

Cantines scolaires et agriculture contractuelle



Éliminer la faim dans les milieux scolaires grâce aux circuits courts d'approvisionnement local.

Durée du projet	3 ans
Dates du projet	Juillet 2025 à juin 2028 Démarrage des cantines en 2024
Montant du financement	431 559 € (acquis 125 000 €)



CONTEXTE ET OBJECTIFS



En Guinée, une proportion alarmante d'enfants souffre de **malnutrition chronique et aiguë**, en raison d'une insécurité alimentaire persistante, d'une pauvreté généralisée, et d'un accès limité à des services publics de base.

Parallèlement, les **producteurs agricoles locaux peinent à écouler leur production**, faute de débouchés organisés et de circuits de distribution efficaces.

Pour contribuer à répondre à ces deux enjeux, WAKILI^{*} met en place des **cantines fonctionnelles et approvisionnées localement**. Ces cantines assurent aux écoliers l'accès à une alimentation équilibrée, tout en créant des opportunités économiques durables pour les producteurs locaux, que WAKILI accompagne depuis 2022.

^{*}Wakili est une entreprise sociale créée et incubée par Entrepreneurs du Monde, active en Guinée depuis 2016.

RÉSULTATS ET IMPACT

sur l'année scolaire 2025-2026

44 770 repas servis

476 élèves bénéficiaires et 20 adultes

7 045 GNF coût par repas, incluant le coût de supervision de WAKILI
(0,70 €)

+72 % Augmentation du nombre d'élèves inscrits dans les deux écoles entre l'année scolaire 2023-2024 et 2025-2026

20 à 30 % de l'approvisionnement à Koffion se fait directement auprès des producteurs locaux accompagnés par WAKILI

+25 % augmentation de la réussite aux examens (de 66 % à 82 % de réussite)

+71 % augmentation à Diaworiah du taux de réussite des filles aux examens (de 55 % à 94 % de réussite)



RÉALISATIONS



Deux cantines scolaires sont opérationnelles depuis octobre 2024 dans deux écoles primaires de la sous-préfecture de Moussayah (Koffion et Diaworiah). Ces villages ont été sélectionnés en raison du dynamisme des groupes de micro-entrepreneurs de WAKILI, du nombre d'enfants dans les écoles et de l'éloignement du domicile des enfants par rapport à l'école.

Dans chaque village, un comité de gestion (COGES) a été mis en place pour assurer la gestion quotidienne de la cantine. 6 cuisinières par cantine, issues de la communauté locale, participent à la préparation des repas chaque jour, elles sont rémunérées à hauteur de 25 000 GNF par cuisinière et par jour, ce qui leur apporte un revenu régulier et leur permet de soutenir leur famille.



L'approvisionnement des cantines se fait autant que possible avec des produits locaux. Des contrats d'approvisionnement ont été signés avec 8 producteurs et 24 219 000 GNF (2 417 €) leur ont été versés depuis la rentrée scolaire 2025-2026.

Le projet offre ainsi à ces producteurs des débouchés sécurisés et leur assure un revenu chaque semaine. Dans la mesure du possible, les cantines s'approvisionnent également en riz auprès de producteurs de la région. En période de récolte, des journées d'achat de riz local sont organisées avec le Responsable des Cantines Scolaires (RCS) et les membres des COGES pour faciliter cette alternative au riz

importé. Chaque semaine, 250 kg de riz sont nécessaires pour remplir les 500 assiettes quotidiennes.

Pour les produits ne pouvant être achetés localement, un contrat d'approvisionnement a été signé avec une commerçante dans chaque village.

Enfin, 2 forages ont été construits pour proposer de l'eau de qualité aux enfants lors du repas et durant les récréations.



PERSPECTIVES

Suite au succès de cette première phase, l'ambition du projet est désormais de solliciter une participation des parents au coût du repas (environ 20%). Cette contribution doit permettre de renforcer la durabilité du projet et de prouver son appropriation par les bénéficiaires.

Des réunions d'information ont été organisées dans chaque école, réunissant une trentaine de parents d'élèves à chaque fois et donnant lieu à des échanges riches. Le test de paiement a ensuite débuté fin mars 2026 et s'est poursuivi jusqu'à la fin de l'année scolaire, en juin.

Enfin, l'objectif est d'augmenter la part de produits dans l'assiette des écoliers provenant directement des agriculteurs soutenus par WAKILI. La prospection auprès de nouveaux producteurs de légumes se poursuit, et des réunions d'information se tiendront auprès des groupes WAKILI afin d'identifier des maraîchers intéressés.

