peu productifs. Malgré les effets du réchauffement climatique, les conditions pluviométriques sont suffisantes partout, du moins en théorie, pour l’agriculture telle qu’elle est pratiquée jusqu’à présent (près de 2 000 mm par an à Cotonou sur la côte, et plus de 1 000 mm par an dans l’Atacora au nord). Cependant, les effets du réchauffement climatique se font sentir dans la variabilité des précipitations, en particulier au début et à la fin de la saison des pluies.

Alors qu’elle est dure normalement de mai à octobre, la saison des pluies commence très souvent beaucoup plus tôt ou beaucoup plus tard, et quand elle ne se termine pas trop tôt, il ne pleut plus que par intermittences. Cela résulte en une phase de croissance raccourcie, où les céréales ont à peine le temps de mûrir, et influe négativement sur les rendements. Les pluies intermittentes peuvent même entraîner la destruction totale des cultures, en provoquant une germination précoce des semis, suivie de l’assèchement des plants parce qu’il ne pleut plus. Quelquefois, il est possible de procéder à un réensemencement, mais sans jamais pouvoir atteindre un rendement optimal.

La majeure partie de la population béninoise vit de l’**agriculture**. Les principales cultures en termes de surfaces sont le maïs avec plus d’un million d’hectares de terres cultivées, le manioc

¹⁴ En revanche, le rapport de la Banque africaine de Développement (BAD 2022) constate des évolutions plutôt positives, tant au niveau de la situation politique qu’en ce qui concerne la « question de la gouvernance » (c.-à-d. la corruption, en premier lieu).

¹⁵ Au sujet des conflits sur les ressources, voir de Bruijne (2021). Voir également la carte disponible sur le site du ministère français de l’Europe et des Affaires étrangères :

<https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/benin/> [8/2023].

avec plus de 500 000 hectares, puis l'igname avec 300 000 hectares ; viennent ensuite, par ordre décroissant, le riz, l'arachide, le soja, le piment, la tomate, le coton et la noix de cajou.¹⁶ La qualité du sol dans le sud et le centre du pays est généralement meilleure et les sols plus fertiles que dans le nord. Le degré de participation des petits agriculteurs dans les Organisations Professionnelles Agricoles (OPA) est relativement élevé dans l'Alibori (43,0 %), l'Atacora (25,5 %) et le Borgou (19,3 %), mais les OPA sont importantes dans le Zou également (12,8 %).

Parmi les exploitations agricoles, la proportion de ménages gérés par des femmes est en moyenne de 15,8 % au Bénin. C'est dans les départements du Couffo, du Mono, des Collines et du Zou qu'on en trouve le plus, et dans l'Alibori qu'elles sont le moins représentées, avec seulement 2,3 % (cf. RdB 2021).

Seulement 3,42 % des ménages agricoles ont accès à l'irrigation, si bien que la proportion de terres irriguées dans les zones agricoles est particulièrement faible (1,76 %). L'accès aux intrants agricoles est quant à lui très variable. Seulement 12,41 % des exploitations ont accès à la mécanisation, 36,49 % aux produits phytosanitaires, 28,64 % aux semences ou plants de haute qualité, 28,4 % aux engrais organiques et 51,24 % aux engrais minéraux (RdB 2021).

Le secteur agricole béninois était censé agir comme un catalyseur pour accélérer la croissance économique et le développement du pays. Cependant, la réalité est différente, comme en témoignent les chiffres cités plus haut, qui traduisent une faible productivité globale. Certes, le gouvernement du président Patrice Talon a pris la décision, en 2016, de faire du Bénin un pays agricole moderne et prospère. Pourtant, sur les huit filières¹⁷ de production végétale classées prioritaires (maïs, riz,¹⁸ manioc, légumes, coton, palmier à huile, igname, ananas, noix de cajou), seules les cultures maraîchères et la noix de cajou ont réussi à atteindre et même à dépasser les objectifs fixés en 2008 pour l'année 2015. Pour toutes les autres cultures, les rendements sont restés nettement inférieurs aux attentes (cf. RdB 2017: 4). Afin de pouvoir répondre à la demande béninoise, le riz et les légumes doivent toujours être importés, tout comme le lait et les œufs. En conséquence, l'approvisionnement des cantines scolaires en produits nationaux n'est pas toujours possible, et encore moins en produits locaux, surtout tant que les tubercules traditionnels et en particulier le *gari* (semoule de manioc) ne seront pas inclus dans une plus large mesure.

La **déforestation anthropique** est un autre frein au développement agricole du Bénin. Elle est la cause des changements climatiques, autant que du lessivage des sols. D'une part, l'extension des terres arables, couplée au défrichage complet des arbres (y compris des arbres utiles tels que le karité) dans les champs pour éviter l'ombre – pratique encore largement répandue dans la culture du coton –, et d'autre part, la forte demande de bois de chauffage et de charbon de bois, en particulier autour des agglomérations urbaines, conduisent à la déforestation progressive des populations d'arbres. Cela a également des conséquences sur l'alimentation scolaire, car le prix du bois augmente et l'approvisionnement doit continuer de se faire au détriment de la nature.

De nombreux petits paysans pratiquent **l'élevage** en combinaison avec l'exploitation des terres. Dans les départements septentrionaux de l'Alibori, du Borgou et de l'Atacora, c'est l'élevage de bovins qui domine. La situation avec les éleveurs transhumants Peuls, qui mènent leurs troupeaux depuis le nord, souvent du Niger ou d'autres pays voisins, vers les pâturages du Bénin, s'est beaucoup envenimée dernièrement. En effet, les conflits avec les agriculteurs locaux sont de plus en plus nombreux, car le bétail dévaste leurs champs et mange la récolte (Fig. 7). En

¹⁶ Pour une surface totale d'env. 3,95 millions d'hectares (Banque mondiale 2023 pour 2020).

¹⁷ Dans le contexte de notre étude, il s'agit de « chaînes de valeur ».

¹⁸ Comparaisons sur la promotion de la riziculture au Bénin, en particulier dans les basses terres marécageuses (*bas fonds*), Gaesing / Agbobatinkpo-Dahoun (2019).

conséquence, du moins au centre et au nord du pays, tous les jardins et champs scolaires doivent être équipés de clôtures, qui sont coûteuses.

Fig. 7 : Un troupeau de bovins des Peuls transhumants, gardé seulement par de jeunes garçons, erre dans la brousse non loin d'une école. Souvent, ils vont jusque dans les champs et endommagent les cultures.



3. L'alimentation scolaire au Bénin

3.1 Introduction¹⁹

Les établissements qui ont jusqu'à présent été inclus dans le programme d'alimentation scolaire sont les écoles maternelles publiques (deux classes) et les écoles primaires (*éducation de base 1* ou *enseignement primaire*), où les enfants âgés d'au moins 5 ans sont scolarisés pendant six ans (CI, CP, CE1, CE2, CM1, CM2). À la fin de la 6^e année, les écoliers obtiennent le *Certificat d'Études Primaires* (CEP). Vient ensuite l'enseignement secondaire dans les collèges, c.-à-d. *l'Éducation de base scolaire 2*, qui dure encore quatre ans (cf. RdB 2018).

Le taux de scolarisation au Bénin est actuellement estimé à environ 95-97%, mais le taux d'abandon était extrêmement élevé jusqu'à la mise en place de l'alimentation scolaire à l'échelle nationale en 2020/2021. La principale raison citée pour expliquer l'absentéisme, pour les garçons comme pour les filles, est la mauvaise qualité des écoles publiques, en particulier les classes trop nombreuses, certaines comptant entre 70 et 85 enfants, selon notre étude. S'agissant des filles, il y a également le fait qu'elles sont retirées de l'école lorsque les mères ont besoin d'elles à la maison, en particulier pour s'occuper de leurs jeunes frères et sœurs. À cela s'ajoutent les mariages d'enfants, qui sont toujours pratiqués. Certains groupes ethniques, tels que les Peuls avec leur mode de vie économique transhumant, n'envoient même pas du tout leurs enfants à l'école. Mais d'après les enseignants, il arrive aussi souvent que des garçons soient brusquement retirés de l'école parce que leurs parents ont besoin d'eux dans l'exploitation familiale (pour garder le bétail, par exemple). Ils ne sont donc pas toujours mieux lotis que les filles. En particulier les ménages extrêmement pauvres n'ont pas les moyens de scolariser leurs enfants, parce que ces derniers doivent souvent travailler pour se nourrir et que, malgré la gratuité de l'éducation de base dans les écoles publiques, il n'y a pas d'argent disponible pour les petites dépenses tels que les vêtements, les cartables, les cahiers et les stylos, etc.

3.2 L'alimentation scolaire comme vecteur de la protection sociale

Selon le rapport de l'ONU sur la situation alimentaire dans le monde en 2022, présenté le 12 juillet 2023, la faim constitue le problème le plus grave pour environ 735 millions de personnes dans le monde, qui en souffrent de manière continue (cf. FAO et al. 2023). Toujours selon ce même rapport, 2,4 milliards de personnes, soit 29,6 % de la population mondiale, vivent dans la pauvreté et l'insécurité alimentaire, et 900 millions d'entre eux souffriraient même d'insécurité alimentaire grave. Étant donné l'accroissement général de l'insécurité alimentaire pendant et après la crise du coronavirus, l'on peut se demander si l'objectif d'éradiquer la faim dans le monde d'ici 2030, dont sont convenus tous les pays du monde à l'Assemblée générale des Nations Unies, est encore réaliste.²⁰

En particulier dans le contexte du réchauffement climatique, les contributions à une meilleure protection sociale deviennent de plus en plus importantes pour les pays pauvres et leurs populations, qui sont particulièrement touchés par ses conséquences. Sans un minimum de protection sociale, il ne sera pas possible d'éliminer ni même de réduire l'insécurité alimentaire,

¹⁹ Le Chapitre 3 est basé sur les sources citées dans le texte et sur des entretiens avec des responsables du PAM et des ministères impliqués.

²⁰ Sur le contenu de l'Agenda 2030, voir l'introduction de l'ONU (2015) et de Martens / Oberland (2015) ; sur l'état actuel de la mise en œuvre, voir le SDG Tracker à <https://sdg-tracker.org> et le rapport annuel officiel sur le Programme 2030 au SDSN (2023).

la sous-alimentation et la malnutrition, et par conséquent la pauvreté ainsi que les inégalités sociales, qui sont des aspects souvent négligés (cf. PAM 2011). Dans ce contexte, les cantines scolaires, en particulier dans les écoles primaires, s'avèrent de plus en plus être une contribution importante et efficace à la protection sociale et en particulier à la lutte contre la faim et la malnutrition.

3.3 Développement de l'alimentation scolaire et son institutionnalisation au Bénin

Les débuts de l'alimentation scolaire au Bénin remontent à 1958, lorsque CATHWEL y a commencé ses activités, pour devenir plus tard le CRS (Catholic Relief Services). Les premières missions de CATHWEL au Bénin étaient dominées par des projets en zones rurales dans les domaines de l'alimentation scolaire, de la santé et de la nutrition.²¹ Le Programme alimentaire mondial (PAM) a commencé ses opérations au Bénin en 1974, dans les écoles des zones défavorisées et les orphelinats.²² Le CRS et le PAM ont soutenu les populations les plus défavorisées et apporté une aide alimentaire en cas de catastrophes naturelles et autres. En 1975, le PAM a lancé un programme d'alimentation scolaire dans le but de contribuer à améliorer la sécurité alimentaire et le développement du capital humain, et de renforcer les capacités nationales de résilience et de préparation aux situations d'urgence. Jusqu'en 2017, le PAM avait tout de même réussi à couvrir 618 écoles avec son programme. Cependant, il n'était pas encore possible de parler d'une institutionnalisation de l'alimentation scolaire (Adekou 2019).

L'année 1990 marque le début de l'institutionnalisation de « l'éducation pour tous »²³ au Bénin. Du 5 au 9 mars de la même année se tenait la Conférence mondiale sur « l'éducation pour tous », à l'initiative conjointe de l'UNICEF, du PNUD, de l'UNESCO et de la Banque mondiale. Les représentants de 155 pays, dont le Bénin, ainsi que les délégués de quelque 150 organisations, s'étaient réunis à Jomtien, en Thaïlande, dans le but d'universaliser l'enseignement primaire et de réduire l'analphabétisme avant la fin de la décennie. En décembre 1990, l'éducation pour tous, et plus particulièrement l'enseignement primaire gratuit et obligatoire, a également été inscrite dans la loi au Bénin (RdB 2010).

Mais la loi n'a pas été suivie de mesures concrètes. Ce n'est qu'en 2000, lors d'un Conseil des ministres extraordinaire, qu'un certain nombre de mesures sociales ont été adoptées en faveur des classes défavorisées. Ces mesures incluaient (Adekou 2019) :

- Renforcement des cantines scolaires en milieu rural grâce à un montant de 1 Mrd. FCFA.
- Aide à l'éducation des filles à hauteur de 500 Mio FCFA.
- Couverture des frais de scolarité de tous les enfants de toutes les écoles primaires publiques pour l'année scolaire 2000-2001 grâce à une subvention de 2 Mrd. FCFA.

²¹ Pour en savoir plus sur l'histoire du CRS, consulter www.crs.org.

²² <https://www.gouv.bj/article/2211/alimentation-scolaire-reunion-representants-afrique-ouest-centre-benin-partage-experience-avec-directeurs-pays/>

²³ À première vue, il n'existe pas de lien direct entre « l'éducation pour tous » et « l'alimentation scolaire ». Cependant, « l'éducation pour tous » implique diverses obligations tacites : i) construire des écoles dans toutes les zones rurales et urbaines, ii) doter toutes ces écoles d'enseignants qualifiés et bien formés, iii) encourager la scolarisation des enfants dès l'âge de 5 ans et iv) développer des stratégies pour réduire l'absentéisme et améliorer le taux de rétention à l'école. L'une des stratégies à envisager dans un pays en développement pour améliorer le taux de rétention scolaire consiste à mettre en place des cantines scolaires opérationnelles.

Outre la gratuité de l'enseignement, on aspire à l'égalité des chances, l'égalité de genre et un bon équilibre interrégional. Le gouvernement a mis en place une Direction de l'Alimentation Scolaire (DAS), qui était rattachée au ministère de l'Éducation nationale. Mais les faibles capacités de cette structure ont fait que les cantines scolaires n'ont pas fonctionné de manière optimale, et ce projet gouvernemental s'est terminé en 2015 avec un bilan insatisfaisant.

Une autre initiative notable visant à institutionnaliser l'alimentation scolaire a été celle des « cantines scolaires » mises en place et soutenues par le CRS depuis 2002. Ces cantines desservaient 42 000 écoliers dans 144 écoles primaires publiques des départements du Borgou et de l'Alibori. Le CRS a initié nombre d'innovations, notamment en créant des champs scolaires et des plantations communes. L'organisation a également introduit l'utilisation de denrées locales pour un régime alimentaire mieux équilibré des enfants. Depuis 2017, le CRS soutient le *Government School Canteens Program* (ou Programme national des Cantines scolaires publiques (ProCaS)) en coopération avec la Banque mondiale et les programmes d'appui de la Coopération suisse PASDeR (*Support Program for the Rural Development Sector*) et ASGoL (*Support Program for the Local Governance Sector*).

En 2006, le gouvernement a décidé la « suppression totale des frais de scolarité » et « l'abolition des cotisations spéciales versées par les parents d'élèves pour participer au bon fonctionnement et à l'équipement des écoles ». Cette décision s'est accompagnée de l'octroi d'une subvention pour les écoles maternelles et primaires d'un montant de 150 000 FCFA par classe et par an. Ainsi, une école comportant six classes reçoit 900 000 francs CFA (Adekou 2019).

En avril 2010, le premier Forum national sur l'Alimentation scolaire s'est tenu à Cotonou. L'objectif de ce forum était de faire le point sur les pratiques existantes, de définir les priorités et de les harmoniser. Un document d'orientation politique, le « *National School Feeding Policy - Document de Politique Nationale d'Alimentation Scolaire* », a été élaboré et a permis d'équiper 2 566 écoles (sur les 8 169 écoles primaires publiques du Bénin) de cantines scolaires au cours de la période 2015-2016, soit un taux de couverture nationale de 31 %. Le deuxième Forum national sur l'alimentation scolaire s'est tenu en novembre 2015 et a abouti à l'adoption, sur la base de l'expérience acquise jusque-là, d'un programme d'alimentation scolaire multisectoriel qui intègre l'éducation, la santé et la nutrition, l'agriculture, l'hygiène et l'assainissement. Un plan d'action a été élaboré pour la politique nationale d'alimentation scolaire.

Les élections présidentielles de 2016 ont conduit à la mise en place d'un nouveau gouvernement qui soutient le secteur de l'éducation et en particulier l'alimentation scolaire. C'est ainsi que le *Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré* (PNASI) a été lancé, impliquant, entre autres, les ministères de l'Éducation nationale, de l'Agriculture et de la Santé dans une approche multisectorielle commune. Selon le PAM, un projet de loi sur l'alimentation scolaire a récemment été adopté par le Conseil des ministres et envoyé au Parlement pour approbation.

3.4 Mise en œuvre de l'alimentation scolaire par le PAM et les ONG locales

3.4.1 Objectifs du programme

En 2017, le gouvernement a lancé le PNASI, ou Programme national d'alimentation scolaire intégré. Ce programme vise essentiellement à corriger les faiblesses des programmes d'alimentation scolaire précédents ou encore en place. À ce titre, les points suivants ont été identifiés :

- Insuffisance des ressources financières
- Lourdeur de la procédure de passation des marchés

- Problèmes liés au transport des aliments
- Rentrée tardive des cantines scolaires en début d'année scolaire
- Petit nombre de jours où les cantines étaient effectivement opérationnelles
- Mauvaise gestion des denrées alimentaires
- Manque d'instruments de surveillance et de suivi
- Faibles performances des acteurs

L'objectif global du PNASI est de renforcer l'alimentation scolaire au Bénin à travers une approche multisectorielle qui privilégie l'approvisionnement local sur le long terme, en vue d'améliorer à la fois la diversité des aliments dans les écoles et les performances scolaires. Les objectifs spécifiques du programme sont les suivants :

1. Assurer l'approvisionnement régulier en repas scolaires des élèves des écoles primaires publiques afin d'améliorer leurs résultats scolaires ;
2. Utiliser l'école comme point de rassemblement pour les mesures de soutien à l'éducation, à l'agriculture et à la santé ;
3. Investir dans le développement du cadre institutionnel et améliorer la gestion, la coordination et le suivi du PNASI au Bénin, afin qu'à long terme, le programme soit opérationnel à l'échelle nationale.

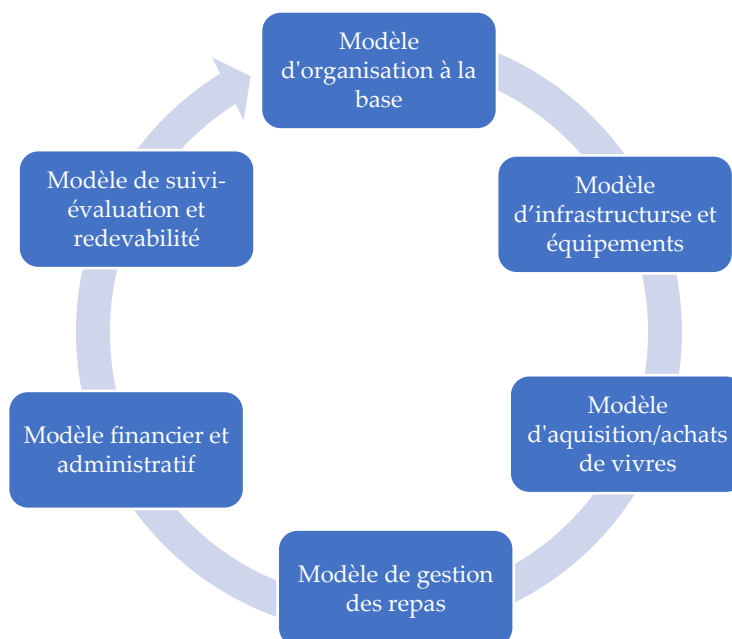
La mise en œuvre du PNASI a été confiée au PAM, qui travaille avec des ONG locales. Avec le lancement du PNASI, l'objectif du gouvernement est de couvrir 100 % des écoles, d'harmoniser le fonctionnement des cantines et d'intégrer toutes les autres formes de restauration scolaire.

