



LEGACY PROGRAMME : L'ACADÉMIE CULINAIRE



MASS.



Partenaires du projet

Conseil D'administration

Lead

AGRA

Membres

Ministère de l'Agriculture et
de l'Équipement Rural

Ministère du Tourisme et
de l'Artisanat

Ministère de la Culture et
de la Communication

Secteur privé

Réseaux professionnels
culinaires

Associations de jeunes et
de femmes

Partenaires



Agence de mise en œuvre



Ministère de l'Emploi
et de la Formation
professionnelle et
technique (MEFPT)

Clients



*Consultant en
infrastructures
Conception +
Construction*



MISSION DU PROJET

Un programme visant à promouvoir l'art culinaire africain et la nutrition, tout en favorisant la croissance économique et le tourisme d'affaires et la promotion de la culture.

Il contribuera à répondre aux besoins d'emploi des jeunes et à stimuler l'entrepreneuriat, tout en s'inscrivant dans la vision 2050.



OBJECTIF

Formation des jeunes et des femmes

Une académie culinaire africaine de pointe visant à former les jeunes et les femmes, notamment issus des communautés défavorisées, aux arts culinaires, à l'agroalimentaire et à l'entrepreneuriat.

Renforcement des chaînes de valeur

L'académie établira des liens avec les petits exploitants agricoles afin de promouvoir les cultures locales et de bâtir des systèmes alimentaires résilients. Grâce à des laboratoires d'innovation alimentaire, des pôles de transformation et des espaces commerciaux sur place (cafés, boutiques, hébergements), les stagiaires acquerront une expérience pratique, tandis que les produits locaux seront valorisés et commercialisés, stimulant ainsi les économies locales et l'entrepreneuriat.

Promotion de la gastronomie africaine

Le programme valorisera le patrimoine culinaire africain à l'échelle mondiale grâce à des campagnes médiatiques, des livres de cuisine et des expositions culturelles. Un centre de presse et des partenariats avec les offices de tourisme positionneront le Sénégal comme un leader de la diplomatie culinaire, suscitant un intérêt mondial pour la cuisine et la nutrition africaines.

Salles de classe culinaires + Cuisines pédagogiques	ACADÉMIQUE (2 145 M²)
Laboratoire culinaire	
Garde-manger	
Chambre froide	
VESTIAIRES	
SALLES DE RÉUNION	
ESPACE SOCIAL + BIBLIOTHÈQUE	CENTRE ADMINISTRATIF ET ACADÉMIQUE (695 M²)
RÉCEPTION + HALL D'ACCUEIL	
BUREAUX (PRIVÉS + PARTAGÉS)	
SALON DU PERSONNEL	
SALLE DES SERVEURS + INFORMATIQUE	
CUISINE COMMERCIALE	RESTAURANT DE DÉMONSTRATION(555 M²)
FINE DINING/RESTAURANT GASTRONOMIQUE	
RESTAURANT / AIRE DE RESTAURATION	
BUREAU DU GESTIONNAIRE	
MINI CENTRE COMMERCIAL	CENTRE COMMERCIAL(395 M²)
BOUTIQUE DE SOUVENIRS	
CAFÉ + BAR	
POSTE DE SÉCURITÉ	ÉQUIPEMENTS/ SERVICES(395 M²)
AMPHITHÉÂTRE (EN PLEIN AIR)	
CAFÉ + BAR	
PARKING	
TERRAINS DE BASKET-BALL + DE TENNIS	

Programme

VUE AÉRIENNE

JARDIN
POTAGER

COUR DES
ÉTUDIANTS

QUAI DE
LIVRAISON

COUR DES
ÉTUDIANTS

COUR
COMMUNAUTAIRE

ACCÈS DE
SERVICE

ZONE DE DÉPOSE

ENTRÉE
PRINCIPALE

ENTRÉE
VÉHICULES

TERRAIN DE
TENNIS

TERRAIN DE
BASKET-BALL

EXTENSION
FUTURE

Future
expansion

DÉVELOPPEMENT DES INFRASTRUCTURES

Une académie culinaire africaine de classe mondiale

Une académie culinaire africaine de classe mondiale sera établie à Dakar en tant que pôle central de formation, d'innovation et de démonstration culinaire. L'installation comprendra des cuisines professionnelles, des salles de classe, une bibliothèque gastronomique, des studios multimédias et des espaces événementiels, conçus selon des normes durables et résilientes au climat. Elle offrira des programmes de formation en résidence, d'enseignement à distance et d'incubation de start-ups, constituant ainsi une base solide pour l'éducation culinaire et l'entrepreneuriat, ancrée dans les traditions africaines et conforme aux normes internationales.

