

Farine améliorée : un mélange sain et nourrissant

Projet d'amélioration de l'Alimentation, de la
nutrition et de l'Hygiène en milieu familial (PAH)

Potentiel de mise à l'échelle

- Activité simple, peu coûteuse et efficace ;
- L'ancrage déjà effectif des bouillies améliorées dans la stratégie ANJE (Alimentation du Nourrisson et du Jeune Enfant). La formule de la farine, est intégrée dans les outils de formation des agents de santé.



Pourquoi ?

La malnutrition est une préoccupation majeure de santé publique au Burkina Faso et particulièrement dans le Sud-Ouest chez les enfants de 6 à 59 mois. Parmi les causes de la malnutrition chez les enfants de 6 à 23 mois figure l'alimentation complémentaire inadéquate. L'étude de base réalisée par la coopération technique allemande (GIZ) à travers le projet PAH en 2016 recommande d'élaborer des recettes pour les bouillies infantiles en tenant compte des aliments disponibles localement, riches en micronutriments et abordables. Ainsi, le projet a initié la production de la farine améliorée et précuite à base de produits locaux pour une alimentation adéquate des enfants de 6 à 23 mois tout au long de l'année.



Alimentation saine et diversifiée

Pour que les enfants puissent bien se développer et être en bonne santé, ils ont besoin d'une alimentation suffisante et diversifiée. Cinq groupes alimentaires sur huit doivent être couverts chaque jour, incluant les céréales, les fruits et les légumineuses/ oléagineux.

Souvent, ces aliments ne sont pas disponibles ou les femmes ont peu de temps pour préparer les repas.

Le bon mélange

La farine améliorée est constituée de huit mesures de céréales (mil, maïs...), de deux mesures d'oléagineux (arachide, sésame...) et une mesure de légumineuse (niébé/haricot, soja...). Le processus de transformation passe par le nettoyage des graines, la torréfaction, le mélange des grains jusqu'à la mouture et est réalisé en groupe. Les femmes apportent les ingrédients et produisent une grande quantité qu'elles ramènent à la maison pour garder et prélever petit à petit pour la bouillie des enfants et les repas familiaux. Il est possible d'ajouter lors de la préparation de la bouillie des aliments supplémentaires tels que les fruits, la poudre de Moringa, les œufs ou le lait pour améliorer sa qualité nutritionnelle.

Résultats et impacts

- L'enquête de suivi de 2023 montre que les femmes qui participent à l'activité consomment la bouillie et d'autres repas préparés à partir de la farine améliorée et diversifient ainsi leur alimentation. Elles mangent en moyenne 0,8 groupe alimentaire de plus par jour que celles qui n'y participent pas, tout comme leurs enfants qui consomment 1,3 groupe alimentaire de plus que les autres enfants ;
- La préparation rapide et simple de la bouillie a un effet positif sur la fréquence des repas pour les tout-petits, contribuant donc tout comme l'amélioration de la diversité alimentaire à l'atteinte du régime alimentaire minimum acceptable.

Facteurs de succès

- L'usage des aliments locaux, l'utilisation des matériels locaux pour la production de la farine au niveau ménage et un processus de production facilement maîtrisable par les relais communautaires et les femmes ;
- Le goût de la farine est très apprécié par les ménages qui l'utilisent également pour réaliser des mets familiaux : couscous, tô, boulettes, etc. ;
- Le fait que la farine soit précuite permet de réduire le temps de cuisson des mets. Ce qui permet aux femmes souvent très chargées d'économiser du temps ;
- L'effet de la consommation de la bouillie sur les enfants, et personnes âgées est facilement perceptible par la communauté, car ils prennent du poids.

