



---

# STAGE « FAISABILITE D'UNE EXPERIENCE PILOTE : MODÈLE DE CONTRACTUALISATION DIRECTE OP- CANTINES DANS LA RÉGION DE LA KARA »

---

24/10/2022

---

## SYNTHESE DE FIN DE STAGE

---

Evaluation de la faisabilité d'une expérience pilote de contractualisation directe entre organisations de producteurs agricoles et cantines scolaires dans la région de la Kara. Elle vise à appuyer la Coordination togolaise des organisations paysannes et de producteurs agricoles (CTOP) dans son positionnement sur le marché de l'alimentation scolaire.

---

## TABLE DES MATIERES

---

<b><i>PROGRAMME DE PROMOTION DU CONSOMMER LOCAL EN afrIQUE DE L'OUEST .....</i></b>	<b><i>2</i></b>
<b><i>Calendrier de STAGE .....</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>acteurs impliqués.....</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>Préparation du terrain .....</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>reponses aux OBJECTIFS DU STAGE .....</i></b>	<b><i>9</i></b>
<b><i>RETOUR DES PRINCIPAUX ACTEURS SUR LE MODÈLE PROPOSÉ.....</i></b>	<b><i>16</i></b>
<b><i>Limites.....</i></b>	<b><i>18</i></b>
<b><i>Perspectives.....</i></b>	<b><i>19</i></b>



## PROGRAMME DE PROMOTION DU CONSOMMER LOCAL EN AFRIQUE DE L'OUEST

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté conjointement, depuis 2009, par la Fondation de France et le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI). Le Réseau des organisations paysannes et de producteurs d'Afrique de l'Ouest (Roppa) est membre du comité d'orientation et de suivi (Cos). Le programme a soutenu près de 300 initiatives depuis 2009. Il se focalise sur les initiatives locales et paysannes qui connectent, en Afrique de l'Ouest, agriculture familiale durable et marchés urbains et ruraux, de façon à satisfaire la demande alimentaire croissante et à garantir une meilleure répartition de la valeur ajoutée. Cela revient à promouvoir le « Consommer local » dans un contexte de compétition avec les produits importés.

En s'alliant avec le Réseau des organisations paysannes et de producteurs d'Afrique de l'Ouest (Roppa), acteur majeur de plaidoyer, et en permettant l'éligibilité des projets de plaidoyer, le programme articule une démarche économique avec des projets au niveau des territoires et des filières à une démarche d'influence sur l'environnement politique et législatif au niveau national et régional afin qu'il soit plus favorable à l'agriculture familiale durable.

### L'animation pays

C'est dans ce contexte qu'a démarré une « animation pays » des réseaux Pafao et Roppa pour reverser les connaissances produites par le programme au niveau de coalition multi-acteurs de plaidoyer pro-consommer local au Bénin, Burkina Faso, Sénégal et Togo. Les plateformes paysannes nationales membres du Roppa, respectivement la Pnoppa, la Confédération paysanne du Faso, le CNCR et la CTOP y jouent un rôle pivot.

L'alimentation scolaire en circuits courts a été choisi comme le premier thème de travail commun aux quatre pays pour les années 2021 et 2022. Si les études menées sur les cantines ont démontré leur impact positif sur la scolarisation et la santé des enfants, elles pointent aussi les effets adverses sur l'économie lorsque l'approvisionnement est constitué de produits d'importation ou non achetés sur le marché local.

Les résultats à ce jour peuvent se résumer ainsi :

- un [état des lieux participatif](#) sur les 4 pays qui intéresse la recherche française (réseau Resco), objective les débats, peut servir de base à un suivi
- une page vitrine du réseau « alimentation scolaire en circuits courts en Afrique de l'Ouest avec des fiches-entretien des acteurs clefs du plaidoyer, diffusées pour faire monter le sujet : <https://www.alimenterre.org/le-reseau-de-promotion-de-l-alimentation-scolaire-en-circuit-court-en-afrique-de-l-ouest>
- Une meilleure intégration de la question des achats locaux dans la dynamique pro-alimentation scolaire au Sénégal
- Des rencontres internationales à Dakar en décembre 2021 qui ont relancé le plaidoyer au Bénin (coordination des différentes OP faitières de la Pnoppa dans le dialogue avec le PAM) et au Togo (rapprochement entre la CTOP et l'Agence nationale d'appui à la base, l'Anadeb, qui gère le programme national d'alimentation scolaire)

### Togo : le rôle clef de la CTOP dans la plaidoyer pro-consommer local

La Coordination Togolaise des Organisations Paysannes et des organisations de producteurs (CTOP) a été créée en 2000, grâce à l'impulsion d'un groupe d'organisations de producteurs et avec le support de la Chambre d'agriculture. Différentes associations faitières de producteurs et productrices sont impliqués, comprenant une grande partie des spécificités agricoles togolaises : l'agropastoralisme, le riz, le coton, le café, le cacao ou bien la pêche. Même si les produits locaux togolais sont parfois considérés comme étant de meilleures qualités que les

produits importés, ils gardent une image négative car leurs fabrications, leurs stockages et leurs transports peuvent être réalisés dans de mauvaises conditions. De plus, dans les centres urbains, les consommateurs ont tendance à privilégier les produits importés et à juger les produits locaux comme destinés aux consommateurs ruraux.<sup>1</sup>

**La loi** relative à l'alimentation scolaire du 23 juin 2020 **oblige l'État à consacrer, chaque année, une part de son budget aux cantines scolaires.** Cette somme est aussi destinée au financement des charges administratives, la rémunération du personnel qui assure le suivi des cantines et au paiement des formations destinées aux mamans cantines.

