

**LES CANTINES SCOLAIRES DE BOUAKÉ EN SITUATION
D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE (CÔTE D'IVOIRE), Konan Fidele-Pacome
ALLAH (Université Alassane Ouattara-de Bouaké - RCI)**

allahpacome@yahoo.com

Résumé

Cet article aborde le problème de l'insécurité alimentaire qui règne dans les cantines scolaires de Bouaké (Côte d'Ivoire). Dans le milieu scolaire, l'insécurité alimentaire a des répercussions sur la santé, l'éducation et le bien-être des élèves. L'objectif de cet article est d'examiner le problème croissant de l'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires échappant au contrôle de la Direction des Cantines Scolaires. C'est pourquoi cette recherche met un accent particulier sur l'aspect de l'insécurité alimentaire à partir des irrégularités de l'offre d'un repas sain et équilibré par jour aux élèves. Nous avons interrogé 68 personnes, parmi lesquelles 5 conseillers cantines, 11 gérants des cantines, 10 cantinières, 2 présidents de COGES, 30 élèves et 10 parents d'élèves, choisis sur la base d'un échantillonnage à choix raisonné et de boule de neige. La combinaison de la méthode analytique et de la méthode de la disponibilité ainsi que les techniques de l'observation puis de la recherche documentaire auxquelles s'ajoute l'enquête par guide d'entretien ont permis de collecter des données nécessaires. Les principaux résultats révèlent que les facteurs contribuant à l'insécurité alimentaire sont la réduction des vivres, la réduction du nombre d'élèves ayant droit aux repas et le maintien de la Contribution Financière Communautaire de 25 F CFA et les défis liés à l'approvisionnement des cantines par la communauté locale. En somme, l'article met en lumière les défis auxquels font face ces cantines pour fournir des repas nutritifs aux élèves, notamment le manque de financement, l'insuffisance des infrastructures et la difficulté d'accès aux produits alimentaires.

Mots clés : Cantine scolaire, insécurité alimentaire, élèves, Bouaké.

Abstract

This article addresses the problem of food insecurity in school canteens in Bouaké, Côte d'Ivoire. In the school environment, food insecurity has repercussions on the health, education and well-being of pupils. The aim of this article is to examine the growing problem of food insecurity in school canteens beyond the control of the School Canteens Directorate. That is why this research places particular emphasis on the aspect of food insecurity from the irregularities of providing a healthy and balanced meal per day to students. We interviewed 68 people, including 5 dining counselors, 11 dining managers, 10 canteens, 2 COGES presidents, 30 students and 10 parents of students, selected on the basis of a rational selection and snowball sampling. The combination of the analytical method and the availability method, as well as the observation and documentary research techniques, together with the interview guide survey, allowed the necessary data to be collected. The main results indicate that food insecurity is contributed by food cuts, a reduction in the number of students entitled to meals and the maintenance of the Community

Financial Contribution of 25 CFFA and the challenges associated with the supply of canteens by the local community. In short, the article highlights the challenges faced by these canteens in providing nutritious meals to students, including lack of funding, insufficient infrastructure and difficult access to food.

Keywords: Canteen, food insecurity, DCS, Studen, Bouaké.

Introduction

L'insécurité alimentaire est une préoccupation croissante dans de nombreuses régions du monde, touchant non seulement les foyers, mais également les institutions éducatives, en particulier les cantines scolaires. Bouaké, la deuxième plus grande ville de la Côte d'Ivoire, ne fait pas exception à cette problématique. En effet, les enquêtes du Conseil National pour la Nutrition (2015, p. 20-21) ont révélé qu'en 2012, 27,7% des enfants de la région de Gbêkê avaient des profils de malnutritions chroniques considérés comme sérieux. En 2015, 46,3% de la population du Gbêkê étaient pauvre, cela a engendré une incapacité de diversification des aliments (Programme National d'Investissement Agricole, 2010-2015, p. 9). Or que le pays a connu plusieurs réformes dans l'éducation, l'insécurité alimentaire persiste dans de nombreuses cantines des écoles de la ville. Ce problème revêt une importance particulière pour l'ensemble des acteurs de l'éducation en Côte d'Ivoire car il a un impact direct sur la santé, le bien-être et la performance académique des élèves de cette ville dynamique. Dans cet article, nous allons explorer les causes de l'insécurité alimentaire qui sévit dans les cantines scolaires de Bouaké, tout en mettant en lumière les travaux de chercheurs locaux qui ont étudié cette question complexe.

Selon les recherches de N. P. Kouamé, K. J. Kouadio et K. F. Kouassi (2019), Bouaké fait face à des défis considérables en matière d'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires. Cette situation est alimentée par divers facteurs, notamment les contraintes budgétaires des familles, les fluctuations des prix des denrées alimentaires sur les marchés locaux, et les défis liés à l'approvisionnement en produits alimentaires de qualité. C'est dans cette même optique que le rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a établi que dans *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde* (2020), près de 23 % de la population totale de la Côte d'Ivoire était en situation d'insécurité alimentaire modérée aggravée. Cette réalité nationale se reflète dans les cantines scolaires de Bouaké, où de nombreux élèves font face à des repas incertains et à une qualité nutritionnelle variable.

