



NIGER
RAPPORT D'ETUDE

OCTOBRE 2024

RÉPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité - Travail - Progrès

MINISTÈRE DU PLAN

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE

PLATEFORME NATIONALE D'INFORMATION POUR LA NUTRITION

N°28

NUTRITION



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN : CAS DE NIAMEY



Institut National
de la Statistique
NIGER



Mise en œuvre par
giz
Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH







SIGNALETIQUE



OURS

Unité responsable : Plateforme Nationale d'Information Pour la Nutrition

Chargée du suivi du projet : Sani Oumarou, Directeur Général de l'INS pi

Coordonnateur : Maimouna Ali Boulhassane, Coordinatrice PNIN

Auteurs :

Statisticien Nutritionniste, PNIN, Issiak Balarabé MAHAMANE

Analyse Principal, PNIN, Almoustapha THEODORE YATTA

Statisticien Principal, PNIN, Ali ADAMOU ISSA

Contributeurs :

Assistant Technique PNIN, Mohamed Ag Bendech

Assistant Technique PNIN, Maababou Kebé

Policy Office, FAO Niger, Gervais Ntandou Bouzitou

Photos : PNIN / Issiak Balrabé Mahamane ©

Editeur de la publication : INS

SIGLES ET ABREVIATIONS

ABSSA	Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments
ADDC	Association de défense des droits du consommateur
AIEA	Agence Internationale de l'Énergie Atomique
AME	Association de Mères Educatrices
ANMC	Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification
APE	Association des Parents d'Elèves
AVCN	Agence de Vérification de Conformité aux Normes
CA	Codex Alimentarius
CBD	Convention sur la Diversité Biologique
CGDES	Comité de Gestion Décentralisé des Etablissements Scolaires
CHM	Clearing House Mechanism
COGES	Comité de Gestion des Etablissements Scolaires
DAGE	Direction d'Appui à la Gestion des Etablissement
DGGR	Direction Générale du Génie Rural
DGPIA	Direction-Générale de la Production et des Industries Animales
DGPQ	Direction Générale de la Promotion de la Qualité
DGPV	Direction Générale de la Protection des Végétaux
DNA	Division Nutrition et Alimentation
DNQM	Direction Nationale de la politique Qualité et de la Métrologie
DPQPAA	Division Promotion de la Qualité des Produits Agricoles et Agroalimentaires
DREN	Direction Régionale de l'Education Nationale
DRSP	Direction Régionale de la Santé Publique
DSD/AOA	Direction de la Sécurité Sanitaire des Denrées et Aliments d'Origine Animale
DSEC	Département Suivi-Evaluation et Capitalisation
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FCFA	Franc de Communauté Financière d'Afrique
GTN	Groupe Technique Nutrition (Cluster Nutrition)
GTNS	Groupe Technique Nutrition Sensible
HC3N	Haut-Commissariat à l'Initiative 3N « Les Nigériens Nourrissent les Nigériens »
ICM	Instruction Civique et Morale
IDH	Indice de Développement Humain
INS	Institut National de la Statistique
JMA	Journée Mondiale de l'Alimentation
JMA	Journée Mondiale de l'Alimentation
LABOCEL	Laboratoire Central de l'Elevage
LANSPEX	Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise
MAG/EL	Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
MSP/P/AS	Ministère de la Santé Publique, de la Population et des Affaires Sociales
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
PCA	Plan Cadre d'Analyse
PIC	Politique Industrielle Commune
PICAO	Politique Industrielle Commune de l'Afrique de l'Ouest
PNIN	Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition



PNSN	Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle
PNSSA	Plan National de Sécurité Sanitaire des Aliments au Niger
SNASN	Stratégie Nationale d’Alimentation Scolaire au Niger
SNHP	Stratégie Nationale d’Hygiène Publique
SSA	Sécurité Sanitaire des Aliments
UEMOA	Union Economique et Monétaire Ouest Africaine





SOMMAIRE

Sigles et Abréviations	ii
Sommaire	1
1. Introduction	5
1.1. Contexte et Justification de l'étude.....	5
1.2. Sécurité sanitaire des aliments dans le monde et au NigerParagraphe	6
<i>1.2.2. Situation de la sécurité sanitaire des aliments au Niger en milieu scolaire en particulier</i>	<i>8</i>
1.3. Objectif de l'étude	8
1.4. Résultats attendus	9
2. Méthodologie.....	10
2.1. Revue documentaire	10
2.2. Réunion de validation de la méthodologie de sensibilisation des acteurs et de partage d'information ...	10
2.3. Entretiens individuels.....	10
2.4. Echantillonnage/choix des écoles primaires	11
2.5. Identification des acteurs stratégiques	12
2.6. Outils de collecte de données	12
2.7. Collecte de données sur le terrain.....	13
2.8. Les considérations éthiques.....	13
2.9. Organisation et analyse des données ..	13
2.10. Outils utilisés pour le traitement et l'analyse des données	14
3. Résultats	15
3.1. Analyse du cadre juridique et réglementaire encadrant la sécurité sanitaire des aliments au Niger.....	15
3.2. Textes réglementaires	15
<i>3.2.1. LOIS</i>	<i>15</i>
<i>3.2.2. Décrets, Ordonnances.....</i>	<i>16</i>
<i>3.2.3. ARRETES.....</i>	<i>16</i>
<i>3.2.4. Politique, Plan et Stratégies.....</i>	<i>18</i>
<i>3.2.4.1. PLAN NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIGER (PNSSA) 2008-2010</i>	<i>18</i>
<i>3.2.4.2. Politique Nationale de la Qualité (PNQ)</i>	<i>18</i>
<i>3.2.4.3. POLITIQUE NATIONALE DE SECURITE NUTRITIONNELLE (PNSN) 2017-2025</i>	<i>18</i>
<i>3.2.4.4. Plan d'Action de la 2021-2025 de la PNSN .</i>	<i>19</i>
<i>3.2.4.5. Stratégie Nationale d'Alimentation Scolaire au Niger (SNASN).....</i>	<i>19</i>
<i>3.2.4.6. STRATEGIE NATIONALE D'HYGIENE PUBLIQUE</i>	<i>19</i>
<i>3.2.4.7. Stratégie Nationale de Biosécurité 2014-2020</i>	<i>19</i>
<i>3.2.4.8. Codex Alimentarius</i>	<i>20</i>
3.3. Structure de gouvernance en matière de SSA	20
<i>3.3.1. Ministère de la Santé publique, de la Population et des Affaires sociales</i>	<i>20</i>
<i>3.3.2. Ministère du Commerce et de l'Industrie ...</i>	<i>21</i>
<i>3.3.3. Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage ..</i>	<i>21</i>
<i>3.3.4. Ministère de l'Education Nationale, de l'Alphabétisation, de l'Enseignement Professionnel et de la Promotion des Langues Nationales</i>	<i>23</i>
<i>3.3.5. Haut-Commissariat à l'Initiative « 3N ».....</i>	<i>23</i>
<i>3.3.6. Ministère de l'Intérieur et de la Décentralisation</i>	<i>23</i>
<i>3.3.7. Réseau Parlementaire pour la Nutrition et la Sécurité Alimentaire au Niger.....</i>	<i>24</i>
3.4. Partenaires non Gouvernementaux en matière de SSA	25
<i>3.4.1. Système des Nations Unies</i>	<i>25</i>
<i>3.4.2. Organisations Non Gouvernementales</i>	<i>25</i>
3.5. Connaissances et mise en œuvre des règlements encadrant la SSA.....	25
<i>3.5.1. Rôle des Institutions de l'Etat dans la promotion et le maintien de la SSA</i>	<i>25</i>
<i>3.5.1.1. Services d'Hygiène Assainissement des cinq communes urbaines de Niamey.....</i>	<i>26</i>
<i>3.5.1.2. Service santé scolaire du ministère en charge de l'Education nationale</i>	<i>26</i>
<i>3.5.1.3. La police sanitaire du ministère de la santé publique</i>	<i>27</i>
<i>3.5.1.4. La Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements du ministère en charge de l'Education nationale</i>	<i>28</i>
<i>3.1.1.1. Le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX)²⁶</i>	<i>28</i>
<i>3.1.1.2. L'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC)</i>	<i>28</i>
3.6. Environnement de vente (Ecole)	29
3.7. Association des parents d'écoliers (COGES/APE)	30
3.8. Directeurs des écoles primaires.....	30
3.9. Ecoliers.....	31
3.10. Vendeuses	32
<i>3.10.1. Lieu de préparation.....</i>	<i>32</i>
<i>3.10.2. Les équipements</i>	<i>32</i>
<i>3.10.3. Connaissance des risques liés à l'usage des équipements en plastique sur la santé</i>	<i>33</i>



3.10.4. Le stockage des aliments frais	33
3.10.5. Préparation et cuisson des aliments	34
3.10.6. Transport des aliments vendus dans les écoles.....	34
3.10.7. Nettoyage des équipements de préparation, transport et vente des aliments.....	34
3.10.8. Hygiène des vendeuses	34
3.10.9. Formation et connaissance des vendeuses en matière de SSA.....	35
3.11. Pratiques d'hygiène selon le standing des écoles	35
3.11.1. Ecoles de bas standing.....	35
3.11.1.1. Ecoliers	35
3.11.1.2. Vendeuses	36
3.11.2. Ecoles de standing moyen.....	36
3.11.2.1. Ecoliers	36
3.11.2.2. Vendeuses	37
3.11.3. Ecole de haut standing.....	38
3.11.3.1. Ecoliers	38
3.11.3.2. Vendeuses	38

4. Conclusion et recommandations.....	40
4.1. Conclusion.....	40
4.2. RECOMMANDATIONS	41
Bibliographie	42
Remerciements	44
Annexes	45
Annexe 1 : Grille d'observation terrain	45
Annexe 2 : Guide d'entretien Comité de Gestion des Etablissements Scolaires ..	46
Annexe 3 : Guide d'entretien Directeur Ecole	48
Annexe 4 : Guide d'entretien écolier	50
Annexe 5 : Guide d'entretien Institution de l'Etat	52
Annexe 6 : Guide d'entretien vendeur	53
Annexe 7 : Formulaire de consentement	57



LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : liste des institutions concernées par l'étude.....	11
Tableau 2 : liste des écoles concernées par l'étude.....	12
Tableau 3 : liste des aliments vendus dans les écoles.....	29





1. INTRODUCTION

1.1. CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE

La situation de la malnutrition au Niger est complexe, affectée par des inégalités sociales et structurelles, ainsi que des crises écologiques et humanitaires. En 2022, le Niger a été classé 189^{ème} sur 193 pays en matière de développement humain avec un Indice du Développement Humain (IDH) de 0,394¹. La population connaît le taux d'accroissement le plus rapide du monde (3,9 %)². Elle est estimée à 26 millions d'habitants en 2023. La prévalence actuelle de la sous-nutrition¹ au Niger est très élevée³ avec des taux⁴ dépassant les seuils critiques de l'OMS. Les progrès accomplis durant la dernière décennie pour inverser les tendances demeurent encore insuffisants malgré les efforts et les engagements forts pris par le Gouvernement du Niger et ses partenaires au développement.

L'insuffisance ou le manque d'hygiène ainsi que la consommation d'aliments malsains contribuent non seulement à la détérioration de l'état nutritionnel, mais aussi à la survenue des maladies suite à une contamination toxique ou pathogénique des denrées alimentaires destinées à la consommation. La production, le transport, le stockage, la distribution, la préparation, la conservation des aliments, l'utilisation abusive des produits chimiques (pesticides, colorant, etc.) associés à certaines pratiques socioculturelles jouent un rôle majeur dans la transmission des maladies (typhoïdes, dysenteries, amibiases, cancer, troubles neurologiques, malformations congénitales, etc.) et de la plupart des troubles nutritionnels (toxi-infections alimentaires, retards de croissance, etc.). Assurer une meilleure qualité de la santé, de l'état nutritionnel et du bien-être de la population suppose l'amélioration de l'hygiène et de la qualité des aliments par la promotion de bonnes pratiques.

L'une des approches qui contribuent à l'amélioration de l'état nutritionnel de l'un des groupes vulnérables, notamment les enfants, est le renforcement de la gouvernance alimentaire et nutritionnelle incluant la Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) en milieu scolaire du primaire, particulièrement dans les zones urbaines, où l'alimentation scolaire demeure un défi majeur pour la santé et la nutrition. En effet, les écoles primaires urbaines disposent d'un environnement alimentaire caractérisé par la vente d'aliments de rue dont les tenanciers sont des opérateurs du secteur informel pour lesquels la surveillance et le contrôle échappent aux autorités compétentes.

La consommation des aliments vendus sur la voie publique expose les consommateurs à des contaminants microbiologiques et parfois chimiques, sources de maladies et d'absentéisme scolaire. Il existe des lois et règlements inspirés notamment du codex Alimentarius² dont l'application permettrait d'améliorer l'hygiène et la qualité nutritionnelle des aliments vendus dans les écoles ou leurs environnements immédiats ou encore des repas offerts à travers les « cantines scolaires ». Cependant, ces textes, lois et règlements ne sont pas souvent appliqués, ce qui expose les aliments destinés aux enfants d'âge scolaire au risque de contamination et aux conséquences qui en découlent. De plus, il n'existe pas d'inventaire formel des textes réglementaires et outils de prévention et promotion de la SSA en milieu scolaire. Par ailleurs, peu d'informations sont accessibles sur leur niveau de dissémination et d'application en milieu scolaire, ni sur les forces et faiblesses des capacités de contrôle en matière de sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire.

Le Gouvernement nigérien, à l'instar des autres gouvernements africains, s'est engagé à améliorer l'état nutritionnel des enfants en commençant à un âge précoce allant de la fenêtre d'opportunité des 1 000 jours (de la grossesse à l'âge de 2 ans), la petite enfance et même l'adolescence. C'est à

¹ A titre s'exemples, 47% pour le retard de croissance, 12% pour la malnutrition aigüe, 2,34 pour la malnutrition aigüe sévère

² Ensemble de normes en matière de sécurité et de qualité des aliments

ce titre que le Niger s'est doté d'une Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle (PNSN) 2017-2025, multisectorielle et inclusive. Cette politique dans son pilier n°6 (Nutrition, éducation et formation), permet au Niger de réaffirmer son engagement à « renforcer et diversifier la disponibilité alimentaire en milieu scolaire, afin de promouvoir des régimes alimentaires de meilleure qualité, en vue d'améliorer le statut nutritionnel des jeunes enfants et adolescents ».

La question de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) est incluse de manière transversale dans les engagements de la PNSN, en particulier dans son deuxième plan d'action 2021-2025. Une étude exploratoire du Ministère de l'Agriculture et de la FAO-Niger sur la situation de la SSA réalisée en 2019³ et ayant abouti à un Projet de Coopération Technique (PCT) avec le Gouvernement du Niger (2021-2023)⁴ a permis de relancer l'intérêt pour la Sécurité Sanitaire des Aliments auprès des acteurs des divers secteurs contributifs de la nutrition. Ainsi, saisissant de l'opportunité de la commémoration de l'édition 2022 de la Journée Mondiale de l'Alimentation, un publi-reportage sur la sécurité sanitaire des aliments préparés et ou vendus dans la rue a été réalisé et diffusé lors de la conférence des réseaux Scaling Up Nutrition (SUN) du Niger tenue le 16 octobre 2022 et lors de la Journée Mondiale de l'Alimentation (JMA). Ce dernier a suscité plusieurs questions des participants à ladite conférence, avec un intérêt particulier tourné vers la question de la SSA en milieu scolaire. C'est pourquoi, pendant le processus d'élaboration du Plan Cadre d'Analyse (PCA) 2023-2024 de la Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN), cette question relative à la sécurité sanitaire des aliments avait émergé comme priorité, car trouvée pertinente par les décideurs et les parties prenantes de la nutrition, notamment la FAO, le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de la Santé Publique et d'autres institutions publiques et privées contribuant au processus de formulation du PCA de la PNIN.

La présente étude sur la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire s'inscrit donc dans ce cadre et permettra d'inventorier les textes réglementaires en matière de SSA en général et en milieu scolaire en particulier, puis d'analyser l'application et l'efficacité des lois, des normes et des règlements existants pour l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments en milieu urbain scolaire au Niger. Elle permettra aussi d'appréhender les lacunes dans la réglementation et les capacités de contrôle en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments en milieu scolaire urbain au Niger.

1.2. SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE MONDE ET AU NIGER

PARAGRAPHE

La sécurité sanitaire des aliments est l'ensemble du processus à travers lequel l'hygiène et l'innocuité des aliments est garantie. Cela implique l'adoption d'un certain nombre de mesures, pour la plupart encadrées par la réglementation, afin d'assurer la sécurité tout le long de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire « de la fourche à la fourchette¹ ». Il s'agit des mesures de sécurité sanitaire prises à chaque étape du processus, notamment lors de la production, de la transformation, du stockage, de la préparation, de la distribution ainsi que de la consommation. Ces mesures sont prises dans le but d'éviter la contamination des aliments qui peut entraîner l'intoxication et des maladies chez l'homme.

Les maladies non transmissibles liées à la mauvaise qualité de l'alimentation constituent une préoccupation majeure, principalement dans les pays à très faible revenu où les services sociaux de base ne sont pas à la hauteur des besoins de la population. La mauvaise alimentation est à la base de plusieurs pathologies, notamment les cancers, les maladies cardiovasculaires, le diabète,

³ FAO-Niger. Rapport de la mission exploratoire sur la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans les politiques et programmes nationaux de sécurité alimentaire et nutritionnelle au Niger. Niamey, Décembre 2019

⁴ FAO. Appui à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments au sein des systèmes agricoles et alimentaires au Niger. Programme de coopération technique (PCT), Rapport final. Septembre 2023. TCP/NER/3805



le surpoids et l'obésité. Ces pathologies peuvent être infectieuses (causées par des pathogènes) ou toxiques (causées par des substances chimiques). Selon l'Organisation Mondiale de Santé (OMS)⁵, « les aliments insalubres créent un cercle vicieux de maladies et de malnutrition, touchant particulièrement les nourrissons, les jeunes enfants, les personnes âgées et les malades ».

1.2.1. Situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde

Les maladies liées à l'alimentation et les intoxications alimentaires font chaque année des dizaines de millions de victimes dans le monde. Cette situation qui touche pour la plupart des cas les personnes les plus vulnérables entraîne d'énormes pertes socio-économiques, surtout dans les pays où la population a un très faible revenu.

En 2023, « en moyenne, près de 1,6 million de personnes tombent malades par jour car elles ont consommé des aliments impropres à la consommation et que 340 enfants de moins de 5 ans meurent en moyenne quotidiennement de maladies d'origine alimentaire évitables⁶ » a déclaré Dr Francesco Branca, Directeur du département Nutrition et sécurité sanitaire des aliments de l'OMS. Aussi, « plus de 200 maladies sont causées par des aliments impropres à la consommation, allant de la diarrhée aux cancers ».

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), environ « 600 millions de personnes, soit près d'une sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et que 420 000 en meurent »⁵. La même source indique que « les enfants de moins de 5 ans supportent 40 % de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire et 125 000 en meurent chaque année »⁵. Les pays à revenu faible et intermédiaire d'Asie du Sud, d'Asie du Sud-Est et d'Afrique subsaharienne qui représentent 41 % de la population mondiale enregistrent 53 % des maladies d'origine alimentaire et 75 % des décès associés.

