



Se nourrir en ville au Sahel

Étude des pratiques d'alimentation des femmes et jeunes enfants à Ouagadougou, Niamey et Bamako.

Résumé (7 pages) de l'Étude exploratoire de la demande réalisée en 2018 dans le cadre du projet Meriem / Anne Bichard – 2022.



Le projet Meriem¹ (2018-2022) a pour objectif d'améliorer au Burkina Faso, au Niger et au Mali l'offre de produits alimentaires destinés aux enfants de 6 à 24 mois et aux femmes, en particulier celles enceintes et allaitantes. Financé par l'Agence française de développement (AFD) et la Fondation Bill & Melinda Gates, et mis en œuvre par un consortium de partenaires² piloté par le Gret³ et Hystra⁴, le projet Meriem appuie des entreprises dans le développement et la commercialisation de produits fortifiés de bonne qualité nutritionnelle pour les femmes et les enfants.

Au démarrage du projet en 2018, une étude a été conduite à Ouagadougou, Niamey et Bamako pour **approfondir la connaissance des pratiques de consommation des jeunes enfants et explorer celles des femmes en âge de procréer**. Les données qualitatives ont été recueillies à travers des observations (points de vente, lieux de restauration et domiciles) et la conduite d'une cinquantaine de focus groups et d'une vingtaine d'entretiens individuels destinés à collecter, dans les trois capitales sahéniennes, les points de vue et la perception d'environ 250 personnes (hommes, femmes et jeunes filles). **L'objectif était d'explorer les pratiques d'achat et les produits fréquemment consommés, et de relever les ressorts et les déterminants des pratiques de consommation**. Les enseignements tirés de cette étude ont été enrichis de connaissances acquises lors de précédents projets du Gret et confrontés à la littérature disponible. L'étude montre comment les achats et la consommation alimentaires sont structurés par un ensemble de pratiques et de normes socioculturelles partagées dans les grandes villes du Sahel. Elle nous donne également à voir comment la combinaison de ces pratiques et normes constitue un terrain favorable à la malnutrition. Ce document s'adresse – au-delà du projet lui-même – aux acteurs publics ou privés investis dans la prévention de la malnutrition en milieu urbain à travers des solutions alimentaires.

UN CONTEXTE DE TRANSITION NUTRITIONNELLE

Le projet Meriem intervient auprès de populations en phase de transition nutritionnelle⁵ marquée par la coexistence, chez un même individu ou dans un même ménage, de troubles associés à la sous-

¹ Mobiliser les entreprises sahéniennes pour des réponses innovantes à grande échelle contre la malnutrition.

² Gret, Hystra, Institut de recherche et de développement (IRD), ThinkPlace, Initiatives conseil international (ICI), Ogilvy Change, Institut de recherches et d'applications des méthodes de développement (Iram).

³ Fondé en 1976, le Gret est une ONG internationale de développement qui agit du terrain au politique pour lutter contre la pauvreté et les inégalités

⁴ Cabinet de conseil international spécialisé dans le business inclusif.

⁵ Changement progressif de pratiques alimentaires qui accompagne l'urbanisation et l'accès facilité à l'alimentation.

nutrition et à la surcharge pondérale : dans le contexte d'intervention du projet, la sous-nutrition demeure une réalité et les carences en micronutriments sont fréquentes chez les enfants et les femmes en âge de procréer. En parallèle, les femmes sont souvent en surpoids. La consommation quotidienne d'aliments frits (à l'extérieur et à la maison) et de boissons sucrées dès les premières années de vie est une pratique courante, particulièrement à Bamako.

LES PRATIQUES D'ALIMENTATION DES ENFANTS EN BAS ÂGE

Le lait artificiel, dépense alimentaire privilégiée pour les enfants de 0 à 12 mois

L'alimentation des nourrissons entre la naissance et 6 mois respecte rarement les recommandations sanitaires qui préconisent un allaitement maternel exclusif (AME). Les nourrissons reçoivent souvent des boissons dès les premiers jours de leur vie. Entre 0 et 6 mois, le ménage commence à engager des dépenses pour nourrir l'enfant. L'achat de lait artificiel constitue, dans de nombreux ménages, le premier poste de dépenses d'aliments destinés à l'enfant de moins d'un an (en particulier à Bamako).

