



Fondation
de
France

PROGRAMME
PROMOTION DE L'AGRICULTURE
FAMILIALE EN AFRIQUE DE L'OUEST

FICHE ENTRETIEN

AU BURKINA FASO

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION DE BOUILLIES FORTIFIÉES



Entretien avec Estelle Juré (Gret)

Estelle Juré (à gauche sur la photo) est responsable des opérations nutrition pour le Gret au Burkina Faso. Elle travaille sur un programme de promotion des bouillies infantiles fortifiées en vitamines et minéraux : les bouillies Laafi benre.

Après avoir appuyé les unités locales de production de farines infantiles, le Gret cherche aujourd'hui à structurer ces unités en réseau et à promouvoir l'utilisation des produits Laafi benre auprès des populations les plus vulnérables afin de prévenir la malnutrition infantile.

Dans les quartiers non lotis¹ en périphérie de Ouagadougou, où la croissance démographique explose, il s'agit de tester l'efficacité de réseaux de vente de proximité (kiosques et vente ambulante en porte à porte).

Dans le cadre d'un projet porté par :



www.gret.org



Association Sagltaaba pour l'épanouissement de la femme et de la jeune fille (ASEFF)

La production de farines infantiles au Burkina Faso est-elle récente ?

Non, les premières unités de production de farines infantiles sont apparues au Burkina dans les années 1980. A l'époque ces farines infantiles étaient produites à base de produits locaux tels que le mil, le lait et le soja. Elles permettaient d'avoir un apport énergétique intéressant pour les besoins nutritionnels des enfants, mais elles n'étaient pas optimales. En particulier, elles ne contenaient pas suffisamment de vitamines et minéraux pour couvrir les besoins des enfants de 6 à 24 mois.

¹ Quartier d'habitations spontanées.

En 2005, le Gret et l'Institut de recherche pour le développement (IRD) ont commencé à collaborer au programme Nutrifaso pour améliorer la qualité des aliments de complément au lait maternel destinés aux enfants de 6-24 mois. C'est ainsi que le Gret a accompagné la vingtaine d'unités de production présentes au Burkina. Ces entreprises, associations et groupements de femmes ont introduit dans leurs farines n complément en vitamines et en minéraux et introduit une enzyme qui permet de concentrer beaucoup d'énergie et d'éléments nutritifs dans une petite quantité de bouillie.

Les bouillies sont-elles largement utilisées par les mères ?

Dans les habitudes alimentaires burkinabè, les jeunes enfants consomment de la bouillie. En milieu urbain, les mères achètent des bouillies préparées dans la rue, à base de petit mil uniquement.

Ces préparations traditionnelles ont une mauvaise qualité nutritionnelle car elles ne sont pas équilibrées ni fortifiées avec des compléments en minéraux et vitamines, contrairement aux bouillies Laafi benre. Ces dernières contiennent un ensemble d'ingrédients et de compléments alimentaires qui répondent aux besoins des 6-24 mois et aux normes internationales en termes d'aliments de complément au lait maternel (teneur en vitamines et minéraux optimale, répartition des protides, glucides, lipides respectée, etc.)



Vendeuse ambulante de Laafi benre, sillonnant le quartier non-loti de Bissighin © Gret, Nutrifaso

Quelles bouillies proposez-vous ?

Les kiosques proposent 4 types de bouillies différentes, toutes fortifiées et fabriquées localement, à partir de farines provenant de 4 unités de production de la zone. Elles ont des saveurs différentes, et sont préparées à partir de céréales de base différentes. La farine Misola, par exemple, est composée de mil, d'arachide, de soja, de sucre, de sel iodé, avec une saveur vanille. Une autre est à base de maïs, sorgho et niébé.

Ces 4 produits sont vendus sous forme de sachet de farine de 60 grammes, ce qui correspond à deux repas que les mères peuvent préparer à la maison.

Nos deux produits phare sont également disponibles en version prête à consommer. Les portions de 100 ml sont vendues dans des sachets plastiques noués ou servis à la louche directement dans le gobelet de l'enfant.

Quels défis se posent aux producteurs locaux sur le marché des bouillies infantiles ?

La demande sur ce marché est forte car c'est un produit qui fait partie des habitudes alimentaires des burkinabè. Mais c'est aussi un marché concurrentiel, investi par des bouillies traditionnelles et des produits importés. Ces derniers sont présents dans les boutiques de quartier et en milieu rural, bien qu'ils soient 5 fois plus chers (250 FCFA contre 50 FCFA pour Laafi benre). La qualité nutritionnelle est similaire, toutefois, les produits importés peuvent poser un problème sanitaire car c'est une farine instantanée à délayer avec de l'eau froide. La préparation des farines infantiles locales sont au contraire toutes des préparations à cuire, ce qui permet d'éliminer une bonne partie des microbes présents dans l'eau.

