

LE MUSALAC :

FARINE DE SEVRAGE DU BURUNDI

Jean-Baptiste NSAVYIMANA

Projet Musalac, Centre de Santé de Musaga,
Bujumbura (Burundi)

1. ORIGINE DU MUSALAC

Musaga est une des zones de la commune de Bujumbura (capitale du Burundi) ; elle compte environ 60 000 habitants. Actuellement, elle se peuple de plus en plus de fonctionnaires moyens dans le cadre du projet « Encadrement des Constructions Sociales et Aménagement de Terrains » (Ecosat) mis sur pied par le gouvernement pour améliorer les conditions de vie suite à une épidémie de choléra survenue en 1978. Le centre de santé de Musaga, inauguré en février 1984, a été construit avec le même souci ; il a été désigné comme centre de santé primaire conformément aux recommandations contenues dans la déclaration d'Alma Ata (1978).

Pour mieux asseoir la politique sectorielle de santé, on a légitimement opté d'associer la population à la gestion de leur propre santé. C'est ainsi qu'a été organisée dès la première année l'élection par la population d'un conseil de santé qui devait aider à la planification et à la mise en place des soins de santé primaires.

Au cours de la première réunion avec le conseil de santé, il lui a été demandé d'aller auprès de la population qu'il représente pour essayer d'identifier les problèmes de santé prioritaires. De la discussion à la deuxième réunion, il ressortit que deux problèmes étaient importants pour la population :

- le manque de moyens financiers rendant les soins de santé inaccessibles à la population ;
- la malnutrition.

Il nous fallait une confirmation en ce qui concerne la malnutrition ; le manque de moyens financiers était évident car le coût des soins et des médicaments est en général

élevé par rapport aux revenus des familles. Pour ce qui est de la malnutrition, une enquête menée auprès de 340 enfants âgés de 0 à 5 ans qui fréquentaient le centre pour des consultations diverses a mis en évidence que 9,7 % d'enfants avaient un indice Poids/Taille inférieur à 80 % des valeurs de référence. En plus, de nombreux cas cliniques de malnutrition étaient observés au centre de santé pendant les consultations générales. Le problème était donc réel et il fallait agir rapidement.

Pour répondre au premier problème à savoir le manque de moyens financiers pour les soins, le conseil de santé a élaboré un projet de carte d'assurance maladie abordable pour tout le monde. Ce projet a été vite repris par le Gouvernement pour l'étendre dans tout le pays. Aujourd'hui toute la population non salariée (ne possédant pas une mutuelle) peut souscrire pour 500 Fbu par an à une carte d'assurance maladie qui lui garantit gratuitement les soins de santé dans les centres et hôpitaux publics.

En ce qui concerne le problème de malnutrition, le conseil de santé a décidé de mettre sur pied un projet Nutrition qui devait avoir comme objectifs :

- de mettre à disposition une farine permettant de préparer une bouillie d'une valeur nutritive suffisamment bonne pour la réhabilitation des enfants malnutris et pour la prévention de la malnutrition en général ;
- d'améliorer les conditions socio-économiques de la population en stimulant les cultures (en particulier, le soja) sous contrat garantissant les prix des deux côtés, en créant une unité de production, donc des emplois, et en stimulant la consommation de produits hautement nutritifs par des démonstrations culinaires, l'éducation nutritionnelle, la publicité et la commercialisation ;
- d'utiliser les excédents dégagés pour aider au développement d'un système d'autofinancement des soins de santé pour la population ;
- de développer d'autres produits alimentaires à partir des produits du Burundi en se basant sur l'expérience acquise ;
- de stimuler la coopération entre différents groupes et institutions qui s'occupent de l'alimentation et de la production des aliments par voies de l'échange des idées et des expériences et en s'aidant mutuellement dans l'approvisionnement en produits de base.

C'est à partir de ces objectifs qu'est née la farine baptisée « Musalac », et qu'a été élaborée une politique de consommation. Comme le Musalac est une des activités du Centre de santé de Musaga, ces objectifs sont avant tout socio-sanitaires mais, pour sa viabilité, certains principes commerciaux ont dû être respectés.

2. PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE LA FARINE MUSALAC

2.1. Composition et valeur nutritionnelle

Le Musalac est composé de maïs (48 %), de sorgho (22 %), de soja (20 %), de sucre (8 %) et de lait écrémé (2 %) mélangés dans des proportions bien étudiées.

Pour sa fabrication des technologies très simples, connues par tout Murundi, sont utilisées : nettoyage à sec, nettoyage à l'eau, torréfaction et mouture.

La production qui était de 40 Kg/mois en janvier 1985 a atteint 40 tonnes/mois en 1990.

Sa composition chimique est la suivante : eau (7 %), protéines (14 %), lipides (8 %), fibres (2 %) et cendres (2 %). Son contenu énergétique est de 417 Kcal pour 100 g de farine. Les protéines ont une digestibilité de 71 % avec un indice chimique de 90 ; l'acide aminé limitant est la lysine.

Cette composition montre bien que le Musalac est un aliment d'une haute valeur énergétique et d'une teneur en protéines élevée. Il convient très bien aux enfants à tout âge. Pour des raisons de digestibilité de cette farine, on ne peut la donner aux enfants de moins de 6 mois.

Les différentes analyses bactériologiques et mycologiques qui ont été effectuées ont montré que c'est un produit sain qui répond aux normes internationales.

2.2. Commercialisation

Le Musalac est l'objet d'une politique commerciale qui vise à rendre accessible le produit à toute la population en améliorant notamment :

- son accessibilité géographique par la mise en place d'un système de distribution (grossistes, boutiquiers...) et la multiplication des unités de production dans les différentes régions du pays. Actuellement cinq unités autonomes sont liées à l'unité de Musaga par un contrat de franchisage ; deux autres unités dont les bâtiments sont terminés doivent démarrer prochainement ;
- son accessibilité financière par une politique financière sociale visant à rendre stable le prix du Musalac au consommateur. Le Musalac est 12 fois moins cher que les produits similaires importés bien qu'il ne soit pas subventionné ;
- son accessibilité culturelle.

3. LES POINTS FORTS DU PROJET MUSALAC

3.1. Introduction d'innovations

Le Musalac est la toute première unité semi-industrielle de fabrication d'une farine de sevrage au Burundi. Il aura marqué le début de l'industrialisation alimentaire par la transformation des produits locaux de l'agriculture.

Par ailleurs, il a permis le développement de la culture du soja qui auparavant n'était produit qu'à petite échelle et dont l'utilisation dans l'alimentation burundaise n'était pas très connue. A la fin de 1989, des importations de soja depuis l'Ouganda ont été nécessaires ; depuis nous avons entamé une campagne de sensibilisation auprès des coopératives et des Sociétés Régionales de Développement et actuellement le soja est abondant sur le marché local. Son exportation ne sera envisagée qu'après la couverture des besoins nationaux.

3.2. Intégration dans le secteur sanitaire et l'organisation sociale

Le Musalac est né suite à la reconnaissance d'un problème ressenti par la population et l'unité de production fait partie intégrante des activités du centre de santé ; ses objectifs sont donc tout naturellement d'ordre socio-sanitaire.

En créant Musalac, nous avons voulu disposer dans un premier temps d'une farine d'une valeur nutritive suffisamment bonne pour la réhabilitation des malnutris et pour la prévention de la malnutrition en général. Dans un deuxième temps, le Musalac nous a servi d'appui pour stimuler la culture et la consommation des cultures riches en matières nutritives par les démonstrations culinaires et l'éducation nutritionnelle.

Afin de développer des messages d'éducation en matière de soins de santé primaires, des moyens ont été mis en oeuvre :

- une bande dessinée a déjà été distribuée ;
- des audio-cassettes avec des chansons Musalac et des messages de santé ont été réalisées ;
- des boîtes à images et des affiches sont actuellement utilisées lors des séances d'éducation pour santé.