Les bouillies, aliment phare des enfants de 6 à 12 mois

Dans les trois capitales, la bouillie est généralement le premier aliment semi-solide donné à l'enfant et l'aliment de prédilection de l'enfant entre 6 mois et un an. Il peut s'agir d'une bouillie maison, d'une bouillie prête à consommer achetée dans le quartier ou d'une bouillie préparée avec des farines infantiles du commerce (fortifiées ou non, importées ou non). À Niamey, peu d'enfants consomment des bouillies préparées avec des farines infantiles commerciales. À Ouagadougou, les enfants des ménages pauvres n'en consomment pas non plus ; pour les autres, la bouillie de farine infantile est servie en alternance avec d'autres préparations. À Bamako, la pratique est bien installée. La période pendant laquelle l'enfant consomme la bouillie de farine infantile est souvent courte (Ouagadougou, Niamey), car il mange très vite comme les grands. La farine infantile commercialisée n'est jamais le seul aliment servi à l'enfant, car les mères préfèrent alterner les préparations pour ne pas le lasser, pour diversifier l'alimentation et contenir la dépense en alternant les préparations coûteuses et celles qui sont bon marché. On sert tour à tour à l'enfant des bouillies maison ou des bouillies achetées dans le quartier, des bouillies de farine infantile et parfois des purées de légumes. Quelle que soit la pénétration d'une farine infantile sur le marché, les enfants continuent à consommer des bouillies maison.

À Niamey, certaines préparations maison, qui consistent à mélanger une farine avec de l'eau bouillante sans cuire le mélange, sont inadaptées à l'alimentation d'un nourrisson.

Tant que l'enfant est considéré comme « petit », la bouillie est servie à la demande dès qu'il pleure ou réclame. Pour cette raison, les bouillies de quartier ou les bouillies maison apparaissent plus pratiques que celles de farines infantiles car, à l'inverse de celles-ci, elles peuvent être achetées ou préparées le matin, conservées toute la journée et servies à la demande.

La consommation de bouillie se poursuit souvent après l'âge de deux ans. Il s'agit dans certains cas d'une bouillie de farine infantile (surtout à Bamako avec Vitablé, une farine locale non fortifiée relativement bon marché), mais il s'agit alors généralement d'une bouillie maison ou achetée dans le quartier. Cérélac, farine infantile de Nestlé, est un produit phare dans les trois pays : fort d'un positionnement historique, d'un réseau de distribution solide et d'une grande notoriété, son succès repose aussi sur des investissements lourds en matière de publicité, avec des promotions qui transgressent le Code de l'OMS de commercialisation des substituts du lait maternel. Le produit est consommé au-delà de la tranche d'âge des 6-24 mois (les adolescentes en sont friandes), avec des modes de consommation variés et des conditionnements en sachets ajustés aux capacités d'achat des ménages.

Le grignotage et les en-cas, une offre multiple

Tous les enfants consomment des friandises achetées pour leur faire plaisir. Les achats « autonomes » commencent tôt (deux ans) et sont quotidiens lorsque l'enfant va à l'école. Une grande diversité de produits est disponible, d'intérêt nutritionnel très variable. Ils sont grignotés entre – ou en marge –

des repas. En dehors des chips à Bamako, qui sont les friandises les plus populaires parmi les enfants dans cette ville, il est difficile d'identifier un produit qui prenne le pas sur les autres et emporte l'adhésion d'une majorité de consommateurs. À Bamako toujours, l'on note une consommation courante de boissons industrielles (sodas ou boissons sucrées aromatisées), qui est plus marginale à Ouagadougou ou à Niamey⁶. Les yaourts sont très populaires à Niamey comme friandises destinées aux enfants (entre autres), mais aussi comme ingrédient de préparations traditionnelles à base de céréales (boule). On observe à Ouagadougou la commercialisation récente de Grandibien, une pâte d'arachide sucrée et fortifiée qui a acquis rapidement une certaine notoriété mais dont la consommation demeure confidentielle.

LES PRATIQUES D'ALIMENTATION DES FEMMES EN ÂGE DE PROCRÉER

Les femmes ciblées par le projet Meriem sont des populations « à risque » pour ce qui est des carences, mais également du surpoids et de l'obésité ; elles font peu d'activité physique et apprécient le grignotage en dehors des repas. Les femmes n'aiment pas se priver des plats d'exception, qui sont potentiellement moins exceptionnels lorsque le niveau de vie s'élève. Par ailleurs, la représentation du corps idéal, certes en mutation, demeure plutôt favorable à l'embonpoint.

