

LONDON
SCHOOL of
HYGIENE
& TROPICAL
MEDICINE



Research
Consortium for
SHN



DOCUMENT DE TRAVAIL

Étude de cas sur l'alimentation scolaire: Bénin

Préparée par le Consortium de recherche sur la santé et la nutrition en milieu scolaire, une initiative de la Coalition pour l'alimentation scolaire.

Soumis par:

Amoussa Hounkpatin Waliou (Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi), Fanou Fognu Nadia (Professeure Titulaire, Université Abomey-Calavi), Bodjrenou Sam (Postdoctoral Fellow, Alliance Bioversity CIAT), Koukou Elie (Early Career Researcher, Western University, Canada), Sossou Cyrus (Msc, Université d'Abomey-Calavi), Assogba Elvire (Doctorante, Université d'Abomey-Calavi et Western University, Canada) Houndolo Mélina (Doctorante, Université d'Abomey-Calavi et Western University, Canada), Tossou Wilfried (Doctorant, Université d'Abomey-Calavi), Boyiako Bernadette (Msc, Université d'Abomey-Calavi), Ainin Abiola (Msc, Université d'Abomey-Calavi), Yvon Saroumi (Msc, Université d'Abomey-Calavi).

Septembre 2024



Table des matières

Contexte historique.....	1
Profil du pays.....	2
Population et économie	2
Enseignement.....	2
Sécurité alimentaire, nutrition et santé.....	3
Conception et mise en œuvre des programmes d'alimentation scolaire.....	4
Description	4
Objectifs	4
Couverture.....	5
Ciblage	5
Types de repas.....	6
Normes nutritionnelles.....	7
Approvisionnement de denrées alimentaires	7
Cadre juridique et évolution des politiques publiques	7
Coûts de mise en œuvre.....	8
Financement.....	9
Suivi et évaluation	10
Leçons apprises et meilleures pratiques	10
Défis	11
Remerciements	12
Ressources et base de données	12
Contacts	14
Citation.....	14

Note aux lecteurs

Les documents de travail publiés par le Consortium sont des versions préliminaires de documents de recherche qui n'ont pas été publiés dans un journal ou évalués par le biais d'un processus de révision par les pairs. Le but de leur circulation est de partager les données existantes, de faciliter l'analyse comparative et de stimuler les collaborations. Le contenu ou les opinions exprimées dans le document sont la seule responsabilité de l'auteur(e) ou des auteur(e)s et n'engagent les points de vue du Consortium de recherche sur la santé scolaire et la nutrition. Toute erreur de commission ou omission n'engage que les auteur(e)s et ne peuvent être attribuées à l'une des institutions mentionnées précédemment.

Contexte historique

Les premières initiatives de cantines scolaires au Bénin sont lancées au cours des années 1970 à 1975, soit près d'une dizaine d'années après la signature d'un accord de base avec le Gouvernement du Bénin en 1967 (OCS, 2013). Financé et géré par les organismes d'aide au développement dont le Programme Alimentaire Mondial (PAM) et d'autres organismes internationaux, le programme de cantines scolaires est devenu un élément clé de la politique nationale et de la stratégie de développement du gouvernement béninois au cours des années 2000, par l'implication du Ministère des Enseignements Maternel et Primaire (MEMP). Dès lors, au fil des années, l'alimentation scolaire a été identifiée au Bénin comme une des mesures prioritaires visant à corriger les disparités (géographique, de genre) en termes d'accès, de rétention et surtout de lutte contre la faim et la pauvreté. Elle a pour objectif de contribuer à améliorer la sécurité alimentaire et le développement du capital humain (PAM, 2019). Divers acteurs, dont le PAM et le gouvernement, ont collaboré pour atteindre les objectifs de développement humain, bénéficiant à près d'un million d'enfants à la mi-2022, améliorant la sécurité alimentaire et aidant les familles à réduire leurs dépenses alimentaires (Figure 1).

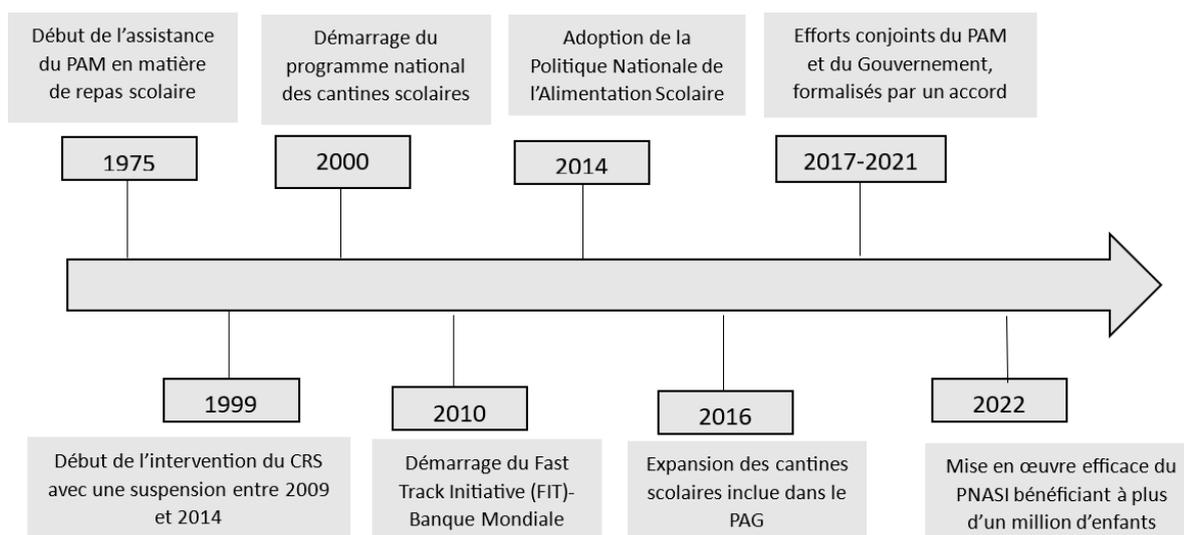


Figure 1: Historique de l'alimentation scolaire au Bénin

En 2008-2009, il existait au Bénin 1250 cantines scolaires qui fonctionnaient sur diverses modalités selon qu'elles bénéficient de l'appui de l'Etat, du PAM, d'un autre partenaire international (UNICEF, DANIDA), d'une ONG locale ou qu'elles soient sous l'égide de la communauté. Certaines fonctionnaient toute l'année, d'autres seulement en période de soudure (OCS, 2013). En 2018, il existait quatre programmes d'alimentation scolaire au Bénin à savoir : le Programme de Pays du PAM, le Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI), le Programme du Partenariat Mondial pour l'Education (PME) et le Programme du Catholic Relief Services (CRS) (Tableau 1).