Cette loi préconise que : « **40 % des ressources financières alloués à chaque école [soient] utilisées à l'acquisition des denrées alimentaires directement auprès des producteurs agricoles locaux** ». Cependant, aucun contrôle n'est effectué pour s'assurer que les mamans-cantines respectent les seuils imposés. De plus, les mamans-cantines ont le droit d'utiliser des denrées importées si les produits locaux sont indisponibles. C'est régulièrement le cas sur les marchés urbains. D'autant que les habitudes des mamans-cantines est encore de se tourner vers des grossistes.

La Ctop a organisé un atelier national de réflexion sur l'approvisionnement des cantines scolaires le 8 février 2022 à Lomé. De nombreux représentants publics ont assisté à cette séance (l'Anadeb, le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et du Développement Rural). Cela montre la volonté politique du Togo de promouvoir le consommateur local. De plus, il y a eu une bonne couverture de cet atelier par les médias ([AgriDigitale](#)), notamment sur l'axe de l'achat des produits locaux.

À l'issue des échanges, les participants ont dressé les différents défis parmi lesquels :

- la maîtrise du coût des denrées alimentaires ;
- l'approvisionnement en produits locaux et/ou nationaux ;
- la nécessité de couvrir plus d'écoles en cantines scolaires ;
- l'allocation par l'État d'une part de son budget aux cantines scolaires ;
- l'utilisation de produits à forte valeur nutritive dans la préparation des repas ;
- la mise en relation des mamans-cantines avec les organisations paysannes (OP), afin que ces dernières reconnaissent l'opportunité de marché que sont les cantines scolaires.

### **L'idée de la Ctop : tester un dispositif favorisant les achats locaux**

L'idée d'un dispositif-test d'approvisionnement direct auprès des OP rizicoles dans la région de la Kara a émergé au sein de la Ctop. Si un modèle d'approvisionnement en riz en circuits courts auprès des OP fonctionne dans la Kara, il serait ensuite étendu et adapté à d'autres régions et d'autres filières, afin de promouvoir l'approvisionnement en produits locaux sur l'ensemble du territoire. Le budget public pour les cantines est certes relativement modeste (environ 1 milliard de FCFA / an, en comparaison de 12 milliards au Bénin et de 18 à 20 milliards au Burkina Faso) mais il peut évoluer à la hausse surtout si l'approvisionnement local est une réalité et que les organisations de la société civile démontrent que les cantines, outre leur rôle de protection sociale, sont un outil de développement économique.

---

<sup>1</sup> Sexton D. (2019), *Étude sur l'offre et la demande de produits agricoles locaux sur les marchés institutionnels au Togo et au Bénin*, pp. 99. Consulté sur : [acting-for-life.org/app/uploads/2020/03/Étude-Marchés-Institutionnels-Togo-et-Bénin.pdf](https://acting-for-life.org/app/uploads/2020/03/Étude-Marchés-Institutionnels-Togo-et-Bénin.pdf)

## CALENDRIER DE STAGE

---

Avril-Juin : Immersion sujets consommer local en Afrique de l'Ouest / marchés institutionnels / agroécologie, écriture d'articles et de synthèse (encadrement : Hélène Basquin Fané)

Juin-Septembre : Mission faisabilité contractualisation OP-mamans cantines (encadrement Amenyo Yawovi YAO)

- arrivée à Lomé : mardi 21 juin
- début du stage dans les locaux de la CTOP : jeudi 23 juin
- préparation de la mission dans la région de la Kara (entretiens, état des lieux,...) : du jeudi 23 juin au samedi 13 août
- départ pour Kara : samedi 13 août
- temps dans la région Kara : 3 semaines (1 semaine à Kara et 2 semaines à Guérin-Kouka)
- retour à Lomé : lundi 5 septembre
- retranscription des entretiens menés sur le terrain : du mardi 6 au jeudi 15 septembre
- départ de Lomé : dimanche 18 septembre
- remise du rapport final : vendredi 30 septembre

## ACTEURS IMPLIQUES

---

### Ctop

Amenyo Yawovi YAO – Conseiller National aux Initiatives Economiques des Producteurs  
Kodzo Elom ZOGAN – Secrétaire Exécutif

### Anadeb

Amétépé Kodjo – responsable national du programme d'alimentation scolaire (Anadeb Maritime)  
Palababadi Essolodjo – assistant régional en filets sociaux (Anadeb Kara)  
Jean Wallecke – point focal Anadeb dans la Préfecture de Dankpen

### Croppa Togo (cadre régional de la Ctop)

Didier BAKPAM

### Producteurs et membres de coopératives rizicoles

Nourredine Mill Bawa – Coopérative Lotier et Président de la Fédération Nationale des Coopératives de Producteurs de Riz du Togo (FNCPR-T)  
Abdoulaye Diabakte – Coopérative Daara Salam  
Yacou Tchedre – Coopérative Gnozbla  
N'dali Lagne et Mawé Legmale – Coopérative Tipoitiba  
M'dordja Moukpa – Coopérative Tignor  
Moussa N'kouffine – Coopérative Oumborbin  
Ouyémi Bapa et Bissimi Koumboune – Coopérative Likoulmon

### Mamans-cantines

N'kerimitché Takpayare – Ecole primaire publique (EPP) Namab/A (présidente des mamans cantines de l'école A)  
Bikala Bolpi – EPP Namab/B (présidente des mamans cantines de l'école B)

### Unité de transformation du riz

Bpoibtani Monsila  
Madi Djabirou  
Iliasso Moumouni  
Abdoulaye Diabakte  
Biokou Assane

### Institution de microfinance (IMF)

Roland KOMBATE – Responsable de la FUCEC-Togo<sup>2</sup> à Guérin-Kouka

**Personnes ressources** (y compris au Burkina Faso où les expériences de contractualisation pour les cantines sont nombreuses)

### Echoppe Togo

Antoinette Dadjou Bale

### AVSF

Moussa Balde - Coordinateur national Togo-Bénin

---

<sup>2</sup> La FUCEC Togo est la faitière d'un réseau de 37 mutuelles coopératives. Elle est le premier institut de microfinance (IMF) du Togo en nombre de clients bénéficiaires.