DÉVELOPPEMENT DU PROGRAMME ET RENFORCEMENT DES CAPACITÉS



- Un curriculum pour les chefs, un lieu de formation, et un programme de promotion des entreprises culinaires, des entrepreneurs et des professionnels de l'alimentation.
- Il combine la théorie et les meilleures pratiques sur la gastronomie africaine, la nutrition, la sécurité alimentaire et la certification destinée aux jeunes et aux femmes, ainsi qu'à la diaspora.
- Le programme inclut également des échanges internationaux et des bourses de formation.

GOVERNANCE ET MÉCANISMES DE GESTION

Pour le suivi du programme et la gestion du site. La mise en œuvre du programme sera assurée par une Unité de gestion de projet dédiée, intégrée dans un cadre de gouvernance multipartite. Cette structure supervisera les opérations, la conformité, les partenariats, ainsi que l'intégration des considérations de genre et de climat. Un système solide de gestion des connaissances permettra de capitaliser les enseignements, de suivre les progrès et d'alimenter le dialogue politique, positionnant ainsi le Sénégal comme un leader régional en matière d'innovation culinaire.

VIABILITÉ FINANCIÈRE

Fine
Dining/Restaurant
gastronomique

Centre Commercial

Espaces
administratifs

Aire de restauration

Cuisine de
démonstration +
cuisine commerciale

LES PROGRAMMES, ÉVÉNEMENTS, TOURISME, VENTES ET FORMATION

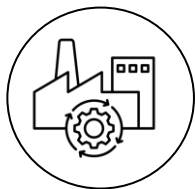
La pérennité du campus reposera sur des sources de revenus diversifiées incluant les frais de scolarité, les événements, la vente de produits et le tourisme soutenues par un modèle de partenariat public-privé garantissant la résilience financière. L'intégration institutionnelle sera assurée par des liens formels avec les ministères nationaux et une structure de gouvernance multipartite alignée sur les objectifs de développement du Sénégal. L'inclusion sociale sera encouragée grâce à un modèle de subvention croisée finançant des bourses pour les jeunes et les femmes défavorisés, ainsi qu'à une unité d'entrepreneuriat social destinée à soutenir les projets des diplômés et à réinvestir dans la formation.



Le campus fera la promotion de pratiques durables et respectueuses de l'environnement grâce à une conception et des opérations éco-intelligentes. L'Académie intégrera des infrastructures vertes, notamment des systèmes d'énergie solaire, de recyclage de l'eau et de compostage. Les programmes de formation mettront l'accent sur les cuisines zéro déchet, l'approvisionnement éthique et les techniques de cuisine à faible empreinte carbone. Le café du campus, les restaurants et les événements serviront de modèle en matière de consommation durable, tandis que les partenariats avec les agriculteurs locaux privilégieront les cultures traditionnelles résilientes au climat, soutenant ainsi la biodiversité et la gestion écologique des ressources.

Répartition du budget

Le budget quinquennal provisionnel de l'Académie est estimé à 34,8 millions de dollars. Il sera mis en œuvre dans le cadre d'un modèle de partenariat public-privé (PPP) hybride piloté par l'AGRA, avec la participation de co-investisseurs privés et un appui en nature du Gouvernement du Sénégal. Cette approche garantit la viabilité financière, la propriété partagée et la durabilité institutionnelle du projet, tout en assurant une cohérence entre les objectifs économiques et les priorités nationales de développement.



Développement des infrastructures

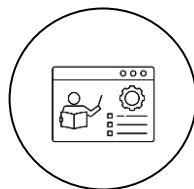
1. Construction du campus
2. Appui aux infrastructures (génie civil, électricité, gestion des eaux usées et aménagement paysager)
3. Mobilier, équipements et installations
4. Services professionnels
5. Imprévus



Contenu du programme et assistance technique

\$4.5M

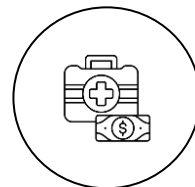
1. Élaboration du curriculum
2. Formation
3. Incubation
4. Bourses d'études
5. Apprentissage numérique



Gestion de programme et systèmes de connaissances

\$1.65M

1. Mise en place de l'UGP (Unité de Gestion du Projet)
2. Suivi et évaluation (S&E)
3. Rapports et communication
4. Lien avec les politiques publiques



Réserve pour imprévus

\$7.9M

1. Inflation
2. Risque de changes
3. Besoins imprévus



AFRICAN
Culinary
ACADEMY

MASS.