Selon la Banque Mondiale, en 2018, « les pertes de production annuelles dues à ces maladies dans les pays à revenu faible et intermédiaire s'élèvent à 95,2 milliards de dollars US, et le coût annuel des traitements à 15 milliards de dollars US et des mesures préventives visant à améliorer la manutention des aliments depuis les lieux de production jusqu'à la table du consommateur permettraient pourtant d'éviter une grande partie de ces dépenses »⁷.

Selon Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus, Directeur Général de l'OMS, « les établissements publics qui accueillent l'ensemble de la population, notamment les personnes les plus vulnérables, doivent favoriser une alimentation saine et non faire le contraire. Il est temps que les gouvernements montrent l'exemple en veillant à ce que les aliments servis ou vendus dans les établissements publics contribuent à une alimentation saine et sauvent des vies »⁸. Parmi ces établissements publics, on peut citer par exemple les établissements scolaires primaires qui accueillent surtout l'une des couches les plus vulnérables de nos sociétés.

L'accès à une alimentation sûre, nutritive et saine est un droit humain fondamental. La salubrité des aliments est un facteur déterminant de la santé humaine. Pour garantir ce droit, les gouvernements doivent veiller à ce que les aliments disponibles répondent aux normes de sécurité. Ces normes garantissent la sécurité, la nutrition et la qualité des aliments et protègent des vies⁶.

Les politiques publiques favorables à la santé, relatives à l'achat de denrées alimentaires et de services de restauration fixent des critères nutritionnels pour les aliments servis et vendus dans les établissements publics. Ces politiques augmentent la disponibilité des aliments qui favorisent une alimentation saine et/ou limitent ou interdisent la mise sur le marché des aliments qui contribuent à une alimentation malsaine. Elles peuvent couvrir l'ensemble du processus d'achat, d'approvisionnement, de distribution, de préparation, de restauration et de vente afin de s'assurer que des critères favorables à la santé soient respectés à chaque étape⁸. Un certain

nombre de pays ont déjà pris des mesures pour promouvoir une alimentation saine dans les établissements publics. Il s'agit par exemple du Bénin qui dispose d'un guide alimentaire et une Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA). Il faut aussi ajouter que des pays comme l'Afrique du Sud, Botswana, Namibie, Nigeria et l'Ouganda disposent de laboratoires de sécurité sanitaire des aliments accrédité par l'AIEA.

Au Brésil, le Programme national d'alimentation en milieu scolaire exige que 30 % du budget servent à acheter des aliments dans des exploitations familiales et que les menus soient préparés avec des aliments frais ou peu transformés en fonction de la durabilité, de la saisonnalité et de la diversification agricole dans chaque région.

Pour améliorer la santé des enfants, la République de Corée a créé des zones alimentaires vertes où les denrées disponibles dans un rayon de 200 mètres autour des établissements scolaires sont réglementées. Dans ces zones, les commerces ne peuvent pas vendre des aliments dont la valeur calorique par portion et la teneur en sucres totaux et en graisses saturées sont supérieures à des seuils fixés.

1.2.2. SITUATION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIGER EN MILIEU SCOLAIRE EN PARTICULIER

A l'instar des autres pays du monde, au Niger les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments demeurent une préoccupation de taille pour la santé de la population. La loi fondamentale du pays en son article 12 stipule que : « Chacun a droit à la vie, à la santé, à l'intégrité physique et morale, à une alimentation saine et suffisante, à l'eau potable, à l'éducation et à l'instruction dans les conditions définies par la loi ». Cette disposition constitutionnelle fait de la question de l'alimentation incluant la sécurité sanitaire des aliments une préoccupation majeure pour les gouvernants. Ainsi, le Niger s'est doté en 2008 d'un Plan de Sécurité Sanitaire des Aliments⁹ qui était, en plus de certaines dispositions réglementaires, le document de référence en matière de sécurité sanitaire au Niger. Toutefois, ce plan avait été élaboré dans un contexte où les moyens de contrôle de qualité des aliments étaient moins performants qu'aujourd'hui, exposant ainsi la population à de véritables risques de contamination.

1.3. OBJECTIF DE L'ETUDE

L'objectif général de cette étude est de contribuer à l'amélioration de l'accès à une alimentation sûre, nutritive et saine en milieu scolaire. A ce titre, elle vise à accompagner le processus de mise en œuvre de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle (PNSN) et son plan d'action multisectoriel 2021-2025 en fournissant des éléments pour une meilleure compréhension de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire urbain à partir du cas de Niamey.

De façon spécifique, cette étude vise à :

- Inventorier les textes réglementaires en matière de SSA,
- Analyser la gouvernance de la Sécurité Sanitaire des Aliments ;
- Analyser l'application et l'efficacité de ces textes ;
- Analyser les forces et les lacunes dans la législation et la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire urbain ;
- Analyser les forces et les lacunes dans les capacités de contrôle en matière de sécurité sanitaire et de qualité nutritive des aliments en milieu scolaire urbain ;
- Analyser les niveaux d'information et d'implication des autorités et des communautés



éducatives dans le contrôle sanitaire des aliments et leur qualité nutritive en milieu scolaire urbain.

1.4. RESULTATS ATTENDUS

Les principaux résultats attendus de cette étude sont les suivants :

- Un inventaire des textes législatifs et règlementaires disponibles, en matière de sécurité sanitaire des aliments en général et en milieu scolaire en particulier est réalisé ;
- Une revue documentaire sur le contrôle de qualité des aliments par les services chargés des inspections et du contrôle de qualité en général, et en milieu scolaire en particulier est réalisée ;
- Une recherche qualitative auprès des membres de la communauté éducative des écoles primaires de Niamey sélectionnées en fonction du niveau de standing des écoles (haut, moyen et faible standing) de la ville de Niamey est conduite ;
- Les différentes sources et tirer des conclusions et recommandations d'action à l'attention des décideurs politiques et des communautés éducatives pour l'amélioration du contrôle et de la qualité sanitaire et nutritive des aliments en milieu scolaire sont triangulées ;
- Des réunions et des ateliers pour la conduite du processus incluant la sensibilisation des acteurs, le partage d'information, la validation des méthodologies, la collecte et l'analyse des données, la génération et l'interprétation des résultats, ainsi que leur diffusion à travers différents canaux (rapports, séminaires, ateliers, webinaires, etc.) sont organisées ;
- La gouvernance de la Sécurité Sanitaire des Aliments est analysée ;
- L'application et l'efficacité de ces textes est analysée ;
- Les divers rapports du processus avec les principaux résultats obtenus et les principales recommandations sont élaborés.

2. METHODOLOGIE

2.1. REVUE DOCUMENTAIRE

La collecte des documents sur la sécurité sanitaire des aliments a constitué un travail continu qui s'est poursuivi tout au long de l'étude. Il s'agissait de dresser un inventaire des textes législatifs et réglementaires disponibles, des politiques de sécurité sanitaire des aliments en général et en milieu scolaire en particulier. Une revue documentaire sur le contrôle de qualité des aliments par les services chargés des inspections et du contrôle de qualité a été également conduite. Ces deux revues ont combiné une mobilisation en ligne de la documentation et la collecte d'information lors d'entretiens (littérature grise et scientifique ainsi que les directives et les documents de politique). L'ensemble des documents collectés et étudiés ont été stockés, classés et référencés grâce au logiciel Zotero facilitant le référencement et la bibliographie. Afin de capitaliser ces recherches, les documents importants ont été également intégrés dans l'espace documentaire du Portail Web de la PNIN⁵.

2.2. REUNION DE VALIDATION DE LA METHODOLOGIE DE SENSIBILISATION DES ACTEURS ET DE PARTAGE D'INFORMATION

Des séances de travail sont organisées avec l'équipe de la PNIN, la FAO et le Ministère en charge de l'Education Nationale pour s'accorder sur la méthodologie et la préparation de la collecte des données. De façon générale, ces séances ont été des occasions de présenter l'étude, de discuter de l'approche méthodologique, des outils de collecte (guides d'entretiens et application mobile) et des modalités de réalisation de la collecte des données sur le terrain, ainsi que du traitement des informations recueillies. Ces rencontres se sont déroulées en deux phases. La première phase a consisté à la validation de la méthodologie et des outils de collecte avec l'équipe de la FAO. Elle a été poursuivie avec l'équipe de la Direction des Statistiques du Ministère en charge de l'Education Nationale. Au cours de ces rencontres, il a été question de la méthodologie de collecte de données, des outils de collecte, du ciblage des parties prenantes et de l'échantillonnage. La base des données des établissements scolaires de la région de Niamey a été utilisée pour sélectionner les écoles à inclure dans l'étude, en collaboration avec les cadres du Ministère en charge de l'Education Nationale qui avait mis à la disposition de l'équipe de la PNIN un cadre pour les accompagner dans la réalisation de l'étude. Au cours de cette réunion, il a été décidé de recruter trois agents de collecte. Ces deux types de rencontre ont également permis d'identifier les acteurs stratégiques à qui les questionnaires ont été administrés.

2.3. ENTRETIENS INDIVIDUELS

La revue de littérature a été complétée par une série d'entretiens avec les acteurs clés concernés par la question de la sécurité sanitaire en milieu scolaire. Les trois agents de collecte recrutés ont conduit les entretiens au niveau des écoles, de l'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC) et du Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX). Le cadre du Ministère en charge de l'Education Nationale mis à la disposition de l'équipe PNIN a conduit les entretiens au niveau des inspections primaires, les communes, la police sanitaire et certaines institutions de l'Etat. L'équipe PNIN a conduit des interviews avec les cadres de certaines institutions de l'Etat dont entre autres la police sanitaire et les directions de certains Ministères. Ainsi, l'équipe a réussi à collecter des informations au niveau du Ministère en charge de l'éducation primaire (Direction d'appui à la gestion d'Etablissement/Division santé scolaire), les

⁵ <https://pnin-niger.org/web/>



membres du comité de gestion des établissements scolaires (COGES), les Inspecteurs et Directeurs des écoles, la Direction de la Nutrition, le Ministère en charge de l'hygiène et de l'assainissement, l'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC), le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX), la police sanitaire, le service hygiène assainissement des communes de la région de Niamey.

Tableau 1 : liste des institutions concernées par l'étude

N°	Institution
1	Arrondissement Communal Niamey 1
2	Arrondissement Communal Niamey 2
3	Arrondissement Communal Niamey 3
4	Arrondissement Communal Niamey 4
5	Arrondissement Communal Niamey 5
6	Direction régionale de l'éducation nationale
7	Direction Régionale de la Santé Publique de la Population et des Affaires Sociales de Niamey
8	Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements du Ministère de l'Education National
9	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 1
10	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 3
11	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 5
12	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 9
13	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 11
14	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 12
15	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 13
16	Inspection de l'Enseignement Primaire Niamey 16
17	Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise
18	Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification

Les résultats de ces entretiens ont été consignés dans la base de données de cette étude. Ils ont permis de rassembler les informations sur l'existence et l'application des textes en matière de sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire, de recueillir les avis des différents acteurs sur l'efficacité et la portée de l'application des textes et règlements en vigueur pour améliorer la qualité sanitaire et nutritive des aliments dans les écoles. Certains acteurs ont été identifiés et interviewés au cours de la phase de collecte.

2.4. ECHANTILLONNAGE/CHOIX DES ECOLES PRIMAIRES

En raison des contraintes de temps et de budget, un choix raisonné de sites a été effectué en collaboration avec les services du Ministère en charge de l'Education Nationale. L'échantillon inclut des écoles de diverses catégories et choisies dans divers milieux. Il s'agissait d'un choix raisonné guidé par le type d'élèves qui fréquentent les établissements scolaires, la position géographique de l'école. Ainsi les écoles ont été classées selon trois catégories : 1) les écoles privées fréquentées par les classes aisées de la population (qui sont chères et difficiles d'accès au reste de la population), 2) les écoles privées moins chères que la première catégorie (fréquentées généralement par les classes moyennes de la population) et 3) les écoles primaires publiques gratuites (fréquentées généralement par les classes défavorisées de la population).

L'échantillon concerne un groupe d'écoles primaires publiques, un groupe d'écoles primaires privées à « cantine scolaire » et un groupe d'écoles primaires privées sans « cantine scolaire ». Dans le cadre de cette étude, il est considéré comme « cantine scolaire » les points de vente ou de distribution d'aliments (payés par les parents d'élèves à l'établissement pour la prise en charge

alimentaire de leurs enfants pendant les heures d'école). Dans chaque quartier retenu, l'enquête a couvert quatre écoles primaires (deux écoles primaires publiques, une école primaire privée avec cantine scolaire et une école primaire privée sans cantine scolaire). Au total douze (12) écoles ont été retenues comme consignées dans le tableau ci-dessous :

Tableau 2 : liste des écoles concernées par l'étude

N°	Ecole	Commune	Quartier	Inspection	Statut
1	Lossogoungou 1	NIAMEY I	Lossogoungou	IEPP NY 1	Public
2	CSP Bakaye	NIAMEY I	Zack	IEPP NY 3	Privé
3	Diori	NIAMEY II	Banizoumbou	IEPP NY 5	Public
4	Décroly	NIAMEY III	MADINA	IEPP NY 9	Privé
5	Banifandou 2	NIAMEY III	BANIFANDOU	IEPP NY 9	Public
6	Tondigamey 2	NIAMEY IV	Aéroport	IEPP NY 12	Public
7	Humanité	NIAMEY IV	Talladjé	IEPP NY 13	Privé
8	CSP Samir	NIAMEY IV	AEROPORT 2	IEPP NY 12	Privé
9	Pont Kennedy	NIAMEY V	Pont Kennedy	IEPP NY 16	Public
10	Cheik Anta Diop	NIAMEY V	Banga Bana	IEPP NY 16	Privé
11	KOIRATEGUI 1	NIAMEY II	Koira Tégui	IEPP NY 7	Public
12	ADRA FOULAN KOIRA	NIAMEY II	Koira Tégui	IEPP NY 7	Privé

2.5. IDENTIFICATION DES ACTEURS STRATEGIQUES

L'identification d'acteurs clés a été effectuée en vue de recueillir leurs points de vue sur l'objet de l'étude, dont la documentation et la compréhension exigent de mobiliser le plus possible de parties prenantes. Cette identification a été réalisée pendant la phase préparatoire de l'étude et avait continué pendant la phase de collecte et de rédaction du rapport. Certains acteurs ont été identifiés lors des séances de débriefings journaliers et, au regard de leur pertinence, ils ont été intégrés à la liste des acteurs à interviewer pour une triangulation optimale des données collectées.

2.6. OUTILS DE COLLECTE DE DONNEES

Des guides d'entretiens individuels et une grille d'observation ont été élaborés et soumis à l'Assistance Technique de la PNIN pour leur revue et observations. Les outils finalisés ont été utilisés comme outils pour la collecte des données sur le terrain. De même, des magnétophones ont été utilisés avec l'accord du participant pour enregistrer les conversations afin de tirer la meilleure partie de toutes les informations fournies lors des entretiens. Ainsi, en plus de la grille d'observation, treize (13) guides d'entretiens ont été élaborés pour permettre la collecte des données auprès des acteurs stratégiques à différents niveaux. Il s'agit :

- Un responsable de la Direction Générale de l'éducation du Ministère de l'éducation Nationale en charge de la sécurité alimentaire en milieu scolaire Direction d'Appui à la Gestion des Etablissement ;
- Un responsable de la Direction en charge de l'hygiène en milieu scolaire du Ministère de la Santé Publique de la Population et des Affaires Sociales;
- Le Point focal COGES de la Direction Régionale de l'Education Nationale (DREN) ;



- Le Point Focal Santé Scolaire de la Direction Régionale de l'Éducation Nationale (DREN) ;
- Les inspecteurs primaires des zones d'étude ;
- Le Directeur de l'école primaire concerné ;
- Les membres du Comité de Gestion des Etablissements Scolaires (COGES) ;
- Les responsables des cantines et vendeurs de nourriture au sein des écoles ;
- Les élèves ;
- Un responsable de l'ANMC ;
- Un responsable du LANSPEX ;
- La Police sanitaire ;
- La Direction Régionale de la Santé Publique, de la Population et des Affaires Sociales (DRSP/P/AS) de Niamey.

2.7. COLLECTE DE DONNEES SUR LE TERRAIN

Les méthodes utilisées pour la collecte des données sur le terrain sont essentiellement qualitatives (entretiens individuels). Il s'agit d'entretiens semi-directifs utilisant un questionnaire structuré et des observations sur le terrain. L'administration des guides d'entretien est effectuée dans une perspective d'anthropologie symétrique qui consiste à accorder la même attention aux discours des différents acteurs stratégiques afin de permettre une meilleure triangulation des données. Ce travail repose aussi bien sur des entretiens individuels que des observations. Les entretiens sont conduits en français avec les acteurs institutionnels ou en langues locales (haoussa, Zarma) avec d'autres acteurs (vendeurs par exemple). Des débriefings sont organisés avec l'équipe de la FAO et l'INS pour partager les tendances. Ces réunions de discussion permettent d'établir une tendance des résultats sur l'ensemble des informations collectées, de discuter les difficultés rencontrées sur le terrain afin de trouver les solutions et d'améliorer la collecte.

La grille d'observation élaborée avait permis de recueillir des données sur des thématiques qui se prêtent à l'observation sur le terrain. Elle avait été utilisée pour consigner les éléments relatifs à l'environnement de vente des aliments au niveau des écoles primaires. Cette observation avait aussi permis de collecter des informations pertinentes sur les pratiques et comportements en matière d'hygiène dans la vente et la consommation des aliments en milieu scolaire etc.

2.8. LES CONSIDERATIONS ETHIQUES

L'étude n'avait présenté aucun danger pour la santé des participants. Tout au long de l'étude, la PNIN s'était assurée que les activités de collecte de données se sont effectuées à des heures qui convenaient aux participants et qui ne gênaient pas leurs occupations professionnelles ou d'autres responsabilités importantes. L'entretien n'a fait l'objet d'aucune rétribution. Le traitement des données a été anonyme et ne porte aucun préjudice à l'interviewé. Les participants ont été libres de choisir de participer ou de ne pas participer aux différentes interviews sans aucune conséquence... Les données étant collectées dans le cadre d'une recherche, elles peuvent faire l'objet de présentations et de publications avec l'accord de la PNIN et de la FAO.

2.9. ORGANISATION ET ANALYSE DES DONNEES

Le traitement et l'analyse des données ont été faits de façon progressive. D'abord pendant la phase de collecte, lors des débriefings quotidiens animés par le consultant (comme expliqué plus haut). D'autres thématiques ont été intégrées au regard de leurs pertinences par rapport à l'étude. Cette trame a servi de support de discussions et de réunions de synthèse qui ont été tenues avec

l'équipe de la PNIN à la fin du terrain. Ensuite, l'ensemble de ces données, avec leur début d'analyses élaborées lors des débriefings, ont été centralisées afin de disposer d'une base de données complète. Ces données ont été traitées, triées et classifiées manuellement puis en fonction des thématiques pour une analyse plus fine et une triangulation simple et/ou complexe des différentes informations disponibles.

