A close-up photograph showing a person's hands sifting a fine, yellowish powder (likely flour) into a large, shallow metal bowl. The person is wearing a colorful patterned garment. The background is slightly blurred, showing other people and a dirt ground.

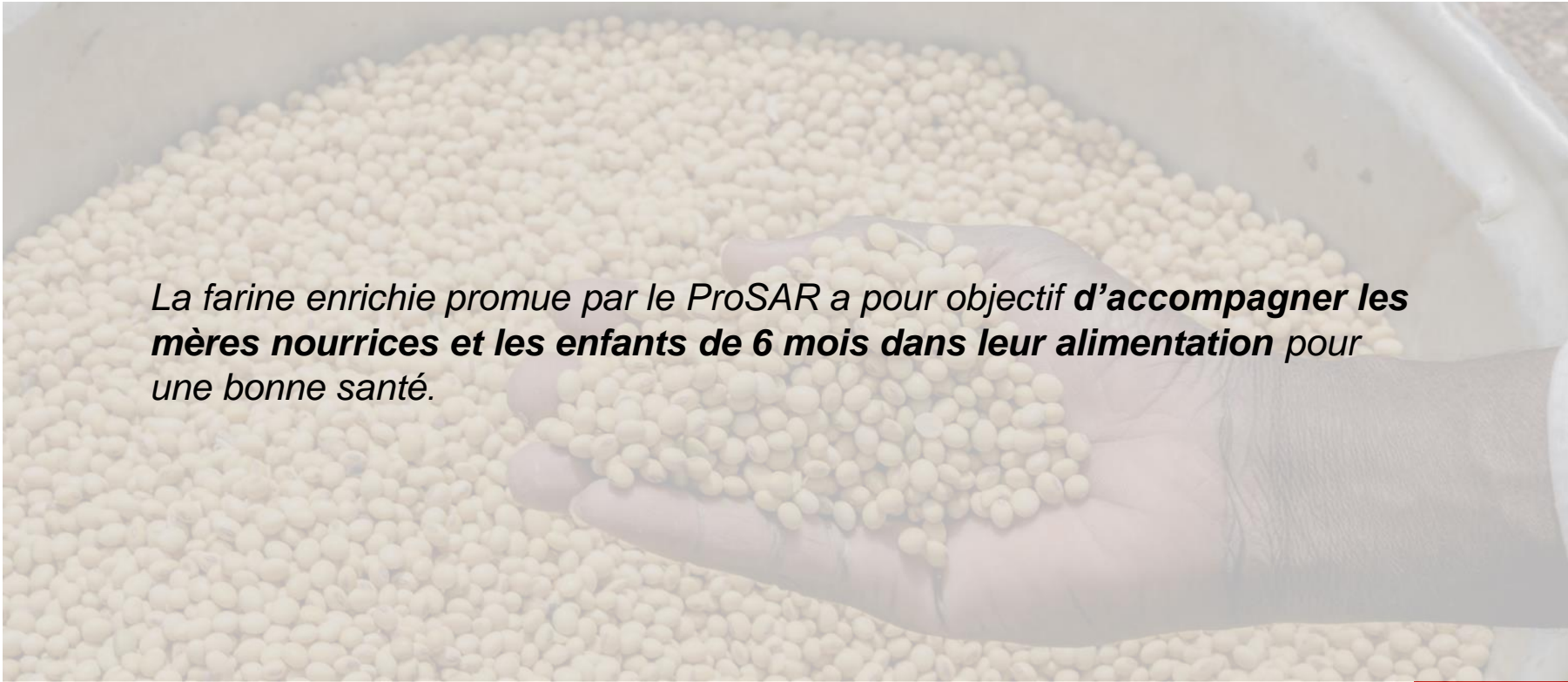
Farine enrichie

Des produits locaux pour une bonne santé de nos enfants
ProSAR Bénin

giz

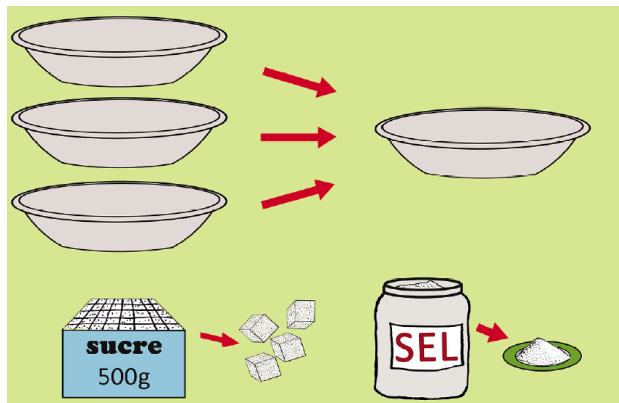
Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

1. Objectif



*La farine enrichie promue par le ProSAR a pour objectif **d'accompagner les mères nourrices et les enfants de 6 mois dans leur alimentation** pour une bonne santé.*

La farine enrichie promue par le ProSAR



Trois volumes de céréales (au choix)
pour un volume de soja



La farine promue par le ProSAR est
l'association de trois céréales enrichies
au soja



Possibilité d'ajouter d'autres ingrédients :
Poudre de baobab, moringa, poisson,...

2. Eléments d'excellence

- **Collaboration réussie** avec les différents secteurs (**santé, social, agriculture**) pour le développement de la formule de la farine enrichie
- Avantages de la formule reconnus par tous les acteurs
- Les acteurs d'encadrement se sont également mis d'accord sur un **déroulement standard des formations**
- Les **produits** sont disponibles dans les communautés et facilement accessibles dans les marchés locaux
- Peut être utilisé pour la récupération des enfants souffrants de malnutrition aigüe modérée (alternative pour le *Plumpy Nut*)
- Source potentielle de revenus pour des groupements de femmes au niveau des CPS en particulier



3. Les facteurs de succès et de risques et les défis

Succès

- bonnes formations pour les agents/ femmes (accompagnée par des sensibilisations sur la malnutrition)
