

Le projet INFLOR officiellement lancé au Bénin

Le Consortium Infant Foods a procédé, hier mardi 12 mai au Chant d'oiseau à Cotonou, au lancement du projet INFLOR intitulé « Farines infantiles à base de ressources alimentaires locales : un chemin vers une meilleure sécurité alimentaire et nutritionnelle au Bénin ». C'est sa façon de contribuer, aux côtés du gouvernement, à la lutte contre la malnutrition.

— Par Maurille GNASSOUNOU

La lutte contre la malnutrition est un combat de longue haleine qui ne saurait être la seule affaire des gouvernements. Certaines organisations qui l'ont comprise,

rivalisent d'initiatives à travers de nombreuses recherches effectuées dans le domaine. Tels sont les cas du Groupe Pépète d'Or (GPO), de la Faculté des Sciences agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi (FSA/UAC), de l'Agence béninoise de sécurité sanitaire des aliments (ABSSA) et de la section Développement et Qualité des aliments de l'Université de Wageningen aux Pays-Bas qui, dans le cadre d'une action commune à engager contre la malnutrition, ont constitué le Consortium Infant Foods-Bénin qui a lancé hier, mardi 12 mai à Cotonou, le projet Infant Foods From Local Resources (INFLOR). C'est un projet d'une durée de 3 ans financé à hauteur de 80% par les Pays-Bas qui ont cru à son bien-fondé et

œuvre inlassablement pour sa réussite.

Un projet aux avantages certains

Le représentant de l'ambassadeur des Pays-Bas près le Bénin à la cérémonie, Marius W. de Jons, a justifié l'appui financier de son pays à l'exécution dudit projet, à l'intérêt qu'il accorde à la transformation des produits locaux dans la nutrition infantile. Selon lui, cette démarche concourt aussi à la transformation de l'économie nationale grâce à la création des emplois et elle gagnerait, a-t-il insisté, à ce que par le biais des partenariats, le secteur privé soit impliqué dans les travaux de recherches. Grande était la satisfaction de la coordonnatrice du projet et directrice du Groupe Pépète d'Or, Sébastienne Adjadogbédji Avouzoukan, à l'occasion de la cérémonie de lancement. Elle a alors tenu à témoigner sa reconnaissance aux différents partenaires notamment au doyen de la FSA/UAC, Joseph Hounhouigan et surtout aux Néerlandais. Les activités de son unité de production, le Groupe Pépète d'Or qui assure le leadership du projet, a-t-elle rappelé, sont fondées sur la trilogie Recherche-Application-Développement. « Nous avons la conviction que l'Infant Foods que va produire ce projet trouvera sa place dans le concert des



farines infantiles existantes et permettra de lutter efficacement contre la malnutrition au Bénin», a laissé entendre Sébastienne Adjadogbédji Avouzoukan. A sa suite, le représentant du secrétaire permanent du Conseil de l'alimentation et de la nutrition (SPCAN), Dossa Aguémon, a loué l'initiative pour plusieurs raisons. D'abord à cause de celle qui pilote le projet à travers sa constance et son engagement par rapport à la problématique de la nutrition. Il y a aussi l'objectif du projet qui consistera à développer et à promouvoir une farine infantile certifiée, nutritionnellement améliorée, saine et financièrement abordable, à base de ressources alimentaires locales (RAL) du Bénin, s'est réjoui Dossa Aguémon.

«Le concept est très intéressant pour nous. Nous devons aider à le développer, à le vulgariser et à l'authentifier», a-t-il poursuivi. «Je n'ai pas de doute sur l'aboutissement de ce projet qui est un modèle de partenariat public-privé piloté par un privé. C'est quelque chose d'absolument intéressant», a indiqué Dossa Aguémon, en réaffirmant au Consortium Infant Foods, l'accompagnement du SPCAN. A l'en croire, le projet a l'avantage d'inventorier les ingrédients alimentaires disponibles par zone agro-écologique pour la formulation de la farine infantile. Il vise enfin à renforcer les capacités des organisations paysannes de transformation à la production des formules génériques des farines infantiles développées.



