

# MISE EN PLACE ET GESTION DES CANTINES SCOLAIRES

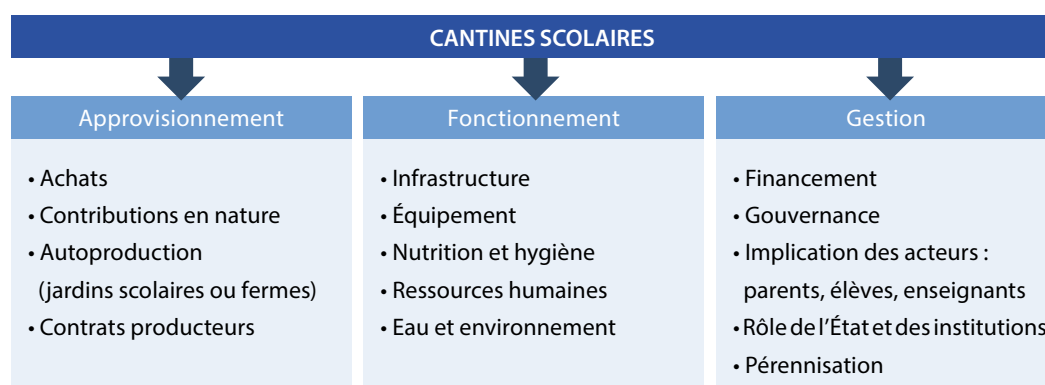


Agence Micro Projets



Au-delà de proposer une réponse à la question « comment (mieux) nourrir les élèves ? », les cantines scolaires sont au cœur d'un processus de développement qui touche autant le droit à l'alimentation et le développement agricole (approvisionnement, composition et fréquence des repas) que l'accès à l'éducation, à l'eau et l'assainissement, l'hygiène et la santé mais aussi l'environnement (gestion des déchets, combustibles pour la cuisson).

Projet souvent complémentaire de la mise en place d'une école, leurs modalités de fonctionnement et de gestion interrogent les liens sociaux et économiques entre les acteurs (parents d'élèves, enseignants, institutions, etc.). Les activités annexes de sensibilisation et de responsabilisation des enfants sont quant à elles une opportunité pour transmettre des savoir-faire et savoir-être mobilisables par la suite.



## POURQUOI DES CANTINES SCOLAIRES ?

Au-delà de remplir la fonction principale de distribution de repas dans un cadre scolaire, les cantines peuvent répondre à différentes problématiques :

- > **Faible taux de scolarisation** : manque d'intérêt des familles pour scolariser leurs enfants, plus particulièrement les filles, manque de motivation ou impossibilité pour les enfants d'aller à l'école (distance de l'école au domicile familial, contraintes horaires ou familiales, etc.).
- > **Insécurité alimentaire, malnutrition, pauvreté** avec des répercussions sur les conditions d'apprentissage : faible assiduité, manque de concentration, abandon scolaire, baisse de niveau, etc.

## FICHE RÉALISÉE PAR

### L'Observatoire de l'Agence des Micro Projets

Clara Chépeau  
Elmehdi Bellemlh  
Servane Bourgeault

### En partenariat avec La Fondation Bel

Isabelle Fievet  
Anne-Lise Spillemaecker

Christian Fauliau  
consultant indépendant

### Avec la contribution des associations :

ADESAF,  
Christina Noble France,  
Morija,  
Racines d'enfance,  
Aide pour le Développement Durable,  
Burkin'ardenn'avenir,  
Ecole associative Île aux enfants,  
Graines de bitume,  
Issia Pourquoi pas,  
Jumelage Coopération  
Lentilly Kouila,  
Les Amis d'Adkoul,  
MANAO,  
Pour un autre Monde,  
Secours Populaire 13,  
SOS enfants.

Il est important de les identifier dès le départ car la composition, la fréquence ou le mode de distribution des repas vont varier sensiblement en fonction des problématiques identifiées. Les **petits déjeuners, repas légers** ou collations vont ainsi poursuivre l'objectif de diminution de la faim immédiate et d'amélioration de la concentration des élèves. Une offre de **repas plus consistants et équilibrés** sous forme de déjeuner ou dîner (plus rarement) ou de rations à emporter aura pour vocation d'inciter à la scolarisation et à l'assiduité des élèves dans la durée. La combinaison des deux peut permettre de répondre à plusieurs problématiques.

