

LES FARINES POUR ENFANTS DE OUANDO : ACCEPTABILITE, COMMERCIALISATION ET MOYENS MIS EN OEUVRE POUR ATTEINDRE LES GROUPES CIBLES

Robert Z. METOHOUE

Usine de fabrication des superfarines Ouando, Porto Novo (Bénin)

1. INTRODUCTION

L'expérience béninoise dans le domaine de l'alimentation de complément du jeune enfant a commencé au début des années 70, dans le cadre d'un programme de lutte contre la faim et la malnutrition. Les enquêtes menées à cette époque ont établi la réalité de la malnutrition dans notre pays et dégagé les principales causes. L'une d'elles était la pratique traditionnelle de sevrage qui consiste à donner aux enfants une bouillie de faible valeur énergétique et protidique.

Dans la recherche de solutions à ce problème des farines de sevrage ont été mises au point au Centre Horticole et Nutritionnel de Ouando (CHNO)⁽¹⁾; à partir des produits agricoles locaux (céréales, légumineuses), deux types de farine ont été élaborés :

- une farine premier âge, composée de maïs, sorgho, riz, sucre et destinée aux enfants de 3 à 6 mois ;
- une farine 2ème âge composée de maïs, sorgho, haricot, arachide et sucre ou de maïs, sorgho, soja et sucre.

Le schéma général de fabrication est très simple et s'inspire des technologies alimentaires béninoises. Il comprend les opérations suivantes : nettoyage, triage et lavage, grillage, mélange, mouture et ensachage.

(1) Le Centre Horticole et Nutritionnel de Ouando (CHNO) a été créé en 1963, dans le cadre d'un programme de lutte contre la faim au Bénin. Il est situé à Porto Novo (capitale administrative du Bénin) dans un quartier périphérique appelé Ouando. Le CHNO est une structure d'appui aux activités de la DANA, Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée, qui est la structure spécialisée du Ministère du Développement rural, chargée de la promotion de la nutrition et de l'alimentation.

2. LES DIFFERENTES ETAPES DU DEVELOPPEMENT DE L'EXPERIENCE OUANDO

Le développement de l'expérience Ouando a suivi cinq étapes.

2.1. Vulgarisation de la technologie à travers tout le pays

Cette vulgarisation a été plus particulièrement réalisée en faveur des couches les plus défavorisées de la population. Le but était d'amener les mères à préparer elles-mêmes la farine de leurs enfants selon la formule du CHNO.

2.2. Installation d'une unité artisanale de production

Cette unité est apparue nécessaire pour qu'un produit fini soit à la disposition des mères qui n'avaient pas le temps de préparer les farines de leurs enfants en raison de leurs occupations professionnelles.

Les farines produites devaient également pouvoir être utilisées pour la récupération des enfants malnutris reçus au CHNO dans le cadre de ses activités de surveillance nutritionnelle.

2.3. Amélioration du mode de fabrication

Cette amélioration est intervenue pour faire face à l'augmentation de la demande et aux préoccupations des populations. L'atelier s'est ainsi doté d'un équipement semi-industriel en bénéficiant de l'aide de l'Institut Royal de Médecine Tropicale d'Amsterdam (KIT, Pays Bas).

Elle a permis d'atteindre une production annuelle de près de 100 tonnes par an, à partir de 1984.

2.4. Evaluation de l'expérience

L'évaluation organisée par le CHNO a été réalisée par le Centre International de l'Enfance (CIE) et l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIAA, Massy, France) grâce à un financement du Fonds français d'aide et de coopération.

Elle a permis de dégager les insuffisances et d'envisager des améliorations au niveau de la présentation et de la qualité nutritionnelle de la farine, notamment de ses teneurs en protéines et en micronutriments.

