

BITAMIN :

FARINE DE SEVRAGE DU NIGER

Haoua MOUSTAPHA IBRAHIM

Unité de Nutrition, Direction de la santé familiale,
Ministère de la santé publique, Niamey (Niger)

1. ORIGINE ET OBJECTIFS DU PROJET

Bitamin, farine de sevrage fabriquée au Niger, a été créée par Caritas, organisme non-gouvernemental, avec l'appui du Ministère de la Santé Publique, de Caritas Neerlandica et de l'Institut Royal de Médecine Tropicale d'Amsterdam afin de trouver une solution au problème aigu de complémentarité de l'alimentation infantile et de réduire par là le taux trop élevé de malnutrition dans le pays.

Destinée aux enfants à partir de 6 mois, elle est adaptée à la période de sevrage.

Les objectifs du projet sont :

- d'apporter une contribution à l'amélioration de la situation alimentaire des enfants sous-alimentés de 4 à 36 mois parmi les groupes marginaux du point de vue médical et socio-économique en produisant une farine de sevrage adaptée aux habitudes alimentaires et aux goûts locaux, qui soit d'un prix inférieur aux produits importés jusqu'à présent et que les familles soient aussi capables de produire elles-mêmes ;
- de créer un certain nombre d'emplois pour des handicapés ;
- d'établir, à long terme, une unité de production financièrement autosuffisante.

2. COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIONNELLE

La composition de la farine a été établie sur la base des propositions faites par le Ministère de la Santé Publique. La méthode de préparation de la farine et sa composition sont telles que les mères peuvent pratiquement la préparer elles-mêmes à la maison lorsqu'elles ne recevront plus le produit tout fait. Le produit est apte à être utilisé comme aliment de base au cours des démonstrations réalisées dans le cadre du programme national pour l'éducation nutritionnelle.

L'ALIMENTATION DE COMPLEMENT DU JEUNE ENFANT

La farine Bitamin, dont la composition est donnée dans le tableau 1, est composée de mil (67 %), niébé (20 %), arachide (10 %) et pain de singe (3 %) ; son contenu énergétique est de 406 Kcal pour 100 g de farine. Elle est soumise à des contrôles bactériologiques périodiques sur place et à des analyses physico-chimiques à Amsterdam.

Tableau 1
Composition en nutriments de la farine
Bitamin (en g/100g).

Protéines	15,4
Lipides	8,5
Glucides	67,0
Cendres	2,0
Fibres	2,1
Eau	5

3. SCHEMA DE FABRICATION

Les procédés utilisés pour la production de Bitamin qui a commencé en 1991 sont ceux mis au point par l'Institut Royal Tropical d'Amsterdam :

- dans une première phase, les matières premières, après stockage, sont débarrassées de leurs impuretés par tamisage et vannage (si nécessaire, lavage et séchage aussi) ; une partie du mil est décortiquée (environ 30 %) et tous les produits sont grillés puis refroidis avant d'être entreposés provisoirement.
- dans une deuxième phase, les matières pauvres en lipides sont mélangées dans les proportions souhaitées et prémoulues dans un broyeur à marteaux. On ajoute ensuite les arachides et l'ensemble est moulu finement dans un moulin à meules.
- après refroidissement, le produit est emballé dans des sacs en plastique de 500 g et stocké en attendant la distribution.

4. COMMERCIALISATION

La capacité de production de l'usine est de 4 tonnes par mois. La production varie en fonction des quantités invendues. La farine est de couleur grise et les sachets sont de couleur jaune ou blanche.

Malheureusement, la commercialisation de Bitamin reste faible dans la mesure où elle est peu connue. Les quantités commercialisées peuvent parfois descendre en-dessous d'une tonne/mois. Bien que la production de Bitamin ait commencé en 1991, le Niger demeure le pays de la sous-région qui a le plus fort taux de malnutrition.