### **Aprossa – Afrique Verte Burkina Faso**

Narcisse OUEDRAOGO – chargé de programme

Sirile SAWADOGO – responsable de l'accompagnement des OP de la région plateau central et centre-nord au Burkina Faso

### **Coopérative Viimbaorè au Burkina Faso**

Mathieu SAWADOGO - responsable administratif et financier

Amidou GANAME – directeur régional

## PREPARATION DU TERRAIN

---

### Analyse du terrain

Notre zone d'étude est la préfecture de Dankpen dans la région de Kara. Elle se trouve au Nord-Ouest du Togo. Son climat est différent du Sud : elle est bercée par le régime climatique sahélien basé sur deux saisons principales. La récolte du riz débute en fin de saison des pluies et donc au début de la saison sèche, vers octobre ou novembre.

L'Anadep de Kara gère le fonctionnement de cantines pour 85 écoles dans la région. La préfecture de Dankpen est celle qui en compte le plus, 27, directement lié à son taux de pauvreté parmi les plus haut du pays. Parmi les 12 cantons de Dankpen, 10 font partie des plus pauvres du pays. C'est aussi pour cette raison que l'ONG américaine Catholic Relief Services (CRS) est basée à Dankpen et couvre une vingtaine d'écoles. La plupart des écoles de Dankpen bénéficient ainsi d'un service de cantine scolaire.

Pour les plats servis lors de l'année scolaire 2021-2022 dans la préfecture de Dankpen, l'Anadep a dépensé 106 310 170 FCFA. Au total, 924 184 plats sont servis toutes les semaines (5 jours) dans la préfecture. Sur les 27 écoles disposant de cantines Anadep dans la préfecture de Dankpen, il y a 9 417 élèves dont 4 534 filles (48 %).

### Préparation des entretiens : acteurs à rencontrer et informations à collecter

Les différents acteurs à rencontrer sur le terrain identifié sont :

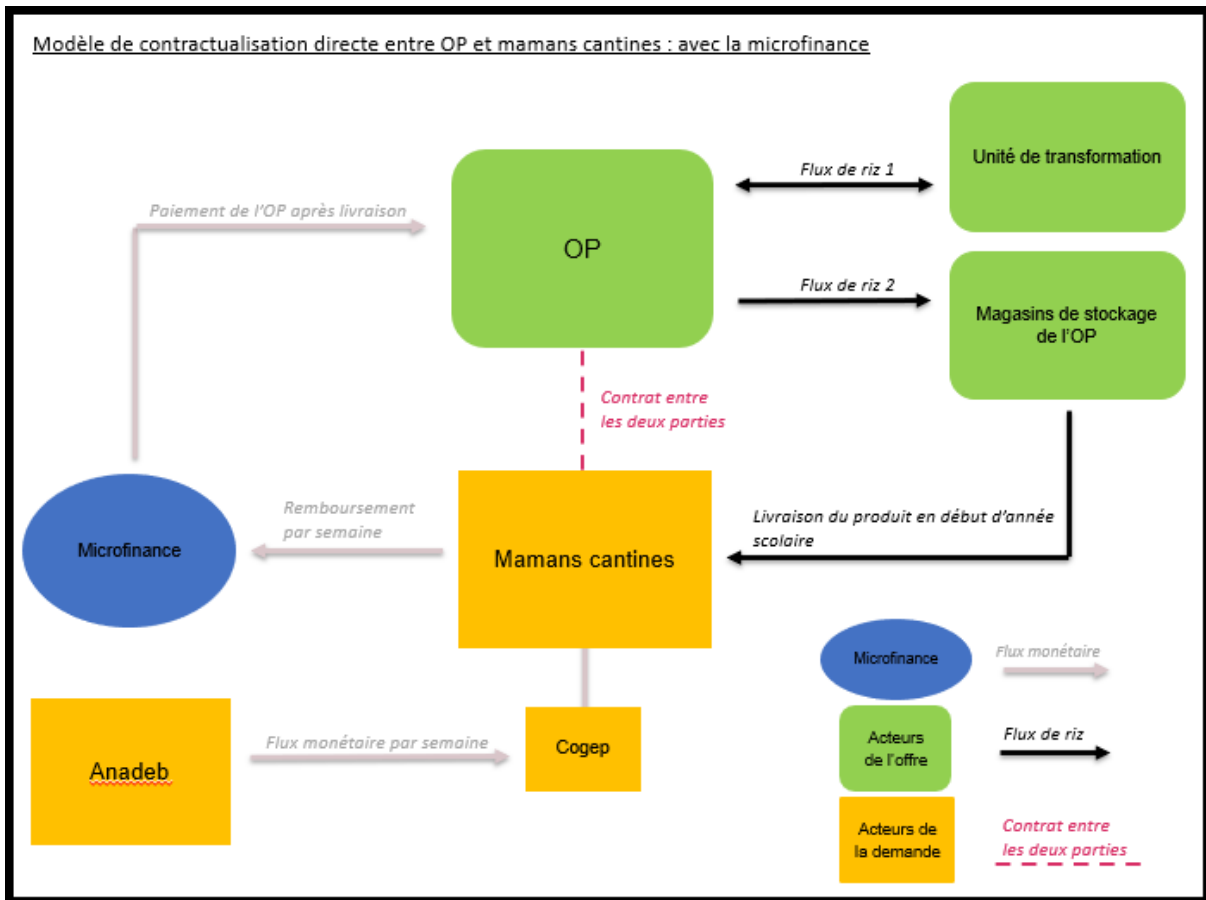
- les coopératives rizicoles
- les mamans cantines
- les responsables d'unités de transformation (pour passer du riz paddy au riz blanc)
- l'Anadep (à Kara ainsi que leur point focal dans la préfecture de Dankpen)
- les Cogep (Comité de gestions des écoles primaires, ce sont eux qui perçoivent les fonds de l'Anadep et les transmettent aux mamans cantines)
- les élèves
- la microfinance (élément essentiel pour la question du préfinancement des OP)