2.5. Installation de l'usine Superfarine de Ouando

Cette installation a été financée par le Gouvernement italien à travers une ONG de Naples, le Groupe Laïc Tiers Monde. Elle reprend les anciennes formules qu'elle améliore et utilise une technologie basée sur le procédé de cuisson-extrusion. Avec cette installation, la production est passée de 100 tonnes/an à 150 tonnes/an.

3. ACCEPTABILITE

D'une façon générale les farines Ouando sont bien appréciées des consommateurs. Au cours de l'évaluation effectuée par le CIE en 1985, 82 % des mères n'avaient signalé aucun refus de l'enfant lors de l'introduction ou de la consommation habituelle des farines. Parmi les 18 % restantes, certaines ont fait mention de problèmes digestifs liés à l'utilisation des farines : diarrhées, vomissements, régurgitations, constipation, nausées. Ces problèmes peuvent s'expliquer par une cuisson inadéquate et des méthodes d'alimentation inadaptées pratiquées par ces mères.

L'acceptabilité du produit par les populations dépend de plusieurs facteurs dont les principaux, dans le cas de l'expérience Ouando, ont été :

- Les choix effectués au niveau des procédés technologiques: le schéma de fabrication utilisé est simple et tient compte des habitudes alimentaires des populations concernées ; l'opération de grillage, en particulier, est non seulement destinée à améliorer l'hygiène du produit et à détruire les facteurs anti-nutritionnels, mais vise également à susciter un goût et des arômes bien connus des consommateurs.
- La valeur nutritionnelle, notamment en ce qui concerne la teneur en protéines et le contenu énergétique.
- L'information des mères: au départ, certaines mères ont eu tendance à considérer les farines Ouando comme des médicaments destinés aux seuls enfants souffrant de malnutrition, mais avec la sensibilisation, les séances de causeries, les conseils des agents de santé, cette opinion a pu être combattue.
- La facilité d'emploi: le mode de préparation des bouillies Ouando est presque identique à celui des bouillies traditionnelles et donc facile à réaliser.

Au total, on peut affirmer que l'acceptabilité des farines Ouando a été favorisée par le choix du mode de fabrication, par la qualité du produit et par le système d'information.

4. COMMERCIALISATION

La promotion de farines ne peut se faire sans l'adoption d'une politique appropriée de commercialisation. Pour mieux présenter l'expérience béninoise dans ce domaine nous examinerons successivement les prix pratiqués et les circuits de distribution.

4.1. Les prix de vente

Au départ, les farines ont été subventionnées dans la mesure où la fabrication était considérée comme une activité à caractère social en faveur des couches les plus défavorisées de la population. Cette subvention était réalisée sous la forme d'une prise en charge par l'Etat d'une partie des frais de fonctionnement (salaire du personnel, eau et énergie). Mais actuellement il y a une évolution vers des prix qui, s'ils ne visent pas le profit, devraient permettre à l'entreprise d'être autonome, et à la longue d'être rentable. L'évolution des prix depuis 1977 est donnée dans le tableau 1.

Tableau 1
Evolution des prix de vente des farines Ouando depuis 1977
(en Fcfa par sachet de 500 g).

Période	Type de farine	Prix de cession	Prix de détail
1977-1980	1er âge	160	180
	2ème âge	180	200
1980-1989	1er âge	180	200
	2ème âge	200	225
1989-1993	1er âge	180	200
	2ème âge	200	250
1993-1994	1er âge	400	440
	2ème âge	300	340
juin 1994	1er âge	480	525
	2ème âge	360	400

4.2. Les circuits de distribution.

De nombreuses structures intervenant au niveau du développement ont des activités qui favorisent la distribution des farines Ouando. Parmi elles, on peut notamment citer : les structures médicales, les centres de promotion sociale, les CARDER (Centre d'Action Régional pour le Développement Rural), ces structures sont aussi, parfois, des points de vente des farines.

Au départ, la distribution était réalisée uniquement dans les zones situées à proximité des lieux de production (Cotonou et Porto Novo). Avec le développement des actions de vulgarisation, des points de vente ont été progressivement créés dans les autres départements. Environ 200 points de vente existent actuellement sur toute l'étendue du territoire béninois dont 120 pour la seule ville de Cotonou.