Par ailleurs, le Musalac a déjà fait fabriquer un modèle de latrines « Musatrine » qui a la particularité d'avoir un système « Flap trap » permettant de se protéger des odeurs et des mouches.

Toutes ces innovations nous ont valu, en 1990, « le prix de l'Organisation Mondiale de la Santé pour l'éducation pour la santé dans le cadre des soins de santé primaires » et, en 1991, le prix Liguria à Rome.

Le Musalac a également des conséquences sociales :

- dans le cadre de son programme social, le Musalac a placé des kiosques à côté de centres de santé et donne gratuitement une tasse de bouillie Musalac à tous les enfants qui viennent en consultation. Actuellement, six centres de santé et le service de pédiatrie de l'hôpital de référence de Bujumbura (Hôpital Prince Régent Charles) sont ainsi soutenus ;
- les unités implantées à l'intérieur du pays ne sont pas tenues par des commerçants mais par des associations: handicapés soutenus par des soeurs, coopératives, hôpitaux ;
- il a été convenu avec ces associations que le bénéfice net, après décompte des charges, serait destiné automatiquement au développement des soins de santé primaires dans leurs communes respectives. Les modalités d'utilisation de ces sommes doivent être discutées entre le conseil de gestion de l'unité de production et les autorités communales.

3.3. Intégration dans le contexte socio-culturel

L'utilisation de matières premières locales pour la fabrication du Musalac et l'habitude de consommer des bouillies des barundi font que le produit entre facilement dans les habitudes alimentaires de la population. La vulgarisation de la culture du soja a été facilitée par le fait qu'il se cultive comme le haricot, aliment de base au Burundi.

Les matériaux de construction et les équipements des unités de production éparpillées sur tout le territoire du pays et qui travaillent sous la licence Musalac sont à plus de 50 % d'origine locale.

3.4. Fiabilité technique et économique

L'utilisation de technologies simples connues par tout Burundi (nettoyage, torréfaction, mouture) permet leur acquisition rapide par les unités de production satellites. Le contrôle de la qualité de toutes les unités de production se fait régulièrement dans les institutions locales (Faculté d'Agronomie).

Financièrement, l'unité de production Musalac a vu le jour dans des conditions très dures. Pendant une longue période (3-4 ans), elle a connu un problème important de disponibilités financières dans la mesure où elle ne possédait pas de fonds de

roulement qui lui aurait permis de constituer un stock de matières premières, de faire face aux problèmes d'entretien ou de renouvellement des machines, des bâtiments et des moyens de transport.

Néanmoins, nous avons pu fonctionner avec des crédits bancaires et la production ne cesse d'augmenter. D'une production artisanale de 40 kg/mois au début (janvier 1985) nous sommes arrivés à 40 tonnes/mois en 1990.

Au niveau national, il y a lieu de noter que depuis le lancement du Musalac en 1985, ce produit a eu un impact important sur l'économie du pays: en 1986, on importait des aliments pour enfants pour une valeur de près de 30 millions de Fbu ; ce montant a progressivement diminué, passant à moins de 10 millions en 1988.

La pénurie de farine pour pain que le pays a connu en 1988 a été atténuée par l'existence sur le marché de la farine Musalac qui a été adoptée par la plupart des familles. Du reste, quand on compare le rapport du prix (150 Fbu/kg) et de la valeur nutritive, le Musalac est l'aliment le plus approprié pour les enfants et pour les adultes. C'est pour cela que le Musalac a contribué de manière importante à l'alimentation des sinistrés lors des événements récents survenus dans le pays et des enfants scolarisés dans le cadre des actions développées par l'UNICEF et le PAM.

4. CONCLUSION

En définitive, le Musalac est un exemple de projet réalisé avec peu de moyens, mais qui a atteint et même dépassé tous ses objectifs de départ.

D'ores et déjà, il est envisagé de diversifier la production si les moyens humains et techniques nécessaires sont mobilisés rapidement.