### Préparation des entretiens : informations à collecter

- maillon production
  - o liste des coopératives de riziculteurs de la préfecture de Dankpen
  - o volumes produits par ces coopératives les deux dernières années
  - o prix de vente du riz paddy et du riz blanc (prix le plus bas/haut possible et période équivalente)
- maillon transformation
  - o liste des unités de transformation
  - o capacité de transformation et volume transformé par an
  - o prix de vente du riz blanc (prix le plus bas/haut possible et période équivalente)
- maillon consommation
  - o prix d'achat du riz blanc par les mamans cantines (prix le plus bas/haut possible et période équivalente)
- maillon microfinance

- o liste des instituts de microfinance et taux appliqués
- o durée des prêts
- o prise de garantie
- o éligibilité
- Anadeb
  - o liste des cantines scolaires et effectifs dans la préfecture de Dankpen
  - o nombre de repas par semaine, menus et quantité de riz dans le menu
  - o besoins en quantité de riz par cantine/enfant par repas/mois

### Elaboration d'un modèle à présenter aux acteurs rencontrés



Dans le modèle initial élaboré avec la CTOP, un contrat lierait les mamans cantines et les OP rizicoles. Les mamans cantines exprimeraient en début d'année leur besoin aux OP, qui leur livreraient toute la commande en une seule fois. Les institutions de microfinance rémunéreraient les OP et les mamans cantines rembourseraient les fonds avancés tout au long de l'année avec le budget alloué par l'Anadeb.



## REPONSES AUX OBJECTIFS DU STAGE

La mission de faisabilité de ce modèle de contractualisation directe entre les cantines scolaires et les OP rizicoles a été menée dans la préfecture de Dankpen à l'ouest de la région de Kara. Si un modèle d'approvisionnement du riz en circuits courts auprès des OP parvenait à fonctionner dans notre région-test, il serait ensuite étendu et adapté à d'autres régions et à d'autres filières. L'objectif : promouvoir l'approvisionnement en produits locaux sur l'ensemble du territoire. Afin d'étayer la faisabilité de ce modèle, plusieurs objectifs avaient été définis en amont de la mission de terrain, à savoir :

### 1. Évaluer la demande en riz de la préfecture de Dankpen

#### Mamans cantines



En haut à droite, les mamans cantines des deux écoles. En haut à gauche, l'école EPP Namab/A. En bas à gauche, le lieu de préparation des repas servis aux enfants. En bas à droite, l'intérieur de la cuisine, avec le foyer principal.

Sur les cinq jours que compte une semaine de classe, les mamans cantines des deux écoles interrogées préparent le riz pour trois repas. Afin de proposer une offre variée aux élèves, elles alternent entre le riz au gras, le riz blanc<sup>3</sup> et *imoulassa*<sup>4</sup>. Elles peuvent préparer la pâte de riz

<sup>3</sup> L'opération de blanchiment retire au riz une grande partie de ses qualités nutritionnelles. Les résidus de l'opération de blanchiment constituent le son.

<sup>4</sup> Riz-haricot en langue konkomba.

avec le riz étuvé<sup>5</sup>. Leur besoin en riz est constant. Les mamans cantines du groupe A achètent 80 bols, soit approximativement 240 kg toutes les deux semaines pour 320 élèves. Les mamans cantines du groupe B achètent 70 bols, soit environ 210 kg toutes les deux semaines pour 240 élèves.

Sachant que 2 semaines correspondent à 10 jours de cantines et que le riz est proposé 3 fois par semaine soit 6 fois en deux semaines, nous pouvons connaître la place du riz dans les assiettes des élèves togolais de ces deux écoles par ces calculs :

Cantine EPP Namab/A :

$$\frac{\left(\frac{240}{320}\right)}{6} = \frac{0,75}{6} = 0,125 \text{ kg}$$

La quantité de riz par repas et par élève est de **125 gr** à l'EPP Namab/A.

Cantine EPP Namab/B :

$$\frac{\left(\frac{210}{240}\right)}{6} = \frac{0,87}{6} = 0,145 \text{ kg}$$

La quantité de riz par repas et par élève est de **145 gr** à l'EPP Namab/B.

Moyenne du riz par repas et par élèves des deux écoles de Namab :

$$\frac{(125+145)}{2} = \frac{270}{2} = 0,135 \text{ kg}$$

L'assiette d'un élève contiendra en moyenne **135 gr** de riz par repas et par jour dans les deux écoles de Namab.

Ce résultat nous permet de calculer la possible demande en riz des mamans cantines de la préfecture de Dankpen par semaine, à raison de 3 repas de riz et si nous considérons que la moyenne de 135 gr de riz par repas et par jour est effective pour toutes les écoles préfectorales :

$$3 \times 9\,417 \times 0,135 = 3\,814 \text{ kg de riz, soit à peu près 4 T/semaine}$$

Si nous ramenons ce résultat pour une année scolaire, soit 26 semaines :

$$4 \times 26 = 104 \text{ T de riz par an pour les mamans cantines de la préfecture de Dankpen.}$$

L'approvisionnement est réalisé sur le marché local<sup>6</sup>. Les prix fluctuent fortement au cours de l'année. Après la récolte, en octobre ou novembre, le prix est bas. Au moment de la rentrée de septembre, juste avant la récolte, les stocks des producteurs s'amenuisent et ils n'ont souvent

<sup>5</sup> Etuver le riz revient à le faire « précuire » à la vapeur après récolte puis à le faire sécher dans un endroit sombre. Ce riz conserve ainsi toutes ses qualités nutritionnelles.

