



Alliances & Missions Médicales



Lancement du « Nutri-AMM »

A l'entrée dans l'hiver austral, les menaces du COVID à Madagascar restent présentes malgré la campagne de vaccination qui a débuté grâce à l'aide internationale et au programme Covax. Les effets du confinement se font également très fortement sentir sur la population, le pays subissant un fort ralentissement économique. Enfin, la sécheresse continue d'affecter les régions sud de la grande île provoquant une grave insécurité alimentaire. Il n'en fallait pas plus à Alliances & Missions Médicales pour lancer à grande échelle son Programme Nutritionnel de Santé dans divers districts de la région de Tuléar, mais aussi pour lancer la production d'une farine enrichie à destination des personnes et notamment des enfants dénutris. Voici l'occasion de partager avec vous la genèse du lancement du « Nutri-AMM ».

Genèse du projet

Dans le grand sud de Madagascar, AMM nourrit aujourd'hui de 3 à 6 jours par semaine environ 700 personnes dénutries dans une quinzaine de centres nutritionnels improvisés tenus par des bénévoles (principalement des religieux et étudiants des filières de santé). Chaque mois, AMM y consacre environ 6000 euros financés grâce à la mobilisation de ses donateurs et de ceux des associations qui ont rejoint à ses côtés l'opération « Lutte contre la famine ». Les deux-tiers de cette somme sont consacrés à l'achat sur place au plus près des bénéficiaires de denrées alimentaires par nos référents locaux. Le dernier tiers est consacré depuis le lancement du programme en février 2021 à l'achat « en gros » depuis Fianarantsoa de produits alimentaires, en particulier de riz, de maïs et de graines de soja, de façon à peser sur les prix.

De là, est née l'idée d'aller un pas plus loin, avec la fabrication du Nutri-AMM.

Le « Nutri-AMM » : Késako ?

Le « Nutri-AMM » se veut une alternative bon marché au « Koba-Aina », le produit proposé par l'entreprise sociale Nutri'zaza. Le « Koba-Aina », ou « farine de vie » se présente, avant cuisson à l'eau, comme une farine à haute teneur nutritionnelle. Riche en fer, vitamines, calcium et sels minéraux, le « Koba-Aina » participe à la croissance de l'enfant (les nourrissons en complément au lait maternel, mais aussi les enfants plus âgés) et à renutrir des enfants ou adultes malnutris.

La particularité du « Nutri-AMM » est d'être préparé en grande partie à partir d'ingrédients frais (cf. maïs, soja et arachide) pour garantir la qualité et la fraîcheur. Ces aliments sont achetés en gros au moment de la récolte, puis selon les cas, décortiqués, puis égrainés, avant d'être cuits s'agissant des graines de soja et d'arachide, puis dans tous les cas moulus, pesés et dosés, mélangés, puis conditionnés en sachets.

L'autre particularité du « Nutri-AMM » est d'être préparé par des bénévoles et d'être distribué à titre gracieux par Alliance & Missions Médicales dans le cadre de son Programme Nutritionnel de Santé. Pour mémoire, le PNS a été lancé en 2018 à Fianarantsoa. C'est lui qui est désormais déployé dans le Grand Sud de Madagascar pour lutter contre la famine qui sévit dans cette région en raison notamment de la sécheresse.

Valeurs caloriques et nutritionnelles du « Nutri-AMM »

Le « Nutri-AMM », qui a été testé auprès d'enfants et adultes dénutris, est composé de farine de maïs, de farine de soja et de blé, mais aussi de farine d'arachide, de moringa et d'une pincée de sel iodé et de sucre, le tout selon un dosage précis afin d'apporter les glucides, protéines et lipides nécessaires à la « renutrition », mais aussi les micro nutriments, minéraux et vitamines. 100 grammes de « Nutri-AMM » (en extrait sec, c'est-à-dire de farine) représente environ 380 Kcal, soit 19% des besoins en calories d'un adulte, 24.5% des besoins en calories d'un enfant de 5 à 8 ans, et même 28% des besoins en calories d'un enfant de 2 à 3 ans.

Quantités de « Nutri-AMM » conseillées pour les personnes dénutries

Il est actuellement servi aux personnes dénutris (cf. enfants et adultes) les quantités suivantes :

- 50 gr. de farine par jour pour les enfants de 6 mois à 1 an, soit 125 gr. de bouillie après cuisson.
- 75 gr. de farine par jour pour les enfants de 1 an à 2 ans, soit 187.5 gr. de bouillie après cuisson.
- 100 gr. de farine par jour pour les enfants de 2 ans à 5 ans, soit 250 gr. de bouillie après cuisson.
- 150 gr. de farine par jour pour les enfants de 6 ans à 10 an, soit 375 gr. de bouillie après cuisson.
- 200 gr. de farine par jour pour les adultes, soit 500 gr. de bouillie après cuisson.

Pour mémoire, pour obtenir un litre de bouillie prête à consommer, il convient de verser 400 grammes de « Nutri-AMM » dans une casserole et mélanger la farine avec 60 centilitres d'eau froide, puis faire cuire le tout à feu doux pendant 15 minutes. Selon les bénévoles ayant participé à la phase de test et les personnes dénutries ayant bénéficié du « Nutri-AMM », la bouillie a une saveur agréable, sans amertume, grâce à la cuisson en amont pendant la phase de préparation des graines de soja et d'arachide.

Précision importante : les portions de bouillie « Nutri-AMM » doivent être servies en complément des portions de riz, protéines, fruits et légumes dans un bol à part, et non en substitution du repas traditionnel malgache, l'objectif étant bien d'apporter une « supplémentation » alimentaire avec des aliments enrichis, afin de permettre un taux de récupération élevé pour les personnes dénutries.

Prochain passage à une phase de production à grande échelle du « Nutri-AMM »

Les dernières semaines ont été consacrées à une phase de tests de production menée exclusivement par des bénévoles, sous la direction d'Agnès, à l'aide d'étudiants « filleuls » d'AMM, dans le cadre d'actions de solidarité. Cette phase de test a permis de tester les techniques de production et de conditionnement. Elle nous a également conforté dans l'idée de limiter les investissements en matériels et d'utiliser chaque fois que possible le matériel de façonniers (les épis de maïs et les graines de soja seront ainsi apportés à une décortiqueuse- broyeuse, moyennant un coût d'usage très raisonnable).

A compter de juillet, et pour la durée restante de l'opération « Lutte contre la famine », ce sont ainsi environ 700 kilos de Nutri-AMM par mois qui seront préparés et conditionnés en sachets de 1 à 2 kilos à destination de nos 15 centres nutritionnels du grand sud, mais aussi au profit des personnes démunies de Fianarantsoa. Comme déjà indiqué, il viendra compléter et non se substituer à la consommation de riz, de poisson, de légumes et de fruits qui présentent déjà des valeurs nutritionnelles intéressantes.