



Les écoliers et l'alimentation de rue

Les snacks et repas vendus aux enfants à l'école en Tanzanie pourraient "faire partie de la solution" pour remédier aux niveaux alarmants de carences en micronutriments...

La journée type des enfants habitant dans la ville de Dar es Salaam (République-Unie de Tanzanie) et ses environs démarre avant le lever du soleil, alors qu'ils se préparent pour aller à l'école. Ils avalent généralement pour le petit déjeuner une tasse de thé, parfois avec un peu de lait, et à 6h30, prennent l'autobus qui les emmène à l'école qui commence vers 7h. A 10h, c'est l'heure de la récréation, et ils peuvent consommer leur premier vrai repas depuis le bol de porridge au maïs, de la veille au soir.

La majorité des élèves se précipite dans la cour de récréation pour acheter du manioc frit aux vendeurs ambulants, qui proposent aussi des pommes de terre et des bananes frites, accompagnées d'eau aromatisée. Si ces aliments rassasiants aident à apporter aux écoliers leurs rations caloriques quotidiennes, ils manquent d'autres substances nutritives essentielles pour des enfants en pleine croissance. Malheureusement, les snacks, énergétiques mais pauvres en micronutriments, sont la seule nourriture que la plupart d'entre eux peuvent se permettre.

"Apports chroniquement insuffisants". C'est le tableau de la nutrition infantile à Dar es Salaam que dresse une nouvelle étude commanditée par la Division FAO de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN). L'étude, qui a porté sur 20 écoles publiques de la ville, a constaté que 22 pour cent des élèves souffraient de retards de croissance à cause de "apports alimentaires insuffisants" (en calories et autres nutriments), et venaient ainsi gonfler les rangs des près de 220 millions de personnes victimes de sous-alimentation chronique en Afrique subsaharienne.

Aujourd'hui, les spécialistes de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments d'AGN sont en train d'élaborer une stratégie propre à améliorer la santé et la nutrition des enfants de Dar es Salaam - et d'autres villes d'Afrique - en renforçant l'innocuité et la qualité des aliments, et plus particulièrement la densité en micronutriments, des aliments de rue vendus à l'école. "Notre étude a constaté que ces aliments constituent une part importante des apports alimentaires quotidiens des enfants", explique Gina Kennedy d'AGN. "Elle a en outre révélé que la plupart des snacks et repas qu'ils achètent sont caloriques et gras, et présentent de fortes carences en oligo-éléments. En diversifiant la gamme d'aliments achetés aux marchands ambulants, les aliments de rue pourraient résoudre en partie les problèmes de nutrition des écoliers."



L'étude de la FAO a été conduite par des chercheurs de l'Université agronomique tanzanienne Sokoine, dans la municipalité de Kinondoni à Dar es Salaam, une zone mixte urbaine/périurbaine qui compte un grand nombre d'établissements scolaires publics où la dimension moyenne des classes est de 60 élèves et aucun repas scolaire n'est fourni. Les outils d'enquête consistaient en des questionnaires destinés à 1 180 élèves de cinquième et sixième années (de 12 à 14 ans) et de 170 marchands d'aliments de rue qui travaillaient dans l'enceinte ou à la sortie des écoles. Les questionnaires ont fait l'objet d'un suivi sous forme de discussions de groupes avec les vendeurs, les parents et les enseignants, et d'entretiens approfondis avec un échantillon de 40 marchands ambulants.

"Il nous fallait identifier les aliments de rue les plus courants, et les facteurs -prix, commodité, préférences alimentaires - à l'origine des choix des consommateurs", explique Joyce Kinabo de l'Université Sokoine, qui a coordonné l'étude. "L'enquête a également cherché à comprendre les enjeux et les opportunités liés à la qualité nutritionnelle des aliments".

Pas de petit déjeuner. Les mesures anthropométriques des enfants participant à l'enquête ont montré que 23 pour cent des garçons et 15 pour cent des filles souffraient de retards de croissance graves ou modérés. Les réponses aux questionnaires ont révélé que si près des deux tiers des élèves prenaient leur petit déjeuner à la maison,

celui-ci se limitait normalement à un thé, parfois avec un peu de lait. Les enfants qui apportaient une collation à l'école pour la pause du matin n'étaient qu'un petit nombre.

La quasi-totalité des élèves achetait un casse-croûte aux vendeurs ambulants, les deux tiers d'entre eux tous les jours. Les enfants recevaient en moyenne 150 shillings tanzaniens (soit 11 cents E-U) de leurs parents ou tuteurs, tandis que les enfants provenant des zones rurales avaient moins de 100 shillings. La collation la plus répandue était le manioc frit, consommé, généralement avec des tomates, des oignons et du piment, par la moitié des élèves durant la pause de la matinée. "C'est ce que les enfants préfèrent", indique Joyce Kinabo, "car c'est un aliment volumineux, à forte densité énergétique qui les rassasie plus que la plupart des autres types d'aliments en vente".

