



**USAID**  
DU PEUPLE AMERICAIN

PROJET VICTOIRE SUR LA  
MALNUTRITION PLUS (ViMPlus)

FICHE TECHNIQUE

# LA FARINE INFANTILE AMELIOREE ET LA BOUILLIE ENRICHIE

Technique adéquate de production de la farine infantile améliorée et de préparation de la bouillie enrichie à travers la plateforme GASPA

Décembre 2023



**Tufts**  
UNIVERSITY

PHOTO: USAID /VIMPLUS

EN COLLABORATION AVEC LE PROJET SAHEL COLLABORATION ET COMMUNICATION (SCC), MIS EN ŒUVRE PAR



LES OPINIONS EXPRIMÉES DANS CE DOCUMENT NE REFLÈTENT PAS NÉCESSAIREMENT CELLES DE L'AGENCE DES ÉTATS-UNIS POUR LE DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL (USAID) OU DU GOUVERNEMENT DES ÉTATS-UNIS.

# INTRODUCTION

## LE PROJET VIMPLUS

Le projet Victoire sur la Malnutrition (ViMPlus), mis en œuvre par l'ONG ACDI/VOCA, est financé par USAID à travers le Bureau pour l'Assistance Humanitaire (BHA). Ce projet d'une durée initiale de cinq ans (2018-2023) et prorogé de dix-huit mois (2025), a pour but d'améliorer de manière durable la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations vulnérables de 11 communes de la région du Centre-Nord.

Le projet ViMPlus comprend trois (03) grands objectifs qui sont :

- **Objectif 1** : Amélioration de la gouvernance inclusive des institutions et organisations soutenant les ménages vulnérables dans leur cheminement vers la sécurité alimentaire et la résilience
- **Objectif 2** : MCHN - Amélioration de la santé, de la nutrition et de l'eau, de l'assainissement et de l'hygiène (WASH) des ménages vulnérables (HH), en particulier les adolescentes, les femmes enceintes et allaitantes (PLW) et les enfants pendant leurs 1000 premiers jours
- **Objectif 3** : Diversification des moyens d'existence - Accroître durablement le bien-être économique des ménages vulnérables

Ces trois composantes correspondent aux composantes de mise en œuvre du Projet qui sont respectivement relatives à la Gouvernance, à la santé /nutrition et aux moyens d'existence.

**Le Projet ViMPlus compte un objectif transversal** portant sur l'inclusion sociale - Les jeunes et les femmes soutiennent un changement positif dans leur vie, leur famille et leur communauté par l'adoption de stratégies d'adaptation et de transformation.

## LA TECHNIQUE EN BREF

La malnutrition constitue un problème de santé publique au Burkina Faso et particulièrement dans le Centre Nord chez les enfants de 6 à 59 mois.

En effet, selon l'enquête Smart (2019) la prévalence de malnutrition chez les enfants de 6 à 59 mois était de 8 % pour la malnutrition aigüe, 26 % pour la malnutrition chronique, et 19 % pour l'insuffisance pondérale. Cette malnutrition laisse des séquelles sous formes d'infirmité, et de vulnérabilité chronique aux maladies. Parmi les causes de la malnutrition chez les enfants de 6 à 23 mois figure l'alimentation complémentaire inadéquate (Somda, 1995). En outre, une des recommandations de l'étude sur le coût de l'alimentation réalisée par ViMPlus en 2019 était d'élaborer des recettes pour les bouillies infantiles en tenant compte de la disponibilité des aliments issus de la cueillette, riches en micronutriments et abordables à différentes saisons de l'année. Au regard de ces résultats, ViMPlus a jugé nécessaire de renforcer les compétences des bénéficiaires du projet sur la production de la farine infantile améliorée à base de produits locaux. Cela en vue d'améliorer la disponibilité et l'utilisation des farines infantiles améliorées pour une bonne alimentation adéquate des enfants de 6 à 23 mois en termes de fréquence, quantités, diversité, consistance, texture.

## LA DEMARCHE

Au Burkina Faso, les aliments de complément consommés quotidiennement par près de 70% des jeunes enfants sont des bouillies préparées à partir de farine simple, de produit fermenté, de produits roulés (binkida) de céréales (Mouquet et al., 2008). Les teneurs en certains nutriments de ces bouillies sont insuffisants pour couvrir les besoins nutritionnels des enfants, ce qui les expose à la malnutrition.