Depuis 2022, toutes les cantines scolaires ont été intégrées au PNASI et fonctionnent durant toute l'année scolaire.

Tableau 1 : Couverture du programme d'alimentation scolaire au Bénin en 2018

Types de cantines	Nombre de communes	Nombre d'écoles	Nombre de bénéficiaires
Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI)	67	1579	320 000
Programme Alimentaire Mondial (PAM)	19	620	114 000
Programme Partenariat Mondial pour l'Education (PME)	10	297	59 100
Catholic Relief Services (CRS)	4	144	44 200
Total	77	2 640	537 300

Source : PAM Bénin, 2018.

Profil du pays

Population et économie

Située sur le golfe de Guinée, la République du Bénin est un pays francophone d'Afrique de l'Ouest qui partage ses frontières avec le Togo, le Burkina Faso, le Niger et le Nigeria.

Tableau 2: Indicateurs de la démographie et de l'économie béninoises

Population totale (INStAD, 2022)	Nombre total de personnes âgées de 5 à 19 ans	Nombre total de personnes employées dans le secteur agricole (Banque Mondiale, 2022)	Produit intérieur brut (PIB) par habitant (2021) - (Banque mondiale, 2021)
12 314 650	3 989 532	2 382 820	754 772

Enseignement

Le Bénin dispose d'un cadre législatif assez complet en matière de droit à l'éducation. Le pays a ratifié la plupart des conventions et traités internationaux en la matière et a clairement identifié dans sa Constitution le droit de tout citoyen béninois à l'accès à une éducation de qualité. La Loi n°2003-17 du 11 novembre 2003 portant sur l'Orientation de l'Education Nationale en République du Bénin puis rectifiée par la loi n°2005-33 du 6 octobre 2005 a traduit les dispositions de la Constitution en modalités opérationnelles. L'article 14 de la loi indique que l'enseignement est subdivisé en trois degrés : (i) les enseignements maternel (deux ans) et primaire (six ans) sanctionnés par un contrôle intermédiaire et l'obtention du Certificat d'Études Primaires; (ii) l'enseignement secondaire général et l'enseignement secondaire technique et professionnel (sept ans), sanctionnés par l'obtention du Brevet d'Études du Premier Cycle, le Certificat d'Aptitudes Professionnel et le Baccalauréat ; (iii) l'enseignement supérieur (système Licence-Master-Doctorat dans des domaines très variés, et administré par des universités publiques et privées agréées). Il existe également des formations continues pour les professionnels en service ou en activités.

Dans l'enseignement primaire, le taux brut de scolarisation a baissé entre les années scolaires 2014-2015 (124,8 %) et 2019-2020 (107,8 %). Au cours de l'année scolaire 2020-2021, ce taux a augmenté jusqu'à 112,1 %, avec un effectif de 1 780 750 écoliers (entre 5 et 16 ans et plus). Les taux de rétention sont faibles et les résultats scolaires restent limités. En effet, en 2015, le taux brut d'accès à la 1^{ère} année du primaire (cours d'initiation CI) était de 141 % mais le même indicateur pour la dernière année du primaire (cours moyen de deuxième année CM2) a régressé atteignant 74 %. Quoique la souscription journalière des écoliers soit irrégulière, tous reçoivent un repas chaud à midi justifiant l'égalité entre le nombre d'enfants éligibles aux repas scolaires gratuits et celui des enfants bénéficiant des repas scolaires.

Tableau 3 : Données sur les bénéficiaires des repas scolaires par sexe.

Nombre total d'élèves (2021-2022)	Nombre total d'écoles bénéficiaires	Ratio élève par salle de classe (2021-2022)	Nombre d'enfants bénéficiant aux repas scolaires		Pourcentage d'enfants éligibles aux repas scolaires gratuits	
			Filles	Garçons	Filles	Garçons
1 780 750	5351	47,4	541 258	623 015	46,49	53,51
			1 164 273		100	

Sécurité alimentaire, nutrition et santé

- **Insécurité alimentaire** : L'Analyse Globale de la Vulnérabilité, de la Sécurité Alimentaire, de la Nutrition et du Système Alimentaire (AGVSAN-SA), réalisée en 2022, a fait ressortir que l'insécurité alimentaire touchait 26% des ménages béninois (PAM, 2023). Sur une population totale estimée à 11,5 millions d'habitants, 2 990 000 sont en situation d'insécurité alimentaire dont 218 500 (1,9%) en situation sévère. L'insécurité alimentaire s'est accrue largement ces dernières années passant de 9,6% en 2017 à 26% en 2022 (PAM, 2023). En dépit du fait que la plupart des études conduites dans ce domaine depuis le début de la mise en œuvre du PNASI n'aient pas couvert l'ensemble du territoire national, les enfants, dont les écoliers, ne sont pas épargnés par l'insécurité alimentaire.

En 2021, l'étude de l'état nutritionnel des écoliers âgés de 7 à 14 ans dans les Pôles de Développement Agricole 2, 4, et 7 a révélé que :

- 6,9% des écoliers souffraient d'**insuffisance pondérale**,
- 9,7% de **retard de croissance modéré**,
- 1,5% étaient en **surpoids**
- 0,3% étaient **obèses** (Amoussa Hounkpatin et al., 2022a).

Il s'agit de l'étude la plus importante menée en termes de couverture géographique. D'autres études ont été conduites uniquement dans certaines communes (Tableau 4).