En outre, l'insécurité alimentaire ne se limite pas à une simple question de disponibilité de nourriture, elle a également des répercussions sur la santé des élèves et leurs performances scolaires. Les travaux de recherche de R. K. Kouamé, P. D. K. Agoh, et Z. Koli Bi (2019) mettent en évidence les liens entre la malnutrition due à l'insécurité alimentaire et les problèmes de santé, de retard de croissance, d'absentéisme scolaire chez les élèves et un risque plus élevé de décrochage scolaire. Ainsi, le volet sanitaire et nutritif des repas est une partie intégrante de l'insécurité

alimentaire dans les cantines scolaires. Elle fait également référence à la protection des aliments contre les risques d'origine microbienne, chimique et physique qui peuvent survenir à toutes les étapes de l'offre alimentaire en milieu scolaire. D'autres auteurs, tels que G. Azoulay et J.-C. Dillon (1994), ont mené des travaux sur la typologie de l'insécurité alimentaire. En se basant sur les spécificités de cette recherche, on constate que l'insécurité alimentaire vécue dans les cantines scolaires de Bouaké trouve son origine dans le non-respect des textes fondateurs de ces cantines. Ces textes stipulent que l'insécurité alimentaire peut être qualifiée de saisonnière ou cyclique. Or, dans les cantines scolaires de Bouaké, l'insécurité alimentaire est caractérisée par la réduction et la rareté des repas tout au long de l'année scolaire. Les textes de création des cantines scolaires dans la région précisent que les cantines doivent assurer des repas réguliers et suffisants pour les élèves chaque jour d'école, ce qui n'est manifestement pas respecté dans les cantines visitées. Cet écart entre les objectifs déclarés des cantines scolaires et la réalité observée souligne une déficience dans l'application des politiques d'approvisionnement et de fonctionnement des cantines scolaires alimentaires. Ce cycle d'insécurité alimentaire observé dans les cantines scolaires est en partie attribuable aux variations de la quantité de vivres fournis par l'État et par les groupements locaux, quand ils existent. Bien que cette insécurité soit de courte durée, limitée à l'année scolaire, elle se répète chaque année, ce qui conduit à une récurrence du grand nombre d'élèves souffrant de la faim en raison de l'absence involontaire d'un repas à midi durant toute l'année académique. Ainsi, bien que la cause immédiate de cette insécurité alimentaire soit imputable à l'absence de vivres d'autres aspects contribuent à la répétition de cette situation d'insécurité. L'objectif de notre recherche est d'explorer ses causes profondes et structurelles. En conclusion, le grand nombre d'élèves souffrant de la faim chaque année montre clairement l'urgence de résoudre ce problème récurrent.

De nombreuses études ont abordé la question de l'insuffisance alimentaire dans les cantines scolaires, mettant souvent l'accent sur les défis liés au financement, à l'approvisionnement en denrées alimentaires et à la gestion des infrastructures. Cependant, ces travaux occultent d'une certaine manière la véritable cause de l'incapacité des cantines à répondre convenablement aux besoins d'alimentation des élèves. L'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires se manifeste par une série de carence dans la qualité et la quantité des repas servis aux élèves. Ces carences s'observent à partir des repas qui manquent de variété et de diversité, ne fournissant pas aux élèves les nutriments essentiels à leur croissance et à leur développement. Il y a, les quantités de nourriture servies ne sont pas suffisantes pour couvrir les besoins énergétiques des élèves, les exposant à la faim et à la malnutrition. Les denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas sont souvent de mauvaise qualité, ce qui affecte leur valeur nutritive et leur goût. Les cuisines et les salles à manger des cantines ne répondent pas toujours aux normes d'hygiène, ce qui expose les élèves à des risques de maladies d'origine alimentaire. Ces carences ont des conséquences néfastes sur la santé et l'éducation des élèves. Face à ce constat, il est

crucial d'explorer les causes de l'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires de l'IEP N'gattakro à Bouaké. Cette recherche vise à répondre à la question suivante : Quelles sont les causes et les manifestations de l'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires de l'IEP N'gattakro à Bouaké ?

Cette recherche a été réalisée avec les cantines scolaires de l'Inspection des Enseignements Primaires (IEP) N'gattakro de Bouaké. Plusieurs raisons ont justifié ce choix. La première raison est due à l'accessibilité du conseiller qui gère un grand nombre d'établissements scolaires primaires publics comptant plus de 32 cantines scolaires dans cette IEP. La seconde vient du fait que le fonctionnement de ces cantines scolaires ne couvre que 2 jours de cours au lieu de 5 jours prévus dans les textes de la cantine scolaire. Cette situation est la première manifestation de l'insécurité alimentaire avec subtilité. Dans cette IEP, nous avons noté la présence d'un seul groupement associé à une cantine. Il y a une absence totale de groupement, principal acteur de la prise en main des cantines. Cette absence provient en partie de la démotivation de l'ensemble des acteurs locaux, c'est-à-dire de la communauté locale sur qui la pérennisation repose, comme le mentionne le Programme Intégré de Pérennisation des Cantines Scolaires (PIPCS). Cette démotivation est la conséquence de plusieurs raisons dont la principale origine est le fait que les parents d'élèves constatent que les vivres qu'ils offrent eux-mêmes, qualifiés d'être insuffisants par la DCS et le PAM, servent très souvent à nourrir certains enseignants (directeurs, gérants de cantine...) (K. F-P. ALLAH, 2022). Face à cette situation, la communauté des parents d'élèves refuse dans la majorité de participer à l'approvisionnement et à la gestion de la cantine.

Face à ce défi d'approvisionnement des cantines scolaires, il est impératif d'examiner les moyens et les mécanismes d'approvisionnement principaux causes de l'insécurité alimentaire en milieu scolaire afin de mieux cerner la forme d'insécurité alimentaire vécue dans les cantines scolaires de Bouaké.

1. Méthodologie

1.1. Site de la recherche

Deux sites de recherche ont été choisis. Le premier site est l'Inspection des enseignements primaires (IEP) N'Gattakro de Bouaké. Le second site de recherche a été les écoles à cantine, au nombre de 32 réparties dans toute la ville de Bouaké.

1.2. Population enquêtée

Dans le cadre de cette recherche, la population cible est constituée des conseillers cantines, des parents d'élèves, des gestionnaires, des cantinières, des présidents des Comités de Gestion des Établissements Scolaires (COGES), des élèves de la classe du CM2 et du président du groupement.