<sup>6</sup>

plus de riz à proposer. Les grossistes « *n'arrivent pas à honorer les volumes de commandes reçus [...] du fait de l'indisponibilité de riz local transformé de bonne qualité* »<sup>7</sup>. Cette diminution de l'offre en riz local, entraîne une hausse du prix. Les mamans cantines doivent pourtant continuer à préparer le riz pour les élèves. Elles sont alors obligées de se tourner vers des riz importés ou des riz locaux de mauvaise qualité car généralement récoltés tardivement et devenus secs.

### Riz blanc

- prix bas = 1 200 FCFA le bol, soit 400 FCFA/kg
- prix haut = 1 500 FCFA le bol, soit 500 FCFA/kg

### Riz étuvé

- prix bas = 1 000 FCFA le bol, soit environ 330 FCFA/kg
- prix haut = 1 350 FCFA le bol, soit environ 450 FCFA/kg

Par ces données, nous pouvons évaluer le coût du riz par repas et par élève dans ces écoles.

Cantine EPP Namab/A

*Riz blanc, prix bas*

$$\frac{(240 \times 400)}{6} = \frac{96\,000}{6} = \mathbf{16\,000 \text{ FCFA}}$$
 de riz par jour, sur les 6 jours où le riz est préparé

$$\frac{\left(\frac{96\,000}{320}\right)}{6} = \frac{300}{6} = \mathbf{50 \text{ FCFA}}$$
 de riz par repas et par élève

Riz blanc, prix haut

$$\frac{(240 \times 500)}{6} = \frac{120\,000}{6} = \mathbf{20\,000 \text{ FCFA}}$$
 de riz par jour, sur les 6 jours où le riz est préparé

$$\frac{\left(\frac{120\,000}{320}\right)}{6} = \frac{375}{6} = \mathbf{62 \text{ FCFA}}$$
 de riz par repas et par élève

À l'EPP Namab/A, le riz blanc revient à 50 FCFA par repas et par élève au moment de la récolte et 62,5 FCFA par repas et par élève en fin de saison agricole, lorsque les prix sont les plus hauts. Si nous considérons que les mamans cantines gardent 12% des 125 FCFA par repas et par élève pour se rémunérer, soit 15 FCFA, il reste alors 110 FCFA par repas et par élève pour l'achat des denrées. Au moment de la récolte, lorsque les prix sont les plus bas, le riz constitue 45 % du budget des mamans cantines. En fin de saison agricole, lorsque les prix sont les plus hauts, le riz constitue 57% du budget des mamans cantines, soit plus de la moitié.

<sup>7</sup> Plan de développement de la filière riz 2021-2030, p.19

Cantine EPP Namab/B :

*Riz blanc, prix bas*

$$\frac{(210 \times 400)}{6} = \frac{84\,000}{6} = \mathbf{14\,000\ FCFA}$$
 de riz par jour, sur les 6 jours où le riz est préparé

$$\frac{\left(\frac{84\,000}{240}\right)}{6} = \frac{350}{6} = \mathbf{58\ FCFA}$$
 de riz par repas et par élèves

*Riz blanc, prix haut*

$$\frac{(210 \times 500)}{6} = \frac{105\,000}{6} = \mathbf{17\,500\ FCFA}$$
 de riz par jour, sur les 6 jours où le riz est préparé

$$\frac{\left(\frac{105\,000}{240}\right)}{6} = \frac{437,5}{6} = \mathbf{73\ FCFA}$$
 de riz par repas et par élèves

À l'EPP Namab/B, le riz blanc coûte 58 FCFA par repas et par élève au moment de la récolte et 73 FCFA par repas et par élève en fin de saison agricole, lorsque les prix sont les plus hauts. Si nous considérons que les mamans cantines gardent 12% des 125 FCFA par repas et par élève pour se rémunérer, soit 15 FCFA, il reste alors 110 FCFA par repas et par élève pour l'achat des denrées. Au moment de la récolte, lorsque les prix sont les plus bas, le riz constitue 52,73% du budget des mamans cantines. En fin de saison agricole, lorsque les prix sont les plus hauts, le riz constitue 66,36% du budget des mamans cantines.

## 2. Evaluer l'offre en riz

### Producteurs/OP

Les producteurs sont unanimes : la production de riz dans la préfecture de Dankpen est suffisante pour nourrir en quantité (et en qualité) les élèves des écoles à cantines scolaires de la zone ainsi que les habitants. La superficie emblavée par les producteurs réunis en 23 coopératives dans la préfecture de Dankpen représente 938 ha. La quantité de riz par hectare diffère selon les coopératives, entre 1,5 et 3 tonnes à l'hectare, soit une moyenne de 2,5 T/ha. Ainsi, nous pouvons calculer le tonnage de riz produit chaque année dans la préfecture :

$$\mathbf{938 \times 2,5 = 2\,345\ T}$$
 de riz produit chaque année dans la préfecture de Dankpen.

Une quantité largement suffisante pour satisfaire la potentielle demande des mamans cantines qui est de 104 T de riz par an. Les producteurs sont tous capables de produire plus, sur des plus grosses superficies. La plupart ont déjà les terres disponibles, mais ne les exploitent pas (ou mal) par soucis de débouché. Pour cela, ils souhaitent avoir un marché sûr et garanti, ce qui serait le cas de celui des cantines scolaires. Le riz proposé est la variété IR841 vendu en longs grains ou en couscous (brisure).

Riz paddy

- prix bas : 145 FCFA le kg
- prix haut : 160 FCFA le kg (plafond, quand des gens viennent mais qu'ils ont presque déjà tout vendu)



Riz paddy produit par Bapa Ouyémi, présidente de la coopérative Likoulmon à Katchamba

#### Riz blanc

- ➔ 400 FCFA le kg
- ➔ 500 FCFA le kg



Riz blanc sous deux formes : riz dit « de famine » à gauche et riz long grain parfumé (IR 841) à droite. Produit par la coopérative Daara Salam à Sakpale

Si les producteurs obtiennent un marché garanti, ils disent pouvoir revoir ces prix à la baisse pour trouver un accord durable avec l'acheteur. Leur objectif est de recréer une consommation et une production locale et durable.