- L'étude de 2021 a également mesuré l'**anémie** au sein des écoliers par des examens d'échantillons sanguins. La prévalence de l'anémie était de 65,45% avec une prédominance de l'anémie modérée. Le niveau de pauvreté dans les ménages, l'état nutritionnel des écoliers, la profession des parents et les zones de résidence des ménages sont les facteurs significativement associés à l'apparition de l'anémie (Adomahou et al., 2023 ; données non publiées).
- Le taux d'**infestation parasitaire** était de 14,6% avec une prédominance de Kyste d'*Entamoeba histolytica*.
- Plus de la moitié (54,6%) des écoliers étaient **carencés en vitamine A**.

Tableau 4 : Etat nutritionnel des écoliers des écoles primaires publiques bénéficiant du programme d'alimentation scolaire au Bénin.

Etude	Régions/ Communes	Maigreur	Retard de croissance	Insuffisance pondérale	Surpoids-Obésité
Allagbé (2022)	SUD/ Cotonou, Abomey-Calavi, Sèmè-Kpodji	15% (3%)	13% (3%)	13% (2%)	1,6%
Camille (2013)	SUD/ Cotonou	14% (3%)	7% (1%)	-	15% (7%)
Gnanmi (2020)	SUD/ Zè	-	36% (9%)	13% (3%)	

Les valeurs entre parenthèses sont les pourcentages de forme sévère.

Conception et mise en œuvre des programmes d'alimentation scolaire

Description

L'Etat Béninois intervient dans le cadre de l'alimentation scolaire depuis 2000, mais il faut noter qu'un tournant décisif a eu lieu en 2017 qui a été marquée par la signature du Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI). Le PNASI a été lancé comme priorité du Programme d'Actions du Gouvernement du Bénin (PAG), après deux ans d'interruption du programme de cantines gouvernementales. Il a été conçu pour toucher 1574 écoles et 320 000 bénéficiaires en 2017 – 2018, sur une durée de douze trimestres scolaires. L'inclusion de 1600 écoles additionnelles et 298 400 bénéficiaires a été prévue à partir de la rentrée scolaire 2018 augmentant ainsi la couverture à l'ensemble des départements du pays et aux 77 communes.

Objectifs

Le PNASI est un programme d'envergure nationale qui a pour objectif de renforcer l'alimentation scolaire en développant une approche multisectorielle et en privilégiant les achats locaux pour améliorer les performances scolaires, la diversité alimentaire et la nutrition des élèves dans les écoles à cantine (PAM 2021). Plus spécifiquement, le PNASI vise à assurer régulièrement la fourniture des repas scolaires aux élèves des écoles primaires publiques, à utiliser l'école comme point d'entrée pour faire converger les appuis à l'éducation, à l'agriculture, à la santé (approche multisectorielle), à investir dans le développement du cadre institutionnel et améliorer le pilotage, la coordination et le suivi du programme national. Ainsi, le PNASI est mis en œuvre à travers :

- la création et le fonctionnement des cantines y compris la formation des cuisinières, l'équipement des cantines, l'organisation de campagnes de santé ;
- la mobilisation et la formation des partenaires et acteurs locaux au niveau décentralisé pour l'approvisionnement local des cantines ;
- le renforcement des exploitants locaux pour la fourniture de vivres, la structuration des groupements agricoles au niveau local, la formation sur les procédures d'achats et renforcement de la capacité de stockage ;
- la mise en place et l'accompagnement de comités de gestion des cantines ;
- la mise en place de cadres de suivi du PNASI ;
- l'utilisation d'outils de monitoring et de gestion ;

- la construction de points d'eau dans les écoles.

Le PNASI est entièrement financé par le gouvernement Béninois sur un crédit de la Banque Mondiale. Un premier addendum introduit la possibilité de dotations en nature qui sont déduites des dotations financières du gouvernement. Le PAM est mandaté par le gouvernement pour assurer la mise en œuvre du PNASI. La délégation de maîtrise d'œuvre est formalisée par un accord entre le gouvernement et le PAM (20 juillet 2017) et matérialisée par un *trustfund*. Le PAM contractualise à son tour avec des Organisations Non Gouvernementales (ONG) qui sont des partenaires opérationnels.

Couverture

Au cours de l'année scolaire 2017-2018, le PNASI a été mis en place dans 2 199 écoles atteignant un total de 425 231 écoliers, soit un taux de couverture estimé à 31%. En 2020, alors que le PNASI n'avait pas encore été étendu à tout le pays, le PAM a fourni des repas nutritifs quotidiens à 660 654 écoliers dans 3 849 écoles primaires situées dans les 77 communes du Bénin (Gonese, 2021). En 2021, 717 206 écoliers ont reçu un repas chaud chaque jour pendant 175 jours en moyenne par année scolaire (Amoussa Hounkpatin et al., 2022b). À la fin de l'année académique 2021-2022, un total de 5 532 écoles a été couvert par le PNASI portant ainsi le nombre total d'écoliers bénéficiaires à 1 025 203 avec un taux de couverture de 75%. En 2022, année de l'intégration de toutes les cantines scolaires au PNASI, le programme national a touché 5 351 écoles dans tout le pays. Ainsi, 1 164 273 écoliers, dont 541 258 filles, ont reçu quotidiennement un repas chaud (PAM ACR, 2022). Au-delà de 2023, il est attendu que le programme atteigne un taux de couverture de 100%. Dans les écoles dotées de cantine scolaire soutenues par le PNASI, le nombre de filles est passé de 282 751 en 2019 à 326 793 en 2021 (+15,5%) grâce à l'expansion de la couverture.