- bonne hygiène
- création de groupements de femmes
- utilisation des produits locaux
- flexibilité dans la composition des céréales
- gout apprécié
- renforcement des synergies entre les secteurs

Risques/défis

- la farine est plutôt vendue que consommée
- refus de certains enfants de prendre la bouillie de farine enrichie
- manque de temps des femmes occupées par les travaux domestiques et champêtres
- manque des ressources et matériaux dans les ménages
- manque d'intérêt dû à la faible connaissance des conséquences de la malnutrition, la négligence ou la paresse
- contrôle de l'hygiène impossible

4. Groupe cible et pérennisation

- Formation de plus de 82 agents de santé, des Centres de Promotion Sociales (CPS), des mairies et des Organisations de la Société Civile dans les sept communes d'intervention sur les bonnes pratiques de production de la farine enrichie
- Mise à disposition des matériels de cuisine pour organiser des formations de manière indépendante
- Plusieurs groupements de femmes au niveau des CPS ont été formés pour la production de la farine enrichie et mènent la production comme activité génératrice de **revenu** (p.ex.: "Sousomian" du CPS de Pehunco, le groupement des Jeunes filles mères "Biboura" du CPS de Kouandé,...)





5. Implications financières

- Matériel remis à chaque CVSAN
- Ingrédients : 5.000 cfa pour 10 kg farine enrichie
- Charbon
- Moulin : 100 cfa/kg
- Transport p.m.
- Prix de vente : 1200 cfa/kg

6. Source d'information

- Boîte à image (ProAgri)
- Fiche technique de production de la farine enrichie

Alain Rousseau

Chargé de projet ProSAR, Cotonou

alain.rousseau@giz.de



www.giz.de



https://twitter.com/giz_gmbh