Outre les initiatives mentionnées plus haut, il convient de noter qu'avant le PNASI, il existait déjà quelques petits projets de cantine scolaire financés par des particuliers ou des associations, comme les cantines de 396 écoles dans 17 municipalités financées par le Partenariat Mondial pour l'Éducation à partir de 2014-2015.

3.4.2 Un modèle national d'alimentation scolaire

Sachant que la mise en place d'un système d'alimentation scolaire efficace nécessite la synergie de plusieurs secteurs, le gouvernement béninois a adopté une approche intersectorielle et cherché à développer un modèle spécifiquement adapté au Bénin. Le modèle est en cours d'élaboration et comprend six piliers, chacun sous la supervision d'un ministère sectoriel. Les six piliers du modèle sont représentés à la Fig. 8.

Figure 8 : Schéma du modèle d'alimentation scolaire en cours d'élaboration



Représentation propre, selon le PAM Bénin.

Le modèle en cours d'élaboration est placé sous la responsabilité du ministère des Finances par le biais de sa Direction Générale du Financement du Développement (DGFD). La DGFD est chargée de l'élaboration du modèle en collaboration avec le PAM et les ministères sectoriels de l'Agriculture, de la Santé, des Affaires sociales et des Finances. Le ministère de l'Agriculture est chargé d'accompagner les cantines scolaires dans leur conversion progressive à l'approvisionnement local en produits alimentaires. À cette fin, des coopératives de producteurs sont formées, des formations pour les producteurs sont organisées et les capacités de ces derniers sont renforcées en matière de techniques agricoles et de stockage des récoltes. Le ministère de la Santé est responsable des campagnes de déparasitage et du suivi médical et nutritionnel des enfants, tandis que le ministère des Affaires sociales est chargé de sensibiliser la population et de prendre des mesures d'hygiène et d'assainissement en milieu scolaire. Quant au ministère des Finances, il s'occupe de coordonner la mise en œuvre du modèle et de mobiliser les ressources financières nécessaires (PAM 2022e).

3.4.3 Mise en œuvre de la Composante Technique par les ONG

Pour mettre en œuvre la Composante Technique de l'alimentation scolaire, c.-à-d. essentiellement les cantines scolaires, le PAM fait appel à plusieurs ONG (y compris des ONGI, c.-à-d. des ONG universalistes et transnationales). Les contrats de services passés par le PAM avec un total de dix ONG leur attribuent le rôle de la mobilisation sociale au sein des populations concernées, et de la supervision du bon fonctionnement des cantines scolaires.

Les ONG offrent trois types de postes pour cette tâche : le chargé de programme, le superviseur et le médiateur. La Composante Technique a pour tâche, entre autres choses, (i) de former les différents groupes d'acteurs dans les écoles chargés de l'organisation de la cantine, tels que les cuisinières (p. ex. à l'hygiène du travail), les directeurs d'écoles, les magasiniers et les différents comités impliqués, (ii) de superviser le fonctionnement de la cuisine et la distribution

des repas, (iii) de gérer l'entreposage des denrées de base livrées par le PAM pour les différentes écoles et (iv) d'aider à la comptabilité et à l'établissement des rapports.

Les chargés de programme sont responsables de la supervision de 300 écoles chacun. Ils travaillent en collaboration avec les superviseurs et les médiateurs qui, outre leur travail de conseil, sont chargés avant tout de collecter toutes sortes de données. Celles-ci concernent la supervision des activités de la cantine, en particulier la gestion comptable des denrées livrées par le PAM. Les chargés de programme s'occupent également d'analyser les données, de compiler les résumés des activités menées et de présenter régulièrement des rapports au PAM. Il s'agit notamment de rapports d'activité hebdomadaires et mensuels, ainsi que d'un rapport de fin d'année. Ces rapports incluent toujours l'état fonctionnel des cantines et l'état des stocks alimentaires afin de prévenir les pénuries.

Les médiateurs sont chargés de superviser les activités et de conseiller la communauté scolaire. Ils organisent et accompagnent la formation des comités et des activités génératrices de revenus, ainsi que les jardins et potagers scolaires avec les parents d'élèves. Chaque médiateur a au moins 10 écoles sous sa responsabilité. Ils rendent compte de leur travail aux superviseurs. Le médiateur est toujours embauché dans sa région de résidence. Ainsi, il ou elle est également au courant de ce qui se passe dans et autour de la cantine scolaire. Cela inclut la prise des repas, le fonctionnement régulier de la cantine, le travail des cuisinières, les problèmes qui surviennent à la cantine, etc. Le médiateur informe régulièrement les parents d'élèves et les sensibilise à l'importance de donner aux enfants les cotisations journalières aux frais de cantine (25 ou 50 FCFA), dont ils ont besoin pour acheter les épices et autres ingrédients pour les sauces.

3.4.4 Approvisionnement en denrées alimentaires et logistique²⁴

L'approvisionnement en aliments de bonne qualité et en quantités suffisantes, ainsi que la disponibilité constante de ces aliments dans les cantines, constituent des défis majeurs de l'alimentation scolaire, en particulier dans le but d'arriver rapidement à une couverture nationale du programme. En moins de deux ans, on est passé de 1 574 écoles à 5 500 écoles qui offrent désormais des repas scolaires. Le programme national PNASI indique clairement dans ses objectifs qu'il privilégie l'achat de produits locaux. Cependant, l'approvisionnement local est confronté à plusieurs défis. Dans la plupart des cas, la qualité des aliments produits localement n'est pas conforme aux normes du PAM, qui sont examinées plus en détail au Chapitre 4.6.1.

Afin de résoudre les problèmes d'approvisionnement local et d'être en mesure de fournir une plus grande quantité d'aliments en raison de l'augmentation rapide du nombre d'écoles bénéficiaires, le PAM achète des produits à l'échelle internationale, nationale et régionale. Ces produits sont les céréales (riz et maïs), les légumineuses (niébé et haricots jaunes), l'huile et le sel iodé. Le PAM dispose de neuf entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire béninois, ainsi que de trois antennes et de huit Bureaux extérieurs (Field Offices) (voir Tab. 1) afin d'assurer la proximité avec les écoles et de mieux superviser les activités.

²⁴ Le Chapitre 3.4.4 est largement basé sur des entretiens avec les responsables du PAM, ainsi qu'une discussion de groupe (FGD) avec les principaux fournisseurs.

Tab. 1 : Les antennes du PAM et leurs implantations

Antennes	Départements
Antenne de Cotonou	Littoral Ouémé Atlantique Plateau
Antenne de Bohicon	Mono Couffo Zou Collines
Antenne de Parakou	Donga Atacora Borgou Alibori

Afin d'assurer l'approvisionnement en denrées, le programme ne fournit pas d'argent en espèces aux écoles, mais s'occupe de l'achat des vivres, de leur stockage et de leur livraison aux différentes écoles. À cette fin, le PAM passe des contrats avec des sociétés de transport pour assurer les livraisons aux écoles. Le riz, les haricots jaunes, l'huile et le sel iodé sont commandés à l'échelle internationale. De plus en plus, le niébé et le maïs sont achetés auprès de fournisseurs nationaux. Il s'agit de commandes importantes allant de 500 à plus de 4 500 tonnes. Les huileries bénéficient également d'un soutien en vue de se conformer aux normes de qualité requises. Un producteur d'huile local répond depuis peu à ces exigences et s'occupe actuellement de se procurer les emballages nécessaires (4 litres) pour devenir un fournisseur du PAM.

L'augmentation rapide du nombre d'écoles dotées d'une cantine scolaire a entraîné certaines difficultés, notamment dans le domaine de la logistique, où il n'a pas été possible de suivre la cadence :

- Les fournisseurs se plaignent de retards dans la réception et le déchargement des produits livrés. En raison des capacités de stockage restreintes, certains camions attendent au moins trois semaines, parfois jusqu'à deux mois, avant de pouvoir décharger les denrées qu'ils transportent. Ces retards vont au détriment des fournisseurs qui, la plupart du temps, ont financé la location des camions. Selon les informations du PAM, ces problèmes ont entretemps été résolus, mais au cours de nos recherches, nous avons pu identifier exactement ce problème dans au moins un cas.
- En conséquence, les délais pour le traitement chimique (*fumigation*) des aliments, qui relève lui aussi de la responsabilité des fournisseurs, ne peuvent pas toujours être respectés. Parfois, une période d'attente de plusieurs semaines s'écoule avant que les autorités compétentes ne fixent une date pour procéder à la fumigation des céréales avant leur transport vers les entrepôts du PAM.

La production locale doit faire face à deux problèmes : d'une part, les produits ne répondent que rarement aux normes de qualité du PAM et sont par conséquent refusés au moment de l'achat et d'autre part, ils ne sont pas disponibles en quantités suffisantes dans un délai donné. Ainsi, les petits producteurs locaux font face à deux problèmes essentiels qui les empêchent d'accéder aux commandes du PAM. D'une part, la qualité de leurs produits n'est pas conforme aux normes du PAM et d'autre part, ils ne remplissent pas toujours tous les critères administratifs d'éligibilité. Afin de remédier à ces problèmes, le PAM a élaboré une stratégie pour promouvoir l'approvisionnement local (PAM 2020), et créé un nouveau département qui, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, est chargé de mieux impliquer les petits producteurs locaux. En vue d'éliminer les obstacles qui empêchent les petites exploitations agricoles de participer aux appels d'offres, ce département a mis en place différentes mesures :

- Avec l'aide du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, les petits producteurs et les coopératives de petits producteurs ont d'abord été identifiés, puis ils ont bénéficié d'une formation technique ; ceux qui n'étaient pas organisés ont été encouragés à former une coopérative. Ils ont également été accompagnés dans la procédure d'accès aux marchés institutionnels pour les cantines scolaires ;
- Des dons d'équipements ont également été faits aux coopératives. Ainsi, chaque coopérative a reçu une machine à coudre pour la fermeture des sacs de denrées, une balance de 500 kg et un humidimètre.
- Les coopératives ont bénéficié de formations à la gestion de stocks d'aliments, à diverses techniques améliorées tout au long de la chaîne de valeur, et à la préparation d'une candidature à un appel d'offres pour l'alimentation scolaire. Ces formations ont été soutenues par des organisations partenaires telles que l'*Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments*, le FIDA (Fonds international de développement agricole) et l'ACMA néerlandaise.
- Certains critères d'éligibilité aux appels d'offres du PAM ont été assouplis ou supprimés, notamment :
 - Dans le cas des petits producteurs, les aliments sont enlevés et acheminés jusqu'aux entrepôts par le PAM, tandis que les grandes exploitations doivent payer les frais de transport elles-mêmes.
 - L'obligation de produire une garantie bancaire pour les petites exploitations agricoles a été supprimée.
 - Les sacs pour l'emballage du maïs sont mis gratuitement à disposition afin d'assurer que les produits sont emballés correctement et sans risque de contamination.
 - Le délai de paiement des factures a été réduit à une semaine maximum.
 - Les petits producteurs ne possédant pas de compte bancaire sont en droit d'utiliser leurs comptes ouverts auprès d'institutions de microfinance (IMF).

Sur la base de ces allègements pour les petits producteurs, l'unité responsable a lancé une phase pilote de livraison des denrées alimentaires directement dans les écoles de cinq municipalités : Banikoara, Boucoumbé, Ouinhi, Copargo et Dangbo. Alors qu'en 2021, 300 tonnes de nourriture avaient été livrées par les petits producteurs, la quantité de vivres fournies par ces derniers est passée à 900 tonnes en 2022, dont une partie a été livrée directement aux écoles et l'autre partie, aux entrepôts du PAM. En 2023, les livraisons de denrées alimentaires par les petites exploitations agricoles se montent à 7 500 tonnes. L'objectif du PAM est de renforcer les petits producteurs sur le long terme afin de décentraliser les livraisons, et ainsi de permettre à chaque ville ou région de livrer des produits conformes aux normes de qualité du PAM. Cependant, il reste encore un long chemin à parcourir.

4. Rapport d'étude de terrain : les cantines scolaires au Bénin

4.1 Méthodologie

Les travaux présentés ici ont été réalisés par Karin Gaesing et Frank Bliss de l'équipe AVE, en collaboration avec les spécialistes béninois Candide Agbobatinkpo et Maxime Dahoun, en mai et juin 2023.

Sur le plan méthodologique, la phase pratique de l'étude a été précédée d'une analyse secondaire de la littérature de référence qui, outre les publications officielles des principaux acteurs, puisait également dans ce qu'on appelle la « littérature grise », c.-à-d. des documents administratifs ou scientifiques qui ne sont pas destinés à être publiés. Concernant les données socio-économiques, les auteurs du présent rapport ont pu se référer à l'étude récemment achevée sur le secteur de la microfinance au Bénin.

Avec un total de 16 écoles visitées, malgré le grand nombre et la qualité des entretiens menés, un certain nombre de résultats se fondent sur les récits des répondants, c.-à-d. qu'il s'agit de témoignages narratifs ou anecdotiques. Ainsi, même la déclaration unanime des enseignants et des parents comme quoi « la santé des enfants se serait améliorée grâce aux repas scolaires », ne prouve pas que l'état de santé des enfants est effectivement meilleur qu'avant l'introduction de l'alimentation scolaire, même si cela a été dit dans pratiquement tous les entretiens et discussions avec les enseignants et les parents. De plus, sans une analyse approfondie et de long terme des données de plusieurs centaines d'écoles, on ne peut pas affirmer de manière définitive que grâce à la cantine, la réussite scolaire et le taux de scolarisation en secondaire sont les mêmes pour les filles et les garçons. Néanmoins, on peut supposer que les effets réels des cantines scolaires vont effectivement dans le sens de ces objectifs, même si l'on est loin d'atteindre un haut degré de certitude.²⁵

Dans un premier temps, les différents ministères et autorités impliqués dans le PNASI ont été interrogés à Cotonou et Porto Novo, ainsi que des collaborateurs des différents départements du PAM responsables de l'alimentation scolaire. L'objectif des entretiens et discussions menés était de réunir un maximum d'informations sur le rôle des différents acteurs impliqués dans l'alimentation scolaire et les activités y afférant, et aussi de connaître leurs opinions sur les forces et des faiblesses du programme.

L'étude de terrain a été menée dans un total de 16 écoles primaires publiques, dans sept des douze départements du Bénin : le Borgou au nord, le Zou dans le centre, et dans les départements du sud, à savoir l'Atlantique, le Couffo, le Littoral, le Mono et l'Ouémé (Fig. 3). Les écoles étaient réparties sur plusieurs *communes* et ont été sélectionnées à des fins de comparaison, en fonction de leur facilité d'accès, de leur disposition à implémenter les approches novatrices, et du niveau (relativement élevé) d'engagement de la communauté scolaire, mais également en fonction de concepts qui ne fonctionnaient pas bien. L'objectif était de visiter une école par jour et de ne pas passer trop de temps sur la route. Le critère de sécurité a également joué un rôle important dans la sélection des départements à étudier, et a notamment mené à l'exclusion du département de l'Atacora au nord et des zones septentrionales de l'Alibori.

²⁵ Avec actuellement environ 4 700 écoles équipées de *cantines scolaires*, une étude quantitative devrait inclure un échantillon d'environ 360 écoles afin d'être suffisamment représentative et d'atteindre un haut degré de certitude pour un écart-type de 0,05 (cf. Krejcie / Morgan 1970).

Fig. 9 : Entretien avec les enseignants et les directeurs d'école



Dans chaque école, nous avons visité les installations telles que la cuisine, le magasin de stockage des denrées, les salles de classe, le réfectoire ou le hangar (s'il y avait), le jardin scolaire, les outils et machines pour les activités génératrices de revenus, l'approvisionnement en eau, etc. Dans quelques cas, les familles dont les enfants étaient scolarisés ont été interviewées à leur domicile. En outre, à l'aide d'un guide d'entretien, des discussions de groupe (FGD) et des entretiens ont été réalisés avec des membres

des comités chargés de la gestion des cantines, avec des cuisinières, des élèves et des enseignants. Les visites ont été accompagnées par le personnel du PAM et des ONG partenaires (tels que le Chargé de Programme, le Superviseur, le Médiateur/Médiatrice). Les collaborateurs du PAM et des ONG ont également été interrogés sur leur rôle au sein de l'alimentation scolaire, leur évaluation personnelle des activités, et sur leurs projets d'avenir.

À l'échelle des communes où les écoles étaient situées, les maires ou leurs délégués ont été interrogés sur le rôle des municipalités dans l'alimentation scolaire et la coopération avec le PNASI ; dans un département, nous avons également pu nous entretenir avec le préfet. En outre, plusieurs collaborateurs des ministères de la Santé, de l'Éducation et de l'Agriculture ont pu être interrogés à l'échelle de la commune.

Dans les départements, nous avons également visité les entrepôts régionaux du PAM lorsque cela était possible et nous sommes entretenus avec le personnel local. Ces discussions portaient principalement sur le fonctionnement des entrepôts, les modalités d'achat, d'approvisionnement et de livraison des denrées, et sur le contrôle de la qualité.

Un autre groupe important de personnes et/ou d'institutions interrogées était celui des coopératives de petits producteurs qui vendent des denrées alimentaires au PAM pour les cantines scolaires. Les entretiens ont eu lieu aussi bien avec des producteurs et productrices qu'avec des directeurs de coopératives et des acheteurs, sur la procédure de vente au PAM pour l'alimentation scolaire, les prix, le contrôle de la qualité, ainsi que sur les attentes et les projets futurs des coopératives. Lorsqu'ils étaient accessibles sur place, les entrepôts et les bâtiments administratifs de la coopérative concernée ont également été visités.

4.2 Données de base et équipement des écoles visitées

L'étude a été réalisée dans 16 écoles de sept départements du Bénin (qui en comprend 12 en tout), comme le montre le tableau à l'Annexe I.

Toutes les écoles visitées comportaient six classes, correspondant aux six années du cycle primaire au Bénin. Seules deux écoles, dans le Borgou, comportaient également une classe de maternelle. Une école du département de l'Atlantique était divisée en deux groupes, l'un de six classes et l'autre de trois classes. Dans trois écoles sur les 16, les élèves de plusieurs classes devaient soit se partager une salle de classe parce qu'il n'y a pas assez de salles, ou encore ils avaient cours dans des baraques construites par la ville avec des matériaux de fortune, tels que des murs en feuilles de palmier.

La plus petite des écoles étudiées comptait 135 élèves et la plus grande en accueillait 601. Dans l'ensemble, la proportion de garçons et de filles était à peu près équilibrée, avec 52,4 % de garçons et 47,6 % de filles sur un total de 4 843 élèves.

Très peu d'écoles étaient équipées de l'électricité : deux situées en région périurbaine étaient connectées au réseau électrique, et une autre était à même de générer un peu de lumière dans les salles de classe grâce à des panneaux solaires installés sur le toit.

En théorie, toutes les écoles visitées étaient équipées de latrines. Dans une école cependant, les toilettes n'étaient plus utilisables et n'avaient pas encore été remplacées. En conséquence, les élèves devaient sortir de l'école pour aller faire leurs besoins « dans la brousse ». Une autre école disposait d'une latrine fonctionnelle et en très bon état. Mais d'après ce que nous ont dit les élèves et les enseignants, la porte était toujours fermée à clé et la clé était gardée par le directeur (Fig. 10). Si bien que là aussi, la plupart des élèves allaient faire leurs besoins à l'extérieur de l'école. Une autre école ne disposait que d'un seul urinoir, avec une planche recouverte d'urine qui s'infiltrait, que devaient se partager les filles et les garçons (Fig. 11).

Dans la plupart des écoles, l'approvisionnement en eau était problématique, rendant difficiles l'organisation de la cantine scolaire et le maintien de conditions d'hygiène adaptées. Cette question importante est examinée plus en détail au Chapitre 4.5.

