



# OUAGADOUGOU

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE DANS  
LES RUES DE OUAGADOUGOU : RESTAURANT DE RUE AU GRAND  
MARCHÉ ROOD WOOKO DE LA VILLE DE OUAGADOUGOU.

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT  
ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by  
the European Union



Local Governments  
for Sustainability  
Africa  
Coordinated by  
ICLEI Africa

## MOTS CLÉS

alimentation de rue, alimentation saine, alimentation durable, sécurité alimentaire

## OBJECTIFS

- Promouvoir un modèle inclusif de "restaurant doré" qui applique les bonnes pratiques de restauration et les règles d'hygiène nécessaires pour améliorer le régime alimentaire d'une population urbaine croissante, en fournissant des aliments sains et nutritifs.
- Plaider pour la création d'un service des systèmes alimentaires au sein des services techniques de la mairie de Ouagadougou, qui sera responsable de l'exploitation du modèle "Restaurant ou".

## TRANSFORMATION ATTENDUE

Transformation de la physionomie et des pratiques de l'environnement alimentaire en vue d'une alimentation de rue sûre, saine et nutritive pour les consommateurs. Cela comprendra la transformation de l'organisation de l'activité commerciale, les aspects réglementaires et techniques liés à la préparation, à la conservation et à la présentation des aliments de rue, ainsi que les perspectives des consommateurs.

## PARTENAIRES ET ACTEURS

**Municipal:** Direction de la prospective et des études de la ville de Ouagadougou, Agence de développement économique urbain (ADEU)

**Etat:** Ministère de la Santé, Ministère du Commerce, Ministère de l'Agriculture, Ministère de l'Eau, Ministère de l'Environnement, Laboratoire National de Santé Publique (LNSP), Agence Burkinabé de Normalisation et de Météorologie, Institut National de la Statistique et de la Démographie, Agence pour le Financement et la Promotion des Petites et Moyennes Entreprises (AFP-PME)

**Recherche:** Centre national de recherche scientifique et technologique (CNRST), Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique (DTA/IRSAT)

**Société civile:** Inades-Formation Burkina, Ligue des consommateurs du Burkina (LCB), Rikolto, ONG ACRA

**Acteurs directs:** Association des acteurs de la production, de la transformation, du transport et de la distribution, importateurs et exportateurs, associations de marchés et de commerçants Yaar, vendeurs de fruits et légumes, restaurateurs, hôteliers et vendeurs ambulants de produits alimentaires.

## JUSTIFICATION / CONTEXTE

Plus de 90% de la population de Ouagadougou consomme au moins un ou deux repas par jour en dehors de la maison, en raison de son activité professionnelle. Cela entraîne une exposition à la contamination et à l'empoisonnement des aliments, aux maladies non transmissibles et aux maladies silencieuses (maladies cardiovasculaires, diabète, hypertension artérielle) en raison de l'utilisation d'huiles de cuisson de mauvaise qualité et de la réutilisation des huiles de cuisson, de l'utilisation abusive de pesticides, des risques sanitaires liés à l'utilisation d'emballages non alimentaires pour servir les repas, d'accélérateurs de cuisson et d'exhausteurs de goût. À Ouagadougou, les aliments de rue sont vendus principalement par des femmes (75 %) de différents âges, et près de 50 % des vendeurs sont analphabètes, et tous n'ont pas reçu de formation sur les bonnes pratiques en matière de transformation des aliments et d'hygiène. L'alimentation de rue joue un rôle socio-économique croissant dans toutes les villes africaines.

## DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

L'intervention consistera à:

- Cadres de concertation multi-acteurs (service d'hygiène de la mairie, Coopération Nationale de Lutte contre la Fraude (CNLF), restaurateurs, producteurs de fruits et légumes, importateurs, service des douanes, etc.) sur la qualité des produits alimentaires et la promotion d'une alimentation saine pour les populations de Ouagadougou ;
- Co-construction et définition d'un modèle de restaurant de rue appelé "Restaurant Or", qui sera promu par la ville de Ouagadougou ;
- Subventionner l'équipement et le matériel des restaurants afin de garantir une alimentation saine et nutritive aux consommateurs ;
- Sensibilisation et formation des restaurateurs de rue aux bonnes pratiques de cuisine et d'hygiène, afin d'améliorer les conditions d'hygiène dans les installations de cuisine et de stockage, les étals de marché et le système de conservation, de transport et de distribution des produits alimentaires ;
- Révision du code d'hygiène publique et promotion du respect du cadre réglementaire (documents administratifs officiels, certificats d'hygiène et de salubrité) ;
- Contrôler et exploiter le modèle d'expérimentation.