Malheureusement, les entreprises et associations locales, même avec l'appui du Gret, n'ont pas les mêmes capacités de promotion qu'un grand groupe international, ce qui rend l'implantation sur le marché inégale.



Production de la farine infantile fortifiée locale au sein d'une entreprise de Ouagadougou © Gret, Nutrifaso

Quelle concurrence y a-t-il entre Laafi benre et les bouillies traditionnelles ?

Face aux bouillies traditionnelles préparées dans la rue, la concurrence se fait davantage sur le prix. Les bouillies traditionnelles sont bien moins chères. Pour la même somme (50 FCFA), le consommateur peut acheter 100 ml de bouillie Laafi benre (1 repas) ou 500 ml de bouillie traditionnelle (3 repas). Alors que les bouillies fortifiées sont composées d'une variété d'ingrédients de qualité (mil, arachide, soja, niébé, vitamines, minéraux, saveurs, etc.) produits dans des conditions sanitaires contrôlées, les bouillies traditionnelles sont préparées à la maison par une ménagère et contiennent uniquement du sucre et du mil.

Un gros travail de sensibilisation est donc nécessaire pour attirer l'attention du consommateur sur les qualités nutritionnelles de la bouillie Laafi benre.

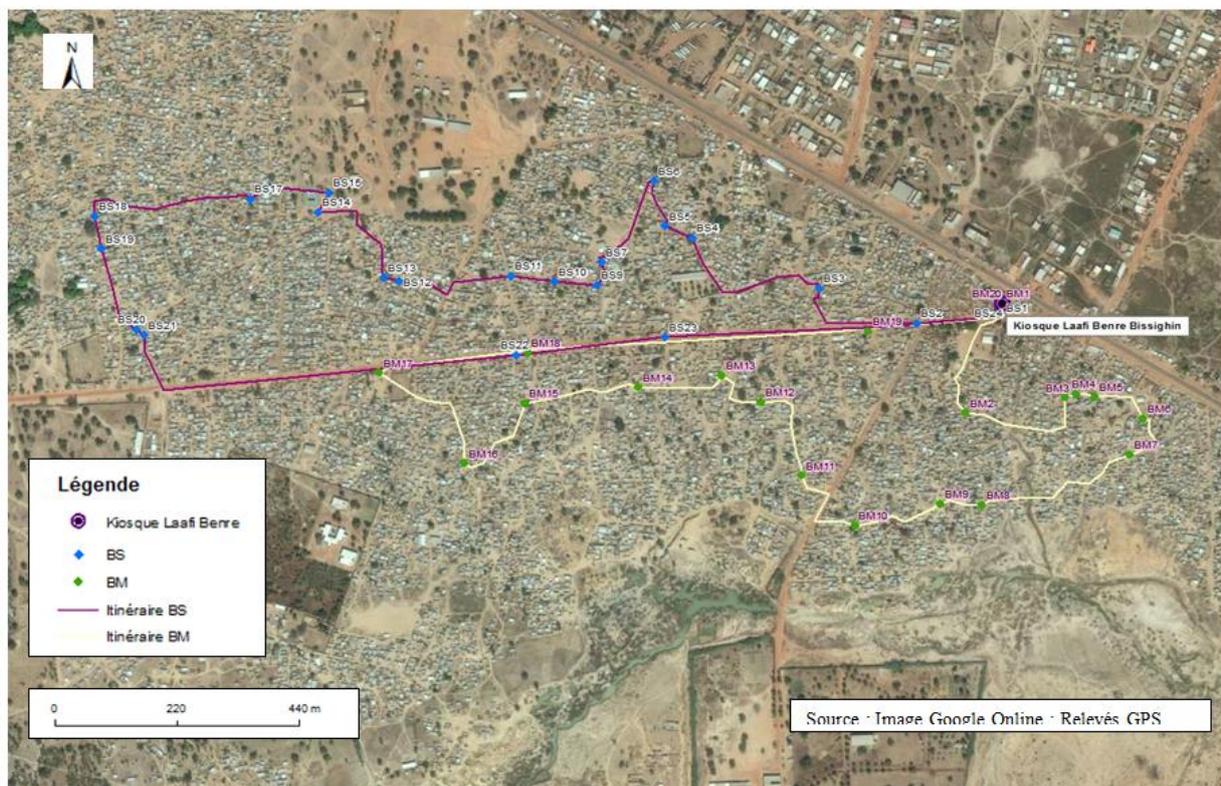
Quelles actions de sensibilisation mettez-vous en place ?