## LOCALISATION

Cette pratique est mise en œuvre dans la zone d'intervention du Projet ViMPlus, par les ménages des 181 villages des communes du Bam (Rollo), du Sanmatenga (Barsalogho, Pissila), Namentenga (Bouroum, Nagbingou, Tougouri et Yalgo) de la région du Centre-Nord, Burkina Faso.

En vue d'accompagner le ministère de la Santé dans la lutte contre la malnutrition, plusieurs programmes ont mis en œuvre la production de la farine infantile améliorée à base de produits locaux dans la zone d'intervention du projet. Au nombre de ces Programmes figurent le Programme FASO, Résilience et croissance économique au Sahel - Résilience renforcée (REGIS-ER) et Victoire sur la Malnutrition (ViM) dans les régions du Centre Nord et de l'Est de 2010 à 2018. Au regard de l'intérêt et de l'engouement des populations pour cette farine infantile à base de produits locaux, le projet Victoire sur la Malnutrition Plus a entrepris de promouvoir sa production et son utilisation accrue dans les ménages de la zone d'intervention pour une alimentation adéquate (équilibrée, diversifiée, en quantité suffisante) des enfants de 6 à 23 mois.

### **LE TRAJECTOIRE DE L'EXPERIENCE**

La production de la farine infantile améliorée à base de produits locaux a commencé en 2020 avec une expérience-pilote au sein des GASPA (Groupe d'Apprentissage et de Suivi des Pratiques d'ANJE) fort de 10 368 membres dans le but d'améliorer l'alimentation des enfants de 6 à 23 mois. Cette farine a été largement adoptée par la plupart des membres GASPA, du fait de ses qualités organoleptiques, fortement appréciées par les enfants. Au regard de ces résultats engrangés, cette expérience-pilote a été par la suite étendue à 25 060 membres GASPA. Au départ, cette production était groupée au sein des GASPA pour faciliter la maîtrise des procédés et la mobilisation des intrants par les membres. Par la suite, la production individuelle a été intégrée avec une forte implication des cibles secondaires que sont les chefs de ménages, les grands-mères, les grands pères pour la disponibilisation des intrants aux membres GASPA destinés à la production, et cela malgré un contexte sécuritaire difficile. En FY 2023 ViMPlus a introduit la production de la farine infantile améliorée à base de céréales germées dans le but d'améliorer davantage sa valeur nutritionnelle et sa qualité organoleptique pour l'alimentation adéquate des enfants.

### **ACTIONS MISES EN PLACE**

Les actions développées par ViMPlus dans le cadre de la technique de la production de la farine améliorée et la préparation de la bouillie enrichie sont :

- L'analyse de la situation nutritionnelle des femmes et des enfants à travers les études sur le coût de l'alimentation et Social Behaviour Changes (SBC) sur l'identification des pratiques en matière d'alimentation de la femme, du nouveau-né, du nourrisson et du jeune enfant ;
- La tenue des ateliers de partage des résultats et des recommandations des études SBC et coût de l'alimentation avec les autorités locales, administratives et les agents de santé ;
- Le renforcement des compétences des acteurs communautaires (ASBC, mamans leaders, membres GASPA) ;
- La dotation de 648 GASPA en kits de production de farine infantile (louches, cuillères, gobelets) et d'intrants pour des séances de démonstration de préparation de bouillie enrichie pour les enfants ;
- La production de la farine améliorée, suivie de la démonstration de la préparation de la bouillie enrichie à base des produits locaux par les membres GASPA.

### **DESCRIPTION – FONCTIONNEMENT**

La technique de production de la farine infantile améliorée et de la préparation de la bouillie enrichie se fait en cinq (05) étapes principales :

1. La collecte des intrants
2. Le pré-traitement
3. Le mélange
4. La mouture
5. Le conditionnement/stockage

# ACTEURS, COLLABORATION ET FINANCEMENT

## PARTIES PRENANTES DE L'EXPERIENCE – STRUCTURES IMPLIQUEES

### I. VIMPLUS

#### Rôles et responsabilités

- Formation du staff de ViMPlus et des agents de Santé du District sanitaire de Tougouri et Pissila ;
- Mise à disposition des modules de formation aux participants ;
- Dotation des GASPA en kit de production de la farine (gobelets, louches et cuillères) et d'intrants pour des séances de démonstration de la préparation de la bouillie enrichie ;
- Formation des acteurs communautaires (mamans leaders, ASBC et membres GASPA) sur la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie ;
- Suivi des activités et supervision des acteurs communautaires lors de la production de la farine améliorée et la préparation de la bouillie enrichie.