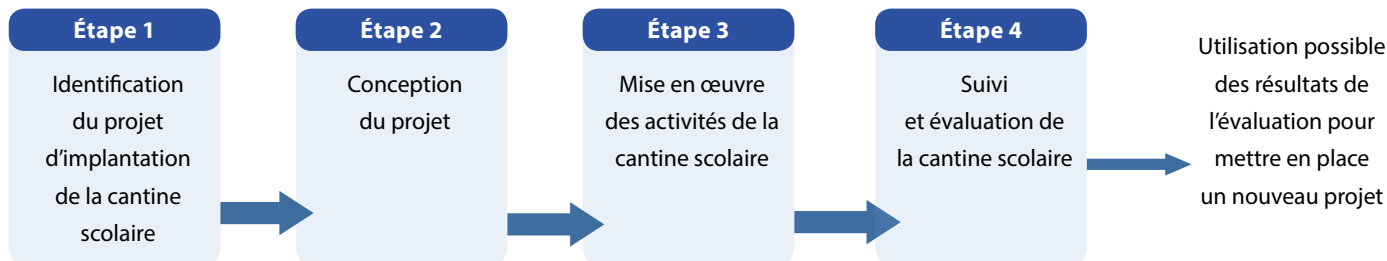
## CANTINES SCOLAIRES ET OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD)

Lorsque les rations sont bien préparées, les repas scolaires peuvent **améliorer la situation nutritionnelle des enfants et leur santé**, voire diminuer la mortalité. La mise en place de cantines se traduit généralement par **l'augmentation des effectifs en classe, notamment des filles, l'amélioration des capacités d'apprentissage** grâce à une meilleure attention des enfants, ainsi que des **résultats scolaires en progression** avec une baisse du taux de redoublement et d'abandon et un meilleur taux d'achèvement. Les cantines scolaires contribuent plus largement à **briser le cercle de pauvreté** en encourageant notamment les familles défavorisées à envoyer et maintenir leurs enfants à l'école, particulièrement les filles. Elles soutiennent la **croissance économique** grâce aux activités de production agricole liées mais aussi grâce au temps libéré pour les parents d'élèves qui peuvent s'adonner à des activités rémunératrices.



Si les repas scolaires sont nécessaires pour soutenir l'éducation, ils ne sont pas suffisants pour améliorer à eux seuls l'état nutritionnel général des bénéficiaires ou le niveau d'éducation. La qualité de l'enseignement, la rénovation des infrastructures, les actions de santé, l'éducation à l'alimentation, etc. sont autant d'axes complémentaires d'intervention.

## LES DIFFÉRENTES ÉTAPES



*L'approche cycle de projet permet de garantir la participation de la communauté dès le début de la planification*

### 1 - IDENTIFIER LE PROJET D'IMPLANTATION

- > **Identifier les acteurs à l'origine de la demande** : État, parents d'élèves, société civile, école, programme national, ONG, etc.
- > **Déterminer le problème éducatif à résoudre** : cf. « pourquoi une cantine scolaire ? »
- > **Recenser les parties prenantes** : parents, professeurs, État, élèves, comité de gestion, institutions, entreprises, etc.
- > **Analyser la situation initiale** : sociale, économique, démographique, sanitaire, agricole, culturelle, environnementale, institutionnelle, etc.

La réalisation d'un diagnostic initial est un préalable à tout projet. En complément des entretiens avec les différentes parties prenantes, la consultation des politiques nationales en matière d'alimentation scolaire, le recensement des ressources financières, humaines et matérielles mobilisables ainsi que l'étude des habitudes agricoles et alimentaires permettent d'affiner la connaissance du milieu.

### 2 - CONCEVOIR LE PROJET EN ADÉQUATION AVEC LES RESSOURCES DU MILIEU

- > **Formuler les objectifs de la cantine scolaire** : incitation à la scolarisation et à l'assiduité des élèves, lutte contre la pauvreté et la malnutrition, etc.
- > **Cibler la zone d'intervention et les bénéficiaires** : zone urbaine, péri-urbaine ou rurale, structure privée ou publique, catégorie et effectif des élèves (âge, classe sociale, etc.). Attention aux critères de choix qui peuvent involontairement générer de nouvelles inégalités entre les bénéficiaires.
- > **Identifier les ressources nécessaires** au fonctionnement de la cantine (humaines, institutionnelles, alimentaires, financières et matérielles).

## L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES : UNE RESSOURCE ESSENTIELLE À PLANIFIER

### > **L'achat de denrées (marché local ou de gros) :**

- + produits frais et secs réguliers
- nécessite une trésorerie facilement mobilisable, un espace de stockage et une planification anticipée des achats pour limiter l'impact des variations de prix

### > **Contribution en nature par les parents d'élèves :**

- + implication directe des parents dans le projet, fourniture de denrées locales directement consommables
- alimentation peu diversifiée et irrégulière, dépendante des récoltes familiales et des aléas climatiques

### > **Autoproduction (jardins scolaires, fermes en polyculture et/ou élevage) :**

- + implication d'un maximum d'acteurs dans le projet dont les élèves et les enseignants, fonction pédagogique pour sensibiliser à l'environnement et aux techniques de production
- nécessite un accès à l'eau et au foncier, de l'équipement, des ressources humaines et éventuellement des compétences techniques. Dépendance aux aléas climatiques.