2.10. OUTILS UTILISES POUR LE TRAITEMENT ET L'ANALYSE DES DONNEES

Les informations collectées à partir des guides d'entretien et de la grille d'observation ont été saisies sur un fichier Excel par les agents de collecte et l'équipe de la PNIN. L'équipe de la PNIN a passé en revue les informations recueillies avec les guides d'entretiens sous format papier pour le contrôle de la qualité des informations saisies dans le tableur Excel. Le tableur Excel a été utilisé pour le traitement des données.



3. RESULTATS

3.1. ANALYSE DU CADRE JURIDIQUE ET REGLEMENTAIRE ENCADRANT LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIGER

Cette partie fait état de la situation des textes réglementaires en vigueur en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) au Niger en général et en milieu scolaire en particulier. Cela concerne non seulement les lois, les décrets, les arrêtés, les décisions, les notes de services et les circulaires qui encadrent la SSA, mais aussi les engagements internationaux et nationaux, ainsi que les politiques, stratégies et programmes élaborés pour l'amélioration de la SSA au Niger. Cette partie fait non seulement l'inventaire des textes, mais aussi des actes administratifs qui régissent le fonctionnement, les attributions et la composition des structures chargées de la SSA au Niger. Il fait aussi la situation des plans, politiques, stratégies et programmes en matière de la SSA au Niger.

3.2. TEXTES REGLEMENTAIRES

3.2.1. LOIS

La question de la SSA au Niger est avant tout une disposition constitutionnelle. En effet, la constitution⁵ du 25 Novembre 2010 stipule en son article 12 que : « Chacun a droit à la vie, à la santé, à l'intégrité physique et morale, **à une alimentation saine (sûre et nutritive)** et suffisante, à l'eau potable, à l'éducation et à l'instruction dans les conditions définies par la loi ». Cette disposition constitutionnelle place ainsi la sécurité sanitaire des aliments au premier degré des priorités nationales.

Depuis 1993, le Niger dispose d'un code d'Hygiène Publique régi par l'ordonnance⁶ n° **93-13 du 2 Mars 1993** du Ministère de la Santé Publique. Cette ordonnance traite de la question de l'hygiène des denrées alimentaires au Niger. Elle préconise entre autres, l'interdiction de la production et de la commercialisation de denrées alimentaires avariées ou contenant des substances toxiques, périmées ou falsifiées. Elle fixe également les conditions de la manipulation des aliments, de l'infrastructure, du personnel, des conditions de mise sur le marché des additifs alimentaires ainsi que la gestion des déchets.

En 2002, le Niger a adopté la **loi n°2002-028 du 31 décembre 2002**, instituant la Normalisation, la Certification et l'Accréditation du Niger.

En 2004, le Niger s'est doté de la **loi 2004-48 du 30 juin 2004** portant loi cadre relative à l'élevage qui régit la santé et l'alimentation animale, la santé publique vétérinaire, la salubrité des denrées animales et d'origine animale ainsi que la manipulation, la distribution, l'importation et l'exportation des produits animaux ou d'origine animale.

En 2007, le Niger a adopté la **loi n°2007-11 du 16 Mai 2007** pour autoriser l'approbation du Règlement Sanitaire International (RSI) adopté par l'OMS en 2005.

En 2015, la **loi 2015-35 du 26 mai 2015** relative à la protection des végétaux a été adoptée. Cette loi a pour objet la protection des végétaux et des produits végétaux par la prévention et la lutte contre les organismes nuisibles dans le respect de l'environnement ; la promotion de la protection intégrée des cultures contre les déprédateurs pour un développement durable des productions nationales ; la mise en œuvre d'une politique nationale de gestion des pesticides notamment, le contrôle de l'importation, de la fabrication, de l'homologation, du suivi post homologation, de l'utilisation, du stockage et de l'élimination des produits dans le souci de la préservation de la santé humaine, animale et de l'environnement ; la promotion de la qualité sanitaire des végétaux et des produits végétaux à l'exportation.

En 2018, le Niger s'est aussi doté de la **loi 2018-83 du 19 décembre 2018** déterminant les infractions et sanctions en matière de métrologie au Niger.

En 2019, le Niger s'est doté de la **Loi N°2019-48 du 30 octobre 2019** fixant les principes fondamentaux de prévention des risques biotechnologiques au Niger. Cette loi a pour objet de créer un cadre juridique et institutionnel pour prévenir, réduire ou éliminer les risques, réels ou avérés, liés à l'utilisation des biotechnologies modernes et des produits qui en sont issus.

3.2.2. DECRETS, ORDONNANCES

Les lois et l'ordonnance précitées ont été complétées par le **décret N° 98-107 du 12 mai 1998** relatif à l'hygiène alimentaire, le **décret N° 98-108 du 12 mai 1998** modifié par le **décret N° 2008-25 du 17 juillet 2008** instituant le contrôle sanitaire des denrées alimentaires à l'importation et à l'exportation et le **décret N° 2011-616 du 25 novembre 2011** réglant l'inspection d'hygiène des denrées animales et des denrées alimentaires d'origine animale.

Le **décret N° 98-107 du 12 mai 1998** contient les dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, aux normes de qualité et aux conditions d'hygiène de fabrication et d'utilisation des additifs alimentaires, aux emballages, récipients, appareils et installations en contact avec les denrées alimentaires, les modalités de contrôle, les exigences d'hygiène de fonctionnement des établissements, etc.

Quant au **décret N° 98-108 du 12 mai 1998**, il traite des règles sanitaires (examens de laboratoires entre autres) appliquées aux produits alimentaires importés comme ceux destinés à l'exportation et au transit ainsi que les conséquences de la non-application des dispositions du décret.

Le **décret 99-433/PCRN/MSP du 1er novembre 1999** porte sur la structure, la composition et le fonctionnement de la Police Sanitaire.

Le **décret N° 2008-224 PRN/MSP du 17 juillet 2008**, modifiant et complétant le décret 98-107/PRN/MSP du 12 mai 1998 relatif à l'hygiène alimentaire a été pris.

Le **décret N° 2008-225 PRN/MSP du 17 juillet 2008** modifie et complète le **décret 98-108/PRN/MSP du 12 mai 1998** instituant le contrôle sanitaire des denrées alimentaires à l'importation et à l'exportation.

En 2011, le Niger a pris le **décret N° 2011-616 du 25 novembre 2011** instituant l'inspection d'hygiène des denrées animales et des denrées d'origine animale, y compris les produits de la pêche, le gibier, les produits coutumiers ainsi que les sanctions en cas d'infraction.

En 2016, le décret N°2016 303/PNR/MAG/EL du 29 juin 2016 portant modalités d'application de la loi 2015-35 du 26 mai 2015 a été pris.

En 2018, le Niger a pris le **décret n°2018-014/PRN/MI du 05 janvier 2018** portant adoption de la politique Qualité du Niger.

En 2019, le Niger a pris le **décret n°2019-409/PRN/MI du 26 juillet 2019** portant Création d'un Etablissement Public à Caractère Administratif dénommé « 'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC) » (ANMC) ;

En 2019, le Niger a pris le **décret n°2019-410/PRN/MI du 26 juillet 2019** portant approbation des Statuts de l'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC).

3.2.3. ARRETES

Au niveau ministériel et au niveau de certaines institutions de l'État, des arrêtés ont été pris pour définir les champs d'application des lois et décrets, mais aussi pour définir l'organisation et les



attributions des structures et comités chargés de la sécurité sanitaire des aliments au Niger. Il s'agit de :

- **Arrêté N° 215/MSP du 27 juillet 1998** règlementant la commercialisation des substituts de lait maternel ;
- **Arrêté N° 0019/MSP du 23 janvier 2001** portant organisation et attributions des brigades nationales, des brigades régionales, des brigades départementales, des brigades communales, et des postes des contrôles aux frontières de la police sanitaire ;
- **Arrêté N°0159/MSP/DHP/ES du 16 août 2001** fixant la liste et le contenu des documents de travail de la police sanitaire ;
- **Arrêté N° 160/MSP du 16 août 2001** portant création des postes de contrôle sanitaire aux frontières ;
- **Arrêté N° 140/MSP du 27 septembre 2007** fixant les normes de rejet des déchets dans le milieu naturel ;
- **Arrêté N° 141/MSP du 27 septembre 2007** fixant les normes de potabilité de l'eau de boisson ;
- **Arrêté N° 0058/MCI du 28 Octobre 2008** relatif aux importations et vente de lait et produits laitiers et confiseries à base de lait ;
- **Arrêté N° 053/MC/I/N/DNQM du 28 octobre 2008** portant réglementation de la fabrication du pain au Niger ;
- **Arrêté N° 060/MC/I/N/DNQM du 24 novembre 2008** portant réglementation de la fabrication du savon au Niger ;
- **Arrêté N° 253/MSP du 15 juin 2009** fixant les tarifs de certaines prestations de la police sanitaire ainsi que les modalités de leur recouvrement et de leur répartition ;
- **Arrêté conjoint N° 65/MM/DI/MSP/MF du 25 avril 2012** portant application obligatoire des normes nigériennes relatives aux huiles comestibles raffinées de palme, palmiste et d'arachide enrichies en vitamines A ;
- **Arrêté conjoint N° 89/MM/DI/MSP/MF du 31 mai 2012** portant application obligatoire de la norme Nigérienne relative à la farine de blé tendre enrichie en fer et acide folique ;
- **Arrêté interministériel N° 116/MSP/MC/PSP/MMDI/DF du 25 mars 2014** déterminant les conditions de production, d'importation et de commercialisation du sel au Niger ;
- **Arrêté N° 270 /MSP du 24 août 2015** définissant les caractéristiques de la carte professionnelle des agents de la police sanitaire ;
- **Arrêté N° 00417/MSP/DGSR/DN du 3 Novembre 2016** portant création, composition, attributions et fonctionnement du Comité National du codex Alimentarius ;
- **Arrêté N° 0072/MSP/P/AS/MI/D/MDN/MPF/PE/MEL//ME/LCD du 30 janvier 2023** portant création, mission, composition, fonctionnement d'une équipe multisectorielle et pluridisciplinaire d'intervention dans le cadre du projet de « renforcement et utilisation des groupes de riposte aux situations d'urgences-SURGE » ;
- **Arrêté N° 613 /MAG/MMDI/AVCN du 9 novembre 2015** portant réglementation de l'étiquetage des produits alimentaires préemballés au Niger ;
- **Arrêté n° 00031 / MI / AVCN du 6 février 2017**, fixant les conditions et les modalités de la certification des produits pour l'octroi de la marque nigérienne de conformité ;
- **Arrêté N°088/MAG/EL/DGPV du 23 mars 2017**, fixant la liste des postes de contrôle phytosanitaire (PCP) au Niger, constitue le cadre légal des activités de protection

phytosanitaire du territoire nigérien de contrôle des végétaux, des produits végétaux et des pesticides ;

- **Arrêté N° 001/cab/HC3N du 1er mars 2019** portant création du comité technique de suivi de la mise en œuvre de la PNSN 2017-2025 ;
- **Arrêté N° 454/MAG/ EL du 28 octobre 2019** portant création, composition, attribution et fonctionnement du groupe technique nutrition sensible.

3.2.4. POLITIQUE, PLAN ET STRATEGIES

3.2.4.1. PLAN NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIGER (PNSSA) 2008-2010

Le Plan National de Sécurité Sanitaire des Aliments au Niger (PNSSA) 2008-2010⁷ est un document opérationnel conçu sous le leadership du Ministère en charge de la Santé Publique en collaboration avec l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) pour le renforcement des capacités des structures et organisations concernés par la SSA au Niger, l'identification et l'élaboration des normes relatives à la SSA au Niger, l'appui aux programmes de contrôle et de surveillance en matière de SSA au Niger et l'élaboration d'un programme national de Communication pour un Changement de Comportement en SSA au Niger. Ce plan est assorti d'un cadre logique décrivant les activités prévues, les structures concernées et le coût des activités prévues. Le plan ne fait pas mention explicitement de la question de SSA en milieu scolaire. Cependant, certaines parties prenantes de la mise en œuvre du plan (par exemple la police sanitaire) peuvent être utilisées pour la mise en œuvre des réglementations sur la SSA spécifiquement en milieu scolaire.

3.2.4.2. Politique Nationale de la Qualité (PNQ)

Adoptée en 2017 par le Niger, cette politique⁸ a été élaborée pour non seulement se conformer aux orientations régionales pour la mise en place des infrastructures régionales et nationales de la qualité conformes à la pratique internationale, mais aussi pour se conformer aux contextes existants en matière de qualité. En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, cette politique est en parfaite cohérence avec la Politique Industrielle Commune (PIC) de l'UEMOA adoptée en 2000 par les pays membres de l'UEMOA constitue le cadre de référence sous régional de la PNQ, le règlement N° 03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA, la Politique Industrielle Commune de l'Afrique de l'Ouest (PICA) le 2 juillet 2010 qui porte sur la Normalisation, l'Assurance de la Qualité, l'Accréditation et la Métrologie.

3.2.4.3. POLITIQUE NATIONALE DE SECURITE NUTRITIONNELLE (PNSN) 2017-2025

Il s'agit d'un document stratégique⁹ conçu sous le leadership du Haut-Commissariat à l'Initiative 3N « les Nigériens Nourrissent les Nigériens » qui donne les orientations stratégiques en matière de sécurité nutritionnelle au Niger. Elle vise à permettre au Niger d'éliminer la faim, d'assurer la sécurité alimentaire, d'améliorer la nutrition et de promouvoir une agriculture durable. Elle repose sur huit engagements que le pays se doit d'honorer et qui en constituent les principaux piliers. Bien que la plupart des engagements de la PNSN ne fassent clairement allusion à la sécurité sanitaire en milieu scolaire, l'engagement 6 : « Le Niger s'engage à faire du cadre éducatif formel et non formel un vecteur de **promotion de la sécurité alimentaire et nutritionnelle** afin de diffuser et maintenir les **bonnes pratiques**, attitudes et connaissances nutritionnelles chez les enfants et adolescents de manière durable » et l'engagement 3 : « Le Niger s'engage à créer les conditions d'une disponibilité et d'une accessibilité accrue **d'aliments sains**, diversifiés et riches en micronutriments, pour garantir une alimentation adéquate pour tous, en particulier les jeunes



enfants, les adolescentes, les femmes enceintes et allaitantes, y compris pendant la période de soudure » font de la SSA et des régimes alimentaires de qualité en milieu scolaire une de leurs priorités.

3.2.4.4. Plan d'Action de la 2021-2025 de la PNSN

Il s'agit d'un document¹⁰ programmatique qui représente le cadre fédérateur de toutes les interventions en matière de sécurité nutritionnelle au Niger. C'est un outil d'aide à la planification opérationnelle et de plaidoyer pour la mobilisation des ressources pour la mise en œuvre de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle. Les actions relatives à la SSA sont prises en compte au niveau de l'engagement 3 qui traite de l'agriculture et systèmes sensibles à la nutrition (R.3.8 : Sécurité sanitaire des aliments et gestion post récolte) à travers toutes les dimensions des systèmes alimentaires (gouvernance, actifs, production, stockage, transformation, commercialisation, consommation, sécurité sanitaire, genre), l'engagement 4 relatif à l'eau, l'hygiène et l'assainissement sensibles à la nutrition (Résultat 4.2. : L'accès à l'eau potable et les services d'hygiène et d'assainissement sont promus, et Résultat 4.3 : Les pratiques optimales d'hygiène et d'assainissement sont promues, en accordant la priorité aux interventions basées sur des évidences scientifiques) et l'engagement 6 au niveau de l'effet 6 « Cadre éducatif vecteur de promotion de sécurité alimentaire et nutritionnelle ».

3.2.4.5. Stratégie Nationale d'Alimentation Scolaire au Niger (SNASN)

Il s'agit d'une stratégie¹¹ portée par le Ministère en charge de l'Education dont l'objectif principal est de répondre aux besoins nutritionnels des bénéficiaires (écoliers pris en charge au niveau des cantines scolaires⁶) en vue de contribuer à l'amélioration des performances du système éducatif nigérien en termes de couverture et de rétention. Cette stratégie encadre le ciblage, la prise en charge alimentaire, les modalités nutritionnelles adaptées aux habitudes alimentaires, l'amélioration de l'état nutritionnel des rationnaires des cantines ainsi que les conditions de l'appropriation progressive du programme par les communautés et les collectivités de manière à favoriser sa pérennité, mais ne fait en aucun cas allusion à la sécurité sanitaire des aliments.

3.2.4.6. STRATEGIE NATIONALE D'HYGIENE PUBLIQUE

Il s'agit d'une stratégie¹² portée par le Ministère en charge de la Santé Publique. C'est un outil d'orientation en matière d'hygiène publique et d'assainissement de base. Cette stratégie a pour objectif l'amélioration de la santé des populations à travers l'accès de tous à des services publics d'hygiène et d'assainissement adéquats et l'application de bonnes pratiques d'hygiène. Certaines des orientations stratégiques de cette stratégie sont en lien avec la SSA. Il s'agit 1) du **renforcement des services d'eau, d'hygiène et d'assainissement** susceptibles de contribuer à l'élimination des maladies et à l'amélioration du bien-être physique, mental et social de la population ; 2) de **l'amélioration de la qualité des aliments** pour garantir la SSA, y compris l'eau de consommation humaine. Cette stratégie traite aussi de la gestion de l'hygiène en milieu scolaire.

3.2.4.7. Stratégie Nationale de Biosécurité 2014-2020

La Stratégie Nationale sur la Biodiversité¹³ du Niger a été élaboré dans l'objectif de « préserver les multiples fonctions de la diversité biologique et ses éléments pour leur utilisation durable en vue

⁶ Il s'agit d'un programme de prise en charge nutritionnelle (distribution gratuite des rations alimentaires) des écoliers dans les établissements scolaires généralement en milieu rural. Ce type de programme n'est pas disponible au niveau de la capitale Niamey.

d'améliorer les conditions de vie des ménages ». Cela fait suite à la ratification par le Niger de la Convention sur la Diversité Biologique respectivement le 11 juin 1992 et 25 juillet 1995 ainsi que l'adhésion au Partenariat belge en 1998. Le Niger a mis en place son Centre d'échanges d'information en matière de diversité biologique (Clearing House Mechanism, CHM) le 12 mars 1999 conformément aux objectifs 17 et 18.3 de la Convention sur la Diversité Biologique (CBD)¹⁴. Ainsi, dans le cadre de cette Stratégie Nationale de Biosécurité, la biosécurité englobe à la fois la sécurité environnementale, la SSA et la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

3.2.4.8. Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius à travers la Commission du Codex Alimentarius est l'organe d'élaboration des normes internationales en matière de qualité et de SSA mis en place par la FAO et l'OMS en 1963. Ces normes contribuent à assurer la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques équitables dans le commerce international des denrées alimentaires. En 1998, le Niger s'est doté de son Comité National de Codex Alimentarius (CNCA) par arrêté 0067/MSP/DSF du 18 mars 1998 après son adhésion à la commission du codex alimentarius en 1997. Il est multi sectoriel et coordonné par le Ministère en charge de la Santé Publique. Sa mission est de contribuer à l'amélioration de la qualité sanitaire et à la compétitivité des produits alimentaires en vue de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce de ces produits.