#### Structures impliquées

- Direction régionale de la Santé du Centre Nord ;
- Districts sanitaires de Kaya et Tougouri ;
- Les CSPS de la zone de couverture ;

### 2. LES ACTEURS ETATIQUES

#### Rôles et responsabilités

##### Districts sanitaires de Kaya et de Tougouri

- Formation des acteurs communautaires (ASBC ; Mamans leaders) en collaboration avec les agents terrains ;
- Suivi-supervision de la formation des acteurs communautaires (ASBC, MLA, membres GASPA) ;
- Supervision conjointe (Agent de santé et staff de ViMPlus) des mamans leaders et ASBC sur la production de la farine et préparation de la bouillie enrichie.

### 3. LES ACTEURS COMMUNAUTAIRES

#### Rôles et responsabilités

##### Les ASBC assurent :

- Le suivi, supervision et appui des Mamans leaders à l'organisation des activités de la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie ;
- Le remplissage des registres GASPA ;
- La collecte des données primaires et transmission au staff du projet.

#### Structures impliquées

- Districts sanitaires de la zone d'intervention du projet
- Comité Villageois de Développement (CVD)

##### Les MLA assurent :

- La mobilisation des membres des GASPA ;
- La formation et le suivi des membres des GASPA sur la production de la farine infantile améliorée ;
- L'organisation de la collecte des céréales, légumineuses et oléagineuses pour la production de la farine infantile améliorée ;
- La détermination des quantités (en kgs) de la farine produite ;
- Le suivi à domicile de l'adoption des bonnes pratiques de la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie.

**Les membres GASPA** : Elles ont pour rôle :

- La collecte des intrants (céréales, légumineuses et oléagineuses) ;
- La production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie ;
- La conservation adéquate de la farine infantile produite ;
- Le partage des expériences à travers des témoignages au niveau des GASPA

### LES CIBLES SECONDAIRES (MARIS, GRAND-MERES, GRAND-PERES)

#### Rôles et responsabilités

- Facilitation de la participation de leurs épouses et belles-filles aux activités de production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie ;
- Facilitation de la mobilisation des intrants pour la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie.

### GOVERNANCE ET COORDINATION DU DISPOSITIF

Le Ministère de la Santé avec l'appui du Projet ViMPlus a mis en place 2 221 GASPA qui ont été placés sous la responsabilité de 321 Agents de Santé à Base Communautaires (ASBC) au niveau communautaire. En raison de l'insuffisance du nombre d'ASBC pour couvrir l'ensemble des GASPA mis en place (5 GASPA pour un ASBC) et des multiples sollicitations par plusieurs partenaires, ViMPlus a mis en place les mamans leaders dans chaque GASPA en réponse à l'insuffisance du nombre d'ASBC.

Les mamans leaders sont chargées d'encadrer les membres GASPA pour la tenue des sessions d'animation pour la promotion de la diversification alimentaire dans les ménages à base de produits alimentaires locaux.

La communication se fait du staff du projet vers les ASBC, des ASBC vers les mamans leaders, et des mères leaders vers les membres GASPA et vice-versa. Chaque ASBC et chaque Mamans leaders détient un registre GASPA pour le suivi des présences lors des activités (sessions de production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie par exemple). Ces registres ont été conçus par le ministère de la Santé et mis à disposition du projet. Le suivi de la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie sont assurés par le staff du projet.

La coordination du dispositif est assurée par le ministère de la Santé à travers la Direction de la Nutrition, la Direction Régionale de la Santé, les Districts sanitaires et les centres de Santé.

La collecte des données est assurée par les mamans leaders au niveau des GASPA puis transmise aux ASBC et enfin au staff du projet.

### FINANCEMENT DE L'ACTIVITE (LIEN AVEC LES INSTITUTIONS FINANCIERES)

Le financement de cette activité a été assuré exclusivement par le projet ViMPlus. Ce financement a concerné la formation des acteurs et la dotation des GASPA en kits pour la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie. Le coût de cette activité s'élève à **55 909 180 francs CFA (89 741,861 USD)**. Le coût d'un kit est estimé à 8 485 frs CFA (13,619 USD). Chaque kit de production de farine infantile améliorée et de la préparation de la bouillie enrichie est composé de : 3 gobelets, 3 louches, 3 cuillères, 3 plats de céréales, 1 plat de niébé, 1 plat d'arachide, ½ litre d'huile, 1 Kg de sucre, ½ de poudre de pulpe de baobab.