Ciblage

Le PNASI cible en premier lieu les groupes vulnérables que sont les enfants des écoles primaires et maternelles. En plus de se focaliser sur le milieu rural, le projet se base sur les critères de vulnérabilité tels que le taux d'insécurité alimentaire, le taux de pauvreté, le taux de malnutrition, le taux de scolarisation et le taux d'abandon au primaire pour la priorisation des communes à cibler en y incluant une plus grande proportion d'écoles à cantine. Pour le choix des écoles, il faut qu'elles soient situées dans une zone véritablement démunie où il existe des difficultés de scolarisation et de fréquentation et qu'elles soient distantes d'au moins 3 km des habitations. En effet, le PNASI exploite dans sa formulation les expériences antérieures et les données disponibles concernant la situation de la scolarité, de la sécurité alimentaire, de la santé et de la nutrition du groupe cible, ainsi que de l'existence d'infrastructures pour l'hygiène et l'assainissement (PAM, 2022).

Types de repas

Au Bénin, le PNASI offre à chaque écolier un repas chaud à midi, tous les jours ouvrables pendant toute l'année scolaire. Ces repas sont préparés et servis dans les écoles à cantine. Le tableau 5 présente la liste des mets servis dans quelques communes du Bénin.

Tableau 5 : Mets servis dans les cantines scolaires de différentes communes du pays

Communes	Nombre d'écoles	Mets servis
Zè (Laleye et Amoussa Hounkpatin, 2020)	45	Abobo, Akassa + sauce légumes, Akassa + sauce tomate, Atassi + friture, Atassi de pois jaune + friture, Zankpiti de niébé, Zankpiti de pois jaune, Pâte + sauce légumes, Pâte + sauce tomate, Pâte rouge + sauce tomate, Pois jaune, Riz au gras, Riz + sauce tomate, Riz créole
Parakou (Borothe, 2018)	10	Amiwo rouge + jus de tomate, Zankpiti à l'huile de palme blanchie enrichie en vit A, Riz au gras, Riz blanc + friture, Watché (Atassi) + huile de palme blanchie enrichie en vit A, Amiwo rouge simple, Atassi de maïs + huile de palme blanchie enrichie en vit A, Niébé + Huile de palme blanchie enrichie en vit A, Watché (Atassi) + huile de palme blanchie enrichie en vit A + Gari, Akassa + sauce tomate, Akassa + sauce d'arachide aux feuilles de Moringa, Amiwo blanc, Riz blanc + Sauce tomate
Cotonou, Abomey-Calavi, Sèmè-kpodji (Loko, 2022; Bodjrenou et al, 2023)	12	Akassa + Monyo (jus de tomate), Atassi + friture, Zankpiti, Niébé + Huile + Gari, Pâte + Sauce légume-feuilles (crinclin, grande morelle, etc.), Pâte + sauce tomate, Pâte de riz + sauce (sauce tomate et/ou sauce crinclin), Amiwo + Monyo (jus de tomate), Pois jaune + Gari, Riz au gras, Riz + Friture, Riz + Sauce tomate, Riz créole
Zou (Mignawande et Fanou-Fogny, 2020)	14	Atassi+ friture avec ou sans fretin Pâte rouge (Amiwo) + friture/piment + fretins/fromage de soja Pâte blanche+ Sauce légume (crinclin, manioc) Pâte blanche + sauce tomate + fretins avec ou sans crinclin Riz blanc + Sauce tomate + Beignets d'Haricots ou de pois jaune Pâte blanche + Sauce gombo Akassa +beignets de pois jaune ou d'haricot (Ata) + friture Riz blanc+ sauce tomate/friture + fretins Akassa+ Sauce tomate Djongoli ou Zankpiti à base de Haricots ou de pois jaune et d'huile de palme Riz au gras + fretins/fromage de soja Riz blanc + Haricot/Pois jaune + Friture
Couffo (Ayede et Fanou- Fogny, 2020)	14	Riz gras, Riz + sauce tomate, Zankpiti (niébé blanc + farine de maïs), Riz + pois jaune, Atassi + friture, Riz gras, Pate rouge, Riz gras Niébé blanc +huile avec piment

Normes nutritionnelles

Afin de couvrir en moyenne de 40% des besoins recommandés en énergie chez les enfants d'âge scolaire, le PAM a fixé des exigences minimales pour les rations alimentaires journalières qui doivent être composées de 150 g de céréales, 30 g de légumineuses, 10 g d'huile végétale et 3 g de sel iodé (PAM, 2022). Ces repas devraient fournir environ 745 Kcal d'énergie par jour aux apprenants et plusieurs micronutriments essentiels à leur santé et à leur croissance (Gonese, 2021). La conception des menus repose sur une approche participative incluant aussi bien la communauté que les écoliers eux-mêmes. Les repas servis dans les cantines scolaires sont cuisinés avec des ingrédients du panier alimentaire du PAM et la contribution communautaire (fruits, légumes et protéines animales) et reposent sur les habitudes alimentaires propres à chaque zone. Le sel iodé et l'huile raffinée enrichie en vitamine A constituent les aliments enrichis du panier alimentaire de PAM.

Approvisionnement de denrées alimentaires

Dans le cadre du PNASI, trois livraisons de vivres au profit des écoles sont réalisées chaque année. Les denrées peuvent être acquises sur les marchés locaux, régionaux ou internationaux. Cependant, l'objectif est de stimuler l'économie locale en encourageant l'achat auprès des petits producteurs. Le PAM achète donc localement les produits agricoles comme le maïs, le niébé blanc et le riz, en privilégiant la qualité sanitaire et nutritionnelle. Les fournisseurs, évalués sur leur capacité de stockage et financière, sont sélectionnés via des appels d'offres publics, favorisant ainsi l'achat à des prix compétitifs et le contrôle de qualité. Il faut noter que les ambitions d'approvisionnement local se sont considérablement accrues ces dernières années. En avril 2022, le PAM a organisé un atelier impliquant divers acteurs, y compris les organisations de producteurs, pour discuter de la chaîne d'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux. De plus, cette même année a marqué le début d'un processus d'élaboration d'un projet de loi sur l'alimentation scolaire, fixant un seuil minimal d'approvisionnement en produits locaux à 75% (le niveau local considéré est à l'échelle nationale). Les 25% des produits viennent d'autres pays comme le Sénégal pour le sel iodé par exemple. Ces achats soutiennent l'économie locale et réduisent l'impact environnemental. Par ailleurs, l'approvisionnement des écoles en vivres se fait également à partir des contributions des parents. En effet, les communautés contribuent également avec des ingrédients non planifiés pour les repas scolaires et participent à des activités essentielles telles que la gestion de jardins et la fourniture de ressources pour les cantines. Il est important de noter que ce volume n'est ni planifié ni suivi.