L'arrêté n° 00417/MSP/DGSR/DN du 3 novembre 2016 réactualise le cadre de fonctionnement du Comité National du Codex Alimentarius (CNCA), en lien avec les normes internationales de la FAO et de l'OMS. Cet arrêté institue officiellement le Comité National du Codex Alimentarius comme un organe consultatif chargé de coordonner les activités liées aux normes alimentaires au niveau national.

3.3. STRUCTURE DE GOUVERNANCE EN MATIERE DE SSA

3.3.1. MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE, DE LA POPULATION ET DES AFFAIRES SOCIALES

Il est chargé de la mise en œuvre des orientations du Gouvernement nigérien en matière de santé publique et de bien-être des populations. A ce titre, il participe pleinement à l'élaboration des politiques, plans et stratégies gouvernementales en matière de SSA. Le Ministère s'appuie sur la Direction Générale de Santé Publique, la Direction Générale de la Santé de la Reproduction, la Direction de la Surveillance et de la Riposte aux Epidémies, le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX), la police sanitaire pour les questions relatives à la SSA. Ces institutions du Ministère s'occupent non seulement de l'hygiène des denrées alimentaires, du contrôle de la qualité des denrées alimentaires, de la prise en charge et de la prévention de la malnutrition mais aussi de l'application des mesures de répression pour le non-respect de la réglementation sur la SSA en vigueur.

- A travers la Direction de Générale de Santé Publique (DGSP), le Ministère en charge de la Santé Publique assure l'initiation et la conception des normes et textes réglementaires en matière de santé publique, l'évaluation du niveau d'application des textes en matière d'hygiène publique d'assainissement de base et de l'éducation pour la santé, le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre de la stratégie de la promotion de santé, ainsi que la mise en œuvre et le suivi-évaluation des stratégies et programmes



nationaux de santé publique. La DGSP assure également la conception, la mise en œuvre et le suivi et à l'évaluation des stratégies nationales en matière de **Hygiène Publique**, de l'assainissement de base et de l'éducation pour la santé, ainsi que la **coordination des activités de la police sanitaire**.

- A travers la Direction Générale de la Santé de la Reproduction (DGSR), le Ministère en charge de la santé assure le suivi de la mise à jour régulière des normes et procédures en matière de santé de la mère, de l'enfant, des jeunes, de l'adolescent et de l'homme. La DGSR assure aussi la conception, le suivi de la mise en œuvre et l'évaluation de la stratégie nationale de la santé en matière de nutrition, le développement des protocoles et des stratégies de prise en charge de troubles nutritionnels. Elle est aussi responsable de la coordination de la mise en œuvre des projets et programmes de nutrition, de la participation aux travaux d'enquête et d'études en matière de la nutrition, ainsi que de la réalisation des missions d'évaluation de la qualité et de l'innocuité des aliments et coordonne les activités du comité national du codex alimentarius.
- A travers la Direction de la Surveillance et de la Riposte aux Epidémies (DGSRE), le Ministère assure la surveillance et le contrôle des maladies à potentiel épidémique.
- A travers le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX), le Ministère assure le contrôle de la qualité des denrées alimentaires, des eaux et boissons, des médicaments et des produits phytosanitaires. A ce titre, il effectue des analyses physico-chimiques des denrées alimentaires, des eaux et boissons, des médicaments et des eaux usées.
- La police sanitaire assure le respect et l'exécution des textes législatifs et réglementaires en matière d'Hygiène Publique sur toute l'étendue du territoire national, la surveillance et le contrôle sanitaire aux frontières, ainsi que la recherche et la constatation des infractions à la législation en matière d'hygiène publique. A ce titre, elle a le pouvoir de contrôler l'application des dispositions du code de l'hygiène publique et de percevoir des amendes conformément aux dispositions du code pénal.

Le Ministère de la santé assure l'ancrage du Groupe Technique Nutrition (GTN) dont le but est de guider et d'influencer les actions et les avancées pour le secteur de la nutrition, afin de créer une synergie et une complémentarité dans les actions prises par le Gouvernement et toutes les parties prenantes du secteur.

3.3.2. MINISTERE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

Le Ministère du Commerce et de l'Industrie est chargé de la conception, de la mise en œuvre et du suivi de la politique du Gouvernement nigérien en matière de commerce et d'activités industrielles. En ce qui concerne la SSA, le Ministère s'appuie sur la Direction Générale du Commerce et sur l'Agence de Nigérienne de Normalisation, de la Métrologie et de la Certification (ANMC) en exerçant un contrôle sur les denrées alimentaires importées comme exportées afin de garantir l'accès aux services et produits de qualité.

3.3.3. MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

Il est chargé de la conception, de la mise en œuvre et du suivi de la politique de l'État en matière de développement agricole et de l'élevage au Niger. Pour les questions relatives à la SSA, le Ministère s'appuie sur la Direction Générale de l'Agriculture, la Direction Générale de Protection

des Végétaux et la Direction Générale du Génie Rural¹⁵.

- A travers la Direction Générale du Génie Rural (DGGR)¹⁶, le Ministère assure l'élaboration et à la mise en œuvre des politiques publiques en matière de transformation et d'industrialisation des produits agricoles et le développement des stratégies en faveur des agro-industries.
- A travers la Direction Générale de la Protection des Végétaux (DGPV)¹⁷, le Ministère assure le suivi des denrées stockées sur l'ensemble du territoire national, l'élaboration et la mise à jour de la stratégie en matière de protection de la personne et de l'environnement.
- A travers la Direction Générale de la Production et des Industries Animales (DGPIA), le Ministère assure la conception, l'élaboration et la mise en œuvre de la Politique Nationale de Développement des Productions et des Industries Animales.
- A travers la Direction de la Sécurité Sanitaire des Denrées et Aliments d'Origine Animale (DSD/AOA)¹⁸, le Ministère assure le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire des animaux, des produits animaux et des denrées alimentaires d'origine animale à l'entrée, à la sortie et à l'intérieur du territoire national.
- A travers la Division de Promotion de la Qualité des Produits Agricoles et Agroalimentaires (DPQPAA)¹⁹, le Ministère en charge de l'Agriculture et de l'Elevage assure la conception, l'élaboration et la mise en œuvre des politiques, stratégies, plans d'action, programmes et projets en matière de promotion de la qualité, l'élaboration et à la mise en application des normes de qualité des produits agricoles et agroalimentaires. Cette Division assure également le renforcement de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits agricoles, ainsi que l'élaboration des programmes et projets de promotion de la qualité des produits agricoles et agroalimentaires en collaboration avec les services dédiés.
- A travers la Division Appui à la Commercialisation des Produits Agricoles et Agroalimentaires (DACPAA)¹⁹, le Ministère assure la promotion des chaînes de valeur agricoles, l'élaboration et à la mise en application des politiques et stratégies de promotion du commerce des produits agricoles et agroalimentaires.
- A travers la Division Nutrition et Alimentation (DNA)¹⁹, le Ministère assure l'évaluation de la situation alimentaire et nutritionnelle nationale, l'actualisation de la carte nutritionnelle du pays, la prise en compte des aspects nutritionnels dans les programmes et projets à caractère national, les appuis méthodologiques et techniques dans la conception et la mise en œuvre des programmes et projets d'alimentation et de nutrition, le suivi et à l'évaluation des programmes et projets à composantes alimentaire et nutritionnelle, ainsi que la promotion de la production et de la consommation des aliments riches en micronutriments, la promotion des aliments locaux à haute valeur nutritive et la qualité et l'innocuité des aliments aux consommateurs par des systèmes adéquats d'analyses et de surveillance.
- A travers le Laboratoire Central de l'Elevage (LABOCEL), le Ministère assure aussi le contrôle de la qualité des produits animaux.

Le Ministère assure également l'ancrage du Groupe Technique Nutrition Sensible (GTNS) qui est un cadre d'échanges techniques et d'appui au Comité Technique chargé du suivi de la mise en œuvre de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle au Niger sur les questions d'agriculture durable, systèmes alimentaires et d'autres actions sensibles à la nutrition. Le Ministère est aussi membre de plusieurs comités interministériels ou comités multisectoriels qui traitent des questions de SSA ; il assure la vice-présidence du Comité National du Codex Alimentarius ; à cela il faut ajouter l'existence du point focal de la Convention Internationale de la Protection des Végétaux (CIPV) à la Direction Générale de la Protection des végétaux et celui de l'Organisation



Mondiale de la Santé Animale à la Direction Générale de la Santé Animale

3.3.4. MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ALPHABÉTISATION, DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET DE LA PROMOTION DES LANGUES NATIONALES

Le Ministère en charge de l'Éducation Nationale est chargé de la conception, de la mise en œuvre et du suivi de la politique de l'État en matière d'éducation au Niger. Pour les questions relatives à la SSA en général, et en milieu scolaire en particulier, le Ministère s'appuie sur la Direction Générale de la Promotion de la Qualité (DGPO). A travers cette Direction et ses services déconcentrés, notamment la Direction d'Appui à la Gestion des Établissements (DAGE), le Ministère assure l'élaboration des politiques nationales en matière de santé scolaire, d'alimentation scolaire, d'éducation environnementale et de gestion décentralisée des établissements scolaires et des centres. La DGPO assure également la conduite des actions de formation, de sensibilisation, d'information, de plaidoyer et d'accompagnement en matière de santé scolaire, d'alimentation scolaire, d'éducation environnementale et de gestion décentralisée des établissements scolaires et des centres, ainsi que l'implantation et le développement des organes de gestion décentralisée des établissements scolaires et des centres, de l'éducation environnementale, de la santé et l'alimentation scolaires. Cette Direction est aussi responsable de l'intégration, dans le curriculum, des enseignements préscolaire, primaire, secondaire, technique et de formation professionnelle, des thématiques de l'alimentation scolaire, de la santé scolaire et de l'éducation environnementale.

3.3.5. HAUT-COMMISSARIAT A L'INITIATIVE « 3N »

Le Haut-Commissariat à l'Initiative « 3N » est une administration de mission auprès de la Présidence de la République qui est chargé de la mise en œuvre de l'Initiative « les Nigériens Nourrissent les Nigériens » pour la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle et le Développement Agricole Durable²⁰. Cette stratégie a pour objectif de contribuer à mettre durablement les populations nigériennes à l'abri de la faim et de la malnutrition et de leur garantir les conditions d'une pleine participation à la production nationale et à l'amélioration de leurs revenus. Elle vise à renforcer les capacités nationales de production alimentaire, d'approvisionnement et de résilience face aux crises alimentaires et aux catastrophes.

Le HC3N constitue le cadre fédérateur en matière d'animation et de coordination de la stratégie de l'Initiative « 3N ». Les questions relatives à la SSA sont prises en compte au niveau de l'Axe 4 de cette stratégie « Amélioration de l'état nutritionnel des nigériennes et des nigériens ». Cet axe vise, entre autres, la promotion de modèles de consommation alimentaire équilibrée, une bonne hygiène de vie en milieu rural et en milieu urbain, le renforcement du dispositif de contrôle sanitaire des denrées alimentaires et le renforcement du Système national de surveillance nutritionnelle, ainsi que l'évaluation des interventions de nutrition. Le HC3N s'appuie sur la Cellule Nutrition pour assurer la facilitation de la coordination multisectorielle et le suivi de la mise en œuvre de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle, le renforcement des systèmes, la création d'un environnement favorable pour la sécurité nutritionnelle au Niger.

Le HC3N s'appuie également sur le Département Suivi-Évaluation et Capitalisation (DSEC) pour assurer le suivi et l'évaluation de la stratégie de sécurité alimentaire et nutritionnelle, la gestion sur la base de données de la sécurité alimentaire et nutritionnelle et le renforcement des mécanismes d'information sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

3.3.6. MINISTRE DE L'INTERIEUR ET DE LA DECENTRALISATION

Ministère en charge de la sécurité publique joue un rôle important dans la mise en application des textes réglementaires. Les structures chargées de la mise en œuvre de la réglementation relative

à la SSA (y compris celle en milieu scolaire) font appel aux compétences de ce Ministère à travers la police nationale pour la dissuasion et la répression des infractions.

3.3.7. RESEAU PARLEMENTAIRE POUR LA NUTRITION ET LA SECURITE ALIMENTAIRE AU NIGER

Ce réseau s'était engagé à sensibiliser l'ensemble des parlementaires, mais également les collectivités décentralisées, sur les enjeux de la nutrition et de la sécurité alimentaire au Niger, à soutenir les processus d'élaboration et d'adoption des politiques en lien avec la sécurité nutritionnelle et à être le gardien d'une Loi de Finances favorable à la sécurité nutritionnelle au Niger. Le réseau travaillait étroitement avec d'autres plateformes nationales du mouvement Scaling Up Nutrition au Niger (Nations Unies, secteur privé, société civile, jeunes leaders, universitaires, donateurs et journalistes). Depuis Juillet 2023, ce réseau ne fonctionne plus avec la suspension des activités de l'Assemblée Nationale.



3.4. PARTENAIRES NON GOUVERNEMENTAUX EN MATIERE DE SSA

3.4.1. SYSTEME DES NATIONS UNIES

Plusieurs agences du Système des Nations Unies interviennent directement ou indirectement pour assurer la SSA à travers le monde. Selon leurs mandats, elles interviennent au niveau des différents stades de la chaîne de la production alimentaire jusqu'au niveau de la consommation. Comme la SSA est capitale pour atteindre certains objectifs du développement durable, l'implication active des agences du Système des Nations Unies devient un impératif. C'est à juste titre que les Nations unies lui ont consacré la journée du 7 juin « pour attirer l'attention, aider à prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire²¹ ». Deux agences des Nations Unies sont désignées pour prendre le lead dans la promotion de la SSA à travers le monde²². Il s'agit de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) qui a la charge de la santé publique et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) qui s'occupe des questions de SSA tout au long de la chaîne de production et de transformation alimentaire. L'OMS appuie le Gouvernement du Niger pour la mise en œuvre du Règlement Sanitaire International (RSI), dont entre autres la sécurité nutritionnelle et la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS apporte son appui à certaines structures du Ministère en charge de la Santé comme la Direction de la Nutrition (dans la mise en œuvre des activités du Comité National du Codex Alimentarius), le LANSPEX (qualité des aliments et des médicaments), la Direction de l'Hygiène Publique et de la Santé environnementale ainsi que la Direction de la Surveillance et Riposte aux Epidémies (Règlement Sanitaire International). Dans le cadre de la SSA, la FAO, elle apporte son soutien principalement dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle.

A ceux-ci s'ajoutent entre autres :

- Le PAM dont la première priorité « consiste à sauver des vies tout en contribuant, avec ses partenaires, à faire diminuer les besoins, à **améliorer la sécurité alimentaire** et à soutenir l'action menée par les pays pour **atteindre les objectifs de développement durable**²³ » ;
- L'UNICEF qui « occupe une position de chef de file au sein de plus de dix initiatives mondiales dans le domaine de la nutrition²⁴ ». Ainsi, l'UNICEF agit « en faveur d'une nutrition de qualité, de la santé, de l'eau et de l'assainissement, et des services de protection sociale, qui permettent aux enfants d'être bien nourris. Nous encourageons également les pratiques optimales en matière d'alimentation, d'hygiène et de soins pour les enfants et les femmes²⁵ ».

3.4.2. ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES

Cette partie présente les résultats des différents entretiens avec les différentes parties prenantes identifiées sur la compréhension des différents acteurs sur SSA, l'existence et la mise en œuvre des textes qui encadrent la SSA, particulièrement en milieu scolaire, ainsi que les défis relatifs à cette mise en œuvre.

3.5. CONNAISSANCES ET MISE EN ŒUVRE DES REGLEMENTS ENCADRANT LA SSA

Cette partie présente les résultats des différents entretiens avec les différentes parties prenantes identifiées sur la compréhension des différents acteurs sur SSA, l'existence et la mise en œuvre des textes qui encadrent la SSA, particulièrement en milieu scolaire, ainsi que les défis relatifs à cette mise en œuvre.

3.5.1. ROLE DES INSTITUTIONS DE L'ÉTAT DANS LA PROMOTION ET LE MAINTIEN DE LA SSA

3.5.1.1. Services d'Hygiène Assainissement des cinq communes urbaines de Niamey

Les services spécialisés des communes (Hygiène, Assainissement, Affaires scolaires...) de Niamey ont pour principales rôles en ce qui concerne la SSA en milieu scolaire de faire des visites périodiques ou inopinées dans les écoles, de contrôler les aliments vendus en milieu scolaire, de vérifier les carnets sanitaires et les visites médicales des vendeuses, de vérifier l'hygiène corporelle et les matériels des vendeurs/vendeuses d'aliments dans les écoles. Les vendeurs/vendeuses sans autorisations sont identifiés par ces services lors des visites inopinées et un délai d'une semaine leur est accordé pour se conformer. En cas de manquement aux consignes, les vendeurs sont soit convoqués ou passibles d'amende forfaitaire. La collaboration entre les différentes parties prenantes pour promouvoir l'hygiène des aliments n'est pas systématique, mais permet de favoriser les interactions entre le personnel enseignant des écoles, les associations des parents d'élèves, le Comité de Gestion des Etablissements Scolaires (COGES), la Direction Régionale de la Santé Publique et parfois même la police nationale. Cette collaboration se fait à travers l'envoi des correspondances, les visites conjointes dans les lieux de ventes et des rencontres périodiques.

Les défis à relever dans le cadre de la mise en œuvre des lois, règlements ou directives sont entre autres : le non-respect respect des textes réglementaires par certains vendeurs, l'ignorance de ces textes par les vendeurs/vendeuses (80% ont relevé ces faits), le renforcement des capacités de la brigade sanitaire et des vendeurs (80%) et le favoritisme (60%) qui consistait à fermer les yeux sur certaines infractions et entorses aux codes de conduite par certains vendeurs.

Au niveau des communes, il n'y a pas de méthodes standards d'évaluation de l'efficacité des mesures mises en place pour assurer l'hygiène des aliments, mais un suivi est fait autant soit peu pour assurer la mise en application des directives. Des sensibilisations sont organisées périodiquement ou occasionnellement pour mieux informer les vendeurs/vendeuses dans les écoles. De même, des mesures spécifiques sont prises pour garantir une alimentation de qualité aux élèves, notamment les saisies ou retraits de produits non conformes ou altérés, le retrait d'agrément aux vendeurs/vendeuses, les interdictions de vente et les amendes.

Les opportunités d'amélioration ou de renforcement des lois résident tout d'abord dans la vulgarisation et la mise en application des lois déjà existantes, le renforcement des capacités des acteurs en charge du suivi du code d'hygiène dans les écoles et la création d'un environnement favorable pour une meilleure synergie d'actions entre les différents acteurs à travers un cadre de coordination et de concertation des parties prenantes.