### ROLE DE L'ETAT ET DE PARTENAIRES EXTERIEURS (PROJETS)

#### ROLE DE L'ETAT

Le rôle de l'Etat dans la mise en œuvre de la technique de production de la farine infantile améliorée et la production de la bouillie enrichie s'est traduit par la conduite des actions ci-après :

- Formation des acteurs communautaires (ASBC ; Mamans leaders) en collaboration avec les

- agents terrains du projet ViMPlus ;
- Suivi-supervision de la formation des acteurs communautaires (ASBC, MLA, membres GASPA) ;
- Supervision conjointe (Agent de santé et staff de ViMPlus) des mamans leaders et ASBC sur la production de la farine améliorée et préparation de la bouillie enrichie.

#### **ROLE DES PARTENAIRES.**

Aucun partenaire n'a été impliqué en dehors des services techniques de l'Etat.

## **RESULTATS : REUSSITES ET DIFFICULTES / CONTRAINTES**

### **REUSSITES**

La mise en œuvre de la technique a enregistré des résultats probants, dont les plus importants sont :

**1. Disponibilité d'un grand nombre de personnes** formées au niveau communautaire sur les techniques de production de la farine améliorée et préparation de la bouillie enrichie de façon durable.

- **42** staffs formés
- **648** mamans leaders formées
- **208** ASBC formés
- **10 368** membres GASPA formés par ViMPlus
- **14 692** autres membres GASPA formés par les mamans leaders

### **2. Adoption des pratiques optimales d'ANJE**

Selon l'enquête annuelle FY23

- - Amélioration de la consommation des aliments riches en fer au niveau des ménages de 66,8% en FY22 à 95% en FY 23
- -Amélioration de la diversité alimentaire minimum chez les femmes en âge de procréer, qui est passée de 44,8% en FY22 à 61,5% en FY23.

### **3. Les enfants ont un accès régulier/permanent aux farines infantiles améliorées sur une longue durée au cours de l'année.**

- Quantité : 12 532 kg de farine infantile améliorée produite au cours de la FY22 (production groupée)
- Quantité : 21 668 kg de farine infantile améliorée produite au cours de la FY23 (production groupée)
- VAD réalisées en FY23 : 3 870 visites de suivi réalisées auprès de 10 005 mères pour la réplication des démonstrations culinaires.
- Nombre moyen d'enfants ayant consommé la bouille au cours de la FY23 : 11 222 enfants de 6 à 23 mois
- Nombre moyen d'enfants ayant consommé la bouille au cours de la FY22 : 10 486 enfants de 6 à 23 mois

### **DIFFICULTES/CONTRAINTES**

Les activités ont été déroulées dans un contexte de COVID-19, avec des restrictions concernant la limitation du nombre de personnes lors des regroupements/événements sociaux, mesures de distanciation impliquant l'interdiction de contacts physiques.

Aussi un contexte sécuritaire avec une restriction du nombre de participants aux activités de production de la farine améliorée et préparation de la bouillie enrichie.

Conséquence : le temps des formations s'est rallongé

## ELEMENTS TECHNIQUES

### DESCRIPTION FINE DES PROCEDURES TECHNIQUES DE LA PRODUCTION DE LA FARINE INFANTILE AMELIOREE

Les étapes suivantes ont été utilisées pour la production de la farine :

#### ETAPE 1 : COLLECTE DES INTRANTS

##### Description

- La mère leader et les membres GASPA choisissent un jour pour produire la farine ;
- Chaque membre GASPA apporte l'ingrédient qu'elle dispose ;
- Le choix des matières premières est indispensable pour obtenir une farine de qualité.

##### Fonctionnalité technique

- Certains GASPA ont trouvé la stratégie de collecter les intrants pendant la période d'abondance (octobre à décembre, c'est-à-dire après les récoltes) et de les stocker pour la production de la farine infantile pendant la période de soudure (mai à septembre).
- Certains leaders communautaires ont donné des lopins de terres aux membres GASPA pour se procurer les matières premières nécessaires à la production des farines infantiles (ex : Tilga dans la commune de Tougouri).

#### ETAPE 2 : PREPARATION DU MATERIEL DE LA PRODUCTION DE LA FARINE INFANTILE

##### Description

Laver et nettoyer le matériel nécessaire pour la production de la farine infantile :

- La bâche
- Le tissu en popeline
- La marmite/casserole
- L'écumoire
- Le panier /passoire
- Les bassines/seaux
- Les gobelets, louches, mortiers,
- Disponibiliser de l'eau potable en quantité suffisante pour laver les ingrédients.