Cadre juridique et évolution des politiques publiques

Le Gouvernement du Bénin affiche la volonté de faire du PNASI un programme phare. Dans le cadre de l'ODD 2 « Faim Zéro », l'alimentation scolaire est une mesure inscrite dans le PAG pour améliorer la situation alimentaire et lutter contre la faim. Depuis le PAG 2016-2021, le gouvernement a affirmé sa volonté de développer le système éducatif en y consacrant une part importante de ressources et en inscrivant parmi les projets prioritaires du MEMP, le Projet d'Extension des Cantine Scolaires dans toutes les Écoles en Zone rurale du Bénin (PECaSEZ) qui préfigure le PNASI. Les objectifs du PNASI sont également alignés avec les objectifs du PAM au Bénin. Le PNASI fait partie intégrante du Plan Stratégique Pays (PSP) depuis 2019, dont il est la composante majeure, en représentant 90 % de l'objectif stratégique

1 (PAM, 2022). En réaffirmant son engagement, le gouvernement a adopté en avril 2023, un projet de loi sur l'alimentation scolaire en République du Bénin, ce qui constitue un cadre juridique, institutionnel et réglementaire pour régir le Programme d'alimentation scolaire au Bénin. L'adoption de ce projet de loi vise à pérenniser les acquis du et définit, entre autres, les rôles et responsabilités des acteurs, le dispositif de sécurisation des vivres, le mode de financement, les conditions de redevabilité et les normes des infrastructures à réaliser. L'alimentation scolaire est reprise dans le Plan Sectoriel de l'Education (PSE) 2018-2030, comme un moyen d'assurer le maintien de tous les enfants à une éducation de base. De plus, le PNASI s'aligne avec la vision et les trois axes stratégiques du Plan Stratégique de Développement du Secteur Agricole (PSDSA) 2025 : l'approvisionnement local des cantines constitue une promotion et une amélioration de l'agriculture béninoise en appuyant la structuration des chaînes de valeurs ajoutées (production, transformation, normalisation, standardisation et labellisation, cadre de concertation et commercialisation).

Coûts de mise en œuvre

Le coût moyen du programme est de 130,75 dollars par enfant sur une période de six années correspondant au cycle primaire, soit 21,79 dollars par an et par enfant. La majeure partie du coût correspond à la valeur des denrées (PAM, 2019). La fourniture de cette ration aux enfants équivaut à un transfert indirect de valeur aux ménages, dans la mesure où elle dispense les parents de devoir financer ces repas aux enfants et libère donc une partie du budget familial qui peut ainsi être allouée à d'autres postes de dépenses. Ce transfert de valeur indirect, qui représente un complément de revenu pour les ménages, contribue à augmenter leur pouvoir d'achat et sera donc utilisé conformément à la répartition moyenne des dépenses ménagères. Le programme de repas scolaire s'accompagne, en moyenne, d'une réduction des dépenses de santé de 1,32 dollar pour les ménages et de 1,26 dollar pour le système de santé du pays (PAM, 2019).

Tableau 6: Coûts totaux de la mise en œuvre des programmes.

Paramètres	Valeurs
Nombre d'enfants	435 216
Coût moyen d'un repas	21.79 US\$
Coût des matières premières	5.250.648 US\$
Coûts salariaux	4.233.330 US\$
Souscription journalière des écoliers	25 CFA
Budget de la ville par enfant et par repas	-
Budget du gouvernement par enfant et par repas	21.79 US\$
Nombre de jours d'école par année académique	165
Nombre de jours d'alimentation scolaire par année académique	165

Source : PAM, Bénin 2017.

Le taux de retour sur investissement est estimé à 54%, chaque dollar investi dans le programme de repas scolaires du Bénin peut générer jusqu'à 5,2 dollars de valeur dans l'économie du pays (PAM, 2019). Cette valeur est principalement attribuée à l'effet du programme sur la scolarisation, l'égalité entre les genres et la santé.

Financement

Le PNASI est financé par le gouvernement du Bénin dont les fonds sont alloués par tranche par le MEMP puis par le Ministère du Plan et du Développement, et par d'autres fonds additionnels mobilisés auprès des partenaires techniques et financiers du PAM (Tableau 7) (PAM, 2019). La contribution financière de l'État au PNASI au lancement du programme était de 27,2 milliards de FCFA (pour la période 2017-2022) et atteint 48,8 milliards de FCFA en novembre 2018 (PAM, 2023).

Tableau 7 : Flux et montants des financements provenant de différentes sources.

Donateurs	Couverture	Axes d'intervention	Période et Budget alloué
Allemagne	200 écoles	Renforcement de capacités Nutrition, Santé, Hygiène ; Installations de jardins scolaires ; Achats locaux vivres chez petits producteurs	2019-2023 5 millions d'euros
Coopération suisse	PNASI	Sous forme d'appui budgétaire	2017-2021 1,09 milliard FCFA
CRS (USDA & CRS)	319 écoles 80 écoles	Repas scolaires ; constructions d'infrastructures (magasins, cuisines, points d'eau, latrines) Renforcement de capacités Nutrition, Santé, Hygiène ; Installations de jardins/champs scolaires. Achats locaux chez petits producteurs	2017-2023 : \$21 millions 2024-2026 : \$25 millions 2024-2026 : \$1 960 000
EDUCO	PNASI	Construction de puits/pompes à eau ; Soutien à installation de jardins : 13 écoles	2019-2020
FIDA	PNASI	Accès à l'eau, équipement et intrants ; Appui technique pour l'installation de jardins scolaires / champs communautaires : 10 écoles	2021-2022
Fondation CHOITHRAMS	40 écoles	Construction infrastructures ; Installations de jardins scolaires ; Renforcement de capacités groupements de femmes transformatrices	2015-2021&2022-2025 : U\$ 750,000
Gouvernement	4 892 écoles	Repas scolaires ; Renforcement de capacités Nutrition, Santé, Hygiène ; Installations de jardins scolaires ; Achats locaux de vivres auprès de petits producteurs	PNASI I : 2017-2021 : 50,211 millions de dollars PNASI II : 2022-2026 : 133,889 milliards FCFA
Pays Bas	400 écoles	Renforcement de capacités Nutrition, Santé, Hygiène ; Installations de jardins scolaires ; Achats locaux de vivres auprès de petits producteurs	2019-2023 : 10 millions d'euros
World Vegetable Center	PNASI	Accès à l'eau, équipement et intrants ; Appui technique pour installation jardins scolaires / champs communautaires : 10 écoles	2021-2022.