Fig. 10 : Une nouvelle latrine, et même un *tippy-tap* ont été installés pour la visite de l'équipe, mais on a oublié de déverrouiller les portes.



Fig. 11 : Image insolite à Cotonou : l'ancienne latrine est remplie d'ordures (à gauche sur la photo), celle à peu près fonctionnelle (en haut à droite) est fermée, et entre les deux se dresse un « pissoir » à peine recouvert d'une tôle ondulée, et où du charbon de bois a été dispersé sur le sol



4.3 Les acteurs de l'alimentation scolaire

La cantine scolaire est organisée et administrée par divers comités au sein des écoles. Ces comités sont régulés par des directives formulées par le PAM ou les ONG impliquées, mais dans la pratique, nous avons pu constater que les écoles, c.-à-d. les parents et les enseignants, avaient tendance à adapter ces directives à la réalité vécue quotidiennement. Les considérations qui suivent sont basées essentiellement sur les déclarations des parents, des élèves et du personnel enseignant, ainsi que sur nos propres observations.

Ensuite, les différents groupes d'acteurs de l'administration municipale et villageoise sont examinés séparément quant à leur rôle et leur engagement en matière d'alimentation scolaire.

4.3.1 L'Association des Parents d'Élèves (APE)

L'Association des Parents d'Élèves (APE) doit être mentionnée ici en premier lieu, car elle représente tous les parents des enfants scolarisés dans une école et soutient tous les autres comités dans leur travail. L'APE, qui n'est ni créée spécifiquement pour la cantine scolaire, ni chargée de son organisation, existe indépendamment dans chaque école du Bénin et revêt des fonctions importantes. En matière d'alimentation scolaire, c'est l'APE qui, d'un commun accord avec l'Assemblée générale des parents, embauche les cuisinières qui préparent les repas des enfants. Et comme ils ont également pouvoir de décision sur le budget de l'école, ce sont également eux qui fixent le montant que chaque enfant doit payer chaque jour pour la cantine. Ce montant s'élève à 25 FCFA dans certaines écoles ou à 50 FCFA dans d'autres, et sert généralement à payer les cuisinières et les ingrédients pour les sauces, entre autres. Le paiement par les parents d'une cotisation pour les frais de cantine est réglementé à l'échelle nationale, mais il est considéré avec plus ou moins de rigueur d'une école à l'autre. Néanmoins, comme la nourriture de base est peu diversifiée, cette contribution en espèces est d'autant plus cruciale pour la qualité finale des repas servis aux enfants.

L'APE convoque les parents pour les encourager à payer les cotisations pour la cantine et parfois à effectuer volontairement d'autres paiements nécessaires au fonctionnement de l'école et de la cantine scolaire. Par exemple, une récolte de fonds opérée de cette façon (à raison de 700 FCFA par famille) a permis d'acheter une certaine quantité de bois, qui a ensuite été remis à un menuisier pour qu'il fabrique du mobilier scolaire dont l'école avait besoin de façon urgente. Dans une autre école, l'APE a construit une salle de classe de sa propre initiative, avec les moyens du bord. Mais malgré des signalements répétés aux autorités, elle n'a pas été financée par l'État.

De plus, pour financer leurs écoles, les APE sollicitent régulièrement le soutien des ONG, du maire de la commune concernée ou d'entreprises béninoises. À titre d'exemple, des fonds ont été obtenus pour la construction d'un mur entourant le terrain de l'école, d'une bibliothèque scolaire et, dans plusieurs écoles, d'une pompe à eau et/ou d'un château d'eau.

Dans plusieurs villages, des membres du *Bureau* de l'APE (c.-à-d. sa présidence) mettent également à disposition des espaces de stockage pour les denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas, et participent activement à la collecte quotidienne des cotisations (en espèces) pour les frais de cantine, notamment pour acheter les condiments pour la sauce.

4.3.2 Comité de gestion de la cantine scolaire

Le *Comité de Gestion de la Cantine Scolaire Intégrée* (CGCSI), abrégé *Comité Cantine*, organise et supervise la cantine scolaire dans chaque école bénéficiaire du programme. Le règlement du *Comité Cantine* stipule qu'il doit être composé de sept membres. Mais dans la pratique, nous avons rencontré des comités de seulement cinq membres, et d'autres qui en comptaient dix ou onze. Normalement, ces comités comprennent le/la président(e), le/la vice-président(e), le/la trésorier(-ère), le/la maître ou maîtresse de cantine, le *magasinier* / la *magasinière* qui gère les stocks de nourriture, le/la secrétaire et un(e) délégué(e) des élèves.

D'après les prescriptions du PAM, au moins deux parmi ces personnes doivent être des femmes. Dans les comités que nous avons rencontrés, elles étaient souvent vice-présidente, trésorière ou magasinière, quelquefois aussi *maîtresse de cantine*. En outre, un enseignant ou une enseignante doit également être membre du comité. Très souvent, cet enseignant occupait le poste de secrétaire car sachant parfaitement lire et écrire, quelquefois il était aussi magasinier. La dernière évaluation du PNASI indique que sur un total de 19 524 parents impliqués dans les

Comités de cantine, 5 332 sont des femmes, soit 27,3 %. Parmi elles, 460 occupent la fonction de présidente, 909 sont magasinnières et 2 217 sont trésorières (RdB / PAM 2022: 143).

Le Comité Cantine a pour tâche d'organiser l'ensemble des activités en lien avec l'alimentation scolaire. Cela commence par la réception des aliments livrés par le PAM, c.-à-d. le maïs, le riz, les haricots, l'huile et le sel. Leur réception est confirmée et consignée, et la nourriture est stockée dans le *magasin* ou dans un endroit aménagé à cet effet. Le Comité Cantine doit également garantir que les aliments sont conservés dans un lieu propre, bien aéré et qui puisse être fermé à clé. Chaque semaine, la *magasinnière* (souvent une femme) vient chercher les rations hebdomadaires pour les enfants dans ces stocks et, si possible, les garde dans une pièce plus petite. Dans cette dernière, elle prélève les rations journalières, qu'elle remet chaque jour aux cuisinières. Dans d'autres écoles, la distribution des aliments entreposés dans le magasin a lieu quotidiennement, ce qui nécessite la présence de la magasinnière responsable et fait de ce travail (essentiellement bénévole et non rémunéré) une charge considérable. La quantité de nourriture à distribuer par enfant est déterminée avec précision par le PAM et documentée dans un livret, mais idéalement aussi sur des panneaux dans le magasin des stocks. Chaque enfant a droit à 150 g de maïs ou de riz, 30 g de haricots, 10 g d'huile et 3 g de sel par jour.

Le *Comité Cantine* organise et contrôle les repas scolaires, en qualité comme en quantité, l'hygiène dans et autour de la cuisine, les réserves de bois ou d'autres combustibles (ex. : les coques de palme), l'approvisionnement en eau potable, et enfin l'achat quotidien des denrées (condiments) qui ne sont pas livrées par le PAM. Il peut également être chargé de la mise en œuvre d'activités génératrices de revenus et de la gestion des jardins, si ce n'est pas déjà fait par d'autres groupes formés spontanément. Dans une école, un enseignant qui s'y connaissait bien en culture maraîchère, s'est senti naturellement responsable de la gestion du jardin de l'école.

Les ingrédients quotidiens pour les repas, c'est-à-dire les tomates, les oignons, le piment et d'autres épices, sont achetés sur les marchés locaux ou récoltés dans le jardin de l'école. Dans certaines écoles, le Comité cantine organise également un petit-déjeuner pour les enfants, qui consiste en une bouillie de maïs légère et sans sucre, servie vers 10 heures.

4.3.3 Association des Mères d'Enfants

Dans un certain nombre d'écoles, en plus du *Comité Cantine*, il existe également un comité créé par les mères des écoliers, l'*Association des Mères d'Enfants* (AME). Dans l'Atlantique, nous avons vu une école dont l'AME était composée de 28 femmes de différents âges, avec un comité de direction de cinq femmes. Certaines parmi elles n'ont plus d'enfants dans l'école en question, mais des enfants plus âgés qui vont au collège. Cela suggère que la participation ou l'adhésion à une AME peut très bien être une activité sur le long terme, et qu'elle traduit un sens de la responsabilité commune, tout en favorisant la communication.

Selon leurs propres déclarations, les membres de l'AME ont des tâches diverses : ils veillent à ce que les écoliers arrivent à l'heure le matin, ils maintiennent la cour d'école et les bâtiments propres et travaillent dans le jardin de l'école. Ils organisent également les réserves de bois de chauffage. Ils rendent visite aux familles dont les enfants ne viennent pas à l'école et tentent de les convaincre de la nécessité de scolariser leur progéniture. L'AME citée plus haut, dans le département de l'Atlantique, s'organise en petits groupes pour effectuer systématiquement les travaux à accomplir. Elle se livre également à diverses activités génératrices de revenus qui profitent à la cantine scolaire. Il s'agit notamment de la transformation des fruits de palmier en huile de palme, de la transformation du manioc en *gari* et *attiéké*, et de la production de liquide vaisselle et de savon liquide. Les produits sont soit utilisés directement dans la préparation des repas scolaires, soit vendus. Dans ce cas, le produit de la vente est investi dans la cantine.

4.3.4 Comités de jardins et de champs scolaires

Sur les 16 écoles visitées, 13 possédaient un jardin et trois possédaient également un champ cultivé par leurs soins. Dans certaines écoles, ces activités sont gérées par le Comité Cantine, tandis que d'autres créent un *Comité Jardin* spécialement à cet effet, c.-à-d. un groupe qui s'occupe du potager de l'école, ou encore un Comité de Champs, lorsqu'elles possèdent un ou plusieurs champs.

Ces comités spéciaux ont pour seul but de mettre en œuvre l'activité dont ils sont responsables. Ils organisent le travail dans les jardins ou dans les champs de l'école, mais ne l'effectuent pas nécessairement eux-mêmes. Les comités de jardin que nous avons rencontrés étaient tous composés d'hommes. Dans deux cas, on avait également recours aux services d'un spécialiste de l'horticulteur, mais qui n'était pas membre du comité. Les membres du comité conçoivent le jardin et font les premiers semis, en règle générale. Par la suite, ils délèguent souvent les travaux qui doivent être faits et se contentent d'organiser.

Dans une seule école, les champs scolaires étaient supervisés par un Comité de Champs dédié, dans les deux autres, cette activité était organisée conjointement par le Comité Cantine et l'APE. Le Comité de Champs que nous avons rencontré se composait de trois hommes et deux femmes qui organisent conjointement l'exploitation du champ scolaire ou, s'il y en a plusieurs, décident quelles cultures doivent être semées, se procurent l'expertise et les intrants nécessaires, organisent la main d'œuvre, les travaux, et en exécutent une partie eux-mêmes.

4.3.5 Les cuisinières

Le PAM conseille aux écoles d'employer un total de quatre cuisinières qui travaillent à tour de rôle, par équipes de deux, à raison d'une équipe par semaine. Cependant, dans la réalité, nous n'avons rencontré ce concept d'équipes travaillant en rotation – idéal du point de vue du PAM – que trois fois. Les écoles que nous avons visitées, il y avait deux, trois, quatre, six ou jusqu'à 12 cuisinières, et même 20 femmes dans un cas, qui cuisinaient par groupes de quatre femmes chacun en alternance. Cependant, nous avons également pu constater sur place que vu la charge de travail à accomplir, deux femmes seules sont à peine suffisantes. Dans presque toutes les écoles, les cuisinières avaient organisé des renforts pour notre visite, afin de nous montrer le bon déroulement d'une journée de cantine scolaire. Dans un cas, elles avaient demandé à deux cuisinières d'une école voisine et à une ancienne collègue. Dans une autre école, ce sont les vendeuses de collations qui ont été sollicitées, ailleurs ce sont les collaborateurs de l'ONG responsable qui se sont proposés. La question se pose alors de savoir comment la préparation des repas est gérée en temps normal, c.-à-d. sans la visite d'une équipe de recherche.

Le travail commence généralement à 8 heures du matin avec le nettoyage de la cuisine, des poêles de cuisson, et éventuellement des plats et casseroles qu'on n'a pas eu le temps de nettoyer la veille. Ensuite, le magasinier ou la magasinière leur apporte les rations journalières de denrées, qui sont stockées à l'école, pour qu'elles commencent la préparation des repas. Les autres ingrédients tels que le piment, les tomates, etc., sont achetés au marché local par les cuisinières ou les personnes mandatées par le Comité cantine. Parfois, elles s'en occupent le week-end précédant leur semaine de travail et apportent les condiments le matin à l'école.

La préparation des repas s'achève au plus tard à 11h30, de sorte que la distribution des repas peut être terminée à midi. Pour ce faire, les cuisinières remplissent des petits bols à couvercles – offerts par le PAM, le plus souvent –, qu'elles mettent ensuite sur de grands plateaux, puis les transportent sur leur tête jusque dans les salles de classe, ou au réfectoire lorsqu'il y en a un. Tantôt ce sont les cuisinières qui distribuent les bols et les cuillères en les posant sur les tables

devant chaque enfant, tantôt elles se font aider d'un enseignant. Il arrive également que des élèves plus âgés aident à faire le service (en l'occurrence, nous n'avons vu que des filles). Les repas sont transportés et distribués dans chaque classe, en commençant par les plus jeunes. À midi (12 heures), les élèves prennent leur repas.

Quand les enfants ont fini de manger, les cuisinières viennent ramasser les bols et les cuillères sur les tables. Puis elles font la vaisselle et la rangent dans les étagères ou les placards prévus à cet effet. Ensuite, les casseroles et autres ustensiles de cuisine sont longuement récurés et nettoyés de leurs résidus alimentaires, puis lavés et rincés. En règle générale, les cuisinières terminent leur travail entre 14 et 16 heures. Il n'est pas rare qu'on leur demande aussi d'arroser les plantes dans le jardin de l'école, « puisqu'elles sont là de toutes façons ».

Fig. 12 : Une cuisinière distribue les repas en salle de classe : ils sont servis dans des bols en étain à couvercles offerts par une ONG, au lieu des bols en plastique bleus du PAM habituellement utilisés.



Fig. 13 : Un enseignant aide à la distribution des repas, ici de la bouillie de maïs et la moitié d'une petite orange.



Fig. 14 : Après le repas, on fait la vaisselle.



Dans chacune des écoles visitées, les cuisinières se sont plaintes d'une surcharge de travail, de la pénibilité des tâches et de la rémunération, jugée beaucoup trop faible. Cette rémunération est d'ailleurs appelée « *motivation* », et non pas honoraire, ni salaire. De cette façon, on maintient l'impression d'une activité bénévole, alors qu'elle dépasse de loin la charge de travail des femmes. Dans notre échantillon, ces

« motivations » se situaient entre 350 et 500 francs CFA par personne et par jour, soit 1 750 à

2 500 FCFA en moyenne par semaine, ce qui correspond à un salaire hebdomadaire de 2,66 euros à 3,80 euros pour une journée de travail de sept à huit heures en moyenne et éventuellement plus.

Si tous les écoliers ne payent pas leur cotisation journalière, ce qui arrive souvent, la rémunération des cuisinières est d'autant plus faible ; néanmoins, dans certaines écoles, il est amélioré par le directeur et l'APE, qui prennent sur le budget²⁶ de l'école. En cas d'absence pour cause de maladie, les cuisinières ne sont pas rémunérées. Elles se plaignent également de ne pas être remboursées de leurs médicaments, alors que les cas de maladie sont assez fréquents. Ce point était déjà critiqué dans le rapport d'évaluation du programme d'alimentation scolaire de 2022, qui recommandait de séparer le bénévolat de l'activité des cuisinières et de rémunérer ces dernières en adéquation avec le travail accompli (RdB / PAM 2022).

Généralement, les cuisinières bénéficient d'une formation complémentaire en matière de nutrition et d'hygiène, dispensée par les ONG impliquées. On leur fournit également des vêtements de travail. Dans les écoles modèles, le PAM effectue également des traitements de déparasitage des cuisinières.

Les cuisinières sont élues par l'APE lors d'une assemblée générale de l'Association des parents d'élèves, ou bien elles se proposent d'elles-mêmes. Il s'agit généralement de femmes dont les enfants fréquentent l'école en question. Certaines vendaient déjà des collations devant l'école, telles que de la *bouillie*, ou des beignets pour le petit-déjeuner de 10 heures. D'autres nous expliquaient que les autres jours, souvent aussi le même jour après le travail de cantine, elles allaient travailler aux champs, à la transformation d'aliments et à leur vente, ou qu'elles faisaient du commerce en général. Cependant, le temps disponible dans la semaine après le travail de cantine est beaucoup trop restreint pour cela.

4.3.6 Dignitaires de villages

À l'occasion de notre visite dans plusieurs écoles, le PAM, par l'intermédiaire de l'ONG œuvrant pour l'établissement concerné, a organisé pour notre compte des réunions avec les différents acteurs de l'alimentation scolaire. À ces réunions étaient invités notamment les *chefs de villages*, les *délégués*, quelquefois aussi les *chefs d'arrondissement* ainsi que des hommes assez âgés qui nous étaient présentés comme les « *sages du village* ». Leurs rôles en matière d'alimentation scolaire ne diffèrent que très peu. Ces dignitaires de villages – en l'occurrence, exclusivement des hommes – se servent de leur pouvoir d'influence sur la population villageoise pour faire la promotion des cantines scolaires. Un chef d'arrondissement expliquait par exemple avoir lui-même bénéficié de l'alimentation scolaire étant enfant et que c'était surtout grâce à cela qu'il avait pu aller à l'école, pour finalement devenir lui-même instituteur. Concrètement, il raconte aux villageois ses propres expériences, les encourageant ainsi à envoyer leurs enfants à l'école et à soutenir activement la cantine scolaire. Il œuvre également à la pérennité de cette activité, notamment il a lancé l'exploitation d'un champ pour la production de maïs pour les bouillies.

Les sages du village ainsi que les chefs de village sont à l'écoute des villageois qui leur parlent des problèmes rencontrés dans le cadre de la cantine scolaire et tentent d'y trouver des solutions. Un chef de village a également déclaré que son rôle consistait, entre autres choses, à aider à formuler et à signer les demandes du directeur d'école à l'attention de l'administration. Un autre

²⁶ Étant donné que le budget est sous la responsabilité conjointe du directeur d'école et de l'APE, cette pratique est justifiée ; le problème est que même les dépenses élémentaires comme la craie, éventuellement les frais d'électricité et un nouveau revêtement pour le tableau, sont difficiles à couvrir avec les fonds octroyés par l'État, qui s'élevaient en 2020/21 à 16 416 FCFA par écolier, c.-à-d. environ 25 euros par an et par enfant (GCNF 2021).

chef de village a fait remarquer aux femmes présentes lors d'une réunion qu'elles venaient constamment se plaindre auprès de lui de la cantine scolaire, mais qu'elles n'avaient pas encore dit un mot. Ainsi encouragées, les femmes ont pris la parole et soulevé toute une série de critiques et de suggestions visant à améliorer l'alimentation scolaire.

4.3.7 Maire et Préfet

Les préfets, qui sont à la tête des départements, et les maires, qui administrent les communes, soutiennent l'alimentation scolaire avec un engagement plus ou moins soutenu et des budgets tout aussi variables. Certains préfets sont très engagés et obligent les maires à prévoir un budget pour la cantine scolaire dans le budget municipal. Sans cela, aucune signature n'est apposée au bas du budget, telle est la devise. Dans le département de l'Atlantique, le préfet a demandé à ses élus de donner chacun au moins 1 000 francs CFA pour l'alimentation scolaire, et a ainsi pu réunir 8 millions de francs CFA. Une autre collecte de fonds est en cours, qui devrait permettre de récolter 14 millions de francs CFA. Les préfets tentent également de mobiliser des fonds pour l'alimentation scolaire par le biais d'appels via la chaîne de radio publique (la *radio communautaire*).

