



USAID
DU PEUPLE AMERICAIN

PROJET VICTOIRE SUR LA
MALNUTRITION PLUS (ViMPlus)

FICHE TECHNIQUE

SECHAGE ET CONSERVATION DE LEGUMES FEUILLES VERT-FONCE

Technique adéquate de séchage et de conservation des légumes
feuilles vert-foncé à travers la plateforme GASPA

Décembre 2023



Expandi



Save the Children

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 technique de séchage et de conservation adéquate des légumes feuilles vert-foncé est mise en œuvre dans le cadre de la promotion de la diversification alimentaire dans les ménages de la zone d'intervention du projet Victoire sur la Malnutrition Plus (ViMPlus). Selon les résultats de l'étude sur le coût de l'alimentation en 2019 dans le District Sanitaire de Kaya (zone de moyens d'existence 5), il existe une variété d'aliments disponibles. Sur un total de 194 aliments répertoriés dont 122 dans les marchés et 72 dans les ménages, la plupart des aliments répertoriés dans les ménages sont des légumes généralement produits ou cueillis et séchés pour être utilisés en saison sèche pour préparer la sauce. Cependant, l'étude Social Behaviour Change (SBC) a montré que les aspects liés à la diversification ainsi qu'à l'équilibre des repas ne semblent pas être connus par la communauté. En outre, la disponibilité des légumes feuilles vert-foncé est faible pendant la période d'octobre à juin, limitant ainsi l'accès des ménages aux légumes feuilles vert-foncé de qualité qui conservent leurs valeurs nutritives.

Généralement le séchage des légumes feuilles vert-foncé est fait à même le sol, sous le soleil sans protection et avec une d'hygiène insuffisante. A l'instar du séchage, la conservation se fait également dans des conditions inappropriées (dans des récipients non couverts et emballages contenant des résidus de pesticides etc.)

Au regard de ces résultats, le Projet ViMPlus a jugé nécessaire de renforcer les capacités des bénéficiaires sur les bonnes techniques de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé afin d'assurer la disponibilité des aliments de qualité durant toute l'année.

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.

LA DEMARCHE

Le séchage est une technologie traditionnellement utilisée dans la conservation des feuilles de corète d'oseilles et de baobab. Le séchage s'effectue à même le sol, sur des nattes, sur des rochers plats, ou bien sur les toits des maisons. Cette pratique présente pour les familles de nombreux avantages : peu de travail, pas d'investissement. Mais très souvent les pertes sont importantes et les résultats obtenus sont médiocres car les produits sont chargés de sable et subissent les attaques des pestes. De plus, les produits s'abîment, sèchent trop ou pas assez, ce qui dégrade fortement la qualité.

Pour contribuer à l'amélioration de la qualité des légumes séchés, plusieurs structures ont entrepris d'accompagner les communautés rurales en les outillant sur les bonnes pratiques de séchage et de conservation. A titre d'exemple nous pouvons citer : l'Association Burkinabè d'Action Communautaire (ABAC) et le Groupe Energies Renouvelable et Environnement (GERES).

La technique de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé implémentée dans le projet ViMPlus tire ses origines du projet ViM qui a été mis en œuvre dans la région du Centre Nord de 2011 à 2018. Au cours de sa mise en œuvre le personnel technique a été formé sur la technique et l'implémentation a été faite au niveau de quelques villages.

TRAJECTOIRE DE L'EXPERIENCE

Au regard de l'intérêt et de l'engouement des populations, le Projet ViMPlus a entrepris le passage à l'échelle de la technique au niveau de 181 villages. **Le but de cette technique est de contribuer à réduire la malnutrition notamment les carences en micro-nutriments comme le fer, la vitamine A liées à la faible consommation en légumes feuilles vert-foncé.**

La pratique a commencé en 2020 avec une expérience pilote au sein des Groupe d'Apprentissage et de Suivi des Pratiques d'Alimentation du Nourrisson et du jeune Enfant (GASPA). Plus de 13 000 membres du groupe exploitait des légumes feuilles vert-foncé qui poussaient naturellement dans les champs. Par la suite, cette expérience pilote a été étendue à 25 060 membres GASPA et a créé un tel engouement que les feuilles vert-foncé poussant naturellement étaient devenues insuffisantes pour couvrir les besoins des ménages pour la consommation et même pour la vente. Pour faire face à cette situation, ViMPlus a développé des stratégies visant à assurer la disponibilité de la ressource.

