



Du Sénégal au Tchad Misola, la farine de l'espoir

« Eradiquer la faim et la malnutrition ainsi que la souffrance dont elles s'accompagnent est à la portée de l'homme ».

Ce vœu en forme de programme, tenu à Rome lors d'une conférence internationale contre la malnutrition en 1992 n'a pas encore été entendu. En Afrique, on considère que 30% des enfants de moins de cinq ans ont une ration alimentaire insuffisante. Et les perspectives de l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires ne sont pas réjouissantes. A l'heure actuelle 32,7 millions souffrent de malnutrition sur le continent africain, ils seront plus de 38 millions à l'horizon 2025. « Chaque année est difficile » explique Patricia Hoorelbeke, d'Action contre la faim en évoquant le Mali. « Même en temps normal, il y a de graves problèmes d'insécurité alimentaire et de malnutrition infantile et c'est ça qui est préoccupant ».

Sur place, médecins et scientifiques et chercheurs ne restent pas les bras croisés. Bien au contraire. Des amorces de solution voient le jour. Le projet Misola en constitue un bel exemple. L'histoire est simple. Au début des années 80, le docteur François Laurent et son épouse, elle aussi médecin, sont en poste dans un hôpital au Burkina-Faso, à Fada N'Gourma. Confrontés à la malnutrition

Toutes les bonnes idées qui apportent un mieux-être à la population sont les bienvenues dans cette rubrique "Initiatives". Qu'elles soient les vôtres ou non. Qu'elles aient un impact national ou strictement local. AFRIQUES attend vos courriels à l'adresse suivante: worldafricanews@yahoo.fr avec mention "Initiatives" dans le titre.

La farine Misola est composée d'ingrédients locaux : 60% de petit mil, 20% de soja, 10% d'arachide, 9% de sucre et 1% de sel. Le mélange s'effectue avec le passage au broyeur

INITIATIVES

des enfants et persuadés de trouver sur place une solution, ils « inventent » en compagnie du docteur Jean-Marie Sawadogo, la farine Misola. « Nous avons choisi d'utiliser des ressources alimentaires locales. La farine est composée de 60% de petit mil, 20% de soja, 10% de d'arachide, 9% de sucre et 1% de sel » explique François Laurent.

Ce qu'il convient d'appeler le projet Misola insiste dès l'origine sur la fabrication du produit. « Cette farine est fabriquée dans des unités artisanales ou des groupes de fabrication communautaire permettant aux femmes d'exercer une activité productrice de revenu ». Ce qui, fort justement, assure l'autonomie du projet et donc sa pérennité

« La farine Misola associe des céréales et des légumineuses riches en huile afin d'en faire un aliment complet répondant aux besoins nutritionnels des enfants entre 6 mois et 3 ans ». Elle est proposée localement en sachets de 500 g (avec un petit sachet de malt dont le rôle est de fluidifier la bouillie). Et son prix de vente est trois fois inférieur aux farines d'importation !

Au-delà de l'alimentation des enfants, Misola « peut aussi contribuer à compléter l'alimentation d'adultes malades ou convalescents ainsi qu'apporter un supplément aux enfants scolarisés, aux femmes enceintes. » Cette farine est régulièrement contrôlée par des laboratoires français, notamment à Rouen, grâce à un programme de partenariat.

Depuis 20 ans, le concept Misola s'est étendu du Burkina, au Mali, au Sénégal, au Tchad, au Cameroun et au Niger. Chaque jour, plusieurs milliers d'enfants bénéficient de la bouillie Misola. Bien sûr, la production totale de farine, 120 tonnes l'an dernier, n'est pas conséquente. Mais elle ne demande qu'à croître.

Surtout lorsque les institutions internationales, les ONG et les décideurs locaux auront compris qu'il est peut-être plus « rentable » de proposer, lors de leurs dispositifs d'intervention, des produits récoltés, transformés et commercialisés en Afrique que d'acheter en

Europe ou aux Etats-Unis des excédents agricoles largement subventionnés par ailleurs.

Le concept Misola est du type « gagnant - gagnant » Les producteurs locaux trouvent un débouché, les groupements de femmes trouvent un emploi lors de la phase de transformation et les enfants retrouvent la santé....

Récemment, le Programme Alimentaire Mondial a infléchi sa réflexion et a passé commande de 90 tonnes de farine Misola aux unités artisanales implantées au Mali. Un début de reconnaissance. Mais rien n'est gagné. Pour Jean-Marie Sawadogo, le président de l'Association burkinabé des unités Misola, « la préoccupation actuelle de notre association, c'est de faire davantage connaître les vertus de notre farine afin que les nombreux enfants du Burkina puissent en bénéficier pour leur croissance ». Il est évident que cette farine Misola n'a pas vocation en Afrique à être exclusivement un produit d'intervention d'urgence.

Pour François Laurent, « le projet Misola s'intègre dans les programmes de développement communautaire et mobilise les acteurs de l'agriculture, de la santé et de l'éducation tout en générant des emplois sur place ». La farine Misola a autant sa place sur les étals du marché que dans les centres de soins. « Mais il faut veiller à ne pas trop médicaliser ce produit tout en sachant » et c'est là le dilemme « que les structures de santé constituent un bon canal de vente » poursuit François Laurent. Le « marché » d'une farine comme Misola est immense. Et ce n'est pas forcément une bonne nouvelle.

Pour en savoir plus :
Le projet Misola : www.misola.org
Secrétaire de l'association Misola :
misola@wanadoo.fr
Dr François Laurent :
misola-f.laurent@wanadoo.fr



La fabrication fait appel à des techniques artisanales faciles à maîtriser. Ici, le conditionnement en sachets de 500 grammes.

La bouillie Misola se prépare facilement. La cuisson se fait à l'eau, dans des proportions bien définies : un volume de farine pour deux volumes d'eau.



© Nicolas Bernard



Initiateur du projet et inventeur de cette farine, le Docteur François Laurent.

Benoit Vochelet

