



«Partenaires Projet INFLOR»

## CONSORTIUM INFANT FOODS – Bénin

**Farines infantiles à base de ressources  
 alimentaires locales :**  
**Un chemin vers une meilleure sécurité  
 alimentaire et nutritionnelle au Bénin**





### FINANCEMENT PROJET INFLOR

Organisation Neerlandaise  
pour la Recherche Scientifique

80%

Groupe Pépite d'Or

20%



#### Objectif général

Développer et promouvoir une farine infantile certifiée, nutritionnellement améliorée, saine, et financièrement abordable, à base de Ressources Alimentaires Locales (RAL) du Bénin.

#### Objectifs spécifiques

- Inventorier les ingrédients alimentaires disponibles par zone agro-écologique pour la formulation de farine infantile;
- Formuler des farines infantiles adéquates sur la base des ressources alimentaires locales documentées et disponibles ;
- Evaluer la perception et l'acceptabilité des farines des alimentaires formulées et testées;
- Renforcer la capacité des organisations paysannes de transformatrices à la production des formules génériques des farines infantiles développées;
- Contribuer à la formation de cinq étudiants en master;
- Certifier la qualité de produits optimisés et testés;
- Diffuser les acquis du projet.

#### Coordination du Projet

Groupe Pépite d'Or  
Mme Sébastienne ADJADOGBEDJI  
AVOUZOUKAN  
072 BP 179 Cotonou  
Tel. + 229 97 61 16 90 / 21 32 80 98  
Email: cvsfeb@yahoo.fr

#### Coordination Scientifique

Faculté des Sciences Agronomiques / Université  
d'Abomey - Calavi  
Prof. D. Joseph HOUNHOUIGAN  
03 BP 2819 Jéricho, Cotonou  
Tel. + 229 97 14 14 11  
Email : joseph.hounhouigan@gmail.com



### COORDINATION INFLOR

#### Résumé du projet

La principale insuffisance de nombre de ces farines est la non-satisfaction des exigences sanitaires et nutritionnelles relatives à ces produits. Le présent projet vise à développer et certifier de nouvelles infantiles sur la base des Ressources Alimentaires Locales (RAL). Ce projet de recherche appliquée sera mis en œuvre par des partenaires béninois et un partenaire néerlandais. Il devrait aboutir à (i.) une meilleure connaissance des propriétés nutritionnelles des Ressources Alimentaires Locales (RAL), (ii.) au développement d'aliments infantiles certifiés et validés pour une production à grande échelle destinée aux marchés urbains par le Groupe Pépite d'Or, (iii) des formulations alimentaires adaptées pour les consommateurs ruraux par zone agro-écologique, (iv) la formation de cinq étudiants en master. Ainsi, une meilleure nutrition des enfants pourrait être atteinte. Les résultats de ce projet seront diffusés à travers des brochures, des publications scientifiques, et des manuels techniques en langues locales.