Tableau 1 : récapitulatif des types d'acteur

Type d'acteur	Nombre
Conseillers cantines	5
Gestionnaires	11
Parents d'élèves	10
Cantinières	10
Présidents des COGES	2
Élèves de CM2	30
Total	68

Étant donné que la taille de la population cible est relativement petite pour certaines catégories d'acteurs, nous avons réalisé un recensement exhaustif de ces acteurs, à savoir les conseillers cantine, les gestionnaires, les cantinières et les présidents des COGES ont été interrogés. En ce qui concerne les 10 parents d'élèves, ils ont été sélectionnés au hasard à partir d'une liste fournie par l'école. La liste comprenait les coordonnées des parents de tous les élèves de CM2. 10 noms ont été tirés au sort à l'aide d'un générateur de nombres aléatoires. Les parents sélectionnés ont ensuite été contactés par téléphone et ont accepté de participer à l'enquête. Les 30 élèves de CM2 ont été sélectionnés au hasard pour participer à l'enquête. La sélection s'est faite à partir de listes fournies par chaque école, qui comprenaient tous les élèves de CM2 fréquentant la cantine scolaire. Pour garantir un échantillon représentatif, 50 noms ont été tirés au sort à l'aide d'un générateur de nombres aléatoires. Cette méthode a permis d'éviter tout biais dans la sélection des participants. Les élèves sélectionnés ont ensuite été approchés en classe et ont accepté de participer à l'enquête avec l'autorisation de leurs parents. Le consentement des parents était essentiel pour garantir le respect de l'éthique de la recherche et assurer la protection des mineurs. La sélection de 30 élèves parmi les 50 tirés au sort permet de maintenir une marge d'erreur acceptable tout en limitant le temps et les ressources nécessaires à la collecte de données.

1.3. Techniques d'enquête

La réalisation de ce travail s'est appuyée sur la recherche documentaire, des entretiens semi-directifs d'une trentaine de minutes et l'observation directe des activités des cantines scolaires. L'observation directe nous a été extrêmement bénéfique, car elle nous a donné la possibilité de recenser toutes les étapes de l'approvisionnement des cantines, ainsi que les différentes étapes de la préparation des repas. Dans le cadre de la recherche documentaire, nous avons examiné les articles scientifiques et les articles de presse sur la cantine scolaire dans le but de comprendre et de définir les contours du fonctionnement des cantines scolaires en Côte d'Ivoire.

La plupart des acteurs, à savoir les CESAC, les responsables de cantines, les cantinières et les responsables de la communauté locale liés aux cantines scolaires, ont été interrogés en matinée. Grâce à ces entrevues, il a été possible de collecter des renseignements essentiels concernant la raison des pénuries de nourriture, la démotivation des acteurs à faire fonctionner la cantine et la situation d'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires de Bouaké. De plus, ces données ont donné lieu à un bilan des actions de la Direction des Cantines Scolaires et des acteurs locaux visant à assurer la durabilité des cantines scolaires.

2. Résultats

Les résultats de l'enquête s'organisent autour de deux points majeurs.

2.1. L'échec des stratégies pour l'approvisionnement des cantines scolaires de l'IEP N'Gattakro (Bouaké)

Face à la diminution des vivres et à la réduction du nombre de jours de fonctionnement à moins de 18 jours actuellement, la DCS a mis en place plusieurs stratégies pour l'approvisionnement des cantines scolaires. L'une de ces stratégies, formulée sous le slogan « Une école, une cantine, un groupement », visait à ce que chaque école dispose d'un groupement capable de fournir 80 % des vivres nécessaires. Cependant, la réalité dans les cantines indique que les repas sont faits uniquement des vivres fournis par le gouvernement, permettant un fonctionnement de seulement 18 jours, soit deux jours de préparation par semaine. Ces stratégies ont échoué, un échec qui mérite une attention particulière (K. F-P. Allah, 2022). Plusieurs facteurs ont contribué à cet échec des stratégies d'approvisionnement dans les cantines scolaires de l'IEP N'gattakro. Cette situation a des conséquences graves, non seulement sur la santé et l'éducation des enfants, mais aussi sur la viabilité des cantines scolaires à Bouaké.

2.1.1. Réduction progressive des vivres communautaires aux cantines scolaires

En l'absence de données statistiques officielles sur les cantines dans la région, nous avons mené une enquête qualitative auprès des gérants des cantines scolaires visitées dans le cadre de notre étude. L'analyse des cahiers de ces gérants a révélé une diminution progressive des quantités de vivres allouées aux cantines de l'IEP N'gattakro sur les trois dernières années. Pour illustrer l'ampleur de cette réduction, nous tenons à citer les propos d'un agent de la Direction des Cantines Scolaires (DCS) qui a déclaré :

La réalité, aujourd'hui, est autre que dans les cantines classées zone de priorité. Bientôt 3 ans que j'assiste à une réduction continue de la quantité de vivres apportés par le seul groupement qui existe dans cette IEP. Au début, j'ai créé plusieurs groupements, mais avec le temps, l'engouement de contribuer a disparu chez les membres. En ville, ici, l'absence de terre cultivable constitue le premier obstacle aux activités du groupement.

