

LA FARINE MICAF AU CAP VERT

Eugenio VERA CRUZ

FAMA SARL, Sao Vicente (Cap vert)

1. JUSTIFICATION DES BESOINS DU CAP VERT EN FARINE DE SEVRAGE

Depuis plus de 15 ans, les îles du Cap Vert subissent les effets d'un cycle de sécheresse presque continu. Une des graves conséquences de cette sécheresse est l'incidence accrue de la malnutrition parmi la population, surtout parmi les groupes vulnérables qui comprennent les jeunes enfants ainsi que les femmes enceintes et les mères allaitantes. Environ 16 % de la population totale du Cap Vert (334 000 habitants) est âgée de

- des services sociaux dépendant du département des affaires sociales qui distribuent l'aide alimentaire aux familles ayant peu de ressources.

Il existe une bonne coopération entre les services sociaux et de PMI/PF. Des structures adaptées pour la distribution des aliments de sevrage et pour la surveillance nutritionnelle sont donc déjà mises en place dans le pays.

2. LE PROJET DE PRODUCTION DE FARINE MICAF

2.1. Caractéristiques de la farine MICAF

Jusqu'à maintenant, la farine MICAF n'est produite qu'à l'échelle artisanale dans le centre de PMI de Mindelo. C'est un mélange de légumineuses et de céréales qui, après grillage, est réduit en farine. Les proportions du mélange sont les suivantes : maïs (40 %), blé (40 %) et haricots (20 %). La torréfaction du produit prolonge la conservation, améliore la digestibilité et permet une réduction de la quantité d'eau utilisée par unité de produit pour la préparation des bouillies.

100 g de farine fournissent en moyenne 400 Kcal et 15 g de protéines de bonne valeur biologique. La présence dans la farine de vitamines (thiamine et riboflavine) et de fer est importante. La composition en nutriments est la suivante :

- glucides :	72 g/100 g
- protéines :	15 g/100 g
- lipides :	5 g/100 g
- cendres :	2,5 g/100 g
- fer :	50 mg/100 g
- calcium:	800 mg/100 g
- vitamine B1 :	0,330 mg/100 g
- vitamine B2 :	0,170 mg/100 g
- carotène :	0.033 mg/100 g

2.2. Le projet MICAF

Après la présentation d'une première esquisse d'un projet à la mi-1985, le service de PMI a effectué des tests d'acceptabilité et a retenu pour le produit baptisé MICAF la formule : maïs 40 %, "*cabecinha*" 40 %, haricot 20 %.

Le PAM a donné son accord pour la fourniture d'une partie des matières premières. Le Ministre délégué chargé de la Coopération et du Plan a exprimé sa ferme décision que la "*Fabrica de Massas Alimenticias*" (FAMA, fabrique de pâtes alimentaires,

organisme para-étatique) mette en oeuvre ce programme. Dans le cadre du projet, la FAMA est donc considérée comme un sous-traitant désigné par le Gouvernement pour la production de la MICAF.

La FAMA avec l'aide d'un consultant expérimenté de l'Afrique Industrie Conseil et Promotion (AICP) et de la PMI de Mindelo a mis au point, en mars 1986, un document qui constitue à la fois une étude de faisabilité et des plans de construction, d'équipement et d'action. Une fois obtenus les moyens financiers nécessaires à la mise en oeuvre de cette unité, la production de l'aliment de sevrage pourrait commencer dans un délai de 6 à 8 mois.

La chaîne de production inclut en même temps la possibilité de torrifier du café et du maïs (pour produire le *camoca*, produit très apprécié dans le pays). La commercialisation de ces produits permettrait l'utilisation à plein temps de tous les équipements et par conséquent la rentabilisation des investissements importants nécessaires à la production d'une farine infantile d'excellente qualité. Le présent projet fait donc partie d'un projet plus élargi d'extension des opérations de l'entreprise FAMA.

3. PERSPECTIVES

Les mères capverdiennes ont déjà l'habitude de préparer de la bouillie comme aliment

part importante des importations alimentaires. La MICAF pourrait être vendue à un prix qui n'est que le sixième du prix d'un aliment commercial d'une valeur nutritionnelle équivalente.

Actuellement, l'installation des équipements de l'atelier et du laboratoire de contrôle de qualité est déjà terminée. La production industrielle a été testée. Cependant à ce niveau certains problèmes demeurent qui doivent être résolus avant le démarrage effectif de la production.