3.5.1.2. Service santé scolaire du ministère en charge de l'Education nationale

La Direction Régionale de l'Education nationale, à travers son service santé scolaire, veille à la mise à jour des carnets de santé des vendeurs, à la propreté et aux normes d'hygiène dans les écoles. Ce service mène des inspections afin d'instruire les responsables des écoles, en collaboration avec le Comité de Gestion Décentralisé des Etablissements Scolaires (CGDES) et l'Association des Mères Educatrices (AME), à veiller au contrôle de la qualité et de l'hygiène des aliments vendus dans les écoles, ainsi qu'à conseiller les vendeurs/vendeuses sur l'hygiène des aliments vendus dans les écoles et de vérifier la régularité des carnets sanitaires. Ces services de santé scolaire disposent chacun des points focaux. Bien que certains d'entre eux ne pensent pas jouer un rôle prépondérant dans SSA, ils s'assurent néanmoins du respect des règles d'hygiène, de la mise en œuvre effective des lois, règlements, directives et politiques en matière d'hygiène dans les établissements scolaires. Les points focaux assurent également le contrôle des carnets de santé des vendeuses/vendeurs et sensibilisent les vendeuses/vendeurs dans les écoles pour une meilleure hygiène alimentaire en milieu scolaire.

Les points focaux santé scolaire travaillent en étroite collaboration avec les autorités compétentes pour promouvoir la SSA en assurant la formation du personnel et en organisant une inspection



régulière des cuisines. Ils exercent un contrôle des procédures de manipulation des aliments, une sensibilisation des élèves à l'importance de l'hygiène alimentaire et de l'hygiène au niveau des latrines, ainsi que l'entretien et le nettoyage des latrines avec des produits antiseptiques afin de garantir des repas sûrs aux élèves.

Les points focaux collaborent avec leurs partenaires à travers des rencontres/réunions, des sensibilisations ou des rappels fréquents. Parmi ces acteurs, on peut citer le corps enseignant, les parents d'élèves, l'association des vendeurs/vendeuses et le service des affaires scolaires de la Mairie. Les parents d'élèves sont également impliqués pour promouvoir l'hygiène alimentaire à la maison. Des séances de sensibilisation, des formations et des activités interactives pour éduquer le personnel enseignant, les élèves et les parents sur l'importance de l'hygiène alimentaire sont organisées. Toutefois, le niveau d'engagement de certains points focaux de santé scolaire nécessite davantage une attention particulière.

Le service santé scolaire est souvent confronté à certains problèmes, notamment :

- Le renforcement des capacités des cadres du service de santé scolaire ;
- La méconnaissance des lois et règlements ;
- L'insuffisance ou le manque de suivi de l'application des textes ;
- Le manque de coordination avec les autres parties prenantes ;
- L'insuffisance ou le manque d'infrastructures, notamment les dispositifs de lavage de main, les robinets, les latrines, etc.

Un certain nombre de mesures sont prises pour mener à bien le travail du service de santé scolaire dans le cadre la SSA en milieu scolaire :

- Les points focaux santé scolaire assurent le suivi conseil tandis que le maître (enseignant), désigné chaque semaine au sein de l'école, contrôle, le matin avant 8 h, et 5 minutes avant la récréation, les aliments vendus dans l'établissement ;
- Il est exigé aux vendeurs/vendeuses des visites retours après les visites médicales chaque trimestre ;
- Il est interdit de vendre certains aliments comme les bonbons glacés (glaces) en période de froid ;
- Les ustensiles utilisés par les vendeuses/vendeurs doivent être propres et leur hygiène corporelle, vestimentaire et alimentaire est contrôlée ;
- Les aliments jugés malsains⁷ sont confisqués et souvent les autorisations de vente retirées.

Cependant, pour éviter tout désagrément, il serait très bénéfique de former tous les acteurs de la chaîne de contrôle en faisant la promotion de la formation continue et en encourageant une plus grande transparence dans la chaîne alimentaire.

3.5.1.3. La police sanitaire du ministère de la santé publique

La Direction Régionale de la Santé Publique (DRSP) à travers la police sanitaire veille au contrôle des aliments, au respect des règles d'hygiène et au contrôle de la santé des vendeuses de façon périodique à l'issue d'examen médicaux. Elle sensibilise les élèves sur l'hygiène des mains, veille à ce qu'ils consomment des aliments sains afin de les préserver de certaines maladies tels que les

⁷ Il s'agit d'aliments dont les conditions de ventes ne sont pas conformes (présence de mouches etc.) ou d'aliments pouvant causer des problèmes de santé aux enfants (bonbons glacés pendant les saisons froides par exemple).

amibes, le choléra ou la gastro entérite. La DRSP collabore avec le personnel enseignant pour le suivi des carnets sanitaires des vendeuses/vendeurs et organise conjointement des formations avec les élèves, les vendeurs/vendeuses et le personnel enseignant. Pour s'assurer de la bonne application des mesures d'hygiène, des contrôles sont réalisés de temps à autre lors des visites retours de la brigade sanitaire. Toutefois, la DRSP manque souvent d'effectifs pour mener à bien les missions de terrain et vu, le nombre insuffisant du personnel de la brigade régionale, il y a un problème de couverture de toutes les écoles (au nombre de 1 800). Dans le mois, seulement une vingtaine d'écoles sont couvertes par les sensibilisations sur les mesures d'hygiène en milieu scolaire. Il est donc opportun de renforcer la brigade sanitaire en ressources humaines pour assurer une meilleure couverture et régularité de sa contribution à la sécurité des aliments en milieu scolaire.

3.5.1.4. La Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements du ministère en charge de l'Education nationale

La Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements (DAGE) du Ministère en charge de l'Education Nationale, quant à elle, vérifie et constate tout manquement au code d'hygiène, à la loi anti-tabac et rédige les procès-verbaux pour saisir le procureur en cas de besoin. Elle veille à la formation des inspecteurs, des conseillers pédagogiques, des chefs d'établissements et des enseignants sur l'hygiène en milieu scolaire et à la sensibilisation et au suivi des vendeurs/vendeuses dans les écoles.

Cependant, il n'y a pas d'évaluation qui est faite pour apprécier l'application des mesures dans les écoles, mais un suivi est fait pour contrôler et s'assurer du respect du code d'hygiène et de la loi anti-tabac. Ainsi, pour mieux appréhender les vendeurs/vendeuses ne respectant pas les règles, il s'avère pertinent de créer un cadre de renforcement du suivi-évaluation des capacités des vendeuses en milieu scolaire.

3.1.1.1 Le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX)²⁶

Le Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX) du Niger assure le contrôle de la qualité des médicaments et des consommables médicaux importés ou produits localement, le contrôle de la qualité des produits alimentaires. Il contribue aussi à la lutte contre la drogue, à la formation des techniciens, à la recherche dans tous les domaines de la santé tout en assurant le contrôle des produits phytosanitaires et l'analyse des eaux. Malgré l'existence des textes réglementaires et législatifs qui encadrent le contrôle de la qualité en général et la sécurité sanitaire des aliments en particulier, certaines difficultés résident dans la mise en œuvre. En effet, il y a une sous-utilisation du laboratoire dans le cadre du contrôle des aliments, des retards dans l'acquisition des réactifs.

3.1.1.2 L'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC)

L'Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC) est chargée entre autres de définir et mettre en œuvre la politique nationale en matière de normalisation, certification, accréditation, promotion de la qualité, et métrologie, d'établir les programmes annuels des travaux de normalisation, et en assurer le suivi, de fournir aux comités de normalisation les informations nécessaires à leurs travaux. Elle est aussi chargée de veiller à ce que les principales parties intéressées soient représentées dans les comités de normalisation, de soumettre les projets de normes adoptés par les comités de normalisation à l'enquête publique, de suivre les organismes de certification, de contrôle et de vérification, de participer aux travaux de normalisation régionale et internationale et de promouvoir la démarche qualité au sein des entreprises nationales. Selon le décret instituant la certification des produits, elle veille à l'évaluation de la qualité. Cette institution dispose de plusieurs textes réglementaires et s'aligne



sur beaucoup de textes législatifs en matière de SSA. Cependant, elle fait face à certains défis relatifs à la mise en œuvre de ces directives. En effet, cette structure est confrontée à la non remontée de certaines informations et au non-respect des normes préétablies.

3.6. ENVIRONNEMENT DE VENTE (ECOLE)

Les produits alimentaires destinés à la consommation des écoliers sont vendus à l'intérieur des établissements scolaires, bien que l'on constate certaines ventes qui s'opèrent dans les alentours, en dehors de l'enceinte de l'établissement. Les ustensiles utilisés pour la vente de ces aliments se composent de récipients (tasses et bol) en plastique comme en aluminium, de casseroles et de thermos dans lesquels sont entreposés ces aliments. Les aliments sont emballés soit dans des sachets en plastique ou exposés à l'air libre. Des petites tables en bois sont généralement utilisées pour l'exposition des aliments, bien que certains soient vendus à même le sol.

Une multitude de produits alimentaires sont vendus aux écoliers, allant des aliments crus, aux aliments localement préparés au domicile et aux produits industriels. Pour les aliments crus, il s'agit d'aliments simples d'origine végétale (fruits et légumes) frais ou séchés. Pour les produits transformés, il s'agit des aliments préparés par les vendeurs/vendeuses. La plupart des produits alimentaires vendus au sein de ces établissements sont préparés dans les ménages. Le tableau ci-dessous nous donne un aperçu des principaux aliments vendus dans les écoles et recensés par l'étude :

Tableau 3 : liste des aliments vendus dans les écoles

Produits simples ou crus	Produits composés cuisinés ou préparés à domicile et transporté sur les lieux de vente	Produits industriels
Pain de singe, orange, mangue, fruit du palmier doum,	Couscous et feuille verte cuite, Riz au Haricot, Doukounou (pâte de maïs), Igname frit, Bonbons glacés, Arachide grillée, Poisson frit, Yaourt, Pain avec sauce, Pâté, boulette de haricot, Moringa cuit et pate d'arachide(Kopto), Sirop de menthe, Sirop tri top, sandwich, Voandzou grillé, Patate douce frit, frite, hors d'œuvre, Awara (fromage à base de soja), jut de bisap, biscuit de lait (kakan dadi), Salade de choux, Choux cuit et pâte d'arachide, Œuf cuit	Bonbon, biscuits, chocolat, Plumpy nut, jus industriel,

Sur le plan corporel et vestimentaire, les vendeuses au sein des établissements sont relativement propres pour la plupart. Cependant, certaines règles d'hygiène basiques ne sont pas respectées par ces dernières. En effet, le lavage des mains, chez certaines vendeuses/vendeurs, n'est pas systématique avant la vente et après la manipulation de la nourriture ou de l'argent. Certains aliments sont exposés à la poussière et aux mouches pouvant provoquer des troubles digestifs aux écoliers.

Tous les établissements scolaires visités disposent de robinets d'eau et de toilettes (100%). L'ensemble des écoles disposent des poubelles. D'autres centralisent les déchets et les brûlent au sein des établissements. Le suivi médical trimestriel des vendeuses/vendeurs est systématique. Leurs carnets de soins sont centralisés au niveau des Directeurs d'écoles pour le suivi médical régulier.

3.7. ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉCOLIERS (COGES/APE)

Les membres de l'association des parents d'élèves définissent la SSA comme l'ensemble des mesures prises pour s'assurer de la propreté des aliments destinés à la consommation humaine. Ces mesures sont prises pour éviter la survenue des maladies et des intoxications. Tous les membres de l'Association des parents d'élèves interrogés estiment qu'il existe des lois et des règlements qui encadrent la SSA en milieu scolaire. Cependant, ces membres n'ont pas connaissance d'un acte administratif consignait les règles d'hygiène à appliquer dans les établissements scolaires.

Les membres du COGES/APE font un suivi rapproché et régulier des vendeuses/vendeurs pour l'application de certaines directives, notamment les contrôles sanitaires (présentation des cartes sanitaires), la vérification de la propreté corporelle et vestimentaire, la santé des vendeuses/vendeurs, les conditions des ventes et la qualité de la nourriture vendue au sein des établissements scolaires. Ils font des réunions avec les vendeuses/vendeurs pour discuter des conditions de ventes (environnement, hygiène). Des réunions sont également organisées entre les parents d'élèves et l'administration de l'école pour discuter des questions relatives à la SSA et aussi pour discuter d'autres problèmes concernant l'école.

Les principaux défis auxquels les membres du COGES/APE sont confrontés lors de la mise en œuvre des lois, règlements, directives ou politiques en matière de SSA en milieu scolaire sont, entre autres, la vulnérabilité des écoliers (leur bas âge ne leur permettant pas de faire parfois des choix rationnels pour leur propre santé), le stockage des ordures autour de certains établissements scolaires, le manque de dépotoir au sein de certaines écoles, le non-respect de certaines directives d'hygiène par certaines vendeuses/vendeurs.

Les mesures mises en place pour assurer la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements sont très importantes et portent leur fruit progressivement. Les règles d'hygiène et de santé sont progressivement respectées dans les établissements. En effet, il est constaté une amélioration graduelle en termes d'hygiène et de qualité de certains produits alimentaires, mais aussi en termes d'hygiène corporelle et vestimentaire des vendeuses/vendeurs. Néanmoins, certains produits susceptibles de porter préjudice à la santé des enfants sont encore vendus dans ces établissements. Il y a des moments où certains aliments vendus sont confisqués par les membres du COGES/APE pour non-respect des règles d'hygiène.

Bien que le COGES/APE n'intervienne pas dans le choix des vendeuses/vendeurs au sein des établissements, cela doit obéir à un certain nombre de principes. Pour être sélectionnées, les candidates à la vente des produits alimentaires dans les établissements scolaires doivent disposer d'une carte de santé délivrée par la police sanitaire. La nourriture qu'elles proposent doit être soumise à un certain nombre de règles d'hygiène. Elles doivent être propres sur le plan corporel et vestimentaire et jouir d'une parfaite santé morale et physique.

Les opportunités d'améliorations sont, entre autres, le renforcement des capacités des brigades sanitaires au sein des municipalités pour effectuer des contrôles réguliers au sein des établissements scolaires et l'implication de la police nationale lors de ces contrôles. Les événements sociaux (baptême, mariage, etc.) peuvent aussi être utilisés par les parents pour discuter des sujets relatifs à la SSA en milieu scolaire. Les ONG peuvent aussi intervenir dans le renforcement des capacités et la sensibilisation des différents acteurs de la SSA en milieu scolaire (surtout les vendeuses, les élèves, les enseignants).

3.8. DIRECTEURS DES ECOLES PRIMAIRES

Tous les responsables des établissements scolaires ont des notions sur la SSA et la définissent comme l'ensemble des règles d'hygiène adoptées lors de la préparation, de la conservation, du



transport des aliments pour éviter leur contamination et ainsi prévenir les maladies liées à l'alimentation et aux intoxications alimentaires. Ils reconnaissent aussi qu'il existe des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire. Dans certaines écoles, les questions relatives à l'hygiène et à la salubrité sont consignées dans le règlement intérieur de l'établissement.

L'application des lois, directives, règlements ou politiques actuelles en matière de l'hygiène et SSA se traduit par un suivi et un contrôle permanent au niveau des mesures d'hygiènes que doivent respecter les vendeuses et les élèves. Les types d'aliments vendus et l'hygiène corporelle et vestimentaire des vendeuses sont vérifiés par les directeurs. Des sensibilisations sur les mesures d'hygiène sont faites aux vendeuses. Les cours de Morale et d'Instruction Civique dispensés aux écoliers traitent des questions relatives à l'hygiène du corps, des aliments, de l'environnement, etc. L'organisation des séances de salubrité générale au sein des établissements y participe également.

Parmi les principaux défis auxquels les établissements scolaires sont confrontés en termes de SSA, on peut citer, entre autres, l'achat de la nourriture par les écoliers en dehors de l'enceinte de l'établissement, le non-respect de certaines directives par les vendeuses et la vente des produits malpropres à la consommation. Les ventes hors école et certains produits nocifs à la santé (bonbons glacés en période froide) exposent les écoliers aux risques de maladies et d'intoxication.

Des progrès ont été réalisés si l'on compare aux années antérieures. Certains produits ne sont plus vendus au sein des établissements scolaires et le niveau d'hygiène des vendeuses et de leur environnement de vente s'est nettement amélioré. Les domaines dans lesquels les directives en matière de l'hygiène des aliments doivent être renforcées ou améliorées concernent, entre autres, la formation/sensibilisation des vendeuses et l'interdiction de la vente des aliments aux alentours de l'établissement scolaire.

Les responsables des établissements scolaires travaillent en synergie avec plusieurs acteurs pour la promotion de la SSA. Des actions de sensibilisation et des séances de formation sont organisées en collaboration avec les inspections et la municipalité à l'attention des vendeuses. Pour les écoliers, la sensibilisation et les programmes scolaires comme l'ICM et la Morale traitent de l'hygiène et de la SSA.

Selon les responsables d'établissements, l'impact des directives en matière de SSA en milieu scolaire sur la santé et le bien-être des écoliers est positif. Il y a une amélioration des pratiques d'hygiène tant au niveau des écoliers que des vendeuses. Certaines pathologies (rhume lié à la consommation des bonbons et crèmes glacés en période froide) accélérées par certaines habitudes alimentaires sont devenues rares. La qualité de la nourriture vendue au sein des établissements s'est améliorée. Les principaux obstacles à la mise en œuvre réussie de textes réglementaires et de directives en matière de sécurité sanitaire des aliments sont : la consommation de certains aliments nuisibles à la santé des écoliers, les vendeuses à l'extérieur des écoles qui vendent des produits malsains, le non-respect des règles d'hygiène par certaines vendeuses et l'âge des écoliers.

Bien que les directeurs d'écoles n'aient aucun contrôle sur le respect de certaines règles d'hygiène alimentaire lors de la préparation, le transport, le stockage et la manipulation des aliments à domicile, ils déclarent que ces critères sont utilisés pour sélectionner les vendeuses des repas et des produits alimentaires dans les établissements scolaires. Il y a aussi l'adoption des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire, la propreté du site de vente, la disponibilité du carnet médical et le fait de jouir de ses capacités mentales et physiques.

3.9. ECOLIERS

Tous les 44 écoliers interrogés affirment recevoir régulièrement leurs frais de récréation, aussi minimes soient-ils. Le plus petit montant que perçoivent ces écoliers est de 25 FCFA et le plus élevé est de 500 FCFA. Ils reçoivent en moyenne 200 FCFA par jour et achètent leur nourriture principalement à l'école. Certains écoliers, en plus des frais de récréation que leur donnent leurs parents, viennent avec de la nourriture de la maison.

En ce qui concerne la préférence pour les lieux de ventes, la moitié des écoliers préfèrent acheter leur nourriture sous les hangars, tandis qu'un peu moins de la moitié (43 %) préfèrent acheter à l'air libre. Une petite proportion (7 %) d'écoliers n'ont aucune préférence par rapport au lieu d'achat. Le couscous de maïs avec les feuilles de moringa cuite est l'aliment le plus acheté par les écoliers (1 écolier sur deux en consomme). La propreté des aliments et celle de la vendeuse guident en grande partie le choix de la nourriture achetée.