Nous pouvons en déduire qu'il y a un sérieux problème à ce niveau pour parler de contribution du groupement. Aujourd'hui, il y a plus de mobilisation réelle autour des cantines scolaires. On assiste à un approvisionnement partiel actuel en vivres loin de permettre la pérennisation de la cantine encore moins d'aborder la question d'une prise en charge totale. (Propos d'un conseiller extrascolaire)

Les propos du conseiller extrascolaire mettent en lumière plusieurs défis majeurs liés à l'approvisionnement des cantines scolaires dans cette IEP, en particulier en ce qui concerne la contribution des groupements locaux. Ce conseiller observe une réduction continue de la quantité de vivres apportés par le seul groupement existant dans l'IEP depuis près de trois ans. Cette diminution s'explique par la disparition progressive de l'engouement initial des membres des groupements créés au départ. L'absence de terres cultivables en milieu urbain constitue un obstacle majeur aux activités des groupements, limitant leur capacité de production vivrière (D. J. V. Dibi & K. F-P. Allah, 2017). Malgré une mobilisation accrue autour des cantines scolaires, l'approvisionnement actuel en vivres reste partiel. Cette situation est loin de permettre la pérennisation des cantines, encore moins d'envisager une prise en charge totale de leurs besoins.

2.1.2. Refus grandissant des élèves de consommer les mets habituels avec le maintien de la CFC

Les aliments proposés dans les cantines scolaires visitées sont le plus souvent les mêmes que les rationnaires consomment à domicile, avec une exception. Selon certaines cantinières, les mets tels que le riz gras, le menu phare, sont proposés aux rationnaires avec peu d'ingrédients. En effet, la volonté de planifier et de faire fonctionner la cantine pendant 18 jours a engendré la réduction des produits utilisés pour la préparation des repas à la cantine. Cette situation a conduit à l'absence de protéines et de goût pour les rationnaires. On observe qu'aucune variation des mets n'est réalisée, avec une quantité insuffisante des ingrédients, lors de la préparation dans les cantines scolaires. Ces repas sont généralement les mêmes que les élèves consomment quotidiennement à domicile, avec une différence de goût. Les élèves ont le plus souvent des préférences alimentaires personnelles qui ne correspondent pas nécessairement aux plats proposés à la cantine. Car les options de repas ne sont généralement pas diversifiées ou n'incluent pas des aliments appréciés par les élèves, cela entraîne alors le refus de consommer les repas. En comparant les ingrédients utilisés et le manuel de cuisine de la DCS, il ressort que la qualité des repas servis à la cantine scolaire ne répond pas aux normes et aux attentes des élèves en termes de goût, de fraîcheur ou de préparation ; cela entraîne également le refus de les consommer. Selon une cantinière, les élèves n'acceptent pas de manger les mêmes repas à domicile qu'à la cantine. Selon un gérant d'une cantine, les élèves refusent de consommer les mêmes choses : si le maïs est servi à la cantine, « *ils préfèrent garder les 25 FCFA pour s'acheter une galette ou autre chose pour manger* ». Ces propos montrent que les élèves font preuve d'une dépréciation des repas. En fait, ils sont plus sensibles à la nutrition et à la qualité des aliments qu'ils consomment. S'ils

perçoivent les repas de la cantine comme peu sains ou peu nutritifs, cela peut les dissuader de les manger.

2.1.3. Contrôle de la qualité des repas servis dans les cantines scolaires

Les textes essentiels Selon les directives du Système d'Alimentation scolaire, il est nécessaire de réaliser un contrôle afin d'atteindre des objectifs nutritionnels/de santé et de prévenir ou de réduire l'obésité. Dans les cantines scolaires visitées, il n'existe pas de contrôle régulier et rigoureux pour assurer la qualité des mets offerts aux élèves. Les gérants des cantines et les cantinières interrogés ont mentionné qu'aucun contrôle n'est effectué sur la qualité du repas conformément aux règles d'hygiène, dans la préparation, le transport et la distribution des repas. Le contrôle se fait au niveau de la cantinière. Les propos de ce parent d'élèves nous en disent plus :

Il faut s'assurer que les cantines reçoivent un riz de bonne qualité. Ce n'est pas le riz laissé longtemps dans les magasins du port d'Abidjan dans lequel les bestioles ont déposé des fientes ou un riz rempli de charançons, car, plus tard, c'est fatal à l'organisme des enfants. Nous, parents d'élèves, n'avons aucun moyen de contrôle de la qualité des denrées offertes par le gouvernement. L'année passée, le gérant m'a confié que les TSP et les boîtes de sardines étaient périmés depuis 2 mois, mais ça été livré à la cantine. Vous voyez tous ces éléments sont de nature à nuire à l'organisme de nos enfants. Et s'ils sont malades, c'est nous les parents qui devront nous en occuper. (Propos d'un parent d'élève, instituteur à la retraite)

Le parent d'élève, un ancien instituteur à la retraite, soulignait la nécessité de garantir la qualité des denrées alimentaires fournies dans les cantines scolaires. Il exprimait une préoccupation légitime quant à la provenance et à l'état des produits alimentaires, en particulier du riz. Il déplorait le fait que le riz disponible puisse être celui qui avait été stocké pendant de longues périodes dans les entrepôts du port d'Abidjan, exposé aux déjections d'insectes ou infesté par des charançons. Ces conditions de stockage compromises pouvaient entraîner des conséquences fatales pour la santé des enfants.

Le parent notait également l'absence de mécanismes efficaces de contrôle de la qualité des denrées fournies par le Gouvernement. Il soulignait une expérience antérieure où il avait été informé par le gestionnaire que les TSP (produits à base de soja texturé) et les boîtes de sardines étaient périmés depuis deux mois avant d'être livrés à la cantine. Ces exemples soulignent les risques pour la santé des enfants qui résultent de l'ingestion de produits périmés ou contaminés.