### 3. Evaluer les possibilités de stockage

Les producteurs stockent généralement le riz chez eux jusqu'au jour de la collecte. Une fois que les acheteurs/agrégateurs ont exprimé leur besoin en riz, les présidents de coopérative transmettent leurs données de production. Par la suite, chaque producteur ramène son riz au siège social de la coopérative pour qu'il soit pesé et vendu.

Un magasin de stockage a été installé à Guérin-Kouka en 2012, financé en partie par le PADAT<sup>8</sup>. Il est entièrement destiné à la filière riz et peut contenir 250 tonnes de riz et 150 tonnes d'engrais. 5 coopératives rizicoles du canton se le partagent.



Magasin de stockage à Guérin-kouka : sur la photo de gauche, le magasin pouvant contenir les 250 tonnes de riz et les 150 tonnes d'engrais. A droite, deux petits locaux annexes, dont l'un accueillera une décortiqueuse.

La 6<sup>ème</sup> coopérative a son propre lieu de stockage dans son village de Tianambou, à 20 km de Guérin-Kouka. Il est aussi dédié au riz.



Magasin de stockage situé dans le village de Tianmbou

Des magasins de 10 T ont été construits dans certains villages de la préfecture pour stocker les céréales (riz et maïs notamment) des producteurs de la communauté. Cependant, comme dit plus haut, les producteurs sont assez réticents à entreposer et à exposer leurs productions dans ces magasins. Nous pouvons nous demander si ces magasins peuvent être une possibilité de stockage pour les mamans cantines, lorsque ceux-ci se trouvent dans des villages à cantines scolaires.

Enfin, les directeurs des EPP Namab A et B ont évoqué la possibilité de stocker le riz dans les petits lieux de stockages accolés aux écoles. Cependant, ces lieux ne peuvent contenir tout le riz livré pour l'année scolaire.

---

<sup>8</sup> Projet d'appui au développement agricole au Togo, c'est l'un des projets du PNIASA (Programme national d'investissement agricole et de sécurité alimentaire).



*Figure 1 : Structure de l'EPP Namab A. La dernière porte à droite correspond au lieu de stockage pouvant être mis à disposition des mamans cantines. Photographie prise par Ilona GORDIEN le 26 août 2022 dans le village de Namab.*

## RETOUR DES PRINCIPAUX ACTEURS SUR LE MODÈLE PROPOSÉ

---

### Intérêt au modèle de contractualisation pour...

#### Mamans cantines

Contre l'effet de fluctuation des prix sur leurs portefeuilles et avoir un stock garanti. Peu cher et largement disponible au moment de la récolte (1 200 FCFA le bol de riz blanc et 1 000 FCFA le bol de riz étuvé), les prix grimpent au cours de l'année (jusqu'à 1 500 FCFA le bol de riz blanc et 1 350 FCFA le bol de riz étuvé) et la céréale devient indisponible.

#### Producteurs/OP

Contre la mévente (sur le marché local notamment), obtenir un marché garanti qui les inciterait à mieux produire (beaucoup de producteurs ne prennent pas soin de leur culture car ils n'ont pas de marché au final) et vendre du riz décortiqué (et non plus paddy).

### Avis sur notre modèle de contractualisation par...

#### Anadeb

L'Anadeb pourrait être très intéressée car elle encourage l'approvisionnement en produits locaux dans ses cantines scolaires. La question du préfinancement des OP est nécessaire pour la réussite de ce modèle. Cependant, ce sont les mamans cantines qui sont en charge des cuisines, ce sont elles qui connaissent les prix sur le marché. L'Anadeb souhaite que les cantines scolaires soient les plus autonomes possibles dans leur fonctionnement. Les mamans cantines sont les partenaires clés à qui demander l'avis sur cette contractualisation.

#### Microfinance

Les Comités de gestion des écoles primaires (Cogep) des écoles de la préfecture de Dankpen ont déjà leurs comptes au sein de la FUCEC Togo pour percevoir de façon hebdomadaire la contribution de l'Anadeb. Selon la Fucec, la microfinance peut intervenir pour préfinancer l'achat de stocks de riz aux OP mais la contractualisation doit se faire avec les Cogep pour un remboursement échelonné au fur et à mesure de l'année scolaire/ du déstockage du riz car les mamans cantines n'ont pas les capacités pour tenir ce type d'engagement.

#### ➔ Questions posées par la Fucec-Togo de Guérin Kouka :

- Est-ce que les coopératives sont toutes équipées d'une unité de transformation pour décortiquer le riz et proposer un riz blanc aux mamans cantines ?
- Y a-t-il un profit à tirer de cette contractualisation ?
- Le riz importé n'est-il pas concurrentiel par rapport au riz local ?
- Est-ce que les mamans cantines sont rassemblées en organisation ?

#### Unités de transformation du riz

Les unités de transformations visitées sont plutôt artisanales et gérées par une ou deux personnes. Nombreuses appartenaient à un producteur de riz issu d'une coopérative.





A gauche, Djibirou Madi, producteur de riz et responsable de l'unité de production en train de décortiquer du riz pour un particulier. A droite, unité de transformation gérée par la coopérative rizicole Daara Salam à Guérin-kouka.

Les transformateurs disent avoir le temps et les capacités techniques pour transformer du riz pour le marché des cantines scolaires. Cependant, ils souhaiteraient que les producteurs soient sensibilisés aux bonnes pratiques culturales afin qu'ils fournissent un riz de qualité pour le décortiquage. Si le riz est trop sec, il est cassant au moment de la transformation et sa vente n'est pas assurée, ou alors à un prix moindre. Tous les responsables d'unité de transformation ont indiqué le prix de 100 FCFA par bol de riz à décortiquer.

