

Amélioration de l'état nutritionnel des enfants (6 mois - 12 ans) par l'accroissement de la consommation des produits à base de farines composées « céréale + légumineuse » en milieu rural au Burkina Faso



Fatoumata Hama-Ba¹, Roger Kaboré², Rasmata Dabo¹, Bréhima Diawara¹

¹Institut de Recherche en Sciences Appliquées et technologies/CNRST

²Association Minim SomPanga (AMSP)

THE MCKNIGHT FOUNDATION

INTRODUCTION

Au Burkina Faso, malgré la production importante des céréales et des légumineuses, les carences nutritionnelles restent élevées. Près de 90 % des enfants de moins de 5 ans sont anémiés, un tiers sont atteints de retard de croissance. En milieu rural, le régime alimentaire est inadéquat. Une synergie de l'ensemble des acteurs pour une utilisation plus efficace de nos produits locaux permet de réduire les carences récurrentes de nos populations rurales.

OBJECTIFS

- ✓ Accroître l'utilisation des farines "C + L" dans les ménages ruraux.
- ✓ Accroître l'utilisation des farines "C + L" dans la préparation des aliments de compléments
- ✓ Accroître la consommation des produits à base de farines "C + L" vendus dans les marchés locaux.
- ✓ Améliorer l'utilisation et l'acceptabilité des farines et des produits dérivés "C + L"