L'ensemble des écoliers ont affirmé qu'ils observent le lavage des mains comme mesure d'hygiène avant et après la consommation de la nourriture. Cela est considéré par les écoliers comme obligatoire pour ne pas contracter des maladies. La même mesure est observée après le passage aux toilettes. Pour la plupart des écoliers, l'hygiène et la propreté se résument à se laver, à laver ses habits, à se laver les mains avant de manger et après avoir fini de manger, à mettre des habits propres, à ne pas jouer dans les ordures et à manger des aliments propres pour éviter de tomber malade.

C'est à travers les leçons de morale et d'ICM que les écoliers sont informés sur les mesures de l'hygiène corporelle et alimentaire. Les écoliers sont conscients que la nourriture peut rendre malade et connaissent certaines maladies liées à l'alimentation et à l'hygiène, notamment les troubles nutritionnels comme le choléra, la diarrhée, les maux de ventre, le vomissement, le diabète. Certains d'entre eux ont été victimes d'intoxication alimentaire. La majorité (84 %) d'entre eux ont une préférence pour les aliments vendus dans de bonnes conditions d'hygiène, notamment la propreté des aliments et celle des vendeuses, par peur de tomber malade après la consommation d'aliments qui ne sont pas sains. En cas d'attaque par les mouches et les cafards, les écoliers préfèrent ne pas consommer cette nourriture. Bien que la majorité des écoliers estiment que la consommation excessive des bonbons peut provoquer des troubles digestifs, ils en consomment au moins un par jour.

3.10. VENDEUSES

3.10.1. LIEU DE PREPARATION

Toutes les vendeuses affirment qu'elles préparent à la maison. Environ 37 % d'entre elles préparent à l'air libre, 29 % dans une cuisine à matériau définitif, 31 % sous un hangar et 3 % dans une tente en banco.

3.10.2. LES EQUIPEMENTS

Les équipements de préparation sont les matériels utilisés par les femmes pour la préparation des aliments. Cependant, il ressort que certaines vendeuses utilisent les mêmes équipements de préparation pour la vente et leur consommation personnelle. Ainsi, environ 29 % des vendeuses utilisent les mêmes équipements de préparation contre 71 % utilisant des équipements séparés. Ce sont surtout les marmites qui sont conjointement utilisées pour la préparation à usage personnel et la vente.

En outre, 24 % des vendeuses utilisent des équipements séparés pour la consommation personnelle et la vente des aliments, même si elles stockent quand-même ces équipements au même endroit après préparation. Parmi les raisons avancées pour le stockage des équipements



au même endroit, l'on peut noter le manque de place dans la maison.

En ce qui concerne les équipements utilisés pour la préparation des aliments destinés à la vente, il s'agit globalement des marmites et des équipements en plastique, en inox et en bois. Environ 66 % des vendeuses utilisent des équipements en « plastique et en inox » contre 34 % utilisant uniquement des équipements en plastique. Les principaux équipements en bois utilisés dans le cadre de la préparation des aliments destinés à la vente sont le pilon, le mixeur et le mortier, tandis que ceux en plastique sont les tasses, les thermos et les bols. Pour assurer l'hygiène des équipements, la majorité des femmes affirment qu'elles les nettoient et les rangent dans un endroit sûr de la maison.

3.10.3. CONNAISSANCE DES RISQUES LIES A L'USAGE DES EQUIPEMENTS EN PLASTIQUE SUR LA SANTE

On constate qu'une proportion importante de vendeuses (77 %) pensent que l'utilisation des ustensiles et équipements en plastique ne présente aucun danger pour la santé dans la mesure où ils sont bien nettoyés. Pour elles, ils représentent un danger lorsqu'ils ne sont pas bien nettoyés. Par ailleurs, près de 11 % des vendeuses affirment ne pas savoir si l'utilisation des ustensiles et équipements en plastique présente ou pas un danger pour la santé. De même, environ 11 % affirment avoir entendu que l'utilisation du sachet en plastique noir présente un danger pour la santé, surtout lorsqu'on y met des aliments chauds.

En termes de préférence, environ 67 % des vendeuses préfèrent acheter des thermos en inox pour leur résistance et leur capacité de conservation, bien qu'elles estiment qu'ils sont un peu coûteux par rapport aux thermos en plastique. En outre, 34 % préfèrent acheter des thermos en plastique pour la visibilité des produits qu'elles exposent à l'école. Le thermos en plastique est préféré par les vendeuses pour des fins de publicité, tandis que celui en inox est préféré pour des raisons de résistance et de conservation.

3.10.4. LE STOCKAGE DES ALIMENTS FRAIS

Les ingrédients utilisés pour la préparation des aliments sont majoritairement achetés au marché et dans une moindre mesure auprès du boutiquier du quartier. Deux principaux motifs guident les vendeuses dans le choix de leurs ingrédients, notamment la qualité mais aussi le prix (moins cher). Le jus industriel en poudre est le principal additif alimentaire utilisé par les vendeuses pour la préparation de boissons sucrées (jus) destinées aux enfants. En outre, la majeure partie des vendeuses achètent des produits qui ne disposent pas d'étiquette, notamment les condiments, alors que celles qui achètent des produits à étiquette tels que la mayonnaise ou le lait n'ont pas le niveau pour lire et comprendre toutes les informations qui y sont inscrites. Néanmoins, elles peuvent dans une large mesure vérifier les dates de péremption pour les produits à étiquette. Pour les produits ne disposant pas d'étiquettes tels que les légumes, la farine achetée par KG, la vérification de la qualité se fait à travers le goûter ou par l'observation à l'œil. Quant à la nature des produits utilisés dans la préparation et la vente des aliments, la totalité des vendeuses interrogées utilisent des produits frais ou périssables. Les principaux produits périssables achetés par les vendeuses sont le haricot, le maïs, la mayonnaise et la farine de blé. Ces produits sont stockés sur une période moyenne d'une semaine.

Le stockage des aliments frais suppose l'achat par les vendeuses d'une quantité supérieure à la préparation journalière. Ainsi, environ 45 % des vendeuses enquêtées affirment qu'elles n'utilisent pas de système de stockage pour conserver les aliments frais tels que les légumes, les feuilles vertes, le poisson, la viande. Elles achètent ces aliments au jour le jour. En outre, 15 % utilisent une méthode traditionnelle de stockage des aliments, notamment le dépôt d'aliments dans un endroit frais de la concession (maison). Près de 39 % utilisent le réfrigérateur. Ces aliments

frais sont conservés sur une période moyenne de moins de 24 h contrairement aux aliments périssables cités précédemment. Pour ce qui est des ingrédients ou produits décomposés, ils ne sont pas utilisés dans la préparation par les vendeuses.

Pour la plupart des produits qui interviennent dans la préparation, hormis le moringa, le haricot et quelques produits frais, les vendeuses n'ont aucune connaissance de leur provenance.

3.10.5. PREPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Toutes les vendeuses interrogées utilisent l'eau du robinet pour la préparation des aliments. La majorité des vendeuses (86 %) affirment que l'utilisation d'une eau qui n'est pas potable dans la préparation des aliments peut occasionner des maladies comme la diarrhée, les maux de ventre, le vomissement et même le choléra. Celles (14 % des vendeuses enquêtées) qui n'ont pas évoqué de maladies comme conséquence ont quand même relevé que les aliments peuvent être infectés de microbes. La précaution prise par les vendeuses pour la vérification de la qualité de l'eau utilisée est l'observation de sa couleur. Pour les vendeuses qui cuisinent à l'air libre, la précaution prise contre le vent est la fermeture des équipements de préparation. Elles savent que le vent peut conduire la poussière et des substances impropres à la consommation présentant des risques de maladies.

3.10.6. TRANSPORT DES ALIMENTS VENDUS DANS LES ECOLES

Pour ce qui est des conditions de transport des aliments du lieu de préparation à la vente, presque la totalité des vendeuses ayant déclaré le type d'équipement qu'elles utilisent pour le transport et la vente de leurs aliments ont évoqué (90 %) les équipements en plastiques (thermos, seaux, bassines...). Près de 69 % des vendeuses acheminent les aliments sur le lieu de vente sur leur tête avec l'appui de leurs enfants, 23 % utilisent des charrettes et 9 % utilisent un taxi. Après la vente, les invendus sont distribués aux enfants des vendeuses ou aux voisins.

3.10.7. NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS DE PREPARATION, TRANSPORT ET VENTE DES ALIMENTS

Les principaux produits utilisés pour le nettoyage des équipements de préparation et de cuisson des aliments sont le savon en poudre et en liquide, la frange de nettoyage, la frange métallique, le chiffon et l'eau de javel. Ces équipements de préparation sont nettoyés deux fois par jour (après préparation et après-vente) par les vendeuses elles-mêmes ou par leurs enfants. Toutes les vendeuses affirment qu'elles appliquent des mesures d'hygiène avant et après la préparation. Les mesures d'hygiène prises avant la préparation sont entre autres, le balayage du lieu de préparation, le nettoyage des équipements de préparation et des mains. Quant à celles prises après la préparation, il s'agit du nettoyage et du rangement des équipements.

3.10.8. HYGIENE DES VENDEUSES

L'hygiène corporelle et la santé apparaissent comme une obligation chez les vendeuses pour éviter toute forme de contamination. En cas de rhume, les vendeuses portent des masques ou utilisent leur hijab pour couvrir le nez au cours de la préparation et pendant la vente des aliments. En revanche, pour des maladies autres que le rhume, elles affirment qu'elles cessent de préparer et de vendre jusqu'à ce qu'elles soient rétablies. Toutes les vendeuses affirment qu'il existe un point d'eau potable dans leur entourage de vente à une distance moyenne d'environ 20 mètres. Elles affirment également l'existence d'un point de collecte des ordures géré par l'école et situé à une distance moyenne d'environ 50 mètres de leur lieu de vente.



3.10.9. FORMATION ET CONNAISSANCE DES VENDEUSES EN MATIERE DE SSA

Un peu plus de la moitié des vendeuses (55 %) affirment qu'elles ne disposent pas d'une formation spécifique sur la SSA, mais qu'elles ont reçu au moins une fois des conseils lors des séances de sensibilisation des agents du service hygiène, des ONG ou lors de l'établissement des carnets médicaux pour l'autorisation de vente. La totalité des vendeuses s'accordent sur le fait que la consommation des aliments malsains (contaminés) ou périmés peut occasionner des intoxications alimentaires, notamment la diarrhée, les maux de ventre ou les vomissements. Les aliments sont préparés séparément par les vendeuses pour éviter qu'ils se contaminent les uns les autres. Des mesures sont également prises pour éviter la contamination des aliments par les nuisibles (cafards, mouches, rats...) notamment la fermeture des contenants des aliments. En cas d'attaque par les nuisibles, la partie attaquée est séparée du reste lorsqu'il s'agit des mouches. En revanche, la préparation est versée à la poubelle lorsqu'il s'agit d'une attaque par les cafards ou autres nuisibles plus dangereux. Les déchets issus des produits préparés sont regroupés à un seul endroit et mis à la poubelle après la préparation. Néanmoins, près d'une vendeuse sur trois élimine les déchets pendant la préparation, mais il s'agit exclusivement des déchets en plastique (sachets) qui sont brûlés.

Toutes les vendeuses ont une autorisation de vente octroyée par la direction de l'école sur présentation du carnet médical qui s'obtient le plus souvent en une journée. La vente représente leur principale activité génératrice de revenu. Elles ont un âge moyen d'environ 42 ans et sont organisées en entreprise individuelle. Elles reçoivent au moins deux fois par an des visites surprises des services d'hygiène de la mairie pour le contrôle d'hygiène et la vérification des papiers. Les principaux aliments vendus aux enfants sont entre autres le dan waké (produit à base du haricot), le bonbon glacé (jus glacé), le pâté, le couscous de maïs, le yaourt, l'awara (produit à base du soja), le macaroni, le pain, le kafa (pâte à base du maïs) et le riz au haricot.

3.11. PRATIQUES D'HYGIENE SELON LE STANDING DES ECOLES

3.11.1. ECOLES DE BAS STANDING

3.11.1.1. Ecoliers

Les écoliers venant des quartiers de faible standing reçoivent en moyenne 150 FCFA pour la récréation. Tous affirment acheter de la nourriture à l'école, pendant que 30 % d'entre eux amènent de la nourriture de la maison. Environ 30 % d'entre eux préfèrent acheter de la nourriture sous le hangar, 30 % à l'air libre. En ce qui concerne le critère pour l'achat de la nourriture à l'école, 85 % affirment que c'est la propreté des aliments qui guide leur choix tandis que pour 35 % d'entre eux, c'est la propreté de la vendeuse qui guide ce choix. Le lavage des mains est la principale mesure d'hygiène pour ces écoliers avant de manger, après avoir mangé et après les toilettes. Tous les écoliers interrogés pensent qu'être propre peut les prévenir des maladies et que manger les aliments malsains provoque des maladies. Ils affirment aussi qu'à travers les cours de morale et d'Instruction Civique et Morale (ICM) dispensés à l'école, ils apprennent les règles d'hygiène. Les écoliers interrogés associent l'intoxication alimentaire aux maux de ventre, aux vomissements, à la diarrhée, au choléra, au sida, au diabète, à l'hémorroïde ou à la constipation. Certains pensent que le fait de manger beaucoup peut provoquer une intoxication alimentaire. Environ 60 % d'entre eux pensent avoir été victime d'une intoxication alimentaire après avoir consommé certains aliments (awara⁸, mangue, kafa⁹ etc.), leur ayant provoqué entre autres des

⁸ Beignet à base de soja

⁹ Pâte de maïs sans son très lisse

maux de ventre, la diarrhée ou une constipation. Environ 35 % de ces enfants préfèrent ne pas manger de la nourriture exposée aux mouches et aux cafards tandis que 60 % préfèrent enlever et jeter la partie de la nourriture exposée aux nuisibles avant de la manger.

3.11.1.2. Vendeuses

L'ensemble des vendeuses des écoles de standing faible préparent les repas à domicile pour les transporter après à l'école. Le matériel utilisé pour la préparation des repas est en inox et en plastique. Elles payent la majorité des ingrédients pour la préparation au jour le jour pour éviter la contamination et la détérioration lors du stockage. Les ingrédients sont conservés dans le réfrigérateur par seulement 30 % des vendeuses, tandis que 70 % les conservent à l'air ambiant. Les vendeuses affirment laver systématiquement les ustensiles de cuisson. Environ 30 % des vendeuses estiment que les équipements en plastique peuvent présenter un danger pour la santé, contre 50 % pour lesquelles ils ne présentent aucun danger et 20 % n'en savent rien. Pour ce qui est de l'achat des ingrédients, 40 % des vendeuses achètent leurs ingrédients au niveau des boutiques du quartier et 80% au marché. Toutes affirment que la qualité des ingrédients guide leur choix lors de l'achat. Le goût, le toucher et la vue sont utilisés par les vendeuses pour s'assurer que les produits ne sont pas avariés. Les vendeuses affirment toutes qu'elles jettent les produits avariés. L'eau du robinet est utilisée pour la préparation puisque l'eau non potable constitue un danger pour la santé. Les vendeuses affirment que les invendus sont soit consommés dans le ménage (85 %), soit donnés aux voisins (15 %) ou sont mis dans le congélateur (5 %). Toutes les vendeuses affirment qu'elles nettoient au moins deux fois par jour leurs ustensiles de cuisson et qu'elles prennent toutes les mesures d'hygiène avant, pendant et après la préparation. Ces mesures d'hygiène sont entre autres la salubrité de l'environnement de cuisson, la propreté des ustensiles de cuisine, la protection contre le sable et les nuisibles ainsi que l'hygiène corporelle.

Pour éviter la contamination des aliments lorsqu'elles ont le rhume, certaines vendeuses ne préparent pas (50 %). D'autres portent des bavettes (35 %) et le reste prend juste des médicaments (15 %). Toutes affirment éloigner les membres de leurs familles malades des lieux de cuisson.

La moitié des vendeuses interrogées ont participé à des séances de sensibilisation sur l'hygiène des aliments. En ce qui concerne l'intoxication alimentaire, une seule vendeuse affirme n'avoir pas de connaissance sur cela et toutes affirment n'avoir jamais rencontré de cas d'intoxication alimentaire liée aux repas qu'elles servent. Pour éviter la contamination des aliments par d'autres qui sont avariés, elles détruisent les aliments avariés. Pour éviter la contamination par les nuisibles, notamment les mouches et les cafards, toutes les femmes affirment fermer les ustensiles après la préparation. En cas d'attaques de ces nuisibles certaines femmes (25 %) enlèvent juste la partie touchée par les nuisibles, d'autre (10 %) lavent l'aliment et d'autres jettent carrément ou donnent aux animaux cette nourriture (40 %). Environ 25 % d'entre elles indiquent que cela n'est jamais arrivé.

3.11.2. ECOLES DE STANDING MOYEN

3.11.2.1. Ecoliers

Les écoliers venant des quartiers de moyen standing reçoivent 220 FCFA pour la récréation. Ils achètent tous leur nourriture à l'école. Parmi eux, certains (10 %) amènent de la nourriture de la maison. Environ 75 % de ces écoliers préfèrent acheter leur nourriture sous le hangar et 25 % n'ont aucune préférence.

En ce qui concerne les critères d'hygiène qui conditionnent l'achat de la nourriture à l'école, 25 % de ces écoliers regardent la propreté de la nourriture servie, tandis que 70 % regardent la



propriété de la vendeuse et 10 % n'ont aucun critère. Ils affirment tous que le lavage des mains constitue la principale mesure d'hygiène avant de manger et après avoir fini de manger. Comme nous l'a indiqué l'un des écoliers, le lavage des mains est une mesure de propriété indispensable : « *Parce que parfois, quand tu touches quelque chose sans laver tes mains, tu apportes des microbes* ». *Ça peut être contaminé par des virus très contagieux qui peuvent même tuer* ». L'utilisation de l'eau et du savon constituent la principale mesure d'hygiène après l'utilisation des toilettes par les écoliers (100 %) tandis que 3 0% d'entre eux utilisent l'eau uniquement. Tous les écoliers affirment que pour ne pas tomber malade, il faut être propre. Tous les écoliers estiment que la nourriture peut rendre une personne malade comme l'affirme un autre écolier : « *La vendeuse peut mettre quelque chose qui peut rendre malade ou tuer. Elle peut mettre un produit par erreur alors qu'on ne le met pas normalement dans la nourriture* ». Selon lui, « *Si les ingrédients ne sont pas lavés, cela peut provoquer des maux de ventre, la typhoïde* ». Tous les écoliers affirment avoir des connaissances sur l'intoxication alimentaire. Ils estiment que l'on peut être victime si, par exemple, on consomme des aliments avariés ou contaminés. Ils préfèrent acheter les aliments couverts pour éviter la contamination par des nuisibles et la poussière. Un seul parmi eux déclare avoir été une fois victime d'une intoxication alimentaire.

En cas d'attaque de nuisibles (mouches et cafards par exemple), 70 % de ces écoliers préfèrent ne pas consommer cette nourriture tandis que les autres préfèrent enlever et jeter la partie touchée par ces nuisibles et consommer le reste.