Notons qu'une participation financière de 25 FCFA par jour et par enfant est demandée aux parents. Ces fonds sont utilisés pour l'achat des protéines et des ingrédients nécessaires à la préparation des repas, ce qui est essentiel pour garantir une alimentation équilibrée aux écoliers. Cependant, la collecte de ces contributions rencontre des difficultés. Tous les parents ne s'en acquittent pas. De plus, cette participation tend à diminuer au fil du temps, ce qui signifie que les contributions restent en deçà des attentes. Les évaluations n'ont enregistré aucun phénomène d'exclusion pour les élèves dont les familles ne règlent pas la contribution (Gonese et al., 2023).

Suivi et évaluation

Pour garantir des politiques basées sur des preuves, un Système de Suivi-Évaluation (SSE) trimestriel a été mis en place pour la sécurité alimentaire et la nutrition. Ce SSE inclut la création d'une base de données, le développement d'outils de suivi-évaluation, l'organisation de missions de suivi, la rédaction de guides pour la gestion des cantines scolaires, ainsi qu'une stratégie de pérennisation et un plan de communication. En 2023, le PAM a réalisé une évaluation systémique pour améliorer les résultats éducatifs, avec un examen à mi-parcours, du Plan Stratégique Pays pour mi-2025. Une évaluation décentralisée du programme d'alimentation scolaire a été menée en collaboration avec le Gouvernement. L'évaluation finale du PNASI a examiné l'impact, l'efficacité, l'efficience, la cohérence et la durabilité du projet. Cette évaluation a inclus la participation de différentes parties prenantes, notamment élèves, enseignants, parents, et autorités locales, afin de recueillir des perspectives diverses. Commanditée par le MEMP et le bureau du PAM au Bénin, elle a eu lieu en 2022. Les évaluations ont révélé que les repas scolaires sont diversifiés, appréciés des enfants, et jouent un rôle crucial dans la motivation scolaire.

Leçons apprises et meilleures pratiques

Impact socio-économique de l'approvisionnement en produits locaux: le passage de 20% à 75% soutient l'économie locale et réduit l'impact environnemental. Il renforce l'autonomisation financière des femmes et crée des opportunités de marché pour les petits agriculteurs, augmentant leur production et leurs revenus (impact confirmé par des études de suivi et d'évaluation).

Contribution des ménages et de la communauté : les contributions des ménages et de la communauté à l'achat des condiments non planifiés pour les repas montrent l'acceptation du PNASI dans les communautés, assurant la pérennisation du programme.

Recommandation nutritionnelle : les repas scolaires doivent couvrir au moins 30% des besoins en énergie et micronutriments des enfants (Bhatia, 2013). Une étude sur 1502 écoliers et écolières de 167 écoles dans six départements a montré qu'ils couvrent 30% des besoins énergétiques dans 57% des écoles. En revanche, les taux de couverture de trois micronutriments d'intérêt se sont avérés faibles dans toutes les écoles par rapport à la recommandation des 30% : 15,9% pour le fer, 17,7% pour la vitamine A et 12,8% pour la vitamine C (Tossou et Fanou-Fogny, 2022 ; Tossou et al., 2022).

Formation du personnel : 40% des écoles ont un personnel formé à la préparation des repas (procédés culinaires adéquats), l'hygiène (des repas, hygiène corporelle), la santé du personnel de cuisine dans le département du Zou, (Mignanwande et Fanou-Fogny, 2020): Les plats de Atassi et Djongoli préparés et servis dans les cantines à Zè sont de qualités nutritionnelle et microbiologique acceptables. Cependant, les entérobactéries ont une charge supérieure à la norme. L'hygiène doit être amélioré par formation systématique du personnel.

Infrastructure des cantines : dans le département du Zou, 80,7% des écoles disposent de cuisines en matériaux définitifs ou provisoires (Mignanwande et Fanou-Fogny, 2020). L'absence de cuisine provoque la fermeture des cantines et expose aux intempéries et à des risques de contamination. Une politique de mise en place de cuisine provisoire ou définitive avec des normes (toiture, muret, foyers économiques) participerait à la durabilité des programmes d'alimentation scolaire.

Accès à l'eau potable : Dans le département du Zou, la disponibilité en eau potable à proximité est notée dans 75% des écoles à cantines favorisant une meilleure organisation (Mignanwande et Fanou-Fogny, 2020). L'absence de cette ressource, dans 25% des écoles, ne permet pas aux écoliers de se laver les mains. Il occasionne parfois la fermeture des cantines. Certaines écoles demandent aux écoliers (par promotion) d'amener des bidons d'eau de 5 litres. Toutefois, l'installation de source d'eau potable à proximité des écoles, ou en leur sein, serait un avantage pour l'école, la cantine et la population environnante.

Effets du PNASI sur l'éducation : augmentation considérable de l'inscription dans les écoles et de la rétention scolaire surtout chez les filles (PAM, 2018 ; Alladatin, 2022). Les cantines auraient un effet positif sur les performances des élèves des écoles publiques (Alladatin, 2022).

Avantages du Modèle de gestion centralisée des cantines: standardisation des procédures et économies d'échelle mais limites dues à la bureaucratie, à la lenteur administrative et au risque de favoriser les produits importés. (Inter-réseaux, 2023).