NUTRITION INFANTILE

Le consortium Infant Foods-Bénin lance le projet INFLOR

De nouvelles farines pour une nutrition optimale des enfants bientôt disponibles sur le marché béninois. Le consortium Infant Foods-Bénin a procédé mardi dernier, au Chant d'Oiseau de Cotonou, au lancement officiel de son nouveau projet INFLOR consacré à la découverte et distribution d'une nouvelle gamme de farines infantiles très nourrissantes à base de ressources alimentaires locales. Il s'agit, pour Mme Sébastienne Adjadogbédji Avouzoukan, coordonatrice du projet INFLOR, de développer et promouvoir une farine infantile certifiée ; nutritionnellement améliorée ; saine et financièrement accessible à base de ressources alimentaires locales. Pour ce faire, des experts

nutritionnistes béninois et néerlandais, sous la coordination scientifique de la Faculté des Sciences Agronomiques de l'université d'Abomey-Calavi, et sous l'égide du groupe Pépite d'or, sont déjà à pied d'œuvre pour sortir de laboratoire une gamme de farines pour enfants à mettre sur le marché national et international. Il s'agira, pour y parvenir, d'inventorier les ingrédients alimentaires disponibles par zone agro-écologique, pour la formulation de farine infantile ; formuler des farines infantiles adéquates sur la base de ressources alimentaires locales documentées et disponibles ; évaluer la perception et l'acceptabilité des farines 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 d'étudiants en master ; certifier la qualité de produits optimisés et testés ; et enfin diffuser les acquis du projet. Financées à près de 80 pour cent par une organisation néerlandaise pour la recherche scientifique et 20 pour cent par le groupe Pépite d'or, les recherches devraient aboutir à une meilleure appréhension des propriétés nutritionnelles des Ressources Alimentaires Locales (RAL) au développement d'aliments infantiles certifiés et validés pour une production à grande échelle destinée aux marchés urbains par le groupe Pépite d'or.

Voyages des officiels béninois

Une nouvelle grille pour réglementer
l'occupation des classes Page 3

L'ONIP est certifié
ISO 9001 : 2015
Sous le N°15-07-090

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION



REPUBLIQUE DU BENIN

La Nation

ISSN La Nation 1564-0159 28^e année www.lanationbenin.info N° 6947 du Jeudi 15 mars 2018 ■ Prix : 300 F CFA

Atelier de clôture du projet Inflor

Fari Forti couronne les efforts Page 6



Atelier de clôture du projet Inflor Fari Forti couronne les efforts

Conduit de 2015 à 2018 par Consortium Infant Foods-Bénin, le projet Inflor est arrivé à terme avec des résultats concluants. Fari Forti, la farine infantile à base de ressources alimentaires locales, a été mise au point pour lutter contre la malnutrition au Bénin. La clôture des activités du projet a eu lieu, ce mercredi 14 mars à Cotonou, à la faveur d'un atelier.

Par Alain ALLABI



La coordonnatrice du projet Inflor, Sébastienne Adjadogbédji (au micro), lors de la cérémonie d'ouverture de l'atelier