Les repas pris à la maison

Le matin, si un petit déjeuner est pris à la maison, il s'agit souvent du repas de la veille réchauffé (le plat « couché »), de pain ou encore de la bouillie. Le midi, c'est le riz qui domine dans les pratiques. Le soir, les familles rencontrées à Bamako consomment fréquemment des pommes de terre frites et de la viande (mais aussi de la salade), alors qu'à Ouagadougou et Niamey elles restent attachées à la pâte de céréales (tô).

Les jeunes filles, qui vivent en général chez leurs parents jusqu'à leur mariage, partagent au moins le repas du soir avec la famille. Les apprenties, étudiantes et jeunes professionnelles sont souvent contraintes de prendre le repas du midi à l'extérieur. Les étudiantes qui vivent en cité universitaire gèrent seules leur alimentation ; elles prennent généralement le repas du midi à l'extérieur mais préparent celui du soir à la cité.

Les mères rencontrées prennent l'essentiel de leurs repas à la maison. Elles en assurent la préparation (parfois avec l'aide d'une bonne). Certains plats sont assaisonnés de manière différenciée pour tenir compte des préférences de chacun : le piment, par exemple, peut être optionnel dans le plat collectif afin de convenir aux enfants. Les mères ont parfois recours à des plats prêts à consommer achetés dans le quartier auprès d'une personne de confiance. Ces achats peuvent être conduits pour l'ensemble de la famille (en particulier pour des plats que l'on ne sait pas préparer à la maison) ou seulement pour les membres qui n'apprécient pas le plat collectif. Ces plats, achetés à l'extérieur, sont en général consommés au domicile.

Le petit déjeuner, souvent décalé dans la matinée ou escamoté

Partir à l'école sans petit-déjeuner est une habitude prise dans l'enfance : les enfants retardent souvent la première prise alimentaire de la journée car ils préfèrent acheter quelque chose à l'école plutôt que de manger à la maison (surtout à Niamey et à Ouagadougou).

Cette tendance s'accroît chez les lycéennes et étudiantes car le temps est compté, mais aussi parce qu'elles souhaitent garder la ligne : elles préfèrent « sauter le petit déjeuner ». Se priver de petit déjeuner est aussi, pour les étudiantes en cité universitaire, un moyen d'épargner des ressources limitées et celles-ci effectuent souvent leur premier repas en fin de matinée ou en début d'après-midi. Elles évoquent leur fatigue, leur difficulté à suivre les cours.

Les enseignants en collège et lycée constatent un manque d'attention des élèves ; le petit déjeuner est reconnu comme un repas essentiel pour l'organisme, nécessaire en particulier à la concentration quand on étudie et à la prévention de l'anémie chez les jeunes filles.

⁶ Les boissons sucrées à Bamako sont également bien moins chères qu'à Ouagadougou ou Niamey.

Les repas à l'extérieur et la consommation d'en-cas pour les jeunes filles et les femmes, des pratiques en mutation

Pour l'en-cas du matin pris à l'école ou sur le lieu de travail, les sandwiches à base de baguette dominant à Bamako et à Ouagadougou. Ils sont garnis de viande, de poisson, d'awara (tofu) à Niamey, d'avocat à Ouagadougou, tandis qu'à Bamako ils contiennent très souvent, en plus de la viande ou des œufs, des produits frits (pomme de terre ou alloco). À Bamako, le pâté (pâte de farine de blé frite, farcie ou non) est également très populaire. À Niamey et Ouagadougou, les jeunes filles consomment fréquemment des plats cuisinés en guise d'en-cas (comme le babenda⁷ ou le dambou), achetés dans la rue.

À Niamey, certaines étudiantes témoignent d'un attachement à des produits traditionnels, comme la boule de mil (préparation liquide à base de farine de mil consommée avec du yaourt ou du lait, qui peut être crue (labdourou) ou cuite (foura)). L'achat de boissons artisanales préparées par des femmes du quartier est fréquent dans les trois capitales. Les sodas et boissons industrielles sont de consommation plus courante à Bamako qu'à Niamey ou Ouagadougou.