Les budgets alloués par les maires aux cantines scolaires sont très variables. Selon la commune, ils vont de 200 000 à 1,0 Mio FCFA, et même de 15 à 20 Mio FCFA, selon la commune. Dans certains cas, la mairie finance également les frais d'électricité et d'eau des écoles, même si cette aide n'est certainement qu'occasionnelle, à en juger par la présence de pompes manuelles qui n'ont pas été réparées depuis longtemps. Le soutien des mairies aux écoles peut également être la construction d'un mur d'enceinte autour de l'école, d'un réfectoire ou d'une cuisine, d'après les témoignages que nous avons réunis. À la question de savoir à quels investissements le budget de la mairie était utilisé, plusieurs maires ont répondu que l'argent était principalement utilisé pour l'achat des condiments pour les sauces.

Il reste que certains maires souhaiteraient également avoir un échange plus intense avec les ONG responsables de l'alimentation scolaire ou les représentants du PAM, afin d'identifier les opportunités d'investissement pertinentes pour les différentes écoles. Le délégué de la mairie de Cotonou a également indiqué qu'il souhaiterait une meilleure implication des villes dans la mise en œuvre du programme, qui ne comprend jusqu'à présent que sept écoles dans la capitale économique du Bénin.

4.3.8 Les ONG en tant que prestataires de services pour le PAM

Comme nous l'avons déjà évoqué au Chapitre 3.4, le PAM fait appel à plusieurs ONG (y compris des ONGI) pour mettre en œuvre la Composante Technique (TK) de l'alimentation scolaire sur la base des cantines scolaires. Dans le Borgou, au centre du Bénin, autour de la ville de Parakou, par exemple, c'est actuellement la Caritas catholique qui s'en occupe. Au sud, dans les départements de l'Atlantique, de l'Ouémé et du Littoral (Cotonou), au moment de notre étude, l'ONG chargée de mettre en œuvre la Composante Technique du PNASI est *Femmes Action du Développement Communautaire* (FADeC).

Pour des raisons opérationnelles, Caritas a partagé les écoles du département du Borgou en deux zones. Dans le Borgou, 598 écoles réparties dans quatre communes sont prises en charge par un total de 62 agents de Caritas. Chaque équipe de zone est sous la responsabilité d'une gérante (toutes deux sont des femmes), l'équipe de zone comprend cinq superviseurs et 27 ou 30 animateurs, qui sont appelés *médiateurs* ou *médiatrices*. Passé à la suite d'appel d'offres, le contrat de Caritas avec le PAM coure depuis 2019, mais avait été précédé de nombreux contrats de courte

durée (2 mois, 3 puis 6 mois et dernièrement, 11 mois). C'est une situation très insatisfaisante pour le personnel, qui est en conséquence peu motivé.

L'ONG FADeC a passé des contrats avec le PAM portant sur la mise en œuvre de la Composante Technique dans 250 écoles du sud du Bénin (département de l'Atlantique), 283 écoles dans le Ouémé et dans les sept écoles pilotes à Cotonou.

Au cours de nos visites dans les écoles, nous avons constaté que les collaborateurs de l'ONG entretenaient manifestement de bons contacts avec la direction de l'école et les enseignants. Les relations entre tous les groupes impliqués dans les écoles primaires sont très cordiales. Cependant, les femmes et les hommes, pour la plupart plus jeunes, n'ont pas pris note des conditions de travail intolérables des femmes dans les cuisines fermées, ni les *tippy-taps* qui étaient inutilisables, tout comme les latrines de certaines écoles. En outre, lorsque nous avons évoqué le fait que les cuisinières – et leur bonne volonté – étaient à l'évidence « surexploitées », on nous a répondu que c'était effectivement le cas, mais en opposant l'argument que les hommes doivent gagner de l'argent et que les femmes étaient de toutes façons plus disponibles. Néanmoins, il faut tenir compte du fait qu'en raison de l'extension rapide du programme PNASI, on ne pouvait guère s'attendre à n'avoir que des spécialistes qualifiés dans l'organisation de l'alimentation scolaire, et que les collaborateurs ont tous dû être formés rapidement.

D'une manière plus générale, la question se pose également de savoir pourquoi le PAM a choisi des ONG comme agences d'exécution, au lieu de fonctionner par le biais de ses propres structures. Le PAM s'est engagé à réduire lentement ses activités pour, à terme, passer le relais aux institutions locales et nationales et quitter définitivement le programme. Il en résulte un appareil de personnel souvent surchargé, des processus de communication difficiles²⁷ et des frais supplémentaires.

4.4 Cuisines, réfectoires, entreposage des aliments et hygiène

L'infrastructure la plus importante de l'alimentation scolaire sont les cuisines, c.-à-d. les pièces destinées à la préparation des repas. En règle générale, ce sont les écoles qui s'occupent de les construire, parfois avec une aide financière de la mairie ou, dans des cas exceptionnels, d'une organisation ou entreprise qui soutient l'école, telle que le fournisseur de téléphonie mobile MOOV. Le PAM a également financé la construction d'un certain nombre de cuisines scolaires, et a maintenant développé une sorte de cuisine modèle.

Dans la plupart des écoles visitées, les cuisines sont des hangars faits de murs à mi-hauteur en argile et de plaques de tôle en guise de toit. Le sol est souvent constitué d'argile battue, très rarement cimenté. Dans les écoles du sud et du centre du pays, on trouve généralement des foyers améliorés avec un revêtement en argile, qui sont aménagés dans un côté du mur et alimentés en bois depuis l'extérieur (Fig. 15, 16). Dans le Borgou, nombre d'écoles utilisent encore des foyers à trois pierres traditionnels pour la préparation des repas (Fig. 17).

²⁷ En fonction de l'importance de l'information, la chaîne est composée d'au moins quatre membres : médiateur, ⇒ superviseur, ⇒ directeur, ⇒ représentant du PAM pour l'alimentation scolaire à Cotonou ; éventuellement aussi, dans le domaine des données d'impact, ⇒ Coordinatrice du PAM à Cotonou ⇒, Directeur pays Bénin, ⇒ le PAM Rome, etc. En outre, le PAM doit pouvoir s'appuyer sur les données des ONG (y compris l'identification des problèmes et, dans une plus large mesure, les évaluations), ce qui est discutable, compte tenu des compétences du personnel déployé.

Fig. 15, 16 : Cuisines typiques du Bénin, avec des foyers améliorés aménagés dans le mur et alimentés en bois de l'extérieur.



Fig. 17 : Foyer à trois pierres traditionnel utilisé en appoint ou en remplacement des poêles améliorés.



Selon la façon dont on dispose le bois entre les pierres, ces foyers consomment jusqu'à trois fois plus de bois et produisent plus de fumée que les poêles améliorés²⁸ revêtus d'argile, adaptés à la taille des marmites. Il convient néanmoins de préciser que parmi ces poêles améliorés, il y en a de plus ou moins efficaces en termes d'économie d'énergie, et aussi de maniabilité, certains pouvant même s'avérer dangereux (risque de brûlures pour les cuisinières).

Dans une école, nous avons également pu observer un modèle avancé doté d'une cheminée qui évacue la fumée vers l'extérieur.

Dans plusieurs écoles, les cuisines étaient des pièces sans fenêtres, avec des plafonds sans aucune ouverture – on a juste aménagé quelques petits trous d'air dans les murs pour faire évacuer la fumée (Fig. 18, 19). Les cuisinières devaient sortir à l'air libre toutes les quelques minutes parce qu'elles ne supportaient pas la fumée dans la cuisine complètement surchauffée. Avec de telles constructions, les maladies oculaires et les infections respiratoires deviennent quasiment inévitables, ce qu'aucune des cuisinières, ni aucune femme d'une manière générale, n'aurait prévu de cette manière. Dans une école, l'argument en faveur de cette construction fermée était que les marmites et les bols pouvaient également y être entreposés en toute sécurité. Aux endroits où il y avait des fentes dans les murs, on comptait aménager des fenêtres plus tard.

²⁸ Les poêles revêtus d'argile, que l'on peut fabriquer soi-même, sont largement utilisés dans toute l'Afrique de l'Ouest depuis les années 1990 et il en existe de nombreux modèles différents. En particulier en ce qui concerne les maladies potentielles, les nouveaux modèles représentent une amélioration, car ils permettent de mieux protéger les cuisinières et contribuent à réduire le risque de maladies causées par la fumée et la suie (Phillip / Langevin / Davis et al. 2023).

Encadré 1 : Le foyer Atingan

Les deux cuisinières sont enthousiasmées par le foyer Atingan. Développé par trois jeunes inventeurs béninois, ce foyer bénéficie aujourd'hui du soutien du Président de la République en personne. Il permet une cuisson beaucoup plus rapide et ne nécessite pas de bois. Elles aimeraient bien en avoir un à la maison, mais il est bien trop cher à l'achat. À 8 heures du matin, ces foyers en métal sont d'abord nettoyés, et les tiroirs situés en dessous de la plaque, qui contiennent les cendres de la veille, sont vidés. Pour le mettre en route, on met d'abord une petite quantité de coques de palme et quelques fibres de noix de palme sèches dans la chambre de combustion, situé tout en bas de l'appareil. Le feu a besoin d'un apport d'air, et le souffleur est actionné par une batterie alimentée par un panneau solaire installé sur le toit de la cuisine. Ailleurs, les femmes doivent actionner le souffleur manuellement avec un volant d'inertie. Quand le feu a pris, on rajoute encore des coques de palme dans la chambre de combustion. Pour une marmite de riz ou de maïs de 30 l, il faut environ 12 petits gobelets pleins du matériau combustible. Les femmes se procurent les coques de palme au village. Dans leur région, il y en a suffisamment, mais ailleurs, on manque régulièrement de ce combustible, et les cuisinières doivent alors se rabattre sur les foyers à trois pierres alimentés au bois, installés à côté de la cuisine en cas de besoin.

De plus, on prévoyait d'améliorer l'encoffrement du poêle afin que la fumée soit aspirée vers l'extérieur et ne reste plus dans la pièce.

Fig. 18 : Cuisine très malsaine, sans fenêtres ni ouvertures pour laisser s'échapper la fumée.



Fig. 19 : Ici aussi, les murs sont beaucoup trop hauts, de sorte que la fumée (plus lourde que l'air) ne peut pas s'échapper.



Une alternative intéressante aux poêles améliorés a été observée dans deux écoles du département du Mono et dans une école de l'Ouémé : le *foyer Atingan* (Fig. 20, 23). Ce foyers écologique utilise les coques de palme comme combustible, un déchet issu de la production d'huile de palme (cf. également Meyer / Börner 2002).

Fig. 20, 21 : Foyer Atingan, où le souffleur est actionné par énergie solaire.



Fig. 22, 23 : Poêle en argile cuite chauffé aux coques de palme, où le souffleur est actionné par un volant d'inertie à commande manuelle.



Nous avons également trouvé deux écoles (une dans le Borgou, l'autre dans l'Atlantique) qui étaient équipées d'appareils de cuisson au biogaz, mais dont l'installation n'avait pas encore été terminée. Dans un cas, l'installation de biogaz avait certes été installée, mais aucun poêle n'y était relié, si bien qu'elle n'a encore jamais servi – probablement en raison d'un manque de combustible (trop peu de biomasse potentielle). Dans l'autre école, l'installation n'était plus fonctionnelle. En discutant avec les cuisinières, nous avons appris qu'elle avait été construite par une ONG. Les cuisinières avaient reçu des instructions d'utilisation et savaient les mettre en marche, mais elles ne savaient pas comment les réparer.

Le maïs (ou le riz) est généralement préparé dans des grandes marmites en fonte de 30 litres, la sauce dans des casseroles d'environ 10 litres (Fig. 15, 16), qui sont mises à la disposition des écoles. Les bols de cantine, les cuillères et divers ustensiles de cuisine et de jardinage leur sont également offerts (voir Fig. 24 et Tab. 2) ; en revanche, c'est aux écoles de remplacer la vaisselle cassée. Dans certaines écoles, c'est l'APE ou le Comité Cantine qui s'occupe de remplacer la vaisselle, tandis que dans d'autres, on préfère attendre le PAM. Les bols, les cuillères et les gobelets pour les élèves sont stockés soit dans les classes dans de grands paniers, soit en cuisine, lorsqu'il y a suffisamment de place. Lorsque l'école dispose d'un réfectoire, c'est bien entendu là-bas que la vaisselle et le matériel sont rangés.

Tab. 2 : Matériel offert aux écoles

Marmites et casseroles	Gobelets
Cuillères en bois	Cuillères à soupe
Louches	Fourchettes
Écumoires	Houes/binettes
Seaux	Machettes
Grands saladiers	Pelles
Bols	Arrosoirs

Très peu de cuisines étaient équipées de tables ou d'autres plans de travail sur lesquels on peut couper des légumes ou empiler de la vaisselle. Cela correspond certes à une cuisine de campagne béninoise typique, mais en l'occurrence, vu les quantités de nourriture et le nombre de repas à gérer, sans parler de la vaisselle et du nettoyage quotidien, quelques meubles de cuisine seraient bien pratiques et permettraient aux cuisinières de gagner du temps.

Fig. 24 : Bols de cantine mis à disposition par le PAM



Dans la plupart des écoles, les enfants prennent leur repas dans la salle de classe, chacun à sa place. Très peu d'écoles sont dotées d'un **réfectoire**. Lorsque c'est le cas, les écoliers sont invités à s'y rendre une classe après l'autre. Lorsque les enfants mangent dans les salles de classe, soit les repas sont posés directement sur les tables, en général par les cuisinières (parfois aidées d'un enseignant ou d'autres élèves), soit les enfants vont chercher leur bol eux-

mêmes au point de distribution des repas.

À l'entrée de certains réfectoires, il y a un point d'eau avec un robinet où les enfants vont se laver les mains avant de manger. Quelquefois, les dispositifs de lavage des mains sont installés devant le réfectoire ou dans les couloirs près des salles de classe. Il s'agit soit de bombonnes d'eau munies de robinets, comme on en trouve aujourd'hui dans de nombreux pays d'Afrique, et dont beaucoup ont été livrées à grande échelle notamment par l'UNICEF (Fig. 25), soit de dispositifs de lavage des mains appelés *tippy-taps*. Les *tippy-taps* peuvent aisément être fabriqués à l'aide de matériaux disponibles localement. Ils consistent en un bidon rempli d'eau, qui est suspendu à une barre horizontale maintenue par des piquets ancrés dans le sol. Une corde qui descend jusqu'au sol est attachée à la poignée du bidon, et munie d'un bâton à son extrémité inférieure (à hauteur du sol). Quand on appuie du pied sur ce bâton, le bidon s'incline et l'eau peut s'écouler. Autrement dit, ce dispositif s'utilise de manière totalement autonome, sans aide extérieure (Fig. 26). Toutefois, lors de nos visites, bon nombre de ces *tippy-taps* – qui sont pourtant très pratiques lorsqu'ils vous sont correctement expliqués – n'étaient pas en état de fonctionner. Ils avaient été cassés à la première utilisation ou avaient été installés de telle sorte que les enfants se chamaillaient et que l'eau était gaspillée. Cela suggère que ces dispositifs ne sont pas utilisés régulièrement – du moins dans les régions de l'étude –, mais qu'ils ont été mis en place pour notre visite.

Fig. 25 : Les enfants se lavent les mains avec des *tippy-taps*.



Fig. 26 : Les enfants font sagement la queue devant les *tippy-taps*, mais ces trois dispositifs mis côte à côte ne servent à rien, puisque les bâtons d'actionnement s'emmêlent les uns avec les autres.



Quel que soit l'équipement utilisé, le lavage des mains – de rigueur avant le repas – se déroule de manière très différente d'une école à l'autre. Dans certaines écoles, c'est une procédure en apparence bien rodée avec des enfants disciplinés qui s'aident les uns les autres, alors que dans d'autres, c'était un grand bazar désordonné avec des enfants manifestement inexpérimentés dans l'utilisation de ces points d'eau.

Dans la moitié des écoles environ, les denrées livrées par le PAM sont entreposées dans des pièces aménagées à cet effet et fermées à clé. Ailleurs, c'est une arrière-salle du secrétariat ou le bureau du directeur qui sert de *magasin*. Les aliments sont donc rangés à côté des fournitures scolaires, de divers appareils et outils livrés par le PAM et encore non utilisés, etc. (Fig. 27). Idéalement, les aliments doivent être stockés dans une pièce bien aérée, sur des palettes et non à même le sol, et rangés par catégories d'aliments (Fig. 28). Lorsque l'école ne dispose d'aucune pièce pour le *magasin* et n'est pas en mesure d'en construire un (souvent les écoles manquent de salles de classe), des espaces d'entreposage adéquats sont recherchés dans les villages situés près de l'école. Dans le cas de deux écoles, le magasin était situé chez un des chefs de l'APE, qui prêtait une pièce de leur maison pouvant être fermée à clé.

Fig. 27 : Un magasin dans le bureau du directeur



Fig.28 : selon les normes du PAM, un espace de stockage idéal pour la nourriture dans une école.



4.5 Eau et énergie

D'une manière générale, l'approvisionnement en eau et en énergie dans les écoles est très insuffisant. D'après les données du PAM, un tiers seulement des écoles participant au programme d'alimentation scolaire ont accès à l'eau potable. Sur les 16 écoles que nous avons visitées, quatre n'avaient même pas un puits ouvert dans la cour d'école. L'eau devait être transportée jusqu'à l'école depuis un point d'eau extérieur. Une école mentionnait 10 seaux comme quantité requise chaque jour. Compte tenu des besoins en eau pour boire, pour le lavage des mains, la cuisson des aliments, la vaisselle incluant bols, cuillères et casseroles pour environ 300 élèves, la quantité indiquée nous semble assez sous-estimée. Et cela ne comprend toujours pas l'eau pour l'arrosage du jardin de l'école.

Un certain nombre des écoles visitées disposaient d'un puits de forage dans la cour, avec une pompe manuelle fonctionnelle, le plus souvent un puits du type India Mark-II, très répandu en Afrique (Fig. 29). Quelques-uns ont un château d'eau où l'eau est puisée dans un forage et pompée à la surface par une pompe à énergie solaire (Fig. 30). Nous avons pu observer un système qui recueille l'eau de pluie du toit et l'achemine vers les réservoirs de l'école. Cependant, le tuyau d'amenée d'eau été endommagé et le système était hors service, alors qu'il aurait aisément pu être réparé (Fig. 31). Dans une autre école, on nous a parlé d'un projet de construction d'une citerne.

Fig. 29 : Un puits India Mark-II à pompe manuelle, financé par un donateur privé du Bénin, est installé près de l'école, à seulement 20 m de la cuisine.



Fig. 30 : Un forage, équipé à l'origine d'une pompe manuelle, a été modernisé par une fondation donatrice européenne et fonctionne désormais avec des panneaux solaires, une pompe électrique et un petit château d'eau. Hélas, il se trouve à plus de 75 m de la cuisine.



Même là où elles disposaient d'une source d'eau, les cuisinières se plaignaient souvent d'avoir à transporter l'eau depuis la pompe, ou depuis le point d'eau qui est certes relié au réseau et muni d'un robinet, mais souvent trop loin de la cuisine. Certains directeurs d'école se sont également plaints de devoir acheter l'eau eux-mêmes et organiser le transport vers l'école. Même les enseignants qui viennent à moto sont parfois impliqués dans l'approvisionnement en eau. Selon les maires et les représentants du PAM et des ONG que nous avons interrogés, l'approvisionnement en eau constitue l'un des principaux problèmes à résoudre dans les écoles en matière d'alimentation scolaire.

Fig. 31 : Dispositif de collecte des eaux pluviales avec un tuyau de chute défectueux



La situation de l'approvisionnement en électricité est encore pire, mais l'électricité n'est pas aussi essentielle que l'eau pour le bon fonctionnement des écoles. Seules les écoles situées dans les villes ou aux environs sont connectées au réseau électrique public et dans notre échantillon, elles étaient au nombre de trois seulement. Une

école située en zone rurale n'était pas connectée au réseau, alors que la ligne électrique passait directement devant l'établissement. Une école était dotée de panneaux solaires sur le toit, qui servaient à faire fonctionner la pompe à eau. Une autre école utilisait un panneau solaire pour alimenter l'amenée d'air du foyer Atingan (Fig. 20, 21). En ce qui concerne l'éclairage intérieur des bâtiments, il était quasiment inexistant, ou tout au plus dans le bureau du directeur.