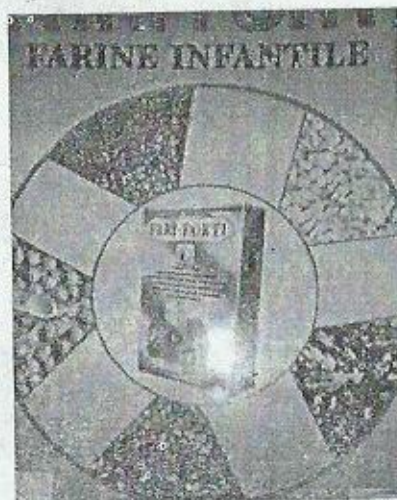
La gamme des farines infantiles vient de s'élargir avec l'arrivée sur le marché de Fari Forti, fruit du projet Inflor (Infant foods from local resources) mis en œuvre de 2015 à 2018 Consortium Infant Foods-Bénin. A la clôture du projet, hier les acteurs impliqués ont tenu, un atelier pour faire le point des activités menées et présenter le résultat que constitue Fari Forti. Hautement nutritive, elle est fabriquée à base de ressources alimentaires locales. Elle est formulée pour l'alimentation et la récupération nutritionnelle des enfants et de toute personne âgée de plus de six mois. En termes de composition, Sébastienne Adjadogbédji, coordonnatrice générale du projet Inflor et directrice de Groupe Pépite d'or (Gpo), précise qu'elle contient les nutriments indispensables au bon développement de l'enfant, de sa mère et à l'entretien des personnes du troisième âge. Selon le professeur Joseph Djidjoho Hounhouigan, doyen de la Faculté des sciences agronomiques (Fsa) et coordonnateur scientifique du projet, Fari Forti est le résultat de la science au service de l'entreprise. C'est, dit-il, le fruit de la recherche appliquée effectuée par l'entreprise Groupe Pépite d'or et l'Ecole de nutrition et de sciences et technologies alimentaires de la Faculté des sciences agronomiques et l'Université Wageningen. Par rapport au financement, il a indiqué qu'il a été assuré par Nwo-Wotro (Pays-Bas) et Groupe Pépite d'or. Pour le directeur général de l'Agence béninoise de sécurité sanitaire des aliments (Abssa), Epiphane Sètonji Hossou, cette nouvelle venue dans la famille des farines est certifiée par sa structure. « Fari Forti est certifiée bonne à la consommation par l'Abssa. Cette farine est enregistrée sous un numéro », assure-t-il. Après avoir évoqué tout le processus de son élaboration, il ajoute que cette farine est un produit naturel, sans conservateur, ni additif chimique. « Elle est faite à base de maïs, soja, mil, arachide et poisson », souligne-t-il. Ce projet mérite d'être accompagné, estime Eve Houénassi, représentante du ministère de la Santé. En ce qui concerne la croissance des enfants au Bénin, elle fait observer que le constat est ahurissant. « Fari Forti, note-t-elle, est une farine très enrichie et bonne pour le développement staturo-pondéral des enfants. Elle va nous permettre de sauver nos enfants » ■

Clôture officielle du projet Inflor

La farine "Fari-forti" présentée au public

Le projet Inflor est officiellement clôturé hier mercredi 14 mars 2018 à Cotonou. En présence de la coordonnatrice du projet, Sébastienne Adjagbogbèdji, et des différents partenaires, la farine infantile "Fari-forti" est présentée au public, comme fruit de recherche scientifique.

"Farine infantile à base de ressources alimentaires locales : chemin vers une meilleure sécurité alimentaire et nutritionnelle". C'est cette thématique qui a réuni le Consortium enfant fonds-Bénin et ses partenaires autour d'un atelier à Bénin Royal Hotel de Cotonou. Au terme de l'atelier, la farine "Fari-forti" est présentée au public pour une sécurité alimentaire et nutritionnelle des enfants



et adultes. Selon les organisateurs, cet atelier vise à assurer une sécurité alimentaire à base des intrants locaux. Raison pour laquelle Joseph Hounhouigan, professeur en sciences et technologie des aliments, affirme : "les résultats de cet atelier permettront de développer et de promouvoir des aliments de compléments à base de ressources locales, pour une nutrition améliorée, de qualité et

accessible au public ». Pour Epiphane Hossou, directeur de l'Agence béninoise de sécurité sanitaire des aliments (Abassa), la farine "Fari-forti" respecte toutes les conditions sanitaires et nutritionnelles pour une alimentation saine des populations. Les contrôles techniques ont été régulièrement effectués dans la fabrication du produit avant son passage au laboratoire, a-t-il fait remarquer.

Il faut noter que l'organisation du projet a recueilli l'appréciation des participants sur l'utilité du projet pour eux dans l'atteinte de leurs objectifs spécifiques et commentent-ils désormais obteni des résultats scientifiques au terme de leurs prochaines activités.

Hubert Tomèg:

(Collaboration spéciale)