3.11.2.2. Vendeuses

Comme les vendeuses des écoles des quartiers de bas standing, l'ensemble des vendeuses des écoles de standing moyen préparent les repas à domicile pour les transporter après à l'école. Le matériel utilisé pour la préparation des repas est en métal, en bois et en plastique. Elles payent la majorité des ingrédients pour la préparation au jour le jour pour éviter la contamination et la détérioration lors du stockage. Les ingrédients sont conservés dans le réfrigérateur par 80 % des vendeuses tandis que 20 % les conservent à l'air ambiant. Les vendeuses affirment laver systématiquement les ustensiles de cuisson. Environ 40 % des vendeuses estiment que les équipements en plastique peuvent présenter un danger pour la santé, 50 % estiment qu'ils ne présentent aucun danger et 10 % n'en savent rien. Pour ce qui est de l'achat des ingrédients, 10 % des vendeuses achètent leurs ingrédients au niveau des boutiques du quartier et 90 % au marché et toutes affirment que la qualité des ingrédients guide leur choix lors de l'achat.

La date d'expiration, le goût, le toucher et la vue sont utilisés par les vendeuses pour s'assurer que les produits ne sont pas avariés. Les vendeuses affirment toutes qu'elles jettent les produits avariés. L'eau du robinet (90 %) et l'eau de forage (10 %) sont utilisées pour la préparation. Elles affirment toutes que l'eau non potable constitue un danger pour la santé, car elle peut provoquer les maux de ventre, la diarrhée, le choléra ou les vomissements. Les vendeuses affirment que les invendus sont soit consommés dans le ménage (70 %), soit donnés aux voisins (20 %) ou sont mis dans le congélateur (20 %). Toutes les vendeuses affirment qu'elles nettoient au moins deux fois par jour leurs ustensiles de cuisson et qu'elles prennent toutes les mesures d'hygiène avant, pendant et après la préparation.

Ces mesures d'hygiène sont entre autres la salubrité de l'environnement de cuisson, la propreté des ustensiles de cuisine, la protection contre le sable et les nuisibles ainsi que l'hygiène corporelle. Pour éviter la contamination lorsqu'elles ont le rhume, certaines vendeuses ne préparent pas (70 %). D'autres portent des bavettes (20 %) et le reste prennent juste des médicaments (10 %). Environ le tiers (30 %) des vendeuses interrogées ont participé à des séances de sensibilisation sur l'hygiène des aliments, tandis que les autres (70 %) n'en ont pas bénéficié. En ce qui concerne l'intoxication alimentaire, toutes affirment n'avoir jamais rencontré de cas d'intoxication alimentaire liée aux repas qu'elles servent. Pour éviter la contamination des

aliments par d'autres qui sont avariés, elles détruisent les aliments avariés. Pour éviter la contamination par les nuisibles, notamment les mouches et les cafards, toutes les femmes affirment fermer les ustensiles après la préparation et, en cas d'attaques de ces nuisibles, certaines femmes jettent carrément ou donnent aux animaux cette nourriture. D'autres encore ont indiqué que cela n'est jamais arrivé.

3.11.3. ECOLE DE HAUT STANDING

3.11.3.1. Ecoliers

Les écoliers venant des quartiers de haut standing reçoivent en moyenne 190 FCFA pour la récréation. Tous ces écoliers interrogés affirment acheter de la nourriture à l'école et 35 % d'entre eux affirment amener de la nourriture de la maison. Environ 40 % des écoliers interrogés préfèrent acheter leur nourriture sous le hangar et 60 % d'entre eux préfèrent l'acheter à l'air libre. Pour ce qui est des critères d'hygiène, 85 % de ces écoliers considèrent la propreté des aliments, 70 % celles des vendeuses avant d'acheter la nourriture. Environ 15 % ne considèrent aucun critère avant d'acheter leur nourriture. Le lavage des mains est la principale mesure d'hygiène avant de manger et après avoir mangé de la nourriture. Le lavage des mains avec de l'eau est utilisé par tous les écoliers après avoir utilisé les toilettes, et 40 % y utilisent le savon en plus de l'eau. Tous ces écoliers estiment que la propreté peut prévenir les maladies, comme l'affirme un des écoliers : « Pour ne pas avoir des maladies ou bien pour que quelqu'un ne dit pas qu'on est sale et de ne pas s'asseoir à côté de lui ». Tous les écoliers connaissent l'intoxication alimentaire et 80 % d'entre eux affirment avoir été victime au moins une fois d'une intoxication alimentaire ayant occasionné par exemple la diarrhée, des boutons, les maux de ventre, le vomissement et les maux de tête. En cas d'attaque de nuisibles, 25 % des écoliers préfèrent enlever la partie touchée par ces nuisibles (mouches et cafards) et consommer le reste, tandis que 75 % préfèrent ne pas manger la nourriture exposée aux nuisibles.

3.11.3.2. Vendeuses

Toutes les vendeuses des écoles de haut standing préparent les repas à domicile pour les transporter après à l'école. Le matériel utilisé pour la préparation des repas est en métal, en bois et en plastique. Elles payent la majorité des ingrédients pour la préparation au jour le jour pour éviter la contamination et la détérioration lors du stockage. Les ingrédients sont conservés dans le réfrigérateur par seulement 9 % des vendeuses, tandis les autres achètent les ingrédients qu'elles utilisent immédiatement.

Les vendeuses affirment laver systématiquement les ustensiles de cuisson. Environ 30 % des vendeuses estiment que les équipements en plastique peuvent présenter un danger pour la santé, 60 % pensent qu'ils ne présentent aucun danger et 10% n'en savent rien. Pour ce qui est de l'achat des ingrédients, 20 % des vendeuses les achètent au niveau des boutiques du quartier et 90% au marché, et toutes affirment que la qualité des ingrédients guide leur choix lors de l'achat. La date d'expiration, le goût, le toucher et la vue sont utilisés par les vendeuses pour s'assurer que les produits ne sont pas avariés. Certaines vendeuses (638 %) affirment toutes qu'elles jettent les produits avariés tandis que les autres les ramènent chez les vendeurs.

L'eau du robinet est utilisée pour la préparation par l'ensemble des vendeuses. Elles affirment toutes que l'eau non potable constitue un danger pour la santé, car elle peut provoquer les maux de ventre, la diarrhée, le choléra ou les vomissements. Pour ce qui est des invendus, toutes les vendeuses affirment qu'ils sont consommés dans le ménage. Toutes les vendeuses affirment qu'elles nettoient quotidiennement leurs ustensiles de cuisson et qu'elles prennent toutes les mesures d'hygiène avant, pendant et après la préparation. Ces mesures d'hygiène incluent entre autres la salubrité de l'environnement de cuisson, la propreté des ustensiles de cuisine, la



précaution contre le sable et les nuisibles ainsi que l'hygiène corporelle. Pour éviter la contamination lorsqu'elles ont le rhume, certaines vendeuses ne préparent pas (36 %). D'autres portent des bavettes (64 %).

Près de deux tiers (64 %) des vendeuses interrogées ont participé à des séances de sensibilisation sur l'hygiène des aliments tandis que les autres (36 %) n'en ont pas bénéficié. En ce qui concerne l'intoxication alimentaire, toutes affirment n'avoir jamais rencontré de cas d'intoxication alimentaire liée aux repas qu'elles servent. Pour éviter la contamination des aliments par d'autres qui sont avariés, elles isolent les aliments avariés. Certaines ont affirmé qu'elles n'achètent pas du tout les ingrédients avariés. Pour éviter la contamination par les nuisibles, notamment les mouches et les cafards, toutes les femmes affirment fermer les ustensiles après la préparation et, en cas d'attaques de ces nuisibles, la majorité des femmes jettent la partie de la nourriture contaminée (54 %) et d'autres (18 %) jettent l'ensemble de la nourriture. D'autres encore ont indiqué que cela n'est jamais arrivé.

4. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

4.1. CONCLUSION

Il existe des lois et règlements en faveur de l'hygiène alimentaire ou du contrôle de la qualité des aliments au Niger. Ces textes s'appliquent à toutes les institutions de l'État y compris les écoles. Ces lois et règlements sont parfois méconnus. En effet, 24 % de l'ensemble des acteurs interviewés dans le cadre de cette étude méconnaissent ou affirment que les lois et règlements en faveur de la SSA n'existent pas. Parmi les lois et règlements connus, nous avons : le Code d'hygiène, le plan de sécurité sanitaire des aliments au Niger, le recueil des lois et règlements au Niger, les directives du ministère de l'Éducation Nationale à travers la Division santé scolaire et le service hygiène et assainissement de la ville de Niamey (documents qui citent les aliments interdits dans les écoles), l'ordonnance N°93-13 du 2 mars instituant un code d'hygiène publique à son article 50, les décrets 107, 108, 124 et 125 sur l'hygiène des aliments.

Cependant, en ce qui concerne le milieu scolaire, le Niger ne dispose pas de loi ou de règlement spécifique régissant la SSA dans ce milieu. Il existe une multitude de textes en matière d'hygiène des denrées alimentaires et de contrôle de la qualité des aliments. Mais ces textes ne font pas référence explicitement à la question de la SSA en milieu scolaire. Bien que ces textes ne mentionnent pas de façon claire la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire, la question de la SSA peut facilement s'arrimer à ce milieu. Les textes existants s'appliquent de facto à la SSA.

Néanmoins, l'efficacité du contrôle alimentaire est compromise par la méconnaissance de ces textes, soit par des failles au niveau des textes eux-mêmes ou soit par la faiblesse des activités de surveillance, de suivi et de la mise en œuvre. Les structures chargées de la mise en œuvre signalent une absence systématique de contrôle de la qualité des aliments par le manque de moyens de contrôle. Aussi, il n'existe pas au niveau des écoles un document qui consigne ce que doivent faire et ce que ne doivent pas faire les vendeuses, les parents d'élèves et les directeurs d'écoles. Tous ces acteurs utilisent leurs connaissances personnelles sur l'hygiène alimentaire pour se conformer ou donner des directives en matière de sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire. Il faut aussi noter qu'il n'y pas de différence en matière du montant du pécule et des pratiques d'hygiène chez les écoliers comme chez les vendeuses entre les écoles des quartiers de moyen standing et celles de haut standing. En revanche, le montant du pécule journalier et les pratiques d'hygiène chez les écoliers et les vendeuses des écoles de bas standing semblent plus faibles que celles de ces mêmes groupes cibles des quartiers de moyen et bas standing. La faiblesse du montant des pécules pourrait s'expliquer par le fait que les écoliers des quartiers de haut standing viennent généralement avec de la nourriture préparée à la maison.

Ainsi pour améliorer et promouvoir la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire il faut non seulement disposer des textes propres qui l'encadrent mais aussi procéder au renforcement des capacités de tous les acteurs, à la vulgarisation et à la mise en application des lois déjà existantes en matière d'hygiène (qui doivent être contextualisés au milieu scolaire), à la création d'un environnement favorable pour une meilleure synergie d'actions entre les différents acteurs à travers un cadre de coordination et de concertation des parties prenantes. Il faut aussi organiser des campagnes de sensibilisation des différents acteurs sur les dangers de la consommation des aliments malsains par les écoliers.

Enfin, il y a quelques défis à relever notamment : Adapter le plan d'action SSA obsolète, disposer d'un système de surveillance des maladies d'origine alimentaires de manière spécifique, disposer d'une liste des maladies d'origines alimentaires donc pas de définition des cas, pas de définition des menaces d'origine alimentaires, disposer d'une définition d'urgence en matière de SSA, disposer de supports de communication en matière de SSA.



4.2. RECOMMANDATIONS

Il est clairement établi que les textes qui régissent la sécurité sanitaire spécifiques aux établissements scolaires n'existent pas au Niger mais les textes déjà existants s'appliquent à la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire. Toutefois, beaucoup de défis restent à relever pour assurer la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire. Ces défis sont d'ordre réglementaire, institutionnel et organisationnel. Ainsi, pour relever ces défis, nous recommandons les actions suivantes :

- Réviser les lois et autres textes règlementaires existant au Niger pour les conformer à la situation du moment en prenant en compte la SSA en milieu scolaire ;
- Mener une étude sur la qualité des aliments vendus en milieu scolaire ;
- Renforcer les capacités de tous les différents acteurs dans le domaine la Sécurité Sanitaire des Aliments ;
- Interdire la vente de tout aliment malsain en milieu scolaire ;
- Assurer un suivi régulier et systématique des lieux de vente des aliments dans les établissements scolaires ;
- Porter plus d'attention aux écoles des quartiers de bas standing ;
- Intégrer dans les attributions du COGES, le contrôle du respect des consignes d'hygiène des aliments et d'hygiène corporelle par les vendeuses ;
- Disposer d'un document (sous forme de règlement) qui énumère l'ensemble des consignes d'hygiène à adopter par les vendeuses ainsi que les mesures disciplinaires en cas de non-respect de ces consignes ;
- Former tous les acteurs de la chaîne de contrôle en faisant la promotion de la formation continue et en encourageant une plus grande transparence dans la chaîne alimentaire ;
- Renforcer la brigade sanitaire en ressources humaines pour assurer une meilleure couverture et régularité de sa contribution à la sécurité des aliments en milieu scolaire particulièrement dans les quartiers de bas standing ;
- Créer un cadre de renforcement du suivi-évaluation des capacités des vendeuses en milieu scolaire
- Intégrer les aliments vendus aux alentours des écoles primaires dans le suivi de l'ensemble et au cas échéant interdire la vente de ces aliments dans les alentours des écoles primaires.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) 2020frhdrinvitationpdf.Pdf.
<https://hdr.undp.org/system/files/documents/2020frhdrinvitationpdf.pdf> (accessed 2024-01-15).
- (2) INS Niger. RECENSEMENT GENERAL DE LA POPULATION ET DE L'HABITAT 2012. **2015**.
- (3) RAPPORT_SMART_Niger_2020_VF.Pdf. https://www.stat-niger.org/wp-content/uploads/nutrition/RAPPORT_SMART_Niger_2020_VF.pdf (accessed 2021-10-08).
- (4) Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN); AG BENDECH Mohamed; MAHAMANE Issiak Balarabe; THEODORE YATTA Almoustapha; KEBE Mababou; MAHAMADOU Aboubacar; POIREL Guillaume; OUSSEINI LAMOU Youssoufa; MAHAMADOU Aboubacar. MISE A JOUR : TENDANCES DE LA MALNUTRITION CHRONIQUE DES ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS ET DE SES DETERMINANTS AU NIVEAU NATIONAL, 2023. <https://pnin-niger.org/pnin-doc/web/uploads/documents/122/Doc-20230207-093259.pdf>.
- (5) NIGER_Constitution.Pdf.
https://adsdatabase.ohchr.org/IssueLibrary/NIGER_Constitution.pdf (accessed 2024-03-28).
- (6) *RECUEIL DE LEGISLATION SANITAIRE – Edition Mai 2015 – Ministère de la Santé Publique, de la Population et des Affaires Sociales du Niger.*
<https://www.sante.gouvne.org/download/recueil-de-legislation-sanitaire-edition-mai-2015/> (accessed 2024-03-28).
- (7) Ministère de la Santé Publique (MSP). Plan National de Sécurité Sanitaire des Aliments au Niger 2008 2010, 2008.
<https://duddal.org/files/original/7ed91987f0ebe058991fb9aab7bdbdc2d8bddf29.pdf>.
- (8) Ministère de L'Industrie /ANMC/. Politique Nationale de La Qualité Du Niger, 2017.
<https://waqsp.org/sites/default/files/PNQ-Niger.pdf>.
- (9) Haut-Commissariat à l'Initiative 3N. *Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle au Niger 2017-2025*; Niamey, Niger, 2019.
- (10) 001_PA PNSN 2021-2025_Edité_I3N_Sept2022.Pdf.
https://scalingupnutrition.org/sites/default/files/2023-07/001_PA%20PNSN%202021-2025_Edit%C3%A9_I3N_Sept2022.pdf (accessed 2024-07-10).
- (11) Ministères en charge de l'éducation au Niger. Stratégie Nationale d'alimentation Scolaire. 21/06/2019, 2016.
- (12) Stratégie-Nationale-Hygiène-Publique_adoptée-Août-2021 (1).Pdf.
- (13) Stratégie National-Plan d'Actions-CHM-Niger.Pdf.
<https://chm.cbd.int/api/v2013/documents/25941F4C-1037-5DDA-8D02-F1338CAF59EA/attachments/204002/Strat%C3%A9gie%20National-Plan%20d'Actions-CHM-Niger.pdf> (accessed 2024-07-10).
- (14) Cbd-Fr.Pdf. <https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-fr.pdf> (accessed 2024-07-10).
- (15) DECRET_N2021-347_PRN_MAG_DU_27_MAI_2021.Pdf. https://agriculture.gouv.ne/wp-content/uploads/2021/07/DECRET_N2021-347_PRN_MAG_DU_27_MAI_2021.pdf (accessed 2024-03-27).
- (16) Arrete-Divisions-DGGR-1.Pdf. <https://agriculture.gouv.ne/wp-content/uploads/2023/07/Arrete-divisions-DGGR-1.pdf> (accessed 2024-03-27).
- (17) Arrete-Divisions-DGPV.Pdf. <https://agriculture.gouv.ne/wp-content/uploads/2023/07/Arrete-divisions-DGPV.pdf> (accessed 2024-03-27).



- (18) *La Direction de la Sécurité Sanitaire des Denrées et Aliments d'Origine Animale (DSSD/AOA) – MAG/EL.* <https://agriculture.gouv.ne/la-direction-de-la-securite-sanitaire-des-denrees-et-aliments-dorigine-animale-dssd-aoa/> (accessed 2024-03-27).
- (19) *Arrete-Divisions-DGA-1.Pdf.* <https://agriculture.gouv.ne/wp-content/uploads/2023/07/Arrete-divisions-DGA-1.pdf> (accessed 2024-03-27).
- (20) *NER 2012 La Stratégie 3N.Pdf.* <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/NER%202012%20La%20strat%C3%A9gie%203N.pdf> (accessed 2024-03-27).
- (21) *Nations, U. Contexte / Nations Unies. United Nations.* <https://www.un.org/fr/observances/food-safety-day/background> (accessed 2024-06-18).
- (22) *La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous.* <https://www.who.int/fr/news/item/06-06-2019-food-safety-is-everyones-business> (accessed 2024-06-18).
- (23) *Adrienne - Plan Stratégique Du PAM Pour 2022-2025.Pdf.* https://executiveboard.wfp.org/document_download/WFP-0000132906 (accessed 2024-06-18).
- (24) *Nutrition | UNICEF.* <https://www.unicef.org/fr/nutrition> (accessed 2024-06-18).
- (25) *Nutrition | UNICEF.* <https://www.unicef.org/fr/nutrition> (accessed 2024-06-18).
- (26) *Accueil - Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise.* <https://lanspex.com/> (accessed 2024-06-18).