Nous avons choisi de nous unir avec une association locale pour sensibiliser les populations des quartiers non lotis de Ouagadougou aux bonnes pratiques d'alimentation du nourrisson et du jeune

enfant (ANJE). Notre partenaire, l'association ASEFF, travaille déjà avec le ministère de la Santé sur les questions de nutrition, de transmission du VIH, etc. L'association, avec l'appui du Gret, organise des causeries, des ciné-débats pour interpeller les populations. Les actions de sensibilisation ne poussent pas forcément à la consommation des bouillies Laafi benre. Il s'agit de promouvoir de façon bien plus large des bonnes pratiques d'alimentation comme l'allaitement exclusif par la mère (et non par des nourrices), les compléments alimentaires, la bonne alimentation de la femme enceinte et allaitante.

En parallèle, menez-vous des actions de promotion des produits?

Oui, ce sont des actions bien différentes. La tendance globale est à la croissance de la consommation des farines infantiles fortifiées. Nous organisons des campagnes promotionnelles dans les quartiers non lotis, avec, par exemple, la distribution de gadgets reprenant la marque de nos bouillies. Suite à ces actions de promotion, les ventes de Laafi benre augmentent encore davantage. En janvier 2015, 364 litres de bouillie ont été vendus contre 256 litres en 2014.



Circuits de vente des bouillies Laafi benre pour le quartier Bissighin

Quels circuits de commercialisation avez-vous mis en place ?

Nous intervenons dans quatre quartiers non lotis de Ouagadougou, très denses et souvent exclus des circuits de commercialisation de produits de qualité. Nous avons actuellement positionné 4 kiosques où les farines sont stockées et les bouillies préparées. Des vendeuses ambulantes sillonnent les quartiers pour une couverture maximale.

Comment s'organisent les activités des kiosques ?

Dans chaque kiosque une préparatrice est chargée de l'approvisionnement en farine et de la préparation des bouillies. Un kilo de farine fortifiée permet de préparer 4 litres de bouillie. Pour le

moment, le Gret subventionne encore l'achat des farines. Les kiosques payent le sachet d'un kilo de farine fortifiée 625 FCFA, alors qu'il coûte en réalité 950 FCFA.

Deux vendeuses mobiles sont rattachées à chaque kiosque. Elles effectuent des tournées dans le quartier et suivent à vélo un parcours prédéfini. Elles vendent en moyenne chaque mois 200 litres de bouillie prête à consommer et 100 sachets de 60 grammes de préparation pour bouillie.

Les préparatrices vendent au kiosque des quantités plus réduites car elles s'occupent davantage de la promotion des produits, de l'approvisionnement et de la propreté des kiosques. Elles vendent malgré tout environ 30 litres de bouillie prête à consommer et 20 sachets de 60 grammes de farine par mois chacune.

Cela correspond au total à plus de 60 kilos de farine infantile qui sont vendus tous les mois par chacun des kiosques.

La filière est-elle une bonne opportunité d'emploi pour ces femmes ?

Oui, en effet, car le taux de chômage est très élevé dans ces quartiers. Chaque mois, les préparatrices touchent aujourd'hui en moyenne un peu plus de 30 000 FCFA [environ 46 €] et les vendeuses ambulantes aux alentours de 20 000 FCFA [environ 30 €]². Les femmes se rémunèrent grâce aux bénéfices des ventes. Le Gret subventionne uniquement l'achat des farines.



Sidonie, préparatrice et vendeuse de Laafi benre au kiosque de Bissighin / Une maman et son enfant après consommation de la bouillie au kiosque de Pazani © Gret, Nutrifaso 2014

² Le salaire moyen burkinabè est d'environ 48 €

La qualité est-elle contrôlée ?

Au niveau des unités de production des farines infantiles, les contrôles qualité sont trimestriels. Ils sont assurés soit par le Laboratoire national de santé publique (LNSP), soit par le Centre de recherche en sciences biologiques alimentaires et nutritionnelles (CRSBAN). De notre côté, nous réalisons également des prélèvements inopinés sur certaines commandes afin de contrôler la qualité organoleptique et physico-chimique.

Au niveau des kiosques, nous contrôlons la teneur en matière sèche et l'écoulement des bouillies pour nous assurer que les modalités de préparation sont respectées. Les préparatrices suivent ces modalités et fabriquent un produit de qualité. Mais parfois, la quantité de 1 kilo prévu par sachet de farine n'est pas tout à fait respectée. Cela peut jouer légèrement sur la teneur en matière sèche de la bouillie qui est plus liquide que prévue.

Ce contrôle qualité est-il permanent ?

Nous souhaitons continuer ce contrôle qualité. D'autant plus que le Burkina Faso vient d'adopter une norme sur les des farines infantiles locales. Toutes les unités de production de farines infantiles vont devoir se conformer à ces normes et réaliser des contrôles qualités réguliers. À terme, nous ferons moins de contrôle mais nous exigeons que les unités de production nous fournissent les résultats d'analyse.