À titre indicatif, nous présentons dans le tableau ci-dessous la ration journalière de base des repas offerts aux rationnaires selon la conception du PIPCS :

Tableau 1 : Des quantités protéines et des calories devant constituer une ration

Désignation	Quantité
Céréales/Féculent*	150 g/300 g/élève
Légumineuse/Protéine animale (Viande ou poisson)	30 g/20 g/élève
Huile	10 g/élève
Légume	20 g/élève
Sel iodé	5 g/élève

Source : (DNCS, 2013)

NB : * Attiéké 150 g/élève

Le tableau présenté précise les quantités recommandées par la Direction de la Cantines Scolaires (DCS) pour la composition d'un repas équilibré dans les cantines scolaires, conformément aux directives de 2013. Ces recommandations visent à garantir un apport adéquat en nutriments essentiels aux élèves, en tenant compte de leurs besoins spécifiques. Cependant, l'observation d'une cantinière soulève des interrogations quant à l'application effective de ces normes nutritionnelles dans la pratique quotidienne. Son affirmation suggère qu'elle ne suit pas rigoureusement les prescriptions du tableau, ce qui pourrait avoir des conséquences sur la qualité nutritionnelle des repas servis aux élèves. L'écart entre les recommandations de la DNCS et la réalité que nous avons observé sur le terrain soulève cette question : Les cantinières possèdent-elles les compétences nécessaires pour mesurer précisément les quantités de chaque aliment et respecter les proportions recommandées ? Une analyse faite à partir de nos observations des étapes de la préparation dans les cantines visitées, montre qu'une cantinière ne suit une quelconque indication. Certaines cantinières nous ont affirmé cela en ces propos :

... Ce, ne c'est pas aujourd'hui j'ai commencé à préparer, j'aurai bientôt 46 ans et je suis marié depuis plus de 20 ans. Donc, ils ne peuvent pas me montrer comment on fait le riz gras, si c'est leur soja bizarre, humhum je peux comprendre mais nourriture de chez nous, ce n'est pas possible. Ils n'ont qu'à augmenter les ingrédients pour que je fasse de bon plat pour les enfants. Sinon, tu donnes riz, tomate, huile et sardine et tu veux que je fasse un bon riz... (Propos d'une cantinière)

Les propos de la cantinière, riche de son expérience de près de 46 ans et de plus de 20 ans de mariage, soulèvent des questions importantes sur la gestion des cantines scolaires et la qualité des repas servis aux élèves. Son expertise culinaire et sa connaissance approfondie des goûts locaux la positionnent comme une voix précieuse dans le débat sur l'alimentation scolaire. Elle exprime un sentiment de frustration face aux formations dispensées par les autorités, qu'elle juge inadaptées à son expérience et à sa connaissance de la cuisine ivoirienne. Elle rejette l'idée que ces formations puissent lui apprendre à préparer des plats simples et populaires comme le "riz gras", qu'elle maîtrise depuis longtemps. Par ailleurs, cette cantinière affirme avec confiance sa maîtrise de la cuisine ivoirienne et sa capacité à préparer des repas savoureux pour les enfants. Elle souligne l'importance de la qualité des ingrédients, suggérant que l'insuffisance des dotations en denrées alimentaires

l'empêche de réaliser pleinement son potentiel culinaire. En somme, la cantinière critique la composition des repas imposée par les autorités, la qualifiant de "bizarre" et inadaptée aux goûts des élèves. Elle estime que la fourniture de riz, de tomate, d'huile et de sardine ne permet pas de préparer un "bon riz", un plat nourrissant et apprécié par les enfants.

2.1.4. L'ambiguïté relative aux stratégies de pérennisation des cantines scolaires

Si l'ensemble des résultats publiés par la Direction des Cantines scolaires au sujet de la pérennisation des cantines scolaires montre une bonne appropriation de l'alimentation scolaire par la communauté, il n'est pas le cas des cantines scolaires de l'IEP N'gattakro. En fait, il existe une ambiguïté relative aux résultats des stratégies de pérennisation des cantines scolaires. Car les pratiques mises en place par le DCS pour pérenniser l'offre alimentaire font l'objet d'interrogations quant à leur contribution réelle pour parvenir à la sécurité alimentaire des cantines scolaires.

Cette ambiguïté découle de plusieurs facteurs complexes et interconnectés. Voici quelques-unes des principales raisons de cette ambiguïté :

- dépendance aux vivres gouvernementaux : l'ensemble des cantines scolaires dépendent des vivres gouvernementaux tels que le riz, l'huile, les boîtes de conserve, le sel et d'autres vivres, pour fonctionner. Cette dépendance rend les cantines vulnérables à des interruptions dans le fonctionnement, ce qui compromet fortement la vision de pérennisation de la DCS ;
- insuffisance de l'approvisionnement local : dans le programme de pérennisation des cantines scolaires, il y est stipulé que la communauté locale organisée en groupement féminin doit assurer l'approvisionnement à des cantines à plus de 60% avec des vivres locaux. Cependant, notre enquête a montré qu'aucune communauté n'arrive à approvisionner la cantine à plus de 10% dans la ville de Bouaké. Cette situation est insuffisante pour soutenir de manière durable les cantines scolaires. Cela contribue à rendre difficile la fourniture régulière de repas nutritifs aux élèves ;
- inadaptation des besoins des cantines scolaires : les besoins des cantines scolaires n'ont jamais varié pour prendre en compte l'augmentation de la démographie de la population scolaire, les taux de fréquentation et les niveaux de revenus des familles dont les enfants fréquentent l'école. On assiste à un fonctionnement des cantines qui n'admet aucune planification à long terme et encore moins une vision de pérennisation de la fourniture de repas.

2.2. L'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires de l'IEP N'gattakro de Bouaké

L'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires dont il est question dans cette concernant la faible qualité des repas offerts, la rareté des vivres et des repas à la cantine scolaire et l'exclusion des multiformes des enfants à la cantine scolaire.

2.2.1. La non-variété des repas offerts par les cantines scolaires

La volonté de rareté des vivres dans les cantines a favorisé la préparation de mets ne contenant pas les éléments nutritifs correspondants aux besoins énergétiques, intellectuels et psychomoteurs indispensables aux biens-être des élèves. Cette faible qualité des repas (préparation continue de bouillies de banane et d'igname) sans de véritables assaisonnements a fini par dégoûter les rationnaires, entraînant une baisse de fréquentation des cantines scolaires et, dans de rares cas, les salles de classe.