## LIMITES

---

### Entretiens manquants

- Cogep
- Mamans cantines d'autres d'écoles
- Autres acteurs de la microfinance

### Restitution à faire

- Ametepe Kodjo, responsable national du programme d'alimentation scolaire de l'Anadeb

### Quelle définition du local ?

Les mamans cantines disent acheter leur riz sur le marché local. Mais est-ce du riz local ou du riz importé vendu sur les marchés locaux ? Nous ne sommes pas parvenus à déterminer ce qui était entendu derrière la notion de « riz local ». S'agit-il du riz produit localement dans la préfecture de Dankpen ou du riz acheté sur le marché local mais importé depuis d'autres pays?

## PERSPECTIVES

---

### Mieux rémunérer les mamans cantines

Selon les données relevées par les agents de l'Anadeb sur le terrain, les mamans cantines se gardent « 12% des 125 FCFA pour se rémunérer »<sup>9</sup>. Nous pouvons en émettre un calcul simple :

**(12 x 125) / 100 = 15 FCFA** gardés par les mamans cantines sur le budget total par repas et par élève.

Sachant que les cantines scolaires doivent disposer d'une maman cantine pour 40 élèves maximum : **40 x 15 = 600 FCFA** de marge par jour pour une maman cantine.

Les cantines scolaires fonctionnent 5 jours par semaine, soit 20 jours par mois :

**600 x 20 = 12 000 FCFA** de rémunération par mois.

Les mamans cantines peuvent mettre de côté environ 12 000 FCFA par mois, soit moins de la moitié du salaire minimum interprofessionnel garanti (Smig) togolais, fixé à 35 000 FCFA. Cette activité met ces cuisinières dans une situation très précaire. Les rémunérer, au moins à hauteur d'un Smig, éviterait que ces femmes se tournent vers des produits de moindre qualité et moins chers ou qu'elles soient tentées de puiser dans les stocks de denrées destinés aux repas des cantines scolaires. Ce point devient est un enjeu crucial pour pérenniser et améliorer le fonctionnement des cantines scolaires au Togo.

### Travailler sur un modèle de financement autogéré plutôt que par la microfinance (suggestion d'AVSF Togo)

La microfinance peut, à long terme, devenir chère et non-compétitive pour les emprunteurs. Pour contrer cela, il pourrait être imaginé un mode de financement alternatif et auto-géré par les communautés elles-mêmes<sup>10</sup>. Elles pourraient mettre en place, en plus de la participation versée par les parents d'élèves aux fonctionnements des cantines scolaires, un système de cotisation au sein des écoles avec l'aide des Cogep. Ce fond serait alimenté par les parents d'élèves jusqu'à ce que les communautés aient la capacité de mener elles-mêmes la contractualisation avec les producteurs de la localité.

Concernant la microfinance, il serait intéressant de se renseigner sur les coûts auprès d'Aprossa-Afrique Verte.

### Créer une activité génératrice de revenu pour les mamans cantines

Les écoles devraient donner la possibilité aux mamans cantines de créer une activité génératrice de revenus au sein de l'établissement. Les enfants ne mangent pas forcément en partant à l'école le matin et nombreux ont l'habitude d'acheter soit chez les femmes vendant de la bouillie en bord de route, soit dans les commerces à l'intérieur des écoles mais dans lesquels sont vendus des produits principalement transformés et/ou importés tels que des biscuits secs et des bonbons. Les mamans cantines pourraient prendre la place de ces commerces pour y vendre la bouillie de maïs, les haricots ou de la pâte de maïs. Elles pourraient instaurer un

---

<sup>9</sup> Extrait de l'entretien avec Amétépé Kodjo, responsable national du programme d'alimentation scolaire (Anadeb Maritime)

<sup>10</sup> Cette idée est issue d'un échange avec Moussa Balde d'AVSF-Togo.

roulement, pour que chaque jour une maman cantine s'occupe de ce commerce. Ces commerces générateurs de revenus auraient plusieurs avantages :

- Eviter aux enfants de sortir et de traverser des routes dangereuses pour acheter chez les femmes vendant sur les bords de routes ;
- Eliminer les produits importés des écoles et de l'alimentation des élèves ;
- Donner aux mamans cantines un petit revenu supplémentaire.

### **Demander une contribution un peu plus importante aux parents (suggestion d'Échoppe Togo)**

La contribution des parents est actuellement de 10 FCFA par repas et par élève. Elle est à verser en une seule fois en début d'année et cela représente un coût annuel de 1 800 FCFA par élève. Afin de proposer des repas qualitatifs et quantitatifs aux élèves, cette contribution pourrait être valorisée à 25 FCFA par repas et par élève<sup>11</sup>. Cette augmentation n'aurait pas d'impact sur le budget alloué par l'Anadeb pour chaque élève. Que la contribution augmente ou non, une participation en nature par les parents d'élèves pourrait être demandée. Selon Antoinette Dadjo Bale de l'ONG Échoppe-Togo, « *les gens ne veulent pas donner d'argent mais contribuer en nature[...]. Une branche par enfant et par jour ne leur coûte rien et diminuerait les dépenses des mamans cantines.* ». Le budget dédié aux achats des mamans cantines seraient ainsi allégé et l'argent pourrait être investi dans des denrées de meilleures qualités par exemple.