4.6 Approvisionnement en denrées alimentaires

La livraison de denrées alimentaires de base dans les écoles est assurée par le PAM et inclut aussi bien des produits achetés à l'étranger qu'auprès de producteurs béninois. S'agissant de la sauce, composante indispensable dans la cuisine béninoise, ce sont les Comités dans les écoles qui s'en occupent.

4.6.1 Approvisionnement en denrées alimentaires par le PAM

Denrées alimentaires produites à l'étranger

Actuellement, une part importante de la nourriture destinée à l'alimentation scolaire au Bénin est achetée par le PAM à l'étranger : 100 % pour le sel, près de 100 % pour l'huile et le riz, et 100 % pour les haricots jaunes. En revanche, le maïs et les haricots blancs proviennent à 100 % de la production béninoise. Le sel est importé du Sénégal et du Ghana, tandis que le riz provient essentiellement de producteurs asiatiques. Ces denrées importées sont enlevées au port par des transporteurs mandatés par le PAM, puis livrées dans un des neuf entrepôts régionaux du programme (Fig. 32, 33). Aujourd'hui, une série bien conçue et documentée de procédures et de contrôles garantit qu'il n'y a pas de pertes ni de vols, comme cela a pu être le cas avant, selon les responsables du PAM. En outre, une logistique efficace garantit que suffisamment de denrées sont disponibles dans les entrepôts et qu'elles sont livrées aux bonnes écoles, au bon moment.

Fig. 32, 33 : Entrepôts régionaux du PAM, avec une livraison de cartons d'huile de cuisson (à g.) et des sacs de riz et de maïs (à d.).



Aliments achetés sur le marché national et local

Selon le PAM, alors qu'en 2022, 11 % du maïs utilisé pour l'alimentation scolaire provenait d'exploitations locales, cette part est déjà passée à 100 % en 2023. À long terme, l'objectif est de se procurer les denrées de base entièrement à partir de la production locale, ou du moins nationale. Toutefois, le PAM n'achète que des denrées pour lesquelles la production au Bénin est supérieure à la demande. Contrairement au maïs, l'approvisionnement en riz, en huile, en sel et en haricots issus de la production locale n'en est encore qu'à ses débuts. Cela est principalement dû à la « mauvaise » qualité de la production locale, inadéquate selon les critères du PAM. Une critique du PAM concerne par exemple le maïs produit localement, qui est souvent contaminé par des aflatoxines²⁹ en raison de mauvaises conditions de stockage. La situation est similaire avec le riz produit localement.

Selon les responsables du PAM, en 2022, un projet pilote a été mené dans cinq communes, où des produits locaux ont été livrés directement depuis les exploitations jusqu'aux écoles. Dans toutes les autres communes du pays, le PAM achète essentiellement du maïs aux coopératives de producteurs, en assure l'entreposage et le distribue ensuite aux écoles. Le PAM accompagne également les coopératives dans le processus de collaboration. Les coopératives répondent à des appels d'offre et envoient leurs offres en fonction des quantités requises par région. Ce faisant, le PAM ne doit rester qu'un acteur du marché parmi de nombreux autres et veiller à ne pas être le seul client des coopératives afin de ne pas déstabiliser le marché. Les coopératives que nous avons visitées apprécient beaucoup la possibilité de vendre leurs produits au PAM. Car malgré de multiples exigences et contrôles de qualité, ainsi qu'une procédure assez longue, ils peuvent vendre de grandes quantités de maïs tout en obtenant un prix au kilo plus élevé que ce qui est possible sur le marché local.

²⁹ Les aflatoxines sont des toxines générées par les moisissures, considérées comme cancérogènes, et qui résistent à la cuisson.

Encadré 2 : Calcul de prix d'une coopérative municipale

La coopérative produit un total de 40 000 tonnes de maïs, dont 700 tonnes sont réservées au programme d'alimentation scolaire en 2023. Parmi les producteurs, il y en a qui ne peuvent livrer que 0,5 tonne de maïs au PAM, tandis que d'autres fournissent 25 tonnes ou plus. Chaque coopérative propose un prix de vente au PAM. Elles le font chacune pour elle, car les coûts de transport, par exemple, varient d'une région à l'autre. Elles doivent calculer de manière à réaliser un bénéfice après toutes les déductions. Le prix total payé à la coopérative par le PAM est 280 FCFA par kilo de maïs. Après déduction de divers frais de traitement et charges à payer (au nombre de trois), il reste 260 FCFA. Il faut ensuite déduire les frais de nettoyage du maïs par les femmes (Fig. 33), les salaires des jeunes hommes chargés de l'ensacher dans des sacs du PAM, de peser, de coudre et de charger les sacs sur des camions ; tous ces frais déduits, il reste 225 FCFA. C'est le prix payé par la coopérative aux producteurs.

Sur le marché, le prix du maïs est de 160 FCFA/kg en début de campagne agricole, puis il augmente progressivement jusqu'à 200 FCFA/kg, mais reste toujours inférieur au prix du PAM.

Fig. 34 : Une centaine de femmes sont réunies dans l'entrepôt d'une coopérative pour trier le maïs



Les coopératives sont soutenues par le ministère de l'Agriculture dans la production des denrées pour les cantines scolaires. Ainsi, ils reçoivent une formation pour garantir la qualité des produits pendant la production et le stockage. À cette fin, le PAM a travaillé avec le ministère à l'élaboration de *fiches techniques* pour les différentes étapes de la production et de l'entreposage des produits. Cependant, le PAM n'achète pas uniquement directement auprès des coopératives, mais aussi par l'intermédiaire de fournisseurs qui achètent du maïs, des haricots et du riz auprès des coopératives et des petits producteurs. C'est alors aux fournisseurs de garantir la qualité des denrées alimentaires.

Le plan d'approvisionnement en denrées produites à l'échelle locale ou nationale n'inclut pas les aliments traditionnels du peuple béninois que sont le manioc et l'igname. Le maïs a certes gagné en popularité dans l'alimentation de nombreux ménages au cours des dernières décennies, mais cela vaut également pour le riz, en particulier dans les familles un peu plus aisées. Cependant le manioc reste un aliment de base³⁰ très populaire, qu'il soit cuit ou transformé de diverses manières, notamment pour faire le *gari* et l'*attiéké*. En outre, sa production peut être beaucoup plus écologique que celle du maïs par exemple, qui nécessite une quantité considérable d'engrais chimiques et est une cause du lessivage du sol. En outre, le manioc peut être stocké pendant une longue période et, une fois mûri, être laissé dans le sol pendant des mois, tout en résistant très bien aux parasites.

4.6.2 Mise à disposition de nourriture par les parents

Le PAM livre aux écoles un contingent précis et limité en denrées alimentaires de base. La livraison des autres aliments, essentiellement les condiments pour les sauces, est à la charge des parents. Les parents gèrent cet approvisionnement en aliments complémentaires pour la cantine de différentes manières. D'une part, de nombreuses écoles cultivent des jardins avec des légumes et des herbes pour leur propre consommation. En outre, les aliments tels que les oignons, le piment, l'ail, les tomates, les petits poissons, plus rarement les œufs, etc. sont achetées directement sur les marchés des villages, même si c'est le principe du meilleur prix qui prévaut (éventuellement sur le marché central), au détriment de la production locale. L'argent pour cela est généré d'une part par les cotisations journalières des familles pour la cantine scolaire et d'autre part, par les activités génératrices de revenus des parents. Souvent, lors de nos visites dans les écoles, on nous rapportait qu'une ONG avait fait don de plusieurs cartons de boîtes d'œufs, ou qu'une entreprise ou un politicien leur avait donné des boîtes de tomates ou d'autres aliments.

Les jardins d'écoles sont une source importante de nourriture pour la préparation des repas scolaires (Fig. 35, 36). Selon le PAM, 30 % des écoles possèdent un jardin scolaire en très bon état et productif. Dans notre échantillon, toutes les écoles sauf deux possédaient un potager, mais ils n'étaient pas toujours bien entretenus. Ces jardins scolaires sont gérés par les parents et servent à produire les ingrédients, ou condiments, pour les repas quotidiens des élèves. En règle générale, ce sont des herbes, des épices, divers légumes à feuilles et des oignons. Dans plusieurs jardins visités, on cultivait des tomates et de la citronnelle, ainsi que des arbres fruitiers tels que des papayers, des bananiers, des orangers et des avocatiers. Pendant la période scolaire, ces produits sont utilisés directement pour la préparation des repas, et pendant les vacances, ils sont récoltés puis vendus. La recette est ensuite investie dans la cantine scolaire.

³⁰ En particulier les femmes sont d'importantes productrices de manioc, et contribuent de manière significative aux revenus de dizaines de milliers de familles au Bénin.

Fig. 35 : Jardin d'école équipé d'un système d'irrigation relié au réseau (chose peu courante), où sont cultivés du piment, des bananes et des papayes



Fig. 36 : Dans ce jardin, on cultive l'amarante, une plante potagère à feuilles comestibles, consommée dans le monde entier depuis des millénaires.



Au Bénin, il est courant que les écoles disposent librement des terres avoisinantes, en plus de leur terrain proprement dit. Ces terres sont soit cultivées par les parents, soit louées à des tiers. Une partie des produits récoltés dans ces champs va directement à l'alimentation scolaire, l'autre partie est vendue et la recette sert ensuite à couvrir d'autres dépenses pour la cantine. L'une des écoles de notre échantillon a d'abord planté du *niébé* (haricots) dans son champ, puis vendu la récolte. Sur les 51 000 FCFA ainsi réunis, une partie a été réinvestie dans la culture de deux autres champs (arachide et manioc), et le reste a servi à couvrir les dépenses liées à la diversification du menu de la cantine scolaire. Une autre école a décidé de suivre la devise « Zéro piment acheté à partir de 2024 » et le Comité responsable cultive des piments à grande échelle entre les rangées de manioc. Ailleurs, on cultive un champ de maïs pour assurer la production de la semoule pour la bouillie du petit-déjeuner, et avoir des réserves de maïs au cas où une livraison du PAM serait annulée, ce qui est déjà arrivé plus d'une fois.

D'autres écoles mènent leurs propres activités génératrices de revenus, souvent avec le soutien de villageois, comme la pisciculture (Fig. 37), l'élevage de poulets, de lapins, d'escargots ou de chèvres. La transformation des noix de karité en beurre, la production d'huile de palme, de savon, de produits à base de manioc tels que l'*attiéké* et le *gari* et bien plus encore, sont gérées par des parents très engagés. Souvent, la production est divisée en trois parties : un tiers est utilisé directement pour la préparation des repas à l'école, un tiers est vendu au profit de l'école, et le dernier tiers est vendu au profit des cultivateurs. Dans ces activités, cependant, trop peu d'attention est accordée à la question du temps de travail que les mères (et aussi les femmes membres du Comité) doivent investir, en plus de leurs multiples tâches au sein du foyer. La production du *gari* par exemple, est un travail qui requiert beaucoup d'efforts et ne génère que peu de bénéfices, et les productrices ne peuvent pas y investir plus de temps, et encore moins partager leurs maigres revenus avec l'école.

Fig. 37 : Petit bassin piscicole adjacent au potager de l'école pour l'élevage de silures à prix élevé



4.7 Effets de l'alimentation scolaire du point de vue des acteurs

Du point de vue des **parents**, qui sont toujours très impliqués dans les questions relatives à l'école, trois domaines d'impact peuvent être identifiés, qui ont été mentionnés presque partout :

i) L'affranchissement des mères (les pères étant rarement concernés) de l'obligation de rentrer à la maison le midi pour nourrir les enfants avant qu'ils ne repartent à l'école. Elles peuvent ainsi continuer à avoir un emploi rémunéré et gagnent beaucoup de temps, notamment celui nécessaire aux allers-retours jusqu'à la maison – un trajet qui peut être très long.

ii) L'assurance de la régularité et de la qualité relativement bonne de la nourriture donnée aux enfants à la cantine scolaire. Cela soulage quelque peu les parents, du moins pendant la *saison de soudure*, quand la nourriture vient à manquer dans les ménages les plus pauvres, qui se contentent parfois d'un seul repas par jour. Selon les dires des parents, les enfants attendent l'heure du repas avec impatience à l'école, et ils en parlent à la maison, réclamant des plats similaires à ceux de la cantine (p. ex. du riz ou un plat de haricots jaunes et de semoule de maïs).

iii) L'amélioration de l'état de santé général des enfants, qui fait qu'ils ne sont plus aussi souvent absents de l'école qu'avant. De plus, les enfants apprennent mieux que sans la cantine scolaire.

Certains parents ont également mentionné que les enfants réclament des *tippy-taps* pour se laver les mains à la maison. De même, un père a rapporté que ses enfants avaient planté un petit jardin à la maison avec son aide afin d'y faire pousser des légumes. Ils ramènent des semences du jardin de l'école et adorent s'occuper de leur jardin.

Les réponses données par les parents coïncident largement avec celles des **enseignants** et des **directeurs d'écoles**. En premier lieu, tous disent avoir constaté que les enfants étaient globalement en meilleure santé, et donc moins souvent absents. En premier lieu, ils citent unanimement une hausse du nombre d'inscriptions, qui représenterait même près de 100 % dans un village, et tous les garçons et filles dans un autre, à l'exception d'un quartier habité par des

Peuls transhumants. Parmi ces derniers, seuls deux enfants d'une même famille viennent à l'école.³¹

En deuxième lieu et presque aussi unanime, il y a le constat selon lequel, dans les écoles de notre étude, le taux d'abandon – c.-à-d. les départs en cours d'année suivis du retrait complet des enfants de l'école³² –, a fortement diminué, au point que dans certaines écoles, il est quasiment nul pour l'année 2022/2023.

L'absentéisme injustifié pendant les heures de classe a également diminué de manière significative, notamment lorsque les enfants rentrent chez eux le midi et ne reviennent pas en cours l'après-midi (parce qu'ils n'ont rien eu à manger à la maison, dans certains cas). Les enseignants constatent, eux aussi, une amélioration de l'état de santé de nombreux enfants, ce qui explique, selon eux, la baisse de l'absentéisme. Les absences prolongées des enfants pendant la classe sont plutôt dues au fait que les toilettes de l'école sont inutilisables ou absentes.

Une meilleure participation des élèves en classe (c.-à-d. des enfants plus actifs) a également été mentionnée à plusieurs reprises, tout comme le fait qu'ils dérangent moins le cours, parce qu'ils savent que le repas sera servi ponctuellement à 12 heures.

En revanche, le soulagement des parents au plan financier, et en particulier des ménages les plus pauvres, ne semble pas être une réalité acquise, comme le montre les défauts de paiement des frais de cantine quotidiens. La question se pose toujours de savoir quel rôle la somme de 25 ou 50 FCFA de frais de cantine scolaire joue dans le budget familial des familles les plus pauvres.

La bonne acceptation de la cantine scolaire dans les familles est en outre confirmée par la déclaration de plusieurs parents (trois familles), selon laquelle aujourd'hui, même les petits frères et sœurs, bien qu'ils ne soient pas encore en âge d'aller à l'école, demanderaient à y aller eux aussi – justement à cause de la cantine.

Les **chefs de villages**, les **délégués municipaux** et les **représentants des autorités administratives nationales** que nous avons interrogés sont unanimes à dire que tous les acteurs de l'alimentation scolaire sont correctement impliqués et que tous font bien leur travail. Le soutien inconditionnel du gouvernement aux cantines scolaires a également été souligné à plusieurs reprises, notamment le fait qu'il encourage et motive la coopération entre tous les intervenants du PNASI, ce qui est vu comme une autre motivation. Quelques personnes étaient d'avis que l'achat des condiments pour les sauces sur les marchés du village stimulerait un peu l'économie locale.

Les **coopératives de producteurs** se disent très contentes d'avoir la possibilité de vendre du maïs au PAM, en grandes quantités et à un bon prix, pour approvisionner les cantines scolaires. Cependant, ils aimeraient voir un allègement des procédures administratives ainsi qu'un enlèvement plus rapide des récoltes stockées, ainsi qu'un paiement plus rapide.

Les **collaborateurs de l'ONG mandatée par le PAM** ont souligné que l'alimentation scolaire se déroulait généralement très bien et qu'elle avait un effet très positif, en particulier sur les élèves.

³¹ Les Peuls transhumants (aussi appelés Foulbés) partent plusieurs mois par an, quelquefois en famille, pour accompagner leurs grands troupeaux de bétail dans les pâturages du nord du Bénin, du Burkina Faso et du Niger, tandis que certaines familles restent dans le campement du village. Mais il est également courant que seuls les hommes jeunes accompagnent les troupeaux, et que les enfants, les femmes et les hommes plus âgés restent au village. Dans les deux cas, cependant, de nombreux enfants, même ceux issus de familles sédentaires toute l'année, n'ont pas encore été scolarisés. Cela réduit considérablement le taux de scolarisation, du moins dans les villages où il y a des camps foulbés.

³² Le changement d'école, lui, est enregistré par les écoles séparément et comptabilisé parmi les élèves sortants.

Cependant, ils ont souligné, plus que toute autre partie impliquée, que le travail avec les parents était très difficile, parce qu'ils ne sont pas motivés pour participer activement à l'alimentation scolaire. Il est positif de noter que les enfants qui ne paient pas les frais de cantine scolaire le matin en arrivant à l'école, peuvent tout de même manger comme les autres ; néanmoins, ces cotisations non payées laissent un grand trou dans le budget.

Enfin, les **collaborateurs du PAM** ont également donné leur avis sur les effets du programme d'alimentation scolaire. Eux aussi ont souligné son impact positif sur les performances scolaires et l'assiduité des écoliers, ainsi que sur le taux de scolarisation en général. De même, ils ont souligné la très bonne coopération entre les différents acteurs. Mais surtout, ils ont indiqué à de nombreuses reprises que les pertes de denrées et les vols dans les écoles avaient considérablement diminué grâce à une réglementation claire, à des mécanismes de contrôle renforcés et à l'établissement de rapports.

Comme nous l'avons déjà évoqué à la section « Méthodologie », certaines de ces déclarations manquent de preuves empiriques plus précises et elles reflètent avant tout les témoignages narratifs des répondants. En revanche, l'accroissement du *taux de scolarisation* au cours des dernières années et du *taux de rétention scolaire* est confirmé par les statistiques disponibles sur les écoles (et pas nécessairement par le nombre de nouvelles inscriptions en début d'année scolaire). De même, on peut aisément croire les enseignants lorsqu'ils déclarent que tous les écoliers sont beaucoup plus assidus, le taux d'absentéisme a considérablement baissé, d'autant plus que dans beaucoup d'écoles, chaque classe tient une liste de présence où tout est consigné quotidiennement (Fig. 38).

Le gain de temps pour les parents peut également être considéré comme un avantage acquis, les enseignants affirmant que la grande majorité des enfants restent à l'école après manger – et cela vaut du moins pour les 16 écoles rurales de notre échantillon. Cet avantage a du reste été confirmé par de nombreux parents, tandis que les enseignants ont souvent évoqué le fait que les enfants étaient plus attentifs, et qu'ils dérangeaient moins la classe. Cependant, avec des classes comportant parfois plus de 80 élèves, ou l'utilisation d'une même salle par deux classes différentes, il est difficile d'améliorer la qualité de l'enseignement, même avec la meilleure cantine scolaire.

Une analyse Coûts-Bénéfices du Programme d'alimentation scolaire réalisée en 2018 par le PAM et le gouvernement du Bénin et portant sur une période de six ans jusqu'à l'année scolaire 2017/2018, établit un coût total de 130,75 USD par enfant bénéficiaire (ou 21,79 USD par enfant et par an), pour un bénéfice de 679,58 USD, créés sur l'ensemble de la durée de vie du bénéficiaire, en valeur nette actualisée du produit intérieur brut (PIB) (cf. PAM / RdB 2019).³³

³³ La Fig. 5 de cette étude chiffre les avantages en dollars US (USD) : valeur de transfert 175 USD, revenus issus des coûts d'investissement des ménages 74 USD, amélioration de la productivité (au travail) 300 USD, amélioration de la santé et de la nutrition 54 USD, et égalité des sexes 77 USD. Un tel chiffrage nous semble aventureux lorsque par exemple, l'égalité des sexes (ou l'équité) est évaluée en dollars US et non du point de vue des droits de l'homme. Les autres chiffres sont eux aussi très discutables, dans un pays où le secteur économique informel domine.