Après avoir étudié les mets des cantines scolaires, on peut dire que la période de fonctionnement des cantines scolaires n'offre pas une variété de glucides et de protéines. L'analyse des principaux aliments composant les repas consommés par les rationnaires nous a permis d'élaborer un tableau non-complet avec les pourcentages du nombre de fois qu'un aliment est utilisé dans la préparation d'un repas à la cantine scolaire.

Tableau 3 : Pourcentages des aliments selon la fréquence des repas

Aliments	Aucun	Rares	Peu	Souvent
Viande	18 %	66 %	13 %	4 %
Poisson frais / boîte de conserve	23 %	34 %	13 %	24 %
Lait	82 %	1 %	2 %	1 %
Œuf	70 %	16 %	8 %	6 %
Céréales	6 %	25 %	13 %	55 %
Féculent	37 %	30 %	13 %	21 %
Légumes	35 %	27 %	15 %	24 %
Huit	14 %	11 %	25 %	50 %
Feuilles	42 %	21 %	16%	36 %
Autres	77 %	7 %	5%	6 %

Source : Enquête, 2021

NB : Ce tableau a été élaboré sur la base des données et des estimations recueillies durant cette recherche.

À l'analyse du tableau ci-dessus, il résulte que l'alimentation des cantines scolaires se caractérise par un déficit de glucides et de protéines, ainsi qu'un manque de minéraux et de vitamines. L'importance des feuilles empêche ou diminue l'absorption intestinale du calcium. L'insuffisance en produits animaux, la faible consommation d'œufs et de lait expliquent toutes ces carences. Il ressort que les rationnaires consomment moins d'aliments qui constituent les principales sources de protéines animales, en l'occurrence la viande. Ils consomment également moins de fruits et de légumes, du lait, du poisson et des œufs ainsi que d'autres aliments. Par exemple, 65 % des cantines enquêtées consomment de la viande rarement, tandis que le pourcentage de rationnaires ne mangeant pas de la viande est de 18 %, 82 % ne boivent pas du lait, 74 % ne prennent pas des œufs lors des repas. Plus du quart

des cantines scolaires échantillonnées ne préparent pas de poisson pour les rationnaires. Les céréales, les féculents et les feuilles sont des aliments très riches, mais rarement préparés, car ils sont principalement offerts par les groupements. Ils sont rarement offerts à la cantine et sont par compte préparés en quantité à cause du problème de conservation. La consommation d'huile est très élevée, car l'huile remplace généralement la viande et facilite la préparation, selon les cantinières interrogées. Selon elles, l'approvisionnement gouvernemental comprend 20 à 30 litres d'huile, ce qui permet son utilisation presque tous les jours. C'est pourquoi il y a toujours 50 % de la présence d'huile dans les repas proposés par la cantine aux rationnaires. Dans l'ensemble, cet état des lieux sur la variété des repas nous situe sur l'augmentation de la prévalence de la malnutrition en protéine énergétique et les carences en micronutriments dans les assiettes des rationnaires.

2.2.2. L'approvisionnement difficile des cantines scolaires de Bouaké

La première difficulté observée lors de cette recherche est l'irrégularité et les retards dans l'approvisionnement des cantines. Selon les gérants de cantine, les premières dotations arrivent dans les écoles à cantine à la fin du premier trimestre de l'année scolaire, soit en fin novembre et parfois en décembre. Ce retard est en déphasage avec l'un des objectifs fixés par la Direction des Cantines Scolaires ; à savoir contribuer à l'inscription rapide des élèves et à leur maintien dans le cursus scolaire. De plus, les denrées convoyées dans les cantines arrivent souvent après leur date de péremption et sont donc impropres à la consommation. Ces denrées, qui ne varient jamais, finissent par dégoûter les rationnaires, entraînant ainsi une baisse du taux de fréquentation des réfectoires et des salles de classe. Comme nous l'a souligné un élève en ces termes : « Tonton, moi, c'est toujours ce riz gras-là qui me fait mal, et puis c'est souvent façon comme ça... » Dans ces conditions, un impact positif de la cantine sur la scolarisation se manifeste difficilement. L'insécurité concernant l'acheminement et le stockage des vivres est également évoquée par les enquêtés. Par ailleurs, certaines cantines scolaires ne respectent pas les normes en matière d'infrastructures et d'équipements nécessaires à un fonctionnement correct. Les tentatives de levée de cotisation du bureau exécutif du Comité de gestion des établissements scolaires (COGES) pour équiper la cantine rencontrent parfois la réticence des parents d'élèves. En conséquence, certaines cantines sont fermées, laissant des milliers de rationnaires innocents livrés à leur sort. C'est ainsi qu'en 2014, « trente-et-cinq (35) cantines scolaires dans l'inspection N'gattakro ont été suspendues par la Direction des Cantines Scolaires en raison de l'inadaptation de leurs infrastructures », selon un conseiller cantine.