ACTIONS MISES EN PLACE

Les actions développées par ViMPlus dans le cadre de la technique de séchage des légumes feuilles vert-foncé sont :

- l'analyse de la situation nutritionnelle des femmes et des enfants à travers les études sur le coût de l'alimentation et Social Behavior 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 ;
- la formation des acteurs communautaires (ASBC, mamans leaders, membres GASPA) sur la technique adéquate de séchage de légumes feuille vert-foncé ;
- la sensibilisation des membres GASPA sur la nécessité de collecter les graines en plus de la cueillette des feuilles et d'ensemencer pour accroître la production
- la sensibilisation des membres GASPA sur les bonnes techniques de cueillette des légumes feuilles vert-foncé
- la dotation de kits de séchage (bâches, tissu en popeline, louches, cuillères, gobelets)
- le séchage des légumes feuilles vert-foncé et conservation adéquate

FONCTIONNEMENT DE LA TECHNIQUE

La technique de séchage et de conservation des légumes feuille vert-foncé se fait en trois étapes principales :

1. Cueillette/Récolte
2. Du séchage
3. De la conservation

ACTEURS, COLLABORATION ET FINANCEMENT

GOUVERNANCE ET COORDINATION DU DISPOSITIF

Cette initiative a rassemblé de nombreux acteurs, y compris des acteurs étatiques (Direction régionale de l'Agriculture du Centre-Nord et les Districts sanitaires de Kaya et de Tougouri), les acteurs communautaires (les Agents de Santé à Base Communautaire—ASBC, les Mamans leaders—ML et les GASPA), et des cibles secondaires (tels comme les maris, les grands-mères et les grands-pères). 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 ASBC au niveau communautaire. En raison de l'insuffisance du nombre d'ASBC pour couvrir l'ensemble des GASPA mis en place (cinq 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 ML 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 ML vers les membres GASPA et vice-versa. Chaque ASBC et chaque ML détient un registre GASPA pour le suivi des présences lors des activités (sessions de séchage de légumes et feuilles vert-foncé par exemple). Ces registres ont été conçus par le ministère de la Santé et mis à disposition du projet. Le suivi du séchage des légumes feuilles vert-foncé est assuré 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 transmises aux ASBC et enfin au staff du projet.

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

Le financement de cette activité a été assurée exclusivement par le projet ViMPlus. Ce financement a concerné la prise en charge de la formation des acteurs et la dotation des GASPA en kits de séchage. Le coût de cette activité s'élève à 19 958 000 FCFA (32 035 USD). Le coût d'un kit est estimé à 9 270 FCFA (15 USD). Chaque kit de séchage est composé d'une bâche et trois mètres de tissu popeline.

ROLE DE L'ETAT ET DE PARTENAIRES EXTERIEURS

ROLE DE L'ETAT

Le rôle de l'Etat dans la mise en œuvre de la technique de séchage et de conservation s'est traduit par la conduite des actions ci-après :

- la formation du staff (Formation des formateurs) sur les techniques de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé par la Direction régionale de l'Agriculture, des Ressources animales et halieutiques du Centre-Nord
- la mise à disposition des modules de formation aux participants
- la suivi-supervision de la formation des acteurs communautaires (ASBC, MLA, membres GASPA par les agents de Santé des Districts Sanitaires de Kaya et Tougouri

ROLE DES PARTENAIRES

Les partenaires sont intervenus à travers la mise en œuvre adaptée de la technique de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé par les bénéficiaires du projet. 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 :

- I. Disponibilité d'un grand nombre de personnes formées au niveau communautaire sur les techniques de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé de**

façon durable.

- 42 staffs formés
- 2017 mamans leaders formées
- 321 ASBC formés
- 25 060 membres GASPA formés

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 67% en FY22 à 95% en FY23
- Amélioration de la diversité alimentaire minimum chez les femmes en âge de procréer qui est passée de 45% en FY22 à 62% en FY23

3. Les ménages ont un accès régulier/permanent aux légumes feuilles vert-foncé séchées sur une longue durée au cours de l'année