Défis

- Intégrer davantage de ressources locales dans les menus servis dans les cantines au Bénin dont les potentialités nutritives ont été prouvées et testées par la recherche scientifique. Il peut s'agir de l'ajout de collation d'une boisson riche en micronutriments (servie le matin en guise de petit déjeuner), de jus de fruits riches en vitamine C (approche concluante testée au moyen de techniques isotopiques ayant prouvé une amélioration significative de la biodisponibilité du fer). En effet, l'addition du jus de baobab après consommation de plats Atassi et Djongoli servis en cantine scolaire est assez spectaculaire, puisqu'elle a plus que doublé la biodisponibilité du fer chez les écoliers) (Amoussa Hounkpatin et al., 2024)
- Impliquer les entreprises agroalimentaires locales
- Encourager la mise en place des jardins scolaires à but pédagogique qui pourront approvisionner les cantines en légumes de qualité
- Promouvoir des fermes en polyculture et/ou élevage au sein des établissements. Ces mesures permettront de fournir de manière organisée des produits de qualité avec une traçabilité bien connue aux programmes de cantines scolaires;
- Impliquer les organisations de producteurs (OP) à travers des partenariats gagnant-gagnant afin de stimuler et d'améliorer la part des produits locaux dans les repas en cantine. L'ouverture de marchés publics aux agriculteurs et aux OP implique un certain niveau de professionnalisme. Au niveau des OP, plusieurs défis se posent pour accéder à ces marchés notamment concernant le respect du cahier des charges stipulé dans les contrats, les capacités techniques des OP et des agriculteurs familiaux à assurer la production nécessaire en qualité et en quantité, ainsi que la collecte, le stockage, la transformation et le conditionnement des produits. Les capacités financières des OP à préfinancer l'achat des produits aux agriculteurs (soit sur fonds de roulement propres, soit en ayant recours aux crédits auprès d'institutions financières, qui exigent également des garanties) constituent une des contraintes majeures;
- Concevoir et mettre en œuvre une politique de biofortification ou d'enrichissement des aliments approvisionnés localement aux cantines;
- Améliorer le stockage et la conservation des denrées alimentaires à travers des méthodes et techniques de transformation et de conservation à petite et moyenne

échelle, financièrement accessibles et faciles à mettre en œuvre afin de limiter les pertes des denrées alimentaires au niveau des écoles;

- Adjoindre des programmes d'éducation nutritionnelle pour les écoliers et autres acteurs du monde scolaire comme stratégies d'amélioration des programmes d'alimentation scolaire;
- Créer un système de suivi fiable, partagé et exploitable par les différentes parties prenantes et déléguer la mission de suivi évaluation du programme PNASI à un partenaire indépendant du programme.

Enfin, pour que le programme national d'alimentation scolaire soit durable sur le plan institutionnel, social, économique et environnemental, il est nécessaire de l'ancrer dans un paysage institutionnel propice à un fonctionnement durable, renforcer le rôle régalién de l'État dans la conduite du programme, accompagner le transfert progressif au niveau décentralisé, améliorer durablement la redevabilité de l'ensemble du projet avec un cadre de résultats exhaustifs pour toutes les composantes, construire un cadre favorable à l'opérationnalisation de la stratégie des achats locaux, renforcer l'approche multisectorielle et l'impact en nutrition notamment par des partenariats, améliorer la qualité en bout de chaîne et utiliser le PNASI comme un programme vecteur de changement en matière d'égalité des sexes et de promotion de la femme dans le développement économique et social de la société béninoise.

Remerciements

Les auteurs remercient le PAM et le Ministère des Enseignements maternels et primaires du Bénin pour la mise à disposition des données. Nos remerciements vont aussi à l'endroit de la Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi (FSA/UAC) et à l'Alliance Bioversity-CIAT.

Ressources et base de données

Adomahou, D, Amoussa Hounkpatin, W, Lokonon Jaurès (2023) Study of the nutritional status and parasitic coprology in schoolchildren benefiting from school canteens in the town of Zé. P 15 (rapport interne non publié).

Alladatin, J., Borori, A., Ganguenon, A., Fonton, A. 2022. Évaluation d'impact des cantines scolaires sur les performances et la rétention scolaires au primaire : Cas du Bénin. *revistamultidisciplinar.com* vol 4(1) 2022. ISSN: 2184-5492. 171-196.

Amoussa Hounkpatin W, Lokonon Jaures, Mirehoun-Adissoda C, Lafia E (2022)a Etude sur l'état nutritionnel des écoliers au Bénin. Résultats dans les écoles pilotes du nouveau modèle de cantines scolaires. PAM/FSA Janvier 2022. P.80

Amoussa Hounkpatin W, Lokonon Jaures HF, Adomahou D, Assogba E, Kossou J (2022)b. Insights into Benin's National Integrated School Feeding Programme. A pathway to improving nutrition. In UN- Nutrition Journal, vol 1, Transforming Nutrition. pp 186-192.

Amoussa Hounkpatin W et al. (2024). Effect of adding baobab juice to two frequently consumed school lunch meals on iron bioavailability in Beninese children. Narrative AIEA, 2024; p 35.

UNFPA, 2023. Population mondiale, Bénin. Retrieved from <https://www.unfpa.org/fr/data/world-population/BJ>

Bhatia, R. (2013). Operational guidance on menu planning HGSF working paper series #3.

Bundy, D., Burbano, C., Grosh, M., Gelli, A., Jukes, M. & Drake, L. 2009. Rethinking school feeding: social safety nets, child development, and the education sector. Washington, DC, The International Bank for Reconstruction and Development/The World Bank Publications. DOI: [10.1596/978-0-8213-7974-5](https://doi.org/10.1596/978-0-8213-7974-5)

Clark, H., Coll-Seck, AM, Banerjee, A., Peterson, S., DalGLISH, SL, Ameratunga, S., ... and Costello, A. 2020. A future for the world's children? A WHO-UNICEF-Lancet Commission. *The Lancet*, 395 (10224), 605-658.