##### Fonctionnalité technique

- Cette étape peut intervenir avant de commencer la production de la farine infantile.
- Cette étape est bien respectée par les femmes

#### ETAPE 3 : PRE-TRAITEMENT

##### Description

Débarrasser les ingrédients de toutes impuretés pouvant affecter la qualité de la farine infantile. Pour cela, il faut :

- Vanner les ingrédients pour éliminer la poussière, les feuilles, la paille ;
- Trier rigoureusement les matières premières pour éliminer les graines moisies ou immatures ;
- Laver/épierrer les ingrédients pour éliminer le sable, les cailloux et autres substances organiques et chimiques non-nécessaires;
- Sécher les ingrédients dans un environnement hygiénique.

##### Fonctionnalité technique

- Cette étape est également exécutée rigoureusement par les femmes

#### ETAPE 4 : LE TRAITEMENT

##### Description

- Décortiquer les ingrédients comme le niébé et le maïs ;
- Laver et sécher le niébé ou le maïs décortiqué ;

- Torrifier les ingrédients pour diminuer la teneur en eau des graines et réduire considérablement la flore microbienne, détruire certaines substances indésirables (facteurs antinutritionnels, lipases, etc.) et améliorer les caractéristiques organoleptiques (goût) du produit final ;
- Dépelliculer les ingrédients comme l'arachide juste après sa torréfaction.

#### **Fonctionnalité technique**

- Cette étape est également exécutée rigoureusement par les femmes

### **ETAPE 5 : LE MELANGE**

#### **Description**

Les ingrédients sont mesurés/pesés l'un après l'autre en respectant les proportions de la recette choisie.

- A titre d'exemple pour le cas de la farine infantile à base de mil + arachide + le niébé ; il faut deux gobelets remplis à ras de 0,5 litre de mil torréfié + deux louches remplis à ras d'arachide + une louche de niébé remplis à ras.

#### **Fonctionnalité technique**

- Cette étape est également exécutée rigoureusement par les femmes

### **ETAPE 6 : LE BROYAGE**

#### **Description**

- -Il permet de réduire les matières premières sous forme de farine.
- Les farines infantiles demandent une mouture fine et sèche pour une bonne conservation.

#### **Fonctionnalité technique**

- Le broyage est fait par les femmes dans les moulins de quartier ou des contaminations croisées peuvent se produire.

### **ETAPE 7 : LE TAMISAGE**

#### **Description**

- L'opération vise à obtenir une farine de granulométrie fine qui sera appréciée et mieux assimilée par l'enfant.

#### **Fonctionnalité technique**

- Cette étape est également exécutée rigoureusement par les femmes

### **ETAPE 8 : CONDITIONNEMENT/STOCKAGE**

#### **Description**

- Il consiste à mettre la farine dans des emballages. Ceux-ci doivent être hermétiquement scellés, résistants et imperméables à l'eau, à l'air et aux graisses.

#### **Fonctionnalité technique**

- De façon pratique, les femmes utilisent des plats propres, munis de couvercles pour stocker la farine produite ; la durée de conservation est de deux semaines.

## **ACCEPTABILITE SOCIALE**

### **CONTRAINTES SOCIALES LIEES A LA TECHNIQUE**

La Femme doit obtenir l'autorisation de son mari avant de puiser les céréales dans le grenier destiné à l'alimentation familiale, pour la production de la farine pour les enfants.

Pendant la période de soudure, les céréales sont plus destinées à la consommation familiale qu'à la production de la farine pour les enfants.



## **STRATEGIES MISES EN ŒUVRE AU NIVEAU SOCIAL**

- La pratique de production de la farine infantile améliorée et de préparation de la bouillie enrichie dans le cadre du Projet ViMPlus a été mise en œuvre sous deux formes : (i) de manière groupée suivie d'une répartition de la farine produite entre les membres des GASPA et (ii) de manière individuelle au niveau des ménages.
- Les intrants sont collectés et stockés pendant la période d'abondance (octobre à décembre c'est-à-dire après les récoltes) pour servir à la production de la farine infantile pendant la période de soudure (mai à septembre).
- Certains leaders communautaires ont donné des portions de terre aux membres GASPA pour produire les matières premières nécessaires à la production des farines infantiles (ex : Tilga dans la commune de Tougouri).