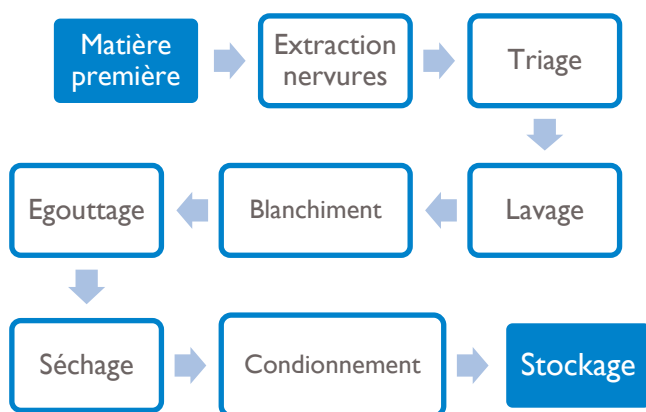
- 63 674 kg de légumes feuilles vert-foncé séchées au cours de la FY22
- 26 893 ménages ont consommé des légumes feuilles vert-foncé séchés, tels que des Feuilles de corète (*Corchorus olitorius*), Feuilles de Baobab (*Andansonia digitata*) et Oseille de Guinée (*Hibiscus sabdariffa*) entre autres

DIFFICULTES ET 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 de personnes, mesures de distanciation, pas de contact physique. Le contexte sécuritaire a imposé une restriction sur le nombre de participants aux activités de séchage. Par conséquent, le temps des formations s'est rallongé.

ELEMENTS TECHNIQUES

La technique de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé se fait selon le processus suivant :



Les mères leaders du village de Boulhiba de la commune de Tougouri procèdent à la pesée des légumes feuilles vert-foncé séchés par leurs GASPA au cours du mois d'Octobre 2022

(Crédit photo : ViMPlus)

ELEMENTS ECONOMIQUES ET SOCIALES

CONTRAINTES SOCIALES LIEES A LA TECHNIQUE

L'interdiction de cueillir les légumes feuilles vert-foncé des jeunes plants pour le séchage dans certaines localités était la contrainte sociale la plus importante. Selon certaines croyances, la cueillette des légumes feuilles vert-foncé avant le mois de septembre pourrait provoquer un arrêt précoce des pluies.

STRATEGIES MISES EN ŒUVRE AU NIVEAU SOCIAL

La pratique de séchage dans le cadre du Projet ViMPlus a été mise en œuvre sous deux formes : (i) de manière groupée suivie d'une répartition des légumes feuilles séchées entre les membres des GASPA et (ii) de manière individuelle au niveau des ménages.

ENJEUX, DEFIS ET PERSPECTIVES

ENJEUX

Les enjeux de la technique de séchage des légumes feuilles vert-foncé sont entre autres :

- l'adoption durable de la technique de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé au niveau des villages de la zone d'intervention du projet ;
- l'amélioration de la diversification alimentaire des ménages ;
- la lutte contre la malnutrition ;
- l'ensemencement de certains légumes feuilles vert-foncé (corète où *Corchorus oli-torius*)

EVOLUTION VISEE

La mise en œuvre de la technique de séchage et de conservation des légumes vert-foncé, 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 des légumes et feuilles séchés. 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 légumes feuilles vert-foncé séchées ;
- produire les légumes feuilles vert-foncé à travers la culture hors sol en saison sèche ;
- enrichir l'alimentation complémentaire des enfants avec la poudre de moringa (*Moringa oleifera*) séché.

DEFIS A RELEVER

En dépit des avantages liés à la technique de séchage des feuilles vert-foncé, les défis suivants restent à relever :

Accroître la disponibilité de la matière première à travers la vulgarisation de la technique d'ensemencement

- Assurer la disponibilité de personnes ressources pour maintenir la vulgarisation / expansion de la technique sur l'échelle de la région ;
- La disponibilité de l'appui conseil pour le maintien des exigences de qualité tout au long du processus de traitement et de conservation des produits est une condition d'atteinte des objectifs nutritionnels et de création de revenus par la vente

PERSPECTIVES ENVISAGEES

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

- le suivi à domicile de la mise en application de la technique de séchage et de conservation des légumes feuilles vert-foncé par les mamans leaders, appuyées par les ASBC ;
- la diffusion de cette fiche technique en vue de sa vulgarisation auprès d'autres acteurs intervenant dans le domaine de la résilience.

CONTACTS

Victoire sur la Malnutrition (ViMPlus)

Régis Terrien

Chief of Party

+226 6538 42 58

rterrien@acdivoca-vim.org

Sahel Collaboration et Communication (SCC)

Henri-Paul Bolap

Chief of Party

+227 82 80 39 13

hbolap@mercy Corps.org

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