REMERCIEMENTS

L'Institut National de la Statistique du Niger à travers la Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition tient à remercier tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de cette étude. Nos remerciements s'adressent en particulier à :

- Mahamane Djibo, Directeur des statistiques du Ministère en charge de l'Education Nationale
- Madame Hassan Aissa Cissé, Chef de la Division Nutrition Alimentation du Ministère en charge de l'Agriculture et de l'Elevage ;
- , ANMC
- Alkasoum Zoubeida Aliou, LANSPEX
- Tayaabou Tchioumou, Division de Direction Régionale de l'Education du Ministère en charge de l'Education Nationale
- Mme Aissa Maiga Cheffe Brigade Sanitaire de la Direction Régionale de la Santé Publique
- Mme Aissa Itty, Chef service Hygiène et Assainissement de l'Arrondissement Communal I de Niamey
- Mr Moutari Chaibou Labo, Chef service Hygiène et Assainissement de l'Arrondissement Communal II de Niamey
- Mr Ibrahim Bandado, Chef Service des Affaires Scolaires de l'Arrondissement Communal III de Niamey
- Mr Kaza Diori, Secrétaire Général de l'Arrondissement Communal IV de Niamey
- Mr Saliou Abdouramane, Chef Service des Affaires Scolaires de l'Arrondissement Communal V de Niamey
- Mme Karadji kadiatou, Point focal Santé Scolaire de la Direction Régionale de l'Education Nationale
- Mme Abass Hadiza Abatti, Responsable Adjointe Volet santé/IST/VIH/SIDA de la Direction d'Appui à la Gestion des Etablissements du Ministère en charge de l'Education Nationale
- Mme Aldjabar Lela O. MAKAMA, Ingénieure d'Etat en Industrie et Sécurité des Aliments, agent de collecte
- Assoumane Abarchi Laouali, License en géographie, agent de collecte
- Halidou Mamane Abdoulaye, License en informatique fondamentale et appliquée, agent de collecte

L'INS remercie également la Représentation de l'Organisation des nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) au Niger pour l'appui financier à la réalisation de cette étude.



ANNEXES

ANNEXE 1 : GRILLE D'OBSERVATION TERRAIN

I. IDENTIFICATION DE L'ECOLE		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	CODES
001	Arrondissement communale	
005	Nom du quartier :	
007	Inspection/DDEN	
008	Nom de l'établissement :	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS, DIRECTIVES, REGLEMENTS OU POLITIQUES SUR

LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN

1	Lieux/locaux de ventes (Intérieur ou extérieur de l'enceinte scolaire)	
2	Equipements/ustensiles	
3	Produits vendus	
4	Propriété corporelle et vestimentaire vendeurs	
5	Présence de toilettes	
6	Point d'eaux (Robinet etc.)	
7	Suivi médical des vendeurs	
8	Lien des vendeurs avec la direction de l'école	

ANNEXE 2 : GUIDE D'ENTRETIEN COMITE DE GESTION DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

I. IDENTIFICATION DE L'ÉCOLE		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	CODES
001	Arrondissement communale	
002	Nom du quartier :	
003	Inspection/DDEN	
004	Nom de l'établissement :	
005	Nom/Intitulé de l'association	
006	Nom et Prénom du Répondant	
007	Titre/Fonction du Répondant	
008	Téléphone du Répondant	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS SUR LA SECURITE ALIMENTAIRE EN MILIEU

SCOLAIRE URBAIN

1. Avez-vous des notions sur l'hygiène des aliments ?
2. Comment définissez-vous l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
3. Selon vous, existe-t-il des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) en milieu scolaire ?
4. Si oui lesquelles connaissez-vous ?
5. Quel est le rôle du COGES/APE dans la mise en œuvre des lois, règlements, directives ou politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans les établissements scolaires ?
6. Quelles sont les principales responsabilités COGES/APE en ce qui concerne l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
7. Comment le COGES/APE collabore-t-il avec d'autres parties prenantes (administration, personnel enseignant, parents d'élèves) pour promouvoir l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
8. Quels sont les défis auxquels votre association est confrontée lors de la mise en œuvre de ces lois règlements, directives ou politiques et comment les surmontez-vous ?
9. Comment évaluez-vous l'efficacité des mesures mises en place pour assurer l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans les établissements ?
10. Quel est le niveau d'engagement et de sensibilisation des membres des associations envers l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
11. Quels sont les critères utilisés pour sélectionner les fournisseurs de repas et les produits alimentaires dans l'établissement ?
12. Quelles mesures spécifiques sont prises pour garantir la qualité et l'hygiène des repas servis aux élèves ?



13. Comment votre organisation s'assure-t-elle que les lois, règlements, directives ou politiques en matière d'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sont respectées dans les établissements ?
14. Quelles sont les opportunités d'amélioration ou de renforcement des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dont vous souhaitez discuter ?

ANNEXE 3 : GUIDE D'ENTRETIEN DIRECTEUR ECOLE

I. IDENTIFICATION DE L'ECOLE		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	CODES
001	Arrondissement communale	
002	Nom du quartier :	
003	Inspection/DDEN	
004	Nom de l'établissement :	
005	Nom du répondant	
006	Titre du répondant	
007	Téléphone du répondant	
	Heure de décente	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS, DIRECTIVES, REGLEMENTS OU POLITIQUES SUR

LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN

1. Avez-vous des notions sur la l'hygiène des aliments ?
2. Comment définissez-vous l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
3. Selon vous, existe-t-il des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) en milieu scolaire ?
4. Si oui lesquelles connaissez-vous ? (Références des lois, directives, règlements et politiques), Avez-vous des copies de ces documents ?
5. Comment les lois, directives, règlements ou politiques actuelles que vous connaissez en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sont-elles appliquées dans votre école ?
6. Quels sont les principaux défis auxquels votre établissement est confronté en termes de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments)?
7. Avez-vous remarqué des améliorations depuis la mise en place de ces lois, directives, règlements ou politiques ? Si oui, pouvez-vous les décrire ?
8. Y a-t-il des domaines spécifiques où vous pensez que les lois directives, règlements ou politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) pourraient être renforcées ou améliorées ?
9. Comment les écoles travaillent-elles en collaboration avec d'autres acteurs (gouvernement, ONG, etc.) pour promouvoir l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments)?
10. Quelles mesures prenez-vous pour sensibiliser les écoliers à une alimentation saine et équilibrée ?
11. Comment évaluez-vous l'impact des lois, règlements, directives et politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sur la santé et le bien-être des écoliers ?
12. Quels sont les principaux obstacles à la mise en œuvre réussie de ces lois, règlements, directives et politiques dans votre établissement ?



13. Existe-t-il des ressources ou des programmes spécifiques qui ont été utiles pour garantir la conformité aux lois en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments)?
14. Y a-t-il des exemples de bonnes pratiques ou de succès que vous pouvez partager en ce qui concerne l'application des lois, règlements, directives et politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans votre école ?
15. Existe-t-il un « restaurant » et des vendeurs d'aliments dans l'enceinte de votre établissement ? Comment appréciez-vous leurs activités en lien avec le fonctionnement de l'école ?
16. Quels sont les critères utilisés pour sélectionner les fournisseurs de repas et les produits alimentaires dans l'établissement ?
17. Y a-t-il des visites pour vérifier les conditions de préparation des aliments vendus à l'école ?

ANNEXE 4 : GUIDE D'ENTRETIEN ECOLIER

I. IDENTIFICATION DE L'ECOLE		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	CODES
001	Arrondissement communale	
005	Nom du quartier :	
007	Inspection/DDEN	
008	Nom de l'établissement :	
009	Nom de l'écolier	
010	Classe de l'écolier (niveau)	
011	Sexe de l'écolier	
012	Age de l'écolier	
013	Quartier de provenance de l'écolier	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS, DIRECTIVES, REGLEMENTS OU POLITIQUES SUR LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN

LOCAUX ET INFRASTRUCTURES

1. Recevez-vous l'argent de récréation de vos parents (tuteurs), si oui combien recevez-vous ? quelle est la régularité ?
2. Achetez-vous votre nourriture à l'école ?
3. Avez-vous une préférence d'achat chez un vendeur sous un hangar ou à l'air libre ?

HYGIENE DU PERSONNEL ET DU PRODUIT

4. Quels aliments achetez-vous le plus ?
5. Quels sont les critères d'hygiène que vous observez avant l'achat d'un produit ?
6. Quelles mesures d'hygiène observez-vous avant de manger ?
7. Quelles mesures d'hygiène observez-vous après avoir mangé ?
8. Est-il obligé de se laver les mains avant et après le repas ?
9. Quelles mesures d'hygiène observez-vous après votre passage aux toilettes ?
10. Qu'est-ce que l'hygiène/la propreté ?
11. Pourquoi être propre ?

FORMATION



12. Suivez-vous un programme de formation sur l'hygiène corporelle et alimentaire à l'école ?
13. Pensez-vous que la nourriture peut rendre une personne malade ?
14. Avez-vous des connaissances sur les intoxications alimentaires ?
15. Avez-vous déjà été victime d'une intoxication alimentaire ?

MAITRISE DES NUISIBLES

16. Avez-vous une préférence pour des produits couverts ou des produits exposés à l'air libre ?
17. Que faites-vous en cas d'attaque par les nuisibles dans votre nourriture ? (Cafards, mouches)

DANGERS CHIMIQUES

18. Combien de bonbon/biscuits consommez-vous par jour ?
19. Citez les marques de bonbons/biscuits que vous consommez le plus ?
20. Connaissez-vous les ingrédients de ces bonbons/biscuits ?
21. Pensez-vous que la consommation excessive de ces produits (Bonbon/biscuit, Crème glacée, jus etc.) ne présente pas de risque pour votre santé ?

ANNEXE 5 : GUIDE D'ENTRETIEN INSTITUTION DE L'ÉTAT

I. IDENTIFICATION DE L'INSTITUTION		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	
001	Institution	
002	Service	
003	Nom et Prénom du Répondant	
004	Titre/Fonction du Répondant	
005	Contact du répondant	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS SUR LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN

1. Selon vous, existe-t-il des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) en milieu scolaire ?
2. Si oui lesquelles connaissez-vous ?
3. Quel est le rôle de votre institution dans la mise en œuvre des lois, règlements, directives ou politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans les établissements scolaires ?
4. Quelles sont les principales responsabilités de votre structure en ce qui concerne l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
5. Comment votre structure collaborent-ils avec d'autres parties prenantes (administration, personnel enseignant, parents d'élèves) pour promouvoir l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
6. Quels sont les défis auxquels votre structure est confrontée lors de la mise en œuvre de ces lois, règlements, directives ou politiques et comment les surmontez-vous ?
7. Comment évaluez-vous l'efficacité des mesures mises en place pour assurer l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans les établissements scolaires ?
8. Quel est le niveau d'engagement et de sensibilisation de votre structure en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
9. Quelles mesures spécifiques sont prises pour garantir la qualité et l'hygiène des repas servis aux élèves ?
10. Comment votre structure s'assure-t-elle que les lois, règlements, directives ou politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sont respectées dans les établissements ?
11. Quelles sont les opportunités d'amélioration ou de renforcement des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dont vous souhaitez discuter ?
12. Y a-t-il de renforcement de capacité pour les écoles que votre structure offre en lien avec l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) ?
13. Existe-t-il une collaboration entre votre structure et les établissements scolaires ?
14. Cas d'intoxication alimentaire au cours des cinq dernières années



ANNEXE 6 : GUIDE D'ENTRETIEN VENDEUR

I. IDENTIFICATION DE L'ÉCOLE		
No.	QUESTIONS ET FILTRES	CODES
001	Arrondissement communale	
005	Nom du quartier :	
007	Inspection/DDEN	
008	Nom de l'établissement :	
009	Nom du répondant	
010	Titre du répondant	Vendeur __ Gestionnaire Restaurant __
011	Sexe du vendeur	
012	Age du répondant	
013	N° Téléphone répondant	

II. QUESTIONS SUR L'EFFICACITE DES LOIS, DIRECTIVES, REGLEMENTS OU POLITIQUES SUR

LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN MILIEU SCOLAIRE URBAIN

15. Où préparez-vous vos aliments ? (En cuisine, sur le lieu de vente)
16. Quel est le matériau de fabrication du lieu de préparation ? (Tente en banco, Matériau définitif, Aucun/Air libre)
17. Utilisez-vous les mêmes équipements de préparation commerciale que ceux de votre consommation personnelle ?
18. Si non, stockez-vous vos équipements de préparation commerciale au même endroit que ceux de vos travaux domestiques ?
19. Quels matériels utilisez-vous pour la préparation des aliments et où préparez-vous ?
20. Qu'est-ce que vous utilisez pour la conservation des produits frais ?
21. Utilisez-vous des équipements en bois et/ou en plastique ?
22. Comment vous assurez-vous de l'hygiène de ces équipements en bois et en plastique ?
23. A votre avis, les ustensiles et équipements en plastique sont-ils dangereux pour la santé ?
24. Si vous devez choisir d'acheter un thermos en plastique ou un en inox, lequel préféreriez-vous ? Pourquoi ?
25. Où achetez-vous vos matières premières et ingrédients ? (Au marché, Directement auprès du producteur : champ, jardin, ferme, etc., dans les alimentations)
26. Selon quel critère faites-vous le choix de la matière première à l'achat ? (La qualité, le prix le moins cher, l'origine/traçabilité, naturel ou artificiel)
27. Connaissez-vous les additifs alimentaires ? (Pour les vendeurs de jus, bonbons et autres sucreries)
28. Vous arrive-t-il de lire les étiquettes des ingrédients que vous achetez ?
29. Quels sont les ingrédients que vous utilisez et qui contiennent des additifs alimentaires ?
30. Ont-ils des conséquences pour la santé ? si oui lesquels ?
31. Utilisez-vous des produits frais ou périssables ?

32. Comment stockez-vous ces denrées pour éviter la contamination ?
33. Combien de temps stockez-vous les produits que vous achetez ?
34. Comment vous assurez vous que les produits ne sont pas périmés ?
- 35.
36. Que faites-vous des ingrédients décomposés ?
37. Quelle eau utilisez-vous pour la préparation de vos produits ?
38. Comment vous assurez vous de sa qualité avant de l'utiliser ?
39. Quel danger l'eau pourrait-elle apporter dans vos aliments lorsqu'elle n'est pas saine ?
40. Quelles précautions pensez-vous par rapport à l'air(vent) lors de vos préparations ?
41. Quel risque l'air (vent) pourrait-il apporter dans vos préparations sur la santé des consommateurs ?
42. Dans quelles conditions transportez-vous vos aliments jusqu'au point de vente ?
43. Connaissez-vous l'origine des matières que vous utilisez ?
44. Que faites-vous de vos invendus ?
45. A quelle fréquence nettoyez-vous vos équipements de travail ?
46. Quels sont vos équipements de nettoyage ?
47. À quelle fréquence désinfectez-vous vos équipements ?
48. Disposez-vous d'un personnel spécifique pour le nettoyage ou vous le faites-vous même ?
49. Faites-vous attention aux mesures d'hygiène au cours de la préparation et le service ?
50. Quelles sont les mesures d'hygiène que vous prenez avant la préparation et le service ?
51. Quelles sont les mesures d'hygiène que vous prenez après la préparation et le service ?
52. L'hygiène du personnel est-elle une exigence pour vous ?
53. Comment évitez-vous la contamination des aliments lorsque vous ou votre personnel est malade ? (En cas de rhume ou autres)
54. Avez-vous des consignes spécifiques à l'hygiène du personnel ? (Port de masque, interdiction de porter des bagues, colliers etc.)
55. Disposez-vous d'une formation en sécurité sanitaire ?
56. Avez-vous des connaissances sur les intoxications alimentaires ?
57. Avez-vous déjà eu un cas d'intoxication alimentaire auprès d'un client après avoir consommé votre plat ?
58. Lors de la préparation de vos aliments, quelles précautions prenez-vous pour éviter que certains aliments ne contaminent d'autres ?
59. Comment faites-vous pour maîtriser la contamination par les nuisibles ? (Mouches, cafards, rats, autres)
60. Que faites-vous en cas d'attaque par les nuisibles ? (Cafards, mouches)
61. Comment éliminez-vous vos déchets de manière sûre pour le produit préparé ?
62. Vous arrive-t-il d'éliminer vos déchets au cours de la préparation ?
63. Quelles mesures sont prises dans ce cas ?
64. Existe-t-il un point d'eau potable dans votre entourage ? Si oui, lesquels et quelle distance de votre point de vente ?
65. Existe-t-il de points de collecte des ordures dans votre entourage ? Si oui, a quelle distance de votre point de vente et qui le gère ?
66. Comment est-ce que vous gérez vos ordures ?
67. Quels produits utilisez-vous pour le traitement et l'hygiène des aliments et du matériel de préparation ?
68. Quelle est votre activité principale et combien de votre temps occupe-t-elle ? (%)



69. Quelles sont vos activités secondaires ? (%) Votre expérience (durée) dans le métier (en années)
70. Quelles sont vos sources de motivation pour ce métier ? Que faisiez-vous avant ce métier ?
71. De quelle façon vous vendez vos produits (Fixé, ou plusieurs sites par jour)
72. Avez-vous déjà été obligé de vous déplacer de votre place de vente habituelle, si pour quelle raison (mairie, police, propriétaire de l'espace etc.)
73. Avez- vous un permis ou une autorisation de vente ? Si oui, il vous a pris combien de temps pour l'obtenir ?
74. Comment votre activité est-elle organisée ? (Individuelle, Collective, avec des salariés)
75. Est-ce que vous avez des contacts réguliers avec les autorités ? Quel est la fréquence et la nature des visites ? (Impôt mensuel, taxe journalière, vérification des papiers, contrôle hygiène des produits, formation, conseils etc.)
76. Liste les aliments qui ont été préparés et indiquez le lieu de préparation
77. Quelles sont les contraintes liées à votre métier

Niveaux /Difficultés	Contraintes actuelles
Approvisionnements	
Cuisson des aliments	
Conservation des aliments	
Commercialisation des aliments	
Restes (en cas de mévente) ?	
Problèmes liés à l'espace	

1. Quelles sont les opportunités de développement de votre métier ?

Niveaux /Difficultés	Solutions envisagées
Approvisionnements	
Cuisson des aliments	
Conservation des aliments	
Commercialisation des aliments	
Gestion de la mévente	

78. Quelles sont vos suggestions pour l'amélioration des vos conditions de travail ?
79. Que savez- vous de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments)?
80. Selon vous, existe-t-il des lois, règlements, directives ou politiques en faveur de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) en milieu scolaire ?
81. Comment les lois, directives, règlements ou politiques actuelles que vous connaissez en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sont-elles appliquées dans votre école ?
82. Quels sont les principaux défis auxquels votre établissement (lieu de vente) est confronté en termes de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments)?
83. Avez-vous remarqué des améliorations depuis la mise en place de ces lois, directives, règlements ou politiques ? Si oui, pouvez-vous les décrire ?

84. Y a-t-il des domaines spécifiques où vous pensez que les lois directives, règlements ou politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) pourraient être renforcées ou améliorées ?
85. Comment évaluez-vous l'impact des lois, règlements, directives et politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) sur la santé et le bien-être des écoliers ?
86. Quels sont les principaux obstacles à la mise en œuvre réussie de ces lois, règlements, directives et politiques dans votre établissement ?
87. Y a-t-il des exemples de bonnes pratiques ou de succès que vous pouvez partager en ce qui concerne l'application des lois, règlements, directives et politiques en matière de l'hygiène des aliments (Sécurité Sanitaire des Aliments) dans votre école (lieu de vente) ?