L'approvisionnement en farine fortifiée est-il régulier ?

Les farines sont composées d'une variété d'ingrédients produits localement : maïs, arachide, soja, sésame, niébé, mil ou encore sorgho. Les unités de production qui travaillent avec les kiosques ont su répondre à la demande croissante. Les commandes sont toujours honorées malgré des délais parfois serrés. Mais quelques livraisons n'étaient pas toujours de bonne qualité : certains sachets n'étaient pas bien thermo-scellés, d'autres troués, etc.

Pour ne pas subir les variations des prix des céréales locales, les unités parviennent à s'approvisionner en quantité suffisante pendant la période où le prix est faible. Elles constituent des stocks suffisants pour répondre la demande.

Nous travaillons actuellement avec 4 unités de production mais du fait de la forte demande des consommateurs en farine Misola, nous allons en associer une cinquième.

Le marché des farines infantiles locales est-il en pleine expansion ?

Oui la demande est croissante. Cette année nous comptons passer à 3 vendeuses ambulantes par kiosque. En 2016, nous voulons également ouvrir deux nouveaux kiosques.

Les quartiers périphériques non lotis sont très peuplés, avec des nouvelles familles qui s'installent tous les jours. De nombreux espaces ne sont pas couverts par les vendeuses ambulantes. C'est un marché en plein essor. Les marques de farines infantiles locales sont de plus en plus visibles, les produits sont reconnus et les commandes institutionnelles s'accroissent. La marge de développement de ce marché est encore forte.

Quelle est la stratégie envisagée pour pérenniser les activités des kiosques ?

Pour le moment, le Gret soutient financièrement les kiosques pour l'achat des sachets de farine. Pour pérenniser le dispositif, il est prévu qu'un intermédiaire gère l'approvisionnement de l'ensemble des kiosques de la zone. Cet intermédiaire sera aussi chargé d'assurer le suivi qualité ainsi que la promotion des bouillies infantiles fortifiées. Pour se rémunérer des services rendus, l'intermédiaire prélèvera une marge sur les sachets de farines. Ainsi, il achèterait le sac de 1 kg à

950 FCFA et le revendrait aux préparatrices à 1250 FCFA par exemple (au lieu de 625 FCFA actuellement avec la subvention du Gret). Pour que ce système n'ait pas de répercussion sur le prix de vente aux consommateurs, les kiosques doivent augmenter leurs chiffres d'affaires en étendant leurs zones de distributions et leurs ventes. Actuellement, chaque vendeuse a un parcours de vente prédéfini. Mais de nouveaux parcours pour de nouvelles vendeuses peuvent être identifiés.

Nous réfléchissons également à la promotion de nouveaux produits fortifiés à destination des femmes pour diversifier l'offre des kiosques.

Ce système n'est pas envisageable à cette étape du projet car pour rémunérer l'intermédiaire, il faudrait au minimum 8 kiosques. Nous comptons actuellement 4 kiosques.



Sensibilisation d'une mère à l'importance d'une farine infantile locale fortifiée © Gret, Nutrifaso 2014

Peut-on répliquer ce projet ?

Pour le moment, cette filière des bouillies infantiles locales se développe dans les quartiers périphériques de la capitale. Nous avons pensé répliquer ce projet dans les villes secondaires du Burkina, mais nous voulons avant tout assurer la pérennité du modèle économique à Ouagadougou.

Le Gret a cependant déjà expérimenté ce dispositif de vente ambulante à Madagascar. Aujourd'hui, c'est une entreprise sociale malgache Nutri'zaza. La filière que nous développons au Burkina Faso est fortement inspirée de cette expérience malgache, même si l'approche n'est pas tout à fait la même.

La vente ambulante de bouillies fortifiées est également testée actuellement dans un projet pilote au Cambodge. Le but est de pouvoir réaliser une étude comparative entre ces différents modèles et de capitaliser nos résultats.

Propos recueillis en avril 2015 par Camille Bureau (CFSI), édités en juin 2015.

Photos © Gret

Pour creuser le sujet :

- Fiche projet, *Des aliments nutritifs pour les enfants des quartiers précaires de Ouagadougou*, 2013
- *Site du programme Nutrifaso*
- Étude, *Marketing complementary foods and supplements in Burkina Faso, Madagascar, and Vietnam: Lessons learned from the Nutridev program*, 2010
- Étude, *Le business social pour lutter contre la malnutrition infantile*, 2010
- Témoignage, *Afrique de l'Ouest : consommer local pour rompre la dépendance*, 2015

Ce projet a bénéficié d'un financement de la Fondation de France dans le cadre du programme « Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest » (Pafao, appel de 2013). Voir la fiche projet.

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (sous égide de la Fondation de France) et de l'Agence Française de Développement. SEED Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.