## SITES ET BÉNÉFICIAIRES

**Site:** Le grand marché de Ouagadougou dans l'arrondissement 1

**Bénéficiaires:** -potentiels 227 restaurants de rue autour du marché, consommateurs, services municipaux de Ouagadougou, organisations et parties prenantes.

## COORDONNÉES

**Harouna Maiga**

Rikolto

[harouna.maiga@rikolto.org](mailto:harouna.maiga@rikolto.org)





# OUAGADOUGOU

AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DES ÉCOLES EN PROPOSANT UN MODÈLE DE GESTION INTÉGRÉE DES CANTINES SCOLAIRES.

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa

## MOTS CLÉS

environnements alimentaires, écoles,

## OBJECTIFS

- Contribuer à l'amélioration de la gestion des cantines scolaires et de l'environnement alimentaire des écoles afin de protéger la santé des élèves de la ville de Ouagadougou.
- Améliorer le menu servi dans les cantines scolaires
- Contribuer à une meilleure gestion de l'environnement alimentaire scolaire ;
- Renforcer les capacités des vendeurs de produits alimentaires autour des écoles et des cantines scolaires ;

## TRANSFORMATION ATTENDUE

- Des cantines scolaires mieux équipées offrant des menus équilibrés aux élèves
- Les élèves sont plus conscients de l'importance d'une alimentation saine
- Engagement des autorités municipales à fournir aux élèves une alimentation saine et équilibrée
- Spécifications sur les types de restauration et les équipements nécessaires à la mise en place d'un restaurant de rue dans la ville.

## PARTENAIRES ET ACTEURS

**Municipalité:** Direction de la prospective et des études, Agence de développement économique urbain (DPPE), Police municipale, Services sociaux,

**État:** Département de la nutrition (Ministère de la santé), Secrétariat exécutif du Conseil national de sécurité alimentaire, Département des allocations de subsistance pour les structures scolaires, Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique, Agence pour la promotion et le financement des petites et moyennes entreprises (AFP-PME).

**ONG:** Fondation ACRA, RIKOLTO

**Parties prenantes:** Cuisiniers ambulants, associations de parents d'élèves, fournisseurs d'aliments pour les cantines, vendeurs ambulants autour des écoles, Fédération nationale des pépiniéristes et des maraîchers du Burkina Faso, Union nationale des producteurs de riz.

**Société civile:** Ligue des consommateurs du Burkina

## JUSTIFICATION / CONTEXTE

Au Burkina Faso, l'alimentation scolaire est un enjeu de développement lié à la protection sociale et au droit à l'alimentation. Les écoliers de Ouagadougou mangent généralement dans les cantines scolaires et/ou les petits marchés de rue situés autour des écoles. Cet environnement est souvent une source de contamination et d'intoxication alimentaire, entraînant parfois des maladies d'origine alimentaire. Les points de vente d'aliments situés à proximité des écoles ne disposent pas d'infrastructures adéquates pour servir d'étals appropriés à la protection contre les contaminants. Les menus des cantines scolaires sont également monotones et principalement à base de glucides (riz, niébé, couscous, lentilles et spaghettis). La composition des menus et l'hygiène dans les cantines scolaires et les marchés de rue doivent être améliorées pour garantir une alimentation saine et nutritive aux élèves.

## DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Organiser un cadre d'infrastructures d'appui à l'alimentation scolaire en concertation avec les autorités de la ville de Ouagadougou, le Service d'Hygiène, la Direction de la Prospective et de la Planification (DPPE), la Direction Générale des Services Sociaux (DGSS), l'Agence Municipale des Grands Travaux (AMGT), les cuisiniers des cantines, les associations d'élèves et de parents d'élèves (APE), le personnel éducatif, les vendeurs d'aliments scolaires, la Direction de la Nutrition (Ministère de la Santé).
- Construire des infrastructures pour soutenir l'alimentation scolaire dans des écoles identifiées dans la ville de Ouagadougou ;
- Réaliser des peintures murales pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable.
- Promouvoir la création d'un conseil municipal de l'alimentation chargé de contrôler et d'assurer le respect des règles d'éthique aux abords des écoles ;
- Contrôler et tirer parti du modèle d'expérimentation de l'alimentation scolaire.

## SITES ET BÉNÉFICIAIRES

**Sites:** Écoles A et B de Nongmikma dans le district

**Bénéficiaires:** 1021 élèves dont 570 filles et 451 garçons, parents d'élèves, vendeurs ambulants autour des écoles, cantines, enseignants, municipalité.

