

Partenaires de l'UE

GRET/NUTRIMAD

Institut de Recherche
pour le DéveloppementUniversité
d'Antananarivo

Faits et chiffres

- Contribution de l'UE: €570 000 (61% du total)
- Durée: 2004 - 2006
- Bénéficiaires: 16 000 bébés de 0 à 24 mois quotidiennement.

COMMISSION
EUROPÉENNE

Sécurité alimentaire

Des restaurants pour bébés à Madagascar

Un outil efficace pour lutter contre la malnutrition dans les quartiers pauvres des villes de Madagascar

"Le principal indicateur d'un projet réussi, c'est de voir que les résultats sont encore visibles plusieurs années après. Quatre ans après la fin du projet, plus de 100 000 repas sont toujours distribués dans les restaurants bébés de plusieurs quartiers défavorisés des grandes villes de Madagascar."

Luc Arnaud - Chef de projet
GRET/Nutrимad

Contexte

A Madagascar, près d'un enfant sur deux est victime de malnutrition chronique, généralement lié à la faible qualité de l'alimentation de complément au lait maternel et au manque d'hygiène et de soins. Face à cette situation, le projet Nutrимad a mis en place un réseau de restaurants pour bébés ou "hotelin-jazakely", en malgache, permettant d'apporter aux familles défavorisées des conseils alimentaires, d'hygiène et de recours aux soins pour la nutrition de leurs enfants et un aliment de complément au lait maternel de qualité et bon marché : la "Koba Aina". Cette farine produite localement répond aux besoins nutritionnels des enfants de 6 à 24 mois.

Objectifs

- Réduire la malnutrition par l'élaboration et la diffusion de nouvelles méthodes d'alimentation de l'enfant de 0 à 24 mois.
- Mise en place d'un réseau de diffusion durable des aliments améliorés, les restaurants pour bébés.

Resultats

- 40 restaurants pour bébés dans 7 villes de Madagascar touchent quotidiennement 16 000 bébés de 0 à 24 mois.
- Les familles pauvres ont accès un aliment de complément au lait maternel: la "Koba Aina", qui plus est fabriquée à 88% à partir de matières premières locales.
- Plusieurs ONG ont intégré le concept "Koba Aina" dans leur stratégie d'action sociale pour lutter contre la malnutrition même pour les adultes.

Sécurité alimentaire

Des restaurants pour bébés à Madagascar

Un outil efficace pour lutter contre la malnutrition dans les quartiers pauvres des villes de Madagascar

"Mon enfant est de moins en moins malade"

Vololona, une mère de famille qui vit à la limite du seuil de la pauvreté est maintenant une habituée de l'Hotelin-jazakely. Marié à un soudeur, elle a une fille de 7 mois et a un revenu mensuel d'environ 36 euros. Comme la plupart des Malgaches, elle servait 3 fois par jour du riz au repas de son enfant, croyant que ceci doit suffire pour sa santé et sa croissance.

Mais grâce à la sensibilisation faite à son domicile et aux restaurants pour bébé de son quartier, elle sait désormais que le riz n'est pas suffisant à lui tout seul de fournir les nutriments nécessaires à la bonne croissance et à une meilleure santé des enfants. Elle a donc accepté de changer l'habitude alimentaire de son enfant.

Au bout de plusieurs mois, à travers les suivis et les visites à domiciles des animatrices, une nette amélioration de la croissance de l'enfant a été constatée. Vololona reçoit non seulement le complément alimentaire pour son enfant, mais aussi tous les conseils nécessaires à l'hygiène et aux soins. Désormais, elle emmène quotidiennement son enfant à l'hotelin-jazakely pour le nourrir, toute préparée et vendue en louche car elle n'a pas à son domicile de quoi lui préparer un plat spécifique.

Le net recul des fréquences des maladies constitue la première source de motivation pour Vololona à changer le comportement alimentaire de son enfant et à fréquenter les hotelin-jazakely: *"Mon enfant est de moins en moins malade. Je ne vais plus souvent chez le médecin. Et je ne dépense plus autant d'argent qu'auparavant pour les consultations et les médicaments"*.



Vololona et son enfant, dans un restaurant pour bébé d'Antananarivo