Faber, M., Laurie, S., Maduna, M., Magudulela, T., Muehlhoff, E. 2013. Is the school food environment conducive to healthy eating in poorly resourced South African schools? *Public Health Nutrition*, 17(6): 1214–1223.

FAO & PAM. 2018. Home-Grown School Feeding. Resource Framework. Technical Document. Rome. Retrieved from <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/d082f20d-a9b4-4a3e-3551ef74043e/content>

Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition (GLOPAN). 2015. Healthy meals in schools: policy innovations linking agriculture, food systems and nutrition. Policy Brief. London

Gonese, C., Saroumi, Y., Basquin, H. 2023. L'alimentation scolaire en Afrique de l'ouest - État des lieux : Bénin, Burkina Faso, Sénégal et Togo. Comité français de solidarité internationale Retrieved from <https://www.inter-reseaux.org/wp-content/uploads/1372-fiches-pays-alimentation-scolaire-benin-bf-senegal-togo-2023.pdf>

Gouvernement du Bénin : Plan sectoriel de l'Éducation post-2015 (2018-2030), avril 2018
Gouvernement du Bénin, PAM : Analyse globale de la vulnérabilité, de la sécurité alimentaire et de la nutrition et Systèmes alimentaires (AGVSAN-SA) ; Volet Sécurité Alimentaire. Retrieved from <https://www.globalpartnership.org/sites/default/files/2018-10-gpe-benin-esp.pdf>

Inter-réseaux. 2023. Alimentation scolaire liée à la production locale : enjeux et contributions au développement en Afrique de l'Ouest. Synthèse N°35. Inter-réseaux développement Rural. Retrieved from <https://www.inter-reseaux.org/wp-content/uploads/Les-syntheses-dIR-n%C2%B035- Alimentation-scolaire-liee-a-la-production-locale-3.pdf>

Lugaz, C. 2006. Les programmes d'alimentation scolaire : définition, mise en œuvre, impact. Cahiers de recherche de l'IIEP. Unesco. Retrieved from <https://www.iiep.unesco.org/fr/les-programmes-dalimentation-scolaire-definition-mise-en-oeuvre-impact-12313>

OCS. 2013. Evaluation ex-post des cantines scolaires au Bénin. [https://docplayer.fr/40179364- Evaluation-ex-post-des-cantines-scolaires-au-benin.html](https://docplayer.fr/40179364-Evaluation-ex-post-des-cantines-scolaires-au-benin.html)

PAM. 2013. La situation de l'alimentation scolaire dans le monde 2013. Retrieved from https://executiveboard.wfp.org/document_download/WFP-0000038148

PAM. 2019. Programme d'alimentation scolaire du Bénin, Analyse Coût-Bénéfice. Retrieved from <https://healtheducationresources.unesco.org/library/documents/programme-dalimentation-scolaire-du-benin-analyse-cout-benefice>

Gonese 2021. Alimentation scolaire en Afrique de l'Ouest : Etat des lieux au Bénin, Burkina Faso, Sénégal et au Togo. Retrieved from <https://www.alimenterre.org/system/files/2021-12/1296-fiches-pays-alimentation-scolaire-benin-bf-senegal-togo.pdf>

PAM. 2022. Évaluation décentralisée conjointe finale du Programme National d'Alimentation Scolaire Intégré (PNASI) au Bénin - 2017 à 2021 Rapport d'évaluation centrale décentralisée- version finale PAM ACR, 2022. Annual country

reports - Benin - 2022, BJ02. Retrieved from https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000147932/download/?_ga=2.102167748.413261680.1716810609-1809077492.1716810609.

Projection démographique de 2014 à 2063 et perspective de la demande sociale de 2014 à 2030 au Bénin, INStaD, décembre 2022

SOFI (2022) Retrieved from

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/67b1e9c7-1a7f-4dc6-a19e-f6472a4ea83a/content>

Mémoires masters

Ayede A.A.O-W & N Fanou-Fogny. Effets des programmes d'alimentation scolaires sur la nutrition des enfants d'âge scolaire dans le département du Couffo, Mémoire de master, soutenu le 15 septembre 2020. FSA/UAC, Cotonou Bénin.

Mignanwande MGA & N Fanou-Fogny. 2020. Analyse de la performance du programme de cantines scolaires dans le département du Zou Benin, Mémoire MSc, soutenu le 15 septembre 2020. FSA/UAC, Cotonou Bénin.

Tossou MW & N Fanou-Fogny. School canteens: nutritional adequacy of the meals served and their effect on the dietary diversity of schoolchildren in the Collines department of Benin. Actes des journées scientifiques internationales de Lomé (JSIL-2022, XIXème EDITION), Tome 2 (2023) ; Pp43-54 ; ISBN 978-2-916789-61-3. Lomé, Togo.

Tossou MW, Aïnin A, Boyiako B, Achamou M, Ayede A.A.O-W, Soetonve EN, Turimubumwe I, Hevinouyoue A, Fanou-Fogny N Nutrient supplies (energy, iron, vitamin A and C) of school canteen meals and their effect on the schoolchildren's dietary diversity in Benin. Compilation de mémoires MSc soutenus à la Faculté des Sciences agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi. Septembre 2022. FSA/UAC, Abomey-Calavi, Bénin. Non publié.

Contacts

Amoussa Hounkpatin Waliou, PhD Professeur

amouswal@yahoo.fr ; waliou.amoussah@fsa.uac.bj

Fanou Fogny Nadia, PhD Professeure

nadia@fogny.bj ; nadia.fanou@uac.bj

Citation

Amoussa Hounkpatin, Waliou; Fanou Fogny, Nadia; Bodjrenou, Sam; Koukou, Elie; Sossou, Cyrus; Assogba, Elvire; Houndolo, Mélina; Tossou, Wilfried; Boyiako, Bernadette; Ainin, Abiola; Saroumi, Yvon (2024) School Meals Case Study: Benin [*Etude de cas sur l'alimentation scolaire: Bénin*]. Working paper. London School of Hygiene & Tropical Medicine. DOI: <https://doi.org/10.17037/PUBS.04672261>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.