2.2.3. Gestion inefficace des vivres de la cantine

Une mauvaise gestion des cantines scolaires, y compris des problèmes tels que la corruption, le gaspillage de ressources et le manque de responsabilité, ont compromis le fonctionnement des cantines scolaires. Dans les écoles à cantines de l'IEP N'gattakro, on observe l'absence de collaboration entre le gérant et ses

collègues enseignants chargés de faire la collecte des fonds dans leur classe respective et de remplir les cahiers de rationnaires. Certains enseignants refusent d'assurer cette tâche au motif que ce rôle ne leur incombe pas, puisqu'ils ne bénéficient d'aucun avantage post-gestion. Ainsi, les enquêtes ont relevé des conflits récurrents entre les directeurs et les gérants pour la gestion des stocks de denrées. En effet, dans certaines écoles, ces conflits éclatent au quotidien entre le directeur d'école et son gérant de cantine et/ou la cantinière. Quelques fois, ce conflit oppose le directeur d'école et le président du Comité de Gestion des Établissements Scolaires (COGES). Chacun veut garder la clé du magasin des stocks et bénéficier des retombées post-gestion. L'exemple de l'une des cantines dans le quartier de N'Dakro est donné, où le directeur a stocké les vivres dans son bureau et est le gérant des vivres et de la cantine. Les conflits se manifestent parfois entre les cantinières d'une école. Ils sont généralement liés à leur faible rémunération. En l'occurrence, une cantinière reçoit en fait 5 FCFA par repas servi. Pour 100 rationnaires, cela fait 500 FCFA pour la journée de travail, ce qui est dérisoire. Et lorsqu'il y a plusieurs cantinières, le partage entraîne de fréquentes incompréhensions. Il y a donc des difficultés à recruter et à maintenir les cantinières, à cause de leur faible rémunération. En effet, la plupart des jeunes filles du quartier où est située l'école à cantine, refusent souvent d'assurer ce service. Devant cette difficulté, des solutions provisoires sont adoptées dans certaines écoles. Il s'agit de recourir aux épouses des enseignants et des membres du COGES. C'est généralement celle du directeur, du président du COGES ou d'un membre de ce comité qui assure la confection des repas jusqu'au recrutement et à la formation d'une nouvelle cantinière parmi les jeunes femmes du quartier.

2.2.4. Exclusion des multiformes des enfants à la cantine

Durant la semaine, la cantine fonctionne deux jours sur cinq comme initialement prévu. Ces deux jours de préparation dépendent de la quantité de vivres gouvernementaux fournis à la cantine scolaire. La préparation de ces vivres se fait pour un nombre de rationnaires limités appelés « rationnaires autorisés » par le gérant des cantines. Le choix de ces rationnaires autorisés relève très souvent d'un mécanisme de sélection des élèves devant manger ce jour à la cantine. Lors de nos enquêtes de terrain, nous avons constaté que chaque instituteur enregistrait dans sa classe le nombre d'élèves désirant manger à la cantine. Les noms sont mentionnés dans un registre. Ce registre permet à l'instituteur désigné comme gérant de la cantine d'avoir un répertoire des élèves ayant mangé à la cantine durant l'année académique.

Ce premier travail se fait le matin entre 9 heures et 10 heures. Les élèves recensés payent 25 F CFA pour le repas de midi. Le nombre de rationnaires est mentionné dans le cahier des rationnaires et les sommes sont collectées pour être ensuite acheminées à l'instituteur gérant de la cantine. Une fois les effectifs de rationnaires connus et les sommes collectées, le gérant mesure les quantités de vivres correspondantes et les remet à la cantinière. Entre 10 heures et 12 heures, cette

dernière prépare le repas. À partir de 12 heures, les rationnaires se mettent en rangs devant le réfectoire, se lavent les mains et s'installent pour être servis.

Dans le milieu rural, la pauvreté des familles est évoquée pour justifier les difficultés de certains enfants à se procurer les 25 FCFA de droit d'accès au réfectoire. Ces enfants affamés et écartés se livrent parfois à la mendicité autour des cantines. Ils se nourrissent de cueillette pendant la saison des mangues et d'autres fruits à portée de mains. Comme l'attestent les propos du CESAC interrogé en ces termes :

Un jour où j'effectuais une tournée dans les cantines pour le contrôle des stocks, je suis allé dans une école et il y avait eu la préparation à la cantine ce jour. Mais j'ai constaté dès mon arrivée que les enfants n'ayant pas pu manger à la cantine faute de moyens ou à cause du nombre de rationnaires atteint pour ce jour se sont nourris de cueillette ce midi-là... Vraiment, c'était difficile à voir, mais on fait avec... (Propos d'un CESAC).

Dans les écoles où on trouve beaucoup d'arbres à fruit comme celui-ci, cette monnaie courante de voir les enfants sur les manguiers le midi pour se nourrir. Certains d'entre eux nous disent parfois que les parents ne leur donnent pas d'argent... Ces enfants mangent très souvent des mangues non-mûres ou non formées. Pire encore, ces fruits sont parfois infestés de parasites. (Propos d'un CESAC)

Face à l'exclusion non-volontaire de certains rationnaires, ce gérant fait preuve de compassion à l'endroit de quelques élèves démunis. Il avoue payer le droit (25 FCFA) pour certains élèves lorsqu'il le peut en ces termes :

Lorsque les enfants ne payent pas les 25 FCFA, on n'est pas autorisé à les accepter dans le réfectoire. C'est difficile pour moi, car je suis un père. Je fais parfois des exceptions, mais de la gratitude à des limites. Parfois, ce sont les gratins que je demande à la cantinière de bien faire qu'on donne à ces élèves... (Propos d'un gérant de cantine).