Comme pour les enfants, les friandises sont multiples (biscuits, beignets, alloco, yaourts, etc.) et aucun produit ne semble émerger ; les jeunes filles se disent moins gourmandes de chips, de bonbons et de biscuits, qu'elles considèrent comme des produits destinés aux enfants. En revanche, à Bamako comme à Ouagadougou, elles consomment Cérélac. Parfois, leurs parents l'achètent et elles le mangent en bouillie à la maison. La plupart du temps toutefois, elles achètent des sachets qu'elles consomment comme une friandise, sans ajout d'eau.

Les sorties sont l'occasion de consommations particulières : les jeunes filles à Niamey sortent peu en dehors des cérémonies auxquelles elles se rendent « en famille ». Elles y consomment des sodas, du dégué, de la viande, etc. À Ouagadougou, les jeunes filles sortent plus fréquemment. Lorsqu'elles sont en compagnie d'un garçon, elles sont invitées et profitent de l'occasion pour consommer des produits coûteux qui sortent de l'ordinaire : poisson, pommes de terre frites, sodas ou jus de fruits. Elles apprécient que le garçon propose de prendre un « hamburger », une « pizza » ou un « chawarma⁸ », mais considèrent qu'il serait mal vu qu'elles réclament ces aliments n'appartenant pas au répertoire alimentaire du pays.

Les femmes rencontrées mangent plus souvent à la maison que les jeunes filles. À Niamey, les prises alimentaires entre les repas sont fréquentes : la bouillie préparée dans la matinée sera consommée au cours de la journée. En cas de petite faim, les femmes de Niamey apprécient particulièrement de manger le kopto⁹. À Ouagadougou, les mères rencontrées semblent réticentes à avouer des consommations individuelles en dehors des repas : les friandises (beignets, alloco, attiéké, etc.) et boissons (produites dans le quartier) achetées seraient, selon leurs déclarations, toujours partagées entre ou avec les enfants. À Bamako, en dehors des repas, les femmes consomment du thé en groupe et certaines prennent en famille des bouillies le soir après manger. Les femmes mentionnent des achats pour une consommation individuelle au cours de la journée : ce sont les mêmes produits que les jeunes filles, essentiellement des sandwiches (alloco/œuf, ou frites/viande) mais également des pâtés. Les femmes de Bamako achètent régulièrement des sodas ou des boissons industrielles, parfois quotidiennement.

La grossesse et l'allaitement, des périodes propices à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires

⁷ Spécialité mossie. Ancien plat de soudure composé de feuilles sauvages, de mil et de potasse, aujourd'hui modernisé avec des feuilles cultivées (oseille, amarante et cléone), du riz ou du maïs, et parfois une sauce-condiment à base d'huile, de tomates et d'oignons. Consommé comme « sauce du tô ».

⁸ Sandwich à la viande.

⁹ Légume bouilli. Il est le plus souvent préparé à base de feuilles de moringa, mais on parle aussi de kopto pour de l'oseille ou du chou bouilli. La plupart du temps, il est cuisiné avec de l'arachide, du couscous (dambou) ou de la farine de manioc (gari).

L'alimentation pendant la grossesse pose souvent des problèmes aux femmes. Elles signalent une perte d'appétit lors des premiers mois. Certains aliments jugés écœurants (plats avec sauce) sont abandonnés. D'autres, au contraire, sont consommés parce qu'ils leur font envie (au Niger, le kopto et le labdourou¹⁰ sont particulièrement appréciés pendant la grossesse), parce qu'ils sont conseillés par les agents de santé ou l'entourage mais aussi parce que les femmes, bénéficiant d'une attention particulière de leur mari, peuvent solliciter plus fréquemment des produits d'exception (viande, poisson ou fruits).

Les hommes se préoccupent de l'alimentation de leur épouse. Ils souhaitent qu'elle mange bien et qu'elle soit en bonne santé : cela atteste qu'ils assument leur rôle de chef de famille et garantit également que leur épouse pourra assurer la part des tâches qui lui revient. L'attention des hommes est accrue pendant la grossesse et l'allaitement : ils sont conscients que leur femme est fatiguée, ils connaissent parfois le problème de l'anémie.