Fig. 38 : Chaque jour, la présence des élèves à l'école est consignée sur le tableau de la classe (G = garçons, F = filles).

CM ₁	G	F	T
Jns	06	20	26
Re	06	19	25
Abs	00	01	01
Abd	-	-	-

CM ₂	G	F	T
Jns	14	13	27
Re	14	13	27
Abs	-	-	-
Abd	-	-	-

Les autres déclarations reflètent clairement les intérêts et les priorités des acteurs concernés. Ainsi, malgré des périodes contractuelles courtes et un personnel inexpérimenté, souvent très jeune, les ONG se voient confier la tâche difficile de mobiliser les parents, c'est-à-dire leur participation active, la mise à disposition de main-d'œuvre, de temps et de ressources financières et matérielles. Il n'est donc pas étonnant qu'ils ne tiennent pas le même discours de louanges que les politiciens et les représentants des autorités, qui vantent la bonne coopération de tous les acteurs impliqués.

Il est également intéressant de noter que d'après les dires des parents, les enfants jouent à recréer les installations sanitaires et le jardin d'école à la maison. Dans l'une des écoles visitées, un enseignant particulièrement engagé a intégré les travaux du jardin dans le programme du cours. Selon lui, il ne s'agit pas d'exploiter la main d'œuvre des enfants, mais de leur enseigner des connaissances sur les plantes, leurs bienfaits et les techniques culturales. Cependant, cela est assez mal vu par l'UNICEF, et donc également par le PAM, qui considèrent que cela revient à du travail d'enfants. Selon nous, l'enseignement pratique de la culture des légumes et des fruits en classe est très utile, mais il faut veiller à ce que les élèves ne soient pas simplement exploités comme main-d'œuvre.

Enfin, dans le contexte de l'extension très rapide du programme d'alimentation scolaire au Bénin, il convient de souligner que la majorité de la population est très engagée, notamment les parents, mais aussi de très nombreux enseignants et directeurs d'école, sans qui l'inclusion de près de 5 000 écoles à la fin de l'année scolaire 2022/2023 n'aurait pas été possible.

5. Observations, conclusions et recommandations pour la CD allemande

Contrairement aux pratiques antérieures de l'INEF (AVE) en matière d'établissement de rapports, les observations, conclusions et recommandations n'ont pas été traitées séparément en sous-chapitres, mais dans un même chapitre et par ordre thématique. La raison à cela est que le Chapitre 5, sous une forme légèrement modifiée, est destiné à servir de papier de synthèse pour le gouvernement du Bénin.

5.1 Engagement de l'État ou financement durable ?

L'engagement du gouvernement dans l'alimentation scolaire au Bénin est supérieur à la moyenne des autres pays d'Afrique subsaharienne. En témoigne également la mise en place d'une Cellule Présidentielle de Suivi du Fonctionnement des Établissements Scolaires et Universitaires (CPSFESU/Présidence), chargée de superviser l'alimentation scolaire dans l'appareil du Président. Cependant, il n'existe toujours pas de réglementation légale qui garantirait de manière permanente l'alimentation scolaire en l'incluant dans le système de sécurité sociale du pays. En outre, malgré un budget en augmentation entre 2019/2020 et 2021/2022, la participation de l'État au financement des cantines scolaires est encore faible, nettement inférieure aux fonds de l'APD, et on ignore encore quand leur financement pourra être pris en charge par le budget national.

Actuellement, les livraisons de denrées alimentaires de base pour les cantines scolaires arrivent dans les délais et dans les quantités annoncées aux cuisines des écoles. Selon le PAM, elles sont de bonne qualité contrôlée. Cependant, ces livraisons ne couvrent que les besoins alimentaires de base, c.-à-d. qu'hormis la bouillie, la semoule ou le riz et éventuellement des haricots, elles ne contiennent pas les condiments pour les sauces ; pourtant au Bénin, la sauce peut être extrêmement simple, mais ne manque à aucun repas, même chez les plus pauvres. Pour financer ces condiments, on a opté pour le principe de l'autosuffisance, à savoir le prélèvement d'au moins 25 FCFA par élève, argent avec lequel le directeur d'école et les Comités doivent acheter les ingrédients requis. Cet argent sert également à rémunérer les cuisinières. Mais cette cotisation n'est pas prélevée automatiquement ou à l'année, si bien que son paiement dépend du bon vouloir des parents, et que son non-paiement n'est pas sanctionné. Ainsi, tous les enfants bénéficient d'un repas à la cantine scolaire, aussi bien ceux dont les parents paient les frais de cantine que ceux qui arrivent sans argent le matin à l'école. C'est certes une bonne chose, compte tenu du fait que l'égalité de traitement de tous les élèves dans l'alimentation scolaire est explicitement souhaitée. Mais la disposition à payer des parents,³⁴ qui est de moyenne à quasi nulle, fait qu'en pratique, les écoles ne peuvent pas planifier leurs dépenses et sont forcées de les gérer à très court terme. Comme il n'y a pas de réserves, les cantines scolaires s'approvisionnent « au jour le jour », au sens littéral du terme :

« Hier, avec la bouillie de maïs, il y avait aussi une sauce tomates-oignons, et de l'ananas en dessert. Aujourd'hui, il n'y a que du riz nature, avec seulement 10 g d'huile du PAM, une grosse pincée de sel et 1 kg d'oignons répartis sur 300 portions. »

Et ce qui pose la question de l'égalité des sexes dans toute l'approche du programme d'alimentation scolaire au Bénin, c'est que lorsque la somme des cotisations collectées au fil du mois est insuffisante – ce qui est notamment le cas pendant la période de *soudure* –, il arrive que

³⁴ Dans certains cas, les enseignants ou les directeurs d'école ont évoqué le fait que de nombreux enfants recevaient certainement l'argent de leurs parents, mais qu'ils le dépensaient en collations le matin et qu'il ne restait plus rien pour payer les frais de cantine.

les cuisinières ne perçoivent aucune rémunération, même après avoir passé 160 heures derrière les fourneaux.

La conclusion à tirer de la synthèse, qui est également une recommandation, serait de mettre en place un cadre juridique pour l'alimentation scolaire au Bénin, et de prévoir un compte fixe pour l'alimentation scolaire dans le budget de l'État, un budget fixe qui augmenterait chaque année. D'après les calculs détaillés de l'Enquête mondiale du GCNF (*GCNF Global Survey*), le coût de l'alimentation scolaire est de 35,44 USD par an et par enfant (GCNF 2021). Ainsi, d'ici à l'année scolaire 2028/2029, plus des trois quarts de l'alimentation scolaire pourraient être financés par le budget de l'État.

Les cuisinières ne doivent pas non plus être oubliées dans la discussion sur les besoins financiers et le budget. L'inclusion dans le personnel de l'école de deux cuisinières pour 250 élèves pourrait être une bonne solution : elles seraient rémunérées avec le niveau de salaire des travailleurs peu qualifiés, qui est actuellement de 52 000 FCFA, un revenu qui peut être considéré comme suffisant dans les zones rurales (voir le Chapitre 2.1).

5.2 Livraison ponctuelle des denrées de base, mais difficultés à assurer la « sauce »

Contrairement à d'autres pays que nous avons étudiés, l'approvisionnement des écoles par le programme alimentaire de base du PAM est très bien organisé au Bénin. On sait que les délais de livraison ont toujours été respectés, ce qui signifie que toute la logistique, depuis l'appel d'offres jusqu'à la livraison des écoles, en passant par le transport et le stockage dans les entrepôts du PAM, fonctionne très bien.

Dans les écoles, et grâce au soutien technique massif des ONG, l'entreposage est également très bien organisé, et documenté de manière continue grâce à l'établissement de protocoles et de rapports. D'après les déclarations des acteurs les plus étroitement impliqués dans les écoles visitées, il n'y a pas eu de pertes de denrées, que ce soit en raison de vols ou de mauvaises conditions de stockage. Néanmoins, l'exemple des écoles de Cotonou a montré qu'un effort sécuritaire considérable était nécessaire pour prévenir les cambriolages, fréquents en milieu urbain.

Contrairement à l'approvisionnement des denrées de base, celui des condiments ne fonctionne pas bien et ce sont l'école et les parents eux-mêmes qui doivent s'en occuper. En effet, même dans un pays où le taux de pauvreté est supérieur à la moyenne, une bouillie de maïs sans sauce, c.-à-d. sans goût, n'est pas assez bonne pour attirer les enfants à l'école de manière continue. En pratique, dans toutes les écoles de l'étude, les acteurs de l'alimentation scolaire parviennent – mais avec des efforts considérables – à se procurer les épices pour la sauce (notamment du piment), de l'ail, du petit poisson (qui est consommé même chez les plus pauvres) et parfois des tomates, des aubergines et des légumes-feuilles de production locale, même si ce n'est qu'en très petites quantités, voire même « symboliquement », lorsque les cotisations journalières n'ont pas généré de revenus.

Une solution à ce que nous appelons une situation de travail « au jour le jour » pourrait être de rémunérer les cuisinières par le biais de l'administration de l'école, comme suggéré dans le chapitre précédent. Avec une cotisation de 25 FCFA – la somme effectivement payée la plupart du temps –, il est possible de maintenir la « sauce » à un bon niveau de qualité et même occasionnellement d'acheter des fruits pour le dessert des enfants.

5.3 Les jardins scolaires ne sont qu'un complément au menu

La création de jardins scolaires nous semble être une solution judicieuse pour agrémenter les repas avec des condiments pour les sauces et un dessert riche en vitamines. Cependant, l'exploitation des jardins ne suffit pas à approvisionner correctement tous les repas tous les jours de l'année scolaire. Dans les écoles où l'approvisionnement en eau est sûr, les jardins où poussent des légumes-feuilles, des plantes aromatiques et des fruits peuvent être irrigués pendant la saison sèche et lorsqu'il ne pleut pas assez. Dans les écoles où il n'y a même pas d'eau pour les enfants et la cuisine, la création d'un jardin n'est pas recommandée. Ici, la mise en place d'un approvisionnement en eau est la priorité absolue. Ensuite, on peut envisager la création d'un jardin.

Un jardin scolaire peut également être utilisé pour introduire des produits peu connus et pas encore utilisés dans la cuisine locale tels que les carottes, les choux etc., mais à condition de fournir aux écoles un conseil adéquat, par du personnel qualifié du ministère de l'Agriculture ou des ONG. Dans quelques-uns des jardins visités, nous avons pu observer des approches intéressantes. Les plantes cultivées dans le jardin ne suffisent pas à nourrir l'ensemble des élèves pendant toute une semaine. Par conséquent, on pourrait également envisager d'instaurer un principe de rotation des classes, en veillant bien entendu à ce que tous les enfants d'une école profitent effectivement des produits du jardin pendant une période définie. Un tel planning doit être communiqué avec transparence et respecté de manière fiable par toutes les personnes impliquées.

La culture d'arbres fruitiers dans le jardin de l'école, comme nous l'avons déjà observé dans plusieurs jardins, peut constituer un complément utile à l'alimentation quotidienne des enfants en fournissant des fruits riches en vitamines. Même lorsqu'il n'y a pas de jardin, il est possible de cultiver des oranges, des mangues, des papayes, des avocats et d'autres fruits en plantant les arbres dans la cour d'école ou aux abords de celle-ci.

Dans quelques écoles, les travaux de jardinage, l'aménagement de plates-bandes, le soin des cultures et la connaissance des plantes sont « intégrés » dans les leçons. De cette façon, les élèves apprennent à faire des semis, à concevoir un jardin et à cultiver des légumes, des épices et des fruits. Cela pourrait également être complété par un cours de nutrition en classe. Un cas nous a même rapporté où les enfants avaient insisté à la maison pour qu'un jardin soit aménagé, et qu'ils s'en occupaient avec dévouement. Cependant, cela va à l'encontre de l'exigence posée par l'UNICEF, qui a été diffusée dans les écoles notamment par le PAM et les ONG, de ne pas autoriser le travail des enfants. Il est important ici de faire la distinction entre une exploitation permanente des enfants pour les travaux agricoles du ménage, et leur implication périodique et ciblée dans la gestion d'un jardin scolaire. À long terme, cela pourrait également inciter les jeunes à s'intéresser à la culture maraîchère et à investir plus tard dans l'agriculture.

Dans plusieurs écoles, les jardins ont été aménagés et plantés par des hommes, puis laissés aux soins des femmes. Dans l'organisation du travail, il convient donc de veiller davantage à une meilleure répartition des tâches entre les pères et les mères, et à ce que les hommes participent eux aussi à l'arrosage. Leur participation serait également d'une grande utilité pour la plantation d'arbres fruitiers et d'arbres pour la production de bois de chauffage, qui ne sont généralement pas situés près du point d'eau.

5.4 Grande acceptation de la nourriture

La nourriture, bien que très simple, peut globalement être qualifiée de bonne. Presque partout, les enfants interrogés trouvaient la cuisine de la cantine aussi bonne que celle de leur mère à la maison. Certains plats de la cantine avaient même leur préférence, et plusieurs enfants ont demandé à leurs mères de cuisiner la même chose à la maison. De nombreux élèves ont dit également apprécier de manger des choses qu'ils ne mangent pas à la maison, comme le riz, qui n'est que très peu consommé dans les ménages ruraux les plus pauvres, parce que trop cher. De même, certains ont dit avoir demandé à leur mère de leur préparer un plat à base de semoule de maïs et de haricots jaunes. En outre, il a été rapporté à plusieurs reprises que même des enfants étrangers à l'école venaient aux heures de cantine pour demander s'ils pouvaient avoir quelque chose à manger.

5.5 Effets positifs visibles de la cantine scolaire sur les enfants, leurs familles et d'autres acteurs locaux

L'effet positif de l'alimentation scolaire sur la santé et les résultats scolaires des enfants n'est pas seulement attesté par les enseignants, les directeurs d'école, les parents et les représentants des autorités, mais se reflète également dans les chiffres sur les différentes écoles, qui sont résumés dans les statistiques du ministère de l'Éducation nationale. Dans toutes les écoles de notre étude, nous avons constaté une augmentation du nombre d'élèves inscrits par rapport aux années précédant le lancement du programme d'alimentation scolaire, et qui n'est pas due à l'évolution démographique. Le directeur d'une école a même indiqué que cette année, il avait du refuser plusieurs candidatures et envoyé les enfants dans des écoles voisines. Selon lui, l'école est devenue si attrayante du fait de sa cantine, que ses capacités d'accueil sont désormais dépassées.

Il apparaît à l'évidence que les élèves ne sont plus aussi distraits en classe qu'avant, et aussi moins fatigués et moins affamés qu'ils ne l'étaient avant l'ouverture des cantines scolaires. En outre, le nombre d'élèves qui passent leur certificat d'études a considérablement augmenté : selon un directeur d'école, en 2019, entre 42 % et 47 % de ses élèves avaient obtenu le CEP (Certificat d'études primaires) à la fin de leur sixième année. En 2023, ce chiffre s'élèverait à 92 %.

L'augmentation du taux de scolarisation et du taux de rétention scolaire des filles, ainsi que la baisse du taux d'abandon scolaire – qui du reste, a lieu de plus en plus tard –, ne sont pas uniquement dues au soulagement des ménages parentaux depuis l'introduction des repas scolaires, mais également le résultat d'une vaste politique de promotion de l'éducation des filles au Bénin. Un accroissement supplémentaire du taux de rétention scolaire des filles pourrait être obtenu en installant des toilettes fonctionnelles et accessibles dans toutes les écoles. En particulier pendant leur menstruation, les filles doivent disposer de toilettes propres et sûres. Une loi récemment adoptée a modifié la réglementation sur les grossesses précoces en milieu scolaire, à l'avantage des filles qui ne sont plus obligatoirement déscolarisées lorsqu'elles tombent enceintes.³⁵ S'il s'avère qu'un enseignant est l'auteur de la grossesse, il est désormais très sévèrement puni par la loi. Si c'est un élève, il devra redoubler son année scolaire, tout comme la fille doit le faire à cause de la grossesse. Jusqu'à présent, les filles devaient porter seules les conséquences d'une grossesse.

L'argument de l'allègement du budget des ménages pauvres pourrait également être utilisé pour s'adresser spécifiquement à des groupes ethniques tels que les Peuls, qui hésitent à envoyer leurs enfants à l'école ou ne les y laissent que très peu de temps.

³⁵ <https://www.quotidienlematin.net/article/contenu.php?id=1360>

De nombreux acteurs pensent que c'est surtout aux mères que l'alimentation scolaire profite, car elles n'ont plus à préparer le repas pour les enfants à l'heure du déjeuner, et peuvent aller travailler dans les champs ou au marché, ou s'adonner à d'autres activités économiques tout au long de la journée. Les parents en général peuvent également être soulagés financièrement par les repas scolaires dont bénéficient un ou plusieurs enfants qui n'ont plus à être pris en charge à la maison pendant la journée.

Comme nous l'avons entendu à maintes reprises lors de discussions de groupe, les cantines scolaires ont également des effets positifs sur la cohésion sociale des parents et la communauté villageoise. Les APE, qui n'étaient pas forcément très actives auparavant, auraient donc été activées grâce à l'organisation des repas scolaires. La majorité des parents s'efforcent d'aider à faire de l'école un meilleur lieu d'apprentissage pour leurs enfants, et les dignitaires de villages sont également plus impliqués. Ensemble, ils cherchent des solutions, aux problèmes d'approvisionnement en eau autant qu'à l'achat des condiments pour les sauces.

Comme l'équipe de recherche a pu le constater dans différentes écoles, et certainement avec le soutien des ONG impliquées, des initiatives créatives émergent de part et d'autre qui visent à créer des revenus pour les écoles ou à construire les infrastructures nécessaires par leurs propres moyens. L'implication des autorités locales dans le soutien à ces initiatives relève d'une part de la responsabilité des autorités villageoises et des directeurs d'écoles, et d'autre part des ONG mandatées par le PAM. Plus encore qu'auparavant, le personnel des ONG pourrait servir de relais à l'administration locale et informer les autorités et les maires des communes – qui manquent souvent d'idées parce qu'ils ne sont pas suffisamment informés – des problèmes auxquels les différentes écoles sont confrontées, de sorte que tout budget déjà affecté puisse être utilisé à bon escient. Néanmoins, à cet effet, il faudrait prévoir une formation supplémentaire des superviseurs des ONG qui seraient responsables de cette tâche.

5.6 L'heure des repas à la cantine

Malgré l'effet manifestement positif du programme d'alimentation scolaire sur les écoliers en général, nous souhaiterions tout de même aborder ici la question de l'heure de distribution des repas. Dans toutes les écoles incluses dans notre étude, les repas scolaires sont distribués vers 12 heures. Cependant, les enfants ont faim dès le matin et certains, grâce à l'argent de poche donné par leurs parents, peuvent se payer les collations proposées dans presque toutes les écoles : des beignets avec de la bouillie, ou encore de généreuses portions de riz avec une sauce (Fig. 39). Mais un nombre important d'enfants n'a encore rien mangé quand arrive l'heure du déjeuner : ce sont ceux issus de familles où le petit-déjeuner n'est servi qu'après la première phase de travail des parents dans les champs, à une heure à laquelle les enfants sont déjà à l'école.

Le moment de la distribution de nourriture n'a jamais été discuté dans nos conversations. Cependant, la présence de petits stands devant les écoles, où des femmes préparent des collations avant le début des cours pour les proposer aux enfants à 10 heures, suggère que 12 heures est une heure tardive pour certains enfants. Dans plusieurs des écoles visitées, on s'efforce donc de servir assez régulièrement aux enfants un léger bouillon de maïs à 10 heures. Dans une école, un champ de maïs a été planté spécialement à cet effet. Néanmoins, dans la plupart des écoles, l'accès aux collations et donc à un premier repas avant 12 heures n'est possible que si les moyens financiers des parents le permettent.