Les propos du gérant de cantine révèlent un dilemme moral auquel il est confronté dans la gestion de son établissement. D'un côté, il est tenu de respecter les règles qui lui interdisent d'accepter les élèves qui n'ont pas payé les 25 FCFA. D'un autre côté, son sens de la paternité le pousse à faire des exceptions pour certains élèves en difficulté. Ce gérant est tiraillé entre l'obligation de respecter les consignes et son désir d'aider les enfants défavorisés. Il reconnaît la difficulté de cette situation, qui le place en position de devoir refuser l'accès au réfectoire à des élèves qui en ont besoin. Pourtant, la cantine à l'origine avait été intégrée aux programmes de scolarisation dans l'optique de lutter contre la malnutrition, l'abandon scolaire, les redoublements... Au regard du fonctionnement actuel, ces objectifs sont remis en cause. Face à cette situation, un gérant de cantines scolaires a tenté de justifier la « mauvaise » qualité des repas que nous avons observés dans les assiettes des enfants :

À notre niveau, on a un souci, c'est le nombre de rationnaires autorisés pour les vivres gouvernementaux. Ce n'est pas facile de refuser la nourriture à certains enfants parce que le nombre est atteint. C'est difficile pour moi les jours où les élèves sont plus que les nombres autorisés. (Propos d'un gérant de cantine)

Les propos de ce gérant de cantines montrent que la « mauvaise » qualité des repas offerts dans les réfectoires résulte de la volonté du personnel d'appui de vouloir satisfaire un grand nombre d'enfants (leur donner à manger). Cette situation a été favorisée par la volonté des gérants de cantines et des cantinières de contourner le mécanisme d'exclusion de certains enfants à la cantine scolaire. Cette forme d'exclusion est causée par le nombre de rationnaires autorisés et le maintien des 25 FCFA.

Conclusion

L'insécurité alimentaire qui sévit dans les cantines scolaires de Bouaké constitue un problème complexe aux conséquences multiples. Elle affecte non seulement la santé et le bien-être des élèves, mais également leur éducation et leur avenir. Au-delà de la faim ressentie par les enfants, cette situation entraîne des retards de croissance, des problèmes d'apprentissage et une baisse de la concentration, compromettant ainsi les chances de réussite scolaire des élèves. Face à ce défi pressant, une collaboration étroite entre l'État, la Direction de la Cantines Scolaires (DCS), les Comités de Gestion (COGES) et les parents d'élèves est indispensable pour trouver des solutions durables.

En investissant dans des solutions durables pour l'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires, nous pouvons contribuer à garantir que chaque enfant ait la possibilité de recevoir une éducation de qualité dans un environnement propice à leur bien-être. C'est un investissement non seulement dans leur avenir, mais aussi dans l'avenir de nos communautés et de notre société tout entière. La lutte contre l'insécurité alimentaire dans les cantines scolaires est un impératif moral et une nécessité pour construire un avenir plus équitable et plus sain pour tous.

Références bibliographiques

Allah Konan Fidèle-Pacôme, 2022, *Fonctionnement des Cantines scolaires dans le Département de Bouaflé (Côte d'Ivoire)*. Bouaké : Thèse de Doctorat Unique, Université Alassane Ouattara, 473p.

Bundy, Donald, Carmen Burbano, Margaret Grosh, Angela Gelli, Matthew Jukes, and Laurence Drake, 2009, *Repenser l'alimentation scolaire : Filets de protection sociale, développement de l'enfant et secteur de l'éducation*. Washington DC : Banque Mondiale & Programme Alimentaire Mondial, 205 p.

CIRES, 2012, *Projet de Consolidation du processus de pérennisation des cantines scolaires dans les zones d'insécurité alimentaire*. Analyse des coûts de fonctionnement et d'impact des cantines scolaires. Abidjan : CIRES, 21 p.

Conseil National pour la Nutrition, 2015, *Politique Nationale de Développement de la Nutrition*. <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC172682/>

- Dagnoko Fatoumata épouse Diakité, 2002, *Le rôle social de la cantine scolaire*, Mémoire CAIEP, Abidjan, ENS, mai 2002, p 64 ;
- Dibi Djibli Vincent / Allah Konan Fidèle-Pacôme, 2017, *Contraintes socio-économiques des groupements féminins dans l'approvisionnement des cantines scolaires à Garango (Bouaflé)*. Edition Germivoire N° Spécial 7/2017 ;
- Gérard Azoulay & Jean-Claude Dillon, 1994, *La catégorie des types d'insécurité*. In Les nouveaux défis de la sécurité : Vers une approche compréhensive (pp. 123-142). Institut de recherche stratégique de l'École militaire.
- Gérard Azoulay et Jean-Claude Dillon, 1994, *La sécurité alimentaire en Afrique, Manuel d'analyse et d'élaboration des stratégies*. In : Tiers-Monde, tome 35, n°139.
- JFL Consultants Côte d'Ivoire, 2016, *Étude sur les conditions de pérennisation des cantines scolaires*. Abidjan : DCS, 59 p.
- Karamoko, Vasséko, 2013, *Les cantines scolaires en Côte d'Ivoire : Idéologies et pratiques des acteurs- Études de cas dans la commune de Port-Bouët*. Abidjan : Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan (Institut d'Ethno-Sociologie)-Thèse de Doctorat unique, 322 p.
- Kouamé Konan Roland, Pauline Agoh Dibi Kangah, et Koli Bi Zuéli, 2019, « *Perceptions de la variabilité climatique et de ses effets par les populations rurales du centre-est de la Côte d'Ivoire* » Revue Ivoirienne de Géographie des Savanes, Numéro 6 Juin 2019,
- Kouamé, N'Guessan Paze, Kouadio Jérôme Kouadio, et Kouassi Firmin Kouassi, 2019, *Développement physique des enfants de milieu de vie et de niveau d'adaptabilité biologique différent*. Antropo, 41, 1-15. www.didac.ehu.es/antropo.
- Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, 2010, Programme National d'Investissement Agricole (PNIA) 2010-2015. <https://www.fao.org/faolex/results/details/fr/c/LEX-FAOC159246/>
- N'Da, Pascal & Tebi, Alain, 1998, *Identification des éléments qui font fonctionner une cantine efficacement, Réseau Ouest et Centre Africain de Recherche en Éducation*. Abidjan : ROCARE-CI, 106 p.
- Touré Krouélé, 2017, *Lutte contre la déscolarisation dans l'enseignement primaire : les cantines scolaires en Côte d'Ivoire*. European Scientific Journal, Vol, 13(N° 35), pp. 234-250.