### > **Contrats avec des producteurs et productrices locaux :**

- + cercle vertueux de développement économique qui peut profiter aux familles qui approvisionnent
- trésorerie nécessaire, dépendance forte aux aléas climatiques, prévoir un filet de sécurité.

Il est souvent nécessaire de coupler plusieurs sources afin d'assurer un approvisionnement en continu. Les jardins scolaires doivent généralement être complétés par une activité génératrice de revenus ou des financements qui permettront d'acheter les denrées non produites. La pisciculture et le petit élevage, sources de protéines pour l'alimentation, sont des activités économiques à étudier. Quelle que soit l'origine des denrées, il est nécessaire d'identifier les besoins nutritionnels des enfants en amont (Cf. les directives officielles ou les structures de santé) afin de planifier la quantité, la fréquence et la composition des repas, à adapter selon les saisons.

## 3 - METTRE EN ŒUVRE LES ACTIVITÉS DE LA CANTINE SCOLAIRE

- > **Construction ou aménagement des infrastructures physiques** pour le stockage, la préparation des aliments et/ou la consommation des repas. Des plans officiels sont souvent disponibles au niveau des ministères et institutions concernés.
- > **Accompagner le fonctionnement ou la création d'un comité de gestion** pour gérer dans la durée l'approvisionnement et l'équipement de la cantine, les ressources humaines et financières et la participation communautaire. Acteur clef de la gouvernance, le comité doit si possible refléter la diversité des parties prenantes (parents d'élèves, directeur d'école, représentants de mutuelles de santé, agriculteurs, institutions, entreprises, etc.). Assurer l'implication continue des parents et le remplacement de ceux qui quittent le comité est essentiel pour garantir une appropriation locale durable. Un accompagnement du comité à la gestion financière et administrative peut être inclus dans le projet (tenue d'un cahier de comptes, d'un registre des stocks, planification des investissements, etc.).

## LA PRÉPARATION ET LA DISTRIBUTION DES REPAS

> **Proposer des repas équilibrés :** afin de choisir les produits adaptés, on tiendra compte des habitudes alimentaires (dont confessionnelles) mais aussi des ressources agricoles locales, des conditions sanitaires particulières dans la zone, de l'équilibre nutritionnel (énergie, protéines, micronutriments), des disponibilités actuelles et futures des denrées, du temps de préparation, de la consommation en eau et en combustible et de l'impact sur l'environnement.

> **Gérer les stocks :** Planifier l'achat de manière hebdomadaire (produits frais), mensuelle ou trimestrielle (produits secs). Les denrées alimentaires doivent être stockées à part du matériel courant, en différenciant les produits périssables et les produits secs. L'utilisation de fruits et légumes séchés ou transformés correctement stockés permet de garantir des apports nutritionnels hors saisons. Les quantités nécessaires doivent être planifiées en tenant compte des effectifs des inscrits mais aussi des tendances futures.

> **Utiliser un équipement adapté :** Des ustensiles et du mobilier sont nécessaires pour cuisiner et assurer le service des repas. Ces derniers requièrent un accès à l'eau potable et à du combustible, dont la nature limitera ou non l'impact de la cantine sur son environnement (foyer amélioré, biocharbon, gaz, photovoltaïque, etc.). Les déchets de cuisine peuvent servir à alimenter un compost pour les jardins potagers. Si l'école n'a pas les moyens de s'équiper, les enfants peuvent prendre l'habitude de ramener leurs propres assiettes (qu'ils lavent à l'école ou en rentrant chez eux).

> **Planifier les ressources humaines :** bénévoles (rotation des parents) ou rémunérées (via le comité de gestion), des personnes ressources doivent être identifiées pour tenir ce rôle quotidiennement. Des formations à l'hygiène ou en nutrition peuvent être proposées. Les enfants peuvent participer à la distribution en apportant les plats, les couverts ou en participant à la vaisselle.

- > **Instaurer des activités complémentaires pour maximiser l'impact de la cantine** : les cantines scolaires sont une occasion d'inclure des activités de sensibilisation à l'hygiène et à la santé via l'installation d'un dispositif de lavage de mains ou l'instauration de visites de santé. Les enfants peuvent aussi être impliqués dans les différentes activités de la cantine (nettoyage des ustensiles, préparation de la table, gestion du potager, etc.). C'est un outil pédagogique pour la responsabilisation des élèves et l'apprentissage de la vie en collectivité.