Au Cambodge, où de nombreux enfants ne prennent pas de petit-déjeuner parce que l'école commence dès 7 heures du matin et que la majorité des parents doivent aller travailler au moins aussi tôt (à l'usine ou dans les champs), les repas scolaires sont généralement distribués avant les cours afin qu'ils n'aient pas à aller en classe le ventre vide (cf. Bliss 2018 et 2023). Ceux qui

reçoivent de l'argent de poche de leurs parents peuvent s'acheter des collations proposées par les vendeurs présents dans chaque école plus tard dans la matinée, mais cela n'a pas d'impact significatif sur leur participation aux cours. Au Cambodge, les enfants n'ont pas à s'inquiéter de savoir s'ils auront quelque chose à manger à la maison après l'école (ou non), comme c'est le cas au Bénin dans les écoles qui ne sont pas encore engagées dans le programme d'alimentation scolaire.

Fig. 39 : Deux femmes vendent des collations devant une école primaire



En conséquence, la question se pose pour le Bénin (et pour l'alimentation scolaire en général) de savoir si la distribution des repas à midi n'est pas moins productive au plan nutritionnel que s'ils étaient servis plus tôt, en particulier en ce qui concerne le comportement des enfants en classe. Dans cette discussion, il convient de tenir compte également des coutumes (alimentaires) locales avant de

prendre une décision. Le travail des cuisinières dans les cantines scolaires du Cambodge est un travail bien plus pénible que celui des cuisinières au Bénin, car les femmes, là-bas, commencent dès quatre heures du matin, voire même plus tôt. Sans une rémunération minimale des cuisinières au Bénin, ce concept risque d'être encore plus difficile à mettre en œuvre qu'il ne l'est déjà, et le nombre de « bénévoles » risquerait de diminuer encore plus.

5.7 Financement insuffisant de l'alimentation scolaire

Vouloir d'une part alléger le budget des ménages pauvres en introduisant l'alimentation scolaire à l'échelle nationale et par conséquent favoriser la scolarisation des enfants issus de familles pauvres et très pauvres, et d'autre part d'exiger d'eux une contribution journalière d'au moins 25 FCFA pour la cantine scolaire, nous paraît contradictoire. Il paraît évident que dans la plupart des écoles, un nombre considérable d'enfants n'est pas en mesure de payer ces frais de cantine le matin à l'école. Néanmoins, ils bénéficient d'un repas scolaire, ce que nous ne pouvons que saluer. Mais le problème se pose toujours qu'en raison des frais de cantine journaliers, des appels aux dons de l'APE, de la participation aux travaux dans les jardins scolaires, des mesures génératrices de revenus des parents etc., les ménages pauvres en particulier sont exposés à un haut niveau de pression sociale et financière. La discussion internationale sur les possibilités, pour les pays les plus pauvres, d'augmenter les contributions pour le *financement des cotisations à la sécurité sociale*, telles que les cantines scolaires, a récemment été complétée par Evans et al. (2023), d'après qui il existe moins de possibilités d'augmentation des impôts pour les financer qu'on ne le suppose généralement. Cependant, l'argumentation des auteurs repose davantage sur des hypothèses théoriques que sur une analyse approfondie de la question de savoir pourquoi les exigences fiscales existantes ne sont pas mises en œuvre, c.-à-d. pourquoi l'argent des contribuables nécessaire aux dépenses de protection sociale n'est pas collecté. Dans le cas du Bénin, c'est jusqu'à présent la gouvernance qui est principalement responsable du non-prélèvement des impôts auprès des contribuables, mais aussi de la « priorisation » des dépenses. En l'occurrence, de somptueux bâtiments administratifs de l'État et des monuments coûteux font face à la

responsabilité sociale. L'engagement du président béninois pour l'alimentation scolaire, devenu évident au cours des trois dernières années, laisse espérer un changement dans la planification budgétaire. La communauté des donateurs peut apporter un soutien politique ainsi que des aides (budgétaire) soumises à conditions.

5.8 Mieux aborder la question des équipements techniques, de l'énergie et de l'eau dans les écoles

S'agissant de l'équipement technique des cantines scolaires, la solution « optimale » sur le plan technique est en contradiction avec la « meilleure » solution et ce, à plusieurs niveaux. En l'occurrence, une solution optimale signifie par exemple une cuisine fixe, dans une pièce séparée, fermée et sécurisée contre le vol afin de protéger le matériel, ou tout au moins un garde-manger qu'on puisse fermer à clé. Cependant, cette solution conduirait, d'une part, à l'utilisation de fonds qui pourraient manquer ailleurs. D'autre part, cela conduirait dans un certain nombre de cas à la construction de cuisines extrêmement nocives pour la santé des femmes qui y travaillent, à des garde-manger éloignés des cuisines, voire à la transformation de salles de classe, dont on manque déjà cruellement.

En conséquence, des compromis doivent être envisagés, en particulier en ce qui concerne les locaux d'entreposage : une petite cloison dans une cuisine ouverte ou une cloison plus grande dans une pièce existante permettrait d'aménager un magasin qui soit sûr contre les cambriolages.

Également en ce qui concerne l'introduction des poêles améliorés, la meilleure solution n'est pas la plus optimale. Un concept optimal seraient des installations au biogaz, qui remplaceraient le bois, un matériau de plus en plus rare et coûteux, et dont l'abattage intensif nuit à l'environnement. La pratique montre que les écoles, contrairement aux ménages privés possédant du bétail, sont presque toujours incapables d'assurer la production de biogaz, en raison d'un manque de biomasse à fermenter. Les déchets bio générés pendant la préparation des repas ne suffisent pas non plus à faire fonctionner une installation au biogaz. De plus, les cuisinières n'ont pas les connaissances ni l'expérience nécessaires pour exploiter et entretenir correctement de telles installations. Des solutions innovantes telles que le foyer Atingan, alimenté avec des coques de palme et par énergie solaire, ne peuvent être envisagés qu'à l'échelle régionale. Là encore, la solution ressemblerait plutôt à un compromis : continuer à utiliser du bois, mais en utilisant des foyers améliorés, qui sont plus économiques.

Cela conduit à un second dilemme : les solutions techniquement optimales – en l'occurrence les *foyers améliorés*, qui permettent d'économiser jusqu'à 70% de bois de chauffage –, nécessitent au préalable un effort organisationnel considérable, et notamment d'embaucher des cuisinières ayant les compétences techniques requises. Tout d'abord, les femmes doivent être convaincues que ces poêles, qui sont beaucoup moins rapides à faire bouillir de l'eau ou autre que les foyers à trois pierres, compensent cet inconvénient par les économies de bois réalisées. Ensuite, elles doivent être formées à leur utilisation en ce qui concerne l'alimentation en bois et la quantité à introduire, de manière à réaliser effectivement des économies. Dans les deux cas, cela requiert beaucoup plus de temps et aussi un certain travail de persuasion, ce qui ne peut et ne doit pas être fait dans un processus de haut en bas. En effet, pour réussir, ce processus nécessite à son tour du personnel qualifié parmi les parties prenantes du PNASI.

L'un des plus gros problèmes dans la mise en œuvre de l'alimentation scolaire dans les écoles primaires du Bénin est la proportion très élevée d'écoles sans approvisionnement en eau, ne serait-ce que par un puits dans la cour ou à proximité immédiate. Par conséquent, la priorité devrait être donnée à l'approvisionnement en eau, avant même la création de jardins scolaires ou

la promotion d'autres activités génératrices de revenus. Il peut s'agir de réparer des systèmes de pompage existants ou de creuser de nouveaux forages. Pour leur propre consommation d'eau, les élèves pourraient être encouragés à en apporter à l'école le matin dans un petit bidon ou une bouteille en plastique, comme ils le font en Éthiopie, par exemple. Cependant, la préparation des repas pour les élèves, le lavage des mains avant de manger, le nettoyage de la cuisine, la vaisselle etc. nécessitent chaque jour beaucoup d'eau, laquelle devrait être disponible sur place et non pas à des kilomètres de l'école, de sorte que les parents, les enseignants ou les enfants doivent s'en occuper.

Enfin et surtout, chaque école devrait disposer de latrines en nombre suffisant, et de préférence séparées pour les filles et les garçons. On ne peut en aucun cas justifier que les enfants doivent aller chercher la clé chez le directeur à chaque fois qu'ils veulent aller aux toilettes. Celles-ci doivent être librement accessibles et fermables de l'intérieur à l'aide d'un verrou ou même d'un simple clou coudé.

Il est très certainement réjouissant pour les organisations donatrices et d'autres institutions de voir des cuisines carrelées, des réfectoires spacieux et des jardins scolaires bien entretenus lorsqu'ils visitent une école. Toutefois, cela ne concerne que très peu d'écoles, et compte tenu des ressources limitées allouées à l'alimentation scolaire, il est vivement recommandé d'accorder la priorité absolue à l'approvisionnement en eau et à l'installation de foyers améliorés dans toutes les écoles, plutôt que de n'en avoir que quelques-unes avec un équipement optimal – du point de vue du donateur.

5.9 Les effets de l'alimentation scolaire sur l'égalité des genres ne sont pas suffisamment pris en compte

Un effet important de l'alimentation scolaire sur l'égalité entre les sexes est qu'elle allège la charge de travail des mères en offrant aux enfants un repas chaud chaque jour d'école. D'une part, les mères, en particulier des ménages pauvres, économisent les dépenses en nourriture pour le déjeuner cinq jours par semaine, et d'autre part, elles peuvent utiliser le temps ainsi gagné pour générer d'autres revenus. En outre, l'aspect psychologique est peut-être tout aussi important : en région rurale, où le taux de pauvreté est d'environ 50 %, cela doit être un immense soulagement pour les mères de savoir que leurs enfants bénéficient d'un repas chaud presque tous les jours de l'année, alors qu'elles-mêmes n'ont pas toujours les moyens de le leur garantir.

En ce qui concerne les enfants, la thèse selon laquelle *les filles bénéficieraient davantage de l'alimentation scolaire que les garçons* n'est pas confirmée par les déclarations des enseignants.³⁶ Le raisonnement derrière cette thèse est basé sur une simple supposition, à savoir que les filles travaillent avec plus d'application que les garçons, dès lors qu'elles bénéficient du même soutien qu'eux (ici un repas chaud). Ainsi, elles impressionneraient leurs parents grâce à de meilleures performances que leurs frères, si bien qu'elles ne seraient pas retirées de l'école à la fin de la 6^e année, comme c'était prévu à l'origine. Au contraire, les enseignants que nous avons interrogés au Bénin ont souligné qu'aussi bien les garçons que les filles arrivaient à l'heure le matin, que tous étaient plus attentifs en classe, moins susceptibles de manquer un cours, et qu'il n'y avait presque plus d'abandons en cours d'année. En particulier concernant ce dernier point, presque tous les directeurs et enseignants interrogés ont mentionné un accroissement considérable du taux de rétention scolaire, le taux d'abandons étant quasiment nul.

³⁶ Une analyse d'impact de la Coopération financière allemande avait été réalisée en 2007 par Frank Bliss, en coopération avec d'autres chercheurs, sur l'influence de l'accès à l'électricité sur l'enseignement scolaire dans les zones rurales du Maroc.

Bien qu'aucune différence n'ait pu être constatée ici en termes d'effet sur les rapports de genre, certaines composantes du programme d'alimentation scolaire ont des effets plutôt négatifs pour les femmes. Ces effets sont a) l'exploitation du travail bénévole des cuisinières sans rémunération équitable et b) la charge de travail des femmes et des filles, qui est bien supérieure à celle des hommes et des garçons dans les activités liées à l'alimentation scolaire, notamment : l'approvisionnement en eau (potable) et en bois de chauffage ; une plus grande implication que la gente masculine dans l'entretien des jardins ; les tâches annexes en cuisine (transport d'ustensiles, distribution des repas) et également dans le contexte de mesures de soutien des activités génératrices de revenus au profit de la cantine scolaire, avec la distribution de machines pour la production du *gari*.

Alors qu'un moulin à moteur pour la production de semoule de maïs, offert à l'école par un donateur, n'est que rarement utilisé par les femmes – ce qui leur fait toujours du temps de gagné –, la préparation du *gari* au Bénin est généralement l'affaire des femmes. Si elles veulent générer des revenus pour l'école grâce à l'utilisation de ces machines, cela signifie qu'elles doivent renoncer à une partie du rendement de la production de *gari*, qui est déjà faible. Les femmes investissent beaucoup de temps dans la production du *gari* – du temps qui leur manque pour d'autres activités génératrices de revenus.

D'une manière générale, nous avons constaté que, malgré l'importance des cantines scolaires dans le travail des différentes associations et comités scolaires, les femmes sont très peu représentées dans les structures administratives et encore moins dans les *bureaux*, où sont prises les décisions importantes. De plus, elles n'ont de toute évidence pas été impliquées dans la conception et l'aménagement des cuisines, ni dans l'installation des poêles.

En outre, nous avons hélas dû constater qu'un certain nombre de cuisines n'étaient pas fonctionnelles, notamment celles construites par les communes ou avec des fonds de l'administration de l'école dans le cadre de la cantine scolaire. Ce que nous avons trouvé particulièrement effrayant, c'est que certaines cuisines ont été construites quasiment sans système d'aération malgré la présence de foyers ouverts à l'intérieur, ce qui représente un danger considérable pour la santé des cuisinières ; de même, les points d'eau sont souvent loin des écoles et des cuisines, même ceux qui ont été installés récemment.

Jusqu'à présent, le système de cotisation comme participation des parents aux frais de cantine scolaire est assez peu transparent en ce qui concerne les « payeurs » (les mères ou les pères). Il semblerait, du moins c'est ce qu'affirment la plupart des hommes interrogés, ce sont essentiellement les pères qui donnent de l'argent pour la cantine. Mais on nous a dit tout aussi souvent que c'étaient les mères qui payaient quand les pères n'avaient pas d'argent. En somme, dans bien des cas, il semble que les parents n'aient pas cet argent. Il serait donc important de veiller à ce que les mères n'aient pas à sacrifier leurs maigres revenus pour le financement de la cantine scolaire. Sachant que plusieurs mères ont dit à leurs enfants qu'elles ne pouvaient pas leur offrir certains extras comme les « haricots jaunes » à la maison, il est probable que même de petites cotisations de 25 ou 50 FCFA, payées par les femmes, conduisent potentiellement à ce que la famille n'ait pas assez à manger.

Recommandation : À l'avenir, les cuisines devront impérativement être conçues avec des représentantes de femmes impliquées et expérimentées. Dans l'intérêt des cuisinières, les objectifs de planification importants seraient la simplicité d'utilisation de la cuisine, le gain de temps (proximité de la cuisine aux points d'eau), en vue de la santé des femmes, surtout la ventilation et une lumière suffisante pour le travail.

Un travail actif sur l'égalité de genre peut également être effectué dans les écoles dans le contexte de la cantine scolaire : en impliquant les garçons et les filles à part égale dans différentes

tâches, comme transporter les repas dans les classes, débarrasser les tables et, comme cela se fait déjà dans certaines écoles, pour laver la vaisselle.

5.10 Mise en œuvre technique par les ONG

Comme c'est si souvent le cas dans la Coopération internationale au développement, l'exemple du Bénin montre clairement que ce sont les ONG nationales en leur qualité de prestataires de services qui sont mandatées pour mettre en œuvre les mesures et l'Aide au Développement. La seule différence entre ces ONG et les entreprises du secteur privé est que les premières bénéficient d'importants avantages fiscaux. Avec pour conséquence que l'État perd des impôts sur le revenu, entre autres choses. Elles ne participent pas aux travaux conceptuels de l'alimentation scolaire ni aux processus de planification et de prise de décision dans le cadre de leurs contrats. En conséquence, elles sont contraintes – bien que cela ne se fasse pas contre leur gré – de s'accommoder d'une réelle dichotomie dans leur travail, entre d'un côté leurs propres objectifs, dans la mesure où ceux-ci ont été spécifiés, et les exigences des donneurs d'ordre de l'autre (cf. Nana / Moyenga 2023). Cependant, il est possible qu'il n'y ait pas ou presque pas d'alternatives appropriées dans le secteur privé pour remplacer les ONG dans la mise en œuvre de mesures telles que l'alimentation scolaire – du moins pas au Bénin, où les prestataires de service de ce type n'existent pas.

En plus d'une marge de manœuvre et un pouvoir décisionnel très limités, les ONG se voient attribuer uniquement des contrats à court terme, si bien qu'à leur tour, elles ne peuvent offrir à leur personnel que des « contrats annuels » d'une durée maximale de 11 mois. Après une période maximale de deux ans, les ONG doivent à nouveau poser leur candidature pour une coopération avec le PNASI, ce qui, outre l'impossibilité de planifier leurs ressources humaines sur le long terme, représente pour les ONG une charge administrative qu'il ne faut pas sous-estimer. Il n'est donc pas surprenant que le personnel recruté par les ONG pour s'occuper de l'alimentation scolaire soit souvent considéré comme insuffisamment qualifié, trop peu expérimenté et peu engagé. La plupart d'entre eux sont des personnes jeunes qui, dans le meilleur des cas, sont titulaires d'un diplôme en sciences de la nutrition ou en génie agricole. Mais très souvent, on nous a également cité des diplômes ou des formations en gestion comptable, en géographie ou en sciences économiques. Dans tous les cas, ces jeunes gens sont heureux d'avoir décroché l'un des rares emplois disponibles. En raison de conditions de travail précaires et de tâches parfois pénibles et exigeantes, la fluctuation de ces emplois est assez élevée. Seuls quelques rares postes ont la possibilité de monter en grade dans la hiérarchie des ONG, dans le contexte de l'alimentation scolaire. Néanmoins, de nombreux collaborateurs des ONG compensent leur manque d'expérience et de qualification par une grande volonté d'apprendre et beaucoup d'engagement.

Afin de garantir la pérennité de la mise en œuvre de l'alimentation scolaire par le biais des ONG, un concept devrait être développé afin de réguler le financement de ce modèle une fois que l'État béninois aura pris en charge le financement de l'alimentation scolaire. Il ne faut pas s'attendre à ce que la participation des parents et des communautés aux frais de cantine scolaire devienne un auto-coureur établi. C'est précisément cet élément qui continuera d'exiger un important travail de conseil, de motivation et de suivi, qui a jusqu'à présent été fourni par les ONG.

Bibliographie

AfDB. African Development Bank (2023): <https://www.afdb.org/en/countries-west-africa-benin/benin-economic-outlook> [8/2023].

AU. African Union (2021): African Union Biennial Report on Home-Grown School Feeding (2019-2020). Addis Ababa.

BAD. Banque Africaine de Développement (2022): République du Bénin. Document de Stratégie Pays 2022-2026. Cotonou.

Bliss, Frank (2017): Home Grown School Feeding as a “Good Practice” for Poverty Alleviation and Nutrition Security in Cambodia. AVE-Studie 4/2017. Duisburg (Institute for Development and Peace, INEF).

Bliss, Frank (2019): BENIN: “Positive Abweichung”: Arme Haushalte und trotzdem gesunde Kinder. Bekämpfung der Mangelernährung. Good Practice Reihe 15. Duisburg (Institut für Entwicklung und Frieden, INEF).

Bliss, Frank /Gaesing, Karin (1992): Möglichkeiten der Einbeziehung von Frauen in Maßnahmen der ressourcenschonenden Nutzung von Baumbeständen. Forschungsberichte des Bundesministeriums für Wirtschaftliche Zusammenarbeit, Band 104, München, Köln, London.

Bliss, Frank / Hailegiorgis, Tamene (2023): Schulspeisung mit lokaler Beschaffung in Äthiopien. AVE-Studie 35/2023. Duisburg (Institute for Development and Peace, INEF).