Les différents types de revendeurs peuvent être classés en 3 catégories (tableau 2) :

- les structures médicales et paramédicales (centre de santé, maternité, hôpital, etc.) ; elles étaient les seules à vendre les farines au départ mais actuellement, compte tenu de l'intervention de nombreux autres revendeurs, les quantités distribuées qui transitent par ce canal sont, en proportion, de plus en plus faibles ;
- les pharmacies et les dépôts pharmaceutiques qui écoulent environ 40% de la production ; ce mode de distribution permet de rehausser l'image des farines et de diminuer les importations de farines infantiles ;
- les autres revendeurs constitués par les supermarchés, les kiosques, les épiceries, les revendeurs à domicile et qui écoulent près de 50% de la production.

Tableau 2

Quantités de farines distribuées par les différents types de revendeurs en 1993.

		1er âge	2ème âge	Total
Centres de santé	en kg	1 300	12 901	14 201
	en %	10,3	13,8	13,4
Pharmacies	en kg	6 451	35 267	41 718
	en %	51,0	37,7	39,3
Autres revendeurs	en kg	4 902	45 433	50 335
	en %	38,7	48,5	47,4
Total	en kg	12 653	93 601	106 254
	en %	100	100	100

L'unité dispose d'un véhicule aménagé pour la distribution. Le conducteur est aussi le livreur ; il dessert les villes de Cotonou (3 fois/semaine), Porto Novo (2 fois/semaine) et les zones intérieures dans un rayon de 100 km (une fois par mois ou tous les deux mois). Pour les zones éloignées (Nord Bénin, Parakou, Natitingou), les livraisons se font par train ou transport en commun. Des initiatives sont en cours pour créer des représentations dans différents endroits pour desservir les zones enclavées.

5. MOYENS MIS EN OEUVRE POUR ATTEINDRE LES GROUPES CIBLES

Il est difficile d'affirmer aujourd'hui que les farines Ouando sont utilisées par les populations des zones rurales qui constituaient les groupes cibles au début de l'expérience.

En 1985, les enquêtes menées par le CIE ont révélé que seulement 15 % des utilisateurs se retrouvaient dans cette catégorie de la population. En 1993, moins de 14 % de la production était commercialisée en dehors des départements de l'Oueme (Porto Novo) et de l'Atlantique (Cotonou) (tableau 3). Bien que des actions soient entreprises en vue de rendre les prix accessibles, le pouvoir d'achat en milieu rural demeure si faible qu'il est difficile à beaucoup de familles d'acheter ces farines.

Tableau 3
Quantités de farines distribuées par Département en 1993.

		1er âge	2ème âge	Total
Oueme (Porto Novo)	en kg	2 376	13 982	16 358
	en %	18,8	14,9	15,4
Atlantique (Cotonou)	en kg	8 589	66 597	75 186
	en %	67,9	71,1	70,8
Mono (Lokossa)	en kg	333	5 358	5 691
	en %	2,6	5,7	5,4
Zou (Abomey)	en kg	964	3 964	4 928
	en %	7,6	4,2	4,6
Borgou (Parakou)	en kg	231	3 000	3 231
	en %	1,8	3,2	3,0
Atacora (Natitingou)	en kg	160	700	860
	en %	1,3	0,7	0,8
Total	en kg	12 653	93 601	106 254
	en %	100	100	100

Pour tenir compte de cette situation les actions suivantes sont développées :

- création progressive de points de vente dans toutes les régions du Bénin pour permettre à tous ceux qui en ont les moyens de se procurer les farines ;
- vulgarisation des formules des farines enrichies pour permettre aux mères de les préparer elles-mêmes à domicile ;
- intensification de l'éducation nutritionnelle pour permettre l'utilisation des ressources disponibles pour une meilleure alimentation.