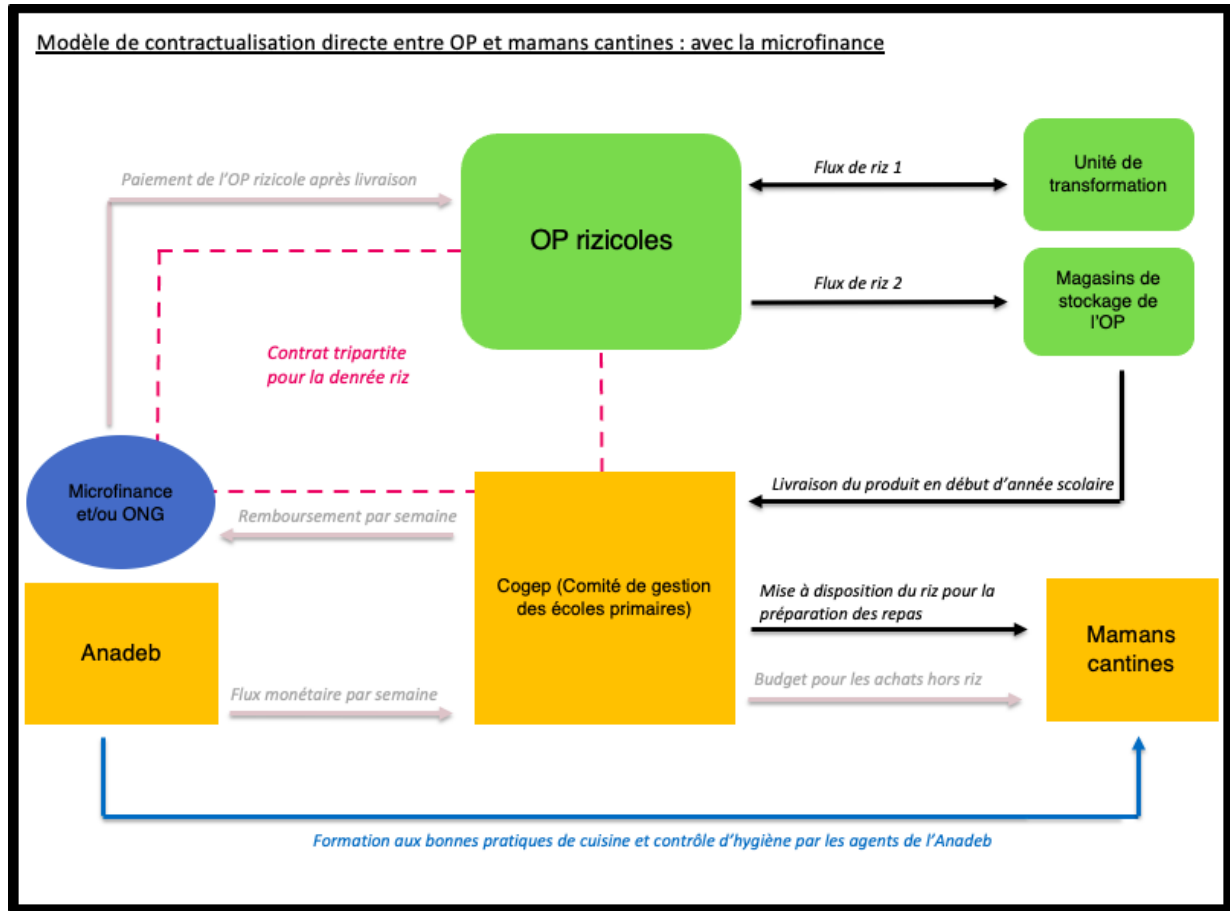
### **Au moment de la généralisation du modèle : trouver un système de transferts en zones excédentaires et déficitaires en riz**

Le modèle proposé est décentralisé (chaque OP approvisionne les cantines de sa zone) et présente des avantages de par la réduction des coûts du transport et du stockage.

---

<sup>11</sup> Cette idée est issue d'un échange avec Antoinette Dadjo Bale de l'ONG Echoppe-Togo.

## Revoir les liens contractualisation OP-Cogep



Nous pouvons étudier la faisabilité d'un nouveau modèle à proposer aux différents acteurs concernés par la contractualisation. Ce modèle serait fondé sur un contrat tripartite entre les OP rizicoles, les Cogep et la microfinance et/ou une ONG. Ce contrat ressemblerait au précédent dans son déroulement. Les mamans cantines exprimeraient leurs besoins en riz en début d'année, lorsqu'elles connaîtront le nombre d'élèves à charge. Cette quantité serait transmise aux OP rizicoles. Les OP rizicoles livreraient la quantité annuelle en début d'année aux Cogep, dans des lieux de stockages pré-identifiés. Après la livraison, la microfinance et/ou l'ONG concernée payerait l'entièreté de la commande à l'OP rizicole. Les Cogep rembourseraient hebdomadairement à la microfinance et/ou à l'ONG après réception de l'allocation de l'Anadeb. Pour finir, les Cogep mettent à disposition des mamans cantines le riz destiné à la préparation des repas. Dans ce contrat, les mamans cantines n'auraient plus à gérer l'achat, la gestion et le stockage du riz. Des opérations compliquées pour ces femmes ne parlant pour la plupart pas français et vivant dans des situations précaires. Les Cogep continueraient à leur verser une part des 115 FCFA de l'allocation de l'Anadeb pour l'achat des autres denrées. En contrepartie de cette perte d'autonomie, une rémunération fixe, comme proposé précédemment, doit être instaurée car leur budget serait fortement amputé de la partie destinée au riz directement versé des Cogep aux OP *via* la microfinance et/ou une ONG. Des projets de contractualisation entre les OP et les Cogep ont déjà été menés au Sénégal par l'ONG Agronomes et vétérinaires sans frontières (AVSF). La Ctop pourrait, sur la base du présente rapport, chercher des OSC au Togo pouvant accompagner ce type de contractualisation : tout un dispositif d'information, de concertation, de montée en compétences des parties prenantes est à mettre en place, à l'instar de ce que font AVSF et le [Grdr](#) au Sénégal, ou encore Aprossa et le [Gret](#) au Burkina Faso.