Ils considèrent que la santé de la mère conditionne la santé de l'enfant. Par conséquent, ils essaient de répondre au mieux aux exigences de leur épouse et rapportent à la maison, s'ils le peuvent, les aliments qu'elle réclame. Les femmes sont davantage « gâtées » par leur mari durant les périodes de grossesse et d'allaitement (en particulier lors du premier enfant).

Les femmes enceintes reçoivent des conseils pour l'alimentation et une supplémentation en fer qu'elles supportent (et respectent) plus ou moins bien. En revanche, elles reçoivent peu de conseils pour leur alimentation pendant la période d'allaitement. Une fois que l'enfant est né, les conseils reçus concernent surtout l'alimentation de celui-ci. Certains aliments jugés favorables à l'allaitement sont plus fréquemment consommés par les femmes : ce sont surtout des boissons ou préparations lactées semi-liquides (dégué, zomkom¹¹, labdourou, bouillie) ainsi que l'arachide à Bamako.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

L'étude exploratoire conduite en 2018 fournit une photographie des pratiques de consommation des populations ciblées ainsi que des pistes stratégiques au projet Meriem pour choisir les produits à développer, orienter les stratégies marketing ou encore les activités de communication sociale pour le changement de comportement en nutrition (sensibilisation). D'autres travaux d'enquête ont été menés par la suite par les différents partenaires du projet pour affiner les stratégies à déployer au cours de sa mise en œuvre. Un processus de capitalisation, en cours, permettra un partage des enseignements tirés à la fin du projet.

Cette étude de la demande décrit les pratiques des classes socio-économiques intermédiaires ciblées par le projet Meriem, qui constituent la majorité des ménages urbains sahéliens. Elle peut donc être d'intérêt pour d'autres opérateurs qui souhaitent développer des produits alimentaires au Sahel ou mettre en place des actions de promotion des bonnes pratiques nutritionnelles. À noter toutefois que la situation observée en 2018 est susceptible d'évoluer rapidement avec la disponibilité de nouveaux produits, l'émergence d'une classe moyenne et l'évolution des modèles familiaux et conjugaux. Cela implique de rester en veille et de sans cesse questionner la pertinence des stratégies définies et déployées pour les interventions en milieu urbain.

Certaines recommandations concernent autant les produits qui ciblent les femmes que les enfants. L'étude montre que les achats et la consommation sont structurés par des pratiques et des normes socioculturelles qu'il faut prendre en compte dans les stratégies de sensibilisation destinées à l'adoption de bonnes pratiques d'alimentation. Un point clé est le rôle central joué par les hommes :

¹⁰ Boule crue composée de farine de mil crue et d'eau froide que l'on plonge dans du lait caillé ou du yaourt avec du sucre. Appelé gomba en Houassa

¹¹ Aussi appelé eau blanche, le zomkom est une boisson très commune préparée en mélangeant de la farine de mil, de l'eau et du sucre. Le gâpal peul est légèrement différent : on y ajoute du piment, du gingembre ainsi que du lait caillé, et le mil avec le son est moulu au mortier

ils doivent être l'une des cibles principales des campagnes de promotion d'un produit alimentaire, même si celui-ci est destiné aux femmes ou aux enfants.

La dimension plaisir est incontournable. Elle implique que des tests sensoriels soient conduits avec les utilisateurs finaux du produit. Cette dimension doit cependant tenir compte des enjeux nutritionnels : un projet comme Meriem ne doit pas encourager la consommation de produits riches en sucre, en sel ou en graisse. Pour endiguer la montée du surpoids et des maladies associées, il apparaît également pertinent d'encourager l'exercice physique, en particulier des femmes, ce qui implique de lever certains interdits culturels (notamment à Niamey).

Les enjeux économiques sont des facteurs clés et le prix de vente est déterminant : il doit être pris en compte pour ajuster la taille du packaging à la capacité à payer des consommateurs.

Tenir compte des pratiques d'achat : la consommation régulière dépend de la disponibilité des produits dans les points de vente fréquentés par le ménage. Cela implique de conduire des études fines pour comprendre l'implantation des points de vente dans le tissu urbain ciblé et d'assurer l'investissement des entreprises dans un réseau de distribution solide (avec un suivi des stocks, des ventes et des remontées terrain robustes, une formation des commerciaux, etc.). Pour assurer une consommation régulière, il est également recommandé de positionner le produit sur des canaux d'achat variés (référencement dans différents types de points de vente, conditionnements individuels ou familiaux pour répondre aux achats individuels, du quotidien ou de gros).