Les vendeurs de rue étaient principalement des femmes, qui versent une modeste redevance pour avoir le droit d'exercer dans l'enceinte de l'école. Ils offraient une vaste palette de produits, notamment des pommes de terre frites, du riz et des haricots frites, des bananes frites, des galettes de tomates et d'oignons frites, des arachides frites sucrées, des patates douces frites, et de l'eau sucrée et aromatisée.

La majorité d'entre eux avaient un très faible niveau d'instruction et n'avaient aucune formation dans la préparation d'aliments en conditions d'hygiène. De surcroît, il s'agissait pour la plupart d'opérateurs individuels, c'est-à-dire qu'il n'existait pas d'associations organisées de vendeurs de rue et, par conséquent, pas de mécanisme d'accès au crédit, à l'information nutritionnelle ou aux ingrédients de meilleure qualité nutritive, ni d'interaction avec les organismes de contrôle de la qualité des aliments.

Portions congrues. Les marchands se procuraient les ingrédients et les collations préparés à l'avance essentiellement dans les marchés de gros et les boutiques locales, les choix portant sur "les types d'aliments préférés des écoliers ainsi que le coût". D'après les résultats de l'enquête, rares sont les vendeurs qui offraient des produits alimentaires qui, à eux seuls, pouvaient constituer un vrai repas. Ils expliquaient que la plupart des élèves préféraient de petits snacks à forte densité énergétique plutôt que des repas complets (haricots ou riz avec des légumes), car ils coûtaient moins cher et "leur donnaient généralement une impression de satiété". Même si certains aliments, comme les beignets de niébé frites, étaient plus riches en protéines, les portions étaient en revanche très congrues. Autrement dit, l'écolier moyen ne pouvait se permettre d'acheter un repas correct.

"La gamme de légumes disponibles dans la zone est étendue, mais ils sont rarement en vente à cause de leur difficulté de préparation", fait remarquer Joyce Kinabo. "Les marchands vendent rarement des fruits, en raison de leur prix élevé hors saison et

de leur faible marge bénéficiaire en saison. Quoi qu'il en soit, les vendeurs concordaient généralement sur un point: les fruits étaient l'aliment type que les élèves semblaient ne jamais acheter". Aux réunions des groupes de discussion, les vendeurs ont indiqué les deux principaux facteurs les empêchant d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments qu'ils offraient: leurs propres ressources limitées, qui ne leur permettaient pas d'acheter des fruits et légumes, et le fait que les écoliers n'avaient pas assez d'argent pour acheter des aliments plus chers.

Si l'étude de la FAO s'est concentrée sur les moyens d'améliorer la qualité de la nourriture, elle a reconnu que les conditions insalubres de préparation des aliments "neutralisaient considérablement les bénéfices nutritionnels tirés". Elle a révélé, par exemple, que les personnes vendant leur marchandise dans les établissements scolaires "manquaient d'infrastructures adéquates pour améliorer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments" - comme l'eau potable et les zones d'entreposage des déchets - et la nourriture était souvent exposée à la saleté et à la poussière. Le plus souvent, les snacks étaient vendus enveloppés dans de vieux journaux et servis à la main. Certains vendeurs permettaient aux enfants de se servir eux-mêmes, pratique qui pouvait facilement porter à la contamination microbienne de la nourriture.

Joyce Kinabo fait également remarquer qu'aucune école ne disposait de règlements sur l'utilisation d'arômes et la fréquence d'utilisation de l'huile de friture, et que les colorants alimentaires achetés dans les échoppes locales étaient très répandus parmi les vendeurs, lesquels n'avaient aucune idée de leurs risques potentiels.

Plus de lait et de fruits. Les chercheurs ont conclu qu'en apportant des améliorations à la qualité nutritionnelle, les aliments de rue pouvaient aider à satisfaire les besoins en micronutriments des écoliers de Dar es Salaam. Ils ont suggéré de préparer une collation plus nutritive à partir de l'aliment le plus apprécié, le manioc, en ajoutant des ingrédients comme des légumineuses et des épices. Le lait reconstitué pourrait être un ajout nutritif au menu quotidien.

Les fruits sont un vaste créneau à exploiter dans les aliments vendus sur la voie publique. L'étude constate que 60 pour cent des fruits récoltés en Tanzanie -tels que mangues, ananas et jujubes- s'abîment durant le transport ou pourrissent avant d'arriver sur les étals. L'enquête suggérait donc aux chefs d'entreprises d'investir dans des séchoirs solaires, qui coûtent moins de 100 dollars pièce, pour préparer des petits paquets de fruits secs riches en micronutriments, à la portée des bourses des écoliers. Mais surtout, concluait l'étude, les enfants devaient être éduqués à faire des choix sains en matière d'alimentation, tandis que des campagnes d'information devaient "encourager les familles à s'assurer que les enfants prennent un petit déjeuner avant de quitter la maison".