

Fatoumata Hama<sup>1</sup>, Boniface Bougouma<sup>1</sup>, Charles Konseibo<sup>3</sup>, Moustapha Moussa<sup>2</sup>, Bréhima Diawara<sup>1</sup>

<sup>1</sup> IRSAT/DTA (Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies, Ouagadougou, Burkina Faso)

<sup>2</sup> INRAN (Institut National de Recherche Agronomique du Niger)

<sup>3</sup> CEAS (Centre Ecologique Albert Schweitzer, Ouagadougou Burkina Faso)

## INTRODUCTION

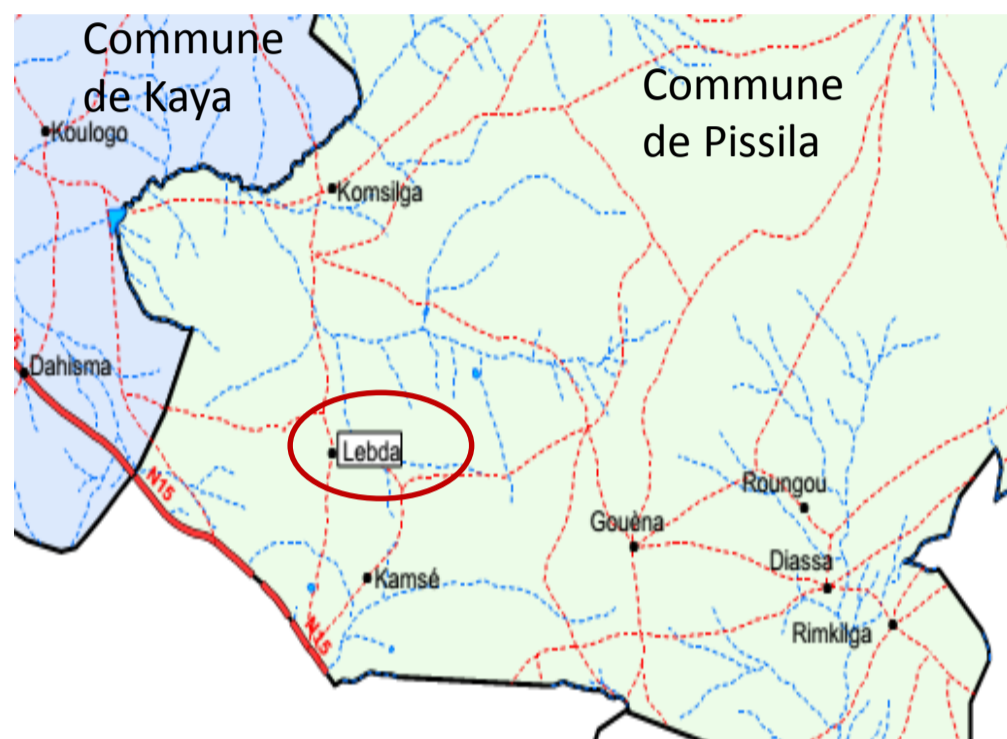
Malgré les multiples efforts des politiques nutritionnelles, la malnutrition reste un problème de santé publique dans les pays en développement. Près d'un tiers des enfants de moins de 5 ans souffrent de retard de croissance (SMART, 2015). Le milieu rural est le plus touché. La faible diversification et la non disponibilité des aliments de bonne valeur nutritionnelle en sont des causes majeures.

## OBJECTIFS

L'objectif est de présenter une démarche de transfert de technologie en milieu rural améliorant l'état nutritionnel des populations

## METHODOLOGIE

- Identification du site
- Identification du produit: produits à base d'ingrédients locaux disponibles et accessibles et acceptés.
- Création d'un centre d'incubation de technologie: équipements artisanaux efficaces.
- Transfert de technologies de production
- Optimisation de la valeur nutritionnelle des produits mis au point



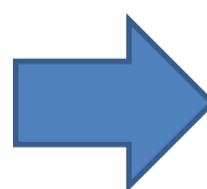
## RESULTATS

- Site: Lebda, Province de Pissila
- Formations: bonnes pratiques de production, bonnes pratiques d'hygiène, nutrition
- Transfert de technologie: équipements artisanaux adaptés
- Produits de bonne valeur énergétique et nutritionnelle

Tableau: valeur nutritionnelle de *mugdugu* et *bassi* (exprimé unité / matière sèche)



| Paramètres         | <i>Mugdugu</i> | <i>Bassi</i> |
|--------------------|----------------|--------------|
| Fer mg/100g        | 11,97 ± 0,05   | 6,4 ± 0,8    |
| Zinc mg/100g       | 3,97 ± 0,03    | 3,8 ± 0,01   |
| β Carotène µg/100g | 67,53 ± 0,54   | 26,04 ± 0,56 |



| Paramètres                      | <i>Mugdugu</i> | <i>Bassi</i>  |
|---------------------------------|----------------|---------------|
| Protéine %                      | 14,45 ± 0,03   | 13,7 ± 0,1    |
| Lipides %                       | 21,67 ± 1,24   | 8,1 ± 1,73    |
| Glucides %                      | 61,78 ± 0,1    | 75,4 ± 1,1    |
| Cendres %                       | 2,1 ± 0,5      | 2,8 ± 0,8     |
| Valeur énergétique (Kcal /100g) | 499,95 ± 0,07  | 429,33 ± 1,10 |

## CONCLUSION

Grâce au CRITA de Lebda des produits locaux de bonne valeur énergétique et nutritionnelle sont disponibles à Lebda et sur le marché des villages environnants. L'état nutritionnel des populations et le revenu des femmes sont améliorés.