Pour les enfants : la bouillie étant l'aliment phare des enfants en bas âge, les farines infantiles de qualité apparaissent comme la meilleure solution alimentaire pour prévenir la malnutrition. Cependant, il faudra installer la pratique d'achat à Niamey, où les bouillies maison dominent. À Ouagadougou et à Bamako, la situation est différente : une nouvelle farine devra s'imposer face à la concurrence de produits locaux et importés. Une gamme de produits permettant de varier les préparations peut accroître la régularité des prises. Le projet devrait également alerter sur les entorses au Code de commercialisation des substituts du lait maternel qui pénalisent les entreprises locales. Par ailleurs, parce que les enfants continueront à recevoir des bouillies « maison », il est important de contribuer à améliorer leur qualité, de documenter leurs modes de préparation à Niamey et de soutenir des campagnes de sensibilisation nécessaires à l'amélioration de la pratique.

Pour limiter la part que représente l'achat de laits artificiels dans le budget des ménages, le projet Meriem peut communiquer auprès des mères et des pères sur l'importance de l'AME jusqu'à 6 mois, mais aussi développer des arguments ciblant les hommes et expliquant que les dépenses pour le lait artificiel pourraient être allouées à d'autres achats, comme des aliments de qualité destinés aux mères qui allaitent, ou – si l'enfant a plus de 6 mois – à l'achat de farine infantile de qualité. Pour finir, il est nécessaire de conduire des sensibilisations pour alerter des risques que représentent la surconsommation régulière de boissons sucrées ou de produits gras et salés (chips à Bamako).

Pour les femmes, l'étude ne permet pas d'identifier un produit alimentaire caractéristique, quelle que soit la ville. Plusieurs pistes émergent cependant : une option à envisager et à tester dans le cadre du projet Meriem peut être la supplémentation à domicile à partir d'épices ou de condiments fortifiés. Une autre peut être le développement et la commercialisation de sandwiches en améliorant la qualité nutritionnelle du pain, ou celle de la garniture. Par ailleurs, pendant leur grossesse et l'allaitement, les femmes, mais aussi leur mari, sont préoccupés par leur alimentation. Un produit léger, enrichi, qui compense par sa densité les faibles quantités ingérées, présenté comme adapté au développement de l'enfant, est susceptible de trouver un public. Durant l'allaitement, les femmes et leurs maris peuvent être séduits par un produit riche en vitamines (car les vitamines permettent, selon les mères, de reprendre le poids perdu et de favoriser la lactation). Il est crucial de cibler systématiquement les maris pour positionner des produits fortifiés destinés aux femmes enceintes et allaitantes : les hommes sont censés assurer l'ensemble des dépenses alimentaires et sont particulièrement attentionnés lors de ces périodes (surtout lors des premières grossesses), soucieux du développement de l'enfant mais également de la fatigue de leur femme.

Par ailleurs, l'étude montre le peu d'importance accordée au petit déjeuner, habitude qui s'installe dès l'enfance et peut pénaliser les capacités d'apprentissage des élèves. Par le biais d'actions de sensibilisation des jeunes filles et des mères, il semble opportun de rappeler son importance et de proposer des solutions alimentaires bon marché et pratiques permettant une préparation et une prise alimentaire rapides le matin avant de partir à l'école, au lycée ou à l'université. Les parents, qui souhaitent tous voir leurs enfants réussir à l'école, seraient sans doute sensibles à des arguments concernant la réussite scolaire.

[Cliquer ici pour télécharger-><https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/12643>] l'étude complète sur la bibliothèque numérique DUDDAL Niger, 170 pages, 2,1 Mo.

Financeurs



BILL & MELINDA
GATES foundation

Le contenu de cette publication relève de la seule responsabilité du Gret et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue de l'AFD ou de la fondation Bill & Melinda Gates.

Partenaires

HYSTRA
hybrid | strategies consulting



ThinkPlace



Ogilvy

iram

Cette étude a été menée par l'Iram dans le cadre du projet Meriem, dont le Gret est chef de file et Hystra le partenaire principal.