Bliss, Frank / Heinz, Marco (2009) (Hg.): Benachteiligte sozio-kulturelle Gruppen und Indigene in der Entwicklungszusammenarbeit. *Entwicklungsethnologie* 17. Jg. (1-2).

Bliss, Frank / Heinz, Marco (2010) (Hg.): Wer vertritt die Armen im Entwicklungsprozess? *Entwicklungsethnologie* 18. Jg. (1-2).

Bliss, Frank / Neumann, Stefan (2023)(im Druck): Home Grown School Feeding. The Experience of Cambodia Revised. AVE-Studie 36/2023. Duisburg (Institute for Development and Peace, INEF).

Brothwell, Patricia und Don (1969): *Food in Antiquity*. London.

BTI / Bertelsmann Transformations Index (2022): Benin Country Report 2022; siehe unter: <https://bti-project.org/en/reports/country-report/BEN#pos12> [8/2023].

CIA. Central Intelligence Agency (2023): *The World Factbook Benin*. Washington.

De Bruijne, Kars (2021): *Laws of Attraction. Northern Benin and risk of violent extremist spillover*. CRU Report. The Hague.

Dossou, Simon / Dagan, Omer (2016): *Le Christianisme au Bénin*. In: Phiri, Isabel Apawo / Werner, Dietrich (Hg.): *Anthology of African Christianity*. Oxford, S. 473-480.

Economist Intelligence (2023): Benin, unter: <https://country.eiu.com/benin> [8-2023].

Evans, Martin et al. (2023): *Financing social assistance in lower-income countries post-COVID-19. An exploration of realistic options*. ODI Working Paper. London.

GCNF. The Global Child Nutrition Foundation (2019): *GCNF Global Survey of School Meal Programs. Benin*. Seattle (for school year 2017/2018).

GCNF. The Global Child Nutrition Foundation (2021): *GCNF Global Survey of School Meal Programs. Benin*. Seattle (for school year 2020-2021).

GCNF. Global Child Nutrition Foundation et al. (2023): *23rd Annual global child nutrition forum*. Cotonou, Benin.

- Krejcie, Robert V. / Morgan, Daryle W. (1970): Determining Sample Size for Research Activities, in: *Educational and Psychological Measurement* 30, 607-610.
- Leisering, Lutz (2017): Global social security policy. In: Yeates, Nicola (Hrsg.): *Understanding global social policy*. Bristol, 319-344.
- Makiwa, Henry (2022): Benin global forum echoes calls for greater commitment to school meals. Quelle: <https://p0dg> [8-2023].
- Meyer, Rolf / Börner, Jan (2002) : Bioenergieträger – eine Chance für die „Dritte Welt“. Verfahren – Realisierung – Wirkungen. Studien des Büros für Technikfolgen-Abschätzung beim Deutschen Bundestag 11, Berlin.
- Nana, Ezai / Moyenga, Paul-Marie (2023): ONG et Etat: le sens d'un partenariat de développement, in: Hahn, Hans Peter et al. (Hrsg.): *L'Avenir des ONG en Afrique de l'Ouest*. Etudes africaines. Paris.
- Phillip, Eunice / Langevin, Jessica / Davis, Megan / Kumar, Nitya / Walsh, Aisling / Jumbe, Vincent / Clifford, Mike / Conroy, Ronan / Stainstreet, Debbi (2023): Improved cookstove to reduce household air pollution exposure in sub-Saharan Africa: A scoping review of intervention studies, in: *PLOS ONE* 18: 4, 1-40.
- RdB. République du Bénin (2018): Plan Sectoriel de L'Education Post 2015 (2018-2020). Tome 1. Cotonou (Ministère des Enseignements Maternel et Primaire).
- RdB. République du Bénin (2010): Forum National sur L'Alimentation Scolaire. Actes du Forum. Cotonou.
- RdB. République du Bénin. Ministère d'Etat Chargé du Plan et de Développement (2018): Plan National de Développement 2018-2025. Cotonou.
- RdB. République du Bénin. Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (2021): Recensement National de l'Agriculture. Cotonou.
- RdB. République du Bénin (2015): Deuxième Forum National sur l'Alimentation Scolaire 16 - 18 Novembre 2015. Rapport General. Cotonou.
- RdB. République du Bénin / WFP. World Food Programme (2022a): Benin's National School Feeding Model and Transfer Strategy. Cotonou.
- RdB. République du Bénin / WFP. World Food Programme (2022b): WFP Benin. School Feeding Factsheet. Cotonou.
- RdB. République du Bénin (2023): Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI). Rapport d'activités Janvier – Décembre 2022. Cotonou.
- RdB, République du Bénin / Programme Alimentaire Mondial (PAM) (2022) : Évaluation décentralisée conjointe finale du Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI) au Bénin - 2017 à 2021, Rapport d'évaluation décentralisée – version finale. Cotonou.
- Soglo, Mahougbé A.-G. (2023): Pauvreté et scolarisation des enfants au Bénin: une analyse suivant le genre. In: *International Journal of Strategic Management and Economic Studies*, unter: <https://t1p.de/sab0m> [8-2023].
- Swensson, Luana F. et al. (2021): Public Food Procurement for Sustainable Food Systems and Healthy Diets. 2 Volumes. Rome (published by the FAO et al.). Quelle: <https://doi.org/10.4060/cb7969en> [7-2023].
- TradingEconomics (2023): Benin GDP, unter: <https://tradingeconomics.com/benin/gdp> [8-2023].

UNDP. United Nations Development Programme (2022): Human Development Report 2021/2022. New York.

UN SDSN. UN Sustainable Development Solutions Network (2022): Rapport sur le Développement Durable pour le Bénin 2022. Rapport pilote de référence. New York.

World Bank (2023a): Country Data Benin, unter: <https://data.worldbank.org/country/BJ> [8-2023].

World Bank (2023b): The World Bank in Benin, unter: <https://www.worldbank.org/en/country/benin/overview> [8-2023].

WFP. World Food Programme (2020) : Bénin, Stratégie d’approvisionnement des cantines scolaires en vivres à partir de la production locale et son plan d’action 2020-2021, Octobre 2020. Cotonou.

WFP. World Food Programme (2021): World Food Programme Strategy for Support to Social Protection. Rome.

WFP. World Food Programme (2022a): Benin. Annual Country Report 2021. Country Strategic Plan 2019-2023. Rome.

WFP. World Food Programme (2022b): State of School Feeding Worldwide 2022. Rome.

WFP. World Food Programme (2022c): Réponse de la direction du PAM Bénin aux recommandations de l’évaluation conjointe du Programme National d’Alimentation Scolaire Intégré au Bénin (DE/BJCO/2018/031) de 2017 à 2021. Rome.

WFP. World Food Programme (2022d): Introduction à l’analyse “Comblent le déficit en nutriments». Rome.

WFP. World Food Programme (2022 e) : Rapport d’évaluation décentralisée conjointe finale du Programme National d’Alimentation Scolaire Intégré (PNASI) au Bénin - 2017 à 2021. Cotonou, Juli 2022

WFP. World Food Programme et al. (2018): Home-Grown School Feeding. Resource Framework. Technical Document. Rome.

WFP. World Food Programme et al. (2023a): Les achats locaux au Bénin. 11 Etapes du processus des achats locaux. Cotonou.

WFP. World Food Programme et al. (2023b): Appui aux petits producteurs au Bénin dans le cadre des achats locaux. Cotonou.

WFP / RdB. World Food Programme / République du Bénin (2019a): Evaluation Décentralisée. Evaluation conjointe à mi-parcours du Programme National d’Alimentation Scolaire Intégré (PNASI). Rome.

WFP / RdB. World Food Programme / République du Bénin (2019b): Programme d’alimentation scolaire du Bénin. Analyse Coût-Bénéfice.

WFP / RdB. World Food Programme / République du Bénin (2022): Evaluation du PAM. Evaluation décentralisée conjointe finale du Programme National d’Alimentation Scolaire Intégré (PNASI) au Bénin – 2017 à 2021. Version finale. Cotonou (par Institut de Recherches et d’Applications des Méthodes de Développement IRAM).

Annexe 1

Tab. 3 : Données de base sur les écoles visitées

Département	Élèves	Garçons	Filles	Source d' eau	Électricité	Jardin d' école	Activité génératrice de revenus
Borgou	355	165	170	Pompe manuelle + réservoir	Non	En préparation	Culture du soja Traitement du manioc (<i>gari</i>)
Borgou	251	132	119	Pompe manuelle	Non	Oui	
Borgou	135	76	59	Pompe manuelle + moteur électrique + réservoir	Solaire	Oui (aménagé récemment)	2 ha de cultures, en préparation
Borgou	140	77	63	Non (pompe trop éloignée)	Non	Oui (aménagé récemment)	
Zou	418	205	213	Non	Non	Oui	
Zou	366	184	182	Château d' eau	Réseau	Oui	
Couffo	351	162	189	Puits ouvert	Non	Oui	Cultures agricoles, élevage de volaille

Total	Mono	Mono	Atlantique	Atlantique	Atlantique	Atlantique	Ouémé	Ouémé	Littoral	Littoral
4 843	297	259	601	454	221	162	457	187	189	
2 516 = 52,4 %	151	126	304	269	120	83	268	90	104	
2 307 = 47,6 %	146	133	297	185	101	79	189	97	85	
	Château d' eau + pompe solaire	Non, pompe manuelle défectueuse	Château d' eau	Puits, achat en période sèche	Château d' eau	Pompe manuelle	N/A	Connexion au réseau	Pompe manuelle	
3	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Réseau	Non	
9	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	
		Huile de palme, moulin à maïs			Lapin, ramassage d' escargots, huile de palme, savon					Moulin à maïs

Déjà paru dans la série AVE :

AVE-Studie 1/2017	Mahla, Anika / Bliss, Frank / Gaesing, Karin: Wege aus extremer Armut, Vulnerabilität und Ernährungsunsicherheit. Begriffe, Dimensionen, Verbreitung und Zusammenhänge
AVE-Studie 2/2017	Bliss, Frank / Gaesing, Karin / Mahla, Anika: Die Verstetigung von Armut in Entwicklungsländern. Ursachenanalyse und Gegenstrategien
AVE-Studie 3/2017	Hennecke, Rosa / Schell, Oliver / Bliss, Frank: Landsicherheit zur Überlebenssicherung. Eine Studie zum Kommunalen Landtitelprogramm für indigene Bevölkerungsgruppen in Kambodscha
AVE-Studie 4/2017	Bliss, Frank: Home-Grown School Feeding as a "Good Practice" for Poverty Alleviation and Nutrition Security in Cambodia
AVE-Studie 5/2017	Heinz, Marco: Benachteiligte Gruppen in der internationalen Entwicklungszusammenarbeit
AVE-Studie 6/2017	Mahla, Anika / Gaesing, Karin: Der Selbsthilfegruppen-Ansatz am Beispiel von Kitui in Kenia. Armutsbekämpfung durch Empowerment
AVE-Studie 7/2017	Hennecke, Rosa / Bliss, Frank / Schell, Oliver: Landzuteilung für die Ärmsten. Untersuchungen zu Sozialen Landkonzessionen in Kambodscha
AVE-Studie 7b/2017	Hennecke, Rosa / Bliss, Frank / Schell, Oliver: Land Allocation for the Poorest. Investigations into Social Land Concessions in Cambodia
AVE-Studie 8/2018	Mahla, Anika / Gaesing, Karin / Bliss, Frank: Ernährungssicherung: Eine entwicklungspolitische Bewertung ausgewählter Handlungsfelder
AVE-Studie 9/2018	Bliss, Frank / Hennecke, Rosa: Wer sind die Ärmsten im Dorf? Mit dem ID Poor-Ansatz werden die Armen in Kambodscha partizipativ und transparent identifiziert
AVE-Studie 10/2018	Gaesing, Karin / Mahla, Anika: Hunger Safety Net Programme. Soziale Sicherung in Turkana County im Norden Kenias
AVE-Studie 11/2018	Bliss, Frank: Gesundheitsfürsorge für die Ärmsten: Der „Health Equity Fund“ (HEF) in Kambodscha
AVE-Studie 12/2019	Mahla, Anika: Förderung von Agropastoralismus. Armuts- und Hungerbekämpfung durch integrierte ländliche Entwicklung in Samburu/Kenia
AVE-Studie 12b/2019	Mahla, Anika: Promotion of Agropastoralism. Combating poverty and hunger through integrated rural development in Samburu, Kenya
AVE-Studie 13/2019	Gaesing, Karin / Hailegiorgis Gutema, Tamene: Bodenfruchtbarkeit und Ernährungssicherheit in der Amhara Region in Äthiopien

AVE-Studie 14/2019	Bliss, Frank: Zum Beispiel Soja. Eine erfolgreiche Wertschöpfungskette im westafrikanischen Benin
AVE-Studie 15/2018	Heinz, Marco: Verstetigte Armut als Herausforderung für die Entwicklungszusammenarbeit. Gibt es eine Kultur der Armut?
AVE-Studie 16/2019	Bliss, Frank: Soziale Sicherung in Dürregebieten in Äthiopien durch das Productive Safety Net Programme (PSNP)
AVE-Studie 17/2019	Gaesing, Karin / Bliss, Frank: Entwicklung, Landrecht, Gender und Bodenfruchtbarkeit in Benin
AVE-Studie 18/2019	Gaesing, Karin / Gutema, Tamene Hailegiorgis: Reduzierung der Vulnerabilität durch nachhaltiges Ressourcenmanagement: Das Sustainable Land Management Project (SLMP) in Äthiopien
AVE-Studie 19/2019	Herold, Jana: Improving Smallholders' Food Security and Resilience to Climate Change: The Building Resilience and Adaptation to Climate Extremes and Disasters (BRACED) Programme in Burkina Faso
AVE-Studie 20/2019	Gaesing, Karin / Agbobatinkpo-Dahoun, Candide: Förderung der Bewässerung im Tal des Flusses Ouémé in Benin
AVE-Studie 21/2019	Herold, Jana: Förderung der Reisproduktion durch die Inwertsetzung von Talauen in Burkina Faso
AVE-Studie 22/2020	Gaesing, Karin: Zugang zu Land und Sicherung von Landrechten in der Entwicklungszusammenarbeit. Analysen und Empfehlungen
AVE-Studie 22b/2020	Gaesing, Karin: Access to Land and Securing of Land Rights in Development Cooperation. Analyses and Recommendations
AVE-Studie 23/2020	Herold, Jana: Landwirtschaftliche Wertschöpfungsketten in der Entwicklungszusammenarbeit. Analysen und Empfehlungen
AVE-Studie 23b/2020	Herold, Jana: Agricultural Value Chains in Development Cooperation. Analyses and Recommendations
AVE-Studie 24/2020	Bliss, Frank: Soziale Sicherungssysteme als unverzichtbarer Beitrag zur Bekämpfung von extremer Armut, Vulnerabilität und Ernährungsunsicherheit. Analysen und Empfehlungen
AVE-Studie 25/2020	Bliss, Frank: Soziokulturelle Aspekte von Entwicklung, Partizipation und Gender. Analysen und Empfehlungen
AVE-Studie 02/2021	Bliss, Frank / Gaesing, Karin / Mahla, Anika: Die Verstetigung von Armut in Entwicklungsländern (2. aktual. Auflage)
AVE-Studie 02b/2021	Bliss, Frank / Gaesing, Karin / Mahla, Anika: The Perpetuation of Poverty in Developing Countries (2nd updated edition 2021)
AVE-Studie 26/2022	Rieber, Arne / Bliss, Frank / Gaesing, Karin: Nachhaltige finanzielle Inklusion im ländlichen Raum
AVE-Studie 26b/2022	Rieber, Arne / Bliss, Frank / Gaesing, Karin: Sustainable Financial Inclusion in the Rural Area

AVE-Studie 27/2022	Rieber, Arne / Kiplagat, Andrew / Gaesing, Karin: Sozialunternehmen in der Landwirtschaftsförderung – Das One Acre Fund Modell in Kenia
AVE-Studie 27b/2022	Rieber, Arne / Kiplagat, Andrew / Gaesing, Karin: Social Enterprises in Agricultural Promotion – The One Acre Fund Model in Kenya
AVE-Studie 28/2022	Gaesing, Karin / Koumaré, Mamadou / Koné, Yacouba / Rieber, Arne: Sozialunternehmen in der kleinbäuerlichen Landwirtschafts-förderung – Das myAgro Modell in Mali
AVE-Studie 28b/2022	Gaesing, Karin / Koumaré, Mamadou / Koné, Yacouba / Rieber, Arne: L'entreprise sociale dans la promotion de l'agriculture paysanne: le modèle myAgro au Mali
AVE-Studie 29/2022	Bliss, Frank: Ganzheitliche Landwirtschaftsförderung in Madagaskar. Ein Fallbeispiel aus der deutschen Technischen Zusammenarbeit
AVE-Studie 30/2022	Bliss, Frank: „Mikro“finanzierung in Kambodscha: Entwicklungen, Herausforderungen und Empfehlungen
AVE-Studie 30b/2022	Bliss, Frank: "Micro" Finance in Cambodia: Development, Challenges and Recommendations
AVE Studie 31/2022	Rieber, Arne / Okech, Moses: Der Nexus Formalisierung von Landrechten und Zugang zu Finanzdienstleistungen – Private Mailo und traditionelle Landrechte in Uganda
AVE-Studie 31b/2022	Rieber, Arne / Okech, Moses: The nexus between formalisation of land rights and access to financial services – Private mailo and traditional land rights in Uganda
AVE-Studie 32/2023	Bliss, Frank: Mikrofinanzierung in Usbekistan. Das Länderprogramm der deutschen Sparkassenstiftung
AVE-Studie 33/ 2023	Die Situation der Agrarfinanzierung in Benin. Bedarf, Herausforderungen und Akteure

L'Institut pour le Développement et la Paix (INEF)

Fondé en 1990, l'Institut pour le Développement et la Paix (Institut für Entwicklung und Frieden) est un organisme de recherche rattaché à la faculté des Sciences sociales de l'Université de Duisburg-Essen et situé sur le campus de Duisburg. L'INEF œuvre en étroite collaboration avec la Fondation pour le Développement et la Paix (Stiftung Entwicklung und Frieden, SEF), organisation créée en 1986 à Bonn à l'initiative de Monsieur Willy Brandt, ancien chancelier fédéral et prix Nobel de la paix.

L'INEF associe la recherche fondamentale à des activités de recherche appliquée et de conseil politique dans les domaines suivants : la gouvernance mondiale (Global Governance) et la sécurité humaine, les États fragiles, la prévention des crises et la gestion des conflits civils, ainsi que le développement, les droits de l'homme et la responsabilité sociétale des entreprises.

L'INEF est le seul organisme de recherche universitaire d'Allemagne à examiner des questions à l'interface entre le développement et la paix, et cette approche spécifique se reflète également dans la variété des donateurs tiers. L'INEF dirige ses propres programmes d'étude, souvent en coopération avec des partenaires nationaux et internationaux, et donne systématiquement accès à une expertise internationale ainsi qu'à des rapports d'études. L'INEF réalise également des projets pour le compte d'organisations non gouvernementales (ONG) et de réseaux d'ONG. L'institut est lui-même intégré dans un réseau de recherche international.

Direction et Comité directeur

Directeur : Prof. Dr. Christof Hartmann
Directrice scientifique : Dr. Cornelia Ulbert

Comité directeur : Prof. Dr. Christof Hartmann (conférencier) ; Prof. Dr. Tobias Debiel (conférencier adjoint) ; Prof. Dr. Petra Stein (doyenne de la faculté des Sciences sociales) ; Prof. Dr. Dr. Nele Noesselt ; Jannis Saalfeld ; Ursula Schürmann ; Mika Eric Ache.

UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Open-Minded

FACULTY_{OF}
SOCIAL SCIENCES

Étude AVE n° 34b/2023

Institute for
Development
and Peace



Institut für Entwicklung und Frieden (INEF)
Lotharstr. 53 47057 Duisburg, Allemagne
Tél. +49 (203) 379 4420
Fax +49 (203) 379 4425
E-mail : inef-sekcgimi-due.de Site
Homepage: www.uni-due.de/inef

ISSN 2511-5111