## **ENJEUX, EVOLUTION, DEFIS ET PERSPECTIVES**

### **ENJEUX ATTENDUS**

Les enjeux de la technique de production de la farine infantile améliorée et de préparation de la bouillie enrichie sont entre autres :

- L'adoption durable de la production de la farine infantile améliorée et la préparation de la bouillie enrichie dans les villages de la zone d'intervention du projet ;
- L'amélioration de la diversification alimentaire des enfants de 6 à 23 mois ;
- La lutte contre la malnutrition des enfants de 6 à 23 mois ;

### **EVOLUTION VISEE**

La mise en œuvre de la technique de production de la farine infantile améliorée et de préparation de la bouillie enrichie, au regard des résultats auxquels elle est parvenue a induit une évolution, dans la logique du renforcement des acquis. Il s'agit de :

- renforcer et organiser les GASPA pour en faire des promoteurs de farines infantiles améliorées. Cela impliquera une formation sur le marketing et la vente. Ainsi, outre la consommation au sein du ménage, elles en feraient une activité génératrice de revenus (AGR)
- diversifier l'alimentation des ménages en utilisant les recettes de la vente des farines infantiles améliorées ;
- produire les ingrédients de la farine infantile améliorée à travers des cultures de contre saison ;
- enrichir la farine infantile à travers la germination des céréales et légumineuses.

### **DEFIS A RELEVER**

En dépit des avantages liés à la technique de production de la farine infantile améliorée et de préparation de bouillie enrichie, les défis suivants restent à relever :

- La pérennisation de la production de la farine infantile améliorée dans les ménages de la zone d'intervention du projet ;
- L'amélioration de la disponibilité et de l'utilisation de farines infantiles améliorées pour une alimentation adéquate des enfants de 6 à 23 mois, en termes de fréquence, quantité, diversité, consistance et texture ;
- La création d'unités de production de farine infantile améliorée dans la zone d'intervention du projet ViMPlus.

### **PERSPECTIVES ENVISAGEES**

Au titre des perspectives en lien avec la technique, celles du Projet ViMPlus se déclinent dans les actions ci-après :

- Le suivi à domicile de la mise en application de la production de la farine infantile améliorée par

les mamans leaders, appuyées par les ASBC

- La création des unités de production de la farine infantile améliorée dans la zone d'intervention
- La diffusion de cette fiche technique en vue de sa vulgarisation auprès d'autres acteurs intervenant dans le domaine de la résilience.



Collecte des intrants (mil, arachide et niébé) par les Mamans leaders du village de Méodjé/commune de YALGO destinés à la production de la farine infantile améliorée ; Décembre 2022 (Crédit photo : ViMPlus)



Production groupée de farines infantiles améliorées par les mères leaders de Koulgonda/ Commune de YALGO, Mars 2022 (Crédit photo : ViMPlus)

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Somda J.C. (1995). Pratique de sevrage au Burkina Faso. P16-26

Ministère de la Santé, 2019 : Rapport final SMART de l'enquête nutritionnelle nationale ; 69 p.

Projet Victoire sur la Malnutrition (ViM) ; 2014 ; Cahier de participant pour la formation des promoteurs et des responsables des maternités des centres de santé et de promotion sociale (CSPS) sur l'alimentation complémentaire et la production de farines infantiles ; 27 p.

Save the Children International ; 2019. Cost of the Diet : Analyse du coût de l'alimentation dans la région Centre Nord au Burkina-Faso ; 45 p.

Save the Children International ; 2020 ; Recherche formative sur la santé et le changement de comportement social (SBC) ; 60 p.

Mouquet-River C., Icard-Vernière C., Tou E.L., Rochette I., et Treche S., (2008) : Consumption pattern, Biochemical composition and nutritional value of fermented pearl millet gruelin Burkina Faso. International journal of food sciences and nutrition, 59 (7-8) : 716-729

GRET (2012) : livret de messages clés sur l'alimentations de nourrissons et du jeunes enfants pour Agent de Santé Communautaires 45 p

## CONTACTS

### **Victoire sur la Malnutrition (ViMPlus)**

Régis Terrien

Chief of Party

+226 6538 42 58

[rterrien@acdivoca-vim.org](mailto:rterrien@acdivoca-vim.org)

### **Sahel Collaboration et Communication (SCC)**

Henri-Paul Bolap

Chief of Party

+227 82 80 39 13

[hbolap@mercy Corps.org](mailto:hbolap@mercy Corps.org)

[Facebook](#) | [SCC Working Site](#)