## COORDONNÉES

**Harouna Maiga**

Rikolto

[harouna.maiga@rikolto.org](mailto:harouna.maiga@rikolto.org)





# OUAGADOUGOU

## AMÉLIORATION DES SYSTÈMES D'EXPOSITION ET DE CONSERVATION DES LÉGUMES ET PRODUITS FRAIS AU MARCHÉ NAABI YAAR DE LA VILLE DE OUAGADOUGOU

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Coordinated by ICLEI Africa



### MOTS CLÉS

marchés, infrastructures, sécurité alimentaire



### OBJECTIFS

Mettre en place des modèles d'étals alimentaires pour protéger la santé des consommateurs de la ville de Ouagadougou, réduire les déchets et les pertes alimentaires et améliorer les revenus des vendeurs.



### TRANSFORMATION ATTENDUE

Les étals de marché amélioreront la sécurité et l'hygiène des produits. Le renforcement des capacités des vendeurs en matière de bonnes pratiques de conservation et de stockage des produits frais permettra de réduire les pertes de stockage, d'accroître l'offre d'aliments sains et d'augmenter les revenus des vendeurs. Des aides à la visibilité sur l'hygiène et la qualité des fruits et légumes sensibiliseront les consommateurs aux critères de qualité des fruits et légumes.



### PARTENAIRES ET ACTEURS

**Municipalité:** Direction de la Prospective et des Etudes, Agence de Développement Economique Urbain (DPPE), Police Municipale, Compagnie Générale d'Abattage de Ouagadougou, 2.Direction générale de l'économie verte et du changement climatique, Institut national de la statistique et de la démographie, Agence burkinabé de normalisation et de météorologie, Département de technologie alimentaire de l'Institut de recherche appliquée et technologique, Agence pour la promotion et le financement des petites et moyennes entreprises (AFP-PME), Services techniques déconcentrés de l'agriculture et de l'élevage,

**ONG:** Fondation ACRA, RIKOLTO

**Acteurs:** ASSOCIATION WENDA SONG SIDA MARCHES ET YAARS, gestionnaires de marchés identifiés, Fédération Nationale des Pépiniéristes et Maraîchers du Burkina Faso,

**Société civile:** Ligue des consommateurs du Burkina



### JUSTIFICATION / CONTEXTE

Les habitants de Ouagadougou s'approvisionnent principalement dans les marchés formels gérés par la municipalité et dans les marchés informels (yaars) gérés par les associations de commerçants. L'agriculture urbaine et périurbaine de Ouagadougou approvisionne les marchés et les yaars de la ville en fruits et légumes frais qui sont soit consommés crus, soit cuisinés dans les foyers ou les restaurants de la ville. Cependant, les marchés manquent d'étals adéquats, ce qui a un impact négatif sur l'hygiène des fruits et légumes, entraînant des pertes, une baisse des revenus des vendeurs, une augmentation des déchets sur les marchés et, par conséquent, des émissions de gaz à effet de serre. L'Agence de développement économique urbain (ADEU), chargée de la gestion des marchés de la ville, est confrontée au problème de la gestion des espaces de vente des fruits et légumes, qui nécessite des techniques et/ou technologies de conservation peu coûteuses, susceptibles d'améliorer la disponibilité des produits et d'augmenter le niveau de vente des vendeurs et vendeuses pour accroître leurs revenus.



### DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Organiser un cadre de concertation avec les autorités de la ville de Ouagadougou, le Service d'Hygiène, la Direction de la Prospective et de la Planification (DPPE), l'Agence Municipale des Grands Travaux (AMGT), la Direction de la Nutrition (Ministère de la Santé), pour définir et s'approprier le modèle ; la Police Municipale, la Direction des Services Techniques Municipaux sur la problématique des stands de restauration scolaire.
- Renforcer les capacités techniques des vendeurs de fruits et légumes en matière d'hygiène, de stockage et de conservation des produits frais.
- Renforcer les compétences techniques des vendeurs du marché en matière de gestion des déchets alimentaires
- Créer des peintures murales pour sensibiliser les vendeurs du marché aux bonnes pratiques d'hygiène et de gestion des déchets.
- Construire des stands de nourriture au marché Naabi Yaar dans l'arrondissement 5 de Ouagadougou ;
- Suivre et exploiter le modèle d'expérimentation de la cuisine de rue.



### SITES ET BÉNÉFICIAIRES

**Sites:** Marché Naabi Yaar dans l'arrondissement 5 de la ville

**Bénéficiaires:** -1704 bénéficiaires potentiels jeunes et femmes faisant le commerce de produits alimentaires



### COORDONNÉES

**Harouna Maiga**

Rikolto

[harouna.maiga@rikolto.org](mailto:harouna.maiga@rikolto.org)