ALIGNEMENT AVEC LES AIE

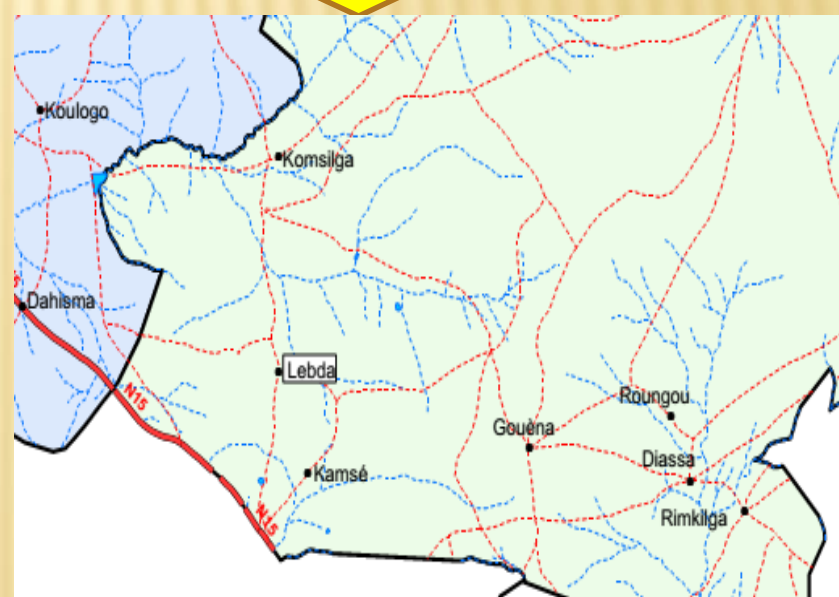
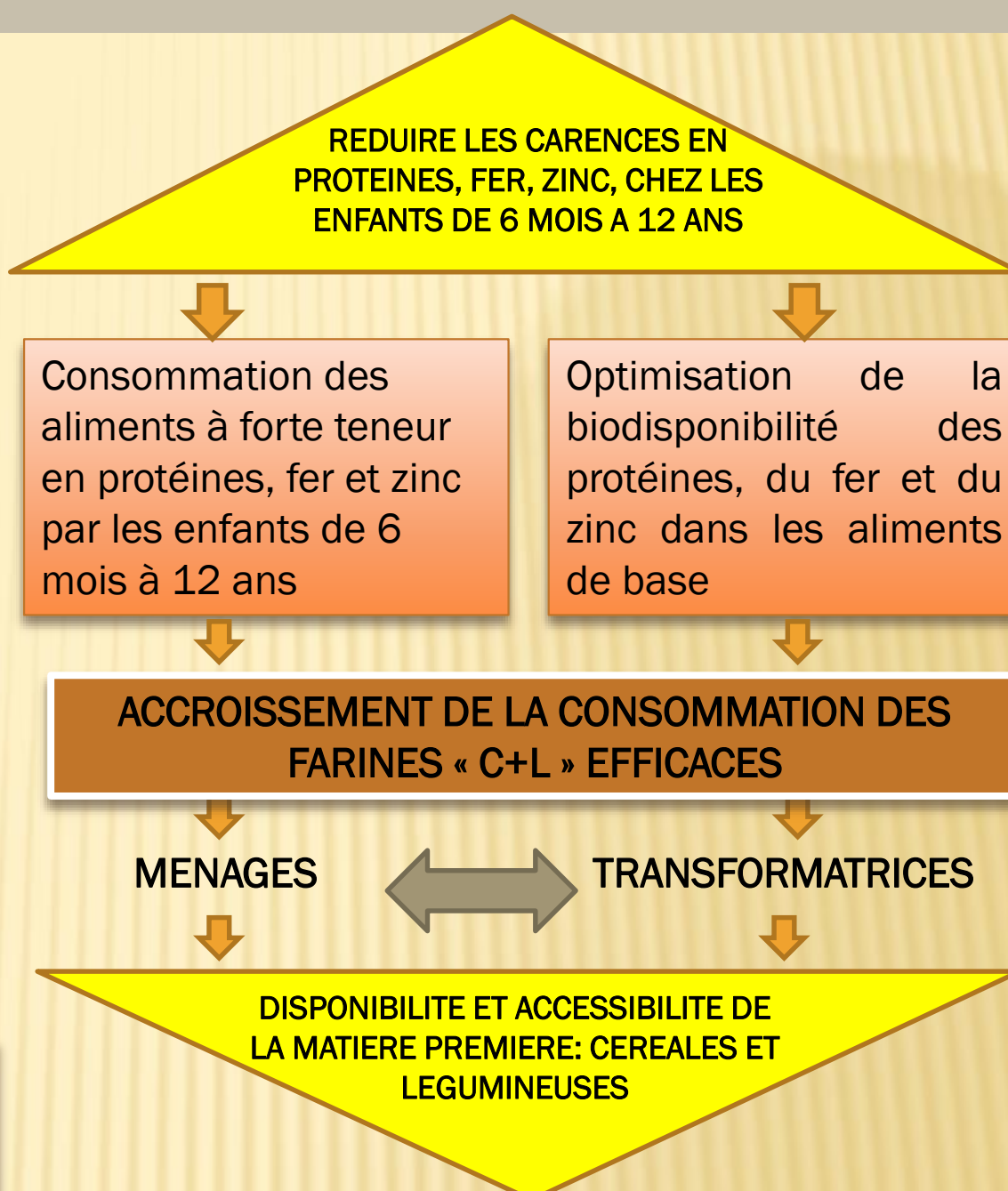
L'approche participative intégrant les concepts sociaux et culturels engendre une diversité de variétés de céréales et de légumineuses en fonction des mets, des produits selon le ménage et selon le village.

METHODOLOGIE

- Transfert de technologies
- Identification de variétés de céréales et de légumineuses adaptées
- Formulation de mets et produits C+L
- Intégration des concepts sociaux et culturels

RESULTATS ATTENDUS

- ✓ Mises au point des farines "C + L" efficaces
- ✓ Production des produits à base de C+L par le centre d'incubation de technologies de Lebda
- ✓ Production des farines "C + L" dans les ménages ruraux
- ✓ Utilisation des farines "C + L" dans l'alimentation des jeunes enfants
- ✓ Acceptabilité des mets et produits à base de farine C+L par les ménages



REMERCIEMENTS à la FONDATION MCKNIGHT