#### LA PÉRENNISATION : UN ENJEU ESSENTIEL

Plusieurs stratégies sont possibles pour supporter les frais de fonctionnement :

- > **Inclusion des frais de cantine dans les frais de scolarisation**
- > **Participation indépendante des parents**, financière ou en nature (bénévolat, approvisionnement)
- > **Prise en charge** des frais de fonctionnement **par le comité de gestion**
- > **Mise en place d'activités génératrices de revenus** : périmètre agricole, petit élevage, cultures commerciales, transformation, etc. pouvant produire des consommables et des revenus financiers
- > **Prise en charge partielle des frais par les autorités** : grâce à des programmes étatiques
- > **Contribution financière ou en nature par des particuliers**, des partenaires ou des entreprises (responsabilité sociétale des entreprises ou RSE)

La stratégie choisie dépendra en grande partie de la dynamique socio-économique de la zone et des ressources mobilisables par les acteurs. Dans certains cas, l'autoproduction et/ou la participation en nature des familles permettront d'assumer une grande partie des besoins. Dans d'autres, une tarification différenciée facilitera la prise en charge des plus démunis, l'impression de gratuité du service incitant les parents à scolariser leurs enfants. Le fonctionnement par donations reste fortement dépendant de la capacité des acteurs à collecter des fonds (montant et régularité). La prise en charge par l'État ou des programmes extérieurs peut fluctuer avec les aléas politiques et administratifs et nécessiter des activités de plaidoyer. La combinaison est souvent nécessaire et l'essentiel est de calculer de manière réaliste et concertée avec les acteurs, dont les comités de gestion, les différents postes de dépenses.

#### 4 - SUIVRE ET ÉVALUER POUR LA DURABILITÉ DU PROJET ET SON AMÉLIORATION CONTINUE

Mettre en place des outils pour intégrer le suivi-évaluation dans le projet de création d'une cantine scolaire ainsi qu'un système de reporting permet de suivre les effets et impacts sur les bénéficiaires et donc l'atteinte des objectifs.

Exemples d'indicateurs de suivi : nombre de repas servis par jour, nombre d'élèves inscrits à la cantine, taux de présence en classe (assiduité), équilibre financier de la cantine, etc.

#### LES INDISPENSABLES

- > Identifier dès le début le(s) rôle(s) que doit jouer la cantine scolaire
- > Recenser les besoins et les ressources disponibles localement pour y répondre
- > Se renseigner sur les politiques et programmes nationaux en matière d'alimentation scolaire et d'infrastructures
- > Veiller à ne pas créer de discriminations lors de la sélection des enfants bénéficiaires
- > Planifier dès le début l'approvisionnement en denrées consommables, en eau et énergie
- > Anticiper les modèles organisationnel et financier pour assurer un fonctionnement pérenne
- > Ne pas négliger le besoin de formation des ressources humaines
- > Accompagner la création ou renforcer les comités de gestion existants
- > Assurer une gestion des fonds transparente pour favoriser l'autofinancement local et l'appropriation
- > Dans tous les cas : adapter ses pratiques et son projet en fonction du contexte !

#### POUR ALLER PLUS LOIN

- > Guide de mise en place et de gestion de Cantines Scolaires - Division des cantines scolaires du Sénégal et divers partenaires du système éducatif : <https://mediatheque.agencemicroprojets.org/guide-de-mise-en-place-et-de-gestion-de-cantines-scolaires/>
- > Approvisionner les cantines scolaires de Dakar en produits locaux et sains ! GRDR Migration Citoyenneté Développement : <https://grdr.org/Approvisionner-les-cantines-scolaires-de-Dakar-en-produits-locaux-et-sains-en>
- > Synthèse de l'atelier d'échanges sur les projets de cantines scolaires dans les microprojets – Agence des Microprojets : <https://mediatheque.agencemicroprojets.org/mise-en-place-et-gestion-des-cantines-scolaires-dans-les-microprojets-de-developpement/>
- > Retrouvez des témoignages d'associations dans la médiathèque des microprojets !

© La Guilde  
Réalisation : Août 2018  
Conception graphique : Le Cercle  
Iconographie : © association école Île aux enfants

Centre ressource national des petites et moyennes associations françaises de solidarité internationale, l'Agence des Micro Projets est un programme de La Guilde (association reconnue d'Utilité Publique) soutenu par l'Agence Française de Développement. [contact@agencemicroprojets.org](mailto:contact@agencemicroprojets.org) - 01 45 49 03 65

